

Rifiuti, aumenti dal 4 al 20 per cento

– I 20 comuni della provincia di Rimini si stanno impantanando sui rifiuti. Dopo il quarto forno, il nicchiare sulla raccolta differenziata, Hera, la società per azioni pubblica, propone a Rimini un'altra perla: l'aumento medio della bolletta rifiuti sarà del 7 per cento, con delle punte di oltre il 20 riservato agli abitanti di Verucchio, la colpa è quella di fare la raccolta differenziata.

Assessore Romani, qual è la sua opinione?

“Le riflessioni sono due. La prima è economica. Un aumento del 7 per cento è ingiustificato. I cittadini non possono reggere un simile scatto in avanti. Credo che l'incremento debba essere in linea con l'inflazione.

Poi c'è la seconda riflessione che è tutta politica. Mentre il governo Berlusconi va a proporre una falsa diminuzione delle tasse, nella nostra provincia il centrosinistra propone un aumento vero”.

Qual è al momento lo stato del Piano dei rifiuti nella provincia di Rimini?

“Normale che una società come Hera abbia come obiettivo primario quello di soddisfare i soci, compreso i cittadini, attraverso gli utili, meno normale se i servizi offerti non sono adeguati. Con Amia-Sis c'era un rapporto diretto, oggi sembra che riusciamo ad incidere solo relativamente sulle scelte. E su questo tutti i partiti del territorio devono riflettere. Sempre di più c'è la sensazione che le scelte politiche vengano dettate da Hera e non dalla politica. Il Piano provinciale dei rifiuti che stiamo portando alla conclusione con un acceso e sano dibattito è stato condizionato prima dal Piano industriale ed oggi dalle tariffe. Ora si parte dalla raccolta differenziata come punto fermo e dall'adeguamento dell'inceneritore. E' chiaro che di fronte agli aumenti di Hera, che penalizza la raccolta

differenziata, c'è conflitto col Piano provinciale. E su questo va aperto un confronto politico e tecnico".

Una caterva di aumenti*

In media del 7 per cento

– Hera la società pubblica che agisce sul mercato con le stesse dinamiche dei privati ha proposto questi aumenti nel 2005 rispetto l'anno precedente sulla bolletta rifiuti. Ecco gli incrementi comune per comune.

Bellaria Igea Marina 4,30 %

Cattolica 4,36

Coriano 6,36

Gemmano 5,95

Misano Adriatico 5,53

Mondaino 15,13

Montecolombo 10,85

Montefiore 6,89

Montegridolfo 12,68

Montescudo 14,44

Morciano 8,35

Poggio Berni 13,10

Riccione 8,16

Saludecio 13,77

San Clemente 3,19

San Giovanni 4,98

Santarcangelo 13,81

Torriana 5,69

Verucchio 20,76

Colline, borghi ed olio

– “L’olio novello in tavola: l’estratto più’ gustoso della storia” è giunto alla X edizione. L’appuntamento è il 12 dicembre a Montegridolfo con il concorso, i dibattiti, gli assaggi. L’intento è migliorare la qualità e la promozione di uno dei prodotti di punta dell’agricoltura tipica del Riminese capace di creare ricchezza e fare turismo di alto livello.

Ed il convegno di quest’anno ha proprio per titolo: “L’olio extra vergine d’oliva nella cultura e nella tradizione gastronomica del Riminese”.

Dopo il saluto di Nadia Fraternali, sindaco di Montegridolfo, intervengono Guido Tampieri, assessore all’Agricoltura, Ambiente e Sviluppo Sostenibile dell’Emilia-Romagna, Mauro Morri, assessore Agricoltura della Provincia di Rimini, Giovanni Tiberio □ presidente Arpo (Associazione Regionale Produttori Olivicoli), Gilberto Polloni, antropologo.

