

Cambio al vertice di AIOP Rimini

Il Dott. Enrico Fava (foto) è il nuovo Presidente dell'Associazione Italiana dell'Ospedalità Privata (A.I.O.P.) della provincia di Rimini per il triennio 2015-2017. Iscritto all'Albo dei Dottori Commercialisti di Bologna, Revisore Contabile, già cultore della materia di Istituzioni di Diritto Commerciale presso l'Università di Bologna e dal 2001 Vice Presidente del Consiglio di Amministrazione della Casa di Cura Villa Maria di Rimini, il Dott. Enrico Fava, 49 anni, succede a Dott.



Matteo Vaccari con il compito di rappresentare e tutelare gli interessi, in sede locale, regionale e nazionale, delle cinque strutture aderenti: l'Ospedale Privato Accreditato Villa Maria di Rimini, l'Ospedale Privato Accreditato Sol et Salus di Torre Pedrera, Villa Salus di Viserbella, l'Ospedale Privato Accreditato Montanari di Morciano e la R.S.A. Il Sole di Misano Adriatico. Queste strutture operano a livello provinciale con 510 posti letto di cui 451 accreditati con il SSN.

“Voglio ringraziare tutte le strutture del nostro territorio per la fiducia accordatami – **ha dichiarato il Dott. Fava in seguito alla nomina.** – Il mio primo obiettivo sarà quello di migliorare l'integrazione tra le strutture associate e cercare di rappresentare al meglio, in tutte le sedi istituzionali, le problematiche che le stesse devono affrontare tutti i giorni. Questo nel pieno rispetto dell'integrazione tra pubblico e privato che contraddistingue i rapporti fra l'Ospedalità Privata ed il Servizio Sanitario Regionale. Ritengo che il

ruolo della nostra associazione sia fondamentale in particolare in periodi di grandi cambiamenti come quello che stiamo attraversando. Mi riferisco, solo per citarne due, a tutte le novità e le sfide relative alla creazione dell'Area Vasta Romagna ed il rinnovo dell'Accordo Regionale che definisce i rapporti con il Servizio Sanitario Regionale. Rappresentanza e unità sono questioni strategiche anche per garantire a tutte le associate la possibilità di continuare a dare il loro contributo nel territorio in termini di risposta sanitaria, occupazione e sviluppo." L'AIOP a livello nazionale rappresenta 500 Case di cura operanti con oltre 53 mila posti letto di cui 45 mila accreditati con il SSN.

Pascucci apre a Milano, è l'apertura numero 468. La contaminazione tra culture è il cuore del progetto



Una bella immagine relativa all'inaugurazione con Alberto Pascucci (a sinistra) e Mario Pascucci (a destra), padre e figlio.

"Pascucci Milano". E' l'ultima apertura del coffee shop, oggi la più grande catena italiana nel mondo. I 500 metri quadrati milanesi (**corso Europa 22.piazza San Babila**) sue due piani vengono inaugurati il 7 marzo, alle 15,30. E' concentrato sulla cultura e la passione per il caffè e propone la colazione all'inglese e la piccola ristorazione. Il punto milanese nasce dal desiderio di evolvere e costruire un negozio alternativo sulla cultura della classica bevanda: uno spazio pensato e realizzato con impegnativo divertimento, fresco e metropolitano. Rappresenta la creatività e la sperimentazione da una parte e la classicità made in italy dall'altra.

"Pascucci Milano" è un luogo dal contenuto internazionale ma con cuore ed essenza italiana. L'involucro è saggiamente brutale, un mix fra il laboratorio artigianale e il salotto,

con dettagli che affasciano. "Pascucci Milano" è ruvido ma non meno che delicato: facile da vivere ogni giorno, pur essendo fondato sulla qualità spesso anche estrema. È un caffè inteso come ambiente per allargare la visione sulla civiltà del caffè, inteso come bevanda. Un contenitore che sa raccogliere e unire prodotti e cose di differenti culture, cercando di farle intrecciare e condividere nella città più dinamica e cosmopolita d'Italia.

