



RASSEGNA STAMPA 17 aprile 2018

**LA GAZZETTA
DEL MEZZOGIORNO**

il MATTINO
di Foggia e provincia

Il Sole
24 ORE

LA GAZZETTA DI CAPITANATA
LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO - Quotidiano fondato nel 1887 www.lagazzettadelmezzogiorno.it

1Attacco

ISI 2017

*Incentivi alle imprese
per la sicurezza sul lavoro*



Foggia

mercoledì 18 aprile

2018

Ore 9.30 – 12.30

Sala Convegni "Fantini"

Confindustria Foggia

Via Valentini Vista Franco, 1

FOGGIA

INAIL

ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSICURAZIONE
CONTRO GLI INFORTUNI SUL LAVORO

DIREZIONE REGIONALE
PUGLIA



PROGRAMMA

- 09:30** Accoglienza e registrazione partecipanti
- 10:00** Saluti e introduzione ai lavori
- Ing. Giovanni Rotice**
Presidente Confindustria Foggia
- Dott.ssa Annj Ramundo**
Presidente ANCE Foggia
- Dott. Vincenzo Chirò**
Presidente Sez. Lapidei – Confindustria Foggia
- Dott. Michele Lorenzelli**
*Direttore Territoriale INAIL
Foggia – Barletta-Andria-Trani*
- 10:30** Le iniziative dell'INAIL per la diffusione della cultura della sicurezza e della salute sui luoghi di lavoro; il "Safety Management" e l'adozione di modelli di gestione conformi a standard consolidati – Le opportunità di finanziamento.
- Dott. Lorenzo Cipriani**
*Responsabile Processo Prevenzione e Sicurezza
Direzione Regionale INAIL Puglia*
- 11:00** Avviso Pubblico ISI 2017
– Novità –
- Sig.ra Teresa La Scala**
*Responsabile Processo Prevenzione
Sede INAIL Foggia*
- 11:30** Incentivi di sostegno alle imprese
Bando "ISI 2017" - Le tipologie di intervento
- Dott. Luigi Caradonna**
*Professionista Con.T.A.R.P.
Direzione Regionale INAIL Puglia*
- 12:00** Dibattito
- 12.30** Conclusione dei lavori
- Dott. Michele Lorenzelli**
Ing. Giovanni Rotice

Moderatore:

Dott. Giovanni Tamburrano
*Responsabile Comunicazione
Confindustria Foggia*

IL SEMINARIO DOMANI A FOGGIA

Confindustria e Inail per il lavoro sicuro

“Incentivi alle imprese per la sicurezza sul lavoro” è il tema del seminario promosso ed organizzato da Confindustria Foggia e dalla Direzione provinciale di Foggia dell’Istituto Nazionale Assicurazione Infortuni sul Lavoro (Inail), che si terrà a Foggia domani, 18 aprile, alle ore 9:30, presso la Sala Convegni “Fantini” di Confindustria Foggia.

Il programma dei lavori prevede gli indirizzi di salute a cura di: Gianni Rotice, Presidente Confindustria Foggia; Annj Ramundo, Presidente ANCE Foggia; Vincenzo Chirò, Presidente Sezione Lapedei di Confindustria Foggia; Michele Lorenzelli, Direttore Territoriale INAIL Foggia e Barletta-Andria-Trani.

Seguiranno gli interventi di: Lorenzo Cipriani, Responsabile Processo Prevenzione e Sicurezza Direzione Regionale INAIL Puglia (“Le iniziative dell’INAIL per la diffusione della cultura della sicurezza e della salute sui luoghi di lavoro; il “Safety Mangement” e l’adozione di modelli di gestione conformi a standard consolidati - Le opportunità di finanziamento”); Teresa La Scala, Responsabile Processo Prevenzione Sede INAIL Foggia (“Avviso Pubblico ISI 2017: le novità”); Luigi Caradonna, Professionista Con.T.A.R.P. Direzione Regionale INAIL Puglia (“Incentivi di sostegno alle imprese; Bando ISI 2017 - Le tipologie di intervento”).

