

# In alto le penne, torna il Premio Benassi. 500 euro al primo classificato

di ALBERTO BIONDI

Seconda edizione del Concorso Internazionale di Narrativa "Premio Stefano Benassi". Dopo il successo raccolto l'anno scorso, con un centinaio di racconti partecipanti, Università Aperta rilancia il concorso letterario titolato a Stefano Benassi, docente di sociologia e scrittore venuto a mancare nel 2008. La formula non è cambiata: gli aspiranti scrittori che vogliono partecipare dovranno inviare entro il 20 aprile 2013 il proprio racconto (con una lunghezza non superiore alle 5000 battute spazi inclusi) a Università Aperta, includendo una quota di partecipazione di dieci euro. I racconti verranno valutati da una commissione, presieduta dallo scrittore Michele Marziani, la quale ne sottoporrà dieci al giudizio di una giuria di lettori. I tre vincitori riceveranno un premio in denaro (500 euro al primo classificato, 300 al secondo e 200 al terzo), mentre per il miglior racconto della Provincia di Rimini è previsto un ulteriore premio di 100 euro spendibile presso la Libreria Riminese.

Il concorso, come afferma Michele Marziani, è rivolto a gente che scrive per il piacere di scrivere: "Non vogliamo rivolgerci soltanto a chi ha intenzione di intraprendere la "carriera" di scrittore, ma la nostra idea è quella della scrittura per tutti. Quello che ci interessa è ribadire la matrice popolare dello scrivere, che era ciò in cui anche Benassi credeva".

Quest'anno, diversamente dallo scorso, si è deciso di non proporre un tema a cui ispirarsi. Continua Marziani: "La scelta è voluta. Non desideravamo vincolare in alcun modo la

scrittura dei racconti, ma c'è una lunghezza (abbastanza breve) che i partecipanti dovranno rispettare. Consideriamo un valore, e non un limite, saper raccontare una storia in poco spazio”.

Oltre che da Michele Marziani, la giuria che sceglierà i racconti “finalisti” da proporre al gruppo di lettura è composta da: Carla Casazza, agente letterario imolese; Angelo Ricci, scrittore lombardo; e dalle insegnanti riminesi Giovanna Gazzoni e Angela Grossi. La premiazione del concorso avverrà in settembre, a Rimini, in occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico di Università Aperta. In alto le penne!

Per informazioni: tel. 0541-28568 oppure 0541-22323

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

## **Rimini, capitale mondiale del gelato**

Più 18 per cento rispetto allo scorso anno, pari a 144.803 visitatori (26.247 gli stranieri, più 10%). Questi i numeri della 34<sup>a</sup> edizione del Sigep (Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione artigianali), la fiera del gelato più importante del mondo, tenutasi a Rimini Fiera dal 19 al 23 gennaio. E' la conferma dell'attenzione della domanda globale di dolce artigianale e arte bianca made in Italy (prodotti alimentari, know how e tecnologie). A

risaltare, oltre alla numerosità, anche l'alto profilo degli operatori nazionali e internazionali. Le imprese espositrici hanno rimarcato un ulteriore incremento qualitativo della fiera a vantaggio degli ordini conclusi direttamente nelle cinque giornate di manifestazione.



**TAGLIO DEL NASTRO** Al taglio del nastro il presidente della Regione Emilia-Romagna Vasco Errani e il campione Alex Zanardi. Accanto al Governatore Errani il presidente di RiminiFiera, Lorenzo Cagnoni. (FOTO ZANI)

Gli espositori hanno occupato l'intero quartiere: 16 padiglioni con oltre 1000 aziende. E con l'esposizione erano integrate decine di eventi internazionali e un grande calendario di esibizioni e competizioni partecipate dai Maestri più famosi al mondo.

Le due manifestazioni sono state inaugurate sabato 19 gennaio dal presidente della Regione Emilia Romagna Vasco Errani e dal presidente di Rimini Fiera Lorenzo Cagnoni, alla presenza dell'assessore regionale al Turismo Maurizio Melucci, del presidente della Provincia di Rimini Stefano Vitali e dell'assessore all'Ambiente del Comune di Rimini Sara Visintin. Testimonial d'eccezione Alex Zanardi, intervenuto a sostegno di un'iniziativa benefica.

“Si chiude un Sigep in straordinaria crescita – commenta il Presidente di Rimini Fiera Lorenzo Cagnoni –. E’ un successo per il quale tutta Rimini Fiera ha lavorato con impegno, mostrandosi partner affidabile e competente per le imprese. L’acquisizione di A.B. TECH EXPO s’è rivelata strategica e produttiva per il mercato. Insieme, i due eventi hanno dimostrato quanto sia fondamentale per le imprese un’esposizione di così alto profilo, leader internazionale nel settore. Consolideremo e rafforzeremo l’evento, lavorando anche a nuovi progetti, per mantenere questa leadership”.

