

ASSISI IN PIAZZA L'ENOGASTRONOMIA DEL COMPRESORIO

«Buono come il pane» Prodotto acchiappa-turisti

La manifestazione è arrivata ai nastri di partenza

— ASSISI —

VALORIZZAZIONE del lavoro e di uno dei prodotti di punta del territorio, il pane, con l'opportunità di coinvolgere e far conoscere questo prodotto anche ai turisti. È in rampa di lancio la quarta edizione di «Buono come il Pane», che porta in piazza le maestranze artigiane dell'eno-gastronomia del comprensorio che, con quattro appuntamenti, coinvolgerà i territori comunali delle tre amministrazioni di Assisi, Bastia Umbra e Bettona. L'iniziativa è promossa dalla sede territoriale ConfArtigianato Assisi/Cannara, presidente Giorgio Buini e di Bastia Umbra/Bettona, guidata da Paola Mela.

Rispetto al passato — sottolineano gli organizzatori (nella foto) — oltre alla grande kermesse in programma domenica 19 giugno in piazza Garibaldi a Santa Maria degli Angeli, sono stati previsti altri tre momenti di incontro, approfondimento, dibattito.

Il programma si apre, infatti, lunedì 13 giugno, alle ore 16, ad Assisi di quando si terrà il convegno «Pane artigianale? Sì, grazie», che approfondirà il valore della dieta mediterranea. Il secondo appuntamento è previsto alle ore 20,30 di martedì 14 giugno a Costano, che



ospita, ad agosto, la tradizionale sagra della porchetta, rinomata specialità locale; ecco allora che tema della serata sarà «Buono come il Pane incontra la Sagra della Porchetta».

La terza iniziativa si svolgerà a Bettona, alle ore 16 di giovedì 16 giugno, quando avrà luogo il convegno su un tema di grande attualità come celiachia; titolo dell'incontro «Buono come il senza glutine». Il gran finale si svolgerà poi domenica 19 giugno, a partire dalle ore 16, nella piazza di Santa Maria degli Angeli dove ci sarà spazio per le degustazioni e anche momenti di intrattenimento e divertimento; ospite del pomeriggio sarà Andy Luotto.

La manifestazione nasce nel 2008 dalla volontà dei panificatori iscritti all'associazione di categoria di comunicare ai consumatori i preziosi valori del processo di produzione artigianale che rimane dietro le quinte; nelle intenzioni anche una reazione alla crisi economica.

Con le edizioni successive è stato sviluppato tutto il discorso legato ai valori nutrizionali, all'analisi delle proprietà dei prodotti artigianali, alla ricchezza della conoscenza dei cibi e delle specialità. La ricerca in questo senso porta a allargare gli orizzonti della proposta artigianale, fino a includere realtà poco note, come, quest'anno, quella della celiachia.

Maurizio Baglioni

Assisi: lavori al parcheggio di Porta Nuova, ora è polemica

— ASSISI —

I CONSIGLIERI comunali Giorgio Bartolini e Emidio Fioroni hanno presentato al sindaco un'interpellanza per conoscere i motivi dell'inspiegabile ritardo dei lavori riguardanti il parcheggio di Porta Nuova in Assisi. «Gli interventi, da parte della Saba Italia spa dovevano, per contratto, essere terminati già da tempo, mentre ad oggi non sono nemmeno iniziati — dicono i tre consiglieri —. Visto che

per ogni giorno di ritardo è stata prevista una penale contrattuale, chiediamo di conoscere quali azioni intenda porre in essere l'amministrazione comunale per il rispetto degli accordi contrattuali, e verificare se l'inerzia di questi ultimi mesi è imputabile a amministratori o dirigenti; se questo atteggiamento ha comportato danni e se il sindaco o il segretario comunale ritengano di trasmettere gli atti alla Corte dei Conti».

