

calabria ora

quotidiano d'informazione regionale

direttore paolo polichieni

€ 1,00

cosenza
e provincia



Marlane, 40 morti sospette

Sta per concludersi l'inchiesta sulla fabbrica di Praia a Mare

Lo stabilimento della Marlane di Praia a Mare, di proprietà della Marzotto e dismesso già da alcuni anni, rappresentava una trappola mortale per gli operai che ci lavoravano, 40 dei quali sarebbero deceduti a causa delle esalazioni tossiche provenienti dai coloranti utilizzati per la lavorazione. Sono le risultanze emerse dall'inchiesta, la cui conclusione è imminente, della Procura di Paola.

- Esalazioni tossiche e nessun controllo. Tre filoni d'indagine
- Dubbi su altri quaranta decessi. In 60 con il tumore
- «Mio marito tornava a casa con la nausea»
- Un sacerdote: mi consigliarono di tacere

> alle pagine 8 e 9

È certo: la Rigel fu affondata

Vertice alla Procura antimafia: le verità e le indagini su tre navi dei veleni

Riunione a Roma tra i vertici della Procura nazionale antimafia e i magistrati che indagano sulle navi dei veleni. Il lavoro investigativo riparte da alcuni punti fermi. Sulla Rigel c'è una verità giudiziaria passata in giudicato: fu fatta colare a picco, il naufragio fu simulato. Bisogna ora confermare l'ipotesi che giace nello Jonio regio nel 1994 autistante a Capo Spartivento con tonnellate di scorie. Sulla Cunsky, si deve procedere al recupero del relitto a Cetraro. E sulla Jolly Rosso è dimostrato che fu usata dal governo per recuperare rifiuti tossici in Libano.

- Le conferme da una sentenza della Corte di Cassazione
- La Regione ai pescatori di Cetraro: «Vi aiuteremo»
- Convocato un Consiglio regionale ad hoc sulla Cunsky

> alle pagine 10 e 11

L'intervento Il diritto all'informazione

DI FRANCESCO NEVE

La vicenda della "nave dei veleni" nel mare di Cetraro, e di cui tutti gli organi d'informazione locali e nazionali si occupano da diverse settimane, è terribile ed inquietante ma non lascia molto spazio a speranze o auspici di poter fare luce sulla grave, e ben nota, problematica del traffico di rifiuti pericolosi [...]

> continua a pagina 19

CROTONE L'Arpacal esaminerà aria, acqua e alimenti

A Crotone e dintorni l'Arpacal effettuerà esami su aria, acqua e alimenti per verificare gli effetti delle emergenze ambientali sulla eventuale incidenza di tumori.

> a pagina 12

INCIDENTE A LOCRI: C'È ANCHE UN FERITO GRAVE Cayenne contro scooter La vittima è un ragazzo

> a pagina 15

APPELLO A LOCRI: DOVETE DENUNCIARE I testimoni antiracket ricevuti in Comune

> a pagina 14

Dal Censis arriva l'allarme sui clan

La commissione Antimafia analizza la ricerca. Pisanu: sono negli enti

«Da noi la mafia è penetrata negli enti pubblici e ne ha influenzato le decisioni». Lo ha detto il presidente della commissione parlamentare Antimafia, Peppe Pisanu, che ha analizzato il rapporto Censis sulla criminalità organizzata. Trecento milioni di italiani devono convivere con la mafia.

- Trecento milioni di italiani convivono con le cosche

- Le sette piaghe che affliggono il Mezzogiorno

> alle pagine 4 e 5

APPALTI A3 A RISCHIO CRIMINALITÀ Il presidente dell'Anas: noi non investighiamo

Audizione parlamentare, piovono critiche a Ciucci

> a pagina 13

LONGOBUCCO Frane, cimitero isolato Le bare nel Santuario

> a pagina 15

COSENZA Padre Fedele in aula: sono stato minacciato

> a pagina 15

IL NUOVO DIRETTIVO

Peppe e Tonino si correggono Pdl, Roma dà l'ok al coordinamento dopo le modifiche

Peppe Scoppelliti e Tonino Gentile ottengono il via libera al nuovo coordinamento del Pdl calabrese al termine di una lunghissima giornata romana scandita da telefonate e riunioni. L'ok solo dopo aver appodato le modifiche richieste.