Al dibattito, moderato da Giovanni Tamburrano Responsabile Comunicazione Confindustria Foggia, seguiranno gli interventi conclusivi di Gianni Rotice, e Michele Lorenzelli, Direttore Territoriale INAIL Foggia e Barletta-Andria-Trani.

RE STREET FOOD

LA FESTA DEL CIBO DI STRADA

CHEF, FOODBLOGGER E BUYER

In programma anche incontri letterari con il cibo e laboratori per i bambini. Attesi acquirenti stranieri per incontri con le aziende

LOCATION PIÙ AMPIA

Quest'anno si aggiungono gli spazi in corso Vittorio Emanuele e Piazza Marconi, oltre a Museo Civico e Circolo Daunia

Libando invade Foggia nel weekend

Dal 20 al 22 aprile bontà on the road e aperture straordinarie di monumenti e negozi

● Stare insieme viene meglio se a tavola, o degustando ciò che più piace per strada. E' il senso di "Libando Viaggiare Mangiando", che andrà in scena dal 20 al 22 aprile prossimi a Foggia, per la quinta edizione della manifestazione, promossa dal Comune-assessorato alla cultura, in collaborazione con l'associazione Di terra di mare, l'impresa creativa Red Hot, Streetfood Italia, Le Mamme dei Vicoli e Asernet.

«"Libando" è una festa e l'amministrazione sente il dovere di continuare ad organizzare questo evento che piace tanto al pubblico, nato nel maggio 2014 da una bella intuizione e io credo che le belle idee siano una proprietà comune», ha affermato l'assessore alla Cultura Anna Paola Giuliani presentando l'iniziativa.

«Il festival di street food continua a crescere e sostiene la città, facendo cultura e registrando numeri importanti», ha evidenziato il dirigente del Comune, Carlo Dicesare.

"Libando" si replica e si allarga: a piazza Purgatorio, piazza De Sanctis, via Duomo e piazza Cesare Battisti si aggiungono corso Vittorio Emanuele e Piazza Marconi, oltre al Museo Civico e al Circolo Daunia.

Dopo Mediterraneo in strada, Urban food e Grani di Puglia il tema scelto per questa edizione di "Libando" è Cucina Madre, un chiaro richiamo all'anima e non al tecnicismo dell'arte culinaria, dove la trasmissione della cultura orale passa di generazione in generazione attraverso la figura femminile.

«Mi piace l'idea di una madre in cucina, non per stereotipo, non per obbligo, ma per vocazione. Trasferisce l'idea dell'accoglienza, del conforto, del calore



FOGGIA
La presentazione, la madrina Tessa Gelisio e alcuni momenti della manifestazione



de "La Cucina del Fuorisede" e Donna Nunzia, la signora dei bassi di Bari vecchia, diventata di rilievo nazionale per le sue orecchiette.

Altra novità di questa edizione sarà "Libando, leggere mangiando" la sezione di incontri let-



terari con il cibo, con la presenza delle scrittrici Chiara Cesetti, Natalia Cattelani e Maria Gallo.

Spazio all'arte con la mostra fotografica "Cucina Madre" a cura del Foto Cine Club Foggia, e alle famiglie con i bambini con il "Villaggio Libandino", allestito in piazza Purgatorio, e i laboratori a loro dedicati.

Aumenta sempre più la consapevolezza che "Libando" non sia più solo street food ma un evento capace di fare economia, cultura, marketing territoriale. Non a caso la tavola rotonda di quest'anno si intitola "Turismo ed enogastronomia, due leve per lo sviluppo" e vedrà a confronto relatori importanti che rappresentano la Puglia in questi settori.

«"Libando" rappresenta anche una grande opportunità per

siamo sostenibili, il nostro obiettivo è ridurre al minimo l'emissione di CO2».

In occasione di "Libando Viaggiare Mangiando" i negozi di Foggia osserveranno delle aperture straordinarie. «Anche per noi Libando è una festa, sosteniamo Libando perché è l'unico momento in cui la città si riempie di gente», ha dichiarato Lucia La Torre, vice presidente di Concommercio Foggia.

