

Via il limite di età dei 45 anni per le assunzioni

La Giunta comunale ha deliberato una modifica alla norma regolamentare che disciplina i requisiti per la costituzione dei rapporti di lavoro a termine. In particolare, viene abolito il requisito del limite di età di anni 45 richiesto per le assunzioni a tempo determinato in taluni specifici profili professionali: insegnante scuola materna, educatore asilo nido, ausiliario di scuola materna, assistente di base, istruttore di polizia municipale, ausiliario del traffico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dividere la spesa del taxi, ora c'è la tariffa



Esiste da sempre il buon costume di prendere il taxi e dividere le spese tra i partecipanti al viaggio. Ora però c'è una tariffa "ad hoc" che – secondo la nota ufficiale – consentirà all'utente di risparmiare in media il 40% rispetto una corsa ordinaria. Ad approvare il provvedimento la stessa Giunta del Comune su richiesta avanzata dalla Cooperativa Taxista Riminesi per l'istituzione della "tariffa di taxi collettivo", ribattezzato anche "taxi sharing".

La tariffa infatti è a base multipla: il tassametro sarà impostato in base ai chilometri percorsi, alle soste effettuate, ai carichi e scarichi dei passeggeri durante il tragitto ed al supplemento notturno, senza supplementi per la chiamata radio-taxi – per il servizio festivo – per il trasporto bagagli/animali e per il tragitto fuori comune/aeroportuale. La tariffa finale quindi consentirà all'utente un risparmio medio del 40% circa rispetto alla tariffa ordinaria per la corsa singola. La nuova tariffa si aggiunge alle tre già esistenti: tariffa 1 per il servizio urbano, tariffa 2 per il servizio extraurbano, tariffa 3 relative alle corse da e per l'aeroporto di Miramare. Spetterà alla Polizia Municipale il compito di verificare la taratura dei tassametri e il rispetto delle regole stabilite e sottoscritte dalla giunta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Notte Rosa, anteprima nazionale di “Gelato nel Piatto”

di MILENA ZICCHETTI

Dal 23 al 28 luglio 2013 tutti i riflettori saranno accesi su quella che può essere considerata l'alta moda del gelato nella ristorazione, non solo in Italia ma nel mondo. Stiamo parlando

di “Gelato nel Piatto” giunto alla sua quarta edizione, una sei giorni in cui il vero protagonista sarà il gelato di Alta Gastronomia, interpretato dagli chef di cento tra i migliori ristoranti di tutto il mondo: Singapore, Hong Kong, New York, Bangkok, Seoul, Ankara, Shanghai, Pechino, Tokio, Dubai, Mosca, Montecarlo, Roma, Venezia, Milano, Parma. L’evento, che vede il sostegno del Consorzio del Prosciutto di Parma, Consorzio del Parmigiano Reggiano e Fabbri 1905, ha ricevuto il patrocinio, tra gli altri, dell’EXPO 2015 (che si terrà a Milano e sarà dedicata proprio al tema dell’alimentazione) e dell’ENIT (Ente Nazionale per il Turismo) per l’alta valenza turistica della manifestazione.

L’anteprima assoluta di questa grande manifestazione, se l’è aggiudicata la riviera romagnola durante la Notte Rosa, il “Capodanno dell’Estate”, in programma il prossimo 5 Luglio. Tra gli chef Romagnoli chiamati ad interpretare questo fresco e allettante piatto, mettendo alla prova tutta la loro inventiva, lo stellato Gian Paolo Raschi del Ristorante Guido di Miramare di Rimini che preparerà per l’occasione lo “Stecco al Parmigiano Reggiano con croccante al Prosciutto dolce di Parma” e il raffinato Raffaele Liuzzi della Locanda Liuzzi a Cattolica che proporrà lo “Squacquerone, amarene Fabbri e rucola con gelato di pistacchio Fabbri” mettendo a dura prova il palato dei suoi ospiti. Infatti lo chef avvisa che “il contrasto che troveremo nel dessert è l’amaro e il piccante della rucola, con il dolce delle amarene e pistacchio e l’acido dello squacquerone”. L’iniziativa è promossa dal magazine INformaCIBO insieme alla Fipe della Provincia di Rimini e con il patrocinio dell’Apt Emilia Romagna.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

