

Martedì 7 ottobre 2014

Redazione: via Piave 165, 47521 Cesena - Tel. 0547 621911 - Fax 0547 621917
Pubblicità: S.P.E. - viale G. Bovio, 460 Cesena - Tel. 0547 21333 - Fax 0547 21296



Il premier Renzi e il ministro del lavoro Poletti

Imprenditori e associazioni di categoria in larga parte contrari all'anticipo

Il Tfr in busta paga non piace Ma in un'azienda è già realtà

ALESSANDRINI ■ Alle pagine 2-3

Al Festival del cibo di strada superate le centomila presenze
Confesercenti: «Ragioniamo su una sede più ampia, ma senza forzature»

CHESI
■ A pagina 5



IL PROSSIMO ANNO IN PIAZZA DEL POPOLO?



Un gruppone al Giro d'Italia

Tappa del 19 maggio

Il Giro d'Italia sfilerà lungo la via Emilia

■ A pagina 16

Preso con mezzo chilo di marijuana

Rio Eremo, un 34enne nascondeva la droga in una scatola di scarpe

■ A pagina 4

OGGI su
www.ilrestodelcarlino.it/cesena

FOTOGALLERY/1
Viaggio tra gli stand
del cibo di strada

FOTOGALLERY/2
Rivivi le emozioni
di Udinese-Cesena

COMMENTI
Revisioni auto false,
siamo all'emergenza

PROMOZIONE APERTURA



fino al 31 ottobre
20% sconto
su tutto il listino prezzi (escluso pacchetti massaggi)

PROMOZIONE 2014

fino al 31 dicembre
20% sconto
su tutti i prodotti della linea
**SOTHYS e
GERMAINE de CAPUCCINI**

Estetica per Te
rien que pour toi ... di Sonia Lorenzi



Estetica per Te di Sonia Lorenzi
Via Dobblaco, 31 - Calabrina di Cesena
T. 347 60 46 621

IL BOOM DEL FESTIVAL**100**

mila presenze: il record dell'edizione 2004 del Festival del cibo di strada

Anche il cibo di strada vuole cambiare sede

Piazza della Libertà è insufficiente: si pensa a piazza del Popolo

**FESTA** Sapori e colori degli stand del Festival del cibo di strada**Lucchi guarda al futuro**

«CON questi numeri, il Festival del cibo di strada si conferma il più grande magnete di attrazione della nostra città». Così il sindaco Paolo Lucchi esalta il successo con centomila visitatori al Festival del cibo di strada. Un risultato che fa della manifestazione cesenate un'eccellenza nazionale e coniuga l'attrattiva turistica con la valorizzazione della tradizione gastronomica, a partire dalla piadina cibo di strada per eccellenza della Romagna. «Certo, l'altissima affluenza di pubblico — dice poi Lucchi — ha creato anche qualche disagio, che però si è cercato di mitigare, per quanto possibile, con rapidità e intelligenza. Questo, però, ci deve indurre a cominciare a guardare al futuro fin da subito: alla luce delle proporzioni raggiunte dall'evento, occorrerà ragionare sugli spazi e la logistica, fermo restando che la sede del Festival deve rimanere quella del centro storico, con le sue piazze, le sue strade, le sue bellezze, nell'interesse non solo della manifestazione, ma anche della città e dei suoi esercizi».

**Graziano Gozi**

di EMANUELE CHESI

IL FESTIVAL del cibo di strada ha chiuso con un bilancio di presenze che, secondo gli organizzatori Confesercenti Cesenate, Slow Food Cesena e Conservatoire des Cuisines Méditerranéennes, ha superato il record di centomila persone. E proprio il successo ha determinato disagi e inconvenienti che impongono un ragionamento sulla location della kermesse.

Graziano Gozi, segretario di Confesercenti cesenate, il grande successo del Festival del cibo di strada di quest'anno ha posto il problema di una sede più ampia della manifestazione?

«Dobbiamo avviare fin da ora una riflessione sul futuro, anche se l'edizione del prossimo anno, incentrata sulle regioni italiane, richiama di solito meno gente dell'edizione internazionale. In ogni caso il problema della carenza di spazi in piazza della Libertà esiste, per quanto riguarda le file, l'unico sistema sarebbe decuplicare le casse...».

L'imperativo è dunque trovare altri spazi, quali ipotesi sono sul campo?

