

Firme contro la piaga sociale del gioco d'azzardo

di BERNADETTA RANIERI

“1000 Piazze contro l'azzardo” è l'iniziativa a cui aderisce anche il Comune di Rimini che prevede una raccolta di firme per la presentazione di una legge di iniziativa popolare per il riordino delle norme vigenti in materia di giochi d'azzardo promossa a livello nazionale da Terre di Mezzo e Legautonomie.

La proposta di legge è composta da 22 articoli. Tra i punti da segnalare c'è la redazione di un codice unico che conferisca maggiori poteri ai primi cittadini per poter decidere la distribuzione e la collocazione delle sale



gioco e delle slot machine nei territori, definendo le distanze ritenute più idonee dai punti sensibili e stabilendo l'orario di apertura e di chiusura delle sale gioco e dei bar e altri locali ove siano collocate slot machine e altri apparecchi per il gioco; chiedono di essere interpellati preventivamente dai Questori per l'installazione di nuovi giochi. E ancora, le slot machine dovranno essere collocate solo in apposite sale da gioco. Il bar dovrà avere dunque un locale dedicato; ogni macchinetta funzionerà solo inserendo la tessera sanitaria (come avviene per i distributori automatici di sigarette), così da evitare il gioco di minori. Inoltre, gli operatori delle Asl o delle associazioni di volontariato devono poter accedere liberamente ai locali per parlare con i giocatori e informarli sui rischi di dipendenza. In

particolare i Sindaci e le Giunte comunali chiedono un reale potere di controllo sulla diffusione e utilizzo dei numerosi strumenti di gioco sul proprio territorio, non solo per ragioni di ordine pubblico e di sicurezza, ma in virtù della responsabilità sanitaria che compete ai sindaci consentendo loro di costruire “un sistema di prevenzione sociale” riconosciuto dalla Corte Costituzionale (sentenza n.300/2011) e dal T. a.r Lombardia, Brescia (Sez. II Sentenza n.1484 del 31 agosto 2012).

L’obiettivo nazionale è di raccogliere 50mila firme entro la metà di marzo. A Rimini la raccolta è iniziata il primo febbraio con un banchetto in Piazza Cavour e finora sono state raggiunte circa un migliaio di firme. C’è da dire che Rimini si colloca al 12° posto in Italia per spesa al gioco a fronte di una media di 1.834 euro procapite di spesa. Le slot machine che risultano attive sono 4mila su circa mille attività presenti su tutta la provincia. Si stima che i giocatori patologici sul territorio siano circa 2mila.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dopo l’Emir di Verucchio minacce anche alla CMC di Ravenna

di BERNADETTA RANIERI

A un mese dall'attentato incendiario avvenuto a Verucchio ai danni delle Emir ([vedi notizia](#)), anche il Presidente della CMC (Cooperativa Muratori Cementisti) **Massimo Matteucci (foto)** ha ricevuto minacce di



morte. La lettera è stata recapitata mercoledì sera all'Ansa di Torino a firma dei NOA (Nuclei Operativi Armati), un gruppo anarchico che si batte contro la costruzione della TAV , e in copia anche alle sedi di Roma e Bologna. Nella lettera di tre pagine recapitata in una busta bianca affrancata e con timbro postale apparentemente di Torino si fa riferimento a quattro persone: il capo della Digos di Torino Giuseppe Petronzi, il senatore del PD Stefano Esposito, il direttore dei lavori di Ltf Maurizio Bufalini e il presidente della CMC Matteucci. Si parla di "sentenza di condanna a morte" per quattro persone colpevoli di partecipare alla "repressione" del movimento che si oppone alla ferrovia Torino-Lione e di accuse a grandi imprese e multinazionali.

Matteucci, oltre a essere a capo del colosso ravennate delle costruzioni, è anche vicepresidente della Legacoop e in queste ore ha ricevuto appoggio e solidarietà da istituzioni, amici e associazioni. Inoltre, fino a pochi mesi fa la Cmc era una partecipata dell'Emir , oggi di proprietà della Cooperativa Bracciati Riminesi. Intanto la prefettura ha deciso di predisporre per Matteucci la scorta.

Dal canto suo il Movimento No Tav prende le distanze da tale episodio affidando a un comunicato tale affermazione: "Abbiamo più volte ribadito che il nostro Dna è quello di essere un movimento popolare, di massa e pronto a praticare, a viso aperto, le necessarie forme di disobbedienza civile ma senza alcuno spazio per la violenza contro le persone".