Alle 15.45, Metodologia di analisi e presentazione dei risultati d’assaggio degli oli extra vergini d’oliva in concorso. A seguire la consegna dei premi ai primi tre classificati delle categorie “Fruttati Intensi e Fruttati Leggeri” e distribuzione degli attestati di partecipazione a tutti i finalisti.

Naturalmente la parte da leone è giocata dalla degustazione in piazza di olio extra vergine d’oliva sui piatti della cucina romagnola e dei prodotti tipici del territorio.

La giornata è anche una fucina di intrattenimento: Pneumatica Emiliano Romagnola (spettacolo in piazza con i canti e balli della tradizione musicale popolare dell’Emilia e della Romagna. Libera scorribanda degli strumenti tra forme e sonorità caratteristiche della regione).

Altre iniziative collaterali lungo le vie del borgo medioevale: Mercatino di Natale, esposizione di Olio e prodotti tipici, degustazione guidata al pubblico di olio extra vergine d’oliva a cura dell’Olea, mostra pomologica a cura dell’Arpo, prova ufficiale d’assaggio valida per

l'iscrizione nell'Elenco Nazionale dei Tecnici ed esperti assaggiatori di oli vergini ed extra vergini d'oliva. Presso i ristoranti del luogo, in collaborazione con l'amministrazione comunale, sono serviti menù a tema nei quali l'olio extra vergine d'oliva dei produttori di Montegridolfo sarà il protagonista dei piatti della tradizione romagnola. La manifestazione è organizzata dal Comune di Montegridolfo, in collaborazione con l Pro Loco, l'Arpo (Associazione regionale produttori olivicoli), con il patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Rimini e l'Enohobby Club dei Colli Malatestiani.

L'INTERVISTA – “Fa accoglienza turistica”

– Il pianeta olio nella provincia di Rimini a che cosa le fa pensare?

“Far acquisire dai stanziali ed ai turisti la consapevolezza sulla qualità del nostro olio. Un olio che, quest'anno, festeggia il compleanno della DOP (secondo, dopo il Brisighello, nella nostra regione). Un olio che caratterizza tutta la vocazione agricola del nostro territorio poiché qui si produce il 73% di tutto l'olio della regione... Eppure è un olio che raramente si trova sulle tavole della nostra ristorazione dentro e fuori casa. In una realtà come quella Riminese a prevalente economia turistica, il problema si pone in relazione alla qualità del nostro sistema di accoglienza: l'olio riminese di qualità deve essere alla base dei menù proposti nella nostra ristorazione anche in quella alberghiera. Capita ancora troppo spesso, invece, di vedere sulle tavole oli di qualità provenienti da altre province o da altre regioni”.

Nel 2003 il nostro olio ha ottenuto dalla Comunità Europea dopo un iter lunghissimo il riconoscimento della DOP (Denominazione di Origine Protetta), quale riflessione?

“Primo: è importante anche per l’immagine della nostra realtà provinciale. Si consideri che, attualmente a livello europeo sono registrate più di 500 denominazioni di prodotti. In Emilia-Romagna, regione ricca di sapori e tipicità, i prodotti riconosciuti DOP sono 15 (compresa la Dop dell’olio riminese), mentre gli IGP (Indicazione Geografica Protetta) sono sette.

E proprio recentemente, con gli assessori all’Agricoltura delle altre Province della Romagna, ci siamo trovati in Regione per definire un impegno comune volto ad accentuare la “tipicità” romagnola, anche accelerando l’iter verso i marchi e le denominazioni (rilasciati dalla Comunità Europea) sono in lizza: la piada, lo squaquerone, il formaggio di fossa, il castrato, la tagliata, il salame di mora romagnola”.

Qual è la sua esperienza personale con l’olio?

