

IL BLITZ ANICRIMINE | Tre i giovani e un minore di Barletta finiti nella rete dei Carabinieri: li attendevano al casello autostradale di Canosa

Manette ai rapinatori «in trasferta»

Arrestati per un colpo in banca a Parma. Accusati anche di un assalto a una farmacia di Pescara

GIANPAOLO BALSAMO

● **BARLETTA.** Rapinatori «made in sesta provincia» in cerca di fortuna al Nord trovano spalancate le porte delle patrie galere.

Sono stati infatti catturati a tempo di record i tre banditi che martedì pomeriggio hanno messo a segno un colpo da 12mila euro alla filiale «Cari-parma» di via Cuneo a Parma. Si tratta di tre giovani barlettani (il 18enne Savino Spera, il 30enne Giuseppe Sorbo ed il 20enne Corrado Cardone) già noti alle forze dell'ordine. I tre malfattori, dopo aver agito in trasferta, sono stati arrestati dai carabinieri del Nucleo operativo della Compagnia che, avendoli riconosciuti dalle immagini diramate a tutti i comandi dell'Arma, hanno pensato bene di attenderli al rientro a Barletta. Ieri sera, infatti, poco prima delle 23, la «Lancia Y» con a bordo i tre malfattori è uscita al casello autostradale di Canosa ed è stata subito intercettata dai carabinieri che avevano organizzato un servizio di appostamento.

Alla vista dei militari, Sorbo e Spera hanno tentato di fuggire ma, dopo un breve inseguimento, sono stati bloccati. Poco dopo è stato identificato anche il terzo componente della banda, il 20enne Cardone, che è stato ugualmente assicurato alla giustizia. Gli stessi carabinieri, poi, dopo aver sottoposto a perquisizione i mal-



fattori, hanno trovato addosso ai tre circa 3mila euro in contanti, mentre nei vani altoparlanti del veicolo erano stati nascosti altri 8mila euro in contanti, 21 carnet di assegni bancari non compilati, assegni bancari per oltre 7mila euro, due tagliolini e due calzama-

glie. I malviventi, pertanto, sottoposti a fermo d'indiziato di delitto con l'accusa di rapina aggravata in concorso, sono stati trasferiti nel carcere di Trani.

In azione anche a Pescara - Due dei tre malviventi (Savino



Da sinistra, la conferenza stampa tenuta ieri mattina presso il Comando provinciale dei carabinieri di Bari

Spera e Corrado Cardone) che hanno agito a Parma sono accusati anche di un'altra rapina messa a segno, lo scorso 14 febbraio, alla farmacia «Perbellini», sulla Nazionale Adriatica Nord di Pescara.

Spera e Cardone, in compagnia del 17enne R.P., sono stati

riconosciuti dai carabinieri grazie alle testimonianze di alcune persone che, quel giorno, assistettero alla rapina. Attraverso la targa della «Lancia Y» di Cardone usata per la fuga, presa da un pedone, i militari hanno intercettato il mezzo a Barletta e per gli autori del

colpo è stata la fine. Nei loro confronti è stata notificata un'ordinanza di custodia cautelare emessa dalla Procura di Pescara.

Adesso i rapinatori-pendolari dovranno difendersi dalla doppia accusa di rapina aggravata.

Presentato a Castel del Monte «An Appetite for Puglia-The People, the Places, the Food»

Dalla Murgia all'Inghilterra

Quattro osterie tra Trani e Andria nel libro di Christine Smallwood



Da sinistra: il presidente Pietro Pepe, Christine Smallwood e Vittorio Cavaliere [foto Calvaresi]

MICHELE PALUMBO

● **ANDRIA.** A cura dell'associazione Ricerca & Qualità di Bari (ne è coordinatore Vittorio Cavaliere), a Castel del Monte, è stato presentato il libro «An Appetite for Puglia - The People, the Places, the Food». Si tratta di un libro in inglese scritto da Christine Smallwood, esperta del settore, che presenta un'analisi ricca, dotta e precisa sull'enogastronomia e sulla ristorazione in Puglia. Alla presentazione del libro, oltre all'autrice Christine Smallwood, sono intervenuti Michela Tocci (direttore di Castel del Monte), Pietro Pepe (presidente del Consiglio regionale della Puglia) e Massimo Ostillo (assessore regionale Turismo e Industria alberghiera). L'iniziativa ha ricevuto il patrocinio ed il sostegno del Ministero per i beni e le attività culturali, Castel del Monte, Regione Puglia.

