

Ricetta rossa addio, arriva quella elettronica

La rivoluzione, oggi attiva solo in alcuni comuni, è prevista dal Decreto legislativo "Crescita 2.0" ed è un obiettivo dell'Agenda digitale del Governo insieme al Fascicolo sanitario elettronico. Riguarda le prescrizioni di farmaci



da parte del medico di famiglia. In questa fase transitoria, per il cittadino non cambia nulla: invece della ricetta rossa, ora utilizzerà un "promemoria". Quando il medico di famiglia prescrive farmaci (o visite o esami specialistici) utilizzando la ricetta elettronica, all'assistito consegna invece della ricetta rossa un foglio "promemoria" che riporta le stesse informazioni. Quando il cittadino deve ritirare un farmaco o prenotare una visita o un esame consegna il promemoria così come faceva con la ricetta rossa. I farmacisti e gli operatori delle Aziende sanitarie recuperano nel computer la ricetta e possono consegnare il farmaco o effettuare la prenotazione della visita o dell'esame.

In una fase successiva, quando il sistema sarà a regime, il promemoria non sarà più necessario: ci sarà solo la ricetta elettronica in rete. Per informare i cittadini, la Regione Emilia-Romagna ha realizzato una campagna informativa, che prevede la distribuzione in questi giorni di 300.000 opuscoli e 5.800 locandine nelle sedi aperte dei servizi delle Aziende sanitarie e nelle farmacie.

Il Nobel per l'Economia Michael Spence ha aperto il forum degli economisti

Come cresce l'economia mondiale? Michael Spence, premio Nobel per l'economia nel 2001, è intervenuto oggi pomeriggio al centro congressi SGR alla prima delle due giornate di studio dedicate agli scenari economici mondiali promosse dal Centro di Ricerca Economica di Rimini "The Rimini Centre for Economic Analysis", organismo indipendente nato per volere di Luciano Chicchi, attualmente presieduto da Gianluca Spigolon, sostenuto da Uni.Rimini e Fondazione Cassa di Risparmio di Rimini e il cui comitato scientifico è diretto dal Prof. Gianligi Pelloni. L'appuntamento, ha cadenza biennale, alternata tra l'Italia e il Canada, e riunisce duecento economisti provenienti da tutto il mondo per riflettere sui fattori che determinano le diverse velocità della crescita

economica nel mondo.



“Le economie mondiali crescono a velocità differenti – ha detto **Spence (nella foto)** – ma la situazione nel mondo è migliorata moltissimo negli ultimi decenni poiché si sono affacciati al protagonismo dello sviluppo economico nuove aree del mondo. Fra meno di 50 anni questi paesi avranno redditi più simili a Europa, America e Giappone. Ma perché si completi questo viaggio vanno vinte sfide come la stabilità, la governance e la sostenibilità. Nei prossimi 25 anni l’economia globale triplicherà la sua grandezza, Cina e l’India saranno i giganti economici e l’85% della popolazione mondiale avrà redditi relativamente alti. La percentuale era del 15% dopo la seconda guerra mondiale. Le aree del mondo per investimenti proficui sono diverse. Certamente gli Stati Uniti, ma i prezzi bassi che ora ci sono in Europa attraggono interesse. A breve anche l’Africa sarà un mercato sul quale porre attenzione. E poi la Cina, dove investire non è un’operazione semplice, ma dove una middle class di 250 milioni di persone salirà a 650 milioni nel giro di 10 anni e sono numeri enormi”.

Sulle politiche monetarie europee e la richiesta di movimenti politici in vari Paesi di uscire dall'Euro, Spence ha detto: "E' comprensibile, le difficoltà economiche generano posizioni di questo tipo, ma sarebbe un grave errore. Tocca però ai governanti agire concretamente per far comprendere ai cittadini il valore della moneta unica in Europa. Sugli interventi della Bce a sostegno dell'Euro, Spence ha aggiunto: "La banca centrale sta facendo tutti gli sforzi che le sono possibile per sostenere i mercati, ma saranno vani se non avrà l'aiuto concreto e il sostegno, tramite interventi strutturali che differiscono in ogni paese, da parte dei ministri economici dei Governi europei".

