

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

18 agosto 2024

a cura dell'Ufficio Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

GAZZETTA DI MODENA	18/08/2024	15	Aree verdi pubbliche, tocca a Ervas 2 <i>Redazione</i>	2
GAZZETTA DI REGGIO	18/08/2024	14	Riconoscere la qualità del cibo con l'Accademia della Cucina <i>Redazione</i>	3
REPUBBLICA BOLOGNA	18/08/2024	7	Il prof che aiuta i precari a trovare il posto a scuola = Il prof che aiuta i precari a trovare (e a non perdere) il posto a scuola <i>Emanuela Giampaoli</i>	6
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	18/08/2024	73	«Il partito risolve il paradosso che ha creato» <i>Pier Luigi Trombetta</i>	8

Are verdi pubbliche, tocca a Ervas 2

La società consortile curerà la manutenzione e la pulizia del Quartiere 4

Saranno le sette ditte che fanno parte della società consortile Ervas 2 a occuparsi da settembre della manutenzione e della pulizia delle aree verdi pubbliche del Quartiere 4 di Modena che comprende San Faustino, la Madonnina e Quattro Ville.

Il valore dell'incarico, per due anni, è di un milione e 307 mila euro ed è stato possibile attivarlo in tempi rapidi utilizzando la procedura semplificata prevista con l'adesione del Comune di Modena alla convenzione promossa a livello regionale, ma in base a lotti territoriali, dalla Città Metropolitana di Bologna.

Lo spiega l'assessore ai Lavori pubblici Giulio Guer-

zoni sottolineando l'importanza di utilizzare tutti gli strumenti a disposizione (come, per esempio, anche gli accordi quadro in campo stradale) per rafforzare «l'impegno nella manutenzione della città per garantire sicurezza e decoro, con procedure che devono essere sempre più snelle ed efficienti, senza ovviamente rinunciare al controllo da parte del Comune della direzione dei lavori e dell'efficacia degli interventi, come già avvenuto anche in altri quartieri».

Le ditte che fanno parte della società consortile e che da settembre saranno impegnate nella pulizia e nella manutenzione del verde pubblico nell'area del

Quartiere 4 sono:

cav. Emilio Giovetti, con sede a San Donnino di Modena; Avola società cooperativa, di Castel Maggiore a Bologna; cooperativa agricola braccianti Giulio Bellini di Argenta a Ferrara; L'Operosa spa, di Granarolo nell'Emilia (Bologna); il consorzio di cooperative L'Arcoiaio di Bologna; il consorzio Fca Società cooperativa sociale di Cesena; il consorzio stabile Ecobi società consortile di Modena.



Il Quartiere 4 comprende San Faustino la Madonnina e Quattro Ville



Giulio Guerzoni
assessore ai Lavori pubblici



Peso:20%

La ricerca
a tavola

Riconoscere la qualità del cibo con l'Accademia della Cucina

La delegazione reggiana ospite speciale nell'Agorà di Cirfood District
«La critica gastronomica esige uno studio che non coinvolge solo i sensi»

Reggio Emilia La critica gastronomica e la capacità di riconoscere il buon cibo sono stati i temi al centro di un convegno organizzato dalla delegazione reggiana dell'Accademia Italiana della Cucina, ospitato nell'Agorà di Cirfood District, il centro di ricerca e innovazione reggiano nato dalla visione Feed the Future e dalla storia di Cirfood, impresa cooperativa reggiana leader nella ristorazione collettiva, commerciale e nei servizi di welfare.

Ricerca e innovazione

Ad accogliere gli accademici reggiani, Chiara Nasi, presidente di Cirfood, che nel dare loro il benvenuto ha sottolineato che «Cirfood District è il centro di ricerca e innovazione dove progettare e sperimentare nuove soluzioni nell'ambito della nutrizione e del food service, un luogo aperto e inclusivo, che vuole dare spazio alle imprese e al mondo accademico, con cui condividere una prospettiva culturale e sociale sul futuro del cibo, che oltre a essere il fulcro delle nostre attività – ha spiegato la presidente Nasi – è secondo noi un elemento chiave per trasmettere tradizione, innovazione e valori che possano contribuire all'evoluzione della società odierna. La tavola, in questo senso, rappresenta il luogo ideale per condividere esperienze, idee e cultura, dove apprendere abitudini di consumo responsabile e stili di vita rispettosi dell'ambiente e delle comunità».

Il gusto

Dando seguito alle parole della presidente di Cirfoos, Anna Marmioli, responsabile della delegazione reggiana dell'Accademia della Cucina, in veste di storica ha introdotto il tema della conviviale culturale annuale: «Negli ultimi anni nel settore gastronomico assistiamo al moltiplicarsi di persone che parlano di cucina, la praticano, ci giocano, ne fanno talvolta competizione che ha ben pochi contenuti trasferibili che non siano l'audience o la riconoscibilità mediatica – ha spiegato la delegata Marmioli – inoltre rileviamo

una sfacciata ingerenza nella definizione dei gusti, del cosiddetto "buono da mangiare" operata dalle grandi multinazionali del cibo che, in modo spudorato e con la potenza della loro forza economica, pretendono di dirci cosa mangiare, cosa è buono, cosa non lo è».

«Un'arte difficile che non può ridursi a valutazioni soggettive, come mi piace o non mi piace, tradizionale o non tradizionale, ad analisi sensoriali e ancor meno a semplici punteggi» ha aggiunto Giovanni Ballarini, professore emerito della Università degli studi di Parma, nonché presidente onorario della Accademia Italiana della Cucina, il quale attraverso un'analisi dei movimenti gastronomici di diversi periodi storici fino a quello attuale, ha indicato alcuni criteri utili di critica gastronomica.

