

ASSISI Il precedente nel 2003 Assemblea Cei Vescovi in sala da tutta Italia

ASSISI — Si aprirà nel pomeriggio di lunedì 14 novembre 2005, ad Assisi, la 55ª Assemblea Generale della Conferenza Episcopale Italiana, con la prolusione del Cardinale Camillo Ruini, presidente della Cei. Due i principali argomenti che saranno al centro dei lavori dell'Assemblea che vedranno la presenza di circa 250 vescovi: la riflessione sulla formazione al ministero presbiterale nella Chiesa italiana, che accompagnerà la presentazione, discussione e votazione del documento Orientamenti e norme per i seminari, e l'approfondimento del tema "Chiesa e mondo della salute:

**Per passare il testimone
del Concilio Vaticano II
alle giovani generazioni
Ma anche per puntualizzare
il rapporto chiesa-scienza**

nuovi scenari e comunicazione del Vangelo". La relazione principale su "L'azione pastorale della Chiesa nel mondo della salute nel contesto attuale: sfide e prospettive" sarà accompagnata da alcune comunicazioni sullo scenario socio-legislativo nell'ambito della sanità, sulle istituzioni sa-



MEMORIA
Non solo quella dell'evento del '62-'63, ma anche il ricordo vivo dei 27 anni con Papa Wojtyla

nitarie di ispirazione cristiana e sull'assistenza religiosa negli ospedali e case di cura. Martedì 15, dopo la Celebrazione Eucaristica nella Basilica di San Francesco d'Assisi, è previsto il saluto ai vescovi da parte del Nunzio Apostolico in Italia, monsignor Paolo Romeo. L'arcivescovo di

Perugia, monsignor Giuseppe Chiaretti, presidente della Conferenza Episcopale Umbra e vice presidente della Cei farà dono a tutti i vescovi italiani di una copia del volume fresco di stampa dal titolo "Giovanni Paolo II in Umbria", il cui autore è il suo segretario dottor Amilcare Conti. Il

volume, di circa 300 pagine, narra i dodici viaggi pastorali di Papa Wojtyla in Umbria ed è corredato da 400 foto. Pur pensato quando era ancora in vita Giovanni Paolo II, oggi questo volume vuole essere un omaggio alla memoria del grande pontefice.

Maurizio Baglioni

BASTIA Sui piani per Ospedalichio e l'ex Lolli Il sindaco respinge i due esposti e parla di giustizia a orologeria

BASTIA — Va oltre la polemica politica il rapporto tra maggioranza e opposizione, in particolare dopo l'iniziativa di Forza Italia che, in appena due settimane, ha scelto di inviare due pratiche alla magistratura contabile ed ordinaria. Dopo il secondo annuncio della CdL il sindaco Lombardi è intervenuto, con una nota, per sostenere che questa iniziativa ha carattere strumentale, non tanto per fare chiarezza sulla legittimità degli atti, quanto per la volontà di Forza Italia di bloccare (con gli esposti sul piano per la zona industriale di Ospedalichio e sul recupero dell'area ex Lolli) l'amministrazione comunale in merito a vicende cruciali per lo sviluppo e la crescita della città. L'obiettivo vero della CdL, secondo il sindaco, è creare una situazione di immobilismo. Risentita la reazione del capogruppo di F.I., Fabrizio Masci, il quale ribadisce che l'unica volontà perseguita è quella di fare chiarezza di fronte ad un immobilismo sul quale si è impantanata la giunta Lombardi, ragione per cui Masci ha chiesto formalmente le dimissioni del sindaco.

m.s.

MARSCIANO Appuntamento a S. Apollinare di Spina Week end di frantoi e cantine Degustare vino e olio nel castello

MARSCIANO — Un itinerario attraverso la enogastronomia umbra, con una particolare attenzione per olio e vino locali. Si tratta di «Olio di un giorno, vino di un anno», protagonista sabato 12 e domenica 13 novembre nella suggestiva location del Castello di Sant'Apollinare di Spina. Il primo appuntamento è alle 16 di sabato, con l'apertura degli stand degustativi ai quali si potrà accedere gratuitamente. Nel corso del pomeriggio, su prenotazione, i visitatori potranno prendere parte ai mini corsi di degustazione tenuti da esperti di olio e sommelier professionisti. Gli «stand», che chiuderanno alle 23, po-

tranno essere nuovamente visitati dalle 10 alle 21 di domenica. «La kermesse ha raccolto quest'anno l'adesione di ben 30 cantine e 7 frantoi — spiega l'assessore al Turismo Roberto Bertini — e la grande novità sarà la possibilità per i produttori di vendere, oltre che promuovere, i prodotti». Come nelle passate edizioni, non mancheranno spazi dedicati alla formazione: seminari e corsi di degustazione introdurranno ai segreti del vino e dell'olio. Per domenica inoltre, è in programma, su prenotazione, un pranzo a base di carne chianina, la razza bovina autoctona regionale.

Chiara Urbanelli

TODI Nel Comune a capo della filiera di promozione In tavola «Sentieri d'arte e di mensa» Altra sfida per il Sistema turistico

TODI — Dopo il successo di «Agriturismi a porte aperte», il Sistema turistico locale — di cui Todi è Comune capofila — ospita l'ultimo appuntamento della rassegna «Sentieri d'arte e di mense-Storia e tradizioni alla tavola del tempo», organizzata dalla società Sistema Museo. Una tavola rotonda sul tema «Magie e malie 2005-La gola malefica: sortilegi d'erbe e di cibi di Matteuccia e altre streghe», domani alle 17 nella Sala delle ceramiche del museo-pinacoteca, vedrà la partecipazione del presidente della Scuola regionale di Micologia, Ferruccio Grillo, che parlerà sul tema «I funghi magici», nonché del responsabile dell'Archivio storico comunale, Filippo Orsini, e dell'esperto di gastronomia e arte conviviale Tommaso Lucchetti, che relazioneranno sulla figura della strega Matteuccia fra storia e leggenda. La serata si concluderà nella Sala delle Pietre con un'esibizione della compagnia teatrale «Il cinciallegro» di Sangemini e un'interpretazione liberamente tratta dagli atti del processo. Degustazione curata dallo «chef» Martino Belliscioni per indagare sull'ossessione di quei tempi, la contaminazione malefica di cibi e bevande.

Susi Felceti

Pisa
Amsterdam
da
€ 39,99*

Vola più facile

transavia.com

*Tariffe di sola andata soggette a disponibilità di posti. Tasse aeroportuali escluse soggette a variazioni (da € 8,67). Spese amministrative € 5 per transazione. Supplemento operations & security € 5,31 per tratta. Fuel surcharge € 6,50 per tratta.