Lettere alla redazione, oggi rispondiamo a Virgilio di Misano

Questa la richiesta di Virgilio da Misano. *“Buongiorno, vorrei sapere se per i residenti di Misano Adriatico è possibile ricevere indietro l’Iva pagata per la tassa dei rifiuti visto la sentenza della Cassazione”*. Inviaci la tua domanda, scrivi a: redazione@lapiazzarimini.it

La risposta a cura di [Commercialista telematico](#)

La risposta alla domanda è sì, se ci si riferisce al regime di TIA (1 o 2 è indifferente) ma dipende anche da quale tassa applicava il Comune Misano. Se era TARSU l’Iva non c’era. Se invece era TIA, si può procedere con la richiesta di rimborso. Qui di seguito un ‘fac simile’ di istanza di rimborso da trasmettere con raccomandata e ricevuta di ritorno.

FAC SIMILE ISTANZA DI RIMBORSO – RACCOMANDATA A.R.

AL COMUNE di

ALLA SOCIETA’.....

Il sottoscritto.....nato a.....e residente in.....

Via.....codice fiscale.....con la presente

CHIEDE IL RIMBORSO

della somma di €a titolo di IVA applicata sull'importo della Tariffa Rifiuti di cui all'art. 49 del D. Lgs. 5 febbraio 1997, n. 22 (Tariffa di Igiene Ambientale – c.d. TIA), corrisposta negli anni dalal.....

Il pagamento di tali somme effettuato dal sottoscritto è, infatti, del tutto illegittimo, in quanto, come ha affermato la Corte costituzionale con la sentenza n. 238 del 24 luglio 2009, la TIA è estranea dal campo dell'IVA.

Come ha precisato la Consulta, “le caratteristiche strutturali e funzionali della TIA rendono evidente che tale prelievo presenta tutte le caratteristiche del tributo e che, pertanto, non è inquadrabile tra le entrate non tributarie, ma costituisce una mera variante della TARSU conservando la qualifica di tributo propria di quest'ultimo”.

Inoltre, muovendo dalla constatazione che il prelievo di cui all'art. 49 del D. Lgs. n. 22 del 1997 “pur essendo diretto a sostituire la TARSU, è disciplinato in modo analogo a detta tassa, la cui natura tributaria non è mai stata posta in dubbio né dalla dottrina né dalla giurisprudenza” nel raffrontare la TARSU e la TIA e nel mettere in evidenza le forti analogie dei due prelievi, il giudice delle leggi ha affermato in maniera estremamente chiara che “un altro significativo elemento di analogia tra la TIA e la TARSU è costituito dal fatto che ambedue i prelievi sono estranei all'ambito di applicazione dell'IVA”.

Le conclusioni della Corte Costituzionale sono state ribadite:

- dalla stessa dalla stessa Corte Costituzionale nelle successive ordinanze n. 300 del 20 novembre 2009 e n. 64 del 24 febbraio 2010;
- dalle Sezioni Unite della Corte di Cassazione nella sentenza n. 8313 dell'8 aprile 2010, nell'ordinanza n. 14903 del 21

giugno 2010 e nella sentenza n. 25929 del 5 dicembre 2011;

- dal Consiglio di Stato nella sentenza 21 marzo 2010 n. 1739;
- dal TAR per il Friuli – Venezia – Giulia nella sentenza n. 313 del 17 maggio 2010;
- dalla Corte dei Conti – sezione regionale di controllo per il Piemonte, nella delibera n. 65/2010/srcpie/par dell'11 novembre 2010.
- dalla Corte dei Conti – sezione regionale di controllo per la Lombardia, nella Delibera n. 21/2011 del 28 gennaio 2011;
- dalla Corte dei Conti – sezione regionale di controllo per la Lombardia, nella Delibera n. 110/2011 del 28 febbraio 2011;
- dalla Corte di Cassazione nella sentenza n. 3756 del 9 marzo 2012, ha definitivamente affermato il principio dell'inapplicabilità dell'IVA sulla TIA.

.....li.....

In fede

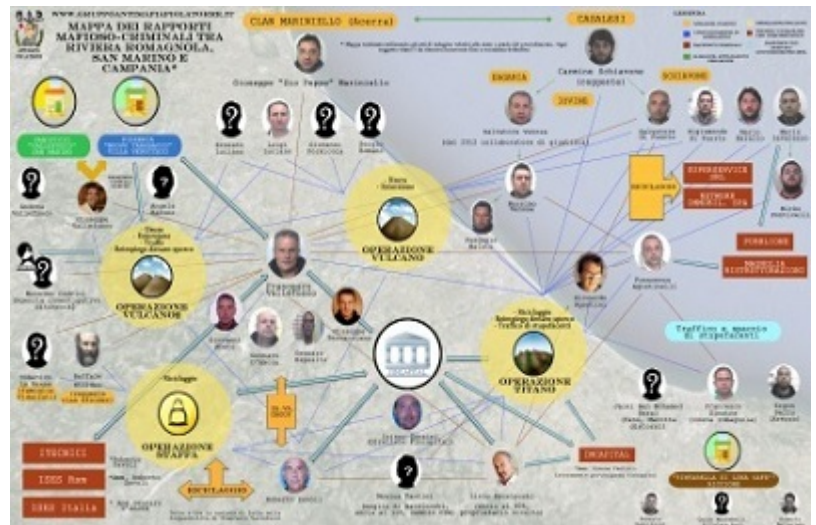
.....