«Quest'anno abbiamo sperimentato l'ampliamento della festa in piazza Giovanni Paolo II e il risultato è stato buono. Un'ipotesi po-

**Il segretario di Confesercenti**

La festa ha valorizzato tutto il centro storico
L'ipotesi di piazza del Popolo è allettante, se ne può parlare se si trova una sinergia con gli ambulanti

trebbe dunque essere quella di dislocare alcuni stand in altre piazze, ad esempio davanti al Bonci, ma ciò comporta evidentemente problemi organizzativi».

E l'ipotesi di spostarsi su una

piazza più grande, cioè piazza del Popolo?

«E' un'ipotesi allettante, ma per ora è un 'vorrei ma non posso'. Che si scontra con la presenza del mercato ambulante».

Quindi non resta che trasferir-

si in periferia, magari alla fiera?

«Siamo contrari alla delocalizzazione. Il festival perderebbe la sua caratteristica, la sua originalità legata proprio al cibo di strada. Si perderebbe poi la valorizzazione del centro portata dalla manifestazione: sabato sera era pieni i ristoranti e anche il Foro Annonario».

Quindi si torna all'ipotesi di piazza del Popolo. Non è possibile conciliare le esigenze del festival con quelle degli ambulanti?

«Se ci fossero le condizioni, sarei molto contento di valutare le possibilità. Premetto che non intendiamo fare nessuna forzatura. Però si potrebbe pensare a un'integrazione tra il festival e il mercato, una sinergia che porti vantaggi a tutti».

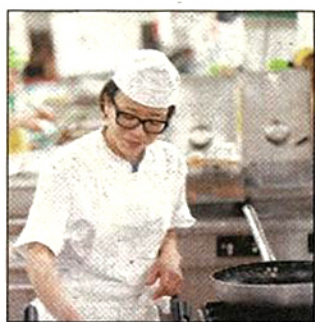
Il successo del festival ha portato anche disagi al centro. Innanzitutto il traffico e i rifiuti...

«Ce ne rendiamo conto. Per quanto riguarda il traffico si può spingere di più sull'utilizzo dei bus navetta dai parcheggi scambiatori. Pulizia: già facciamo molto con squadre di volontari e, da quest'anno, anche un'impresa che hanno lavorato a tempo pieno per tenere in ordine la zona del festival. E nel giro di due giorni riconsegniamo alla città la piazza perfettamente pulita e in ordine».

**TUTTO ESAURITO** La ressa tra gli stand domenica scorsa

CENTO MILA PRESENZE

CIBI DI STRADA

Mirino su Piazza del Popolo
con ambulanti da adeguare
e la fontana da proteggere

Lo stand giapponese

CESENA. Con oltre cento mila presenze in tre giorni si è conclusa l'ottava edizione del Festival Internazionale del Cibo di Strada. Mentre si smontano gli stand e la città torna alla solita routine arriva il tempo dei bilanci.

I numeri sono di quelli importanti, che da un lato inorgoliscono e sono la misura di un evento che ha ormai consolidato il proprio richiamo, dall'altro sono lo spunto per riflettere sulle criticità e le difficoltà che un tale afflusso di persone comportano. «Più di un grande successo», scrive **Graziano Gozi**, direttore della Confesercenti Cesenate. «Il colpo d'occhio del folto pubblico assiepato fra gli stand - scrive il sindaco **Paolo Lucchi** - faceva già presagire il successo crescente della manifestazione che, secondo i dati forniti dalla Confesercenti, ha coin-

Ad un festival così imponente piazza della Libertà va stretta

Tanti i momenti
di file alle casse
ed agli standL'idea è vincente
solo se resta
legata al centro

volto circa 100mila visitatori (nella passata edizione erano stati 90mila), molti dei quali provenienti da fuori. Con questi numeri, il Festival del Cibo di Strada si conferma il più grande magnete di attrazione della nostra cit-

tà». Ma se il Festival dal 2000 ad oggi è cresciuto, nella qualità e nella quantità dell'offerta oltre che delle presenze, piazza della Libertà al contrario è rimasta la stessa, ed è ormai troppo piccola per un evento di tale portata. Non solo: piazza della Libertà è destinata a cambiare. È facilmente ipotizzabile che alla prossima edizione sia ancora interessata dai lavori e questo

