



Multe pazze a Ladispoli e Tari “sbagliata” a Nemi: che caos!

Sarà il caldo o la poca attenzione? Bollette pazze sono state recapitate per la seconda volta ad oltre 200 cittadini a Ladispoli. I malcapitati si sono messi in fila per chiedere chiarimenti sia in Comune che ai vigili urbani nella caserma di via Vilnius.

Sarebbe stata colpa di un virus che ha infettato i pc della municipale e del sistema informatico che custodisce le prove di tutti i pagamenti effettuati nel 2017.

“Disponibili ad ascoltare ogni singolo caso. Per chi si

ritrova la ricevuta di pagamento naturalmente è più facile risolvere. Ma anche per coloro i quali ne sono sprovvisti stiamo lavorando per incrociare i dati con gli uffici postali ed altri archivi. C'è da dire che qualcuno magari si è anche presentato qui sostenendo di aver pagato la multa anche se non risulta», è quanto afferma Sergio Umberto Blasi, comandante della Polizia locale di Ladispoli.

Nel 2017 tra gli sfortunati c'è anche chi ha saldato immediatamente la multa utilizzando il bollettino allegato che permette di applicare lo sconto in caso di pagamento entro i 5 giorni.

A Nemi sono stati recapitati i bollettini Tari 2018 e già molti si sono affrettati a pagarli. E così è nato il caos come a Ladispoli. Il Comune ha pubblicato sulla pagina istituzionale un avviso "tardivo", pubblicato insomma dopo il caos bollette Tari e dopo che era stato affisso un bigliettino "volante" a palazzo che aveva destato qualche polemica. "Si avvisa l'utenza – si legge – di non tener conto dell'avviso di pagamento relativo al TRIBUTO COMUNALE DEI RIFIUTI (TARI) arrivato in questi giorni, in quanto per mero errore materiale è riferito all'anno 2018. A breve arriveranno gli avvisi relativi all'anno corrente. Per coloro che hanno pagato la quota gli uffici provvederanno allo storno dell'anno in corso".



Ladispoli, morte Marco Vannini: 5 anni ad Antonio Ciontoli. La madre: “Vergogna Italia!”

Pene ridotte ma condannata di nuovo tutta la famiglia **Ciontolidi** Ladispoli per la morte di **Marco Vannini**, 20enne di Cerveteri, raggiunto da un colpo di pistola la sera del 17 maggio del 2015 nella villa dei genitori della sua fidanzata, in via De Gasperi a Ladispoli.

In corte d'Assise d'appello cinque anni, rispetto ai 14 della sentenza di primo grado, per **Antonio Ciontoli**, capofamiglia e maresciallo della Marina: derubricato il reato da omicidio volontario con dolo eventuale a omicidio colposo. L'uomo si è

attribuito la responsabilità dello sparo.

Confermate invece le pene a tre anni per la moglie **Maria Pezzillo** e i figli **Federico** e **Martina**, fidanzata di Marco, accusati di omicidio colposo. Assolta di nuovo **Viola Giorgini**, fidanzata di Federico Ciontoli e anche lei in casa la sera della tragedia, accusata di omissione di soccorso.

“Vergogna Italia! – ha detto in lacrime Marina Conte, la madre di Marco, che ha apostrofato pesantemente i giudici già prima della fine della lettura della sentenza” – non voterò più e straccerò le tessere elettorali. Mi hanno ammazzato un figlio di 20 anni e non l’hanno soccorso in tempo: Marco poteva salvarsi ma loro non hanno fatto che inventare una bugia dopo l’altra per coprire una scena che ancora non è stata chiarita dopo quattro anni. Com’è possibile che le condanne siano state persino ridotte? Questa sentenza non è stata pronunciata nel nome del popolo italiano, non certo del mio”.