**Mafie in riviera, Vitali:
“Non regge la teoria degli**

anticorpi”

Circa 120 persone presenti ieri sera in Provincia per la visione di “Romagna Nostra – Le mafie sbarcano in riviera”, il documentario realizzato dall’associazione Gruppo Antimafia Pio La Torre che documenta la presenza delle mafie sulla nostra riviera. La serata è stata introdotta dagli interventi del Prefetto di Rimini, Claudio Palomba, dal presidente della Provincia di Rimini, Stefano Vitali, dal pubblico ministero presso il Tribunale di Palermo, Daniele Paci e dal rappresentante del Gruppo antimafia ‘Pio La Torre, Davide Vittori. Vitali, si legge in una nota stampa, ha spiegato come ormai non sia in discussione “la presenza di mafie sul nostro territorio, casomai, il livello cui esse sono arrivate” e come non regga la teoria degli anticorpi” perchè “purtroppo, non ci sono anticorpi che garantiscano per definizione l’immunità dalla mafia e non ci sono zone che possano permettersi di dormire tra quattro cuscini. Gli esempi di Reggio Emilia e Modena ci dicono come in Emilia Romagna le mafie possano espandersi fino a diventare padrone di intere filiere economiche”.

Secondo Vitali, oltre alla crisi economica che funge da accelerante alla ‘tentazione dell’illegalità’, pericolosa si rivela anche “la crisi di autorevolezza delle nostri classi dirigenti, nessuna esclusa. Quando le istituzioni non sono in grado di farsi rispettare e perdono di autorevolezza: c’è un problema. Quando alcuni imprenditori mostrano un rapporto disinvolto con la legalità: c’è un problema. Quando alcuni



professionisti compaiono come protagonisti di vicende squallide: c'è un problema. C'è un problema anche quando si attua, consciamente o meno fa poca differenza, una sostanziale delegittimazione tra istituzione e istituzione, considerando la ricerca di consenso non uno strumento ma un fine a cui tutto sacrificare. E questo purtroppo non riguarda solo la politica, anche a Rimini.”.

Il sostituto procuratore Daniele Paci, analizzando i diversi rapporti della Direzione Investigativa Antimafia – DIA, ha messo in evidenza come la realtà riminese venga descritta come a rischio di un tentativo di forte ingresso da parte della ndrangheta calabrese. Ha, poi, evidenziato come tentativi di condizionare il tessuto politico non possano escludersi in una realtà apparentemente immune da queste dinamiche come la nostra. Per questo, ha sostenuto Paci, occorre una grande attenzione da parte delle istituzioni e della politica. Anche perché il ruolo degli amministratori è grande. Citando l'esempio di Pio La Torre che nella sua relazione all'Antimafia anticipò di dieci anni le indagini di Falcone, ha sottolineato come la magistratura sia condannata ad arrivare sempre dopo rispetto a presenze pericolose sul territorio che per primi i Sindaci e le persone impegnate nella dimensione pubblica possono avvertire e debbono segnalare.

Davide Vittori dell'associazione Pio La Torre ha ricordato come l'impegno del gruppo abbia come sua priorità, anche simbolica, il tema dei beni confiscati alla mafia (sono sette quelli presenti nella nostra area) ed il suo riutilizzo sociale. Prendere atto che esistono vicino a dove abitiamo, aiuta a ricordarci che la mafia in qualche modo è una presenza che ha a che fare con il nostro quotidiano. Una presenza camaleontica che sa adattarsi al contesto e sfruttarne le possibilità criminali che si presentano.

Turismo, Valconca come luogo del benessere

“Wellness habitat Valle del Conca”. E’ il titolo di un ambizioso progetto di Rimini Sud: il triangolo Riccione-Gabicce Mare-Alta Valconca (nella foto lapiazzarimini.it monumento ai Caduti a San Giovanni in Marignano) che punta



alla valorizzazione delle potenzialità turistiche e paesaggistiche. Il punto di partenza deve essere la pratica sportiva all’aperto. Lo scopo è quello di favorire il potenziamento e la scoperta di tutte le altre reti: il paesaggio in ambito sia naturalistico che culturale, come i borghi malatestiani. In senso ampio e capillare.