A aperture straordinarie anche per i monumenti della città: gli Ipogei di piazza Purgatorio e via San Domenico (da venerdì a domenica dalle 21 alle 24), la Chiesa di Santa Maria della Misericordia (da venerdì a domenica dalle 21 alle 24), la Cattedrale (da venerdì a domenica dalle 21 alle 23). Per informazioni contattare la guida turistica Franca Palese al 320.3724578.

Durante "Libando Viaggiare Mangiando" si aprirà un paesaggio visivo urbano nuovo in città, grazie alla partecipazione straordinaria dell'artista Romano Baratta lighting designer che proporrà giochi di luce.

A chiudere la manifestazione sarà il "Premio Libando", novità assoluta introdotta con questa edizione.

Intanto da giovedì scorso è possibile assaporare l'atmosfera di "Libando" con "Aspettando Libando" e i menù street food al costo di 10 euro sul tema "Cucina Madre" nei ristoranti di Foggia, Lucera, Lesina e Peschici.

"Libando Viaggiare Mangiando" vanta il patrocinio di Regione Puglia, PugliaPromozione, Corpo Consolare Puglia Basilicata Molise, Symbola -Fondazione per le Qualità Italiane, Feder turismo Confindustria, Distretto Produttivo Puglia Creativa, Concommercio Foggia.

FOTO E BAMBINI

La mostra fotografica Cucina Madre e il Villaggio Libandino per i piccoli

le aziende pugliesi dell'agroalimentare orientate all'internazionalizzazione che grazie al B2B incontreranno buyer provenienti da Irlanda, Serbia e Svezia. E la lingua non costituirà un ostacolo, perché saranno presenti i traduttori della SSML San Domenico», ha spiegato Maria Pia Liguori.

E dopo Reflex e TocTocDoor, anche questa volta "Libando" sostiene una startup. Si chiama Velò, il progetto nato a Foggia nel gennaio scorso, dalla passione per la bici di Fulvio Guerra che ha spiegato: «Velò è un corriere su pedali, consegniamo tutto e

LA MADRINA

Tessa Gelisio di «Cotto e mangiato» tiene a battesimo la kermesse

dell'ospitalità del Sud», le parole di Anna Paola Giuliani.

Ad illustrare le tante novità, gli ospiti e il programma della quinta edizione sono state le ideatrici dell'evento Ester Fracasso e Maria Pia Liguori.

Quest'anno Libando ha una madrina d'eccezione e donne chef importanti che saranno protagoniste dei Laboratori del Gusto. «Abbiamo scelto come madrina Tessa Gelisio, conduttrice della nota trasmissione "Cotto e mangiato", perché ci sembrava la forma più diretta per rappresentare la cucina delle nostre case e non quella dei virtuosismi dei grandi chef, ha spiegato Ester Fracasso aggiungendo: vogliamo trasmettere l'anima di ciò che gira intorno alla preparazione del pranzo della festa o di quello quotidiano».

A Libando oltre alle cuoche e chef del nostro territorio, saranno comunque presenti chef importanti, quali Faby Scarica, vincitrice di Top Chef con la seconda classificata Cinzia Fumagalli che porteranno in cucina la tradizione. Ci saranno i foodblogger

TRADIZIONI

Carne ripiena di uvetta, pinoli, prezzemolo, formaggio pecorino e listarella di lardo

La braciola alla foggiana con il ragù del «chianghir»

Nel capoluogo dauno è da sempre il piatto della domenica

● Buon cibo e tradizioni è da sempre l'obiettivo di Mercati di Città La Prima. E per portare in giro l'orgoglio della propria terra, quest'anno la rete di supermercati è lieta di prendere parte alla quinta edizione di "Libando Viaggiare Mangiando", l'evento in programma dal 20 al 22 aprile 2018 che invita a riscoprire il cibo di strada, ormai diventato un appuntamento di caratura nazionale, dopo la recente presentazione alla Borsa Internazionale del Turismo di Milano di febbraio. A prendere parte alla manifestazione sarà il 13e30, il ristorante di Mercati di Città La Prima (dislocato nei tre negozi di via Zara, via Nardella e via Labriola) dove ogni giorno si preparano piatti pronti del territorio da asporto, servizio e consumo in ambienti dedicati, con qualità dei cibi ed ampia scelta di ricette ogni giorno diverse.