rende ancora più urgente la riflessione su una location alternativa. «Dell'affluenza oltre le aspettative - commenta **Graziano Gozi** - hanno beneficiato anche i pubblici esercizi di tutto il centro, a testimonianza di un'iniziativa con e per la città. Cibo, arte e cultura hanno fatto trascorrere a migliaia di persone un gradevole fine settimana diffuso in tutto il centro storico». L'allar-

gamento con la "Street Food Truck Area" in Piazza Giovanni Paolo II e l'incremento delle postazioni delle casse non sono stati sufficienti: «L'enorme partecipazione ha portato anche a verificare alcune difficoltà organizzative, su cui riteniamo giusto cercare di intervenire per migliorare ulteriormente la manifestazione. Delle lunghe code verificatesi nei momenti di maggiore

afflusso ci scusiamo con tutti ma va compresa la complessità di gestire una folla di enormi proporzioni». Ma se c'è un altro aspetto chiaro a tutti è che un elemento fondamentale del Festival è il suo essere inserito nel centro. «Alla luce delle proporzioni raggiunte dall'evento, occorrerà ragionare sulla logistica, fermo restando che la sede del Festival deve rimanere il centro storico, con le sue piazze, le sue strade, le sue bellezze, nell'interesse non solo della manifestazione, ma anche della città e dei suoi esercizi». Il pensiero non può non andare a piazza del Popolo, la piazza simbolo della città, ma anche sede del mercato ambulante. La vera sfida in vista della prossima edizione sarà riuscire a cogliere questa opportunità di crescita del Festival della città, coniugandolo con l'altrettanto complessa macchina del mercato all'aperto che per accogliere il festival dovrebbe saltare due appuntamenti.

Per piazza de Popolo, poi, va pensata anche una barriera di difesa della Fontana Masini in caso di eventi di questa portata. Ci sono due anni per ragionarci su.

I più graditi sono stati i burrito e i taquitos messicani con i ghioza giapponesi

Esotico e di gradimento

In cima alla classifica le novità straniere

MARATONA 2014

Scriva Montalti.

Stefano Montalti, presidente dell'associazione Amici di Casa Insieme, ha rivolto un ringraziamento a sostenitori, volontari e partecipanti della Maratona Alzheimer. «Più di 4.500 persone erano presenti il 21 settembre a questa giornata di sport e di solidarietà - scrive - Siamo giunti alla 3ª edizione in un crescendo di consensi e partecipazione, che ci ricompensa ogni anno per l'impegno profuso. La Maratona Alzheimer rappresenta uno straordinario momento capace di coniugare i valori che da sempre hanno reso speciale il nostro territorio: l'amore per i magnifici paesaggi che esso ci offre, lo sport come stile di vita salutare, la solidarietà verso chi affronta la malattia. A tutti un grazie sincero per aver creduto in questa

CESENA. Se Daniele Silvestri cantava "Il mondo stretto in una mano", a Cesena il mondo (o quasi) da venerdì a domenica si è stretto nelle cucine di strada di piazza della Libertà. Oltre cento mila persone che si sono pazientemente messe in fila davanti agli stand.

«Sono stati serviti decine di migliaia di piatti, un vero e proprio record rispetto alle precedenti edizioni. I più richiesti e apprezzati - fanno sapere dall'organizzazione - sono

stati i burrito e i taquitos messicani, i ghioza giapponesi, i churrasco de Angus argentini, il biryani indiano, il cous cous marocchino, il gyros pita greco, le empanadas pe-



L'assalto ai cibi andava anche al di là degli orari di punta di pranzo e cena

ruviane, i sarmale rumeni, le arepas ei churros venezuelani. Grande successo anche per le specialità italiane, dal pani ca meusa, al polpo bollito e ai cannoli siciliani, agli

gnumereddi, alle bombette, ai panzerotti e alle frittelle pugliesi, agli arrostiti Abruzzesi, al fritto di strada e alla vera pizza napoletana, al panino con il lampredotto fiorentino,

Ma nessuno ha abbandonato le specialità dalle varie regioni del Bel Paese

fino ai cibi di strada emiliano romagnoli come la torta frita e il pesto di cavallo, le tigelle e i borlenghi, il pesce fritto al cono, i tortelli alla lastra e gli zambudelli, la piadina con lo squacquerone. E poi il gelato della Centrale del Latte di Cesena e il caffè, senza contare i diversi tipi di birra e di vini provenienti da tutti i paesi partecipanti».

