

Prevista una somma di 2.500 euro per gli adetti al controllo notturno Magazeno, c'è la convezione di affidamento della vigilanza

Convenzione tra il Comune di Riccia e un istituto di vigilanza regolarmente autorizzato dalla Prefettura di Campobasso per l'affidamento del servizio di vigilanza del "Magazeno", situato in Piano della Corte, adibito a "Museo delle Arti e delle Tradizioni Popolari". L'iniziativa si è resa necessaria al fine di meglio salvaguardare le opere esposte presso il Museo, il cui valore risulta ragguardevole, garantendo COSÌ condizioni di massima sicurezza anche durante le ore notturne.

La giunta comunale ha stabilito che la spesa preventivata non potrà eccedere l'importo di •. 2.500,00 euro, quale corrispettivo annuale per l'espletamento del servizio.

L'antico Magazeno si trova nel punto più alto di Piano della Corte: composto da due piani, la parte a pian terreno è in pietra da taglio con due aperture ad arco, ognuna da rispettivamente accesso ai due vani che compongono lo spazio interno.

Al piano superiore, in mattoni con ben quattro aperture a tutto sesto, si giunge grazie ad una scala esterna. Gli archi sovrastano un ballatoio, sorretto da due archi inferiori, che valorizzano ed allo stesso tempo abbelliscono il complesso architettonico nella sua completezza.

Attualmente al piano inferiore del Magazeno è presente il Museo delle Arti e delle Tradizioni Popolari di Riccia.

È stato inaugurato nel maggio 1997 a seguito del lavoro, svolto dall'Associazione culturale "Tempo e Memoria", di ricerca e di restauro dei numerosi pezzi (più di 400) oggi presenti al piano terreno dell'antico "Magazeno", sito nell'antico borgo medievale di Piano della Corte.

Nel Museo si possono ammirare diversi arnesi usati dalle più antiche, sagge ed esperte generazioni dell'abitato, come "u Palémène", una vasca scavata nella pietra locale all'interno della quale veniva pi-



Il Magazeno

giata l'uva per il vino, oppure "u Muttille", risalente al 1700, e cioè un imbutto in legno, o ancora i telai del 1800 per la tessitura della lana, della tela e dei tappeti



per casa.

Negli ultimi tempi il Museo si è arricchito anche del primo aratro in legno, del 1700, di un abito da sposa contadino di fine '800, di una vestaglia da notte lavorata con telai

degli inizi del '900, ma anche di strumenti musicali come trombe e tromboni, sempre della fine dell'800, di una bilancia da emporio con tutti gli annessi d'epoca per il sale degli inizi del '900.

msr



Campolieto. Convocata l'assise per il regolamento dell'Imu

Approvazione del regolamento per l'applicazione dell'imposta municipale unica (IMU) e determinazione delle aliquote IMU per l'anno 2012 gli argomenti all'ordine del giorno del consiglio, convocato per il giorno 30 ottobre in sessione straordinaria alle ore 10,30 ed in seconda convocazione per il giorno 31.10.2012, alle ore 10,30.

L'imposta Municipale Propria (IMU) è stata introdotta in via sperimentale con D.L. 201/2011, convertito nella Legge 214/2011 dal 2012 fino al 2014, che sostituisce l'imposta comunale sugli immobili (ICI) e l'IRPEF e relative addizionali comunale e regionale sugli immobili non locati.

Deve pagare colui che possiede fabbricati, aree fabbricabili, terreni agricoli, a titolo di proprietà, usufrutto, uso o abitazione, nonché il locatario degli immobili concessi in locazione finanziaria.

L'imposta non è dovuta dal nudo proprietario, dal locata-

rio, affittuario o comodatario, né dal coniuge separato non assegnatario della casa coniugale anche se proprietario.

Come per l'ICI, l'imposta è dovuta in proporzione alle quote di possesso sugli immobili ed in funzione dei mesi dell'anno per i quali si è protratto il possesso considerandolo per intero il mese nel quale il possesso è avvenuto per almeno 15 giorni.

Per l'anno 2012, il pagamento della prima rata dell'imposta municipale propria è effettuato in misura pari al 50 per cento dell'importo ottenuto applicando le aliquote di base.

La seconda rata è versata a saldo dell'imposta complessivamente dovuta per l'intero anno con conguaglio sulla prima rata, ad eccezione dell'abitazione principale per la quale il pagamento con la detrazione può essere effettuato in tre rate, come indicato di seguito.

Jelsi. Ottimo il raccolto di ortaggi nonostante le temperature estive elevate I due amici Zizio e il Marocchino brindano alla zucca da record

La zucca

Proviene dall'America centrale.

La zucca è pianta nota fino da tempi antichi, coltivata sia per il consumo del frutto maturo che per la raccolta di frutti immaturi, cioè zucchini.

La zucca ha rappresentato, nei secoli passati una riserva alimentare nelle zone più povere. In seguito a selezioni e ibridazioni ora il mercato offre la possibilità di scelta fra le molte varietà di semi, zucche e zucchini.

Le piante delle zucche sono vigorose, a fusti striscianti lunghi diversi metri o a portamento cespuglioso e fusto breve in varietà selezionate per la coltivazione in orti.

Le foglie ed i piccioli sono ricoperti di ruvidi peli, i fiori sono grandi, di colore giallo intenso e di sesso diverso sulla stessa pianta; si riconoscono dal peduncolo che nei fiori maschili è assai più lungo; i fiori sono commestibili e oggetto di commercio, raccolti freschi e venduti a mazzi.



Pesa ben Kg 53,700 la zucca di Vittorio Maiorano detto "Zizio" e di Saverio



La zucca gigante di Vittorio Maiorano detto "Zizio" e di Saverio Santella detto il "Marocchino"

Santella detto il "Marocchino".

Clienti del locale Pizza e... di Jelsi i due amici hanno voluto farsi ritrarre

con la zucca da record e festeggiare insieme l'evento eccezionale.

Soddisfatti per aver raccolto la "gigantesca" zucca, hanno brindato con vino locale accompagnato dall'ottima pizza della signora Carmen.

Ottimo il raccolto di ortaggi per tutti gli agricoltori jelsesi, anche se l'estate è stata particolarmente calda.

Buona anche la vendemmia, che in questi giorni ha

visto molte famiglie impegnate in questa attività autunnale, attraverso la quale si produce sempre del vino di alta qualità e gradazione. Zizio e il Marocchino sono lieti di ricevere visitatori per far degustare i prodotti della terra che coltivano solo ed esclusivamente per il loro fabbisogno familiare.