

OBIETTIVO Persone

OBIETTIVO PERSONE n.3 Novembre 2013 - pubblicazione Novembre 2013 - Editore: Confartigianato Imprese Macerata Vicolo Santa Croce, 11 - 62100 Macerata Tel: 0733 3661 / Fax: 0733 366357
Direttore Responsabile: Nicola Bonaduce - ROC: 16673 del 14/04/2008 - Grafica: K-BRUSH Via Zampeschi, 66 - 62029 Tolentino (MC)
Stampa: MEDIA srl Via Lombarda, 72 - 59015 Carmignano loc. Comeana (PO) - POSTE ITALIANE Spa - spedizione in abbonamento postale 70% - CN/MC Bologna

Confartigianato
persone



A CASA DI BABBO NATALE ...UN MONDO DI FANTASIA E DI GIOIA



Per il Natale 2013 ANAP Confartigianato Persone ha in programma l'organizzazione di un evento in Piazza della Libertà a Macerata rivolto ai bambini, alle mamme ed ai padri, ai fidanzati, ai nonni, alle mogli ed ai mariti ed a quanti vogliono esprimere quel che sen-

tono nel cuore alle persone amate; un momento da vivere in serenità, da trascorrere in dolcezza con la FAMIGLIA, ci porterà lontano dal quotidiano e ci farà sperare per i nostri figli un futuro ricco di bei ricordi, colmo di felicità. Dopo l'inaugurazione prevista per domenica 15 dicembre alle ore 16,30 e nei pomeriggi dei giorni seguenti fino al 24 dicembre, dalle ore 16,30 alle ore 19 nella casetta si terranno per grandi e piccini intrattenimenti giocosi, musicali, creativi e tante sorprese. Per quanti vorranno, Babbo Natale raccoglierà i doni che verranno restituiti nel pomeriggio del 24 dicembre alle persone a cui sono destinati. Il programma con il calendario dettagliato delle attività verrà pubblicato nel nostro sito: www.macerata-confartigianato.it e dei mezzi di comunicazione.

Curiosità sul NATALE

LA STELLA DI NATALE

Una leggenda racconta come sia nata la STELLA di NATALE (splendida pianta ornamentale che fiorisce ogni anno tra dicembre e marzo); si narra che il 25 dicembre di un anno perso nel tempo, un bimbo, poverissimo, entrò in una chiesa per offrire delle frasche in

dono a Gesù Bambino.

Triste e vergognoso per il suo poverissimo dono, il bambino pianse. Fu in quel momento che, miracolosamente, una lacrima caduta tra i ramoscelli si trasformò nel fiore più rosso e più bello che si fosse mai visto.

Indice

Info e Curiosità	01
Sindacale	02
Inapa	04
Salute	05
Riflessioni	06
Cucina	07
Info e Viaggi	08

Notiziario d'informazione ed attualità
Bollettino degli organi direttivi di
Confartigianato Imprese Macerata

SEDE LEGALE, DIREZIONE, REDAZIONE ED AMMINISTRAZIONE

Vicolo S. Croce 11 | 62100 Macerata
Tel. 0733/3661 | Fax 0733/366223

REDAZIONE

Fabio Meriggi | Lanfranco Risteo
Fedeli Caterina | Baldassarri Clara

LEGGE 196/2003:

TUTELA DATI PERSONALI

La informiamo che ai sensi della legge 196/2003 recante disposizioni per la protezione dei dati personali il suo nominativo ed il relativo indirizzo costituiscono oggetto di trattamento finalizzato al recapito del periodico "Obiettivo Persone".

Il trattamento è effettuato mediante operazioni manuali ed automatizzate.

Avvalendosi del diritto previsto dalla stessa legge potrà, in qualsiasi momento, opporsi all'utilizzo dei Suoi dati, richiederne la modifica o la cancellazione, attraverso semplice comunicazione postale o invio di fax a: Confartigianato Imprese Macerata.

La informiamo che il titolare del trattamento è Confartigianato Imprese Macerata con sede in Vicolo S. Croce, 11 - 62100 Macerata

► Curiosità sul NATALE

IL NATALE DEGLI ANIMALI

Una storia racconta che allo scoccare della mezzanotte tra il 24 ed il 25 dicembre, gli animali nelle fattorie acquistino il meraviglioso dono della parola. Mucche, maiali, galline e cavalli iniziano così a parlare tra loro raccontandosi tutti i segreti degli uomini e, soprattutto, dei loro padroni.

