SCHIERAMENTI IN MOVIMENTO

### **IL PROGETTO**

Il coordinatore della formazione che ha presentato Francesco Salerno alle provinciali: «Pronti a ripartire»

#### **L'ANALISI**

«Deludente partenza del governo provinciale di centro-destra che ancora non riesce a carburare»

# «Ma la Buona politica ci sarà»

## Gammarrota: guardiamo alle comunali perché è forte il legame con la città

• BARLETTA. Il sindaco Nicola Maffei (intervista alla Gazzetta del 29 dicembre scorso, ndr) annuncia la sua ricandidatura alla guida della città per le comunali del 2011. E l'annuncio va a collidere con l'intenzione del suo predecessore, Francesco Salerno (Buona politica) di mettere insieme una coalizione che lo riporti sullo scranno più alto di Palazzo di Città. Alla fine si metteranno d'accordo oppure ognuno per la sua strada? Per intanto interviene Giuseppe Gammarota, coordinatore della Buona politica: «Il 2010 è appena cominciato. L'anno che ci siamo lasciati alle spalle, è stato un anno difficile nel quale la recessione economica in tutti i settori, specie quelli produttivi e agroalimentari e la disoccupazione l'hanno fatta da padrone. Il 2009 è stato anche l'anno delle elezioni provinciali che hanno visto il nostro movimento "La Buona Politica", diventare la prima forza politica della città».

Gammarrota aggiunge: «Purtroppo la mancata elezione del nostro candidato alla presidenza, Francesco Salerno, ha suscitato molta delusione tra coloro che speravano di poter completare la storia della Provincia, di cui Barletta è stata da sempre protagonista, con un presidente nostro concittadino, ma così non è stato. A loro va il ringrazia-

panoramica aerea di Barletta [foto Calvraesi]

### le altre notizie

#### **BISCEGLIE**

#### MEDICINA E INFORMAZIONE Medico biscegliese stasera su raiuno

■ Il medico biscegliese Mauro Gargiulo, che opera a Bologna, sarà l'ospite intervistato domani sera dal giornalista Gigi Marzullo in «Pensieri Sottovoce» in onda su RaiUno dopo il telegiornale della notte. Gargiulo, 45 anni e figlio d'arte (suo padre era il primario del reparto di ortopedia dell'ospedale di Bisceglie), racconterà le tappe della sua carriera che oggi lo vede professore associato e direttore della suola di specializzazione in chirurgia vascolare presso l'Università di Bologna ed il Policlinico Sant'Orsola, passando anche attraverso i ricordi della sua Bisceglie.

#### **BARLETTA**

#### **GIOVANI** Centro di aggregazione

■ E' in programma oggi, lunedì 4 gennaio, alle 16.30, presso la sala convegni del Centro di Aggregazione Giovanile (CAGi) ex palazzina Feltrinelli in piazza 13 febbraio 1503, l'assemblea plenaria finalizzata alla programmazione del Secondo Piano Sociale di Zona del Comune di Barletta. relativo al triennio 2010-2012. All'incontro interverrà il sindaco Nicola Maffei e la dirigente del Settore Servizi Sociali, Pubblica istruzione e Sport Maria Rosaria Don-

#### **CAMPIONESSE**

#### Le sorelle Capuano e il titolo semilampo

■ Il titolo femminile semilampo è stato conquistato anche da Amalia Capuano nel 1987 a Nocera Inferiore e dalla sorella Francesca Capuano nel 1998 a Maddaloni, lo comunica Emilia Defente mamma delle scacchiste e dirigente scolastico della scuola secondaria di primo grado Ettore Fieramosca di Barletta

#### **ANDRIA**

#### L'APPUNTAMENTO Contrasto alla povertà

■ Giovedì 7 alle 19, presso la Casa di spiritualità "Giovanni Paolo II" (via Bottego, alle spalle del Seminario) appuntamento con il corso di In/Formazione sugli strumenti per il contrasto alla povertà, a cura della Caritas diocesana. Luigi Del Giudice interverrà su "Il Progetto Barna-

mento di tutti e la promessa che certamente non dimentichere-

Passato e futuro: «Oggi - sottolinea Gammarrota - molti barlettani che hanno votato diversamente dicono di pentirsi, vista anche la deludente partenza del governo provinciale di centro-destra che ancora non riesce a far ricadere sul territorio e sulla nostra città, quei vantaggi che le Provincia dovrebbe attivare. Noi guardiamo avanti, guardiamo alle prossime elezioni regionali e amministrative e soprattutto guardiamo agli scenari che la politica ci riserva giorno per giorno. Noi oggi possiamo solo dire con certezza che

ci saremo, offriremo ancora una volta il nostro contributo proponendo le nostre idee migliori. i nostri progetti, le nostre donne, i nostri uomini nella certezza che è ancora forte il legame che ci lega al territorio, alla sua gente, alla sua parte migliore».

