

L'INIZIATIVA PERCORSO DA CAMERINO A MACERATA

Viaggio lungo la via della lavanda

UN PERCORSO a tappe che avrà come filo conduttore la lavanda. Appuntamento domenica prossima, dalle 8.30 alle 17, con «La via della lavanda, profumi ed esperienze di benessere», un percorso in tre tappe da Camerino a San Severino fino a Macerata, seguendo il profumo della lavanda. Laura Salvucci, ideatrice dell'iniziativa e imprenditrice tolentinata trasferita a Macerata dopo il sisma, ha voluto in questo modo proporre un modo per rilanciare il territorio attraverso le suggestioni di una coltivazione diffusa già dai tempi più antichi in queste zone, unitamente all'esperienza artigiana e alla ricerca del

benessere olistico. Dal lavandeto di Camerino al giardino all'italiana di Villa Collio, fino alla sede della sua azienda a Macerata, che utilizza la lavanda per produzioni tessili artigianali.

LUNGO il percorso si conosceranno la storia della pianta officinale e della sua coltivazione in questo territorio, si parteciperà ad un laboratorio creativo, si gusteranno prodotti locali, si ascolteranno racconti ed aneddoti sul lavoro delle donne e delle arti tessili dal XVI al XIX secolo nei territori della Marca Maceratese. Per iscrizione scrivere a info@iosonoprezioso.com.

**IDEATRICE** Salvucci**TRADIZIONE**

Progetto per promuovere i vincisgrassi

PROMOZIONE dei piatti del territorio, a partire dai tradizionali vincisgrassi. In occasione dell'apertura della stagione lirica dello Sferisterio, infatti, l'Associazione provinciale cuochi «Antonio Nebbia» ha avviato un'iniziativa di promozione dei piatti tipici del territorio a partire dal «Vincisgrassi alla maceratese», confezionati secondo la ricetta tipica della tradizione che è in attesa del riconoscimento ufficiale come «Specialità tradizionale garantita». Diversi i ristoranti che hanno aderito all'iniziativa e che si sono definiti «Gli alfieri dello scacco», con evidente riferimento allo scacco di vincisgrassi equivalente a una bella porzione di questo piatto della tradizione: Villa Ninetta di Caldarola, Il Focolare di Cingoli, Mangia di Civitanova, Mescola di Civitanova, agriturismo Agramater di Colmurano, Da Mirella di Corridonia, Osteria dei fiori di Macerata, La Volpe e l'uva di Macerata, agriturismo Ponterosa di Morrovalle, La Locanda dei matteri di Sant'Elpidio a Mare, locanda Le Logge di Urbisaglia. Tutti questi ristoranti sostengono il progetto del disciplinare per i vincisgrassi e, a garanzia di ciò, in ciascuno di essi lavorano dei cuochi professionisti associati alla Federazione italiana cuochi.

INFANZIA

Baby & Family Newsletter al debutto

È DISPONIBILE un nuovo strumento di informazione per le famiglie con bambini da zero a sei anni e per la rete di educatori e insegnanti dei nidi e scuole d'infanzia che aderiscono al progetto «QuisSi Cresce!». E' la «Baby & Family Newsletter» inviata in questi giorni a circa 600 utenti con proposte di letture e attività quotidiane da fare con i propri figli, nonché informazioni su iniziative, servizi e accessi agevolati per famiglie nel Comune e nella provincia. Nel primo numero, visibile anche nel sito del Comune sezione scuola e nidi in cui c'è anche il form per poterla ricevere <http://bit.ly/2StGdd9>, si racconta un anno di lavoro della comunità educante – genitori, bambini, educatori, associazioni e istituzioni – per la valorizzazione degli spazi all'aperto dei servizi educativi attraverso un percorso di progettazione partecipata e autoconstruzione con il progetto QuisSi Cresce. Nella newsletter, infine, si va a scoprire un grande albero, alla cui ombra crescono tanti bambini anche nella relazione intergenerazionale con i nonni. E il nuovo nido d'infanzia comunale a Villa Cozza, che ha uno spazio per le famiglie all'interno di uno dei parchi più affascinanti della città.

OLTRE LE BARRIERE VIA ALLE ISCRIZIONI AL CORSO DI PRIMO LIVELLO

A lezione di lingua dei segni

SONO aperte le iscrizioni al corso Lis di primo livello, corso di lingua dei segni italiana, organizzato dall'Ente nazionale sordi, l'Ens onlus, sezione provinciale di Macerata. Il corso di specializzazione appena terminato è frutto di un grande lavoro del consiglio provinciale Ens, in cui sono stati portati a termine i corsi Lis 1°, 2°, 3° livello più il corso di specializzazione, una bellissima esperienza che dura da 18 anni. Tuttora 16 assistenti alla comunicazione collaborano per garantire il servizio a soggetti sordi in età scolare, con l'obiettivo di garantire la piena accessibilità e l'in-

**INSIEME** Mehmedi, Altieri e Maran

clusione. Dato che sono pervenute diverse richieste, l'Ens di Macerata ha deciso di far ripartire un nuovo ciclo formativo: se sarà raggiunto il numero minimo delle iscrizioni, il corso

avrà inizio il prossimo settembre. Le lezioni termineranno a giugno 2020 tutti i lunedì, più un giorno al mese (con data da definire) dalle 17 alle 21. Si svolgeranno nei locali della onlus in via-

le dei Martiri della Libertà. La scadenza per le iscrizioni è fissata per il 31 luglio, prorogata al 15 settembre se non sarà raggiunto il numero minimo delle iscrizioni (numero massimo dei corsisti è 24). Info: ensmaceratacorsilis@gmail.com, 0733.235894. Orari d'ufficio: mercoledì 9.30/13-15/18; giovedì 15/18. «Per chi non la conosce – spiega Gessica Altieri del consiglio provinciale Ens – la Lis è una lingua con una propria struttura grammaticale, sintattica, morfologica e lessicale. Tra gli obiettivi del corso c'è quello di far apprendere la struttura grammaticale di una lingua gestuale-visiva».



unimc
UNIVERSITÀ DI MACERATA
l'umanesimo che innova

iscriviti!




CORSI DI LAUREA TRIENNALI E MAGISTRALI

CORSI DI LAUREA MAGISTRALI INTERNAZIONALI A TITOLO DOPPIO E MULTIPO

economia | giurisprudenza
scienze politiche
comunicazione
relazioni internazionali
scienze della formazione
beni culturali | turismo
lingue | mediazione
lettere | storia
filosofia

FONDAZIONE **1290**
2019
FUTURO

CAMPAGNA ISCRIZIONI
A.A. 2019/2020
Dal 1° agosto
www.unimc.it

UNIVERSITÀ DI MACERATA

il futuro dal cuore antico

OPEN DAY 25 LUGLIO • 29 AGOSTO GIORNATA DELLA MATRICOLA 17 SETTEMBRE