

Primarie centrosinistra, i comitati a confronto

“Riscrivi l’Italia partendo da Rimini!” è il titolo del confronto tra i comitati riminesi dei cinque candidati alle primarie di coalizione del centrosinistra. I sostenitori di Bersani, Tabacci, Puppato, Vendola, Renzi (questo l’ordine in cui compariranno sulla scheda elettorale il 15 novembre) si incontreranno di fronte al pubblico martedì 20 novembre alle 21 alla sala del Q5 “I Portici” delle Celle a Rimini (via XXIII Settembre, 124). A moderare l’incontro il giornalista Rai **Giorgio Tonelli** (foto).



Territori e cuochi in cerca di alleanze

L’assessore regionale all’Agricoltura **Tiberio Rabboni** (foto al centro) ha scelto la manifestazione faentina per lanciare ufficialmente il progetto “Mani di questa terra”, il manifesto per l’alleanza tra territorio e cuochi in Emilia Romagna. Dieci punti – spiegano gli organizzatori – per la condivisione di un insieme di valori e di una forte identità lancia l’Alleanza tra cuochi, territorio e prodotti dell’Emilia



Romagna. Giorgio Melandri, curatore della kermesse, ha invitato i cuochi a farsi narratori e testimoni di questa identità territoriale, aderendo

all'iniziativa e sottoscrivendo il manifesto "Mani di questa terra", con cui i cuochi si impegnano a valorizzare nelle loro carte il prezioso patrimonio di prodotti a qualità regolamentata della nostra regione, oltre che a testimoniare attraverso questo paniere i paesaggi dell'Emilia Romagna, a rielaborare con il loro saper fare la tradizione in cucina avendo il coraggio di sperimentare e innovare; e ancora a sostenere una cucina leale e autentica come si legge al punto sei. All'inaugurazione erano presenti anche il presidente della Provincia di Ravenna Claudio Casadio, Giordano Zinzani presidente del Consorzio Vini di Romagna, Ermi Bagni direttore del Consorzio marchio storico dei Lambruschi Modenesi, Cristian Maretta responsabile Legacoop agroalimentare, Antonio Ferraguti direttore Fedagri Confcooperative ER, il vice sindaco di Faenza Massimo Isola. A fare gli onori di casa il presidente di Faenza Fiere Francesco Carugati. Tra le **cantine riminesi presenti** Le Rocche Malatestiane (Rimini), San Patrignano (Corino), San Valentino (San Martino in Ventì - Rimini), Tenuta Carbognano (Gemmano), Valle delle Lepri (Coriano), Collina dei Poeti (Santarcangelo di Romagna). Nel corso dell'inaugurazione, cordoglio per la scomparsa improvvisa di Valter Dal Pane ideatore di Cinemadivino.

I DIECI PUNTI DEL MANIFESTO "MANI DI QUESTA TERRA"

1. I cuochi e i ristoratori dell'Emilia-Romagna sono narratori del loro territorio; 2. I grandi prodotti dell'Emilia-Romagna hanno un ruolo fondamentale nella cucina regionale e nella testimonianza della sua identità; 3. I cuochi fanno del prodotto, e della cultura del "saper fare" che ne costituisce l'unicità, uno straordinario strumento di lavoro e comunicazione. La loro cultura ha un ruolo strategico per la nostra cucina e i prodotti a qualità regolamentata (DOP, IGP, QC, prodotti BIO da agricoltura biologica) sono un patrimonio prezioso che i cuochi si impegnano a valorizzare ed evidenziare nelle loro carte. 4. La capacità di accoglienza degli emiliano-romagnoli è un valore che i cuochi e i ristoratori testimoniano in prima persona; 5. I paesaggi dell'Emilia-Romagna sono un valore da promuovere e raccontare attraverso un paniere di prodotti. I cuochi dell'Emilia-Romagna sostengono una filiera di territorio 6. La buona cucina è leale e quello che è dichiarato deve corrispondere a quello che arriva nel piatto. Vogliamo essere e siamo autentici. 7. La tradizione deve essere contemporanea e bisogna avere il coraggio di confrontarsi con il presente, di sperimentare e di innovare. È la rielaborazione del nuovo che segna l'identità, la vera trama della tradizione, perché tradizione e innovazione sono la stessa cosa. 8. I vini dell'Emilia-Romagna sono i compagni ideali della cucina della tradizione e i cuochi della regione si impegnano a proporre questo binomio. Cibo e vino sono qui una esperienza complessa come in poche regioni può essere, alta e popolare allo stesso tempo, racconto di vita, storia ed umanità. 9. Il mare Adriatico è una filiera del cibo unica e straordinaria e i cuochi si impegnano a sostenerla e a promuoverla. Il nostro pescato ha grande qualità ed è una occasione di racconto delle stagioni, di occasioni irripetibili e di rapporto con una natura ancora vicina all'uomo. 10. I bambini sono il nostro futuro e i cuochi e ristoratori dell'Emilia-Romagna sono impegnati a coinvolgerli nella nostra tradizione, testimoniandola e facendo cultura.

Bruno Piccioni confermato al vertice dell'Ordine dei Dottori Commercialisti e Esperti Contabili di Rimini

Affluenza altissima (80%) e 64% delle preferenze alla lista vincitrice. Bruno Piccioni sarà quindi il presidente per il quadriennio 2013 – 2016. Al suo fianco il vicepresidente Sergio Torroni. Il consiglio, complessivamente rinnovato per sette undicesimi, sarà composto anche da Daniele Balducci, Maria Chiara Fabbri, Maurizio Falcioni, Giancarlo Ferruccini, Fabio Pranzetti, Filippo Ricci, Carlo Vincenzo Semprini, Erminio Tentoni e Rita Turci. “Sono ovviamente molto soddisfatto per la fiducia confermata – commenta Bruno Piccioni – ma voglio sottolineare che a vincere è stato l’Ordine nel suo complesso, perché oltre l’80% dei 709 iscritti ha voluto manifestare la sua opinione col voto. E’ un segno forte e allo stesso momento un impegno per il nuovo consiglio che nel 2013 sarà alle prese anche con l’organizzazione del Congresso nazionale dei Dottori Commercialisti, che si svolgerà al Palacongressi in autunno”. L’assemblea degli iscritti ha anche rinnovato il Collegio dei Revisori che sarà composto dal presidente Marco Tognacci, da Enrica Cavalli e Francesco Farneti.

