



Il supermercato Giò di via Sant'Angelo (Foto di Max Frigione)

RAPINA Preso di mira il Giò di via Sant'Angelo. Fucili puntati contro due cassiere

Banditi armati nel market

di Maria Chiara CRISCUOLO

Fucile a canne mozzate spianato e volti coperti da caschi integrali da motociclista. I due banditi che, ieri pomeriggio, hanno rapinato il supermercato Giò al quartiere Sant'Angelo erano dei veri professionisti. Malviventi che non hanno avuto paura di agire alle 19 della sera quando il supermercato era affollatissimo di gente intenta a fare la spesa per il fine settimana. «Consegnateci subito il contenuto dei registratori di cassa e non vi accadrà nulla» - hanno gridato sotto la minaccia delle armi alle due cassiere di turno. L'esitazione delle due donne ha spinto i banditi - che a quanto pare sotto il casco integrale indossavano anche delle maschere di carnevale - a prendere direttamente le due cassette per poi darsi alla fuga. In pochi minuti nel piccolo punto vendita è scoppiato il putiferio. Qualcuno ha iniziato a gridare nella speranza di richiamare l'attenzione dei passanti. I malviventi, quindi, sono fuggiti a bordo di uno scooter di colore scuro a tutta velocità dileguandosi nel traffico cittadino in pochi minuti. E' stato il titolare del punto vendita a far scattare l'allarme e, sul posto, sono arrivate due volanti della polizia. Cassiere e clienti ancora sotto shock sono stati interrogati a lungo dagli agenti in servizio ma per ora nessuno è

PANICO

Il supermercato era ancora pieno di acquirenti quando sono entrati i due banditi armati. Panico tra la gente. I due sono poi fuggiti a bordo di uno scooter. Indagini in corso.



stato in grado di fornire indizi utili alle indagini. L'unico dato certo è che si trattava di due ragazzi del posto che conoscevano bene il supermercato. Esclusa l'ipotesi che al-

l'esterno del punto vendita al quartiere Sant'Angelo ci fosse un complice a fare da palo. La rapina di ieri sera è la seconda subita dal titolare del supermercato nel giro di po-

chi mesi. L'ultimo colpo messo a segno ai danni del malcapitato risale alla vigilia di Capodanno. Anche in quella circostanza i malviventi agirono a volto coperto e dopo aver arraffato il denaro si dileguarono facendo perdere le proprie tracce. Spetterà adesso alla squadra mobile dare un volto e un nome agli autori della rapina. In città intanto dilaga la paura. Troppe le rapine dall'inizio dell'anno e tutte messe a segno con armi in pugno. Il vertice sulla sicurezza convocato urgentemente qualche giorno fa dal prefetto di Brindisi, Nicola Prete, dovrà dare presto buoni frutti. Un aumento delle forze dell'ordine e un maggior controllo sul territorio: questo chiedono i cittadini all'indomani dell'ennesima rapina sotto la minaccia delle armi.

SCUOLA

Porte aperte al "Monticelli" e al "Durano" per i genitori

Il 5 e 12 febbraio le sedi del liceo scientifico Monticelli e quelle dell'artistico musicale "Simone-Durano", resteranno aperte al pubblico dalle 9.30 alle 12.30 per consentire alle famiglie di visitare gli Istituti e partecipare alle iniziative che saranno messe in atto. Al "Monticelli" è prevista in particolare la visita del laboratorio di Scienze, quello di fisica, quello di informatica, quello di inglese. Al "Simone-Durano" invece i genitori potranno visitare il laboratorio di Progettazione Grafica, quello di pittura, quello di modellato e infine il laboratorio di progettazione architettonica e di modellistica.

FORMAZIONE

Settore Aerospaziale una svolta dal Ferraris



Si sono concluse da poco le attività didattiche del corso per Addetto alla lavorazione di componenti in materiale composito e metallico, iniziativa unica nel suo genere, resa possibile dal settore Formazione professionale dell'amministrazione provinciale di Brindisi, che nella primavera del 2011 ha finanziato il progetto presentato dall'Ipsia "G.Ferraris" di Brindisi, utilizzando fondi messi a disposizione della Comunità Europea e dalla Regione Puglia.

Nelle linee progettuali il corso, ha inteso dare una svolta importante al mercato del lavoro che è alla costante ricerca di operatori con competenze, conoscenze, capacità e abilità altamente professionali, con il desiderio di dare una spallata significativa alla crisi di un settore che fortemente ha caratterizzato e caratterizza l'economia della provincia di Brindisi. Il settore della componentistica aerospaziale richiede l'esigenza di inquadrare, nei propri organici, personale qualificato con competenze tecnico-professionali specifiche, che possa essere in grado d'intervenire nei processi lavorativi con ampia autonomia e sappia utilizzare strumenti e attrezzature dalla tecnologia avanzata.

Il corso di seicento ore tra attività didattiche e di stage si è avvalsa dell'esperienza del "CONSAER" (Consorzio per lo Sviluppo delle Aziende Aeronautiche), braccio operativo e di raccordo tra l'IPSA e le aziende del comparto Aeronautico, e ha visto la partecipazione di venti corsisti.

«Se queste sono le esigenze del mercato del lavoro, - afferma il dirigente scolastico Domenico Camarda - occorre formarle con strategie didattiche innovative e mirate al raggiungimento degli obiettivi di professionalizzazione. L'iniziativa formativa portata a conclusione, unica in ambito territoriale, è nata dall'analisi dei fabbisogni del settore meccanico e aeronautico e dei montaggi industriali in genere ed è stata ideata dal nostro comitato scientifico, coordinato dal professore Nicola Ingresso, con il supporto di Antonio De Michele, Giovanni Stefano e Lorenzo Fallapone, dopo aver portato a conclusione una attenta analisi territoriale». La lungimiranza in termini di programmazione dell'IPSA "G.Ferraris" e del settore Formazione Professionale dell'Amministrazione Provinciale di Brindisi, ha prodotto i suoi risultati a dir poco eccezionali. «Alla data odierna - riprende il preside - son ben dieci i corsisti che hanno trovato una occupazione stabile grazie alla frequenza del corso. I nostri continui confronti con il mondo del lavoro, ci fanno essere ottimisti e siamo convinti che nel breve e medio periodo tutti i qualificati verranno collocati nel tessuto produttivo territoriale».

L'angolo quotidiano del
MAESTRO PASTICCERE

Forniture per sale ricevimenti, enoteche, bar, privati.



ALTER GUSTO

TORTA DI PERE

foderare uno stampo di pasta frolla, mettervi delle pere tagliate grossolanamente, precedentemente saltate con burro zucchero e flambate con rhum.

Quindi versarvi sopra questo composto già miscelato:

gr. 200 tuorli uova; gr 150 zucchero; gr 60 farina; gr 200 panna;

gr 300 latte; gr 30/40 rhum; cannella q.b.;

Inzuccherare con velo. Fare delle griglie con pasta frolla.

Cuocere a 160° per 45 minuti a valvola aperta.

Idealmente si abbina al dolce tiepido della panna montata.



Per il Tuo matrimonio, per il Tuo banchetto, per la Tua festa o semplicemente per la Tua golosità, scegli l'eccellenza del gusto!

Via M. Illo Vittorio Maggiore, 16/18/22/24/26 - 72013 Ceglie Messapica (BR) t. +39.338.3595185

Esclusiva saletta degustazione, bar e pasticceria.

www.altergusto.it