Conclusione: «Sarà un lavoro

a dialogare con tutte quelle forze politiche e associative che con noi, vorranno costruire un programma condiviso. Tutto questo lo faremo con l'entusiasmo, la passione ed anche un po' di incoscienza che sempre hanno alimentato i nostri sogni e il nostro amore per la politica intesa come servizio alla comunità».

che ci vede e ci vedrà impegnati

#### LA STORIA ORA IL FORNO A LEGNA IN VIA PORTA REALE, A BARLETTA, NON ESISTE PIÙ MA SONO TANTI I NOSTALGICI DEI SUOI PRODOTTI

# «Progress» per il lavoro

**BISCEGLIE SERGIO SILVESTRIS** 

• Il Parlamento Europeo ha approvato uno strumento per agevolare l'accesso e le possibilità di ricorso ai microfinanziamenti e per la creazione e lo sviluppo di piccole imprese e di attività autonome, rivolti soprattutto a quanti hanno perso il lavoro a causa della crisi. A darne notizia è l'europarlamentare biscegliese Sergio Silvestris.

«Si è inteso così offrire la possibilità di un nuovo inizio ai disoccupati e aprire la strada all'imprenditorialità per alcuni dei gruppi più svantaggiati in Europa - spiega Silvestris - il finanziamento che non supera i 25 mila euro include le garanzie, il microcredito, il capitale azionario e quasi azionario concessi a persone e microimprese che occupano meno di 10 persone, comprese le attività a titolo individuale, ed il cui fatturato annuo e/o totale di bilancio non supera 2 milioni di euro".

Lo scopo di "Progress" è di portare in tempi ragionevoli l'accessibilità e la disponibilità di microfinanziamenti a un livello sufficiente, in modo da rispondere all'elevata domanda di chi in questo periodo di crisi ne ha più bisogno, ovvero di coloro che hanno perso il lavoro, che rischiano di perderlo o che incontrano difficoltà a entrare o a rientrare nel mercato del lavoro. Lo strumento sarà attivato con uno stanziamento dei primi 25 milioni di euro nel bilancio europeo 2010.

## La focaccia di Sabino Corvasce aiuto dell'Ue un ricordo che non svanisce

**GIUSEPPE DIMICCOLI** 

**BARLETTA.** Accadeva sempre così: dopo che si acquistava il primo pezzo si tornava indietro per comprarne uno più

E bisognava essere fortunati perchè pochi secondi dopo che la sfornava ... in un battibaleno si volatilizzava. Chiudete gli occhi ed assaporate il suo gusto raffinato e la sua croccantezza inimitabile.

In molti non la hanno dimenticata e la portano come esempio: ecco a voi la mitica focaccia di Sabino Corvasce.

Un fornaio, una garanzia e tanta nostalgia e dispiacere per la sua morte avvenuta poco più di un anno fa. Morì il 27 dicembre del 2008. Il «quartiere generale» di questo generale a quattro stelle della focaccia era il forno di via Porta Reale a Barletta. Era il tempo delle lire. L'euro non lo sognavano nemmeno. Un posto unico visitato dalle scolaresche. Ricco di profumi e fuligine. Ora anche questo forno ora non esiste più (all'interno del locale vi è un Tuttomille) ma il ricordo del suo fornaio e di tanti sapori è sempre vivo nella memoria affettiva ed olfattiva di decine di migliaia di barlettani e di turisti.

Sabino per oltre 60 anni ha sempre infornato focacce e tegami di pasta al forno, carne arrosto e dolci di mandorla nel suo forno a legna sempre con il sorriso sulle labbra. Per tutti aveva sempre una parola di cortesia e di simpatia. Aiutava i poveri che non uscivano mai dal suo forno a bocca vuota. Scherzava e raccontava aneddoti.

Abitava a due passi dal forno di via Porta Reale e proprio da quelle mura sua



FOCACCIA INIMITABILE Sabino mentre incartava le «ruote» di focaccia

moglie **Angela** impastava chili e chili di focaccia che ogni giorno finivano rigorosamente nei tradizionali tegami di rame nera (in dialetto a ramar) per lasciarsi cucinare dal fuoco sempre vivo del forno a legna. Il vero valore aggiunto. Il «caronte» era il fidato e stacanovista Ruggiero che sulle due spalle modello armadio a quattro ante trasportava - su lunghi assi di legno - i tegami. A ricordare e raccontare la passione per il buon cibo e i «sapori di una volta» i suoi figli Donato, Francesca, Maria, Michele, Rino e Tonino. Ma quale era il segreto di una focaccia così speciale? Non ha dubbi Donato: «Nessun segreto solo ingredienti naturali e l'amore per quello che si offriva al cliente». Questo e tanto altro era [dimiccoli@gazzettamezzogiorno.it]



**AL LAVORO Ruggiero e Sabino all'opera**