

zione Antonio Pappalardo - si tratta di 28.495 euro destinati a sostenere la didattica, il Piano dell'offerta formativa (con acquaticità, musica,

di risorse. E in particolare grazie alla scuola, agli insegnanti e al personale amministrativo che il Ferrucci si colloca tra i migliori della pro-

paese». L'istruzione, che ritiene l'istruzione uno dei settori più importanti per la crescita sociale e culturale del nostro paese».

Gianni Rodari, inaugurata a maggio scorso. Da parte della direzione della scuola arriva un ringraziamento ai genitori, i quali, anche in quest'occasione, si metteranno generosamente a disposizione per rendere possibile l'iniziativa.

Assegnato a Tiziana Fabiani di Lamporecchio il De@Terra per l'attività al femminile

Imprenditrice agricola premiata a Roma

LAMPORECCHIO. L'imprenditoria agraria al femminile è stata ritrovata a Roma per il premio De@Terra, assegnato dal Confindustria (l'Osservatorio nazionale per l'imprenditoria e il lavoro in agricoltura) e rivolto alle donne che si sono particolarmente distinte nel settore agricolo, e che quest'anno hanno avuto anche il Montalbano tra i protagonisti. L'ottava edizione della rassegna ha visto l'assegnazione del premio a due rappresentanti di "Donne in campo", l'associazione femmi-

nile della Confederazione italiana agricoltori, si tratta di Rosa Lella di Ostuni e, appunto, di Tiziana Fabiani di Lamporecchio.

Tiziana da oltre vent'anni dedica la massima cura al suo podere biologico, "Forra Pruno", e alla coltivazione biologica delle quasi 1000 piante ultracentenarie di olivo (in prevalenza moraiolo, cultivar tipi-

ca della zona, e frantoio) e nella produzione di ortaggi e frutta, con un'attenzione particolare al ripristino di vecchie colture, alla riscoperta di frutti antichi per ricreare la biodiversità tipica del Montalbano.

Un lavoro caratterizzato da un impegno forte e costante nella ricerca della qualità dei prodotti aziendali: olio, conserve e cosmesi. L'olio viene otte-

nuto in un frantoio a ciclo continuo con frangitore a coltelli, dove la gramolatura avviene a temperature controllate e in assenza di aria, evitando processi di ossidazione. Dopo tre giorni dalla frangitura l'olio viene filtrato e conservato in tini di acciaio sotto gas inerte, tutto ciò per garantire qualità e stabilità al prodotto nel tempo. Per le conserve, un labora-

torio di trasformazione serve a utilizzare al meglio frutta e verdura prodotte in azienda e a ottenere confetture biologiche, salse e antipasti.

Grazie all'alta qualità dell'olio l'imprenditrice ha deciso di realizzare anche una linea di prodotti per il corpo. L'olio extravergine di oliva Forra-pruno è così ricco di principi attivi che da esso si sono realizzati alcuni prodotti per la cura della pelle, tutti, ovviamente, certificati come biologici.

Anziana investita da un'auto mentre va in bici: ricoverata

LARCIANO. Un punto di incontro diretto, tra produttore e consumatore, con vantaggi economici per entrambi i soggetti, che non dovranno più passare dalle costose "forche caudine"...

Un mercato ortofrutticolo a

Accolta dalla maggioranza la proposta del g...