“In questi giorni ovvero nella stagione propria dell’oliva o meglio nella stagione ove si realizza tutta la filiera dalla raccolta alla molitura? ho fatto una vera e propria full immersion nell’olio: dalla dimostrazione della nuova macchina raccogliitrice acquistata da ARPO col contributo della Provincia alla manifestazione (quarta edizione) di Frantoi Aperti, alle manifestazioni già realizzate: vedi la Fiera di Coriano e la Fiera di Montefiore. Mentre il 12 dicembre ci sarà la X Edizione del Concorso dell’Olio Novello in tavola di Montegridolfo e, nell’anno nuova la partecipazione alla Mostra Mercato Internazionale dell’Alimentazione (MIA) di Rimini ed al Sol di Verona”.

Quale ruolo per la Provincia?

“La Provincia ha fatto e farà la sua parte coi contributi alla ristrutturazione degli uliveti e per l’acquisto di nuove macchine raccogliatrici (unico rimedio al problema della manodopera oramai in via di estinzione), con la creazione di un fondo (già a bilancio 2005) per sostenere la certificazione della Dop, con la promozione di iniziative volte alla divulgazione del consumo del nostro olio. Il prossimo, il 18

dicembre ci sarà la seconda Edizione di Orgoglio, promossa in collaborazione con Arpo, Associazione Frantoiani, Convaler, Comfcommercio e Confesercenti”.

Genuinità, qualità e tipicità

– Genuinità, qualità e tipicità. Questi sono i tre fattori che caratterizzano l’olio extra vergine d’oliva.

Un olio extra vergine d’oliva di grande pregio non si ottiene per caso. Trae origine dalla combinazione di una serie di fattori che interagiscono tra di loro in maniera estremamente complessa. Alcuni di questi dipendono dalle scelte dell’agricoltore; altri sono influenzati dalle condizioni climatiche e pedologiche del sito di coltivazione e sono quindi indipendenti dalla volontà dell’uomo; quelli che in gergo vengono definiti fattori naturali.

I primi rientrano nelle cosiddette pratiche agronomiche e comprendono tutte le operazioni che l’agricoltore esegue durante la coltivazione dell’olivo: la potatura, la concimazione, la difesa fitosanitaria, la raccolta e le relative modalità di conservazione delle olive prima della molitura.

I fattori agronomici concorrono, tra loro, a determinare la Genuinità e la qualità del prodotto.

Esiste un ulteriore elemento che caratterizza le qualità intrinseche di un olio extra vergine di olive: la tipicità

E’ tipico un prodotto alimentare che ha caratteri organolettici peculiari, attribuiti da fattori naturali generalmente non controllabili dall’uomo, che sono ben identificabili e lo rendono unico e riconoscibile dagli altri della stessa categoria.

La tipicità è una sorta di marchio di riconoscimento che l’ambiente attribuisce al prodotto.

Un ambiente inteso in senso più ampio che comprende anche la cultura del territorio e le tradizioni in uso .

Le tradizioni si possono considerare l'adattamento dell'uomo alle condizioni fisiche del territorio (clima e terreno) attraverso la selezione del patrimonio genetico più adatto e delle migliori tecniche colturali. Le tradizioni non vanno viste quindi come un qualche cosa di statico, bensì mutevole nel tempo. L'uomo studia, sperimenta, impara e applica ciò che, attraverso l'esperienza maturata, ritiene utile.

Il profilo aromatico di un olio del Riminese, ottenuto seguendo le norme previste dal disciplinare di produzione della Dop Colline di Romagna e quindi secondo regole agronomiche ottimali che non ne alterino i caratteri organolettici, è caratterizzato da una intensità di fruttato Medio, qualche volta Leggero con sentori di foglia fresca e di mandorla verde.

Rimini, capitale del turismo sostenibile

– La Provincia di Rimini capofila del turismo sostenibile. Il 14 dicembre, nella sala del Buonarrivo della Provincia si tiene un incontro nazionale dei comuni aderenti all'Agenda 21 e questo non sarebbe nulla. La cosa vera è che la Provincia, nonostante uno sviluppo urbano da autentico triste orrore, è la coordinatrice di questo speciale club che vuol fare dell'ambiente il centro. Dunque, un segnale forte da parte della presidenza di Nando Fabbri, con l'augurio che il pensiero non resti solo sulla carta.