La contaminazione tra culture è il cuore del progetto. I sistemi di estrazione più diffusi al mondo, come i filtrati anglosassoni, i cold brew, i v60 asiatici, i cezve diffusi nel Sud Europa e in Medio Oriente, oltre ai light coffee statunitensi, si uniscono alle artistiche elaborazioni eseguite alla macchina espresso, alla napoletana, alla moka e alle cuccume italiane. "Pascucci Milano" vuole essere finestra sul mondo dal nostro Paese. Il Pascucci, inteso come contenitore, offre la possibilità di incontrare, rilassarsi e sperimentare i vari metodi per bere il caffè. Particolare attenzione è dedicata alle bevande più lunghe, che possono accompagnare una pausa caffè riposante e meno frenetica, ma anche a bevande che esaltano altri sentori legati al caffè. Meno vicini al palato italiano, quali acidità o dolcezza, piuttosto che sciropposità e spesso amarezza.

La filosofia del locale mette al centro il biologico. Gli ingredienti più importanti e di maggior diffusione, come bevande, latte, uova, infusi, cioccolato e soprattutto caffè, provengono da agricoltura biologica certificata. Il blend Pascucci Bio è composto da caffè di differenti origini: India, Papua Nuova Guinea, Messico, Honduras ed Etiopia. Per offrire una tazza sconvolgente, che rompe il mercato convenzionale, con le sue caratteristiche organolettiche primitive e originali. La contaminazione è fondamentale per una crescita

culturale. Soltanto assaggiando differenti tipologie e differenti origini di caffè possiamo conoscerle e interpretarle. "Pascucci Milano" offre i caffè speciali in blend, in singola origine e i Cup Of Excellence (COE), i caffè selezionati dall'Alleanza per i Caffè di Eccellenza (ACE) in modo unico con filiera dichiarata.

Lo spazio, il palcoscenico su cui l'artista-barista si muove è una scatola grezza, ruvida e, dove possibile, lasciata inalterata. Una scelta forse un po' azzardata ma che permette di puntare l'occhio di buè su tre necessari protagonisti: il cliente, il barista e la progettazione italiana. **Tutti i baristi provengono dalla scuola di formazione "Pascucci Espresso School"**, che oltre ad avere capacità professionali legate al caffè presentano conoscenza della materia prima e di ciò che stanno lavorando e servendo al consumatore finale. Gli spazi sono costruiti in modo che il barista sia sempre al centro dell'attenzione, operatore unico e determinante per il risultato finale. In questo contesto il barista cerca di essere anche informatore culturale, di creare interesse negli appassionati per rendere la scelta autonoma e consapevole. Fondamentale è la presenza di un piccolo laboratorio di tostatura e assaggio sul soppalco che sovrasta il coffee shop. E' in questo ambiente che i trainer Pascucci tosteranno campioni di singole origini di caffè per assaggiarle insieme ai clienti più curiosi e interessati ad allargare la visione. Il naturale co-protagonista è il disegno, sotto forma di arredi legati ad importanti brand italiani, a luci ed ombre create da artisti-artigiani del territorio romagnolo. Il tutto per esaltare colori e sensazioni che solo il design e l'arte italiana possono offrire.

La storia della Caffè Pascucci è ultracentenaria ed inizia nel 1883 quando Antonio Pascucci, figlio di tessitori, decide di

dedicarsi al commercio focalizzandosi soprattutto sulla sua passione: i caffè crudi.

Di padre in figlio, si tramanda questa passione, finché nel 1975 si decide di dedicarsi esclusivamente all'espresso ed avviare il progetto "solo caffè di qualità". Nel 1996 nasce la "Espresso School", centro di formazione dedicato all'espresso e alle ricette di caffetteria. Sempre negli anni Novanta si decide di riavviare e replicare l'esperienza di caffetteria secondo il modello tradizionale storico per promuovere lo sviluppo di caffetterie a marchio Pascucci.

Nel 2000 quest'idea diventa realtà con l'inaugurazione del centro pilota "CAFFÈ PASCUCCI SHOP", punto vendita monomarca replicabile. Radici nel Montefeltro (a Montecerignone per l'esattezza), terra di confine contesa dalle blasonate Signorie dei Malatesta di Rimini e di Urbino, da questo incontaminato lembo d'Italia Pascucci ha costruito il primo marchio di coffee shop italiano nel mondo: 468 locali. La stragrande maggioranza sono in Estremo Oriente. Più di 300 in Corea. Nel 2014 in quelle terre ne sono stati aperti una sessantina. Nel 2013, la bandiera italiana sventolava su 300 locali; erano 250 nel 2012. I coffee shop Pascucci impiegano circa 4000 persone. (G.C.)





Foto Pascucci