Ladispoli, sagra del Carciofo romanesco e progetto Arsial 'Sapere i sapori 2018': studenti dell'alberghiero in piazza per la festa più importante della città

LADISPOLI (RM) – Appuntamento numero 5 per il Progetto A.R.S.I.A.L. "Sapere i sapori: scuola, azienda agrituristica e stampa insieme per la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche: il carciofo romanesco". Questa volta, gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli sono scesi in campo, anzi in piazza, per concludere il percorso iniziato a marzo, a contatto diretto con i loro concittadini. In occasione della 68ima "Sagra del carciofo romanesco", che si è svolta a Ladispoli dal 13 al 15 aprile, gli allievi hanno partecipato, infatti, all'allestimento di due stand: quello dell'Azienda agricola "Zani" (da loro visitata due settimane prima) e quello dell'Azienda "Roberto Cicillini". A coordinare l'iniziativa finale è stata la Prof.ssa Sara Leonardi, Docente di Economia e Gestione delle Aziende Ristorative e Referente dell'Istituto Professionale di via Federici.



LA Dirigente Scolastica dell'Istituto Alberghiero Prof.ssa Vincenza La Rosa: "Concludiamo in piazza, fra i nostri concittadini, il percorso iniziato con l'A.R.S.I.A.L. due mesi fa"

Dopo i seminari dedicati alla storia dell'Ente Maremma, alla Riforma fondiaria degli Anni Cinquanta, ai prodotti enogastronomici tipici e alle proprietà organolettiche del carciofo romanesco, dopo le attività di laboratorio svolte nelle cucine del nostro Istituto e la visita didattica all'Azienda agricola 'Zani', oggi gli studenti hanno partecipato alla festa più importante della loro città. Abbiamo scelto di dedicare questo Progetto, promosso dall'A.R.S.I.A.L al carciofo romanesco, nella convinzione che tale prodotto, proprio perché profondamente inserito nella storia sociale e culturale di Ladispoli, rappresenti un ottimo 'strumento cognitivo' per trattare temi quali il rapporto cibo-territorio, l'ambiente agricolo e le filiere produttive 'corte', l' 'economia circolare' e l'importanza della sostenibilità, il legame cibo-salute, il consumo critico, il concetto di 'tradizione enogastronomica' e la sua importanza ai fini della definizione dell'identità individuale e collettiva. E' stata una straordinaria esperienza formativa. Desidero ringraziare l'A.R.S.I.A.L., Il Punto Magazine, L'Agone, i docenti organizzatori, gli assistenti tecnici e

tutti coloro che hanno contribuito alla perfetta riuscita di questo progetto”.

La Prof.ssa Sara Leonardi: “Il concetto di ‘tradizione enogastronomica è molto più profondo di quanto comunemente si creda”

“Per chi vive a Ladispoli – ha aggiunto la Prof.ssa Sara Leonardi – la “Sagra del carciofo romanesco” ha rappresentato un vero e proprio “collante familiare”, un fattore di ‘armonizzazione sociale’ che ha unito, dal 1950 in poi, migliaia di famiglie ladispolensi nella produzione e nel consumo di uno stesso prodotto agricolo. Ma con questo Progetto abbiamo voluto anche avvicinare gli allievi al mondo dell’informazione locale per potenziare, a contatto con i professionisti della comunicazione, le loro competenze di lettura, analisi e scrittura. A guidarci è stata la volontà di costruire una rete fra tutti i diversi soggetti che hanno a cuore la valorizzazione e la tutela del territorio: la scuola, l’Agenzia Arsial, la stampa, i cittadini. Grazie a tutti!”.

Lontanissime e antiche le origini delle sagre, che affondano nella religione

L’etimologia risale, infatti, al latino sacra, ossia ‘cose sacre’: celebrazioni e feste che si svolgevano in onore della divinità (spesso proprio di fronte ai templi o alle chiese), per ringraziarla o per propiziarsi le sue grazie. E in quell’occasione si offrivano sacrifici animali o parti del raccolto, che venivano poi consumate dalla comunità.