Al tavolo l'assessorato all'Ambiente ha messo belle voci: progetti ed esperienza della Provincia di Rimini, gli esperti di sostenibilità ambientale e gli albergatori.

Andiamolo a vedere questo programma – Alle 10.30, saluto inaugurale e presentazione del Gruppo di lavoro Agenda 21-Turismo Sostenibile di Cesarino Romani, assessore all’Ambiente della Provincia di Rimini; alle 10.50, la lezione appresa dal progetto Life Turismo Sostenibile dell’ingegner Enzo Finocchiaro, dirigente Unità sviluppo sostenibile della nostra Provincia ; alle 11.10 presentazione delle esperienze in atto delle destinazioni turistiche.

Nel pomeriggio. Alle 14, L’impronta ecologica ed il turismo sostenibile di Trista Patterson (Università del Maryland) e Valentina Nicolucci (Università di Siena); alle 14.20, Le sfide del mercato: l’impegno dei tour operator per un turismo sostenibile del rappresentante Toi (Unep – Tour Operators Initiative), alle 14.40 l’associazione Visit: marchi ambientali nel turismo europeo di Luigi Rambelli, presidente Legambiente Turismo.

Montanari, un sammarinese ad un passo dalla F1

– Cristian Montanari è ad un passo dalla Formula 1. Alle spalle stagioni travolgenti, molto del suo destino si gioca nel 2005. Parteciperà alle World Series monomarca della Renault (una monoposto molto simile alla Formula 3000). Da questo campionato sono poi approdati nell’olimpico del motorismo lo spagnolo Felipe Massa ed il finlandese Miki Raikonen.

“Il mio obiettivo afferma Montanari – è puntare a vincere il titolo per poi vedere se si spalancano le porte della Formula 1”.

Ventitré anni, sammarinese, determinato, pignolo, meticoloso della categoria dei perfettini, di quelli che quando si applicano, si applicano al massimo, Montanari ha una guida

aggressiva, con un ingresso in curva veloce per aprire il gas prima possibile. “Molti dei risultati – continua Montanari – oltre che dalle capacità dipenderanno dagli sponsor. Ringrazio coloro che mi sono sempre stati al fianco: l’Universal Pack di San Giovanni in Marignano, la Perfect Pack di Rimini, la Montechimica di San Marino e tutti gli altri. Spero di reperirne nuovi”.

Ha alle spalle annate da incorniciare, compreso il 2004 nella sua sfortuna. Da privato, inizia l’Europeo con la Formula Renault V6. Il suo team lo lascia a piedi. Una chance glielo dà il Team Victory con il quale partecipa a 5 gare. Su una macchina completamente nuova al debutto giunge terzo, alla seconda secondo. Nelle altre 3 prove porta a casa due trionfi (Imola e Dubai) ed una quarta piazza. Niente male per uno ripescato all’ultimo secondo.

Ottimo anche il 2003 è un debutto. Partecipa all’Italiano F3. Porta per la prima volta in pista una Lola; giunge secondo in campionato a 3 punti dal vincitore. Il suo anno indimenticabile risale al 2001; fa lo Schumacher della situazione. Nel Campionato Italiano Open fatto da 12 gare ne vince 10 e due volte arriva terzo.. La marcia trionfale viene completata da 11 pole position ed un secondo posto in griglia. La passione per i motori gliela attacca il babbo Alfio che da giovane ha fatto cross e kart. Kart messo a prender polvere nel garage di casa. Fino a quando non sale sopra un giovane Montanari assistito dall’amico Mario Francioni.

