

Questura, cambio al vertice: arriva Maurizio Improta

di BERNADETTA RANIERI

Dopo 2 anni e mezzo trascorsi alla guida della Questura di Rimini, Alfonso Terribile è stato chiamato a dirigere la Polizia de L'Aquila. Il testimone passa a **Maurizio Improta**



(foto), nominato dal Dipartimento di Pubblica Sicurezza all'interno di un più vasto e generale rimescolamento dei trasferimenti nazionali. Il 30 marzo, dunque, Improta lascerà l'incarico di Direttore del Compartimento Polizia Ferroviaria dell'Emilia Romagna, con sede a Bologna, dove era arrivato nell'agosto 2014. Maurizio Improta, 53 anni, originario di Napoli, è figlio d'arte perché il padre Umberto, morto nel 2002, fu anche lui un funzionario di Polizia: questore a Milano, prefetto a Napoli e con diversi anni di esperienza nel combattere il terrorismo. Il figlio Maurizio ha iniziato la sua carriera il 1 luglio 1982 e ha prestato servizio alla Presidenza del Consiglio dei Ministri fino a ottobre 1993, partendo dunque dai servizi di sicurezza interni. Una passione quella dell'intelligence che non l'ha mai abbandonato.

Dal Sisde è passato alla Criminalpol del Lazio, per poi continuare la carriera nella Questura di Roma: dalla squadra

mobile all'ufficio stampa e pubbliche relazioni fino ad arrivare alla segreteria particolare del questore. Nel giugno 2006 ottiene la promozione a Dirigente dell'Ufficio Immigrazione. Una strada tutta in salita fino a quando si è occupato del caso Shalabayeva, nel maggio 2013, ricoprendo un ruolo centrale che lo ha visto impegnato nell'espulsione della moglie e della figlia del principale dissidente e capo dell'opposizione del Kazakistan in poco più di 48 ore. A distanza di un mese da questo avvenimento, riunitosi il consiglio di amministrazione per il personale di della Polizia di Stato, Improta viene ammesso al "super corso" di avanzamento della durata di nove mesi al termine del quale ottiene la promozione a Dirigente Superiore. Fra le altre operazioni che ha condotto nel corso della sua carriera ci sono l'arresto nel '97 di quello che passò alle cronache come il "Mostro della Maiella", la cattura di malviventi affiliati alla "mafia del Brenta", fino al coordinamento degli accertamenti per l'identificazione delle quaranta vittime italiane dello tsunami in Indonesia e in Thailandia del dicembre 2004.

**Vinitaly: l'Emilia-Romagna
punta sulla qualità della
"Via Emilia"**



di **MILENA ZICCHETTI**

VERONA – Un viaggio lungo la Via Emilia, attraverso sette banchi d'assaggio tematici, per raccontare le eccellenze della Regione. Dal Sangiovese, in grande crescita per fatturato, al Pignoletto, che proprio al Vinitaly ha presentato la nuova Doc per tutelare il prodotto, per arrivare al Lambrusco, il più venduto nella grande distribuzione. Anche quest'anno, grazie all'Enoteca Regionale Emilia Romagna, l'enogastronomia emiliano romagnola si è rivelata una grande protagonista del Vinitaly, il Salone Internazionale del vino e dei distillati in corso in questi giorni a Verona e che terminerà oggi 25 marzo.

Un padiglione di circa 4.000 mq (il più grande della fiera) interamente riservati alla nostra regione, con 200 operatori, oltre 400 vini e un filo conduttore che ha caratterizzato

questa particolare edizione: la Via Emilia, uno dei simboli italiani più celebri e antichi, oltre ad essere l'arteria stradale più lunga e importante d'Italia. "Lungo tutto il suo percorso – ha dichiarato **Pierluigi Sciolette**, Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna, nel corso dell'inaugurazione, avvenuta domenica mattina – la Via Emilia da una continuità alla nostra regione, unendo cultura, gastronomia, paesaggi e tradizioni". A rappresentare questo viaggio nel buongusto, nella parte centrale del padiglione, sette banchi d'assaggio circolari dove poter degustare le varie tipologie di vino, assistiti da una quindicina di esperti sommelier. "La scelta di organizzare i banchi per aree – ha spiegato il Direttore dell'Enoteca Regionale **Ambrogio Manzi** – è stata fatta per permettere ad ogni visitatore di percorrere il proprio personale viaggio e poter decidere in autonomia da quale punto cominciare a degustare".