La prima Edizione della Sagra di Ladispoli si tenne nel 1950

E’ Corrado Melone, pittore, scrittore e storico locale scomparso nel 1998, a ricordare quei giorni nel suo “Storia e storie”: l’idea fu di alcuni amici della neonata Pro Loco di Ladispoli, che riuniti nella saletta del caminetto della trattoria ‘La Tripolina’ decisero di dar vita ad una

manifestazione che rilanciasse la città dal punto di vista turistico ed economico. Il 2 aprile del 1950 si svolse, allora, la prima Sagra del Carciofo Romanesco. Fu un successo: “la partecipazione degli espositori andò oltre le aspettative, quella del pubblico fu enorme: mai a Ladispoli si era vista tanta gente tutta insieme in una domenica di primavera. – scrive Corrado Melone – Le trattorie e i ristoranti furono sommersi dai clienti; mi ricordava Milena Federici (moglie di quel Gaetano cui è intitolata la strada in cui si trova l’Istituto Alberghiero di Ladispoli ndr) che quel giorno cucinò tremila carciofi... I bar straripavano e tutti i locali esaurirono le scorte. L’eco del successo di questa manifestazione varcò i confini della nostra regione ... in tutta Italia e anche all’estero Ladispoli era conosciuta soprattutto per questa festa”. Dal 1950, ministri, sottosegretari, deputati e senatori si alternarono nell’inaugurazione della Sagra. Nel libro di Corrado Melone scorrono prima le foto in bianco e nero, poi quelle a colori. Una tradizione che non si è mai interrotta e che continua ad unire le generazioni lungo il filo della memoria, della storia e dell’identità. Appuntamento al prossimo anno.



Ladispoli, istituto Alberghiero: studenti al banco di prova con i monumenti capitolini

LADISPOLI (RM) – Accompagnare persone o gruppi nei percorsi di visita di musei, scavi archeologici e monumenti, illustrandone la storia e i tratti qualificanti. E' il compito delle guide turistiche ed è stato anche il lavoro di alcuni studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, che martedì 10 aprile si sono cimentati nella descrizione dei più importanti siti artistici della Capitale.

“Si è trattato di una giornata dallo straordinario valore formativo, – ha commentato la Prof.ssa Giovanna Albanese, Docente di Ricevimento e Accoglienza Turistica dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli – che ha testato ‘in situazione reale’ le attitudini e le competenze tecnico-pratiche dei nostri allievi. Per comprendere le proprie capacità, non c'è niente di meglio che misurarsi sul campo: non solo perché ad

imporcelo sono ormai le prescrizioni normative riguardanti le attività di Alternanza Scuola-Lavoro, ma per il semplice fatto che l'integrazione fra teoria e pratica rappresenta una regola aurea della pedagogia di ogni tempo".

Banchi di prova per gli allievi della Prof.ssa Albanese sono stati il grandioso 'Hadrianeum', meglio noto come Castel Sant'Angelo, e la Basilica di San Pietro

Due luoghi uniti dalla dall'architettura e dalla storia: attraverso il famoso Passetto di Borgo, noto come il "Corridore", accessibile dal Bastione San Marco di Castel Sant'Angelo e fatto costruire da papa Niccolò III nel 1277 per assicurare l'incolumità dei pontefici in situazioni di pericolo estremo o di emergenza. Via della salvezza, lunga 800 metri, sfruttata da Alessandro VI Borgia nel 1494 per sfuggire alle truppe di Carlo VIII, ma anche da Clemente VII nel 1527 quando i Lanzichenecchi saccheggiarono e devastarono la Città Eterna.

"Gli studenti sono stati molto professionali – ha commentato la Prof.ssa Floriana Marinzuli, Docente di Inglese dell'Alberghiero di Ladispoli – e hanno saputo descrivere i monumenti con grande precisione, sia in Italiano sia in Inglese. Nel nostro Istituto attribuiamo ovviamente grande valore all'apprendimento linguistico. L'Inglese, come è noto, è la lingua più utilizzata nella comunicazione internazionale e professionale. Ma giornate come quella di oggi servono anche a dimostrare l'efficacia di un'attività didattica interdisciplinare. Materie quali Accoglienza turistica e Inglese perseguono obiettivi analoghi e si integrano reciprocamente. Nel mondo del turismo la lingua inglese è richiesta veramente a tutti: serve per conversare, per accogliere i turisti, per effettuare le prenotazioni, per chiedere informazioni. A questo fine è necessario anche un

lessico settoriale: ecco il motivo per cui è indispensabile quella sorta di 'osmosi didattica' che vede spesso i docenti di Lingua lavorare accanto a quelli di Ricevimento e Accoglienza Turistica, proprio come è accaduto per preparare la splendida giornata di oggi. Un'esperienza da ripetere!"



