

Pesaro. Palazzo Aymonino, si mette mano al degrado in centro con 2,5 milioni



Due milioni e mezzo di euro per recuperare il degrado di Palazzo Aymonino nel cuore di Pesaro. Il cantiere parte il 16 gennaio e si dovrebbe chiudere nel giugno del 2020. Si vanno a sistemare 34 alloggi. «Ventiquattro diventeranno di proprietà dell'Ente regionale per l'abitazione pubblica – dice il sindaco Matteo Ricci – con destinazione edilizia agevolata. Gli altri dieci rimarranno al Comune, in ottica edilizia sovvenzionata. Abbiniamo lotta al degrado e politiche sociali». L'assessore Sara Mengucci: «Il progetto di riqualificazione di via Mazza è frutto di un grande lavoro di squadra con tutti i soggetti interessati. E dimostra l'attenzione comunale verso il tema delle politiche abitative e della coesione sociale». L'investimento è il risultato dell'accordo con la Regione attraverso Erap, che ha stanziato le risorse necessarie.

I lavori: miglioramento sismico, la prevenzione incendi e l'efficientamento energetico, pannelli fotovoltaici fino a 80 chilowatt su tetto e panchine del cortile, recupero del giardino interno e del parcheggio sotterraneo.

Rimini. Sigep è anche grande fiera del caffè. Non solo gelateria



Lo stand di Caffè Pascucci.

L'azienda riminese ha circa 500 caffè nel mondo

Non solo capitale mondiale del gelato il Sigep (in cartellone alla Fiera di Rimini dal 21 al 25 gennaio), ma anche il sapore del caffè. E' protagonista di un'ampia esposizione su cinque padiglioni, con progetti internazionali e concorsi. Una vetrina prestigiosa, arricchita dai marchi leader del Made in Italy e con la caratteristica unica di ospitare alla grande arena del padiglione D1, tutte le finali delle sette competizioni del circuito Internazionale World Coffee Event, l'oscar del caffè.

Si svolgeranno le finali del Campionato Italiano Baristi Caffetteria, Latte Art, Brewers Cup, Coffee in GoodSpirits, Ibrik, Coffee Roasting e il Cup Tasting.

“Con questi campionati – spiega Sonja Grant, tra i più autorevoli giudici a livello mondiale dell'associazione SCA – l'Italia avrà sette ambasciatori che rappresenteranno il settore italiano del caffè nelle più autorevoli competizioni

mondiali. I campionati promuovono e valorizzano la figura professionale del barista, dando rispetto all'aspetto artigianale di questo mestiere. I campionati italiani, inoltre, contribuiscono notevolmente alla crescita del comparto caffè”.

CONSUMI CAFFE'

La media del consumo in Italia è di 1,5 tazzine al giorno pro capite. Il nostro è il 'Paese dell'espresso' per eccellenza, il consumo arriva a toccare l'80% degli italiani. In grani o in polvere: 6 kg a testa all'anno, sopra la media europea ma quasi la metà di quanto ne bevono i finlandesi (11 kg).

Un italiano su due beve caffè per iniziare la giornata, per quattro italiani su dieci è occasione di una pausa; per due la degna chiusura di un pranzo e per cinque il dopocena (fonte: Fipe).

Fuori dalle mura domestiche, i 149 mila bar presenti in ogni regione italiana servono in media 175 tazzine di caffè al giorno, che rappresentano il 32,5% del fatturato di un bar di medie dimensioni. Tra export, consumi domestici e quelli al bar, ristorante e hotel il giro d'affari si attesta a 2 miliardi di euro (fonte: Nielsen).

GRANDE SHOW DI BARISTA & FARMER

Sostenibilità sarà il focus della prossima edizione di Barista&Farmer, talent show internazionale che valorizza la filiera del caffè di qualità, consentendo a dieci tra i migliori baristi al mondo, selezionati tra i tanti iscritti da una giuria di professionisti del settore, di vivere per dieci giorni come i produttori di caffè in un paese di origine.

