

Nella sala Fogazzaro della Fiera di Vicenza, il 13 marzo 2005 si è tenuta l'Assemblea Ordinaria di A.C.T.ITALIA - Federazione Nazionale che si è conclusa con le Elezioni per il rinnovo del Consiglio per il triennio 2005 - 2007.

Al termine dello scrutinio dei voti sono risultati eletti:

Consiglio Direttivo:

PASTORELLO Epifanio	Presidente Acti Torino
MUSSO Camillo	Segretario Generale Acti Torino
ZAFFINA Pasquale Assocampi Roma	Vice Presidente Vicario
LACCHIO Osvaldo	Tesoriere GEC Ivrea
PELLIZZARI Umberto	Consigliere CCA Palladio Vicenza
GALLIANI Claudio	Consigliere CC Gorizia
DE NARDI Bruno	Consigliere Holiday CC Rovereto Sezione Trento

Collegio dei Revisori dei Conti:

MADDALENA Stefania	CCA Palladio Vicenza
NIRO Vincenzo	Acti Torino
CILLIS Donato	Acti Torino
Collegio dei Probiviri:	
AVENOSO Gino	Acti Pavia
ROSSI Alighero	C.C Livorno
TROMPETTO Renato	G.E.C. Ivrea

Nel corso dell'Assemblea, sia per la competenza dimostrata sia per le energie profuse a favore di una sempre maggiore affermazione della Federazione, il Presidente uscente Camillo MUSSO è stato acclamato quale "PRESIDENTE ONORARIO" della Federazione stessa.

ULTIM'ORA

Apprendiamo e divulghiamo che la Commissione Trasporti e Turismo (TRAN) del PE ha approvato la risoluzione che si occupa in modo positivo, anche delle forme di turismo itinerante. "Sono lieto - ha detto l'On. Paolo Costa, che nel contribuire alla definizione delle linee di politica turistica europea, si sia accolto anche l'emendamento da me promosso che riconosce il ruolo del turismo itinerante (caravan e autocaravan) nel ridurre la concentrazione del turismo di massa su poche destinazioni e sollecita interventi per la realizzazione di aree di parcheggio attrezzate in tutta l'Europa. E' una presa di posizione che potrebbe incoraggiare fin d'ora gli Stati Membri a legiferare ed agire in coerenza".

Ci ha lasciati il socio Vincenzo Mendillo. Gli amici dell'ASSOCAMPI si uniscono al cordoglio della famiglia.

E' scomparsa Lucia Filippi. Gli amici dell'ASSOCAMPI abbracciano la famiglia con affetto.

UNA RICETTA RAPIDA E GUSTOSA
Mezze maniche alle puntarelle



Ingredienti x 4 persone: 400 gr. di mezze maniche, meglio se lisce; 200 gr. di puntarelle (a Roma si chiamano così i germogli delle cicoria catalogna) tagliate in modo grossolano; olio extra vergine d'oliva; uno spicchio d'aglio; pepe e sale; pecorino romano q.b.

In una padella grande, soffriggere l'aglio in abbondante olio, inserire le puntarelle, aggiustare di sale (poco) e coprire, facendo appassire la verdura (circa 10 minuti). Scolare al dente le mezze maniche, versarle nella padella, aggiungere pepe macinato all'istante, il pecorino grattugiato e mantecare con un cucchiaino dell'acqua di cottura della pasta.

Luisa Petri