Ladispoli, prestavano denaro a strozzo a cittadini e imprenditori: confiscati beni

per oltre 100 milioni di euro a clan criminale

LADISPOLI (RM) – Il Centro Operativo D.I.A. di Roma e i Carabinieri della Compagnia di Civitavecchia hanno eseguito dei provvedimenti di confisca, disposti dalla Sezione Misure di Prevenzione del Tribunale di Roma, nei confronti di MASSARIA Patrizio (cl. 53), [Nominativo oscurato su richiesta interessato per sopraggiunta Corte d'Appello di Roma, sezione IV penale, con decreto n. 34/2019 che, nell'escludere qualsivoglia tipologia di pericolosità sociale lo ha dichiarato estraneo al contesto indicato disponendo la restituzione di tutti i beni in principio sottoposti a vincolo di indisponibilità], RISSO Carlo (cl. 65), LOMBARDI Angelo (cl. 61), NASEDDU Francesco (cl. 66), residenti a Ladispoli (RM), ritenuti i responsabili, a vario titolo, di una consorteria criminale, che nel tempo ha consentito loro di accumulare illecitamente un ingente patrimonio, frutto principalmente di un articolato sistema di usura ai danni di cittadini e imprenditori locali in crisi economica, molti dei quali anche con il vizio del gioco d'azzardo.

La D.I.A. di Roma, attraverso complessi approfondimenti investigativi, ha ricostruito le dinamiche del sodalizio che, costituito da un nutrito numero di soggetti di origine campana radicatasi da tempo a Ladispoli (RM), era riuscito a trasferire in quel territorio il modus operandi della "camorra" napoletana per la diffusione e la gestione di traffici illeciti, come testimoniato, tra l'altro, anche in diverse sentenze emesse a loro carico.

Il Tribunale di Roma ha quindi confermato in pieno, con le odierne pronunce, l'impianto accusatorio sostenuto dalla D.I.A., disponendo non solo la confisca del patrimonio delle persone coinvolte, ma anche la misura di prevenzione della sorveglianza speciale di P.S. con obbligo di soggiorno, a

carico di quattro di loro.

Il patrimonio confiscato, il cui valore ammonta ad oltre 100 milioni di euro, consiste in:

- 49 immobili di pregio, riguardanti anche ville con piscina, appartamenti di lusso ed appartamenti, tutti ubicati nei territori dei comuni di Ladispoli e Civitavecchia;
- 8 veicoli;
- 23 rapporti bancari e finanziari;
- 5 società e relative quote aziendali.



**Ladispoli, Grando su
Bracciano: “No a Cupinoro**

centro di trattamento industriale dei rifiuti di Roma”

LADISPOLI – “Il nostro territorio non deve diventare la pattumiera di Roma, contrasteremo in tutte le sedi l’ennesimo tentativo di aggressione al litorale che arriva da Cupinoro”. Con queste parole il sindaco Alessandro Grando ha annunciato che il comune di Ladispoli è fermamente contrario alla realizzazione di un centro di trattamento dei rifiuti e di una centrale a Biogas nell’ex discarica della via Settevene Palo a Bracciano.

“Abbiamo appreso dalla stampa – prosegue il sindaco Grando – che la sezione fallimentare del Tribunale di Civitavecchia ha messo in vendita l’autorizzazione integrata ambientale della Bracciano Ambiente per la realizzazione del trattamento industriale dei rifiuti provenienti dalla capitale e per l’apertura di un impianto a Biogas. Sono scelte che respingiamo totalmente, il nostro territorio ha vissuto per anni con l’incubo della discarica di Cupinoro, ora che finalmente è stata dismessa c’è qualcuno che tenta di riportarla in vita con progetti deleteri per l’ambiente. L’impianto della via Settevene Palo deve essere messo in sicurezza, vogliamo sapere dove sono finiti i milioni di euro versati dal comune di Ladispoli e dagli altri enti locali del comprensorio per il cosiddetto trattamento post mortem che non è mai stato avviato. La Regione Lazio ed il comune di Roma sappiano che contrasteremo in ogni modo questo assurdo progetto. Ladispoli ed il litorale non sono la discarica dei romani”.



