MERCOLEDI' 28 SETTEMBRE 2011 ANNO XIV - N. 267

Il Quotidiano Riccia

DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 86100 CAMPOBASSO VIA SAN GIOVANNI IN GOLFO - TEL. 0874/484623 - FAX 0874/484625

SORGENIA L'ENERGIA SENSIBILE

Riccia. L'amministrazione tende a dare continuità ai prodotti della filiera corta

Apre la nuova mensa scolastica

Il Comune si è avvalso della collaborazione di un comitato ad hoc

Al via lunedì 3 ottobre, a Riccia, il servizio di mensa scolastica.

Anche quest'anno l'amministrazione comunale guidata dal sindaco Micaela Fanelli, ha deciso di applicare, per questo servizio, il principio di perequazione, approvando il piano tariffario suddivido in quattro fasce: a) la prima con Isee minore a 3mila euro ed esente dalla compartecipazione per l'acquisto del buono mensa; b) la seconda fascia con Isee minore a 7mila euro che prevede la quota pasto pari a 1,50 euro; c) la terza fascia con Isee minore di 10mila euro e la quota pasto pari a 2 euro; d) la quarta fascia con Isee maggiore di 10mila euro e la quota pasto pari a 3 euro.

Ha dichiarato l'assessore Domenico Panichella: "E' obiettivo dell'amministrazione dare continuità ai prodotti della filiera corta, privilegiando le aziende locali autorizzate".

Il Comune di Riccia gestisce la mensa scolastica della scuola dell'infanzia e, per 2 giorni a settimana, della scuola secondaria di I grado.

La novità di quest'anno è l'introduzione (tre volte a settimana) della somministrazione di latte di qualità prodotto a Riccia e (due volte a settimana) di yogurt di qualità. Per quanto riguarda il latte, è prodotto secondo procedura in filiera controllata, la quale garantisce qualità certificata e soprattutto la rintracciabilità.

Inoltre, si precisa che la dieta degli animali in produzione fa largo uso di fieni ottenuti da prati stabili della

zona e da medicai periodicamente rinnovati. Inoltre, i semi di lino presenti nell'alimentazione di questi animali apporta un significativo aumento di Omega 3 e Omega 6 nel latte.

Quanto allo yogurt, va ricordato che porta con sé caratteristiche di eccellenza che altri prodotti industriali non possono avere, innanzitutto perché l'ingrediente base è un latte alta qualità (autorizzazione a produrre alta qualità in base al D.M. 185/91, rilasciato dal Comune di Riccia il 17/2/2005), ma anche perché il processo di lavorazione tende a rispettare in maniera assoluta l'integrità e la genuinità del latte (ad es. nello yogurt bianco naturale non vengono aggiunti zucchero o altri dolcificanti; non sono utilizzate sostanze conservanti o coloranti o addensanti; l'aromatizzazione e il gusto vengono ottenuti con l'aggiunta di marmellate di altissima qualità; ecc.)

"Nella gestione del servizio - spiega Panichella – il Comune di Riccia si avvale della collaborazione del "Comitato mensa scolastica" a fini consultivi, propositivi, di controllo e di coordinamento secondo quanto disposto dal presente regolamento. La finalità del Comitato è quella di collaborare con l'amministrazione comunale per garantire la qualità del servizio di mensa scolastica. Così – continua l'assessore - si possono perseguire azioni improntate a criteri di efficienza ed efficacia.

Il fine è di trasmettere ai bambini i principi fondamentali di educazione alimentare.

Inoltre l'obiettivo è quello di avviare modalità di confronto per una valutazione sull'erogazione del servizio, anche attraverso il monitoraggio sul gradimento da parte dell'utenza, rilevando eventuali punti critici e avanzando proposte e correttivi". Per l'acquisto dei buoni mensa bisogna recarsi presso l'Ufficio sociale del comune di Riccia

---

Jelsi. Circolo culturale Ulisse e 'Dalla parte degli ultimi'

Successo per la serata di intercultura per i ragazzi

Successo per la serata trascorsa insieme ai ragazzi migranti ospitati a Jelsi.

Protagonista della manifestazione l'intercultura, che ha fatto da sfondo integratore, dipinto con i colori dell'Africa, per conoscere la musica, le danze, i canti, i costumi, i piatti tipici dei loro Paesi.

