

SCUOLA

Mobilizzazione Unicobas sui contratti d'istituto «Non firmate l'accordo»

Il coordinatore De Cesare ha respinto l'integrativo del "da Vinci" «Funzioni e premialità sono diventate arbitrio dei dirigenti»

Parte da Salerno la nuova battaglia sulla contrattazione integrativa nella scuola. In mattina il coordinatore provinciale di Unicobas Scuola, Matteo De Cesare, ha rifiutato la firma sul contratto sottoposto alla rappresentanza

La vertenza è già all'attenzione dei vertici nazionali dell'Unicobas, che la rilanciaranno nelle altre città. Sotto accusa c'è l'ampio potere discrezionale attribuito ai dirigenti scolastici nell'assegnazione di funzioni e premialità al corpo insegnante. «Una discrezionalità che scivola nell'arbitrio», spiega De Cesare, «perché se ai singoli docenti non viene presentata sin d'ora la proposta di dato discentro dei criteri adottati dai presidi, svincolati da ogni parametro, i dirigenti possono fare il bullo e il cattivo tempo». È dirà che proprio la contrattazione decentrata era stata scelta dal sindacato come un'opportunità di redistribuzione del reddito, innalzando stipendi "mangiatili" dalla crisi. «Ai professori non resta altro che incrementare le proprie retribuzioni affidandosi al dirigente di turno, arbitro unico delle loro capacità e disponibilità lavorative», commenta De Cesare. E spiega che in questo contesto sociale e normativo la mancata sottoscrizione dei contratti assume un valore politico. «Significa rigettare la logica dirigenziale ed antidemocratica che permea l'atmosfera dei posti di lavoro. La mortificazione economica del lavoro dipendente e la logica contrattativa fanno tutt'uno con l'annichilimento dei diritti di rappresentanza sindacale. Lo rau, secondo

Brinetta, hanno solo diritto alle informazioni preventive e successive, la loro firma al contratto d'istituto o di azienda non è altro che un atto protocollogico».

È anche contro questa logica che domani mattina, giornata dello sciopero generale, i Cobas scenderanno in piazza anche a Salerno, sfidando da piazza Vittorio Veneto. (c.d.m.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Matteo De Cesare. A destra un'istantanea per la scuola



INIZIATIVA



Tipicità salernitane "Colti e mangiati" insegna la bontà dei nostri prodotti

Un momento della conferenza. Al via da oggi, "Colti e mangiati", la promozione iniziativa organizzata dalla Camera di Commercio, in collaborazione con Coldiretti Salerno, per sensibilizzare i consumatori sulla qualità dei prodotti del nostro territorio e alla cultura della filiera corta. Olio extravergine Dop, mozzarella di bufala campana, pomodori San Marzano: questi alcuni dei venti squisiti prodotti della tradizione agroalimentare salernitana su cui verranno puntati i riflettori, a partire da questo pomeriggio e fino a giugno. Venticinque focus group, infatti, si terranno, durante i prossimi sei mesi, in dieci strutture selezionate della nostra provincia, dove un campione di quindici cittadini, scelti in base a caratteristiche socio-demografiche specifiche, guiderà e conoscerà il fondo i migliori prodotti del nostro territorio.

A presentare "Colti e mangiati", ieri mattina, Raffaele De Sio, segretario generale della Camera di Commercio, Pietro Cagniano, presidente della Coldiretti, insieme ad Alessandra Aragona e a Patrizia Cacciari di Rotocano, società del sistema camerale. «È necessario recuperare un'informazione vera, autentica», ha spiegato Cagniano. «Troppe spesso i messaggi del media hanno ben altri intenti: attraverso "Colti e mangiati" intendiamo far conoscere i prodotti del salernitano, educando i cittadini all'acquisto delle tipicità territoriali con importanti ricadute sulla valorizzazione e competitività del saggio della filiera corta locale». Con i focus (oggi il primo alle 17.30) si conosceranno i benefici dei prodotti correlati alla salute, all'ambiente e al risparmio della spesa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La cerimonia di consegna questa mattina all'Istituto "Genovesi" di Salerno. Sconti fino al 40 per cento con "lo studio" Ecco la speciale card per gli studenti