> a pagina 7

LUNA ROSSA di Pasquino Il carcere

Erano tutti addormentati. D'un colpo gli intellettuali si sono svegliati e, colpiti dal reato di lesa maestà del sapere, hanno levato i loro scudi a difesa di Polanski, privato della libertà di pensare e di produrre. Hanno ragione. Il carcere non è fatto per i porci, come dice il verbo della 'ndrangheta. Ci vanno i capitali calabresi, ai quali non par vero di poter dormire in una casa (circondariale), non in un pagliaro.

SCALEA, CONCORSO NAZIONALE

Il migliore pizzaiolo è di Valleflorita

> a pagina 39

"WIN FOR LIFE"

Bova, per 20 anni avrà 4mila euro al mese: prima vincita in Calabria

> a pagina 18

brock

Riesci a leggere cosa c'è scritto? Eppure è un grande cartellone. Non senza però averlo visto di persona, punto sulla qualità del mezzo e degli spazi.

Info: 0984.846058
info@brockmedia.it

calabria ora

Macondo & tutto quanto fa spettacolo

GIOVEDÌ 1 ottobre 2009 PAGINA 39

Redazione centrale: c.da Lecco, 8 - 87030 Rende (Cs) - mail: cultura@calabriaora.it



E' Antonio il miglior pizzaiolo

Da Valleflorita, nel Catanzarese, a Scalea per vincere il campionato italiano

CATANZARO Dopo il cinquantesimo posto al Campionato Mondiale che si sono disputati nella scorsa primavera al Palacotrone di Salsomaggiore Terme, per il vallefloritese Antonio Russo è arrivata la definitiva investitura.

Consacrazione ottenuta martedì sera all'hotel Parco dei Principi di Scalea quando l'estroso Antonio si è aggiudicato la seconda edizione del Campionato Pizzaioli d'Italia, categoria Emergenti - Piza in Teglia. Sono tanti i punti ottenuti (1478) che gli hanno consentito di sbaragliare la

concorrenza dei settantotto agguerriti concorrenti provenienti da ogni parte d'Italia.

Russo, diploma di cuoco conseguito all'Istituto Alberghiero di Sovento e tanta passione per la piza affinata con la partecipazione a numerosi corsi professionali per pizzaioli, ha conquistato il consenso della giuria con la sua "Calabria".

Un sagramento e colorato omaggio alla terra brucia ed ai suoi prodotti tipici utilizzati per contraddistinguere le cinque province. Lo stocco, le patate trifolate e le olive per Reggio Cal-

Russo primo nella categoria "emergenti"
In primavera giosemo ai campionati mondiali

abria. La cipolla rossa, il tonno e la 'nduja in omaggio a Vibo Valentia. La salsiccia, gli insaccati e le famose friarelle (cime di rape) per Catanzaro. Il pecorino in scaglie e la sardella a testimoniare la tradizione agropastorale crotonese. Gli inimitabili ringraziamenti:

cini e le patate a rondella della Sila cosentina. E poi, fiore all'occhiello della "scultura", la riproduzione del lago Cecita e dell'Aspromonte con crema di formaggi azzurri e legnotti di rosmarino.

«Dire che sono contento è poco» - confessa Russo. Che ancora sente i brividi del generale entusiasmo che ha circondato la preparazione di "Calabria". Un motivo in più per insistere nella «mia continua ricerca della perfezione ed affrontare con maggiore entusiasmo il prossimo impegno». Infine gli inevitabili ringraziamenti:

«All'agriturismo "La Trota" dell'amico Pietro Fabiano, per la realizzazione della teglia a forma di Calabria, a Daniela Mungo, che ha realizzato a mano la scenografia marinairesca, alle cantine dei Fratelli Senatore di Ciro Marina, fornitori del bianco Alei e del rosso Arcano ed a Salvatore Megna, il mio datore di lavoro sempre prodigo di consigli e titolare della pizzeria "Al Porto" di Catanzaro Lido». Dove Antonio ci aspetta per fare assaggiare uno spicchio di "Calabria". Tanto offre lui...

Franco Polito

A volte l'apparenza inganna. Grande non sempre è utile.

Punta sulla qualità del mezzo e degli spazi.

Info: 0984.846058
info@brockmedia.it