Tutto questo fa parte di un progetto ben più ampio denominato “Sealine” e che ha come protagonista la facoltà di Architettura dell’Università di Ferrara (Centro dipartimentale di ricerca per lo sviluppo dei sistemi costieri e del turismo) e la Sis (Società italiana servizi) presieduta da Gianfranco Cenci. Quello marignanese è il quinto seminario di un progetto di idee partito nel 2006. “Wellness Habitat Valle del Conca”

sarà presentato al pubblico il prossimo aprile presso il Riviera Golf Resort di San Giovanni. Questa sarà l'occasione per confrontarsi collegialmente su una visione condivisa e individuare possibili linee di sviluppo ed azioni da intraprendere per la realizzazione concreta degli obiettivi. Intanto, lo scorso novembre, dal 18 al 20, sempre presso il Riviera Golf Resort di San Giovanni in Marignano, con gli studenti di architettura dell'Università di Ferrara, tutori, amministratori e ospiti c'è stata una tre giornate di studio.

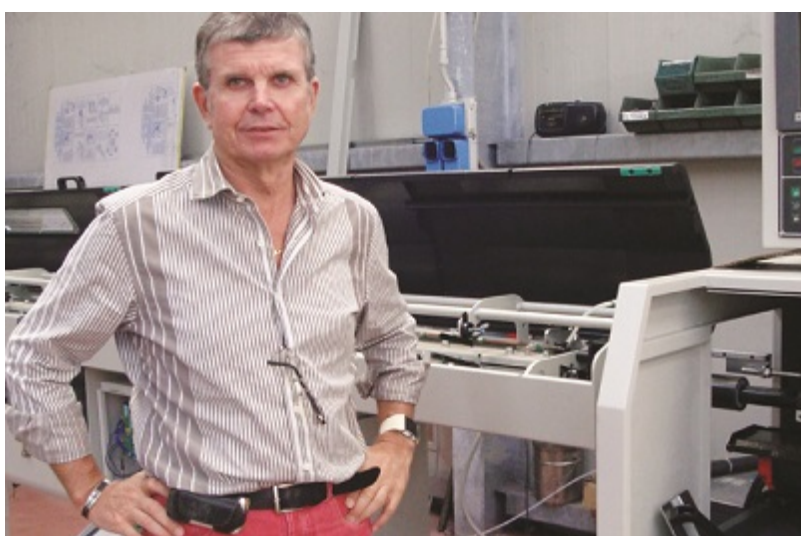
Durante questa fase, si sono susseguite visite sul campo, sopralluoghi da parte degli studenti, momenti seminariali di approfondimento sui temi decisivi per il progetto che saranno introdotti attraverso comunicazioni e contributi di ospiti esterni. Contemporaneamente si sono tenuti incontri con categorie e portatori di interesse grazie ai quali sono stati focalizzati i temi su cui sviluppare il lavoro successivo.

Gianfranco Cenci da anni è il sostenitore che questo triangolo di Rimini Sud ha potenzialità turistiche di prim'ordine se vengono messo in ordine e se i progetti si portano avanti insieme. Racconta: "Sempre più oggi il turista punta al benessere a 360 gradi. E il nostro territorio ha grosse potenzialità. In una manciata di chilometri abbiamo tutto: il mare, la natura in tutte le sue forme, dalle spiagge alle ginestre (senza tralasciare i borghi del parco del San Bartolo). A tutto questo si aggiunge Gradara, l'oasi naturalistica della Valconca, con tutti i borghi malatestiani: da Montegridolfo fino a Montescudo. Ecco, noi dobbiamo puntare su questo, aggiungendovi un'agricoltura di nicchia ed un artigianato di qualità. Per raggiungere l'obiettivo, abbiamo bisogno di stare insieme e crederci con passione". Alcuni temi e idee che emergeranno dalla discussione saranno successivamente sviluppate e approfondite progettualmente dagli studenti all'interno del Laboratorio di Sintesi Finale entro il fine anno. Il lavoro degli studenti confluirà nella ricerca che sarà discussa e strutturata in via definitiva

previo un ulteriore feedback da parte delle istituzioni e dei soggetti coinvolti precedentemente. A coordinare i lavori i docenti: Luca Emanuelli e Alessandro Cambi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Top Automazioni e Mt, tandem a gonfie vele



