Provincia

Campigna

Apertura degli impianti per una domenica sulla neve: sci, bob, snow board e fondo

La stazione invernale di Campigna è aperta per tutta la giornata di oggi: impianto di risalita, rifugio La Capanna, campo scuola, area bob, snow board e tracciato di fondo. Gomme termiche e catene a bordo. Info: 0543980054

Santa Sofia

Premiato il pasticcere Valentini

Il pasticcere Alberto Valentini di Santa Sofia è stato premiato nei giorni scorsi a Roma, al Palazzo delle Esposizioni, in occasione della cerimonia organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi. Un evento con oltre 200 cuochi pasticceri fortemente voluto dal presidente della federazione Rocco Cristiano Pozzulo per dare un riconoscimento a chi opera almeno da 25 anni «nell'arte culinaria con dignità e passione, capacità e prestigio, onorando sempre ed ovunque la millenaria tradizione della cucina italiana». Valentini, originario di Galeata, dal 2006 dopo le prime esperienze professionali vive a Santa Sofia dove ha aperto e gestisce con uno staff giovane e preparato il suo negozio 'Santa Dolce Vita' , caffetteria, cioccolatiera e pasticceria, in viale Roma 16B.

«E' stata una grande giornata – commenta Valentini – per la presenza di tanti colleghi ma anche per quella di tanti esponenti del governo e delle istituzioni che hanno voluto portare i loro saluti. Un evento che ha ribadito concetti a me cari fin dall'inizio della mia esperienza professionale, ovvero la difesa e l'utilizzo di materie prime e di qualità rigorosamente made in Italy a partire dai prodotti di eccellenza che la Romagna e il forlivese sanno esprimere». «Il prossimo gennaio – conclude – parteciperò in rappresentanza della Federazione cuochi dell'Emilia Romagna al concorso nazionale».

Oscar Bandini

Casa Artusi all'Expo: «Un onore»

Tra i 'testimonial' emiliano-romagnoli anche la fondazione forlimpopolese che ha gestito il M-Eating Italy

Si è conclusa la Missione istituzionale della Regione Emilia-Romagna a Dubai in 'Expo2020 - La bellezza unisce le persone', con il coinvolgimento dall'8 al 14 dicembre di Casa Artusi, che da Forlimpopoli ha portato a Dubai il sapere e il saper-fare artusiano, per presentare e raccontare le eccellenze e i valori di un intero sistema regionale.

Tutto questo in occasione della prima Esposizione universale che si svolge in un Paese arabo. 'IntERact to drive the future', ovvero, interagire per guidare il futuro: questo il tema della missione istituzionale guidata dal presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, con la presenza degli assessorati al turismo e all'agricoltura.

Pellegrino Artusi è stato il testimonial del sistema di eccellenze dell'Emilia-Romagna. La Regione ha affidato a Casa Artusi il compito di allietare gli ospiti presenti nel ristorante M-Eating Italy con menù che valorizzassero il patrimonio delle tante Dop e Igp della Food Valley italiana con riferimenti alla cultura e al ricettario artusiano, di accogliere visitatori, stakeholders e stampa di settore durante i principali momenti istituzionali della missione.

La presidente Laila Tentoni consegna una copia del 'Manuale del gastronomo'

Parmigiano Reggiano, Aceto balsamico di Modena, Aceto balsamico tradizionale di Modena, Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, Olio extravergine di oliva di Brisighella, Piadina Romagnola, Aglio di Voghiera, Riso del Delta del Po, sono stati gli ingredienti principali, uniti all'impronta e al sistema di valori rappresentato da Casa Artusi, degli showcooking riservati agli studenti delle scuole emiratine e al pubblico dei visitatori Expo che hanno potuto assistere alla preparazione della sfoglia fatta a mano e degustare alcune ricette artusiane.

«Un onore per Casa Artusi poter essere presente ma soprattutto poter rappresentare un intero sistema di valori frutto dell'identità e del lavoro di Consorzi, imprese, mondo accademico, ricerca e turismo con un ambasciatore Emiliano-Romagnolo d'eccellenza: il forlimpopolese Pellegrino Artusi» ha dichiarato Laila Tentoni, presidente Casa Artusi, presente in Expo insieme alla delegazione ufficiale in compagnia di un Maestro di cucina di Casa Artusi e di una volontaria dell'associazione delle Mariette.

Tra i partecipanti l'Icca Dubai – International Centre for Culinary Arts a cui è stata consegnata una copia del manuale del gastronomo forlimpopolese con l'obiettivo di essere usato anche nelle scuole emiratine per meglio conoscere la cultura e la cucina italiana.

Matteo Bondi

Forlimpopoli

Un'opera di Pixel in ricordo di Pitutì

Paola Gatti l'ha consegnata ai figli del noto gestore del cinema Verdi: «Papà ha lasciato un segno indelebile»

Domenica scorsa Pitutì avrebbe compiuto 100 anni. Per celebrarne il compleanno Paola Gatti, curatrice della galleria d'arte 'A Casa di Paola', ha donato ai figli di Pitutì, Giovanni e Guido Vitali, un'opera di Fabio 'Pixel' Collinelli che rappresenta 'Luci della ribalta' con una dedica allo stesso Pitutì.

La locandina del film, quella vera, campeggia proprio di fronte al bancone del piccolo bar del cinema, la seconda casa di Pitutì, sotto la quale 12 anni fu ritrovato morto. Pitutì, al secolo Giulio Vitali, è scolpito nella memoria di tutti i forlimpopolesi insieme al cinema Verdi. Prima come aiuto, poi come gestore, l'intera vita di Pitutì è legata a doppia mandata con quella della storica sala ricavata all'interno della rocca albornoziana.

«Basta andare al Cinema Verdi – ricorda il figlio Guido, attuale gestore del cinema – e la sua presenza è ancora palpabile: la traccia che ha lasciato è indelebile e lo resterà per sempre. Se sali al bar ti sembra di vederlo ancora lì, impegnato a mettere a posto i sacchetti delle caramelle che preparava con cura maniacale nei pomeriggi, dopo la partita di rito quotidiano a marafone al bar Italia. Ti sembra di vederlo mentre mescola i lupini che preparava durante la settimana, così come lo aveva visto fare da sua mamma che poi vendeva nel banchetto in piazza. Quando entri e il film è già iniziato aspetti che ti venga ad aiutare per trovare i posti con l'aiuto della sua immancabile pila elettrica».

Paola Gatti, curatrice della galleria d'arte 'A Casa di Paola', ha donato ai figli di Pitutì, Giovanni e Guido Vitali, un'opera di Fabio 'Pixel' Collinelli

«Questi sono tempi tristi per il cinema Verdi – aggiunge – perché la gente, anche dopo le riaperture delle sale non è tornata al cinema: la pandemia ancora non cede e il cinema la massa preferisce guardarlo sulle piattaforme, a casa. Nonostante ciò voglio celebrare questo compleanno con un sorriso. Se il cinema sarà destinato a morire lo scopriremo solo con il tempo ma il vecchio Verdi (quello del 'centenario' Pitutì) è qui e non molla».

ma. bo.