

LA NUOVA

del Sud

LUNEDÌ 9 MAGGIO 2011

1861 > 2011 >>

1950° anniversario Unesco di Napoli

€ 1,00

Potenza, via della Chimica, 61 - Tel. 0971.476552 - Fax 0971.903114 - E-mail: redazione@nuovadelsud.it - Direttore: Domenico Parrella - Poste Italiane Sped. in A.P. - D.L. 353/03 (conv. L. 46/04) art. 1, c. 1 - DCB Potenza-Rov. Trib. di Pz. N. 334 del 03/09/05 - Distribuzione a abbonamento - Abbonamento annuo € 10,00 - Abbonamento semestrale € 5,00 - Abbonamento trimestrale € 2,50 - Abbonamento mensile € 0,80 - Abbonamento quindicimale € 0,40 - Abbonamento settimanale € 0,20 - Abbonamento giornaliero € 0,10 - Abbonamento 10 giorni € 0,80 - Abbonamento 5 giorni € 0,40 - Abbonamento 3 giorni € 0,20 - Abbonamento 1 giorno € 0,10



caffè motta
facile
farlo
buono
caffè motta
105
8002

TOLVE - Domani e giovedì dalle 9 alle 11, presso l'istituto Comprensivo "Oronzo Albanese" di Tolve, si svolgeranno i primi incontri previsti per l'iniziativa

"Scuola, celiachia e dieta mediterranea" in cui si parlerà di celiachia e di dieta mediterranea, attraverso il gioco "In Fuga dal Glutine"

e la preparazione di pietanze senza glutine a cura del cuoco volontario di AIC Basilicata, Pino Labanca. L'iniziativa è stata organizzata dalla Società Cooperativa "Agricoltura 2000 srl" di Tolve, presieduta da Giovanni Infantino, una delle cooperative agricole più antiche della Basilicata, nata addirittura nel 1923, ed impegnata ultimamente nella riscoperta e nella valorizzazione delle specie autoctone di legumi (lenticchie, ceci bianchi, ceci neri, cicerchie) che sono naturalmente senza glutine e sono gli alimenti base della sana dieta me-

A Tolve La celiachia e la dieta mediterranea si studiano a scuola sotto forma di gioco



diterranea. Nell'organizzazione dell'iniziativa sono stati coinvolti come partner l'Associazione Italiana Celiachia di Basilicata, rappresentata dal presidente, Francesco Cioffredi, per dei seminari informativi rivolti agli alunni ed ai loro genitori sulla celiachia e sui problemi che l'intolleranza al glutine provoca in soggetti geneticamente predisposti e sulle complicanze legate alle diagnosi tardive della patologia, e l'Associazione Cuochi Potentini, con il presidente Rocco Pozzulo, per l'elaborazione di ricette tradizionali a base di legumi e na-

turalmente gluten free. Inoltre, la Cooperativa, per l'anno scolastico 2010/2011 ha indetto un concorso per la realizzazione del logo ufficiale della

Cooperativa, coinvolgendo l'Istituto Comprensivo di Tolve, grazie all'entusiasmo degli alunni ed alla sensibilità della dirigente scolastica, Bruscella Caroli-

na. Nella prima decade di giugno, inoltre, è prevista la manifestazione finale del progetto nel corso della quale si premieranno i loghi finalisti e si degusteranno i piatti naturalmente gluten free a base di legumi, preparati dagli chef dell'Associazione Cuochi Potentini. Lo scopo dell'iniziativa è quello di far conoscere l'azione della Cooperativa per la salvaguardia delle tradizioni culturali dell'Alto Bradano, evidenziando l'importanza di una corretta alimentazione e di diffondere una maggiore informazione sulla problematica della celiachia.

PAG. 17