Spigolature dello Scrodo

Seme di quadri – Il simbolo delle carte di Quadri è il protagonista degli addobbi per le feste natalizie di Riccione, tante forme di quadri appesi in viale Ceccarini che quando ci si passa sotto è bene dare sempre un’occhiata verso l’alto;

non si sa mai, se ne cade uno di punta, per quanto leggeri siano, non devono certo fare bene. Inoltre pista di ghiaccio sul piazzale Roma e a quando una seggiovia con neve artificiale sulla discesa del Pariolino per gli appassionati sciatori? Una bella pista bianca potrebbe essere una nuova idea, volete che qualcuno non la raccolga e la proponga per le prossime feste?

Imola, tenga duro – Altro che mondezza: per la voglia che c'è da parte del vice presidente di Hera, il riminese Ermanno Vichi (Margherita), il presidente della provincia di Rimini, il bellariaese Nando Fabbri (Ds) e il segretario provinciale dei Ds nonché consigliere provinciale Rizio Santi (riccionese-sammarinese) di fare la quarta linea dell'inceneritore e di portare da 130.000 a 220.000 tonnellate la quantità dei rifiuti da bruciare a Raibano, è il caso di affermare che la mondezza è oro e diamanti. Il problema è che è vero, ma si può pensare al nostro territorio come un immenso girone dell'inferno alimentato dai rifiuti, solo per vil denaro? E della salute di chi abita attorno agli impianti, della qualità ambientale del nostro territorio, alla qualità del nostro turismo, chi ci pensa? Speriamo che il sindaco Daniele Imola tenga duro fino in fondo, come ha sempre dichiarato in queste ultime settimane. Ci ricorderemo dei vari Vichi, Fabbri e Santi e di altri che sposano le loro tesi quando si tratterà di votare di nuovo: che ci vengano a chiedere il voto, potrebbero ricevere? un po' di mondezza?

Imola e panettone – Il sindaco Daniele Imola regalerà ai cittadini un panettone, purtroppo non di quelli commestibili; il Consiglio comunale sta deliberando un parcheggio sotto i giardini dell'Alba, e al posto del giardino ci sarà una collinetta di circa 9 metri d'altezza con galleria commerciale, negozi e sala bingo. Imola assicura che i residenti della zona sono entusiasti, in realtà sono molto contrariati sia perché cambia radicalmente l'aspetto della zona sia per le nuove superfici commerciali che si vanno a

realizzare. Attento sindaco, se racconti le bugie la Befana ti farà trovare la calza con un po' di carbone.

Guerra, si vince con la memoria

– “Riccione quarantaquattro: lo spazio scenico della memoria” è il progetto teatrale per mettere in scena il prossimo 25 aprile le memorie dei testimoni del passaggio della Linea Gotica a Riccione.

“Un viaggio, condiviso attraverso il teatro, nella cronaca di quei giorni è un modo anche per riscoprire l’auspicio di pace che ci ha lasciato chi, la guerra, l’ha vissuta davvero. Ricominciando dal rispetto e dalla solidarietà di tutti per tutti, da ciò che ci accomuna come esseri umani senza distinzioni di sesso e provenienza, di credo politico o religioso.”, confessa Fabio Galli.

Sotto l’egida dell’associazione Progetto Miniera e con il patrocinio del Comune di Riccione, ne sono autori Fabio Glauco Galli, ricercatore e informatico riccionese di 34 anni, e Thomas Otto Zinzi, attore e regista dal ’77, italo-americano, neo-vincitore del Premio Nazionale Vallecorsi 2004 di drammaturgia teatrale.

“Il teatro è un lavoro di miniera” recita appunto l’adagio dell’associazione fondata a Roma da Zinzi, riunendo professionisti dello spettacolo in tutta Italia, per farne un luogo di ricerca e incontro con le emozioni e le verità più intime e profonde dell’anima.

Assieme a Galli, nasce dunque il progetto di riportare alla luce la memoria dei testimoni del passaggio del fronte, nel settembre ’44, all’interno di uno spazio scenico collocato proprio nelle “vene” della città, nel Vecchio Paese, nei

luoghi in cui più se ne avvertono le radici.

