

**ANNUARIO FOTOGRAFICO
2000****REGOLAMENTO**

- All'annuario possono prendere parte tutti i soci in regola con la quota sociale;
 - Il numero delle pagine da destinare alle fotografie dipende dalla disponibilità del bilancio associativo, pertanto possono variare di anno in anno;
 - Le fotografie da inviare, almeno due (si consiglia l'invio di foto il cui formato non superi il 18x24) devono avere tutti i requisiti tecnico-estetici e compositivi della fotografia;
 - Per la stampa delle foto colore, si possono inviare foto normali a colori oppure stampe da diapositive;
 - I dirigenti devono visionare le foto dei soci prima di inviarle alla Segreteria;
 - Per tutelare l'immagine dell'UIF viene nominata di volta in volta una Commissione per giudicare le fotografie da inserire nell'annuario;
 - Per motivi di opportunità la Commissione viene riunita durante i giorni del Congresso Nazionale;
 - **Le fotografie devono pervenire alla Segreteria Nazionale entro e non oltre il mese di giugno 2000.**
 - I soci che interverranno al Congresso, possono portare le foto e consegnarle al Segretario.
- Per quanto riguarda la stampa delle foto a colori, rimane invariata la quota di contributo di £.100.000, per ogni foto.

LE MOSTRE ALLA "PHOTO BELLA"

Simonetta Gasparini
15 marzo

Sebastiano e Salvatore Pappalardo
Aprile

Nino Marchi e Paolo Caminato
Maggio

Nino Bellia - Franco Uccellatore
Giugno

Nicolò Manetta - Antonio Virgili
Settembre

Giuseppe Puleo
Ottobre

MOSTRA FOTOGRAFICA
*"L'olio d'oliva e
antichi frantoi"*

In un ampio piano di lavoro elaborato dall'Associazione "L'Obiettivo" di Tiriolo (CZ). Si è svolta lo scorso 11 - 12 dicembre '99 la Mostra fotografica a tema "L'olio d'oliva e antichi frantoi".

La mostra, con il Patrocinio della Pro-Loce di Tiriolo, è stata esposta a Sarrotino, nei locali dell'ex Scuola Elementare.

La stessa è stata organizzata in occasione della 3° Sagra dell'olio d'oliva, promossa da imprenditori del settore, e tende ad evidenziare uno degli aspetti principali della nostra Regione ovvero "la raccolta delle olive e la conseguente produzione d'olio".

A tal proposito occorre, infatti, osservare che il settore dell'ovicoltura, che vanta una lunga tradizione, non ha registrato un'adeguata politica di investimenti, né un processo di innovazione.

L'olio, che fa parte di uno dei tre antichissimi alimenti dell'uomo, viene usato come combustibile, detergente e lubrificante.

È un ingrediente base nella produzione di cosmetici e viene usato nei processi di lucidatura dei diamanti. Con esso vengono unti Re, neonati e moribondi, è ricco di vitamina E ed è privo di colesterolo, conserva e protegge perfettamente, anche per anni, pesce formaggio e vino.

Prima della fine degli anni 80, nei Paesi Occidentali, l'olio d'oliva ha conosciuto un boom senza precedenti, grazie ad un insieme di circostanze favorevoli: in particolare da quando uno studio ha rilevato che le popolazioni dell'area Mediterranea hanno il minor tasso di patologie cardiache di tutto il mondo Occidentale. Un dato, questo, attribuito in parte al largo uso alimentare dell'olio d'oliva, composto per il 77% da grassi monoinsaturi, cioè grassi "buoni", e ricco di antiossidanti che aiutano a prevenire l'ispessimento delle arterie. Lo scopo di tale manifestazione, è quello di risvegliare nelle persone anziane, il ricordo di un'antica tradizione, e di far conoscere alle nuove generazioni la ricchezza di questo frutto e la bellezza del suo passato, esaltandone le proprietà e le evoluzioni della lavorazione.

Massimo Merigelli