IN ARRIVO

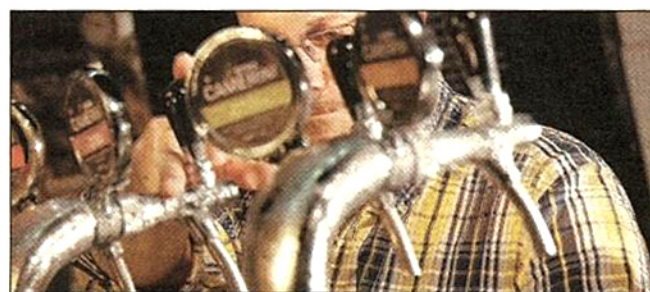
CESENA. Dal 10 al 12 ottobre in Fiera a Cesena la tappa di "Mastro Birraio": la fortunata manifestazione della birra artigianale. La Fiera è l'esclusivo appuntamento con tutto ciò che concerne la produzione di birra artigianale, seguendone la filiera, dalle materie prime alla mescita, dalla promozione alla vendita.

"Mastro Birraio" ospiterà 40 birrifici artigianali presentati dai loro artigiani o distributori e costituirà non solo una grande oc-



che di diffusione di informazioni. Oltre a bere birre si potrà e mangiare qualcosa di unico. Le gastronomie partecipanti sono tutte selezionate negli anni e rappresentano in modo omogeneo un quadro delle specialità italiane: panini con la vera porchetta di Ariccia, cannoli siciliani

brace, specialità della cucina friulana, l'originale focaccia pugliese, primi piatti della tradizione romanesca, grigliata argentina, piadina romagnola, focaccia genovese, arancini siciliani, hot dog con carne di chianina, frozen yogurt, arrostiti abruzzesi, croccanti fritti di pesce, bruschette toscane,



Si potrà anche imparare a produrre

potrà anche imparare a fare la birra in casa con gli incontri gratuiti dell'elettico Homebrewer Renee Vacilotto e degli Amici dell'Associazione forlivese 1X100. Si potrà anche

gnia del grande esperto birraio Andrea Camaschella e creare un proprio birrificio personale di medie dimensioni grazie ai consigli di Enrico Scagnoli. Venerdì e Sab-

Birra artigianale in Fiera
Il prossimo weekend vedrà protagonisti 40 produttori

BILANCIO DI "CIBO DI STRADA" Gli organizzatori sono ovviamente molto soddisfatti del risultato, ma chiedono scusa a chi ha fatto lunghe code o se n'è andato scoraggiato. "Dobbiamo ripensare al luogo dove farlo"

Troppa gente al Festival, va allargato

Più di un grande successo per la ottava edizione del Festival Internazionale del Cibo di Strada. Difficile stimare con precisione le presenze dei visitatori nelle tre giornate del Festival ma gli organizzatori ritengono di aver superato i 100.000 visitatori. "La stagione ha favorito il notevole afflusso alla manifestazione, seguito con attenzione da testate giornalistiche e televisive nazionali" scrive Graziano Gozi, responsabile della Confesercenti - Numerosissime le presenze di visitatori da tutta Italia. Dell'affluenza oltre le aspettative hanno beneficiato anche i pubblici esercizi di tutto il centro, a testimonianza di un'iniziativa con e per la città. Cibo, arte e cultura hanno fatto trascorrere a migliaia di persone un gradevole fine settimana diffuso in tutto il centro storico. Partecipati e graditi il convegno sulla sostenibilità delle coltivazioni di cacao, le Officine Gastronomiche di Chef Kumalé e le Cucine di Strada di Tipico a Tavola. Apprezzata la novità che ha portato ad ampliare la manifestazione allestendo la "Street Food Truck Area" in Piazza Giovanni Paolo II. Nonostante tale allargamento e l'incremento delle postazioni delle casse, l'enorme partecipazione ha portato anche a verificare alcune difficoltà organizzative, su cui riteniamo giusto cercare di intervenire per migliorare ulteriormente la manifestazione. Delle



La postazione della Frasca, per il primo anno, nell'area del Duomo

lunghe code verificatesi nei momenti di maggiore afflusso ci scusiamo con tutti ma va compresa la complessità di gestire una folla di enormi proporzioni. Un aspetto molto importante riguarda lo spazio, rivelatosi insuf-

ficiente a contenere la massa delle persone che hanno partecipato; avvieremo una riflessione per capire se ci possono essere alternative in grado di permettere una migliore gestione dell'iniziativa. La nostra convinzione è che

il Festival dovrà comunque continuare ad essere in centro storico per valorizzare la città e le sue bellezze. Sono stati serviti decine di migliaia di piatti, un vero e proprio record rispetto alle precedenti edizioni. I più richiesti e apprezzati sono stati i burrito e i taquitos messicani, i ghioza giapponesi, i churros de angus argentini, il biryani indiano, il cous cous marocchino, il gyros pita greco, le empanadas peruviane, i sarmale rumeni, le arepas e i churros venezuelani. Altre curio-

