

Banca di Rimini, bene la raccolta: + 3,85%

Considerazioni più approfondite si potranno fare tra qualche mese, quando il bilancio 2012 sarà presentato ufficialmente. Tuttavia, Banca di Rimini, questa mattina ha voluto anticipare i numeri del proprio operato. Alla conferenza stampa erano presenti: Cesare Frisoni, Presidente Banca di Rimini; Anna Maria Annibali, Vice Presidente Banca di Rimini; Francesco Cavalli, Consigliere d'Amministrazione Banca di Rimini; Giancarlo Morelli, Direttore Generale Banca di Rimini; Giacomo Pula, Responsabile Area Commerciale Banca di Rimini.



BILANCIO Da sinistra: Francesco Cavalli, Cesare Frisoni, Anna Maria Annibali e il Direttore Generale Giancarlo Morelli

Eccoli, i numeri: gli impieghi totali della Banca sono rimasti invariati (+ 0,01%), mentre la raccolta è aumentata del 3,85%. Il numero delle (anche in questo caso vi è un incremento rispetto al 2011 quando era dell'88,16%). Il 100% della Raccolta è impiegato a favore di famiglie e Imprese del territorio, e precisamente al 70% a favore delle piccole e medie imprese e al 30% alle famiglie: queste ultime tuttavia

rappresentano per possesso di prodotti il 74% della clientela.

E' stato inoltre ribadito il ruolo sociale della Banca che, sempre nel 2012, come previsto dal proprio Statuto, ha erogato oltre 100mila euro in contributi a favore di associazioni e attività di beneficenza, sostenuto diverse associazioni sportive e svolto un'attività di impulso alle attività culturali, a cui si aggiungono le spese di pubblicità e sponsorizzazioni per un totale di circa 330mila euro.

A tavola, inizia il nostro viaggio nel mondo delle acque

di MILENA ZICCHETTI

La partecipazione ad un corso organizzato dall'Associazione Degustatori Acque Minerali (ADAM) di Morciano mi ha permesso di conoscere più da vicino questo straordinario elemento della natura che è l'acqua. Così sono qui a raccontarvi. E siccome ci sono tanti aspetti, scriverò per la *Buona Tavola* più articoli. Partiamo però dall'inizio.



DIBATTITO Che tipo di acqua bere a tavola? Segui la discussione sulla nostra pagina Facebook.

L'acqua minerale è stata la protagonista indiscussa durante la Fiera Sapeur (Fiera del Prodotto Tipico di Qualità, tenutasi a Forlì nel week-end appena trascorso, ndr). In questa occasione, ADAM ha organizzato una full immersion con un corso di 1° e 2° livello per diventare "degustatori di acque minerali in bottiglia". Nata ufficialmente a Bologna nel 2002, ADAM è stata fondata da cultori della buona cucina supportati da uno staff di medici, nutrizionisti, geologi e chimici con lo scopo di far conoscere quanto l'acqua minerale sia una importante risorsa e valorizzarla come parte integrante della nostra alimentazione, il tutto svolgendo convegni, incontri e veri e propri corsi di formazione, rilasciando degli attestati.

Chi è l'idrosommelier? Al pari del ben noto sommelier, è un esperto certificato in grado di riconoscere le caratteristiche delle acque e di abbinare le varie tipologie a pietanze differenti, competente quindi nel consigliare il giusto accostamento tra acqua e cibo. Nel merito. Sabato 26, al primo livello, la giornata di studio è stata incentrata sulla conoscenza e classificazione delle acque, sui principi

alimentari e salutistici delle acque minerali, su come leggere le etichette e una introduzione alla degustazione e primo riconoscimento delle acque minerali. Il giorno dopo come secondo livello, i contenuti sono stati già più impegnativi. Si è parlato dei principi dell'analisi sensoriale, la percezione sensoriale, le qualità sensoriali dell'acqua e successiva ulteriore degustazione delle acque, applicando i principi appena imparati. La conclusione come da copione: verifica finale e un piccolo esame per ricevere l'attestato.

Nel corso di queste giornate, sono stati poi sfatati alcuni "falsi miti", primo fra tutti (e in questa occasione ho avuto piena conferma) che le acque non hanno tutte lo stesso sapore e che un bicchiere d'acqua sia uguale ad un altro. Proverò a dirimere anche certi dubbi, tipo: ma quanto gonfia davvero l'acqua gassata? Poi alcuni "tecnicismi": residuo fisso, abbinamento con i cibi e altro ancora con diverse esclusive. Detto questo, per ora è tutto. Che acqua bevete? Gli articoli verranno pubblicati anche sulla pagina Facebook. Per cui vi aspetto anche sul social network! Così possiamo commentare e entrare nel merito e raccogliere più opinioni possibili.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il camaleonte ha 27 milioni di debiti

Quando venne presentato “il mostricciattolo” in viale dei Mille, sede della neonata PalaRiccione, una signora dipendente della società trotterellava sulla tastiera di un cellulare ingannando il tempo con un



videogioco. Il sindaco, di fronte a tutti, con fermo garbo le intimò di spegnere il giochino adolescenziale. Forse in tale aneddoto sta il naufragio del PalaRiccione. Col senno di poi è facile dire con una frase saggia del vecchio campione di ciclismo: “E’ tutto sbagliato, è tutto da rifare”.

Costato 60 milioni di euro, 27 milioni di debiti sul groppone che stanno mettendo in ginocchio il Comune di Riccione, il sindaco Massimo Pironi ha preso coraggio e tirato una linea nel consiglio comunale dello scorso 13 dicembre: approvata la proposta di scioglimento anticipato della Palariccione Spa. A favore la maggioranza, astenuto il Pdl, contro la Lista civica.

“L’atto approvato – afferma il sindaco Massimo Pironi – è sicuramente uno dei passaggi più importanti, forse il più importante, del nostro mandato amministrativo. Abbiamo messo in sicurezza un bene, il Palazzo dei Congressi, che è ora inserito nel patrimonio comunale. L’economicità dello scioglimento della società è sotto gli occhi di tutti. Ora si tratta di darci un nuovo modello, un nuovo software di gestione turistica di questo bene. E sono sicuro che anche questo nuovo modello farà scuola. Siamo arrivati a questo punto dopo un anno di lavoro, supportati da un importante parere della Corte dei Conti. Ora il Comune si ritira da un mestiere, quello della gestione, che non è il suo. E’ un

assist importante per gli imprenditori della città. Il Palas è la nostra ammiraglia, e ora non ci sono più alibi. Con la nuova società si verificherà la reale volontà degli imprenditori di impegnarsi nella gestione. Accettando il rischio d'impresa, certo, ma nella consapevolezza di avere un'amministrazione comunale e una città alle spalle".

Di facciata anche le riflessioni di Lucio berardi, presidente uscente: "Una bella pagina di amministrazione. Oggi il Palazzo dei Congressi è il perno del nostro sistema turistico. Avere una struttura come la nostra fa la differenza, quando ci si presenta sul mercato turistico. In termini sportivi, ci consente di giocare in una categoria superiore. Il fatturato nel 2012 è stato di due milioni di euro, e in questi anni è stato in costante crescita. E' la dimostrazione che il Palas è un prodotto riuscito dal punto di vista commerciale ed è coerente con il tessuto economico riccionese".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Karate, Emilia-Romagna
campione d'Italia**



VITTORIA Nella foto, da sinistra: Stella Mei Marisi, Giulia Olivi, Giada Migani e, accosciata, Lisa Pivi.

Dopo le vittorie ottenute nel 2011 e 2012, l'Emilia-Romagna torna a vincere nel karate (specialità kata femminile). A svolgere un ruolo di primo piano è la Polisportiva perché anche questa volta sono le atlete della Libertas Centro Karate Riccione a fornire l'ossatura della squadra.

Nel team regionale del kata categoria Cadette figurano, infatti, Giulia Olivi (praticamente una "veterana" viste le belle prestazioni a livello internazionale che 'hanno messa all'attenzione dei selezionatori delle nazionali) e le due esordienti in questa categoria: Stella Mei Marisi e Giada Migani. Con loro, la forte Lisa Pivi, fiore all'occhiello del Fisiodinamik Rimini. Una squadra che si scoprirà subito molto ben amalgamata dai maestri Riccardo Salvatori, Jodi Ciotti e Livio Montuori.

La vittoria è freschissima, di domenica scorsa 27 gennaio, quando al PalaFijlkam di Ostia dove le atlete scendono sul tappeto centrale agguerrite e determinate. Alla fine delle due performance il verdetto: 3 a 2 per l'Emilia Romagna. Giulia, Lisa, Stella Mei e Giada si stringono in un abbraccio liberatorio con i tecnici Salvatori, Ciotti e Montuori.

L'Emilia Romagna è Campione d'Italia 2013 per la terza volta consecutiva e il team romagnolo si è confermato ancora una volta tra i più fiorenti e prolifici di atleti di alto livello.

Cinema e Memoria, la conversione di Cinecittà in campo profughi



La conversione di Cinecittà in campo profughi, voluta dagli Alleati alla fine della seconda guerra mondiale, è il soggetto di un film documentario basato su originali ricerche d'archivio. Il campo di Cinecittà emerge come un'incredibile allegoria dei nostri tempi, in cui gli spazi della finzione cinematografica diventano luoghi di vite scampate al massacro. Il film esplora le condizioni umane, storiche e politiche di quel momento storico, sino alla ripresa delle attività cinematografiche nel 1950, quando migliaia di profughi di guerra si trovarono a fare le comparse nel mitico Quo Vadis.

Per Profughi a Cinecittà, il film documentario di Marco

Bertozzi (Italia 2012, 52'), il buio in sala è al Teatro degli Atti venerdì 1 febbraio (ore 21, ingresso libero). Saranno presenti Marco Bertozzi e Antonio Mazzoni.

Scritto dall'autore insieme a Noa Steimatsky, il film è prodotto da Cinecittà Luce e Vivo film, con il patrocinio di UNHCR-Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati. L'incontro fa parte di "Credere, odiare, resistere: vivere sotto la dittatura fascista e nazista, 1922-1945", il Progetto Educazione alla Memoria promosso dal Comune di Rimini per l'anno scolastico 2012/2013.