LA LEGGENDA DELLE PALLE DI NATALE

Secondo una leggenda del Nord, a Betlemme viveva un'artista di strada molto povero che non aveva nessun dono per Gesù. Decise allora di fare il giocoliere per allietare il Bambino e riuscì a farlo ridere. Così, ogni anno, appendere le palle colorate all'albero vuol dire anche ricordare i sorrisi di Gesù Bambino.

L'AGRIFOGLIO E IL PUNGITOPO

Sono dei portafortuna: la tradizione vede infatti nelle loro foglie dure e spinose il simbolo della forza e della difesa dai mali e, nelle splendenti bacche, il racchiudersi di tutta la luce di Natale. Sono simbolo di allegria, di fecondità e di abbondanza.

Sindacale

CONTRASSEGNO EUROPEO PARCHEGGIO DISABILI



A Macerata sono state avviate le procedure per il rilascio del nuovo CONTRASSEGNO EUROPEO PARCHEGGIO DISABILI in base al DPR 151/2012. I precedenti permessi "arancione", se ancora non scaduti, resteranno validi fino alla data ultima del 15 settembre 2015 ma può essere comunque richiesto il rilascio del nuovo contrassegno Europeo fin da subito. Per il rinnovo o il rilascio ex novo sarà necessario allegare due foto tessera del

richiedente e la firma sul retro del contrassegno. Per quanto riguarda il Comune di Macerata che è dotato di varchi elettronici per l'accesso alla Zona Traffico Limitato del Centro Storico è necessario comunicare le targhe (massimo 2) dei veicoli utilizzati dal titolare del contrassegno, utilizzando appositi moduli. Analoghe iniziative sono in fase di attuazione anche in altri comuni della Provincia.

Lo sai?

NELLA BOLLETTA DEL GAS PAGHI ANCHE UN'ASSICURAZIONE PER TE.

Nelle bollette relative alle forniture di gas metano, tra le varie voci, è incluso anche il costo di un premio di assicurazione.

I beneficiari di tale assicurazione sono proprio i clienti finali.

Il 1° Ottobre 2004 è stata rinnovata l'assicurazione a favore dei clienti finali civili di gas per infortuni, incendi e responsabilità civile per danni connessi all'utilizzo del gas, anche con riferimento a danni subiti da soggetti terzi.

L'assicurazione è obbligatoria, secondo quanto stabilito dall'Autorità Garante per l'Energia Elettrica e il Gas (AEEG). In questo modo gli utenti hanno un importante strumento di tutela.

Le principali caratteristiche dell'assicurazione:

L'assicurazione riguarda solo i clienti finali civili del gas alimentati da una

rete di gasdotti locali (escluso quindi il gas fornito mediante bombole) dove:

1. per "clienti finali" si intendono i clienti che acquistano il gas per uso proprio;
2. per "civili" si intendono tutti i clienti finali con l'esclusione di:

- clienti finali che utilizzano il gas per usi industriali con un consumo annuo superiore a 200.000 metri cubi di gas naturale alle condizioni standard (temperatura 15°C e pressione assoluta 1,01325 bar);
- clienti finali che utilizzano il gas per usi ospedalieri con un consumo annuo superiore a 300.000 metri cubi di gas naturale alle condizioni standard;
- clienti finali di gas naturale che utilizzano il gas per rivenderlo ricompresso in stazioni di rifornimento per autoveicoli;
- per "gas" si intende gas naturale, comunemente chiamato metano, o

gas di altro tipo, per esempio Gpl, purché distribuito a mezzo di rete;

Le coperture assicurative

- per responsabilità civile verso terzi, un massimale di € 6.197.483,00 per ogni cliente finale e per ogni sinistro sia per danni a persone che a cose anche se appartenenti a più persone;
- per incendio, un capitale di € 103.292,00 per evento per immobili o porzione degli stessi, di proprietà del cliente finale assicurato o in locazione e € 41.317 per evento per cose mobili di proprietà del cliente finale assicurato;
- per infortuni, un capitale di € 129.114,00 per il caso di morte o invalidità permanente totale, che decresce proporzionalmente in caso di invalidità parziale.

ESENZIONE CANONE RAI PER OVER 75

I requisiti per il diritto all'esenzione

- aver compiuto 75 anni di età entro il termine di pagamento del canone;
- non convivere con altri soggetti diversi dal coniuge titolari di reddito proprio;
- possedere un reddito che unitamente a quello del proprio coniuge convivente, non sia superiore complessivamente ad €516,46 per tredici mensilità (€6.713,98 annui).

Al fine del calcolo, per reddito si intende la somma

- del reddito imponibile (al netto degli oneri deducibili) risultante dalla dichiarazione dei redditi presentata per l'anno precedente
- dei redditi soggetti ad imposta sostitutiva od a ritenuta a titolo di imposta (come gli interessi maturati su depositi bancari e sui titoli di stato),
- delle retribuzioni corrisposte da Enti od Organismi internazionali, rappresentanze diplomatiche e consolari e missioni, dalla Santa sede, dagli Enti gestiti direttamente da essa e dagli Enti centrali della Chiesa cattolica

- dei redditi esteri non tassati in Italia.

Devono rimanere esclusi dal calcolo:

- i redditi esenti da IRPEF (es: pensioni di guerra, rendite INAIL, pensioni erogate ad invalidi civili);
- il reddito dell'abitazione principale e relative pertinenze;
- i trattamenti di fine rapporto e relative anticipazioni;
- altri redditi assoggettati a tassazione separata.

Modalità per chiedere l'esenzione:

Prima della scadenza della seconda rata dovuta per il pagamento del canone RAI, coloro che hanno i requisiti, devono inviare un'apposita istanza all'Agenzia delle Entrate

Coloro che intendono fruire del beneficio per la prima volta relativamente al secondo semestre dell'anno in corso devono aver compiuto 75 anni di età entro il 31/07/13.

Anche in questo caso l'Agenzia delle Entrate effettuerà i dovuti controlli per verificare le condizioni di età e di reddito.

La domanda di rimborso per gli anni

2008-2009-2010-2011-2012, nel caso in cui siano presenti i requisiti, dovrà essere effettuata tramite apposito modulo e trasmessa all'Agenzia delle Entrate

Nelle annualità successive, i contribuenti possono continuare a beneficiare dell'agevolazione senza procedere alla presentazione di nuove dichiarazioni. Resta fermo, tuttavia, che qualora il contribuente, negli anni successivi alla presentazione della dichiarazione, non risulti più in possesso dei requisiti per beneficiare della esenzione, sarà comunque tenuto al versamento del canone.

Da ultimo si fa presente che l'articolo 1, comma 132, della legge 24 dicembre 2007, n. 244 dispone che venga irrogata una sanzione amministrativa di "importo compreso tra euro 500 e euro 2000 per ciascuna annualità evasa". Tale sanzione si cumula con il canone dovuto e gli interessi maturati. In caso di dichiarazioni mendaci si applicano le sanzioni penali previste dall'art. 76 del DPR n. 445 del 2000.

LETTERA APERTA al Presidente della Regione Marche Dott. Gian Mario Spacca

Sig. Presidente.

sono un pensionato (con pensione al minimo) della provincia di Macerata e sono a scriverLe, interpretando i sentimenti di tanti cittadini della mia Provincia, per segnalarLe situazioni incredose che accadono nei nostri presidi ospedalieri locali.

Tralasciando le estenuanti attese nei pronti soccorsi (anche di dodici ore) oramai croniche e che sembrano insanabili, anche se per le persone anziane e portatrici di disabilità sono insostenibili, ritengo doveroso sottolinearLe le enormi difficoltà dal punto di vista economico, cui dobbiamo, nostro malgrado, far fronte, difficoltà che poi ricadono anche sui familiari nel caso di trattamenti specialistici come ad

esempio la radioterapia, visto che non possono essere erogati nella provincia di residenza.

Ritengo – come Lei ben sa – che la salute sia un diritto fondamentale, tuttavia non voglio che questo principio venisse meno per i cittadini delle realtà più periferiche, che invece hanno bisogno di servizi migliori e di risposte più adeguate e tempestive alle loro necessità ed emergenze.

E' anche in ragione di questi episodi che diminuisce il livello di fiducia dei cittadini nelle Istituzioni, soprattutto in questo periodo di enormi ristrettezze per tutti ed in particolare per le fasce più deboli della società.

Va bene risparmiare, economizzare, ma questo si fa eliminando gli spre-



chi, non negando i diritti ai più deboli!

La invito pertanto a prendere coscienza ed a proporre di conseguenza rimedi praticabili ad una situazione divenuta insostenibile.

Sicuro del Suo interessamento per costruire una sanità più efficiente e migliore anche nella mia provincia, La saluto con molta cordialità.

