

MILIS

Allevatori di suini: troppo tempo per le analisi

Gli allevatori di suini di Milis sono infuriati: hanno sotto sequestro gli animali e non possono macellare. L'Istituto Zooprofilattico di Sassari impiega oltre un mese a consegnare i referti delle analisi effettuate sugli animali sotto sequestro sanitario che perciò non si possono toccare. «Gli allevatori di Milis hanno fatto autodenuncia alla Asl - spiega Nino Manca, rappresentante della Confederazione italiana agricoltura - per evitare problemi di tipo igienico e sanitario come l'insorgenza di malattie, quindi per non incorrere in sanzioni amministrative e penali». Negli ultimi due mesi sono stati una decina i sequestri: la maggior parte degli allevatori attende ancora gli esiti delle analisi. «Il problema è di tipo burocratico - prosegue Manca - però aspettando oltre un mese per i referti gli allevatori non possono macellare i maiali neanche per consumo domestico. La Cia ha sollecitato gli assessorati regionali competenti a snellire le procedure e rilasciare in tempo debito il nulla osta per la macellazione ma ancora non ci hanno risposto».

Joseph Pintus

Gonnostramatza. L'obiettivo è portare i prodotti sardi nell'Estremo Oriente

Formaggio del Sol Levante

Staff giapponese a lezione nel caseificio biologico

I due giovani casari giapponesi proporranno il piatto di Campagna amica con le eccellenze enogastronomiche isolane nei loro agriturismi.

«La loro presenza nel nostro caseificio è molto importante. Stiamo parlando del Giappone, la seconda economia mondiale, dove cento grammi di formaggi vengono venduti a dieci euro». Lo ha affermato Michele Cuscusa, titolare di un caseificio biologico a Gonnostramatza, mentre insegnava a due giovani arrivati dal paese del Sol Levante i segreti dei formaggi fatti con il latte delle pecore della Marmilla. Un corso di caseificazione che ha aperto nuovi scenari commerciali per i prodotti lattiero-caseari del territorio nel mercato giapponese. Un progetto che, non a caso, ha il sostegno di Università di Cagliari e Coldiretti.

I GIAPPONESI. Yoichi Ikeda, 32 anni, che ha un caseificio dove lavora il latte di dieci mucche nella sua città di Hyogo-Kobe, è stato uno dei due allievi. L'altro è Yuichiro Takeuchi, 28 anni, che con sole dieci pecore e due capre ha reso la ricotta un prodotto ricercato nella sua azienda "Il ricottaro" a Okayama. Takeuchi acquista il siero per la-

cotta. E non ha nascosto la differenza fra i metodi usati nella sua terra e quelli che ha scoperto in Sardegna: «Quando ho assaggiato per la prima volta i prodotti di questo caseificio in Giappone, sono rimasto estasiato. Succede lo stesso a tutti i miei connazionali. Il profumo ed il gusto sono un'altra cosa rispetto ai nostri formaggi. È un metodo semplice. Metterò a frutto le tecniche del pascolo, fermentazione e caglio». Lo ha seguito Ikeda: «È proprio questa semplicità a conferire la bontà al formaggio sardo. Farò in modo che altri amici vengano in Sardegna ad apprendere queste tecniche». Entrambi hanno assicurato: «Saremo paladini dei formaggi della Marmilla in Giappone».

IL COMMERCIO. Affermazione che ha fatto piacere al maestro Cuscusa. Conti alla mano un chilo di formaggio, nella terra nipponica viene venduto a cento euro. «Il Giappone sta cambiando le abitudini alimentari e spetta a noi cogliere questa opportunità». Occasione che non si farà sfuggire neanche la Coldiretti. «Abbiamo proposto ai due casari giapponesi di proporre nei loro agriturismi un piatto di Campagna Amica con le eccellenze enogastronomiche isolane», ha chiuso Efisio Perra, di Coldiretti Sardegna, che ha consegnato i due attestati del corso ai giovani giapponesi.

Antonio Pintori



La consegna degli attestati al termine del corso [AN.PIN.]

Ghilarza. Quest'anno non c'è stato alcun iscritto

Addio all'università a distanza

Dopo dieci anni si interrompe nel Guilcier l'esperienza dell'Università a distanza. Dopo un boom di iscrizioni nei primi anni di attivazione, il numero degli iscritti, in particolare negli ultimi tempi, è andato calando. Nessuna nuova iscrizione al primo anno per il nuovo anno accademico e così, considerati anche i costi elevati del servizio, l'esecutivo guidato dal sindaco Stefano Licheri ha deciso di interrompere la collaborazione decennale con la facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Sassari. Quando l'esperienza è partita per consentire agli studen-

ti di frequentare a Ghilarza ed evitare così le trasferte a Sassari il Comune spendeva 50 mila euro l'anno. Negli ultimi anni si era riusciti a ridurli a 30 mila, una cifra comunque significativa in tempi di crisi. «Se ci fossero state nuove iscrizioni si sarebbe potuto pensare di proseguire, ma così non è possibile, i costi sono molto alti da sostenere», spiega il sindaco. E aggiunge: «Per tutti i 5 anni avevamo dieci iscritti di cui solo uno di Ghilarza, gli altri in arrivo da diversi centri dell'Isola. Già l'anno scorso abbiamo fatto uno sforzo».