Tantissimi i contatti facebook e richieste via internet

sità riguardano l'interesse su internet e social. Il sito ha ricevuto oltre 20.000 contatti solo nell'ultima settimana e oltre 100.000 visualizzazioni nell'ultimo mese. Il maggior interesse è dalla provincia di Milano, seguita da quelle di Bologna, Rimini, Cesena, Roma, Forlì, Ravenna, Faenza, Firenze e Modena. Interesse sul sito anche fuori dai confini nazionali, con attenzione da Stati Uniti, Svizzera, Inghilterra, Germania e Indonesia. Molta attenzione per il profilo Facebook, che conta attualmente quasi 8.000 fans e nell'ultimo mese un coinvolgimento che ha portato a circa 150.000 visualizzazioni totali (per il 70% donne), dai 25 ai 45 anni".

BILANCIO "CIBO DI STRADA"/2

Il sindaco "Ripensiamolo, ma sempre nel centro storico"

"Con questi numeri, il Festival del Cibo di Strada si conferma il più grande magnete di attrazione della nostra città - scrive il sindaco Lucchi - Un magnete che fa leva sulla cultura del cibo - oggi protagonista assoluta negli interessi del pubblico e nel panorama dell'offerta di intrattenimento a livello nazionale - ma lo fa in modo del tutto originale, prendendo le mosse dalla 'nostra' piadina, ancora oggi cibo di strada per antonomasia della Romagna. Certo, l'altissima affluenza di pubblico ha creato anche qualche disagio, che però si è cercato di mitigare, per quanto possibile, con rapidità e intelligenza. Questo, però, ci deve indurre a cominciare a guardare al futuro fin da subito: alla luce delle proporzioni raggiunte dall'evento, occorrerà ragionare sugli spazi e la logistica, fermo restando che la sede del Festival deve rimanere quella del centro storico, con le sue piazze, le sue strade, le sue bellezze, nell'interesse non solo della manifestazione, ma anche della città e dei suoi esercizi".



Nelle tre giornate i visitatori sono stati oltre 100 mila

COOP ADRIATICA

Solidarietà Con i "vitamini" aiuti l'ospedale Infermi di Rimini



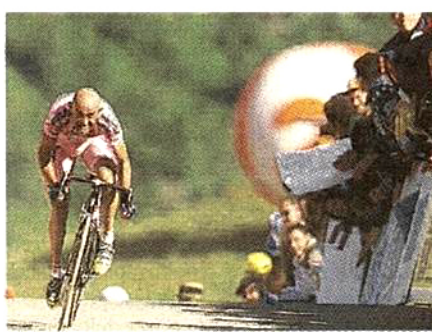
I peluches "vitamini" di frutta e verdura

Colorati, allegri, nutrienti: sono i Super Vitamini, i dieci personaggi da collezionare che con i loro nomi buffi e la loro energia "invaderanno" fino al 16 novembre i negozi dell'Ipercoop Lungosavio di Cesena. Due le finalità dell'iniziativa: avvicinare i bambini, con le loro avventure a fumetti e i soffici peluche, a un'alimentazione buona e sana e sostenere l'Ospedale Infermi di Rimini. Grazie all'iniziativa, il reparto di Terapia intensiva neonatale della struttura potrà acquistare un monitor per la misurazione della pressione a livello epidermico. I soci potranno sostenere l'Ospedale Infermi di Rimini collezionando i peluche dei Super Vitamini, raccogliendo sull'apposita scheda, in distribuzione alle casse dei negozi di Coop Adriatica, 10 bollini, aggiungere 3 euro e scegliere il proprio personaggio preferito. Si ha diritto a un bollino ogni 20 euro di spesa e ogni 10 euro di acquisti di frutta e verdura. I bambini possono anche vedere in azione i Super Vitamini in un libro a fumetti, stampato da Giunti, in vendita negli ipercoop e nei supermercati al prezzo di 2,5 euro: in ogni episodio la simpatica e sana compagnia è alle prese con i grassi nocivi e i componenti "cattivi" del cibo spazzatura. Tra un'avventura e l'altra, il volumetto dà spazio anche a giochi e a schede nutrizionali, con l'apporto calorico dei cibi, consigli e curiosità sulla frutta e la verdura da mettere nel carrello. E i Super Vitamini continuano a far divertire i più piccoli anche su smartphone e tablet, grazie a un'app interattiva gratuita disponibile su App Store e Google Play. Il progetto ha infine uno spazio dedicato sul sito di Coop Adriatica al link www.adriatica.e-coop.it/supervitamini, e una pagina su Facebook dal nome "I SuperVitamini".

