

Istruzione per l'uso a cura di Andrea Smith

INDIZIONE CONCORSI PER TITOLI AREA A E B, DEL PERSONALE ATA

Con circolare n. 23 del 26 febbraio, il Direttore Generale dell'ufficio VI della Direzione per il personale della scuola, Giuseppe Casentino, ha invitato i Direttori degli Uffici Scolastici regionali, con esclusione della Valle Aosta e delle province autonome di Trento e Bolzano, a indire i concorsi per soli titoli per i profili professionali del personale ATA (non docente) dell'area A e B, in base all'ordinanza ministeriale 57/52, ove i ritenuti, all'anno scolastico 2002/03, devono intendersi per il concorso n. 2003/04. Sulla scorta della graduatoria aggiornata saranno disposte le assunzioni a tempo indeterminato per l'a.s. 2004/2005, nei limiti che saranno stabiliti con successivo provvedimento. Le graduatorie da aprire

raccomandazione del direttore Casentino ai direttori Regionali di un puntuale e sollecito adempimento. Si aggiunge, così, una ulteriore tessera al puzzle che darà il quadro completo delle assunzioni a tempo indeterminato che saranno disposte per il personale della scuola, con decorrenza dal prossimo 1. settembre. Il tempo, però, scorre inesorabilmente e il 31 luglio (termine ultimo entro il quale l'organo competente deve completare le operazioni) non è poi tanto lontano, visto che le disposizioni in base alle quali vengono determinate le graduatorie vigenti non sono state ancora emanate.

CONCORSO A Cattedre vacanti PRESSO LA SCUOLA NAVALE MILITARE "FRANCESCO MOROSINI" DI VENEZIA Il Ministero della Difesa ha invitato un concorre-

per titoli per il conferimento delle seguenti cattedre presso la scuola "Morosini": n. 2 di materia letteraria latino (cl. 51 A), n. 1 di storia e filosofia (cl. 37 A), n. 1 di matematica e fisica (cl. 49 A), n. 1 di educazione fisica (cl. 29 A) e n. 1 di scienze naturali (cl. 63 A). La scadenza per la presentazione delle domande è fissata per il 31 marzo 2004. Il bando del concorso è pubblicato nel B.U. del MIUR n. 7-8 del 12-19 febbraio 2004.

ESAMI DI STATO. Con Ordinanza ministeriale n. 21 del 9 febbraio scorso, il MIUR ha reso note istruzioni e modalità per lo svolgimento degli esami di Stato negli istituti superiori. Il 14 e 15 giugno si terranno le riunioni preliminari, le prove scritte si svolgeranno il 16, 17 ed il 21 giugno.

STORIA D'AZIENDA

Presi per la gola

Da tre generazioni confezionano sottotacei col marchio "Sapori mediterranei". L'etichetta di casa Lucifora. Che da Chiaramonte Gulfi ora conquista i mercati europei

di Simona Arena

CHIARAMONTE GULFI

Il perfetto equilibrio di gusto, tradizione e genuinità. È questo il segreto del successo della Sapori Mediterranei. L'azienda di Salvatore Lucifora, 48 anni di Chiaramonte Gulfi, che da più di tre generazioni prepara conserve alimentari. «Tutto è cominciato nel 1993 - spiega Lucifora - con la nascita della "Sapori Mediterranei". Un'azienda che mi ha permesso di valorizzare il lavoro di mio padre e di mio nonno, creando un laboratorio artigianale a conduzione familiare dove ho cominciato a sperimentare nuove ricette e ho potuto valorizzare la qualità e la genui-

so. Un giorno decise di conservare parte del raccolto delle nostre olive in acqua e sale per poi trattarle e venderle sotto forma di conserve. Con il tempo, iniziò a raffinare i metodi popolari di conservazione e dopo le olive provò a fare le conserve di altri prodotti agricoli come i carciofi, le melanzane, i peperoni e i pomodori». Da una semplice produzione familiare, Giovanni Lucifora avviò la produzione in larga scala, creando una delle prime aziende di conserve degli anni '60. «Ho seguito l'insegnamento di mio padre, scegliendo di creare il mio lavoro, seguendo la tradizione di famiglia e aprendo anch'io un'azienda di conserve. Dopo 10 anni, la "Sapori Mediterranei" ci ha permesso di ottenere molte soddisfazioni e riconoscimenti in tutte le manifestazioni che si sono presentate e alle varie fiere alimentari nazionali e internazionali cui abbiamo partecipato - prosegue Salvatore Lucifora - e a distanza di qualche anno possiamo dire di aver raggiunto i nostri obiettivi». Alla "Sapori Mediterranei" la lavorazione dei prodotti avviene ancora oggi artigianalmente. «Gran parte dei preparati è di nuova concezione, ci occupiamo di tutto personalmente. Dalla

sceita dei prodotti migliori fino al loro confezionamento, tutto avviene secondo tradizione nel rispetto di quei sapori e profumi tipici della nostra terra. Avendo come obiettivo una qualità sempre superiore in grado di soddisfare i clienti più esigenti e scrupolosi». "Sapori mediterranei"