Il progetto è stato presentato lo scorso 25 settembre in una conferenza stampa spettacolo sul piazzale accanto agli ex-magazzini Calza, in corso Fratelli Cervi, e verrà proposto al pubblico nella sua versione definitiva il 25 aprile 2005, nel 60esimo anniversario della Liberazione.

Fino ad allora, oltre alla documentazione storica, verranno raccolte dal vivo e archiviate integralmente nel sito Web www.riccione44.it le memorie dei cittadini che si renderanno disponibili, chiamando allo 0541-644232.

Grazie all'appoggio dell'amministrazione comunale, verranno coinvolti nel progetto anche istituti scolastici, centri anziani e di buon vicinato e associazioni storico-culturali del territorio.

Teatro: Zinzi, prestigioso premio

Gli è stato assegnato la 53^a edizione del Premio Vallecorsi (Pistoia). Tra i giurati: Nando Gazzolo, Valeria Moriconi, Ugo Pagliai, Luigi Squarzina.

'Capitale europea del collezionismo'

A casa Sassone si respira aria di prudenza. " E' preferibile aspettare di farsi trascinare dal mercato- dice Giacomo

Avanzo, direttore editoriale dei cataloghi Sassone- piuttosto che imporre al mercato quotazioni "futuristiche". Abbiamo comunque premiato con leggeri rialzi quei francobolli che, oggettivamente ricercati, continuano ad essere difficilmente reperibili".

Per i cataloghi Sassone si registra un ampliamento e una revisione di notevoli capitoli storici con ricerca di varietà, specie per gli antichi stati italiani. Come sempre molta cura e molto impegno sono stati dedicati all'aggiornamento delle quotazioni fra cui emergono le grandi rarità e gli esemplari perfetti che hanno fatto registrare, anche alle aste, realizzi quasi sempre assai elevati. ?37,00 per i due volumi che raccolgono oltre 1600 pagine illustrate a colori. A chi necessita elenchi snelli e quotazioni per i soli francobolli sciolti, senza tuttavia perdere la completezza, la società romana propone il "Blu" (400 pagine, 12,50 euro), comprendente Antichi Stati, Regno, Rsi, Luogotenenza, Repubblica, Trieste, San Marino, Vaticano e Smom.

Novità anche per i volumi del Catalogo Unificato (volumi Super e Junior e Cd rom) che sono stati messi in vendita a Riccione ma la cui presentazione ufficiale si è avuta al GIFRA di Ravenna, a inizio ottobre. L'area italiana, nel catalogo delle Edizioni CIF (Commercianti Italiani Filatelici), è stata oggetto di un totale rifacimento con la sola esclusione delle colonie e dei Possedimenti che seguiranno il prossimo anno. Con l'inserimento di nuove foto ora tutti i francobolli sono riprodotti, a colori, a cui va aggiunto anche la revisione e l'ampliamento dei testi, le note e i dati tecnici. Per quanto attiene alle quotazioni da segnalare, per determinati periodi e settori (Regno e successivamente coloni e possedimenti) l'espressione su quattro colonne (linguellati, integri, usati, su busta) non solo per le serie complete ma anche, e a maggior ragione, per le spezzature. In tal modo sarà più agevole reperire e confrontare il prezzo di ogni singolo esemplare nelle quattro condizioni senza fare ogni volta calcoli complicati. Numerosi sono stati gli interventi sui prezzi della Repubblica, ovviamente in aumento, su diversi pezzi del

primo periodo (1946-61). In aumento anche San Marino, consueti e assai diffusi, e una parte del Vaticano, dopo anni di stasi. I volumi, nel formato 17 x 24 costano ? 28,50 (Super a 1104 pagine), ?13,50 (Junior) e ? 17,00 il Cd Rom Regno e Repubblica.

di Valerio Benelli