Amministrative, Righini: "Fdi in campo a Cerveteri e Ladispoli per ridare speranza al territorio"

CERVETERI / LADISPOLI (RM) – “Ringrazio il presidente di Fratelli d’Italia, Giorgia Meloni, e il responsabile nazionale dell’organizzazione del partito, Francesco Lollobrigida, che ieri hanno incontrato cittadini e candidati nei Comuni di Cerveteri e Ladispoli in vista del voto dell’11 giugno per il rinnovo della carica di sindaco e dei due Consigli comunali”.E’ quanto dichiara il **capogruppo regionale di Fratelli d’Italia – Alleanza nazionale, Giancarlo Righini**. “Su Cerveteri – sottolinea Righini – Fratelli d’Italia ha candidato a sindaco una donna tenace e competente, l’avvocato Anna Lisa Belardinelli. Mentre a Ladispoli sostiene

convintamente il candidato Alessandro Grando, che sta mettendo una straordinaria energia e passione.

L'impegno messo in campo da Fdi è, come ovunque in Italia, teso a restituire linfa e speranza ai territori. Per questo il mio incoraggiamento va anche al coordinatore provinciale, Marco Silvestroni, per l'ottimo lavoro svolto che ha consentito la presentazione delle liste di Fdi in tutti i Comuni, ed ai due portavoce Roberto Morelli di Cerveteri e Francesco Prato a Ladispoli, entrambi candidati al Consiglio comunale, che hanno organizzato liste competitive, fatte da persone pulite e competenti”.

“Daremo battaglia – conclude Righini – perché viviamo una fase molto delicata della vita politica nazionale e locale. Sponderemo ogni energia e risorsa per far sì che la nostra Nazione, a cominciare dalle amministrazioni locali, inizi la riscossa in difesa delle famiglie italiane, il sostegno alle piccole e medie imprese, la garanzia di città più sicure”.



Ladispoli, grande festa per la Sagra del carciofo: 67 anni di cultura enogastronomica

di **Eliana Tagliente**

LADISPOLI (RM) – Per la prima volta l'Istituto Professionale Alberghiero "Di Vittorio" – via Federici – Ladispoli, partecipa alla Sagra del carciofo di Ladispoli con il progetto di alternanza scuola lavoro, presso lo stand di Montemesola (TA), presente per il decimo anno consecutivo. Per l'occasione abbiamo voluto intervistare il presidente Renato Bruno.

Rilevante il messaggio emerso e cioè che la cultura gastronomica affonda le proprie radici proprio nelle sagre di paese che conservano le tradizioni dei sapori e profumi che, negli ultimi tempi, stanno riscoprendo tutte le più importanti realtà mondiali del campo. A tal fine è fondamentale il ruolo delle scuole alberghiere soprattutto sotto il profilo del rilancio dell'occupazione.

Innegabile che la sagra del carciofo di Ladispoli rappresenti la concreta possibilità di conoscere e riassaporare tantissimi prodotti, primo fra tutti il carciofo, preparato secondo tradizione. Un evento davvero unico che ha avuto il riconoscimento di VI° Fiera Nazionale dalla Regione Lazio e che vanta un'affluenza notevole di persone. Il tutto arricchito da spettacoli, performance musicali, cabaret e da fuochi d'artificio spettacolari che rendono ancora più affascinante la località marina di Ladispoli.



Ladispoli: il grana padano sbarca all'istituto alberghiero

Red. Cronaca

LADISPOLI (RM) – “Nel mondo che ci piace il primo pensiero del giorno è dedicato alla terra – alle sue meraviglie e alla sua disponibilità a lasciarsi lavorare per darci sempre nuovi frutti; il secondo, a chi ne gode, innanzitutto mettendoci del proprio e poi traendone un equo raccolto; il terzo, al ricordo della nostra storia – più antica e più recente – senza la quale non saremmo ciò che siamo e non avremmo alcuna identità da lasciare ai nostri figli; il quarto, ci mette nella giusta disposizione d'animo per affrontare le sfide di ogni giorno, grazie alla fiducia in ciò che ci circonda e allo sforzo di

provare, domani, a essere sempre un po' migliori di oggi; ciò che segue, poi, è il lavoro – effettivo, pratico, serio e volitivo – perché i primi quattro pensieri non siano solo ispirazioni, ma azioni concrete e fatti tangibili”.

