

GENZANO. Desiderati: «Arriviamo a questo appuntamento uniti»

Unicoop, finalmente elezioni per la rappresentanza sindacale

Finalmente i lavoratori dei negozi Unicoop di Genzano e Colleferro parteciperanno alle elezioni per le rappresentanze sindacali unitarie - RSU - che si terranno nelle sedi Unicoop delle rispettive cittadine. Le elezioni avranno luogo l'ultima settimana di ottobre. "Nonostante l'ostracismo aziendale verso questo processo democratico" commenta il rappresentante del sindacato Flaica Cub, Giancarlo Desiderati "e i lavoratori delle due unità produttive ci presenta-

mo a questo appuntamento con la consapevolezza che essere uniti per la difesa dei propri diritti e della propria dignità, oltre ad essere un dovere morale di ogni singola persona, è un diritto sindacale di tutti i lavoratori". Da tempo nei negozi di Genzano e Colleferro i lavoratori sono rimasti senza alcun rappresentante eletto, sostiene il sindacato Flaica Cub, a questo proposito la decisione di indire esso stesso le elezioni RSU per dare nuovamente voce ai lavoratori. Ricordiamo

che a luglio scorso la Flaica era in prima linea in un sit in di protesta di fronte alla sede generale della CGIL. I lavoratori dei settori agro industria, commercio ed affini della Provincia di Roma, in particolare di Genzano e dintorni, protestavano imbavagliati per rappresentare la loro condizione di impossibilità difendere i propri diritti affatto soddisfatti del rinnovo del CCNL. Il contratto prevedeva un aumento di salari inferiore al 50% rispetto l'aumento del costo della vita negli ultimi due anni secondo l'eurispes. Ebbene, dopo l'ultima vittoria legale che ha visto la condanna della catena di supermercati UNICOOP per "antisindacalismo", FLAICA CUB avrà finalmente la possibilità di riorganizzarsi in una struttura realmente rappresentativa delle esigenze dei lavoratori.

Maria Chiara Shanti Rai



Genzano, Ercolani: «La Protezione Civile è vicina ai cittadini»

Manifestazione per domenica 26 ottobre

Domenica 26 ottobre il Gruppo di Volontari della Protezione Civile di Genzano di Roma realizzerà una manifestazione sul servizio, da loro svolto, nella definizione dei piani di emergenza, gli interventi realizzati a seguito di calamità naturali, la formazione e l'aggiornamento del personale ed il potenziamento dei mezzi tecnici disponibili. La manifestazione partirà da piazzale Cina alle ore 9.30 con la sfilata degli automezzi. Dalle ore 10.15 in Piazza Tommaso Frascioni gli operatori volontari posizioneranno i mezzi della Protezione Civile ed allestiranno una tenda per la mostra fotografica degli interventi, realizzati nelle zone colpite da calamità naturali, e la proiezione di un filmato che racconta la storia del Gruppo Volontari di Genzano di Roma. All'evento sarà presente il Direttore della Protezione Civile Regionale Dottor Maurizio PUCCI. La manifestazione si concluderà alle ore 18.00 con la consegna, da parte del Sindaco Enzo ERCOLANI, di attestati di ringraziamento al Coordinatore della Protezione Civile di Genzano di Roma Sig. Enzo MASSIMI e a tutto il Gruppo di Volontari "La Protezione Civile - dichiara il Sindaco di Genzano di Roma Enzo ERCOLANI - negli ultimi anni, grazie ad un lavoro sistematico, all'iniziativa delle strutture di decentramento ed al potenziamento dei mezzi tecnologici per la raccolta e l'elaborazione delle informazioni sul territorio, è riuscita a ridurre i tempi di intervento, ad aumentare la consapevolezza e la conoscenza degli operatori sulle azioni necessarie in caso di emergenza, a proteggere nel migliore dei modi la vita dei cittadini ed il patrimonio della comunità. Questa manifestazione è realizzata con lo scopo di far conoscere a tutti i cittadini il grande lavoro del Gruppo di Volontari della Protezione Civile di Genzano di Roma ed il loro continuo impegno volto in favore dell'intera comunità".