Mercati di Città La Prima ha preso parte alla conferenza stampa di presentazione del festival del cibo di strada, promosso dal

Comune di Foggia Assessorato alla Cultura, in collaborazione con l'associazione Di terra di mare, l'impresa creativa Red Hot, Streetfood Italia, Le Mamme dei Vicoli e Asernet, svoltasi alla Sala Fedora del Teatro Giordano di Foggia, alla presenza dell'assessore alla Cultura del Comune di Foggia Anna Paola Giuliani, il dirigente del Comune Carlo Dicesare, e delle ideatrici dell'evento Ester Fracasso e Maria Pia Liguori. Il tema di questa nuova edizione è "Cucina madre", intesa come riferimento per la propria famiglia, perno su cui tutto ruota a culla di tradizioni.

La Prima parteciperà all'evento, che lo scorso anno fece registrare circa 120mila presenze, con il suo "13e30" che proporrà il panino con la "braciola" foggiana, tutto gusto e tradizioni.

Perché la braciola? Le braciola al sugo (dette anche "brasciole") sono uno dei piatti più apprezzati della tradizione culinaria pugliese e foggiana. Nel capoluogo la "bra-

sciola" è ormai presente stabilmente sulle tavole dei foggiani, tanto da essere diventata un elemento imprescindibile e il vero piatto della domenica. La tradizione la vuole con carne di cavallo, ma è uso farla anche col vitello o col maiale, ripiena di prezzemolo, uvetta, pinoli, formaggio pecorino grattugiato e una listarella di lardo, si chiudeva avvolgendola col cotone, poi sostituito da stuzzicadenti di legno o metallici. Una delle caratteristiche preponderanti di questo prodotto è proprio il sugo o, come lo chiamano in dialetto foggiano, "U ragu' d'u chianghir" che si può tradurre in ragu' del macellaio, facendo riferimento alle prerogative che il macellaio ha nel preparare un ragu' con tagli di carne di diversi animali.

La "braciola" foggiana si identifica molto, come detto, sulle tradizioni. Ed è per questo che Mercati di Città La Prima, che guarda alle eccellenze di questa terra e cerca di tenere viva la tradizione, sta puntando molto su un prodotto che esprime la foggianità e l'orgoglio delle proprie radici. Foggiani e amanti della tradizioni che vorranno assaporare il panino con la "braciola" potranno farlo al chiosco del 13e30 di Mercati di Città La Prima, tutti i giorni a Libando dal 20 al 22 aprile.



Braciola al sugo

Foggia, viale Manfredi Tè rosso e tè nero domani la degustazione

■ E' organizzata da "Racconti di tè" una speciale degustazione della fumante e profumata bevanda prevista per domani pomeriggio a Foggia, in viale Manfredi 62. L'appuntamento è fissato alle ore 18 per vivere insieme ai tanti appassionati del tè la scoperta del tè rosso e del tè nero.

Si profila un viaggio sull'onda del gusto e dell'atmosfera alla scoperta delle proprietà, dei Paesi di origine e della diffusione del tè attraverso il racconto dei metodi di raccolta e lavorazione delle foglie e la descrizione delle modalità di preparazione.

E' prevista la degustazione, si informa, di tre tè pregiati in foglia, che saranno i lasciapassare, assicurano gli organizzatori dell'iniziativa, per un'esperienza di tipo multisensoriale. In teiera e in tazza arriveranno dunque Mokalbari, tè nero, India, Yunnan Bao Ta, tè rosso, Cina, Sun moon Lake old forest, tè rosso, Taiwan (è previsto un contributo di partecipazione all'evento di 10 euro, occorre la prenotazione obbligatoria chiamando ai numeri di telefono 335/ 7242046; 349/1547973).