Salvatore Lucifora con la moglie

offre agli amanti della buona cucina e dei sapori tradizionali un'ampia scelta di prodotti. Antipasti, contorni, quaranta diversi tipi di conserve per ogni piatto. «Il nostro laboratorio rinnovato nelle attrezzature moderne, garantisce il perfetto stato di conservazione dei nostri sottoli e sottotacei, grazie anche al confezionamento sottovuoto di tutti i barattoli - prosegue Lucifora - le conserve sono fatte non utilizzando alcun conservante diverso da olio, aceto e sale».

Ma "Sapori Mediterranei" è soprattutto Salvatore, Pina, Gianluca, Iolanda e Francesca. «Il segreto è la famiglia. Mia moglie Pina e i mie figli lavorano e imparano un lavoro che è parte integrante di questa terra e della nostra cultura. Abbiamo partecipato alle più importanti fiere alimentari, in collaborazione con la provincia di Ragusa e il Comune di Chiaramonte Gulfi, per rappresentare le nostre abitudini alimentari in Italia (Sol di Verona, Cibus di Parma, Salone del gusto di Milano) e all'estero (Sial di Parigi, Ife di Londra)».

"Sapori Mediterranei" ha un fatturato di 250 mila euro ed esporta i suoi prodotti anche all'estero, soprattutto in Svizzera e nella maggior parte dei paesi europei. I suoi prodotti si possono trovare nei negozi specializzati e su internet. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito www.saporimediterranei.it, spedire una mail all'indirizzo smlucifora@tiscali.it. Oppure chiamare lo 0932928422, o inviare un fax allo 0932928761.



DE GUSTIBUS

di Massimo Lanza

Prati Bacco!

BENVENUTO BRUNELLO

Sono stati di recente a Benvenuto Brunello la manifestazione che il Consorzio di Tutela del Brunello di Montalcino organizza ogni anno per presentare le nuove annate. I produttori di Brunello ormai sono più di duecento, il livello medio della produzione ogni anno aumenta, e trovare un vino non all'altezza è sempre più difficile. L'altra bella novità soprattutto per gli amanti di questo vino è che l'annata 03 è un vinaccio a una delle migliori in assoluto mai prodotte, forse superiore alla mitica 97. Rispetto a quest'ultima il 99 brilla per maggiore eleganza e un miglior equilibrio complessivo. L'altro elemento positivo che ha potuto consistere riguarda i prezzi, sempre che le cose di fatto si sia bloccate, tranne i nomi di grande livello che restano sempre forti, il possibile trovare ottimi Brunello a prezzi ancora più contenuti, anche tra i vini di riserva, potrebbe essere la soluzione per chi vuole acquistare un Brunello di qualità. E' un'occasione che non si ripeterà più.

Ma "Sapori Mediterranei" è soprattutto Salvatore, Pina, Gianluca, Iolanda e Francesca. «Il segreto è la famiglia. Mia moglie Pina e i mie figli lavorano e imparano un lavoro che è parte integrante di questa terra e della nostra cultura. Abbiamo partecipato alle più importanti fiere alimentari, in collaborazione con la provincia di Ragusa e il Comune di Chiaramonte Gulfi, per rappresentare le nostre abitudini alimentari in Italia (Sol di Verona, Cibus di Parma, Salone del gusto di Milano) e all'estero (Sial di Parigi, Ife di Londra)».

"Sapori Mediterranei" ha un fatturato di 250 mila euro ed esporta i suoi prodotti anche all'estero, soprattutto in Svizzera e nella maggior parte dei paesi europei. I suoi prodotti si possono trovare nei negozi specializzati e su internet. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito www.saporimediterranei.it, spedire una mail all'indirizzo smlucifora@tiscali.it. Oppure chiamare lo 0932928422, o inviare un fax allo 0932928761.