

Ragazza morta nel B&b: indagati la proprietaria della casa e il gestore

Muove i primi passi l'inchiesta sulla tragica morte di Emanuela Chirilli, la 27enne assistente d'infanzia salentina morta soffocata, venerdì scorso, nell'incendio divampato nel "b&b" dove stava trascorrendo la notte. La Procura ha firmato due avvisi di garanzia all'indirizzo del gestore della casa vacanze "Covo degli Angioini", l'imprenditore Marco Napolitano, 44 anni, e della docente universitaria Vittoria Fiorelli, 62 anni, proprietaria dell'appartamento al settimo piano dell'edificio di piazza Municipio 84 dato in locazione alla struttura turistica.

La mossa degli inquirenti costituisce, in questa fase iniziale del procedimento, un atto dovuto, imposto dalla legge in vista dell'autopsia. Eventuali responsabilità a carico dei singoli potranno essere eventualmente ipotizzate solo all'esito degli accertamenti sull'origine del rogo e sulle cause della morte di Emanuela. Le pm Federica D'Amadio e Giuliana Giuliano, che con la procuratrice aggiunta Simona Di Monte coordinano le indagini di polizia e vigili del fuoco, configurano i reati di omicidio colposo e incendio colposo.

Domani sarà conferito l'incarico al medico legale Luigi Ricciardi, affiancato dall'anatomopatologo Andrea Ronchi. Poi sarà possibile celebrare i funerali della ragazza originaria di Maglie, in provincia di Lecce, che era arrivata giovedì in città per festeggiare un compleanno e aveva prenotato la stanza per una sola notte. I magistrati lavorano per individuare innanzitutto le cause dell'incendio. Il cor-



Avvisi di garanzia per effettuare l'autopsia inviati alla titolare dell'immobile e all'operatore turistico. I reati ipotizzati sono omicidio colposo e incendio colposo

po senza vita della 27enne è stato ritrovato dai pompieri nel corridoio della camera, dunque aveva tentato invano di scappare. Una delle ipotesi è che le fiamme si siano sprigionate dalla piccola sauna della struttura turistica. Napolitano è difeso dall'avvocato Paolo Carrara. I genitori di Emanuela, papà Pietro, mamma Debora e i fratelli Nicola e Carlo, assistiti dall'avvocato Dimitry Conte, non sapevano nulla del suo viaggio a Napoli e adesso chiedono giustizia: «Non si può morire così in un b&b».

— d. d. p.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il polo di alta formazione della Federico II

Agritech Academy consegnati i diplomi a 26 giovani

di Bianca De Fazio

Il rettore Lorito: "Qui formiamo profili professionali che vengono assorbiti dal mercato del lavoro nel sistema agricolo italiano"

Il futuro da costruire, oltre al presente da celebrare: «Il nostro obiettivo? Ampliare questa Academy rendendola un punto di riferimento nazionale e sviluppando percorsi formativi mirati per le diverse realtà territoriali». Matteo Lorito, il rettore della Federico II, fissa nuovi traguardi nel giorno in cui si conclude la seconda edizione dell'Agritech Academy e si consegnano gli attestati a 26 giovani che nella stessa giornata hanno incontrato le aziende interessate alle loro professionalità. L'Agritech Academy è il polo di alta formazione del centro nazionale di ricerca Agritech, fiore all'occhiello dell'ateneo a guida Lorito. Proprio il rettore, che della Fondazione Agritech è anche il presidente, ha aperto la cerimonia, nel campus di San Giovanni a Teduccio, sottolineando come l'apertura di questa Academy fosse «una sfida nella sfida di avviare un progetto di ricerca e trasfe-



▲ Colloqui
I giovani formati nella Agritech Academy durante i colloqui con le aziende per entrare nel mondo del lavoro

rimento tecnologico grande e complicato come il centro nazionale Agritech che è, ancora oggi, un caso unico in Europa. L'Academy però ha vinto la sfida, crea profili lavorativi e questi profili vengono assorbiti dal mercato del lavoro dimostrando la validità di un modello formativo attraverso il quale forniamo nuove professionalità al sistema agricolo italiano. Nuove professionalità - continua il rettore - altamente specializzate, capaci di integrare tecnologia, economia e marketing nel set-

toro agricolo che ha bisogno di innovazione per ottimizzare risorse e processi».