TODI L'IMPEGNO DEL CAPOGRUPPO BUCONI

Nuovo ospedale & trasporti Istituiti dodici collegamenti

— TODI —

A PARTIRE da lunedì saranno istituiti dodici nuovi collegamenti per raggiungere l'ospedale di Pantalla. Sia per quanto riguarda il trasporto pubblico urbano (linea C) sia quello extra-urbano (linee Perugia-Marsciano-Massa Martana-Todi). La notizia, preannunciata qualche giorno fa dall'assessore Mario Ciani, è confermata dal capogruppo regionale socialista Massimo Buconi che sottolinea: «La soluzione di questa problematica, più volte sollevata, era di fondamentale importanza per consentire un agevole accesso alla nuova struttura a tutte le fasce della popolazione». «Sarà necessario

un ulteriore impegno finanziario della Regione — aggiunge — ma la rapidità con cui sono stati effettuati gli spostamenti dei servizi è un fatto già di per sé molto positivo». I collegamenti, che saranno garantiti attraverso l'estensione di corse già esistenti o con l'istituzione di nuove, conosceranno una fase sperimentale, almeno fino alla fine dell'anno quando saranno resi definitivi. «Nei prossimi giorni — commenta Buconi senza risparmiare battute all'indirizzo dell'amministrazione comunale — troveranno piena soluzione anche alcune problematiche relative al servizio di guardia medica e di uso degli spazi delle vecchie strutture».

TODI L'INIZIATIVA RENDE OMAGGIO AL MADE IN UMBRIA. TOCCA AI 'MAESTRI'

Spazio alle eccellenze dell'artigianato Le cantine «Franco Todini» sono aperte

— TODI —

IL MEGLIO del made in Italy e le eccellenze dell'artigianato umbro saranno protagonisti assoluti, questo pomeriggio, nelle cantine «Franco Todini». Un'iniziativa voluta dall'imprenditore Stefano Todini e da Confartigianato Imprese Umbria, una «giornata in allegria» questo è il titolo dell'evento-pensata e voluta per rendere omaggio al made in Italy e al made in Umbria alla presenza di tanti personaggi noti del mondo dello spettacolo. Si comincia alle 17, con l'apertura della mostra dei maestri artigiani umbri che esporranno le loro migliori creazioni nei diversi settori, dalla ceramica al cashmere, legno, ferro

battuto ed oreficeria. A seguire si svolgerà l'ottava edizione di «Volete volare», un evento che vedrà le premiazioni dei migliori maestri

OSPITI «BIG»

Numerosi personaggi del mondo dello spettacolo presenti alla kermesse

artigiani, distinti con le loro creazioni d'eccellenza nel settore in cui operano, e quelle di personaggi del mondo dello spettacolo, dello sport e della moda tra cui Marisa Laurito, Francesco Foti, Paola e Federica Lucisano, Massimiliano

BASTIA UMBRA

Centri estivi per bimbi Via alle iscrizioni Un'ampia offerta in tutto il territorio

— BASTIA UMBRA —

L'ANNO SCOLASTICO si è appena concluso, oggi l'ultimo giorno di scuola, e da ieri sono aperte le iscrizioni per i Centri estivi comunali. Le famiglie interessate possono rivolgersi agli uffici comunali del settore sociale scegliendo tra diverse opzioni. Cinque i centri attivati quest'anno dal Comune con una possibilità in più offerta dal Centro estivo nella piscina comunale, organizzato con l'Asd Blu Water, la nuova società che gestisce la struttura natatoria dall'ottobre 2010. I centri sono aperti per un'ampia fascia d'età; i bambini più piccoli, dai 15 ai 36 mesi, nel Nido estivo Piccolo Mondo in via Pascoli, che rimarrà aperto dall'11 luglio al 5 agosto; il Centro «La Banda Marmocchi» accoglierà bambini da 4 a 6 anni nella scuola dell'Infanzia in via Pascoli, che rimarrà aperto dal 4 luglio al 12 agosto. Per i più grandicelli, dai 7 ai 14 anni, l'offerta è variegata a secondo delle preferenze di bambini e ragazzi, che potranno essere accolti in tre strutture: nella Piscina comunale dove funzionerà dal 27 giugno al 5 agosto il centro estivo «Acqua e non solo...» con varie attività: dal nuoto all'animazione con attività ludiche, ricreative e sportive; nel Centro Sociale di Borgo I Maggio verrà attivato dal 27 giugno al 12 agosto il Centro «Giochinsieme», un percorso fra giochi merende, passeggiate e tuffi in piscina, gestito dalla Cooperativa «La Goccia»; nel Centro estivo «Sportivando» gestito negli spazi del Centro sociale XXV Aprile dall'Associazione Gymnica Bastia, dal 27 giugno al 12 agosto, si svolgeranno attività ludiche e sportive non competitive, con uscite settimanali in piscina.

m.s.