«An Appetite for Puglia» di Smallwood, un libro pubblicato nella prestigiosa collana di guide del settore della Bdp (Londra), con splendide foto di Eddie Jacob, offre una puntuale ricognizione, tra sapori e saperi, in oltre venti ristoranti, osterie e taverne pugliesi, da Andria a Polignano a Mare, da Monte Sant'Angelo a Gallipoli, passando per Bari, Foggia, Lecce, Brindisi, Monopoli e altre città ancora. E tale ricognizione sottolinea, nel caso ce ne fosse ancora bisogno di dimostrarlo, che l'enogastronomia pugliese è ormai a livelli di eccellenza internazionale.



La presentazione del libro della Smallwood a Castel del Monte [foto Calvaresi]

Il nordbarese è rappresentato da due città (Andria e Trani) e quattro osterie. I due ristoranti di Andria citati sono la «Locanda de la Poste» (Nicola Monteleone e Stefania Nenna) e l'osteria «Antichi Sapori» (Pietro Zito, a Montegrosso). Christine Smallwood ha sottolineato le innovazioni, le ricerche, anche le piccole sperimentazioni-contaminazioni della locanda e la difesa della tradizione, comunque, rivisitata e rivalutata, dell'osteria. Per ogni locale, l'autrice ha segnalato due piatti, due ricette. Della «Locanda de la Poste» ha indicato le «Orecchiette con pomodorini, rucola e ricotta dura di Andria» (una delizia) e i «Fiori di zucchini farciti con calamari scottati» (un fuoco d'artificio di sapori). I piatti di Pietro Zito di «Antichi Sapori» che l'autrice inglese ha proposto sono due capisaldi della tradizione gastronomica andriese: l'«Acqua-sale» (un piatto povero, semplice, ma ugualmente ricchissimo, grazie al pane, ai pomodori, alla cipolla: una meraviglia) e il «Pancotto con rucola» (un'altra squisitezza della cucina popolare, che solletica non solo il

palato, ma anche la memoria). Da notare che nel testo il termine «pancotto» non è tradotto.

Due pure i ristoranti di Trani citati: «Osteria Corteinfiore» (Michele Matera) e «Torrente Antico» (Savino e Sara Pasquadibisceglie). Anche in questo caso, due piatti-ricette per ogni singola osteria. Iniziamo da «Osteria Corteinfiore»: «Pesce spada marinato all'arancia con trancio di filetto di tonno alla brace» (come dire: un mare di squisitezze) e «Tagliolini con vongole veraci, coda di rospo e basilico» (che è un piacere anche per gli occhi). Seguono le due indicazioni per «Torrente Antico»: si tratta di due soufflé, quello di «Patate, asparagi e scampi» e quello «al Cioccolato». Una doppia, fortissima tentazione. Infine, il libro propone anche alcune specialità regionali. Due citazioni per Andria: i vini ed i prodotti agroalimentari di Giancarlo Ceci (Agrinatura) e i confetti, compresi i famosi tenerelli, della Confetteria Mario Mucci (che è anche Museo del Confetto). Un libro inglese, dunque, che odora di Puglia. Di mare. Di Murgia.

CHI SALE CHI SCENDE



SALE. Il Comune di Andria che dedica due scuole ai giudici Falcone e Borsellino.

SCENDONO. Coloro che hanno scelto di «fare pasquetta» al centro commerciale



BARLETTA | Domani, venerdì 29 marzo, alle 18, al castello, convegno sulla conservazione e la donazione

Cordone ombelicale, risorsa da non sprecare

Si possono curare patologie rare e gravissime come alcune forme di leucemia, talassemie ed anemie

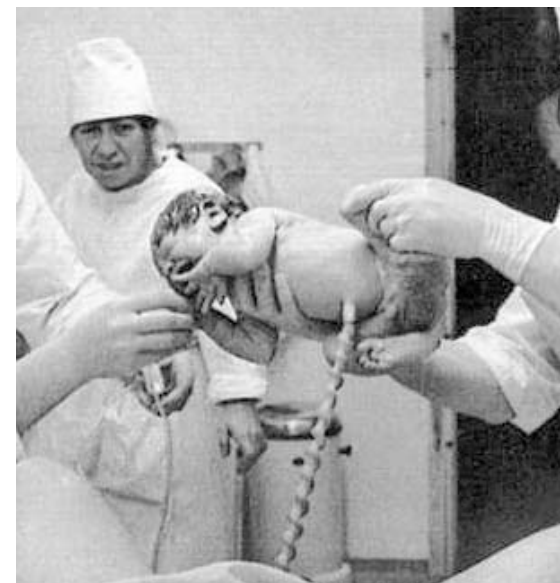
● **BARLETTA.** «Cellule staminali da cordone ombelicale: perché buttarle oggi la salute di domani?». È questo il tema di un interessante convegno che si terrà domani venerdì 28 marzo alle 18 presso la sala rossa del Castello di Barletta.

L'appuntamento è organizzato dalla Hematos, banca di cellule staminali cordionali e dal Circolo della Sanità di Barletta con la cooperazione del Circolo della Sanità di Andria, Ammi, Fidapa, Lions Barletta, Società scientifica Righetti-Lattanzio, Soroptimist e il patrocinio del comune di Barletta.

«Il valore terapeutico delle staminali contenute nel cordone ombelicale viene percepito sempre più dal grande pubblico e soprattutto dai futuri genitori come una «assicurazione per la salute» dei figli nella misura in cui, quasi quotidianamente, ricevono informazioni dai media sulle nuove potenzialità e possibilità di cure future derivate dall'uso delle staminali in esso contenute. Normalmente la speranza è l'ultima a morire ma, almeno in questo caso, possiamo dire che è la prima a nascere. Se la verità è che le applicazioni terapeutiche ad oggi possibili con l'uso di queste cellule sono finalizzate al trattamento di patologie rare e gravissime come alcune forme di leucemia, talassemie,

anemia plastica, ecc. è anche vero che l'unica certezza che abbiamo sul loro futuro è che il numero di patologie trattabili non può far altro che aumentare. Ma cosa fare quindi del cordone ombelicale subito dopo il parto? La risposta è semplice: non gettarlo nei rifiuti, questo è chiaro. È semplice che le future mamme hanno sono sostanzialmente due: donarlo (se si partorisce in ospedali attrezzati) o conservarlo all'estero seguendo l'ordinanza del Ministero della Salute del 4 maggio 2007. A questo proposito la Hematos è presente con la sua sede nazionale a Barletta in via d'Aragona, 92/D offrendo, gratuitamente, informazioni, consulenza e la modulistica necessaria», scrivono in un comunicato Leonardo Prascina, direttore Hematos Italia, Angela Dilillo, presidente Circolo della Sanità di Barletta. Alle 18 saluto dei presidenti, a seguire intervento del dott. Rocco Canosa, direttore generale Asl Bat. Per gli interventi, moderati da Angela Dilillo, è previsto il contributo di Nicola Laforgia (il medico ed il paziente: un colloquio fondamentale); Leonardo Prascina (biologia e aspetti regolatori della criopreservazione); Reginaldo Seccia (il prelievo di cellule staminali in fase di parto); Maurizio Margaglio (strategie terapeutiche attuali e prospettive future), seguirà un dibattito.

[g.d.]



Un neonato subito dopo il parto

LA GAZZETTA DEL NORDBARESE

Direttore responsabile: **LINO PATRUNO**

Vice direttore: **GIUSEPPE DE TOMASO**

Edisud S.p.A. - Via Scipione l'Africano, 264 - 70124 Bari

REDAZIONE DI BARLETTA

via Sant'Antonio, 73.

Tel. 0883/341011 - Fax: 080/5502070.

E-mail: cronaca.barletta@gazzettamezzogiorno.it

Sito internet: www.lagazzettadelmezzogiorno.it

Pubblicità: Publikompass Nordbarese, Barletta

via Pier delle Vigne, 7

Tel. 0883/531313 - Fax: 0883/347937.

Studio Gmp Pubblicità, Barletta, c.so V. Emanuele, 52.

Tel. 0883/332472 - Fax: 0883/332416.

Necrologie: www.gazzettanecrologie.it

Gazzetta Affari: 800.659.659 - www.gazzettaffari.com

Reg. Trib. Bari n. 10/4 del 17.02.2004