Bruno Bargellini

Racconti di Top Automazioni e Mt e parli del genio italico. La prima è leader europea nei caricatori per torni (dalle barrettine per gli orologi a quelle per macchine ciclopiche); la seconda è leader nella produzione di testine sempre per torni. Entrambe all'avanguardia della tecnica, vendono non per il fattore prezzo, ma per la bontà dell'innovazione. La prima si trova a Poggio Berni, la seconda a Cattolica. Dietro hanno due geni della meccanica: Bruno Bargellini e Terenzio

Marchetti. Amici, stessi clienti almeno in Italia, vanno insieme per fiere, così abbattano i costi. Per **Top Automazioni** il 2013 è stata la seconda miglior annata di sempre, dopo quella del 2007. Il fatturato è balzato in avanti del 52%, toccando i 10 milioni di euro (11 il record). Soprattutto, ha invertito le quote dei mercati. Se fino al 2007, l'Italia assorbiva il 75 per cento dei suoi caricatori e il resto finiva all'estero, oggi è quasi l'esatto contrario. L'estero vale il 67 per cento (l'Europa assorbe il 47%). Mercati di riferimento: Germania, Scandinavia, Est Europa e Svizzera. Sono entrati in quest'ultimo ricco e difficile mercato alla fine del 2012. Difficile perché il suo competitore numero uno è svizzero. A chi gli chiede come ha fatto, Bargellini, risponde: "All'estero non portiamo le macchine a buon mercato, ma quelle più innovative, costose e migliori della concorrenza. Inoltre, siamo sui mercati esteri in partecipazioni societarie. In alcuni casi, siamo maggioranza (Francia), in altri minoranza (Germania Turchia, ad esempio). Importante però è avere gli occhi dentro. Diciamo che i nostri sforzi iniziano a dare risultati e che abbiamo davanti un futuro positivo".



Terenzio Marchetti

Mt. “Buono, ma niente di più”. Lo sintetizza così Terenzio Marchetti il suo 2013. “Felici – continua Marchetti – perché nei primi sei mesi eravamo a meno 11 per cento sul 2012. Poi, abbiamo fatto un ottimo secondo semestre; tanto da assumere anche 4 persone in un mese”. Mt esporta il 62 per cento: Stati Uniti, Germania, Gran Bretagna, Taiwan. I competitori agguerriti: Germania (protagonisti assoluti), Taiwan, India, Corea. Mt è tra le prime cinque aziende del settore in Europa e prima in Italia. Impiega 70 persone e per crescere ancora nel 2014 diversifica. Marchetti: “Entreremo nel settore delle macchine automatiche per l'alimentazione. Abbiamo già firmato l'accordo. Credo che possiamo accrescere il fatturato ancora del 30-40 per cento. Voglio però sottolineare che siamo sadici a fare impresa in Italia. Abbiamo un sistema-Paese che zavorra gli imprenditori veri”.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Eataly, la città del cibo entro il 2014 anche a Forlì

di MILENA ZICCHETTI

Una Eataly romagnola in arrivo a Forlì entro il 2014. Duemila metri quadri con spazi riservati non solo alla ristorazione, ma anche alla vendita di prodotti tipici ed all'organizzazione di corsi di enogastronomia e di cucina in collaborazione con

Casa Artusi. Eataly, colosso enogastronomico di fama mondiale specializzato nella vendita e somministrazione di generi alimentari tipici e di qualità, arriverà entro il 2014 anche a Forlì in Piazza Saffi (nella foto il negozio di Bologna).



Tutto è partito con la firma, dell'accordo tra Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì ed Eataly. "Farinetti è uno straordinario uomo di impresa, con un grande retroterra culturale" spiega il presidente della Fondazione Roberto Pinza.- La Fondazione è molto contenta che egli investa nella nostra città, qualificandola e rendendola più importante e sicuramente più attrattiva".

Il luogo prescelto è Palazzo Talenti Framonti, il complesso ottocentesco che si affaccia sulla piazza principale della città e che la Fondazione ha acquisito e rifunzionalizzato per farne uno dei motori trainanti della rivitalizzazione del Centro Storico cittadino. Accanto alla libreria Feltrinelli aperta nel 2012, ed al chiostro coperto che ospita con successo, già da due anni, eventi musicali e teatrali, si sta lavorando per un Eataly di grandi dimensioni. Oltre 2.000mq disposti su quattro piani, con il dolce al piano terra, pasta e pizza al primo piano, carne e pesce al secondo piano, una osteria tipica romagnola nel sottotetto e la scuola di cucina nel piano ammezzato. Il 40% dei prodotti (trasformati e direttamente venduti) saranno di provenienza locale, mentre il 57% verrà da altre località italiane ed il 3% dal resto del mondo. Tutto rigorosamente di origine controllata. Piergiuseppe Dolcini, presidente di Civitas, società firmataria dell'accordo in nome della Fondazione, sostiene che "l'apertura di Eataly, rappresenta l'occasione per quel salto di qualità nella vita quotidiana del Centro Storico cui tutti ambiamo, confermando la vocazione di Palazzo Talenti come palazzo della conoscenza: quella della cultura immateriale e