Così ieri alla consegna dei 26 diplomi sono seguiti 60 colloqui di lavoro, con le 10 aziende presenti all'Agritech Job Fair, l'evento dedicato al placement con le imprese alla ricerca di nuovi talenti. E Lorito non trascura di sottolineare che «il successo dell'Agritech Academy dimostra come gli investimenti del Pnrr possano trasformarsi in opportunità concrete per i nostri giovani e per il nostro Paese». Ed a quei giovani che ieri hanno concluso un percorso di formazione il rettore augura, con un post su Instagram, «un futuro ricco di soddisfazioni: la loro crescita è il segno tangibile che stiamo costruendo un'agricoltura moderna, sostenibile e all'avanguardia».

La presenza delle organizzazioni di categoria e delle aziende non è stata funzionale solo al job fair per i ragazzi, ma anche al confronto tra i profili di carriera appena creati e le necessità e le ambizioni delle aziende stesse. Tra le quali Ariespace, Diagram, Euro Soft, Evja, Fea Consulting, Fertilezza, Koppert Italia, Mood Global Service, Rago e Terra Orti.

Alla cerimonia di consegna degli attestati e di lancio del bando per la terza annualità dell'Academy hanno partecipato anche il direttore del dipartimento di Agraria della Federico II e direttore scientifico della Fondazione Agritech Danilo Ercolini, il general manager di Agritech Marco Pacini, il coordinatore dell'Agritech Academy Giovanni Battista Chirico, il presidente dell'Unione nazionale Italia Ortofrutta Andrea Badursi e i presidenti regionali di Col diretti, Ettore Bellelli, e Confagricoltura, Fabrizio Marzano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La kermesse

Capaccio, comincia oggi la rassegna del Patrimonio immateriale campano

di Mariella Parmendola

Riti tramandati per generazioni, antiche cerimonie del mondo contadino e i segreti della cucina napoletana. È la ricchezza immateriale della Campania, un patrimonio da valorizzare, protagonista di una tre giorni che parte oggi. Si inizia con il taglio del nastro alle 10,30 a Capaccio, nel cuore del Cilento. Comincia così la seconda edizione della "Rassegna del patrimonio immateriale" della Campania, in programma fino al 7 dicembre al Next, l'ex tabacchificio di Capaccio-Paestum diventato un centro espositivo. In convegni, laboratori e tavole rotonde si parlerà ovviamente di dieta mediterranea nel territorio che l'ha consacrata, dell'arte della pizza e anche di feste, come quella dei Gigli di Nola, custodi di saperi legati all'artigianato e non solo. Negli stand espositivi, invece, si potrà avere un'idea della varietà di eventi e prodotti che rendono riconoscibile la Campania a livello internazionale.

Traccia della manifestazione il lavoro svolto dal 2017 dal Comitato regionale, che valutando i dossier presentati, ha ufficializzato 124 elemen-

Tre giorni di incontri nell'ex Tabacchificio per valorizzare i beni culturali e le tradizioni artistiche della regione



▲ Festa
I Gigli di Nola

ti e valori immateriali iscrivendoli nel catalogo regionale dell'inventario del Patrimonio immateriale della Campania (Ipic). Tra questi, i Gigli di Barra, la cultura del caffè napoletano, i carnevali campani, la dieta mediterranea e l'arte tradizionale del pizzaiuolo napoletano, che quest'anno celebra il settimo anniversario del riconoscimento come parte del patrimonio culturale dell'umanità. Organizzata e finanziata dalla Regione attraverso Scabec, nella tre giorni sono previsti laboratori dedicati al caffè, al pane e alla paglia, alle danze tradizionali campane e al presepe napoletano. Con la realizzazione di quadri artistici, seguendo la tradizione dell'Infiolata per il Corpus Domini di Sant'Agata dei Goti e delle tipiche fiaccole utilizzate per la Luminaria di San Domenico a Praiano. In calendario, inoltre, dimostrazioni e performance artistiche per rivivere il fascino, tra gli altri, del carnevale paganesco, delle maschere di Castel Morrone, della Canzone Napoletana e Cilentana, della Festa della Madonna delle Galline di Pagani e della Zeza di Mercogliano. Nel vasto programma anche masterclass e incontri.

© RIPRODUZIONE RISERVATA