NOVITÀ SULL'INCHIESTA Depositata ieri in Procura la nuova indagine difensiva

Pantani, De Rensis punta su testimone nelle ore successive alla morte

Una nuova testimonianza "sulle ore che vanno dal decesso al ritrovamento del corpo" di Marco Pantani è stata depositata ieri dal legale della famiglia del campione, l'avvocato bolognese Antonio De Rensis, sulla scrivania del capo della procura della Repubblica di Rimini dottor Paolo Giovagnoli. "La testimonianza portata ieri si riferisce al giorno della morte di Marco Pantani, ai fatti accaduti tra l'ora della morte e il rinvenimento del cadavere", precisa alle agenzie l'avvocato. Si tratta di una indagine difensiva cui il legale ne farà seguire altre. Resta però il mistero sull'oggetto della testimonianza, e sulla persona stessa. Dalle indiscrezioni filtrate, si sa solo che non si tratta di un riminese e non è una persona gravitante nel mondo della droga. "Non c'è nessun fatto clamoroso - dice ancora De Ren-



Marco Pantani sui pedali

sis raggiunto al telefono -, ho sentito questa persona che ha riferito dei particolari da inserirsi in un quadro più ampio già avviato". La Procura ha già ascoltato alcuni testi, in par-

te già sentiti nella prima inchiesta. Il fascicolo è stato riaperto circa due mesi fa dopo l'esposto della famiglia e il deposito della nuova perizia medico legale sulla morte del grande ciclista. L'ipotesi di reato è di omicidio volontario. Nella denuncia si ipotizza che il 14 febbraio 2004 Pantani sia stato ucciso volontariamente, costretto a ingerire cocaina a forza di botte e questo sarebbe il motivo delle lesioni rilevate sul corpo. Nelle nuove carte non viene messo in discussione che il ciclista abbia ingerito cocaina, ma il come, le modalità: si dice cioè sia stato appunto costretto sotto minaccia e percosse. Quindi non un suicidio per overdose ma un omicidio, con alterazione del cadavere e dei luoghi. Il procuratore ha affidato l'incarico della nuova perizia al dottor Franco Tagliaro, professore di Verona.

Inaugurata l'annata del Lions Club Cesena Valzania guiderà lo storico club service

LA FESTA SI È TENUTA A RIMINI La serata è stata l'occasione per annunciare riconoscimenti ad alcuni soci in base alla loro annata di appartenenza: Casadei, Valzania, Righi, Casadio, Scardovi e Roda



Al centro il Presidente del Lions Stefano Valzania con i suoi consiglieri

Il nuovo presidente del Lions Club Cesena, Stefano Valzania, ha inaugurato l'annata lionistica 2014-2015 presso il Grand Hotel di Rimini. Valzania guiderà lo storico club service, fondato nel 1959, accompagnato dal consiglio direttivo così composto: past president Jacopo Casanova, vice presidente Claudio Cavani, secondo vice presidente Antonella Fuccio, segretario Massimiliano Montalti, tesoriere Stefano Bondi, cerimoniere Wifredo Franceschini, censore Elia Pa-

lazzi Drudi, presidente comitato soci Alessandro Malossi, ufficio stampa Andrea Bettini, officer telematico Mario Manuzzi, e dai consiglieri Davide Brunelli, Mirna Foschi, Luca Bettini, Maria Chiara Scardovi. La serata è stata l'occasione per annunciare riconoscimenti ad alcuni soci, in base alla loro annata di appartenenza al club: Casadei Mauro 10 anni, Valzania Stefano 10 anni, Righi Ennio 15 anni, Casadio Antonio 20 anni, Scardovi Chiara 20 anni, Roda Cesare 40 anni.