Con stima

Un pensionato

L'INAIL

tutela il lavoro domestico



Per effetto dell'entrata in vigore della legge 493/1999 " Norme per la tutela della salute nelle abitazioni e istituzioni dell'assicurazione contro gli infortuni domestici", da marzo 2001 è quindi diventata obbligatoria l'iscrizione all'INAIL di tutti coloro, uomini e donne, che hanno un'età compresa tra i 18 ed i 65 anni e svolgono, in modo abituale ed esclusivo e senza vincoli di subordinazione, il lavoro domestico per la cura dei componenti della famiglia e dell'ambiente in cui dimora il nucleo familiare.

L'iscrizione ha un costo contenuto, pari a 12,91 euro/anno deducibile ai fini fiscali.

La legge, secondo un principio di solidarietà, prevede l'iscrizione gratuita per categorie economicamente più deboli. Il premio è infatti a carico dello Stato per coloro che presentano entrambi i seguenti requisiti:

possiedono un reddito personale complessivo lordo fino a 4.648,11 euro l'anno oppure fanno parte di un nucleo familiare il cui reddito complessivo lordo non supera i 9.296,22 euro l'anno.

Per chi rientra in queste categorie è

sufficiente compilare un'autocertificazione che attesti il possesso dei requisiti reddituali di esonero.

Tra i soggetti obbligati ad iscriversi rientrano anche:

- i cittadini stranieri che soggiornano regolarmente in Italia e non hanno altra occupazione;
- tutti coloro che, avendo già compiuto i 18 anni, lavorano esclusivamente in casa per la cura dei componenti della famiglia (ad esempio ragazzi e ragazze in attesa di prima occupazione);
- gli studenti che dimorano nella città di residenza o in località diversa e che si occupano anche dell'ambiente in cui abitano;
- i lavoratori in cassa integrazione guadagni;
- i lavoratori in mobilità;
- i lavoratori stagionali, temporanei ed a tempo determinato.

Anche coloro che compiranno il 65° anno di età entro il 31 Dicembre 2013, se in possesso dei suddetti requisiti, dovranno versare il premio assicurativo per l'intero di € 12,91.

L'assicurazione manterrà la sua validità fino alla sua scadenza annuale del premio e cioè fino al 31 Dicembre 2013.

In caso di infortunio bisogna rivolgersi all'ospedale o al proprio medico di famiglia per le consuete prestazioni sanitarie precisando che si tratta di infortunio domestico.

Solo a guarigione clinica avvenuta e se l'infortunato:

- ritiene, su parere medico, che dall'infortunio sia derivata un'invalidità permanente pari o superiore al 27% per gli infortuni occorsi a partire dal 1° gennaio 2007 o al 33% per quelli occorsi fino al 31 dicembre 2006
- è in regola con il pagamento del premio annuo o ha presentato l'autocertificazione prevista per l'iscrizione dei soggetti che hanno diritto all'esonero dal versamento del premio
- possiede i requisiti di assicurabilità (età, esclusività del lavoro domestico, assenza di vincolo di subordinazione, svolgimento gratuito dell'attività) deve presentare all'INAIL domanda per la liquidazione della rendita.

A decorrere dal 17 maggio 2006, nell'assicurazione rientra anche l'infortunio mortale. In tale ipotesi, i superstiti aventi diritto dovranno presentare domanda per la corresponsione della rendita, dell'assegno funerario, nonché del beneficio, una tantum introdotto per gli eventi verificatisi dal 1° gennaio 2007.

PER TUTTI GLI ADEMPIMENTI RICHIESTI I SOGGETTI IN POSSESSO DEI PREDETTI REQUISITI POTRANNO RIVOLGERSI AL PATRONATO INAPA



PER TUTTE LE PROBLEMATICHE DI CARATTERE PREVIDENZIALE E ASSISTENZIALE CONFARTIGIANATO PERSONE OFFRE AI CITTADINI, AI LAVORATORI AUTONOMI E DIPENDENTI ED AI PENSIONATI IL SERVIZIO GRATUITO DEL



PATRONATO INAPA

PRESSO TUTTE LE PROPRIE SEDI CENTRALE E PERIFERICHE, PREVIO APPUNTAMENTO

Macerata 0733.366208 / 0733.366411
Camerino 0733.366526 / 0737.630590
Castelraimondo 0733.366526 / 0737.630590
Cingoli 0733.366807 / 0733.603764
Civitanova M. 0733.366619 / 0733.812912
Corridonia 0733.366876 / 0733.288183
Loro Piceno 0733.509325
Matelica 0733.366526 / 0737.630590

Porto Recanati 0733.366670 / 071.7591644
Recanati 0733.366670 / 071.7573644
San Ginesio 0733.366911 / 0733.663206
Sarnano 0733.366791 / 0733.658598
San Severino M. 0733.366826 / 0733.366830
Tolentino 0733.973811
Treia 0733.366851 / 0733.217084
Visso 0733.366526 / 0737.630590

L'ATTIVITA' MOTORIA NELLA PREVENZIONE DELL'OSTEOPOROSI



Prima di esporre i benefici che l'attività fisica può dimostrare e combattere l'insorgenza di questa malattia, è opportuno delinearne le principali caratteristiche.