“Il lavoro quotidiano svolto nei mesi scorsi insieme alle associazioni, alle singole imprese, ai professionisti – conferma il direttore di business unit di Rimini Fiera, Patrizia Cecchi – conferisce a SIGEP la peculiarità di salone orientato allo sviluppo del business, sia in Italia, sia sui mercati mondiali con maggiore potenzialità di espansione. L’esperienza di 34 edizioni ci consente di costruire opportunità commerciali aderenti alle necessità delle aziende, che hanno espresso giudizi tutti molto positivi sul volume dei contatti e degli affari sviluppati in fiera. SIGEP e A.B. TECH EXPO rappresentano anche un sistema vivace e innovativo, aperto a nuove imprenditorialità. Ciò dà forza a tutta la filiera e consente alla manifestazione, con la pluralità di settori presenti, di divenire sempre più interessante e imprescindibile per i buyers internazionali”.

---

## **Provincia, Alberto Rossini ai Progetti di area vasta**

Il presidente della Provincia di Rimini, Stefano Vitali, ha firmato il decreto che dispone alcuni nuovi assetti organizzativi dell'Ente (con rotazione dirigenziale interna), in relazione agli obiettivi dell'ultima parte del mandato amministrativo.



A decorrere dall'1 febbraio 2013 viene dunque istituito il Servizio Progetti di area vasta, di pianificazione territoriale e mobilità, che avrà come responsabile **Alberto Rossini (foto)**.

A Francesco Bosco la responsabilità del Servizio politiche ambientali. Ad Anna Diterlizzi la direzione del Servizio Organizzazione e Gestione Giuridica del Personale. A Carlo Casadei l'Ufficio di supporto nell'ambito dell'Area Vasta in materia di risorse idriche e smaltimento rifiuti.

---

## **In memoria di Pellegrino Artusi la rassegna "Menù Italia"**

di ALBERTO BIONDI

Fosse nato un secolo e mezzo più tardi, Pellegrino Artusi sarebbe stato conteso a suon di contratti dalle più grosse case editrici italiane. Perché? Ma che domande! Il Signor Artusi è considerato (prima che critico letterario) il primo gastronomo dell'Italia unita e il suo celeberrimo trattato positivista *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* avrebbe dato del filo da torcere ai best-seller di

Clerici, Parodi e compagnia bella, che riempiono gli scaffali delle librerie.

La città natale di Pellegrino Artusi, Forlimpopoli, da sempre lo ricorda con feste e manifestazioni a suon di cultura e prelibate pietanze. Quest'anno, il Comune e Casa Artusi coglieranno l'occasione del 25 gennaio (data non casuale) per presentare in prima nazionale un nuovo libro appena stampato, Artusi e la sua Romagna, note d'archivio realizzato dal lavoro congiunto di Luciana Cacciaguerra, Piero Camporesi e Laila Tentoni. "Menu Italia", questo il titolo della rassegna, rientra nel circuito di incontri AutorJtinera e fissa l'appuntamento per domani venerdì 25 gennaio alle 20.15 a Casa Artusi. Come già accennato, la data non è scelta casualmente: lo stesso giorno, nell'anno 1851, il famigerato brigante Stefano Pelloni detto "Il Passatore" faceva il suo ingresso violento a Forlimpopoli macchiandosi di rapine e stupri. Pellegrino Artusi, quel giorno, abbandonò la cittadina ritirandosi a Firenze sino alla fine dei suoi giorni.

Artusi e la sua Romagna, note d'archivio è un'opera che vuol rispondere ai diversi misteri che avvolgono la vita del "ghibellin fuggiasco". Dalle malcelate ostilità e viscerali rancori verso Artusi, alle oscure vicende testamentarie, il libro verrà presentato dagli autori e da Alberto Capatti, del Comitato Scientifico di Casa Artusi, Dino Mengozzi, Università di Urbino e arricchito dalle letture di Denio Derni. In occasione dell'evento, il testo verrà donato a tutti i presenti.

"Il mondo ipocrita non vuol dare importanza al mangiare; ma poi non si fa festa, civile o religiosa, che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di pappare del meglio" diceva il gastronomo, e rispettando questo spirito il ristorante di Casa Artusi (ai fornelli, Andrea Banfi) organizzerà dopo la presentazione del libro una "cena artusiana" a tutti coloro che vorranno parteciparvi. Per lasciarci, vi offriamo un'altra perla del baffuto Pellegrino: "Due sono le funzioni principali

della vita: la nutrizione e la propagazione della specie".  
Confessatelo: vi è venuta fame eh?

© RIPRODUZIONE RISERVATA