del lavoro intellettuale del marchio Feltrinelli e quella della cultura materiale e del lavoro fisico della terra di Eataly. Inoltre Eataly a Palazzo Talenti, insieme alle mostre al San Domenico, possono davvero rappresentare l'avvio di un nuovo Rinascimento per la nostra città".

Ed è proprio il gusto della sfida di rivitalizzare un luogo centrale come piazza Saffi che rientra tra i vari motivi che hanno spinto Oscar Farinetti ad accettare di venire a Forlì. "Partendo da questa splendida piazza" ha infatti comunicato in occasione della firma "creeremo un volano capace di lanciare Forlì e gli ottimi prodotti della sua terra, nell'olimpico del Made in Italy". A questo si aggiunge l'amicizia con la famiglia Silvestrini (gli imprenditori del Marcopolo), partner del progetto, la bellezza del palazzo ospitante e la vicinanza di Casa Artusi. In occasione della firma, Farinetti ha però voluto anche ricordare, che quella di Forlì non sarà solamente l'unica apertura di Eataly in Romagna, ma anche una delle ultime in Italia. La sua ambizione è infatti quella di volersi dedicare d'ora in poi a portare e far conoscere le tipicità italiane e la grande biodiversità della tradizione culinaria nazionale, nel resto del mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Montagna, in partenza il corso CAI Rimini

Un corso per acquisire conoscenze, competenze per frequentare la montagna con rispetto e consapevolezza. Rivolto a chi è già possesso di esperienza escursionistica, il corso organizzato dalla sezione Cai di Rimini prevede 9 lezioni teoriche e 5 uscite pratiche. Le prime si terranno nella sede del club (Via De Warthema 26). Le uscite spaziano dall'ambiente innevato delle Dolomiti, all'ambiente appenninico della zona, nelle Marche e nella vicina Repubblica di San Marino. Secondo la definizione ufficiale del CAI, le uscite potranno comportare difficoltà di tipo: E; EE; EEA; EAI.



Il corso costa 160 euro e per partecipare è necessario un certificato medico per attività non agonistica. La quota comprende la copertura assicurativa, il materiale didattico ed eventuali compensi per docenti esterni. Per informazioni: Silvano Orlandi (339.6975901 – sil.orlandi@alice.it) e Adriana Ugolini (339.7688760 – u.adriana12@gmail.com).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sprechi alimentari, dati spaventosi. Qualche consiglio

di MILENA ZICCHETTI

76 kg pro capite per anno di alimenti che finiscono nella

spazzatura. Il 25% della spesa. Lo rileva Waste Watcher, l'Osservatorio Internazionale contro gli sprechi, attivo nell'ambito dell'Università di Bologna. Sono dati che definire spaventosi è poco. "Spreco in cucina, povertà vicina" recita un detto popolare. Gira

e rigira, chiamateli come volete, ma tutti gli alimenti che finiscono nella spazzatura, per arrivare fino a casa nostra, hanno richiesto energia, acqua, tempo, carburanti per essere prodotti, trasformati,



confezionati, trasportati, per non parlare poi del denaro che abbiamo speso per acquistarli e conservarli. E poi, per un qualche motivo, finiscono tra i rifiuti. Alimenti scaduti, pane rafferma, verdura disidratata, bevande aperte da troppo tempo e non consumate.

Il tema dello spreco alimentare è stato anche al centro della scorsa edizione di Ecomondo 2013, fiera del Recupero di Materia ed Energia e dello Sviluppo Sostenibile. Presente in quella occasione **Andrea Segrè**, presidente di last minute market e coordinatore del pool nazionale Antispreco che ha lanciato il suo appello affinché il 2015 possa essere l'Anno europeo dello spreco alimentare, in coincidenza con Expo. "Ogni anno lo spreco domestico costa agli italiani 8,7 miliardi di euro, ovvero oltre mezzo punto di PIL, cioè 7,06 euro settimanali a famiglia". E' lo stesso Segrè che comunica questi dati (spaventosi) forniti dal 'Rapporto 2013 sullo spreco domestico' realizzato da Knowledge for EXPO (società di ricerca che indaga sulle cause degli sprechi) con l'apporto di Waste Watcher, l'Osservatorio Internazionale contro gli sprechi dell'Università di Bologna. Dal sondaggio è emerso che, su 2mila cittadini italiani maggiorenni, diversificati

per genere e zona, lo spreco avviene per consumismo, carenza culturale ed educativa, eccessivo benessere, superficialità, pigrizia, incapacità di gestione del bilancio familiare, condizionamento del mercato, scadenze ravvicinate. Fra gli alimenti freschi o non cotti gettati dagli italiani, ai primi posti troviamo la frutta (51,2%) e la verdura (41,2%) seguite dai formaggi (30,3%) e dal pane fresco (27,8%) per arrivare al latte (25,2%), yogurt (24,5%) e salumi (24,4%). Quando si tratta di cibi cotti, le percentuali diminuiscono e troviamo la pasta (9,1%), i cibi pronti (7,9%) e precotti (7,7%).

Ma andiamo a vedere come può essere semplice per ognuno di noi **evitare sprechi**, semplicemente seguendo alcuni piccoli accorgimenti. La prima cosa da fare è sicuramente acquistare meno e solo lo stretto indispensabile, senza farsi invogliare da novità o prodotti gustosi. Un'ottima soluzione, è la famosa lista della spesa. Fare inoltre attenzione alle etichette, controllando bene la data di scadenza, conservare in modo appropriato gli alimenti, tenendo lontani da luce e fonti di calore tutti quei prodotti che richiedono una conservazione in un luogo fresco ed asciutto, o sistemando nel modo corretto gli alimenti nel frigorifero e infine riscoprire la cucina degli avanzi.

Una volta era una cosa normale usare gli avanzi per cucinare altre pietanze. Di sicuro non si buttava via niente e tutto ciò che rimaneva, veniva utilizzato in modi alternativi. Abbiamo chiesto a tal proposito a **Massimiliano Mussoni**, chef alla "Sangiovesa" di Santarcangelo di Romagna, qualche semplice e pratico consiglio su come recuperare i cosiddetti 'avanzi' per ricavarne nuove e stuzzicanti ricette. "Sono diverse le cose che si possono riutilizzare in cucina" ci dice lo chef. "Un buon piatto del recupero potrebbe essere la polpetta di lesso, dove al lesso rimasto si possono aggiungere il sedano e le carote lesse del brodo, pangrattato, uova e parmigiano. Una volta formate le polpette, si friggono e si possono servire così semplicemente oppure, per creare un

piatto più scenografico, si possono presentare con riduzione di balsamico e misticanza. E poi ci sono la ribollita o la panzanella, tutte e due a base di pane raffermo. Se rimane un risotto, si possono realizzare degli arancini inpanati e poi fritti, oppure si può stendere il riso su una teglia, condirlo come si fa per la pizza e infornare. Se invece ci rimane del pesce cotto, si possono realizzare delle farcie per paste ripiene, o più semplicemente delle crocchette di pesce con l'aggiunta di patate lesse. Anche i dolci sono alimenti da recupero. Non lasciamo invecchiare stecche di torrone, facciamoci dei semifreddi! Usiamo poi panettoni, colombe, ciambelle secche e uova di pasqua per realizzare zuppe inglesi, tiramisù o biscotti". Basta davvero poco. L'aggiunta di qualche ingrediente ed un pizzico di fantasia, sono ciò che serve per far sì che quello che ci è rimasto non finisca nella spazzatura, ma possa ritornare sulle nostre tavole, trasformato e ancora buonissimo. "Quello che è più importante e che mi sento di consigliare" conclude lo chef Mussoni "è che dobbiamo comprare solo ciò che realmente ci serve e se siamo bravi, riusciremo in questo modo ad avere una dispensa intelligente e nel pieno rispetto del corso della natura".

Per prevenire lo spreco alimentare e la produzione di rifiuti nel settore ristorativo, si è sperimentata nell'estate 2012 l'introduzione della 'eco-vaschetta', una sorta di 'doggy-bag' per i clienti che ne facciano richiesta, dando la possibilità di portare a casa il cibo avanzato dal pranzo o dalla cena (una pratica tra l'altro piuttosto diffusa all'estero, in particolare nei paesi anglosassoni). Una iniziativa che ha l'obiettivo di "sostenere e diffondere la cultura della lotta agli sprechi, ufficializzando e promuovendo una prassi spesso già in essere, facendola diventare un semplice gesto alla moda, vantaggioso per tutti, dal grande valore sia ambientale che etico", così si legge nel progetto promosso dall'assessorato all'Ambiente della Provincia di Rimini e che ha coinvolto una ventina di ristoranti sui cui tavoli si trovano dei depliant che

informano dell'iniziativa e ne incoraggiano la pratica.