L'OMS ha definito l'osteoporosi come una "malattia sistemica caratterizzata da una scarsa massa ossea e da un deterioramento dell'architettura del tessuto osseo che provoca fragilità ed un conseguente aumento del rischio di frattura". Con l'avanzare dell'età si verifica pertanto un depauperamento del contenuto minerale delle ossa. Lo squilibrio tra riassorbimento e produzione di tessuto osseo conduce progressivamente a questo stato patologico meglio definito col nome di osteoporosi.

Le zone più frequentemente colpite dall'evento osteoporotico sono la colonna vertebrale, l'anca e

l'avambraccio. Ad esserne principalmente colpite sono soprattutto le donne a causa di una serie di squilibri ormonali che trovano una maggiore incidenza nel post menopausa.

È importante perciò che la donna arrivi alla menopausa con un alto picco di massa ossea. Non sono comunque solo le donne ad esserne colpite, esiste un 20-30% di fratture d'anca che interessano soggetti anziani di sesso maschile, nei quali, però, l'esito di tali fratture può essere più a rischio di mortalità rispetto alle donne anziane. Quella che sicuramente gioca un ruolo fondamentale e rappresenta un approccio più razionale del problema è la prevenzione.

Le misure preventive comprendono:

- apporto di calcio attraverso una alimentazione razionale;
- impiego controllato di estrogeni;
- impiego di farmaci che favoriscono il deposito di calcio nelle strutture scheletriche;
- attività motoria.

Benché non vi siano certezze a riguardo, si ritiene che l'osteoporosi sia una patologia multifattoriale e che fra i vari fattori implicati rivesta un ruolo importante l'attività fisica. Quest'ultima agisce attraverso due processi fondamentali sull'attività metabolica dell'apparato scheletrico:

- il primo è rappresentato dall'aumento della massa ossea provocato dalla contrazione dei muscoli;
- il secondo processo è rappresenta-

to da un fenomeno fisiologico che consente al sistema scheletrico di comportarsi come un cristallo piezoelettrico, nel senso che l'energia meccanica viene convertita in energia elettrica. Quest'ultima stimola gli osteoblasti che favoriscono l'assorbimento del calcio nella matrice ossea.

Il fondamento dell'attività di prevenzione è quindi rappresentato dall'incremento della resistenza dello scheletro e dal rafforzamento dei muscoli che regolano l'attività metabolica del sistema osseo.

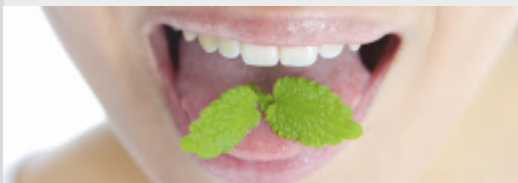
Perché l'attività fisica sia utile nel progetto di prevenzione è necessario che venga effettuata in maniera graduale, che tenga conto delle caratteristiche del soggetto (personalizzata), e che sia costante, ovvero praticata nel tempo in quanto una sospensione della stessa per un lungo periodo potrebbe ricondurre l'attività metabolica del sistema osseo ad un livello più basso.

Possiamo pertanto affermare che sia il sistema osseo che quello muscolare, per effetto dell'attività fisica, si sviluppano, modificano la forma e si arricchiscono di sali minerali.

L'attività motoria costituisce un rimedio efficace e di prevenzione in tutte le condizioni laddove si vogliono mantenere o ripristinare le condizioni ottimali del metabolismo osseo.

