



RACCOLTA POMODORI Un progetto contro sfruttamento dei migranti

PALAZZO SAN GERVASIO IL PROGETTO SI CHIAMA «FUNKY TOMATO»

Pomodori, nasce un'azienda contro la piaga «caporalato»

No allo sfruttamento di migranti. Contratti di lavoro

La produzione di «oro rosso» di alta qualità è partita a Palazzo e la trasformazione in conserve avviene a Cancellara

Si tratta di un originale progetto di filiera partecipata. Tutte le fasi della produzione sono documentate e raccontate

● Come far fronte allo sfruttamento del lavoro in agricoltura? Cosa fare per reagire al caporalato e alle drammatiche condizioni di lavoro e di vita dei braccianti migranti in Puglia e Basilicata durante la raccolta del pomodoro?

In attesa di risposte istituzionali, è partita una produzione di pomodori e conserve di pomodoro, che nasce dalla volontà di dare una risposta - piccola ma di qualità - allo sfruttamento dei lavoratori: il progetto Funky Tomato. Funky Tomato è un

pomodoro di alta qualità, prodotto in Basilicata (a Palazzo San Gervasio) e Puglia (a Cerignola) e trasformato in Basilicata (a Cancellara). Funky Tomato è un'impresa legale, che vuole dimostrare che si può produrre in agricoltura in questo territorio anche assumendo regolarmente i lavoratori e facendo scelte oneste.

Funky Tomato è un progetto di filiera partecipata: attraverso il preacquisto del prodotto, l'acquirente diventa parte della filiera supportando il progetto in itinere e ri-

cevedo, a produzione ultimata, la quantità di prodotto corrispondente all'importo versato.

Funky Tomato è un progetto culturale: tutte le fasi della produzione sono documentate e raccontate; vari artisti partecipano al progetto, suonando, cantando, dipingendo, cucinando. Funky Tomato nasce dalla collaborazione tra varie realtà: due aziende contadine - una a Palazzo San Gervasio, l'altra a Cerignola; la società Ponte di Archimede Produzioni, che sostiene produzioni ar-

tigianali, rurali e culturali; le associazioni Centro di documentazione Michele Mancino, Osservatorio Migranti Basilicata e Fuori dal Ghetto. Funky Tomato è in rete con altri due progetti di produzione di conserve di pomodoro, all'interno della rete «Sfrutta Zero», con le associazioni Solidaria (Bari) e Diritti a Sud (Nardò), con l'obiettivo di un mutuo sostegno tra i tre progetti e di un monitoraggio reciproco sulle condizioni di lavoro all'interno delle tre produzioni.

le altre notizie

AVIGLIANO

AL POLIAMBULATORIO
È attiva la postazione di soccorso «118»

● L'Azienda Sanitaria di Potenza comunica che è attiva la Postazione Territoriale di Soccorso 118 al Poliambulatorio di Avigliano. Sul posto vi sono un'ambulanza, infermiere e autista. La postazione afferisce al Dipartimento Interaziendale di Emergenza Sanitaria (Dires) Regione Basilicata per le urgenze con centrale operativa su Potenza, per cui sarà necessario comporre sempre il 118.

LAGONEGRO IL LUNGO TRAGITTO DELLE MUCCHE DOPO 4 GIORNI CONCLUSO A LAGO LAUDEMIO

«La transumanza uno strumento per un turismo rurale di qualità»

L'obiettivo del Gal «La cittadella del Sapere» e della Regione

PINO PERCIANTE

● **LAGONEGRO.** L'eterno migrare di mandrie e pastori alla ricerca dei pascoli migliori. D'estate la lenta risalita dalle valli alle alture. D'autunno la ripida discesa dalle montagne per sfuggire ai primi freddi. È la transumanza, il rituale antico e emozionante che si ripete di anno in anno con la stessa suggestione. È proprio questa l'atmosfera rivissuta ieri a Lago Laudemio sul monte Sirino, in occasione dell'evento dal titolo «Transumanza da Tursi al Sirino», curato dal Gal «La Cittadella del Sapere» e dal Dipartimento politiche agricole della Regione.

Il lungo tragitto delle mucche, che anticamente andava dalla pianura - la zona di Tursi - fino al monte Sirino è tornato a vivere, quindi, in una quattro giorni partita il primo giugno e conclusasi ieri. Circa 140 km a piedi di piste erbose e vecchi tratturi che uniscono le due province. Un'occasione unica per uscire dalla città ed entrare in una dimensione bucolica e poetica al tempo stesso. Protagoniste, le mucche podoliche dell'allevatore Antonio Diotaiuti - le più diffuse nella zona - che hanno scalato il Sirino fino ai 1.500 metri di Lago Laudemio dove i prati sono più verdi e «appetitosi». Ad attendere mandria e pastori i bambini dell'istituto



TRANSUMANZA Un rito

comprendivo di Lagonegro. Tanto divertimento e piatti tipici per tutto il giorno, preparati dallo chef internazionale Luigi Diotaiuti. Il menù è, ovviamente, a base di formaggi: tra le tante varianti non può mancare l'antico caciocavallo. I bambini assistono ad una lezione su come si fanno i formaggi. E imparano anche perché si chiama caciocavallo: «Le forme venivano appese a dorso di cavalli per venderle».