Alessia Orban

BREVI

Uffici comunali chiusi

MARRUBIU. Gli uffici comunali rimarranno chiusi nei pomeriggi di martedì 22 e giovedì 31 per un corso di formazione dei dipendenti. (an.pin.)

Lingua sarda

BARESSA. Nel sito del Comune www.comune.baressa.or.it, sezione "sportello linguistico" è attivo il collegamento a Dischiente, per la lingua sarda. (an.pin.)

Bando povertà

MORGONGIORI. Entro domani le richieste per essere inseriti nel servizio civico comunale. (an.pin.)

Progetto anticrisi

VILLA SANT'ANTONIO. La Giunta comunale ha approvato il progetto del cantiere occupazionale. La somma a disposizione è di 46 mila euro. (an.pin.)

Commissione vigilanza

MOGORELLA. La Giunta municipale ha nominato la commissione comunale di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo. Ne fanno parte il sindaco Laura Scanu, il vigile Maria Lucia Sanna, Manuela Selis per l'ufficio tecnico, un rappresentante della Asl ed uno dei Vigili del fuoco. (an.pin.)

Contributi per i disabili

NEONELI. Entro l'11 febbraio possono essere presentate in Comune le domande di contributo per i piani personalizzati per i disabili. (a.o.)

Piano per l'occupazione

NORBELLO. La Giunta Pinna ha approvato il progetto del piano occupazione annualità 2012. Complessivamente si spenderanno 63.630 euro. (a.o.)



IFAL LEADER NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE IN SARDEGNA

IN COLLABORAZIONE CON



FEDERALBERGHI SUD SARDEGNA

FEDERALBERGHI SUD SARDEGNA

ASSOCIAZIONE PASTICCIERI SARDEGNA

APRE IN SARDEGNA

LA 1ª SCUOLA INTERNAZIONALE SUL TURISMO, OSPITALITÀ E RISTORAZIONE

SONO APERTE LE ISCRIZIONI AI CORSI PROFESSIONALI CON IMMEDIATE POSSIBILITÀ DI INSERIMENTO LAVORATIVO

CORSO PER CUOCO

con rilascio di QUALIFICA REGIONALE di "ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME E REALIZZAZIONE DI PREPARAZIONI DI BASE" con VALIDITÀ EUROPEA (autorizz. Reg. n. 42350 del 05/09/2012). Il corso ha una durata di 600 ore (6 mesi circa) con frequenza giornaliera dal Lunedì al Sabato con Stage formativo nelle più importanti strutture del settore. Il superamento dell'esame permette l'ottenimento del C.E.F.B. (Certificato di Eccellenza in Food e Beverage) ambito titolo riconosciuto dalle più importanti associazioni di categoria. La formazione è rivolta a tutti coloro che desiderano trasformare la loro passione in un lavoro, a quanti desiderano riqualificarsi rispetto alla attuale posizione lavorativa e a coloro che, anche se già inseriti in ambito ristorativi, necessitano di una qualifica professionale coerente con il proprio inquadramento professionale.

CORSO PER PASTICCERE

con rilascio di QUALIFICA REGIONALE di "ADDETTO ALLA LAVORAZIONE E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE/PASTICCERIA" (autorizz. Reg. n. 42349 del 05/09/2012) con VALIDITÀ EUROPEA. Il corso ha una durata di 600 ore (6 mesi circa) con frequenza giornaliera dal Lunedì al Sabato con Stage formativo nelle più importanti strutture del settore. La direzione tecnica del laboratorio di pasticceria è a cura dello chef Gianluca Aresu. Il superamento dell'esame permette l'ottenimento del C.E.F.B. (Certificato di Eccellenza in Food e Beverage) ambito titolo riconosciuto dalle più importanti associazioni di categoria. La Formazione permette di intraprendere una attività lavorativa altamente qualificata con IMMEDIATO inserimento lavorativo.

CORSO DI ADDETTO ALLA RECEPTION

Con rilascio della qualifica regionale di "Addetto al Servizio di Accoglienza prenotazioni, Gestione dei Reclami e allo svolgimento delle attività di Segreteria Amministrativi" (autorizz. Reg. nr. 36239 del 12/07/2012). Il corso è rivolto a 20 allievi da qualificare e la figura prevede una formazione di alto livello rivolto a diplomati o laureati ed offre immediato inserimento lavorativo. La durata è di 600 ore con frequenza giornaliera dal Lunedì al Sabato Stage formativo nelle più importanti strutture del settore. Il superamento dell'esame permette l'ottenimento del C.E.O. (certificato di Eccellenza in Ospitalità).

CHIAMA SUBITO AL NUMERO 070 3293039

dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 19.00 - oppure visita il sito www.ifalitalia.it

IL FUTURO... È NELLE TUE MANI ...NON PERDERE QUESTA OCCASIONE