*Dott. Giorgio Diaferia
Dott. Giacomo Russo*

ALITO CATTIVO



Molte persone possono avere l'alito cattivo in un momento o l'altro, spesso al risveglio o dopo aver mangiato determinati alimenti. Questo perché cibi, bevande, igiene orale e sonno influiscono sui batteri che causano l'alito cattivo. In un piccolo numero di persone, l'alito cattivo è il risultato di disturbi digestivi o metabolici, ma negli altri casi i batteri ne sono i responsabili. I batteri si riproducono in luoghi caldi, umidi come la bocca ed il

cibo consumato fornisce cibo anche per loro. Essi scompongono il cibo per dare origine agli acidi della placca ed ai composti sulfurei volatili, causa principale dell'alito cattivo. La lingua, con i suoi milioni di piccoli solchi e fenditure, offre un luogo eccellente ai batteri per nascondersi. La saliva di solito aiuta a lavare via i batteri, ma poiché la produzione di saliva rallenta mentre dormi, i batteri hanno la possibilità di accumularsi in quel momento – portando all'effetto "bocca del mattino". Altre cose che possono causare l'alito cattivo includono:

- aglio, cipolle, pesce e le diete ricche di carni rosse e grassi
- alcool, sigarette e determinati farmaci che seccano la bocca

- disturbi gengivali e carie
- Suggerimenti per un alito fresco:

Il modo più efficace di risolvere l'alito cattivo è quello di ridurre il numero di batteri in bocca. Ecco alcuni suggerimenti:

- spazzolare i denti regolarmente,
- usare un dentifricio e un collutorio che contengano ingredienti come lo zinco che aiutano a neutralizzare gli odori,
- usare con cura il filo interdentale ogni giorno per rimuovere i residui di cibo che possono depositarsi tra i denti,
- pulire regolarmente la lingua con l'utilizzo di un pulisci-lingua consigliato dal tuo dentista.

Il Vecchio e il Bambino

Un vecchio e un bambino si preser per mano
e andarono insieme incontro alla sera;
la polvere rossa si alzava lontano
e il sole brillava di luce non vera...

L' immensa pianura sembrava arrivare
fin dove l'occhio di un uomo poteva guardare
e tutto d' intorno non c'era nessuno:
solo il tetro contorno di torri di fumo...

I due camminavano, il giorno cadeva,
il vecchio parlava e piano piangeva:
con l' anima assente, con gli occhi bagnati,
seguiva il ricordo di miti passati...

I vecchi subiscono le ingiurie degli anni,
non sanno distinguere il vero dai sogni,
i vecchi non sanno, nel loro pensiero,
distinguer nei sogni il falso dal vero...

E il vecchio diceva, guardando lontano:
"Immagina questo coperto di grano,
immagina i frutti e immagina i fiori
e pensa alle voci e pensa ai colori

e in questa pianura, fin dove si perde,
crescevano gli alberi e tutto era verde,
cadeva la pioggia, segnavano i soli
il ritmo dell' uomo e delle stagioni..."

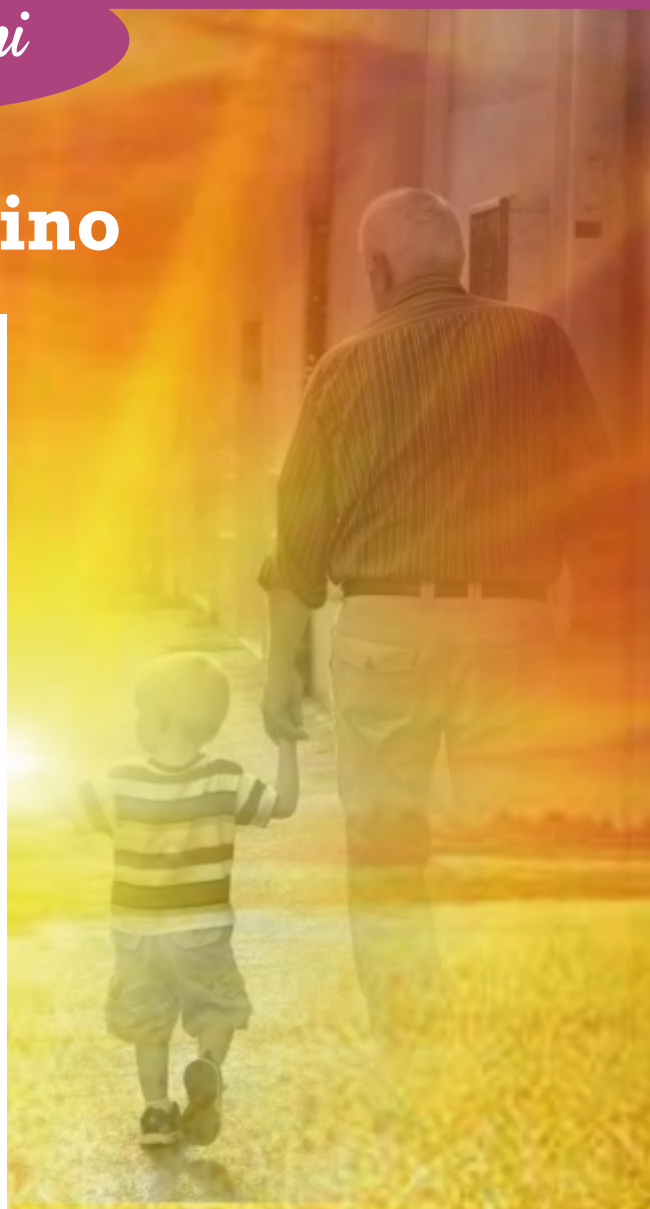
Il bimbo ristette, lo sguardo era triste,
e gli occhi guardavano cose mai viste
e poi disse al vecchio con voce sognante:
"Mi piaccion le fiabe, raccontane altre!"

