

## ECONOMIA

TUTELA DELL'AMBIENTE

# Lavorazione della pietra ecco come smaltire i rifiuti

Le aziende di Andria e Trani prospettano una soluzione a Comune e Regione

LUCIA DE MARI

● **TRANI.** Attuare politiche che possano da un lato creare occupazione e valorizzare i prodotti derivati dai processi di post lavorazione della pietra e dall'altro ridurre sensibilmente l'utilizzo di discariche: il sindaco di Trani, Amedeo Bottaro, ha incontrato a Palazzo di Città alcuni componenti del Consiglio d'Amministrazione del Co.Ge.Ser, il consorzio gestione servizi formato da 52 aziende del settore lapideo di Trani e di Andria, costituito nel 1990 per precisa volontà di un gruppo di storici e lungimiranti imprenditori del settore con l'obiettivo e l'esigenza di mettere ordine e legalità nella pratica, fino ad allora confusa, dello smaltimento dei rifiuti derivanti dalla lavorazione della pietra.

Il consorzio di recente ha rinnovato le sue cariche sociali. Il presidente, Stefano Di Modugno, ha così voluto presentare la realtà consortile al primo cittadino tranese, eletto da pochi mesi. Un incontro conoscitivo, estremamente positivo, al quale hanno partecipato anche Umberto Cormio, vice presidente del consorzio, e Francesco Pappalettera e Pasquale Nugnes, in rappresentanza del Cda.

Bottaro ha espresso ai rappresentanti del Co.ge.ser piena disponibilità ad una collaborazione istituzionale, considerata fondamentale dal consorzio per portare avanti progetti innovativi per il territorio. Le parti hanno condiviso la necessità di «attuare politiche che possano da un lato creare occupazione e valorizzare i prodotti derivati dai processi di post lavorazione della pietra e dall'altro ridurre sensibilmente l'utilizzo di discariche, nel solco di un percorso intrapreso dall'amministrazione comunale in carica-

**UNA SOLUZIONE POSSIBILE È stata prospettata per risolvere i problemi del settore lavorazione pietra**



ha detto il Primo Cittadino - chiamata a superare un'emergenza ambientale resa ancora più aspra dalla chiusura della discarica comunale».

Il consorzio d'altronde nacque con il fine di operare con ordine e legalità nell'ambito dello smaltimento dei rifiuti derivanti da lavorazioni. Il numero degli associati si è moltiplicato negli anni fino ad arrivare agli attuali 52 consorziati. Il Co.ge.ser. attualmente è dotato di una discarica autorizzata per rifiuti inerti (ad uso esclusivo delle aziende) e perfettamente gestita dal consorzio stesso.

«Il rifiuto prodotto dalle aziende del settore lapideo altro non è che carbonato di calcio - ha spiegato Di Modugno - sostanza del tutto naturale, contenuta in moltissimi oggetti di uso comune e quotidiano. Grazie al consorzio la gestione degli scarti di lavorazione lapidea è diventata trasparente e meno onerosa per le

## INCONTRO A PALAZZO DI CITTÀ

Il sindaco Amedeo Bottaro ha incontrato alcuni componenti del Cda del Co.Ge.Ser, il consorzio gestione servizi

## Canosa

## Il «Campanile» e il «Campanilino»



CANOSA Ecco «Il Campanilino»

■ **CANOSA** - Giunto ormai al 22esimo anno di pubblicazione, il periodico cittadino "Il Campanile", edito dalla cattedrale san Sabino, esce con un nuovo inserto per bambini: il "Campanilino". È il terzo numero del giornale che contiene l'inserto per i bambini: interviste, inchieste corredate da foto e disegni, tutto interamente realizzato dalla fantasia e l'impegno dei bambini. "Il Campanile" è ormai da diversi anni un punto di riferimento per la città: nessun periodico cittadino può vantare tanti anni di pubblicazione e un interesse crescente tra la gente, che ne apprezza l'equilibrio e il grande legame con la comunità ecclesiale e la sua storia. Il periodico, nella sua lunga vita, ha visto l'avvicinarsi di centinaia di firme, con alcuni giovani che hanno poi intrapreso la carriera giornalistica, diventando anche, in alcuni casi, professionisti affermati. "Il Campanile" viene anche pubblicato on-line su canosaweb, sul sito ufficiale della cattedrale (sansabinocanosa.it) e sul portale ufficiale della Diocesi di Andria (diocesiandria.org). Nell'ultimo numero, tra gli altri articoli: una riflessione del vescovo mons. Raffaele Calabro sulla Misericordia, uno sulla scuola buona?!, inchiesta sugli ori di Canosa e tante notizie legate alla città.

[antonio bufano]

**Dolce Amaro**  
Gelateria Artigianale Naturale - Pasticceria - Caffetteria

C.so Giuseppe Garibaldi, 80 - 76012 Canosa di Puglia BT  
di fronte alla scuola elementare Mazzini - tel. 329/8340990 0883/880251  
email dolceamaro2012@live.it cosimo di nunno dolceamaro

## COSIMO DI NUNNO



È un appassionato di gelato. Ha dedicato molti anni della sua vita alla vendita ed all'insegnamento della produzione di gelato fatto come una volta. Ha studiato antichi metodi e ricette, sperimentando nuove tecnologie ed esplorandone ogni segreto: dalla preparazione ai migliori sistemi di conservazione.

Il principio di base che lo guida nella produzione rimane però sempre uno: l'acquisto di materie prime di altissima qualità. Frutta fresca di stagione per i sorbetti, latte fresco, panna di alta qualità e uova biologiche per le creme, ricercate e rare selezioni di cacao, caffè, nocchie pistacchi e mandorle. Ma soprattutto, nessun utilizzo di coloranti, conservanti o additivi chimici. Nella gelateria **DOLCEAMARO** Cosimo è felice ed ottiene la soddisfazione più grande nel vedere un bambino che gusta il SUO gelato.

Gravio Canosa

## I Nostri Gelati

## CREME

**CREMOLATA**  
Con tuorlo d'uovo biologico e cannella del Ceylon;  
**CAFFÈ**  
Con caffè brasiliano della regione del sud del Minas estratto alla napoletana;  
**MANDORLE E FICHI**  
Con mandorle di Toritto e fichi di Canosa di Puglia;  
**RICOTTA STREGATA**  
Con ricotta di Catania e liquore Strega di Benevento;  
**CASSATA SICILIANA**  
Con ricotta di pecora di Catania e agrumi canditi Palermo;  
**LATTE DI MONTAGNA**  
Con panna e latte freschi di mucche trentine;

**CIOCOLATO FONDENTE**  
Con cacao monorigine Santo Domingo e cioccolato fondente frantumato;  
**NOCCIOLA**  
Con nocchie della varietà Tonda Gentile Tribolata delle langhe;  
**CIOCOLATO**  
Con cacao monorigine del Venezuela  
**TIRAMISU'**  
Con tuorlo d'uovo biologico e Mascarpone lodigiano;  
**ZABAIONE**  
Con marsala secco delle cantine Florio;  
**PISTACCHIO**  
Con pistacchi dell'Etna;  
**YOGURT**  
Con yogurt intero greco: e tanti altri ancora ...

## GRANITE

Limone  
Menta  
Amarena  
Melone  
Papaya  
Mango  
Caffè

