

Notiziario dell'associazione

n° 9

L'estate è una smisurata domenica: pensi di fare mille cose, poi arriva settembre, che è uno smisurato lunedì, e non hai fatto nulla.

Orporick

**

Il direttivo recentemente si è riunito in forma fisica. Abbiamo analizzato tutte le problematiche inerenti alla sicurezza e in modo particolare alle norme di attivazione del nuovo anno accademico 2020/2021.

- Stiamo verificando con Unitre nazionale e con Amministrazione Comunale le normative inerenti alle riunioni/corsi in locali chiusi;
- La nostra associazione si doterà di strumentazione per il controllo e la sanificazione dei locali;
- La nostra associazione si doterà di strumentazione per l'erogazione di lezioni a distanza;
- Il nuovo anno accademico 2020/2021 si articolerà in due fasi: fase 1 da ottobre a dicembre, fase 2 da gennaio a maggio. La fase 1 conterrà il piano dettagliato dei corsi, la fase 2 conterrà dei titoli di corsi che saranno sviluppati durante l'autunno/inverno;
- La segreteria sta elaborando l'elenco di dettaglio delle lezioni non erogate durante il blocco di questa primavera. Tutte le lezioni, dei corsi a pagamento, non erogate saranno rimborsate in modalità **voucher** (come previsto dalla normativa nazionale). I voucher avranno validità di 24 mesi, pari a due prossimi anni accademici, e saranno scalati al momento delle iscrizioni.
- Il costo della tessera per il nuovo anno accademico 2020/2021 sarà dimezzato, passerà da 30 a 15 euro. Questa diminuzione andrà a compensare un piano corsi che si presenta non ricco come gli anni precedenti.
- Continueremo anche durante l'estate (fatta eccezione per il mese di agosto) a emettere i notiziari mensili. Questo permetterà di tenere costantemente informati i nostri soci.

Chiediamo a ogni socio di diffondere questi notiziari (quando ne è a conoscenza) ad altri soci sprovvisti delle tecnologie: email, internet, facebook e whatsapp.

Ricetta

LIMONI RIPIENI DI TONNO *(giallozafferano)*

Ingredienti

2 Limoni, 250 g Ricotta, 160 g Tonno bianco sott'olio, 2 filetti Acciughe sott'olio,
1 cucchiaino Capperi sott'aceto, q.b. Prezzemolo

Preparazione

- Tagliate in due parti i limoni, incidete lungo il bordo della buccia ed estraete, aiutandovi con un cucchiaino, la polpa. In questo modo avrete 4 scodellini.
- Tenete da parte l'interno dei limoni per estrarne il succo.
- Tritate finemente i capperi e le acciughe sott'olio e uniteli alla ricotta ben sgocciolata, due cucchiaini di succo di limone, il prezzemolo tritato e il tonno sminuzzato con le mani.
- Mescolate e amalgamate tutti gli ingredienti poi riempite le bucce vuote dei limoni con la crema di tonno.

Saluto del presidente

Ringrazio il nostro Direttore dei Corsi per l'ottimo lavoro svolto e che continuerà a svolgere nei prossimi mesi, al fine di assicurare la migliore continuità didattica nelle forme più opportune e proficue. In questi giorni di ripresa e di grande speranza per il futuro, auguro a tutti, Soci e Docenti, di proseguire con passione il cammino intrapreso, rivolgendo a tutti il mio affettuoso saluto.