F. Guccini

Riflessione

•Quali sono le fiabe dei nostri bambini dell'oggi e del domani?

•È forse la dolce e nostalgica realtà del passato?



Lezione di Vita

“MI PADRE ME DICEVA”

Mi' padre me diceva: fa' attenzione
a chi chiacchiera troppo; a chi promette;
a chi, dop'esse entrato, fa: "permette?";
a chi aribbarta spesso l'opignone.

E a quello co la testa da cojone,
che nu' la cambia mai; a chi scommette;
a chi le mano nu' le strigne strette;
a quello che pìa ar volo 'gni occasione ...

... pe di de sì e offrisse come amico;
a chi te dice sempre: "so' d' accordo";
a chi s'atpeggia com'er più ber fico.

A chi parla e se move sottotraccia;
ma soprattutto a quello, er più balordo,
che, quando parla, nun te guarda in faccia.

Aldo Fabrizi

La ricetta di mamma Clara Ciambellone con frutta secca



Ingredienti

500 g di farina 00
3 uova
250 g di zucchero
150 ml di latte
mistrà o vino cotto (tre o quattro cucchiaini)
150 ml di olio di semi di girasole
2 bustine di lievito
100 g di gherigli di noci
100 g di mandorle
50 g di uva passa
100 g di fichi secchi
scorza di un'arancia e di un limone
(fate attenzione che le bucce non siano cerate)
zucchero a velo per guarnire
forno preriscaldato a 180°C

Procedimento

Mettere a bagno separatamente e in acqua tiepida per mezz'ora l'uva passa e i fichi secchi, scolare e strizzare bene. Tagliare i fichi a piccoli pezzi, tritare grossolanamente le mandorle e le noci.

Mescolare la frutta secca alla farina.

Tagliare a piccoli pezzi la buccia d'arancia e del limone.

In una ciotola capiente battere le uova con lo zucchero. Quando il composto è diventato spumoso, unire la farina mescolata con la frutta secca, aggiungere, un po' alla volta, il mistrà o il vino cotto, il latte, l'olio, la buccia degli agrumi ed infine il lievito.

Mescolare bene con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto.

Imburrare e infarinare lo stampo.

Versare il composto e infornare (il forno deve essere pre-riscaldato alla temperatura di 180°) per circa un'ora. Lasciare intiepidire in forno.

Giornata sociale ANAP Domenica 8 Dicembre 2013

Programma della giornata

Ore 12 Santa Messa - Chiesa CRISTO RE Civitanova Marche

Ore 13 Pranzo sociale - Hotel Cosmopolitan

Il pranzo sarà allietato dalle note del maestro Diego Guardati

Il costo del pranzo: € 30,00

Le adesioni al pranzo dovranno pervenire entro e non oltre il 2 dicembre 2013 al coordinatore territoriale dell'ANAP Con-fartigianato Persone Fabio Meriggi Tel: 0733 366 228 oppure al Patronato INAPA Tel: 0733 366 411 - 208

La Chiesa Cristo Re è situata vicino al porto

Viale Giacomo Matteotti, 98 Civitanova Marche - sotto Il faro

l'Hotel Cosmopolitan è situato di fronte all'ingresso della super-strada Civitanova > Muccia

Via Alcide De Gasperi, 2 Civitanova Marche Tel: 0733 771682

Menù

Antipasto della tradizione:
affettati misti con pecorino di Visso e panzanella rustica

Primi piatti:
risotto allo champagne con carciofi, speck e scamorza
Tagliatelle con ragù marchigiano

Secondi piatti:
Tacchinella natalizia, faraona alle olive nere e maialino da latte al forno, contorno di patate arrostiti e insalata mista

Dessert della casa

Caffè

Dalla cantina:
Passerina 43° Parallelo "Teatro del Vino", Rosso Piceno Superiore, Spumante

Elisa Modugno

Vorrei fare l'artigiano!