Sebbene lo spreco sia diffuso lungo tutta la filiera, dalla produzione al consumo, siamo noi che possiamo (dobbiamo) iniziare a ridurlo, imparando il gusto del recupero. Come abbiamo visto, con consapevolezza e fantasia, a casa è possibile realizzare dagli avanzi delle ottime pietanze, mentre al ristorante impariamo a chiedere porzioni più piccole o la possibilità di portare a casa ciò che è rimasto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La piadina al Trofeo Cuochi Romagnoli

Dopo aver visto la Patata di Montescudo (altro IGP del nostro territorio) come protagonista della scorsa edizione, quest'anno sarà proprio la piadina il prodotto del territorio scelto dalla commissione per la 4a edizione del 'Trofeo Cuochi Romagnoli', manifestazione



culinaria organizzata dall'ACR Associazione Cuochi Romagnoli di Rimini aperta a cuochi allievi e professionisti nelle categorie senior (oltre i 23 anni) e junior (sotto i 23 anni) che si svolgerà mercoledì prossimo al "Savioli" di Riccione. Rivisitazione e fantasia, le caratteristiche richieste. Farina (di grano tenero), acqua (quanto basta per ottenere un impasto

omogeneo), sale (pari o inferiore a 25gr), strutto o olio d'oliva (fino a 250gr). Nessuna aggiunta di conservanti o aromi additivi. Dietro a questi pochi e semplici ingredienti, si cela una delle protagoniste indiscusse della tavola romagnola: la piadina. Conosciuta e celebrata non solo in Italia ma nel mondo, è ultimamente al centro di diverse tavole rotonde: il riconoscimento dell'IGP (Indicazione Geografica Protetta), la nascita del Consorzio di promozione della Piadina Romagnola e, da ultimo, la proposta dell'Assessore al Turismo dell'Emilia Romagna, Maurizio Melucci, per la candidatura a Patrimonio dell'Umanità (leggi il nostro articolo [QUI](#))

E' proprio da 'Lei" che gli chef-concorrenti dovranno partire per realizzare un piatto a loro scelta: antipasto, primo, secondo o dessert. Variante del pane, la piadina può diventare un crescione ripieno di verdure o formaggi, ma può trasformarsi anche in un dolce, quindi ogni chef dovrà dare il meglio di sé rielaborandola e rivisitandola secondo la sua fantasia, presentando un piatto non gelatinato o servito freddo, ma cucinato sul posto, come se fosse servito normalmente al ristorante. "I vincitori nelle due categorie – ci comunicano dall'Associazione Cuochi Romagnoli di Rimini – rappresenteranno la nostra associazione e quindi i cuochi della provincia di Rimini in occasione della Finale regionale denominata 'Memorial Carlo Latuga' che solitamente si disputa a Bologna nel mese di Novembre. Il vincitore della finale regionale quindi rappresenterà l' Emilia Romagna in occasione della Coppa delle Regioni che si disputerà a Milano in occasione della Fiera Host 2015".

Una giuria avrà il compito di valutare mise en place, pulizia e preparazione professionale e sarà composta da uno chef in rappresentanza dell'Ordine dei Maestri di Cucina FIC, una chef donna in rappresentanza delle Lady Chef. Inoltre tra i giudici ci sarà il presidente di Associazione Cuochi Romagnoli, il titolare di Riccione Piadina, un giornalista enogastronomico e

altri specialisti del settore”.

Alla nostra domanda sul perché la scelta della piadina come tema del concorso e su cosa ne pensino della proposta dell'Assessore Melucci sulla candidatura a patrimonio dell'Umanità, la risposta è stata molto chiara: “La commissione ha scelto la Piada Romagnola, fra i tanti prodotti eccellenti del nostro territorio, per celebrare il meritato titolo IGP assegnato lo scorso anno, a parere nostro arrivato con già troppo ritardo per un alimento che fa parte della nostra tradizione e ci rappresenta più di qualsiasi altro. Proprio per questo non possiamo che essere d'accordo con l'assessore Melucci e con tutti coloro, compresa la nostra Provincia che patrocinerà l'evento, che contribuiscono a promuovere il Made in Romagna”. La manifestazione si svolgerà mercoledì 26 febbraio 2014 presso l'Istituto Alberghiero Savioli di Riccione ed è aperta a tutti, anche ai curiosi, a partire dalle 15 per concludersi verso le 19 con un aperitivo a buffet durante la premiazione finale. (M.Z.)