E' arrivato anche quest'anno l'appuntamento degli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli con il Consorzio Tutela Grana Padano, la cui nascita – ispirata ai valori sopra descritti – risale al 1954. Il 28 febbraio, nella Sala “Daniele Nica” dell'Alberghiero di via Federici, Paolo Parisse, Formatore del Consorzio, ha spiegato agli allievi di via Federici le varie fasi del processo di produzione del “Grana Padano”: dalla trasformazione del latte in formaggio, alla salatura, asciugatura e stagionatura (da un minimo di 9 ad oltre 20 mesi), per arrivare alla marchiatura finale. Nella seconda parte della giornata di studio, si è tenuta una ‘degustazione verticale guidata’: tre scaglie di Grana Padano di tre diverse stagionature (10, 22 e 36 mesi). Dall'analisi visiva a quella olfattiva, a quella meccanico-gustativa, Paolo Parisse ha insegnato agli studenti come esercitare i sensi e lasciarsi emozionare dagli aromi e dai sapori, declinando il lessico affascinante del degustatore.

“Nella nostra scuola puntiamo da sempre a favorire l'incontro fra il mondo della formazione e le realtà imprenditoriali di eccellenza del Paese – ha dichiarato la Dirigente Scolastica dell'Istituto Superiore “Giuseppe Di Vittorio”, Prof.ssa Vincenza La Rosa – La professionalità di un futuro chef si accresce con l'apprendimento on the job, con la ricerca-azione, con l'esperienza concreta. Non possiamo pensare di trasformare le conoscenze in abilità, continuando a fare la didattica in cattedra e in classe, con un insegnamento esclusivamente frontale. Sono necessari meccanismi diversi. Giornate come questa ci aiutano a fare la differenza e a creare un ambiente educativo efficace. Sono occasioni formidabili e strategiche per compiere questo salto da un sapere teorico e astratto ad un sapere pratico, al ‘saper

fare'. E' un onore, per noi, ospitare Paolo Parisse, che con straordinaria passione e competenza riesce sempre a galvanizzare l'attenzione dei nostri studenti. Voglio rivolgere un grazie speciale anche al Prof. Francesco Riili, che si impegna costantemente per l'efficienza della scuola ed ha sempre dimostrato affidabilità, mantenendo gli impegni assunti in modo prolungato, continuativo e stabile. Con queste iniziative assicura e diffonde il prestigio del nostro Istituto Alberghiero in tutta Italia.

“Ringrazio il Consorzio Tutela Grana Padano e Paolo Parisse, che per il sesto anno consecutivo ci onora della sua presenza – ha aggiunto il Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia e Responsabile Eventi dell'Alberghiero di Ladispoli – Questa giornata di studio rientra in un percorso di Educazione alla salute e al consumo consapevole. Vogliamo promuovere nei nostri studenti una visione approfondita della filiera alimentare, in modo tale che acquisiscano la capacità di elaborare un punto di vista autonomo e critico. La prospettiva andrebbe rovesciata: dall'educazione al consumo al consumo come educazione. Quando il 'Consumare' diviene un atto consapevole, come si insegna all'interno di un Istituto Alberghiero, tale atto si trasforma in un vero e proprio processo formativo”.

130 produttori distribuiti in Trentino Alto Adige, Piemonte, Lombardia, parte del Veneto e dell' Emilia Romagna; quasi 5 milioni di forme prodotte ogni anno, delle quali 1 milione e 450mila vendute all'estero; un comparto che interessa 40.000 persone: questi i numeri del più grande Consorzio di Tutela d'Europa.

Paolo Parisse ha ricordato agli studenti anche la storia del “Grana Padano”, nato nel 1135 nel monastero cistercense di Chiaravalle dall'esigenza di conservare il latte, e denominato subito “caseus vetus” (vale a dire “formaggio vecchio”), per evidenziare la differenza con i formaggi freschi, non stagionati, che andavano consumati rapidamente. Ma ai

contadini piaceva chiamarlo "grana", per quei granelli bianchi (i piccoli cristalli di calcio, residui del latte trasformato), che ne punteggiavano la pasta. E siccome l'identità del formaggio era legata alla terra, diversi nomi indicarono le varie province in cui veniva prodotto: dal lodesano al milanese, dal piacentino al mantovano.