Oltre a Michael Spence, sono a Rimini economisti di calibro mondiale come Pranab Bardhan dell'Università di Berkeley, Costa Aziariadis della Washington University, Philippe Anghion della Harvard University, Jim Griffin (Università of Kent e Robert Kohn (University of South Wales).

Il Centro di Ricerca Economica di Rimini "The Rimini Centre for Economic Analysis" (RCEA) è una associazione privata non-profit, che svolge attività di ricerca scientifica indipendente nell'ambito dell'economia applicata, della teoria economica e dei connessi campi di ricerca. Il Centro, presieduto dall'Avv. Gianluca Spigolon, ha sede a Rimini, dove alcuni dei suoi soci fondatori e degli suoi ricercatori hanno speciali legami. Il RCEA nasce dalla collaborazione tra economisti italiani, economisti canadesi e un gruppo di eminenti soci fondatori provenienti dalle amministrazioni pubbliche e dal mondo della finanza e dell'industria. L'attività di ricerca portata avanti presso il RCEA mira a contribuire al dibattito scientifico e pubblico in ambito economico, e non a perseguire particolari obiettivi di natura economica, politica o sociale. Attualmente il RCEA è composto da più di 50 ricercatori e si tiene con cadenza biennale, alternativamente in Italia e in Canada, in collaborazione con le istituzioni italiane e canadesi. I lavori scientifici dei

ricercatori associati al RCEA sono pubblicati nella collana 'RCEA Working Papers'.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Da domani Rimini ancora al centro del mondo con il World of Coffee

Qualsiasi caffè in seme, privato della buccia, è verde. Lo sapevate? Decaffrenato, solubile, nero, macchiato, corretto, espresso, lungo, ristretto. In quanti modi lo chiamiamo, a prescindere, è sempre lui: il caffè. Secondo il botanico svedese Carlo Linneo sono 60 le specie di caffè nel regno vegetale classificate e oltre 1600 le varietà che nel corso dei secoli si sono sviluppate. Un mondo vasto, affascinante, per molti aspetti ancora tutto da scoprire. Per esplorarlo aziende produttrici di caffè, esportatori ed importatori, realtà specializzate in



attrezzature e macchinari professionali di qualità, i brand più prestigiosi dai 5 continenti, si sono dati appuntamento per l'edizione 2014 di World of Coffee, il più completo meeting dedicato alla filiera del caffè, che dopo 10 anni torna in Italia con oltre **200 brand esposti, 20.000 metri quadrati di superficie espositiva e 50 nazioni partecipanti e con il** patrocinio di Ministero dello Sviluppo economico, Regione Emilia Romagna, Provincia, Comune di Rimini e Comitato Italiano Caffè.

Settore economico che merita la massima attenzione. **L'esportazione di caffè dall'Italia registra nel 2013 un +7,18% sul 2012**, in particolare, per il caffè torrefatto (+10,23%). Sono circa 600 le aziende industriali coinvolte a livello produttivo e almeno altre 100 a carattere semi-industriale; l'occupazione totale si aggira intorno ai 7.000 addetti. Per quanto invece riguarda il mercato mondiale delle macchine da caffè, le stime parlando di un volume di 850 milioni di euro, di cui il 40% da macchine tradizionali e il 60% da superautomatiche. Gli italiani sono leader nel settore macchine tradizionali (la produzione nazionale è di circa 150.000 unità).

Numerose anche le aziende provenienti da ogni parte del mondo, dal Canada all'Olanda, dagli Stati Uniti al Sudafrica, passando per l'Italia. Tra le aziende italiane presenti Caffè Vergnano, Caffè Pascucci, Dalla Corte, Fabbri 1905, Gruppo Cimbali, Hausbrandt Trieste 1892, Nuova Simonelli, Sanremo, Wega Macchine per caffè. La kermesse riminese, **organizzata dalla Speciality Coffee Association of Europe (SCAE)**, quest'anno in collaborazione con Rimini Fiera, sommerà molteplici appuntamenti. In primo piano, la produzione del caffè, dal chicco alla tazzina, con un occhio particolare alle nuove tecnologie, alle ultime tendenze con aree dimostrative nelle quali il meglio del caffè speciality, il dolciario, l'alta cucina, il gelato e la panetteria saranno uniti.