Barista&Farmer nasce da una idea di Francesco Sanapo, pluripremiato campione baristi, ed è organizzato da Italian Exhibition Group e SIGEP, con il patrocinio della Speciality Coffee Association (SCA), e Lavazza tra i main sponsor.

E' ai nastri di partenza (conferenza stampa lunedì 22 alle 12.00) la quarta edizione, che si svolgerà a maggio 2018 in

Colombia, al terzo posto quale produttore mondiale di caffè. In Colombia la Fondazione Giuseppe e Pericle Lavazza porta avanti, nei municipi di Mesetas, Lejanias e San Juan de Arama, importanti progetti di sostenibilità per fornire ai coltivatori di caffè gli strumenti per gestire gli effetti del cambiamento climatico e reintegrare le famiglie di produttori presso territori che negli ultimi decenni sono stati interessati da profonde crisi sociali.

CONVEGNO: QUAL E' IL LOCALE INTELLIGENTE?

Attesa per l'incontro di domenica 21 gennaio (h. 11.00 – Pad A3) promosso da Pasticceria Internazionale e Diemme Industria Caffè Torrefatti, dal titolo Caffetteria, pasticceria e gelateria: investire in qualità ed efficienza. Gli esperti invitati metteranno a tema i nuovi format in cui i servizi di pasticceria, gelateria e caffetteria si incrociano.

SENSORY ACADEMY

Degustazioni, giochi sensoriali e seminari si svolgeranno al centro del laboratorio nel Pad. D3. Un'area dedicata alla scoperta degli aromi del caffè e di pregiati distillati, gli ingredienti nei prodotti da forno e nel cioccolato. Narratori del Gusto e la Conferenza delle Accademie condurranno il pubblico in un percorso sensoriale unico ed avvincente. Gli aromi del caffè espresso, gli ingredienti particolari, le spezie contenute, quantità di zucchero... sono solo alcune delle prove di degustazione che saranno proposte.

BEAN TO BAR

Quando la qualità delle materie prime incontra la qualità delle tecniche di lavorazione ne scaturisce il fior fiore dell'eccellenza. Prenderà forma a Sigep 2018 questo straordinario incontro. Al Pad. B4 andrà in scena Bean to Bar, prestigioso progetto internazionale promosso da Sigep e coordinato da Conpait, in collaborazione con ICE e sotto la competenza del Ministero per lo Sviluppo Economico. Qui i

maggiori paesi d'origine del dolce chicco degli dei – Perù, Costa Rica, Madagascar e Colombia – mostreranno tutte le fasi di lavorazione del cacao. Il progetto è ambizioso e coinvolge tutti i settori del dolciario, dal cioccolato, al gelato, pasticceria, bakery fino al caffè. Quest'ultimo in particolare vedrà il coinvolgimento di un professionista del calibro di Rubens Gardelli, neo campione mondiale roasting, che insegnerà tutte le tecniche e i segreti per una buona tostatura, specialità nella quale l'Italia spicca per eccellente know how.

Pesaro. L'Hangar ristrutturato diventa Scavolini Palas. Sala culturale polifunzionale

PROSPETTO VIALE DEI PARTIGIANI (progetto) - SCALA 1:200



Partono i lavori al vecchio Palas, tempio del basket pesarese per decenni.

Il sindaco Matteo Ricci: “Diventerà auditorium per musica, congressi e sport”

«Ci dicevano – continua Ricci – che non si poteva ristrutturare e che non avremmo trovato i soldi. E invece

stamattina [15 gennaio 2018, ndr] partono i lavori che trasformeranno un luogo simbolo della città in un auditorium per duemila persone. Funzionale alla musica e al Rof, ma anche a congressi, convention e tanto sport». La struttura sarà intitolata alla famiglia Scavolini: «Anche in questo caso, con il contributo di un milione e 200mila euro, hanno dimostrato una sensibilità straordinaria verso tutto il mondo della cultura e dello sport», ribadisce il sindaco. «Si corre: l'obiettivo è la primavera del 2019 per la fine dei lavori», conclude il sindaco.

Investimento: quattro milioni e mezzo.