Trasversale alle ere storiche e alle classi sociali, il "Grana padano" divenne, nei secoli, espressione di una precisa economia e cultura del territorio. Alimento versatile anche dal punto di vista nutrizionale, formaggio "semigrasso", si adatta oggi a diversi stili alimentari. Altamente digeribile, ricco di calcio, proteine, sali minerali e vitamine, è completamente privo di carboidrati e di lattosio.

E da qualche mese, per il Grana Padano, c'è una novità. La International Society of Hypertension (ISH), riunitasi a Seul il 29 settembre 2016 alla presenza di ben 5000 ricercatori di tutto il mondo, ha conferito il "Gold Award per il miglior studio

clinico" alla ricerca italiana sulla riduzione della pressione arteriosa nei soggetti con ipertensione che seguono una dieta in cui è presente con regolarità il Grana Padano. Un altro primato per il formaggio DOP italiano più venduto nel mondo.



Ladispoli: sequestro di 30mln di euro a 5 famiglie Sinti

Red. Cronaca

LADISPOLI (RM) – Dalle prime ore di questa mattina, personale della D.I.A. di Roma e del Gruppo Carabinieri di Ostia, con l'ausilio di quello della Guardia di Finanza, stanno eseguendo nel territorio di Ladispoli (RM) e Cerveteri (RM), un sequestro di beni nei confronti di 5 famiglie di etnia SINTI, accomunate da stretti vincoli familiari e gravate da numerosi precedenti penali, che avevano dato vita ad un'associazione per delinquere attiva sia nel Lazio che in note località turistiche del territorio nazionale e estero.

La misura è stata emessa dal Tribunale di Roma – Sezione Misure di Prevenzione – Presidente Guglielmo MUNTONI, su

proposta del Direttore della Direzione Investigativa Antimafia, Nunzio Antonio FERLA, nei confronti dei capifamiglia CAVAZZA Mosè (cl. 88), FE' Massimo (cl. 88), BACICALUPI Daniele (cl. 73), FUSSER Antonio (cl. 67), FUSSER Remo (cl. 77), i quali risultano tutti sconosciuti al fisco.

Si tratta in sostanza di tre ceppi familiari di origine SINTI che si sono successivamente fusi in un unico gruppo familiare stanziatosi definitivamente a Cerveteri (RM) fin dagli anni '80.

Il provvedimento scaturisce dagli esiti di un'attività investigativa avviata nel 2016 dal Centro Operativo D.I.A. di Roma e diretta ad individuare possibili infiltrazioni della criminalità organizzata nell'hinterland capitolino, che ha consentito di accertare, oltre alla pericolosità sociale dei citati soggetti, anche evidenti profili di sperequazione tra il patrimonio posseduto e i redditi dichiarati dagli stessi.

Il valore dei beni oggetto di sequestro ammonta a oltre 30 milioni di euro, che riguarda, in particolare, 23 immobili, tra cui 9 ville di lusso (alcune con piscina e campo di calcetto annessi), terreni agricoli, ditte individuali, società, numerosi veicoli e conti correnti.



LADISPOLI: MUORE A 16 ANNI TRAVOLTO DA UN AUTO SULL'AURELIA

Redazione

Ladispoli (RM) – Un giovane 16enne di Ladispoli ha perso la vita ieri notte intorno alle 2:30 dopo esser stato travolto da un'auto sulla via Aurelia, l'altezza del km 34,700, Ladispoli. Secondo una prima ricostruzione il ragazzo, in compagnia di amici, stava scendendo da una macchina, quando è stato investito da un'altra vettura che procedeva in direzione Roma. L'autista si è subito fermato a prestare soccorso. Per il giovane però non c'è stato nulla da fare. Soccorso è deceduto durante il trasporto all'Aurelia Hospital. Il conducente della macchina non è risultato positivo ad alcol test e droga test. L'uomo è stato denunciato a piede libero per il reato di omicidio stradale. Sul posto i carabinieri di Ladispoli e il Nucleo radiomobile di Civitavecchia.