M5Stelle, pronta l'azione di responsabilità sul "Fellini"

Il 28 giugno 2013 è stata depositata la richiesta di consiglio tematico sull'aeroporto Fellini. Lo scrive la consigliera di minoranza del M5Stelle **Carla Franchini (foto)**. Che specifica. "Nei successivi 20 giorni dovrà essere convocato il consiglio comunale. In quell'occasione il M5S presenterà apposita delibera per l'azione di responsabilità dei soci nei confronti del consiglio di amministrazione." Si parla ovviamente di Aeradria, la società che gestisce lo scalo aeroportuale, attualmente ancora "sospesa" tra procedura fallimentare e nuovo concordato. © RIPRODUZIONE RISERVATA



Venditori abusivi si riforniscono di gadget per la Notte Rosa

In pieno centro, in pieno giorno (le foto sono state scattate nel primo pomeriggio di martedì scorso), in Corso Giovanni XXIII. La Notte Rosa si sa, attira parecchi venditori abusivi. Soprattutto di bibite, alcoliche e analcoliche, e tantissimi gadget: cappelli, cerchietti, bracciali, cappellini, cose di ogni genere. Rigorosamente nel colore della Notte. Mercanzia, e fatti di abusivismo commerciale, che puntualmente finiscono

nel mirino delle forze dell'ordine con congrui sequestri e multe. Ma l'altro giorno non potevamo non notare movimenti decisamente fuori dalla norma in questa strada del centro storico ormai simbolo del *commercio etnico*. Decine di persone in fila, ad attendere il proprio turno, per acquistare i gadget rosa dai negozianti che ne sono fornitissimi. Non si sbaglia. Sono loro, pacifici venditori abusivi, gli stessi che da domani, giorno e notte e per tre giorni, vedremo praticamente in ogni angolo strategico della città, spiaggia compresa. (*fotoservizio lapiazzarimini.it*) © RIPRODUZIONE RISERVATA

[nggallery id=7]

IL Gambero Rosso assegna "Tre Spicchi" alla Pizzeria O'Malomm



ECCELLENZE Infornata alla pizzeria O'Malomm

Presentata in anteprima nazionale all'Interporto di Nola, la

nuova Guida alle pizzerie d'Italia realizzata dal Gambero Rosso vuole diventare un punto di riferimento per tutti gli amanti di uno dei cibi più semplici e più noti al mondo, la pizza appunto. Sono 400 le pizzerie che sono state prese in considerazione in tutta la Penisola e valutate per le farine utilizzate, gli impasti e le lievitazioni. Solo 30 hanno ottenuto il massimo punteggio: i "Tre Spicchi". Tra queste, la pizzeria O'Malomm di San Patrignano, situata in un'ex stazione postale del Settecento ristrutturata, all'interno della quale si trova anche Spaccio, dove è possibile acquistare tutti i prodotti della comunità: dall'enogastronomia, agli accessori in cuoio, agli arredi di design.

"Un riconoscimento di cui tutti ne dobbiamo andare enormemente fieri ed orgogliosi" ha sottolineato **Giuseppe Morgese**, direttore della pizzeria "perché questo risultato è il frutto di tanto sacrificio e tanta dedizione che riguarda ogni singola persona coinvolta. Un giudizio che ci rassicura sulle scelte fatte, perché ci conferma che l'unico modo che paga, in qualsiasi ambito, è fare le cose con passione, serietà e qualità." Oltre all'alta digeribilità dell'impasto, altro punto forte è il rigore nella scelta degli ingredienti: tutti prodotti DOP (a denominazione di origine protetta) e SGT (specialità territoriale garantita), oltre a proporre nelle farciture anche formaggi, salumi e olio provenienti dalla filiera agricola della Comunità stessa. (M.Z.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA