

Aeradria, il Tribunale accetta il concordato

Il Tribunale di Rimini – fa sapere con una nota la Provincia di Rimini – ha inviato formalmente l'omologa della proposta di concordato, presentata dalla società Aeradria. Con questa buona notizia – dichiara il presidente della provincia di Rimini **Stefano Vitali** – inizia così il percorso che si concluderà con l'assemblea dei creditori, convocata per il giorno 23 ottobre, e la verifica dell'accettazione della proposta economica contenuta nel concordato da parte della maggioranza degli stessi. Si tratta – ha rimarcato Vitali – di un risultato importante, che riconosce la validità del lavoro portato avanti negli ultimi due mesi tra compagine societaria e creditori, a partire da Banca Carim. Soprattutto un risultato atteso con ansia da tutto il territorio, per il quale l'aeroporto rappresenta un asset strategico in ogni politica di sviluppo futuro del sistema socioeconomico riminese. A questo punto credo di non sbagliare se dico che sussistano tutte le condizioni per proseguire quel lavoro congiunto che garantisca una realistica e solida prospettiva di sviluppo allo scalo riminese.

Soddisfazione anche da parte dei vertici di **Cassa di Risparmio di Rimini**. “Banca Carim apprende con soddisfazione che il Tribunale di Rimini ha ammesso la Società Aeradria SpA al concordato in continuità. E' il primo passo di un lungo e impegnativo percorso che comporterà un'attività da svolgere nel rigoroso rispetto degli impegni assunti, con l'orizzonte di una gestione economicamente sostenibile. Banca Carim esprime ulteriore soddisfazione per un risultato che premia gli sforzi compiuti da tutti i soggetti coinvolti, sia in termini di impegno diretto, sia nell'esercizio della responsabilità assunta, al fine di giungere a questo risultato nell'interesse generale dell'economia locale e dello sviluppo

delle infrastrutture del territorio.”

Adesso proseguiamo con tenacia e convinzione nel percorso avviato insieme ai creditori e Carim – dichiarato a caldo **il sindaco di Rimini Andrea Gnassi**. Le strumentalizzazioni politiche che hanno portato persino all’auspicio da parte di qualcuno che l’aeroporto potesse saltare, ci spingono ancora di più in a mettere in campo tutte le azioni necessarie nella ricerca di partner industriali e professionali di settore, che insieme ai creditori permetteranno di definire la strada per il rilancio definitivo del Fellini”.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA CRONOLOGIA DELLA CRISI



Le ultime vicende. Il 25 ottobre 2012 Aeradria, che gestisce lo scalo aeroportuale civile di Rimini, ha depositato davanti tribunale di Rimini un ricorso per l’ammissione alla procedura di concordato preventivo. Ma il 13 maggio 2013 il Tribunale di Rimini ne ha dichiarato l’inammissibilità. Aeradria ed i suoi consulenti non demordono. Così il 24 giugno scorso con un “bando” pubblico Aeradria ‘batte la grancassa’ per raccogliere risorse ‘cash’. Risponde all’appello Banca Carim il 3 luglio, (che mette nel piatto 3 milioni di euro). Dopo pochi giorni segue Asset Banca (1 milione). Arriva anche Confindustria Rimini (con ‘appena’ 100 mila euro). Segue la Camera di Commercio di San Marino (con 1 milione). Infine il tour operator riminese Italcamel Travel Agency che in dote porta due volte gli industriali, 200 mila euro. Con **5,3 milioni** ‘freschi’ il Tribunale (la notizia è di oggi) accetta la proposta e la domanda di ammissione alla procedura di concordato preventivo presentata in data 20 giugno 2013 presso lo stesso tribunale. Ma non sarà una ‘partita’ facile. Sul ‘Fellini’ gravano **52 milioni** di debiti. (dc) © RIPRODUZIONE RISERVATA

Tre cene futuriste al FU.MO, anche in maniera “diffusa”

Dal 26 al 28 luglio a Morciano di Romagna, torna FU.MO – FUTurismo MORcianese, alla sua quarta edizione. Un modo inedito e nuovo per rendere omaggio al movimento novecentesco del Futurismo, con



un occhio di riguardo al compaesano Umberto Boccioni, pittore e scultore di origine morcianese e Filippo Tommaso Marinetti, colui che nel 1909 fondò la corrente futurista.

La particolarità di questa edizione, è senza dubbio legata alla **cucina**, che verrà naturalmente rappresentata in chiave futurista. Base di partenza, un manifesto e un testo redatto dallo stesso Marinetti dal titolo “La cucina futurista”. La cucina per Marinetti è un’arte, e nei suoi scritti si legge: “Nasce con noi futuristi la prima cucina umana, cioè l’arte di alimentarsi. Come tutte le arti, essa esclude il plagio ed esige l’originalità creativa. Non a caso questa opera viene pubblicata nella crisi economica mondiale di cui appare imprecisabile lo sviluppo, ma precisabile il pericoloso panico deprimente. A questo panico noi opponiamo una cucina futurista e cioè: l’ottimismo a tavola... Pur riconoscendo che uomini nutriti male o grossolanamente hanno realizzato cose grandi nel passato, noi affermiamo questa verità: si pensa, si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia”. In altre parole: siamo quello che mangiamo!

E’ proprio partendo da questo suo *dictat* che si ispirano le **tre cene futuriste**, cavallo di battaglia della manifestazione.

A mettersi in gioco, due chef del territorio: **Tiziano Rossetti** e **Luca Angelini**, con la complicità di Paolo Bissaro e le suggestioni di Luciano Tona e Luca Govoni. Ma come potrà mai essere un piatto perfetto per i futuristi? L'organizzazione non ci ha concesso nessuna anticipazione "perché" dicono "molto si basa sull'effetto sorpresa, che altrimenti sarebbe rovinato". Giusto qualche indizio, "rubato" dagli scritti di Marinetti, secondo cui questi dovrebbero essere gli "ingredienti" fondamentali: una armonia originale della tavola (cristalleria vasellame addobbo) coi sapori e colori delle vivande; l'originalità assoluta delle vivande; l'invenzione di complessi plastici saporiti, la cui armonia originale di forma e colore nutra gli occhi ed ecciti la fantasia prima di tentare le labbra; l'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale; l'uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione. Ogni vivanda deve essere preceduta da un profumo che verrà cancellato dalla tavola mediante ventilatori; l'uso della musica limitato negli intervalli tra vivanda e vivanda perché non distragga la sensibilità della lingua e del palato e serva ad annientare il sapore goduto ristabilendo una verginità degustativa; l'abolizione dell'eloquenza e della politica a tavola; l'uso dosato della poesia e della musica come ingredienti improvvisi per accendere con la loro intensità sensuale i sapori di una data vivanda; la presentazione rapida tra vivanda e vivanda, sotto le nari e gli occhi dei convitati, di alcune vivande che essi mangeranno e di altre che essi non mangeranno, per favorire la curiosità, la sorpresa e la fantasia; la creazione dei bocconi simultanei e cangianti che contengano dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi. Questi bocconi avranno nella cucina futurista la funzione analogica immensificante che le immagini hanno nella letteratura. Un dato boccone potrà riassumere una intera zona di vita, lo svolgersi di una passione amorosa o un intero viaggio nell'Estremo Oriente. Infine, una dotazione di strumenti scientifici in cucina: ozonizzatori che diano il profumo dell'ozono a liquidi e a vivande, lampade per

emissione di raggi ultravioletti (poiché molte sostanze alimentari irradiate con raggi ultravioletti acquistano proprietà attive, diventano più assimilabili, impediscono il rachitismo nei bimbi, ecc.), elettrolizzatori per scomporre succhi estratti, in modo da ottenere da un prodotto noto un nuovo prodotto con nuove proprietà, mulini colloidali per rendere possibile la polverizzazione di farine, frutta secca, droghe ecc.; apparecchi di distillazione a pressione ordinaria e nel vuoto, autoclavi centrifughe, dializzatori. L'uso di questi apparecchi dovrà essere scientifico, evitando per esempio l'errore di far cuocere le vivande in pentole a pressione di vapore, il che provoca la distruzione di sostanze attive (vitamine, ecc.) a causa delle alte temperature. Gli indicatori chimici renderanno conto dell'acidità e della basicità degli intingoli e serviranno a correggere eventuali errori: manca di sale, troppo aceto, troppo pepe, troppo dolce.

Le cene inizieranno alle 20:15 e avranno luogo all'aperto, sotto il portico del Comune, in Piazza del Popolo, con un costo a persona di euro 40,00. La prenotazione è obbligatoria (fino al raggiungimento di 50 posti a serata). Per informazioni e prenotazioni: 328.4203462. Durante le tre giornate, sempre in ambito culinario, sarà possibile degustare anche una "cucina futurista diffusa": lampioncini luminosi guideranno in un percorso gastronomico tra le osterie, i ristoranti, i bar, le gelaterie che rivisiteranno in maniera creativa piatti futuristi. L'elenco completo dei ristoratori che parteciperanno all'iniziativa, sarà disponibile al punto informazioni. Questa edizione di FU.MO. è curata da Città Teatro, cooperativa teatrale riccionese e promossa dal Comune di Morciano di Romagna con il contributo della Provincia di Rimini e della Regione Emilia Romagna. (M.Z.)