

Rimini. Cardiologia, la BPER dona un ecocardiografo



La Banca Popolare dell'Emilia Romagna ha regalato un ecocardiografo alla Cardiologia di Rimini, una delle eccellenze dell'ospedale. Presenti: Giosuè Boldrini (presidente di Bper Credit Management), Giuliano Lugli (responsabile della direzione territoriale Bper Banca della Romagna), il direttore generale dell'Ausl Romagna Marcello Tonini, il direttore dei presidi ospedalieri del riminese Romeo Giannei, il direttore del dipartimento di Malattie cardiovascolari dell'Ausl Romagna (e della cardiologia riminese) Giancarlo Piovaccari, con la sua équipe.

L'apparecchio donato è un ecocardiografo di ultima generazione attraverso il quale si effettuano ecografie del cuore. I cardiologi ricorrono all'ecocardiogramma quando sospettano la presenza di una malattia cardiaca, come ad esempio un danno del miocardio, uno stato di insufficienza cardiaca, una valvulopatia o un difetto congenito del cuore. Il valore dell'apparecchio donato alla Cardiologia riminese è di circa 45mila euro. "Proprio nei giorni scorsi – ha raccontato il professor Piovaccari – abbiamo svolto una formazione interna sull'utilizzo più efficace di apparecchiature di questo tipo. Con questo nuovo apparecchio avremo una ulteriore capacità 'produttiva' di circa cinquemila esami l'anno, e aggiorniamo i

maniera significativa gli ecocardiografi di cui disponiamo. Ulteriore valore aggiunto risiede nel fatto che è un apparecchio mobile e che quindi si può ancor meglio adattare alle esigenze dei pazienti”.

Rimini. Sigep, sempre più su. Ospite uno dei maggiori imprenditori coreani e bagarinaggio



Sigep sempre più su. Quarto giorno, domani si chiude, quarto pienone. Con soddisfazione degli operatori.

Dalla Corea del Sud è arrivato uno dei maggiori imprenditori di quelle terre (ospite della Tenuta Mara, San Clemente), che ha chiuso un contratto con la Moretti Forni (Mondolfo, Pesaro). Un orgoglio per Rimini. In questo straordinario scenario, c'è un piccolissimo dettaglio negativo. Stamattina il treno Cattolica-Santarcangelo, speciale nei giorni della fiera, era non proprio pulito. Non proprio uno spot per il Made in Italy. Peccato, perché gli ospiti arrivano da tutto il mondo: cartolina sciupata. Dato il successo, davanti il

quartiere c'è qualcuno che fa bagarinaggio: "Ho i biglietti a metà prezzo; li vuoi?".

Giornata, la quarta, all'insegna dell'internazionalità al Sigep di Italian Exhibition Group per le filiere di caffè e cioccolato. "Abbiamo voluto ampliare la presenza dei protagonisti delle filiere – dice Patrizia Cecchi, direttore Fiere Italia di IEG – ai Paesi di origine. E' nato così un rapporto speciale con le istituzioni del Centro America e, grazie a loro, stanno nascendo progetti che arricchiscono la nostra offerta fieristica".

Coffee & cocoa growing regions è il progetto che Sigep (Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè) sta portando avanti insieme a IILA (Organizzazione Internazionale Italo Latino-Americano), l'organizzazione composta dai Governi della Repubblica Italiana e delle Repubbliche Latino-Americane, nata per la promozione di caffè e cioccolato d'eccellenza. Protagonisti del progetto anche il Comitato Italiano del Caffè-Consorzio Promozione Caffè, CEFA il seme della solidarietà e la Specialty Coffee Association. Un'operazione a tutto campo: dallo sviluppo e coordinamento di una ricerca sui problemi e le prospettive dei Paesi membri, alla realizzazione di possibilità concrete di scambio, assistenza reciproca e azione comune. A Sigep, "Cacao e cioccolato 2.0. Qualità produttiva e qualità sensoriale", è l'area dove IILA ospita rappresentanti di Ecuador, El Salvador, Venezuela, Honduras ed organizza in collaborazione con l'International Institute of Chocolate and Cacao tasting degustazioni guidate di cacao.

Presente oggi a Rimini anche l'On. Paolo De Castro, Primo Vice Presidente Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale al Parlamento Europeo. "Sigep si conferma con una partecipazione straordinaria di imprese che rappresentano l'eccellenza del made in Italy. E' un palcoscenico internazionale per imprese vocate all'export che vanno tutelate applicando rigorosamente le norme per chi esporta tecnologie e le certificazioni di qualità per i prodotti alimentari".