Ci sarà anche la competizione con i **campionati mondiale del**

caffè, che comprendono il più prestigioso World Barista Championship, oltre al World Brewers Cup ed al World Coffee Roasting Championship. World Barista Championship è una meta annuale per baristi che sono già campioni nazionali e che provengono da oltre 50 Paesi. In ogni competizione, con numerosi selezioni preliminari locali e regionali, i baristi preparano espressi, cappuccini ed originali bevande espresso personalizzate che devono soddisfare gli esigenti standard di una giuria internazionale. World Brewers Cup valorizza l'arte della preparazione manuale di caffè filtro, promuovendo le tecniche di preparazione manuali e l'eccellenza del servizio. Con una prova di servizio obbligatorio ed una prova di servizio libero, i concorrenti elaboreranno tre bevande con l'utilizzo di caffè in grani fornito dagli organizzatori e caffè in grani di loro scelta, in un format di presentazione focalizzato sull'estrazione e sui profili del gusto di ognuno. World Coffee Events ha promosso il debutto del World Coffee Roasting Championship anno scorso, al World of Coffee Nice 2013, in Francia. I concorrenti dell'evento, che consiste in tre fasi, saranno giudicati per le loro performance nella valutazione delle qualità del caffè verde (coffee grading), nello sviluppo di un profilo di tostatura che meglio accentui le caratteristiche piacevoli di quel caffè e sulla qualità finale della tazzina dei caffè tostati.

Occasioni internazionali del genere sono anche il contesto ideale per dedicare tempo e risorse alla conoscenza. Didattica, formazione, **sviluppo di capacità e certificazione** sono infatti gli obiettivi primari di SCAE. Lo SCAE Coffee Diploma System raggruppa tutti i corsi didattici SCAE in un sistema modulare in cui gli appassionati di caffè possono scegliere i corsi in base alle esigenze professionali e personali. Ogni anno, SCAE porta il suo prestigioso Coffee Diploma System al World of Coffee, in modo che gli operatori possano migliorare le loro abilità e conoscenze del mondo coffee, o anche ottenere la certificazione di quello che già sanno, tramite il Coffee Diploma System.

In contemporanea al World of Coffee sono previsti anche **eventi gastronomici, mercatini, serate a tema** animeranno la riviera. Fra i protagonisti lo chef stellato Gian Paolo Raschi, il maestro pasticciere Roberto Rinaldini, il maestro gelatiere Sergio Dondoli e il campione mondiale di cocktail Ettore Diana. Il 9 giugno alle 18.30 al Museo della Città ci sarà il Welcome Reception. Saranno intonate al tema caffè anche le serate del martedì (mostra mercato artigianato) e del giovedì (Mostra mercato di antiquariato, vintage e design) organizzate sul viale Vespucci, a cura del Comitato Turistico Nuova Marina Centro. Coinvolti anche i principali hotel di Rimini e della riviera. Nella giornata di martedì 10 giugno spazio ad un piatto salato a base caffè più unico che raro: lo chef Gian Paolo Raschi presenterà infatti la ricetta esclusiva 'Seppiolino tostato con il suo inchiostro in crema di patate e caffeina'; mercoledì 11 giugno sarà la volta del dolce di caffè per eccellenza, il tiramisù, preparato con la speciale ricetta del pluripremiato pasticciere italiano Roberto Rinaldini, battezzata "TIRAMIinSU'", mentre giovedì sera 12 giugno i palati più fini potranno gustare un gustoso affogato al caffè realizzato in esclusiva dal maestro gelatiere Sergio Dondoli. Il cocktail proposto nei tre giorni dagli hotel che abbracceranno il progetto sarà invece affidato al campione italiano 2014 di Coffee in Good Spirits, Francesco Corona. Si tratta di THE COLD EXPERIMENT, un cocktail fresco a base caffè, dal sapore speziato e un po' agrumato, leggermente pungente.