Viaggio tra nuovi e antichi mestieri



Lo scorso mese di Settembre è stato presentato in anteprima il progetto nazionale "Vorrei fare l'artigiano" promosso dall'Anap Confartigianato in collaborazione con la Giunti Progetti Educativi. L'iniziativa è destinata alle classi IV e V della scuola primaria e alle classi I, II e III della scuola secondaria di primo grado di tutta Italia ed ha ottenuto il sostegno del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. Il suo obiettivo principale è quello di promuovere e valorizzare l'artigianato e le figure professionali ad esso collegate, per avvicinare i più giovani alla scoperta di antichi e nuovi mestieri, stimolandone la curiosità e consentendo loro di coglierne gli aspetti creativi, progettuali e manuali.

Ad oggi, le classi che hanno aderito all'iniziativa in varie Regioni d'Italia sono in tutto 770, rappresentative di circa 300 istituti scolastici. Alla campagna è abbinato un grande Concorso nazionale, al quale potranno partecipare gratuitamente tutte le classi interessate attraverso la realizzazione di un'inchiesta giornalistica sui mestieri artigiani, che offrirà loro l'opportunità di approfondire la conoscenza di questo mondo affascinante, lavorando in gruppo per stendere un elaborato originale, che potrà essere accompagnato da interviste, foto o filmati a tema. Saranno premiati gli elaborati considerati più coerenti e creativi. I premi verranno messi a disposizione dalla BOSCH, sponsor del concorso.

Rubrica delle occasioni

Comprando Vendo

Le inserzioni sono gratuite. Esse vanno indirizzate a: ANAP Confartigianato Persone - Vicolo Santa Croce, 11 - 62100 Macerata. Gli annunci sono accettati soltanto se firmati in modo leggibile e corredati dalla fotocopia di un documento di riconoscimento del firmatario fermo restando il diritto all'anonimato per chi ne faccia espressa richiesta. La redazione non risponde del contenuto dell'inserzione e declina ogni responsabilità.

Vendo

Organo Bontempi, composto da una tastiera suddivisa in due sezioni di 56 tasti
Semi nuovo, in ottime condizioni.
 Tel. 330.882195

A ciascuna classe aderente verrà fornito un kit didattico, legato al progetto, che per l'anno scolastico 2013/2014 è composto da 26 copie del volume per bambini dal titolo "Vorrei fare l'artigiano! Viaggio tra nuovi e antichi mestieri" e da una locandina da appendere in classe con tutte le informazioni relative al progetto e il regolamento del concorso.

I NOSTRI

Viaggi



14/12/2013

PARTENZA / MERANO / BOLZANO

Appuntamento dei partecipanti alle ore 00:30. Incontro con il pullman e partenza alla volta di MERANO. Soste lungo il percorso per ristoro. Arrivo a MERANO e tempo a disposizione per

Mercatini di Natale

Merano / Bolzano / Brunico / Bressanone
dal 14 al 15 Dicembre 2013

la visita ai Mercatini di Natale. Trasferimento a BOLZANO e pranzo in ristorante.. In serata, sistemazione in Hotel, cena e pernottamento.

15/12/2013

BRUNICO / BRESSANONE / RIENTRO

Prima colazione in Hotel. Partenza alla volta di BRUNICO. Tempo libero per la visita dei Mercatini in questa città medioevale tra le montagne. Trasferimento a BRESSANONE. Pranzo in ristorante. Visita ai Mercatini. Il Mercatino di Natale di Bressanone è uno dei momenti più animati e ricchi d'atmosfera di tutto l'anno. Verso le ore 16,30 partenza per rientro. Soste lungo il percorso per la cena libera. Arrivo.

QUOTA INDIVIDUALE DI

PARTECIPAZIONE: (Min. 40 Pax)

€ 200,00

LA QUOTA COMPRENDE: Viaggio in pullman gran turismo - Sistemazione in Hotel 3 stelle in camere a 2 letti con servizi privati - Trattamento di pensione completa dalla cena del 14/12 al pranzo del 15/12 - Bevande ai pasti.

LA QUOTA NON COMPRENDE: Gli ingressi nei musei e nei luoghi di visita - Eventuale tassa di soggiorno da pagare direttamente in Hotel - Tutto quanto non indicato "La quota comprende". Supplemento camera singola: € 20,00

LE PRENOTAZIONI

DOVRANNO PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE IL PROSSIMO 20 NOVEMBRE 2013

Confartigianato
persone