Alla giornata sono intervenuti José Luis Rhi-Sausi,

(Segretario Socioeconomico IILA), Maurizio Giuli (Presidente UCIMAC), Gloria Isabel Ramírez Ríos (Ambasciatrice di Colombia), Sandra Elizabeth Alas (Ambasciatrice di El Salvador), Maria Eugenia Alvarez (Console Generale di Guatemala), Giselle Canahuati (Console Generale di Honduras), Paolo Blasi (Università di Camerino), José Luis Rhi-Sausi (IILA) e Jorge Eliecer Pazmiño Perez (Direttore Filiera Agricole Ministero Agricoltura dell'Ecuador).

SARA' SHARON COPPOLA (SALERNO) A RAPPRESENTARE L'ITALIA AL "PASTRY QUEEN 2020"

A portare il Tricolore nel prossimo Campionato Mondiale di Pasticceria Femminile sarà Sharon Coppola, giovane pastry chef classe 1993, di Salerno, ma attiva a Roma. Sarà lei a rappresentare l'Italia al 'The Pastry Queen 2020' grazie alla vittoria conquistata alla selezione italiana svoltasi ieri a SIGEP. Sharon si è aggiudicata tutte le prove previste: Presentazione artistica in zucchero o cioccolato, Dessert al piatto innovativo, Miglior torta a tronchetto e Premio pulizia e organizzazione laboratorio.

"L'idea di partecipare alla selezione – racconta Sharon Coppola – è venuta al titolare della pasticceria di Roma dove lavoro, Clausio De Blasis. È stato lui a propormi di gareggiare e, in questi mesi di allenamento, mi ha sempre accompagnato. Anzi, ci siamo messi in gioco insieme perché, nonostante lui sia un abile maestro cioccolatiere, abbiamo deciso di gareggiare con una pièce in zucchero. E' stata una gara stimolante e gratificante, dove non sono mancati imprevisti e momenti di tensione. Vorrei mandare un pensiero e un incoraggiamento a Ilaria che non è riuscita a completare la prova".

23 PAESI IN GARA PER LA MIGLIORE TOSTATURA DI CAFFE'

Sono 23 i Paesi da tutto il mondo che a Sigep stanno gareggiando nel World Coffee Roasting Championship, competizione mondiale itinerante che premia la migliore tostatura di caffè. A rappresentare l'Italia Emanuele Tomassi, incoronato campione nazionale alla scorsa edizione del salone

riminese. I 23 concorrenti sono chiamati a estrarre da un caffè mono origine e da un blend di caffè il massimo degli aromi, trovando la giusta acidità e dolcezza tramite la tostatura. La premiazione è attesa domani (ore 16 nel Pad. D3), con i giudici che assaggeranno l'ultima tazzina di caffè prodotto e controlleranno se il profilo di tostatura esibito dai concorrenti corrisponderà alla tostatura realizzata. Nella tostatura tutto parte dalle piccole 'ciliegie' contenenti i chicchi di caffè verde. Questi vengono, quindi, tostati, cioè cotti, in modo che il chicco diventi marrone e sia, alla fine, pronto per la preparazione. Una disciplina dove storicamente i Paesi europei hanno raggiunto un ottimo livello di know-how e dove, da alcuni anni, si registrano performance positive anche da parte delle nazioni orientali.

DEBUTTA IL GELATO ALL'ESTRATTO DI CHIOCCIOLA

Oggi al Sigep ha debuttato anche il gelato a base di estratto di chiocciola. Le qualità benefiche e lenitive dell'estratto di chiocciola sono note, un po' meno il fatto che le caratteristiche microbiologiche dell'estratto, la quantità e la qualità dei principi attivi presenti, sono decisamente influenzate dal benessere degli organismi da cui si ricava, dalla loro dieta, dal processo di estrazione che avviene nel pieno rispetto del benessere dell'organismo che lo produce.

L'idea di questo gusto innovativo nasce dalla società agricola la Regina del Bosco, attiva anche nei settori della cosmesi e della veterinaria, e di CAST Impresa, il dipartimento di CAST Alimenti dedicato alla consulenza ed allo sviluppo dei progetti d'impresa. CAST Impresa ha, quindi, individuato in Oscar Nassa, titolare de "La Pecora Nera" di Brescia, il gelatiere in grado di elaborare una ricetta tecnicamente impeccabile e di grande valore organolettico e di garantire una produzione sufficiente ad avviare una distribuzione pilota che avverrà in esclusiva presso i suoi punti vendita.

Data: 19 – 23 gennaio 2019; Organizzazione: Italian Exhibition Group SpA; edizione: 40a SIGEP; periodicità: annuale;

qualifica: internazionale; ingresso: riservato agli operatori professionali; orari: 9,30 – 18.00, ultimo giorno 9,30 – 15,00 (15,00 – 17,00 solo con ticket online); Group Brand manager: Flavia Morelli; Brand manager: Gabriella De Girolamo e Giorgia Maioli; info visitatori: tel.0541/744111; website: www.sigep.it – #Sigep2019