Il nostro itinerario all'interno del padiglione Emilia-Romagna. Noi ovviamente siamo partiti dalla Romagna con il suo indiscusso protagonista: il Sangiovese, in crescita del 5,5% rispetto agli anni precedenti con 6,7 milioni di litri venduti, per 23 milioni di euro di fatturato. Siamo quindi passati per l'Albana, primo tra i bianchi in Italia ad avere la DOCG nel 1987, per proseguire con il Pignoletto, la cui crescita, negli ultimi due anni, è avvenuta in maniera esponenziale fino ad arrivare a 3,4 milioni di litri prodotti. Ed è proprio a Vinitaly 2015 che il consorzio ha deciso di presentare la 'Pignoletto Doc', marchio nato per tutelare il prodotto dalle imitazioni e favorirne una immediata riconoscibilità. Classico, frizzante o passito, ora il Pignoletto si potrà imbottigliare quindi solo sui Colli Bolognesi, dove resta la Docg principale, sotto cui sono riunite le Doc Colli di Imola, Reno e Modena. Uscendo per un attimo dalla Via Emilia, una tappa è stata dedicata anche al Ferrarese, dove si produce il Fortana, definito anche 'vino

delle sabbie'. Eccoci quindi nella zona di produzione del vitigno emiliano romagnolo più conosciuto e venduto al mondo: il Lambrusco, "la bollicina che pulisce il palato ad ogni sorso", il rosso frizzante che contraddistingue in maniera particolare il modenese e che di anno in anno sta conquistando sempre più consensi tra gli esperti, oltre ad essere diventato uno tra i vini più venduti (nel nostro paese) nella grande distribuzione. Nella vasta area compresa tra Modena, Reggio Emilia e Parma, troviamo poi la Malvasia, dolce o secca, frizzante o ferma, per terminare con il Gutturnio, ottenuto dall'uvaggio di Croatina e Barbera, vino simbolo dell'enologia Piacentina.



Diversi poi i dati emersi nel corso di questa edizione di Vinitaly che interessano il vino emiliano-romagnolo. Uno fra tutti la **grande crescita sui mercati esteri**: oltre il 74% dal 2009 al 2013 per un valore che è passato da 222,78 milioni di euro a 387,78 milioni di euro, a fronte di un dato nazionale del +43% (da 3 miliardi 511 milioni a poco più di 5 miliardi di euro). Con 6 milioni 660mila ettolitri, l'Emilia-Romagna si

è poi confermata nel 2014 seconda regione produttrice di vino in Italia, dopo il Veneto (7 milioni 780mila), su un totale nazionale di circa 40 milioni di ettolitri. Il vino emiliano-romagnolo inoltre, ha visto da alcuni anni anche una significativa crescita da un punto di vista qualitativo. A confermarlo i diversi riconoscimenti ricevuti dalle principali Guide enologiche. Tra i vari banchi d'assaggio, presenti infatti i dodici 'Tre Bicchieri Gambero Rosso 2015', tra cui cinque Lambrusco di Sorbara datati 2013 e altrettanti Sangiovese di Romagna, e i dieci segnalati dalla Guida dell'Espresso.

A fare da corollario al vino, non poteva mancare il 'food'. Anche quest'anno il Padiglione dell'Emilia Romagna è stato l'unico ad essere dotato di un proprio ristorante, curato dagli allievi e dai docenti dell'Istituto Alberghiero 'Pellegrino Artusi' di Riolo Terme. Ma non poteva essere diversamente, per la prima regione europea per numero di prodotti DOP e IGP (ben 41!), soprannominata addirittura la 'Food valley d'Europa'.