

**PRESTITI**  
SUBITO FINO A €30.000

**Midas** Affiliato  
Franchising Creditizio

Tel. 0883 332216  
Via Vitrani, 30 - Barletta  
U.I.C. 63251

# CRONACA di CANOSA

**PRESTITI**  
SUBITO FINO A €30.000

**Midas** Affiliato  
Franchising Creditizio

Tel. 0883 332216  
Via Vitrani, 30 - Barletta  
U.I.C. 63251

I lavori di riqualificazione e ripavimentazione hanno consentito alla Sovrintendenza di effettuare nuovi rilievi nell'intera area

## Saggi archeologici in piazza Terme

Si verifica la presenza di tracce romane ed intanto riaffiorano quelle dello stabilimento Ferrara

Uno scavo in pieno centro per cercare di riportare alla luce altre terme romane. La zona è quella di piazza Terme, interessata dai lavori di sistemazione della pavimentazione da parte del Comune. Lavori che hanno fornito l'occasione per poter effettuare alcuni saggi in quella zona un tempo occupata dallo stabilimento Ferrara, e in passato, sicuramente interessato dalle terme romane scoperte nella stessa area.

Queste ultime sono attualmente sovrastate dalle costruzioni, anche se sono state rese visitabili proprio da pochi mesi.

Le ruspe sono al lavoro ormai da più di un settimana e finora hanno portato alla luce soprattutto le parti delle fondamenta del vecchio stabilimento oleario vinicolo della famiglia Ferrara, da cui hanno preso il nome sia le terme che una piazzetta poco distante, anch'essa in fase di ripavimentazione.

Gli archeologi della cooperativa «Athena» di Roma, sotto il coordinamento degli uomini della Sovrintendenza ai Beni archeologici e dell'ispettrice della Sovrintendenza Marisa Corrente, stanno seguendo ora dopo ora lo scavo ed effettuando i rilievi. I lavori potrebbero durante alcune settimane, anche se, dopo la prima settimana, sono scarse le possibilità di ritrovare a li-



A destra, lo scavo in piazza Terme e, a destra, un particolare delle fondamenta dello stabilimento Ferrara. Sotto, lo stabilimento com'era negli anni Venti, in una foto dell'archivio di Vincenzo Petroni



vello posto al di sotto di quello stradale, tracce romane.

Quello che sta emergendo, e che sta incuriosendo gli appassionati di storia locale, invece, è il «segno» lasciato, evidentemente sopra le stesse terme, dalla mastodontica costruzione della famiglia Ferrara che raggiungeva via Imbriani ed era costituita da una parte adibita ad abitazioni e da un'altra, adiacente, riservata alla stabilimento vinicolo. Uno stabilimento posto di fronte ad un altro edificio di proprietà della famiglia Basta, legata da parentela agli stessi Ferrara.

Era stata Maria Petroni, (sua madre era Basta) a sposare, nell'800, Leopoldo Ferrara, appartenente ad una famiglia di ricchi pastori trasferiti a Canosa da Rivisondoli. Lo stabilimento venne costruito proprio su un terreno di proprietà dei Petroni-Basta ed è stato abbattuto negli anni Cinquanta.

Lo scavo, se non dovesse portare a tracce romane, sarà interrato e ricoperto dalla nuova pavimentazione, ma in ogni caso avrà comunque riportato alla luce un bel pezzo di storia della Canosa dell'800.

Paolo Pinnelli



### Convegno del «Movimento donne»

## Tumore al seno paura e prevenzione

Dopo la lunga pausa estiva, il «Movimento donne attive» è pronto a riprendere i suoi incontri di dialogo culturale con la cittadinanza, che ha mostrato di seguire con interesse i suoi appuntamenti.

A parlare, la coordinatrice, Raffaella De Troia, che dice: «Il mese di ottobre come sappiamo è stato dedicato quest'anno alla prevenzione e cura delle patologie che colpiscono il seno. Il Movimento donne attive, non poteva non cogliere questa opportunità per portare il suo contributo e riflettere su quel fenomeno tristissimo che purtroppo colpisce ancora un numero elevato di donne: il cancro del seno. Nessuno meglio di una donna può comprendere l'intensità di questo dramma quando si abbatte nella vita di un'altra donna.

Conosciamo tutti il valore della prevenzione e ci piace ribadirlo. Così come ci sta a cuore dare una speranza in più a chi purtroppo è stato già colpita dal male e ci preme

farlo attraverso una corretta e completa informazione. Per questo il Movimento ha invitato il dottor Palmieri, un professionista che da anni si occupa di questa patologia ad un incontro in cui si parlerà degli esami preventivi, come l'autopalpazione, ma anche delle nuove cure, dei nuovi traguardi che la ricerca si prefigge di raggiungere.

In quell'occasione saranno ascoltate anche testimonianze di donne che coraggiosamente non si sono arrese a venire fuori e a guarire, ritornando a sorridere all'interno della propria famiglia. Un modo per provare a dare un contributo di speranza e di condivisione a donne che stanno attraversando un momento particolarmente delicato della loro vita e che in questo contesto potranno confrontarsi con esperienze simili alla loro. Invitiamo tutti a partecipare al nostro incontro sabato 28 ottobre presso la nostra sede, in via A. Caracciolo n. 28 / 30 alle 18». (t. quer.)

**MUTUI CASA**  
FINO AL 100%

**Midas** Affiliato  
Franchising Creditizio

Tel. 0883 332216  
Via Vitrani, 30 - Barletta  
U.I.C. 63251

# MINERVINO & SPINAZZOLA

**MUTUI CASA**  
FINO AL 100%

**Midas** Affiliato  
Franchising Creditizio

Tel. 0883 332216  
Via Vitrani, 30 - Barletta  
U.I.C. 63251

SPINAZZOLA | Il sindaco ha invitato i cittadini ad usare solo i bollettini forniti dall'Ufficio sociale

## È scontro sulle lampade votive

Il gestore non corrisponde da tre anni i canoni al Comune

SPINAZZOLA - Con un proprio avviso, il sindaco ha informato la popolazione: «con decorrenza immediata, il versamento dei canoni per le lampade votive del Cimitero Comunale andrà effettuato esclusivamente sul conto corrente postale n.18331702, direttamente in favore del Comune di Spinazzola. I bollettini precompilati potranno essere ritirati presso l'Ufficio Sociale al pianoterra del palazzo del Municipio, in Piazza Battisti 3.

Altre modalità di versamento, non saranno ritenute valide. In particolare, il versamento effettuato nelle mani dell'ex concessionario del servizio o suoi incaricati, tali dichiaratisi, sarà assolutamente inefficace nei confronti del Comune».

Perché tanta urgenza e risentimento? Semplicemente, da quanto si è appreso, da ben tre anni nelle casse comunali non arriva dal gestore individuato dalla precedente amministrazione, un centesimo per questo servizio. Anche questa è una delle tante anomalie contabili con cui Scelzi e la sua giunta giornalmente deve confrontarsi. Certo, l'idea che ci sia una società non della città che trae beneficio dal caro estinto veramente è difficile da digerire.

Il richiamare la popolazione alla piena collaborazione con l'amministrazione rientra nell'ormai consolidata linea guida del sindaco Scelzi.

Se corrispondesse a vero che



Il Comune interviene nella riscossione del canone delle lampade votive

## La Banca di credito a Maschito

SPINAZZOLA - Si concretizza questa sera il nuovo traguardo della Banca di Credito Cooperativo di Spinazzola che inaugura, alle 17, la sua nuova filiale a Maschito (Pz). Alle sedi di Spinazzola, Minervino Murge, Poggiorsini, Venosa, si aggiunge anche questo nuovo sportello. «I dati di settembre della nostra Banca - sottolinea il direttore Giovanni Salerno - danno ancora più spessore all'azione di crescita intrapresa. La raccolta diretta è stata pari a 58,8 milioni quella indiretta pari a 45,0 milioni per un totale di 103,8 ed un impegno di 39,0 - dice Salerno - non vi è modo migliore per il giro di boa dei cinquant'anni di attività della Bcc di Spinazzola che ancora una volta rivolge la sua attenzione ai piccoli paesi e alle loro economie».

