

## CRONACA | NUORO E PROVINCIA

## NUORO

Neo chef diplomato alla scuola di Marchesi



Francesco Congiu

► Francesco Congiu, nuorese di 23 anni, è tra i 62 nuovi diplomati alla scuola internazionale di cucina italiana fondata da Gualtiero Marchesi nel 2004. La scuola Alma apre prospettive di lavoro allettanti: entro i sei mesi dal conseguimento del diploma il tasso di occupazione arriva al 90 per cento. L'esperienza di Francesco Congiu conferma il trend: il giovane ha già trovato lavoro tra i lidi casalinghi, nel ristorante Capo Est di Capo Comino. Alle sue spalle uno stage formativo nel ristorante Montiblu di Nuoro e l'intenso percorso formativo a Parma, alla prestigiosa scuola di Gualtiero Marchesi. Ma il suo sogno è quello di aprire un ristorante tutto suo. Nel frattempo, fresco di diploma, si butta nell'esperienza professionale a Capo Comino dove conta di fare la stagione estiva.

RIPRODUZIONE RISERVATA

NUORO. Casa di riposo: clamorosa sentenza dopo il licenziamento

## «Non maltrattò gli anziani, l'operatore torni al lavoro»

► L'amministratore giudiziario della casa di riposo "L'accoglienza" di Nuoro, Maria Eugenia Cosseddu, lo aveva licenziato per motivi «disciplinari e per giusta causa»: l'operatore socio sanitario Genci Nikaj era stato raggiunto da una misura cautelare con l'accusa di maltrattamenti verso gli anziani ospiti della casa di riposo dove lavorava. Ora, il giudice del Tribunale del lavoro, Paolo Dalu, condanna la cooperativa "L'accoglienza" a «reintegrare il lavoratore». Nikaj sarà anche risarcito di 12 mensilità. Il motivo? Per il giudice, non c'è stata «previa contestazione scritta» e non è stato licenziato con «le garanzie procedurali». In più i comportamenti di Nikaj erano sì «indelicati e bruschi ma non effettivamente aggressivi e violenti e tali da far susistere i maltrattamenti».

**VICENDA GIUDIZIARIA.** Nikaj, nel maggio del 2016, era finito nei guai assieme alla direttrice della struttura Rosanna Serra, all'infermiere Ignazio Poggju e al collega Gianluca Porcu. Per la Procura erano responsabili a vario titolo di maltrattamenti e violenze sui degenti, molti affetti da handicap o malati. Un anno dopo il licenziamento in tronco, e senza preavviso, degli operatori coinvolti in quella vicenda per motivi «disciplinari e per giusta causa». Nella vicenda penale, i quattro hanno scelto strade diverse: Porcu ha patteggiato, Poggju sarà giudicato col rito abbreviato, mentre Serra e Nikaj hanno deciso di difendersi con il rito ordinario. Nikaj aveva



va intentato anche una causa di lavoro.

**I VIDEO.** A quattro giorni dall'inizio del processo penale per Serra e Nikaj, arriva però una sentenza clamorosa dal Tribunale del lavoro che entra nel merito dei fatti perché - si legge nel provvedimento - il giudice ha visionato i video (quelli dell'8 marzo e del 21 aprile 2016) che hanno portato al licenziamento e agli arresti dell'albanese e sostiene che «è stata positivamente dimostrata l'insussistenza del fatto materiale posto a base del recesso datoriale». A produrre le prove è stato il difensore di Nikaj, Annamaria Musio, che ha portato all'attenzione del giudice proprio i filmati e gli audio dell'accusa. Il Tribunale del lavoro sottolinea che «fatto salvo quanto emergerà all'esito del procedi-

mento penale», nei video e negli audio «aventi ad oggetto le circostanze addebitate al lavoratore sia stata positivamente dimostrata l'insussistenza del fatto alla base del licenziamento». Il giudice, nella sua sentenza, si spinge oltre scrivendo «ad onore del vero» che dalla visione e dall'ascolto dei documenti del licenziamento, il lavoratore «non ha posto in essere condotte violente ed aggressive, come attestato dallo stesso tribunale del Riesame di Sassari. Comportamenti indelicati e bruschi, ma non effettivamente caratterizzati da una carica di aggressività e violenza tali da far ragionevolmente ritenere la sussistenza materiale del reato di maltrattamenti».

**Fabio Ledda**  
RIPRODUZIONE RISERVATA

NUORO. Pioggia di premi  
Undici aziende fiore all'occhiello di Confindustria

► Sono undici le aziende legate a Confindustria Nuoro-Ogliastra premiate ieri, durante l'assemblea generale dei soci, dal presidente Roberto Bornioli perché si sono distinte per determinazione, coraggio, qualità dell'impresa e attaccamento all'associazione. «Fare impresa in questo Paese è difficile - ha detto Bornioli - ancor di più lo è in Sardegna. Figuriamoci nel Nuorese e in Ogliastra, dove le aziende rappresentano delle vere roccaforti sociali che creano ricchezza e occupazione e sono l'unico vero argine allo spopolamento».

Il premio "Donna e impresa" è andato ad Anna Scancellata della Marmi Scancellata di **Orosei**, seconda Pietrina Lecca dell'Hotel Orlando Resort di **Villagrande**. Il premio "Coraggio di fare impresa" è stato consegnato a Lisa Meles della Tre C prefabbricati di **Orosei** e a Barbara Bulloni del panificio Bulloni di **Bitti**. Premio "Fedeltà" alla Imi Fabi Sardegna di **Orani**. Il premio "Oltre un secolo di impresa" è stato consegnato alla Suber Extra, azienda storica gestita dalla famiglia Moro a **Ovodda**. La Sarflex di **Siniscola** e la Vigilanza La Nuorese di **Nuoro** hanno conquistato il premio "Impresa-lavoro", mentre all'azienda Fratelli Puddu di **Oliena** è stato assegnato il premio "Qualità". Premio "Eccellenza zone interne" all'agriturismo parco hotel Donnortei di **Fonni**. Infine, il premio "Storie di successo" è stato consegnato a Portale Sardegna, tour operator di **Nuoro**, seconda azienda sarda a essere stata quotata in Borsa nel mercato riservato alle piccole e medie imprese.



Roberto Bornioli

**F. Le.**  
RIPRODUZIONE RISERVATA

Affidate a privati tre rotatorie con spartitraffico  
I nuoresi adottano le aree verdi

► Nuoro prova a rifarsi il look, affidando la cura del verde di tre rotatorie a tre privati. Hanno chiesto di poter gestire le aree di viale Badu 'e Carros, viale Costituzione e viale Sardegna con i relativi spartitraffico.

L'iniziativa "Adotta un'aiuola" era stata portata avanti dal Comune nelle scorse settimane con una manifestazione di interesse che puntava a promuovere l'affidamento delle aree verdi di presenti nelle rotatorie e aiuole spartitraffico, per ga-

rantire la corretta manutenzione delle aree e ottenere risparmi economici per l'ente. Seconda iniziativa dopo quella dei cavalli "giardinieri", portati nelle aree pubbliche della periferia, e utilizzati per rasare l'erba alta. Grande soddisfazione per l'assessorato all'Agricoltura e al verde pubblico Chiara Flore: «L'adozione delle rotatorie da parte di cittadini dimostra quanto i nuoresi tengano al bene pubblico e al decoro della loro città e confermano quello che è già av-

venuto quando le associazioni ippiche hanno dato il proprio contributo per la manutenzione delle aree verdi. I cavalli sono già al pascolo nell'area di via Apuleio».

Ad adottare la rotatoria di Badu 'e Carros è stata l'Asso, mentre quella di viale Costituzione sarà curata dalla ditta "Davoli Luigi eredi costruzioni". Sarà, infine, l'autocarrozzeria RedentCar ad occuparsi della rotatoria di viale Sardegna, strada statale 389. (f. le.)

RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristoratori di Mosca ieri nella cantina Colle Nivera  
I vini di Lula sbarcano in Russia

► I vini di Lula prendono il largo e arrivano nei migliori ristoranti e sugli scaffali dei negozi specializzati di Mosca, San Pietroburgo, Baku, Minsk e Almaty. Ieri 10 importatori, ristoratori, distributori e giornalisti provenienti da Russia, Kazakistan, Azerbaijan e Bielorussia hanno visitato le vigne e gli impianti della cantina Colle Nivera e chiesto informazioni prezzi e quantità prodotte, durante il "wine incoming tour" organizzato da Confartigianato Im-

prese Sardegna nel progetto StoreSardinia, finanziato dall'assessorato regionale dell'Industria nell'ambito del Por Fesr Sardegna 2014-2020, e realizzato dall'Associazione Artigiana, con la collaborazione tecnica di Deloitte, con il suo esperto in internazionalizzazione e mercati esteri, Marcello Romano, e BegApps.

Gli operatori dei Paesi euroasiatici chiudono un percorso export, durato 10 giorni, dedicato alla scoperta di pane, pasta, dolci, vino, for-

maggi, olive, olio, panadas e dei territori di Oliena, Lanusei, Oschiri, Lanusei, Siamanna, Gonnosfanadiga, Lula, Benetutti, Sorso e Nuragus. Il progetto, coordinato da Stefano Mameli, ha selezionato alcune eccellenze agroalimentari artigiane della Sardegna, raggruppate sotto un unico marchio promozionale e supportate nell'export verso importanti acquirenti del mercato euroasiatico di Russia, Azerbaijan, Kazakistan e Bielorussia.

RIPRODUZIONE RISERVATA

Stasera alle 22.00

# BENVENUTI IN SARDEGNA

in collaborazione con



STORIE DI CHI ARRIVA DA LONTANO  
E HA SCELTO DI VIVERE NELLA NOSTRA ISOLA

A CURA DI VIRGINIA SABA

VIDEOLINA

Digitale terrestre Canale 10 | www.videolina.it