Con il latte munto al momento il neo assessore regionale all'agricoltura Luca Braia prepara una treccia con le sue mani. «L'obiettivo della manifestazione - spiega Nicola Timpone, direttore del Gal La Cittadella del Sapere - è quello di creare un circuito di eventi per ideare in maniera originale il movimento della transumanza e farlo diventare uno strumento di comunicazione e di sviluppo per il turismo rurale di qualità». L'atmosfera della transumanza ha avuto e ha oggi grandi estimatori. Persino il Vate ne era affascinato. «Settembre, andiamo: è tempo di migrare». Con queste parole Gabriele D'Annunzio esortava i pastori della sua terra, l'Abruzzo, a lasciare i pascoli d'altura per rifugiarsi a valle. Le origini della transumanza sono remote, ma precise. Numerosi autori preromani del II e I secolo prima di Cristo, infatti, ne hanno lasciato dettagliate testimonianze.

MARATEA DELLA SPECIE «CARETTA-CARETTA»

Salvata tartaruga marina ora è all'Oasi Wwf Policoro

Il raro esemplare presentava ferite in varie parti



LA TARTARUGA Caretta-caretta



SALVATAGGIO L'imprenditore Cassiano

● **MARATEA.** Ferita dall'elica di un'imbarcazione, una tartaruga della specie «caretta caretta» è stata salvata dalla Guardia Costiera. L'esemplare è stato trovato in mare da una barca di passaggio dell'imprenditore praiese Matteo Cassiano nelle vicinanze dell'isoletta di Santojanni, a Maratea, dove erano in corso le riprese di un film. Presentava una lesione al carapace, probabilmente provocata dall'elica di un'imbarcazione. Immediatamente è stata allertata la Capitaneria di porto, comandata dal tenente di vascello Angelo Labella. Gli uomini della Guardia Costiera si sono subito adoperati per allestire un ricovero temporaneo. La tartaruga, un esemplare lungo circa 60 cm per un peso di circa 30 kg, è stata poi consegnata al responsabile del centro di recupero Oasi Wwf Policoro Herakleia per le cure del caso. Forse era alla ricerca di un posto dove deporre le uova. Nel centro di recupero di Policoro sarà sottoposta ad una visita più approfondita per stabilire se potrà essere rilasciata o meno in mare. [p.per.]

MELFI IL COMUNE HA VOLUTO RICORDARE UN «FIGLIO» EROE. PRESENTE LA FIGLIA

Un giardino intitolato all'ammiraglio Silvio Montanarella

● Melfi ha voluto ricordare un suo «figlio» eroe sia durante il conflitto mondiale che durante la pace, intitolandogli un giardino nella nuovissima contrada Bicocca. L'ammiraglio Silvio Montanarella si distinse per il suo alto attaccamento alla bandiera italiana tanto da mettere a disposizione la sua stessa vita. La cerimonia si è svolta ieri mattina alla presenza del sindaco, Livio Valvano, della giunta comunale, del presidente dell'Associazione «Arma Aeronautica di Melfi», Luigi Lorusso, del presidente regionale di Puglia e Basilicata, Generale Giuseppe Genghi, del Comando del 32° stormo di Amendola, del Comando della Marina Militare di Brindisi, del Vescovo Mons Gianfranco Todisco, Don Vincenzo D'Amato e delle Forze dell'Ordine. A seguire è stata celebrata la Santa Messa nella Chiesa di Santa Gianna Beretta Molla. Per il sindaco, Valvano «Melfi ricorda una persona



LA CERIMONIA Il sindaco e la figlia

che ha messo a disposizione la sua vita per il Paese e la sua comunità. È importante recuperare la figura dell'ammiraglio Silvio Montanarella per trasmettere alle nuove generazioni i valori di attaccamento alla propria Nazione». «Sento il dovere di ringraziare le autorità civili in particolare il sindaco - ha detto la figlia Maria Teresa Montanarella». [a.pac.]

MONTEMURRO IN SCENA LA CERIMONIA DI CONSEGNA DELLA CARTA

I valori costituzionali sono stati celebrati con i neo 18enni

● Un vero e proprio momento di unione su temi quali la famiglia, i valori costituzionali e la storia del nostro Paese: come ormai consuetudine dal 2000, anche quest'anno nel giorno delle celebrazioni per la festa della Repubblica, Montemurro ha festeggiato i neo 18enni. Nella sala consiliare, infatti, su iniziativa dell'amministrazione comunale è andata in scena la cerimonia di consegna della Costituzione donata dal Comune di Montemurro per decretare il passaggio dalla fase adolescenziale a quella della maggiore età: un passaggio che simboleggia un'occasione privilegiata per conoscere la storia patria e la Carta Costituzionale. Alla manifestazione hanno partecipato il vice sindaco del piccolo comune della val d'Agri, Nadia Lobosco, ed altre personalità della comunità valligiana per ricordare ai neo 18enni che i valori insiti nella Costituzione andranno tenuti ben



IL PAESE L'ingresso di Montemurro

presenti in ogni momento. Questi i nomi dei premiati: Tania Candia, Francesco Liuzzi, Anna Lobosco, Rocco Lobosco, Francesco Malta, Francesco Margheriti, Salvatore Samuele Lobosco, Francesco Pricoli, Andrea Rotundo, Fausta Santalucia, Annamaria Saponara, Marialea Simone, Nicoletta Greco e Rocco Alfredo Vincenzo Tortomano. [p.per.]