La manifestazione, patrocinata dal Comune di Jelsi, è stata organizzata dal Circolo Culturale "Ulisse" d'intesa con l'associazione "Dalla parte degli ultimi", direttamente coinvolta nella gestione dei profughi africani. La serata ha visto il coinvolgimento di tante famiglie, degli allievi dei Laboratori Didattici Estivi: E' stata l'occasione per consegnare loro gli attestati di partecipazione.

La serata di venerdì sera, dedicata all'intercultura che si è svolta presso il centro polifunzionale del convento Santa Maria delle Grazie. L'evento è stato patrocinato dal comune di Jelsi, in collaborazione con il circolo promotore anche l'associazione "Dalla parte degli ultimi", direttamente coinvolta nella gestione dei profughi africani..

Una manifestazione che ha voluto far conoscere al pubblico intervenuto la cultura, le tradizioni di un popolo che sempre più si sta radicando nel loro Paese.

I ragazzi africani si sono esibiti con entusiasmo nei loro canti, nelle loro musiche, danze e balli popolari a ritmo di bongo e percussioni. Hanno cucinato con le loro mani, alcuni dei piatti tipici che durante la serata hanno fatto assaggiare ai presenti.

Uno scambio culturale nono solo di pratiche e di esperienze, ma anche di livello intellettuale. Molte volte, assumendo il punto di vista degli altri, si può cercare di capire la situazione in cui l'altro è vissuto e la sua speranza in un mondo migliore. Una serata che divertito e incuriosito: non sempre capita di assistere dal vivo ad uno spettacolo colorato e movimentato come quello africano.

Punto di svolta e input per la serata è stato sicuramente, il coinvolgimento dei ragazzi immigrati nel laboratorio etnico, inserito nelle attività estive promosse dal Circolo Ulisse. Qui no solo hanno avuto modo di imparare altri aspetti della nostra cultura, ma di insegnare la loro arte, i loro usi e i loro costumi.

Soddisfazione ed emozione da parte del Circolo Culturale Ulisse che ha voluto raccontare attraverso vari interventi, sinteticamente l'esperienza vissuta accanto ai ragazzi africani.

Durante la serata, sono stati consegnati gli attestati di partecipazione agli allievi dei laboratori didattici estivi e sono state ringraziate le famiglie e quanti si sono impegnati per la riuscita delle attività estive e della serata trascorsa.

A breve inizieranno i corsi della Scuola Calcio Sabatella Riccia

Riprendono con entusiasmo le attività della A.S.D. Scuola Calcio Sabatella Riccia, dopo un anno ricco e pieno di soddisfazioni. La Sabatella è orgogliosa in quanto può vantarsi di essere una scuola calcio qualificata: tutti i tecnici federali sono muniti di tesserino di allenatore riconosciuto e ci si vanta di avere anche nello staff la presenza di dottori in scienze motorie e sportive.

Quindi, personale qualificato preparerà i giovani atleti che quest'anno scenderanno in campo. Inoltre, la Sabatella è affiliata al F.C. Bologna Calcio ed anche questo è un orgoglio per la società riccese.

Quest'anno c'è ancora un'altra bellissima novità: il campo in erba sintetica. I ragazzi della Sabatella disputeranno le partite su un campo tutto nuovo. Le iscrizioni, per tutti gli interessati, sono inizite martedì 13 settembre e sono proseguite nei giorni 15-20-22-27-29. Le iscizioni sono rivolte a tutte le categorie: primi calci, pulcini, esordienti, giovanissimi e allievi. Per le iscrizioni bisogna recarsi presso il Campo G. Poce sempre in questi giorni dalle 15,30 alle 18,00. La Sabatella parteciperà a tutti i campionati della F.I.G.C. – L.N.D. e l'attività comprenderà: corsi di avviamento allo sport; corsi di indirizzo calcistico; campionati; gite; tornei; manifestazioni; partecipazione a campionati regionali (allievi e giovanissimi). Per ulteriori informazioni e per le iscrizioni contattare: i mister Donato Tronca 3394890115; Ciocca Carmine 3381713630 e Nicola Ricciardelli 3291882354.

I corsi inizieranno martedì 4 ottobre 2011.