Dati non trascurabili quelli di Maschito che vengono sottolineati dal presidente Lazzaro Di Trani: «Maschito conta 2.400 abitanti di cui re-

sidenti 1.900, ben 170 di loro sono dipendenti Fiat Sata, indotto Fiat, Barilla, per un introito mensile di circa 170.000 euro. Risultano 740 titolari di pensioni di vario tipo, per un introito mensile di 400.000 euro. Altri 150 cittadini di Maschito sono coltivatori diretti la cui produzione commerciale si aggira intorno a 1.250.000 euro. Tre le cantine private con la produzione di Aglianico del Vulture, mentre il resto della popolazione è costituita da artigiani, commercianti, liberi professionisti, insegnanti. Una opportunità quindi di operare concretamente per la Banca mirando allo sviluppo in favore delle realtà locali». Questo pomeriggio all'inaugurazione della nuova sede di Maschito interverranno, il direttore della Federazione, Giorgio Costantino e il direttore della Banca d'Italia di Potenza, Francesco Occhione, oltre al sindaco di Maschito. (c.f.)

Cosimo Forina

Il micologo avverte: «Non ci si può improvvisare raccoglitori»

## Patente per i funghi i corsi a Minervino

MINERVINO - Ottobre e novembre sono i mesi più propizi per la raccolta di funghi sull'Alta Murgia. E come ogni anno la Murgia è presa d'assalto dai cercatori di funghi, sia a livello amatoriale che professionale.

Qualche consiglio è d'obbligo, perché da poco è nuovamente cambiata la normativa che regola la raccolta dei funghi anche in questo territorio. Buone notizie, invece, sul fronte dei corsi per ottenere la patente che consente di poter raccogliere i funghi, corsi che si stanno già svolgendo a Minervino.

«Non ci si può improvvisare raccoglitori di funghi - spiega Pietro dell'Erba (esperto del Gruppo Micologico pugliese presso la facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Bari) - occorre seguire regole ben precise. Innanzitutto informarsi sulle condizioni meteorologiche, andare in zone che si conoscono e mai da soli. Il discorso è più complesso quando si entra nello specifico della raccolta. Occorre dunque informarsi e conoscere le nuove regole dettate dalla normativa regionale per evitare multe o la confisca del raccolto in caso di inadempienza parziale o totale».

È previsto un apposito permesso di raccolta amatoriale obbligatorio e uno professionale (per chi vende i funghi per intenderci), entrambi con-



Ricercatori di funghi, ora solo con il patentino

sentono la raccolta di non più di 10 kg complessivi al giorno. I permessi di raccolta sono «giornalieri» e si ottengono dopo aver ottenuto dal Centro micologico dell'Asl Bat 1 l'attestato di identificazione delle specie fungine, previa frequenza di un corso obbligatorio della durata di 12 ore complessive, con superamento di prove finali.

Il corso fornisce competenze sugli aspetti normativi, varietali, tossicologici dei funghi, modalità di raccolta, trasporto, utilizzo gastronomico e modalità di conservazione domestica. «In caso di incertezza sulla commestibilità o meno di un fungo, aggiunge Dell'Erba, si consiglia di farlo esaminare da un esperto mico-

logo privato o dipendente dell'Asl o dai dipartimenti di Patologia vegetale delle Università, perché a volte anche i funghi commestibili possono in particolari condizioni di temperatura e umidità diventare tossici per l'organismo e dannosi per la salute».

Regole ben precise anche per la vendita, sia che si tratti dell'originale cardoncello (pleurotus Eryngii) sia del cardoncello coltivato. Per la vendita dei funghi coltivati, bisogna esporre in modo ben visibile al consumatore il cartello con la dicitura «cardoncelli coltivati» e la provenienza del fornitore. Quindi occhio alla legge e buona raccolta.

Rosalba Matarrese