Ma non è finita. Sulla spiaggia, **dal bagno 1 al 150**, due speciali cocktail di tendenza, ovviamente a base di caffè, inaugureranno la nuova stagione estiva 2014. Cocktail creati appositamente per l'occasione da barman d'eccellenza: Ettore Diana, primo classificato al campionato mondiale cocktail, e il due volte campione francese, ma riminese "doc", Luca Casadei (che proporrà la sua ricetta nei locali della zona porto grazie alla collaborazione col Consorzio Rimini Porto) e che vedrà offrire la sua creazione in 60 tra bar e ristobar

del litorale riminese. Gli artigiani pasticceri Cardini & Raimondi forniranno piccoli bomboloni ripieni (superfluo ripeterlo) di caffè. Da non dimenticare due grandi eventi che apriranno e chiuderanno i tre giorni di WOC: il gala di beneficenza organizzato da SCAE in favore della fondazione Coffee Kids, che aiuta i bambini bisognosi delle nazioni produttrici di caffè, programmato sulla spiaggia del Grand Hotel di Rimini per la serata del 10 giugno, e la grande festa del 12 al Coconuts (zona porto), un "barista party" al quale interverranno i concorrenti e, visto che a questo punto si saprà, il vincitore del World Barista Championship 2014. Non poteva certo mancare una competizione da spiaggia. Tutti i 150 bagni saranno così coinvolti in un campionato di caffè alla turca.

Ma dove e come si produce caffè? Per farsi un'idea su come anche in questo settore esiste il "micro", ecco che a World of Coffee saranno ben **25 le micro torrefazioni** provenienti da tutto il mondo ospitate al Coffee Village: piccole ma promettenti realtà legate al mondo della torrefazione, provenienti dall'Europa come da Stati Uniti e Colombia. A loro il compito di "insegnare" l'origine del caffè. In programma anche il 'Coffee New Trends', la gara sulle ultime tendenze e l'atteso reality 'Coffee Talent Show'. Il primo in collaborazione con Bargiornale e 9bar. Al secondo l'invito è: partecipare! Basta avere un'età compresa tra i 18 e i 99 anni, un talento artistico di qualsiasi genere legato al mondo della caffetteria e la voglia di salire sul palco per stupire il pubblico con performance originali e curiose. Il primo appuntamento è comunque domani martedì 10 giugno. **Al taglio del nastro di World of Coffee ore 11** (hall ovest), Cosimo Libardo, presidente di SCAE e il presidente di Rimini Fiera Lorenzo Cagnoni, presenti alcuni Ambasciatori dei Paesi produttori di caffè.

Ribaltone a Riccione, Renata Tosi (centrodestra) è il nuovo sindaco



Ta
nto tuonò che piovve. Alla fine il centrodestra ce l'ha fatta. Complice un Pd lacerato da lotte intestine e un malconteto diffuso e trasversale, Renata Tosi [che nel 2009 soffiò sul collo di Pironi](#), in questa nuova tornata sostenuta da Noi Riccionesi, Forza Italia, Fratelli d'Italia, Civica Bezzi, vince sul candidato espresso dal centrosinistra Fabio Ubaldi. Con 8.695 voti (53,39%) contro i 7.591 (46,61%) dello sfidante, la Tosi (nella foto esulta al responso delle urne) indosserà la fascia tricolore. Senza perdere tempo, come si conviene in queste occasioni, il neo sindaco di Riccione già questa mattina "ha immediatamente affrontato" le questioni che

ha più a cuore visitando gli uffici comunali chiedendo la documentazione necessaria ad affrontare con “estrema velocità” i punti del programma.

“Ringrazio di cuore tutti quelli che mi hanno votato e supportato in questa elezione” ha invece **dichiarato a caldo Ubaldi**. C’è l’amarezza – prosegue – del risultato ma non sono minimamente deluso per tutto quello che abbiamo fatto insieme, anzi sono orgoglioso delle scelte fatte e mi prendo tutte le responsabilità di chi ha perso. Auguro un buon lavoro a Renata Tosi che ora é il mio sindaco e dalla quale tutti si aspettano tanto”. Sì, tanto. Buon lavoro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA