

**Oggi**

Persisteranno condizioni di relativa variabilità, a causa d'infiltrazioni d'aria un po' instabile. Nubi che potranno organizzarsi in degli annuvolamenti consistenti durante la fase centrale della giornata, quando sussiste il rischio di qualche acquazzone

**Domani**

Si dovrebbe rafforzare un promontorio anticiclonico, tra l'altro proveniente dal nord Africa, che andrà a garantire condizioni di tempo migliore. Visibilità ottima ma permarranno dei rinforzi settentrionali nei settori ionici e lungo le coste adriatiche

**Temperature**

oggi	min	max
	11	21
domani	min	max
	9	23

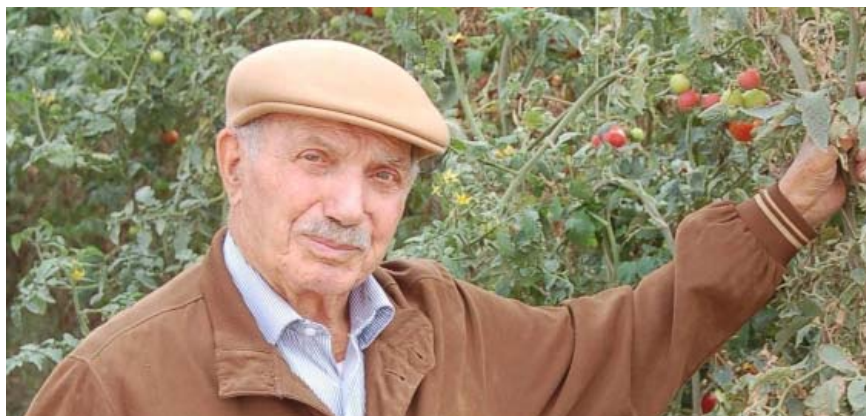
## Da Stornarella sugli scaffali della Grande Distribuzione d'Europa. L'idea vincente di Antonio Fiordelisi e la concorrenza di Tunisia e Turchia

# Fiordelisi, i Lord Inglesi del pomodoro essiccato

Bieticoltura&Affari

### L'assalto di Coldiretti ai Consorzi Agrari

A PAGINA 7



Antonio Fiordelisi, ottantatreenne, fondatore dell'azienda omonima

MICHELE IULA

Un pezzo di Tavoliere sgomita con la concorrenza mondiale sugli scaffali della Grande Distribuzione d'Europa. L'azienda *Fiordelisi Srl* di Stornarella, leader nazionale dei pomodori essiccati, preferisce la strada dell'exportazione al mercato locale. Da noi, invece, arriva il prodotto tunisino e turco a basso prezzo. Dopo l'idea del pioniere ottantatreenne Antonio Fiordelisi, di strada ne hanno fatta da quando si aprirono le porte del mercato globale grazie all'importatore newyorkese *Musco Food*, una fortuna nata per la conoscenza del referente di un'azienda ligure: poi, la scalata. Adesso, i tre fornitori principali (Mario, Francesco e Ciccio), seguono la lavorazione di circa cento ettari complessivi e permettono l'occupazione in pianta stabile di cento operai.

SERVIZI A PAGINA 6 E 7

Falso Movimento *addio*

### Ha vinto comunque Mauro Palma



L'operatore culturale

SOCCIO A PAGINA 5

Omertosisime dimissioni di Lo Muzio da assessore all'Urbanistica. Dice e non dice, allude e si nasconde. Mongelli si prende l'interim

# Mattoni, non c'è dissesto che tenga...

## Gli affari che Nicola ha "odorato" e da cui si è defilato

FRANCESCO BELLIZZI

Come siano andate davvero le cose, come sia stato possibile che dopo appena nove mesi di incarico Nicola Lo Muzio abbia deciso di "mollare", è ancora presto per dirlo. Il problema è il blocco di interessi del settore edilizio che non ha ancora visto il "sì" ai propri progetti da parte del consiglio comunale. Bisogna guardare a quella metà di "mattoni" non ancora soddisfatta, scrutare dentro i bandi dell'*housing sociale*. Soprattutto lì aleggia il fantasma del Pug...

SERVIZI A PAGINA 2 E 3

L'IMMODERATO

### Quanti dementi ci sono in giro

FRANCO METTA

Non ricordo benissimo: mi pare sia stato Ciliberti a definire "demenziali" alcuni miei "immoderati". Demenziale: da demente. Vediamo se sono in compagnia. SEGUE A PAGINA 18

A PAGINA 19

### le città della Cultura



### L'ECOFEMMINISMO DI LAURA TRAMITO E REALTÀ

A PAGINA 28

### la domenica del Pallone



### E' FATTA, SIGNORI! IL FOGGIA VINCE (1-0) SULLA SPAL

Sport&Passioni

### L'apostolo del Nordic Walking



Pino Dellasega

PALUMBO A PAGINA 11

PROTAGONISTI

### Il Gargano su Wikipedia

DOMENICO ANTONACCI

Rodi Garganico conquista la *pole position* su Wikipedia, la popolarissima enciclopedia libera del web. Infatti, grazie alla preparazione e alla lungimiranza di due ragazzi rodiani la perla del Gargano rientra nella vetrina di Wikipedia. Un espediente per catturare le attenzioni dei turisti, sempre attenti a studiare la mete delle vacanze a tavolino.

A PAGINA 10

L'EVENTO

### Le pagelle di Beppe Bigazzi alla ristorazione di Capitanata

DOMENICO OTTAVIANO JR

La gastronomia di Capitanata è promossa a pieni voti da Beppe Bigazzi, celebre giornalista enogastronomico, che in questi giorni sta presenziando a *Gustapeschici*, l'evento celebrativo delle bellezze e delle bontà del Gargano. Bigazzi apprezza soprattutto la naturalità e la qualità delle materie prime. "La qualità del prodotto - dichiara a *l'Attacco* - è data perciò dalla sua provenienza; se i ristoratori del Gargano usano le suddette, non possono altro che essere dei ristoratori che lavorano un prodotto di qualità, e quindi sono dei garanti del piatto che si sta assaporando". Un ruolo decisivo in questa partita



cruciale per lo sviluppo dell'economia locale lo giocano gli operatori del settore. "Un buon ristorante è sinonimo di buon prodotto - sottolinea Bigazzi -. E il prodotto ha bisogno della sua terra. Nel mio libro faccio sempre riferimento al luogo d'origine, solo questo può aiutare i consumatori, sempre più indirizzati dalle pubblicità televisive, ad acquistare prodotti sani e validi". Inoltre una lode arriva per i due storici ed autorevoli alfieri del territorio, Beppe Zullo e Gegè Mangano. "Il lavoro che i due chef attenti alla tradizione ad alta qualità del prodotto è lodevole, coincide con quello che vado professando. Beppe è di sicuro il più apprezzato, perché ci tiene a quello che fa. Poi è pugliese, ed io adoro la Puglia".

A PAGINA 15

CERIGNOLA

### RIABILITAZIONE SENZA DOMANI



A PAGINA 8



9 771971 281002