La cerimonia di questa mattina, prenderanno parte numerose autorità del mondo politico, culturale e religioso; cittadini e nazionali a una rappresentanza di alunni, docenti e genitori della scuola

coinvolto nel progetto. A realizzare questa iniziativa, la preziosa collaborazione dei ministeri delle Infrastrutture e dei Trasporti e per i Beni e le Attività Culturali, oltre che con la Conferenza delle Regioni e della provincia autonoma con l'Unione provinciale d'Italia, l'Associazione nazionale e comuni italiani, la Commissione nazionale italiana per l'Unesco e l'Agis. Un progetto che consente al nostro Paese di avvicinarsi agli standard europei e che amplifica quello che fino ad oggi doveva essere dimostrato con certificati scolastici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Seduzione, un'arte che si impara Boom d'iscrizioni al primo corso di Burlesque

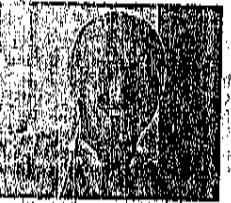


Tiziana Montefusco in arte Tizianne Verganceo

prendero nozioni e tecniche di seduzione. Non ci saranno solo tacchi alti, piume e bustini ma anche un viaggio nello splendido mondo del burlesque, spaziando dalle sue origini nella Londra vittoriana all'attuale new burlesque, passando per le sue fasi evolutive. A seguire una lezione di make up durante la quale le partecipanti potranno apprendere i trucchi utili ad esaltare la propria immagine anche nella vita di tutti i giorni. L'attenzione sarà anche puntata su temi come l'arroganza e bullia. Per la gioia della non iscritta ci sarà anche una dimostrazione di abiti indossati bene dall'abbigliamento burlesque, come indossare (ma anche sfilare) con gesti semplici e pratici intimi ad abiti. Mise raffina-

L'APPUNTAMENTO Gamberi rossi e tartufi Menu a tema di Iannone

Gamberi rossi, quelli posati nel nostro golfo, una prolifera per buongustai: sarà questo il tema conduttore della serata organizzata al ristorante "Pappacurbo" di Cava de' Tirreni, in via Sanora. A partire dalle 20.30, lo chef Rocco Iannone (foto) servirà ai suoi ospiti piatti a base di crostacei ed in particolare il famoso gambero rosso del Mediterraneo. Nel menu di stasera anche un "must" che ha spopolato la scorsa estate al Porto Gourmet (Porto Villagio), sicuramente attivo in terra di Sardegna: il noto cuoco salernitano, i tagliolini fatti in casa con tartufo e gamberi rossi. Un appuntamento da non perdere per coloro che vorranno tra-



ENTRARE PUBBLICAMENTE

COMUNE DI SALERNO. Al servizio del D.L.G.n. n. 130/08 si rende noto che è stata respinta la gara relativa all'aggiudicazione dei lavori di riabilitazione - studio di fattibilità - del centro di Cava de' Tirreni. Il valore di stima stimato è di Euro 1.300.000,00. Il lotto è stato aggiudicato a Euro 1.300.000,00. Il lotto è stato aggiudicato a Euro 1.300.000,00. Il lotto è stato aggiudicato a Euro 1.300.000,00.

COMUNE DI SALERNO. Al servizio del D.L.G.n. n. 130/08 si rende noto che è stata respinta la gara relativa all'aggiudicazione dei lavori di riabilitazione - studio di fattibilità - del centro di Cava de' Tirreni. Il valore di stima stimato è di Euro 1.300.000,00. Il lotto è stato aggiudicato a Euro 1.300.000,00.