EVENTI. Lo Fazio: «Il territorio della provincia di Roma è uno "scigno di sapori"»

Le Colline Romane al Salone Internazionale del Gusto

"Sapori e suggestioni" della provincia di Roma rivivono per due serate al Salone Internazionale del Gusto 2008 di Torino.

L'evento, promosso dall'assessore all'Agricoltura della Provincia di Roma, Aurelio Lo Fazio, in collaborazione con l'Arsial della Regione Lazio, il Distretto delle Eccellenze dei Castelli Romani e Prenestini, la Comunità Montana Castelli Romani, la Camera di Commercio di Roma, Colline Romane e Strade del vino dell'olio e dei prodotti tipici del Lazio si svolge nella città piemontese sabato 25 e domenica 26 ottobre con la presentazione di iniziative dedicate alla riscoperta e alla valorizzazione dei prodotti tipici di Roma e del suo territorio.

"Il territorio della provincia di Roma - commenta l'assessore Aurelio Lo Fazio - è uno 'scigno di sapori' con i suoi prodotti antichi e attuali. A Torino, oltre alle varie iniziative legate alla riscoperta e alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici del nostro territorio, portiamo la tradizione del cinema internazionale legata alla buona cucina romana".

Sabato 25 ottobre l'assessore Lo Fazio presenta "La trac-

ciabilità in tempo reale del vino Frascati doc", progetto dell'Amministrazione provinciale con il Consorzio di Tutela Denominazione Frascati e l'Università di Cassino.

A seguire, degustazioni guidate condotte da Fabio Turchetti, con la promozione dei vini: il bianco dei Castelli romani e di Cerveteri ed il rosso di Olevano Romano; dell'olio dop della Sabina, e del pane di Genzano.

La cena, con menù tipico della tradizione enogastronomica della provincia di Roma, è curata dal cuoco Paolo Cacciani che si esibisce in alcune tra le sue specialità più famose quali: tortino di zucchine romanesche con croccante di guanciale e menta; al centrotavola bigné di broccolo romanesco e crema di pecorino e nocciola gentile romana; ravioli di coda alla coda alla vaccinara secondo la ricetta "testaccina"; capretto in casseruola con polvere di liquirizia e misticanza di campo; zuppa inglese come la faceva suo nonno Leopoldo Cacciani e biscottini di Frascati.

'Piatto forte' della domenica la cena con menù tematico "La dolce vita" a cura di Claudio Ciocca, che presenta le varie pietanze preferite da attori e registi che hanno fatto e continuano a fare la storia del cinema.

Per iniziare: ricco antipasto sapori e colori, composto da verdure grigliate, prosciutto crudo, 'cicoriella' di campagna, funghi porcini e ovoli con guarnizioni di basilico e rosmarino, preferito da Luchino Visconti e Giuseppe Tornatore.

E per continuare: pizzette di pasta di pane fritto con ricotta romana piatto caro a Sophia Loren; pasta e fagioli piatto di Sergio Leone; fettuccine alla delizia per Lina Wertmuller, condite con pomodori freschi, cipolla, basilico, olio extravergine di oliva; uova alla bavosa in tegamino di terra cotta, amate da Luchino Visconti; involti-

ni allo spiedo di noce di vitello ripieni con prosciutto cotto e mozzarella di Marcello Mastroianni; pollo alla diavola preferito, invece, da Frank Sinatra e Francis Ford Coppola.

Infine, la crostata di ricotta, dolce preferito da Alberto Sordi e Paolo Panelli,

Sempre nella giornata di domenica pranzo con menù a cura di Severino Gaiezza dell'Enoteca Regionale Palatium e guidata da Stefano Asaro di Slow Food Italia con "genzanesine" coppiette d'asina, coppa di testa, porchetta dei Castelli romani, champignon alla brace sott'olio, bruschetta con pane di Genzano, 'pincinelle' di Colonna con salsicce e 'ramoracce', tordi matti di Zagarolo con puntarelle in salsa cacio prenestino con miele, ciambelle al vino dei Castelli Giglietti di Palestrina e 'Serpette' di Monte Porzio Catone.

Nel pomeriggio, infine, momenti di assaggi dei sapori delle Colline romane, della Valle dell'Aniene e del Mare di Roma e la presentazione del libro "Strani intrighi di fritti, battuti e finocchiella selvatica" di Luigi Iovino, a cura del regista Luca Verdone.