La critica

«Comprendere la qualità di un piatto è un esercizio complesso: comporta uno studio analitico delle singole voci, che non coinvolge solo i sensi, ma impone una riflessione anche sugli aspetti sociali, etici e di marketing» ha aggiunto Elisabetta Cocito, segretario generale del Centro Studi Marengi della Accademia italiana della cucina e direttore del Centro studi territoriale Piemonte della Accademia Italiana della cucina. Interessante anche il confronto tra gestione della qualità e critica gastronomica proposto da Alberto Zilli, accademico esperto e filosofo dei sistemi qualità, per affrontare «un percorso esplorativo che provi a definire sfide e abbozzare risposte in grado di contribuire al miglioramento della critica gastronomica, che non prescinde dal tema della comunicazione».

«Criticare non è recensire, ma è innanzitutto riflessione e comprensione» ha aggiunto infine Nicola Perullo,

professore ordinario di Estetica all'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo di cui è anche pro rettore. «Bisogna fare un ampio lavoro di formazione, dovrebbero esistere scuole, università, dottorati per imparare a fare critica oggettiva e consapevole».

L'analisi

«Il convegno si è svolto in un'atmosfera di forte contributo positivo – ha evidenziato Pier Paolo Veroni, delegato di Carpi Correggio e coordinatore territoriale Emilia, a conclusione dell'incontro – tutti i relatori hanno convenuto che la critica gastronomica non è un modo facile e semplice di descrivere un pranzo o una cena, ma un processo di analisi continuo e meditato che tiene conto di una serie complessa e articolata di indicatori, che vanno dalla qualità del cibo al servizio, dalla qualità dei vini all'ambiente, alla storia, alla cultura di un locale. L'Accademia con i suoi 7500 accademici in Italia, di cui circa 450 soltanto in Emilia, e 320 delegazioni nel mondo, di cui oltre cento all'estero, garantisce il rispetto di tutti questi indicatori non solo a livello nazionale ma anche internazionale».

Molte le domande da parte del pubblico in sala e dagli accademici, tra cui Maria Luisa Frosio coordinatrice territoriale per la Lombardia Ovest nonché delegata di Milano Duomo, Fabio Giavolucci coordinatore territoriale della Romagna e delegato di Riccione, Pietro Spaini coordinatore territoriale di Piemonte est e delegato di Novara, Rosanna Scipioni responsabile del



Peso:88%

Centro studi Emilia, Chiara Prati delegata di Parma Bassa Parmense, Nicola Ronchini delegato di Piacenza, Giovanni Sparta delegato di Parma Borgo Val di Taro, Mauro Taddia delegato di Bologna Bentivoglio, Roberto Tanzi delegato di Salsomaggiore, Cristina Ciusa delegata di Milano Navigli, Sergio Galassi vice delegato di Imola.

Il confronto

Erano presenti anche una rappresentanza di alunni e insegnanti dell'Istituto a indirizzo alberghiero "Nelson Mandela" di Castelnuovo Monti e la dirigente scolastica dell'Istituto di istruzione superiore "Angelo Motti" Barbara Ghiaroni con cui l'Accademia

reggiana collabora da diversi anni, oltre al presidente dell'Associazione Cuochi Città del Tricolore, Simone Magnanini, e alcuni ristoratori, con i quali da tempo è aperto un confronto costruttivo, e gli amici del Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop e dell'Associazione del Cappelletto Reggiano con cui la delegazione reggiana dell'Accademia Italiana della Cucina condivide tavoli di studio e di ricerca.

Serve anche una profonda riflessione sugli aspetti sociali, etici e di marketing

Dovrebbero esistere scuole, università, dottorati per imparare a fare critica consapevole

Criticare non è recensire ma è innanzitutto riflessione e comprensione

Anna Mamiroli responsabile della delegazione reggiana della Accademia della Cucina insieme ai relatori della Conviviale culturale



Peso:88%



La presidente di Cirfood
Chiara Nasi
dà il benvenuto
agli accademici reggiani
al Cirfood district



Peso:88%

Il personaggio

Il prof che aiuta i precari a trovare il posto a scuola

● a pagina 7

Il prof che aiuta i precari a trovare (e a non perdere) il posto a scuola

di **Emanuela Giampaoli**

Giura che ogni volta che va in centro incontra qualcuno vuole farsi un selfie. Per non parlare di quando mette piede in una scuola che non è la sua. «In quel caso sono almeno in dieci i prof a chiedermi se sono io, per poi ringraziarmi». Lui è Andrea Manti, 43 anni, fino all'anno scorso docente di Arte e immagine alle medie a Pieve di Cento, da settembre sarà invece in cattedra al liceo Keynes di Castel Maggiore. Ma Manti è soprattutto l'amministratore del gruppo Facebook "Docenti Precari nelle GPS e GI di Bologna" che a discapito del nome è un faro per gli insegnanti di tutta Italia in cerca del posto fisso o di una semplice supplenza.

Un esercito di oltre 15 mila prof precari (15.657 per la precisione) che a lui si rivolgono per chiarimenti su graduatorie, assegnazioni, concorsi, aggiornamento delle liste. Lui, in realtà, precario non lo è più dal 2021 ma non se l'è sentita di abbandonare i colleghi nel magma della normativa legata alla scuola. «Il gruppo non l'ho creato io, l'ho ereditato da una collega che si sarebbe trasferita fuori provincia. Solo che all'epoca, era il 2019, i membri erano solo 1400. Oggi mi scrivono da tutta la penisola». O meglio

soprattutto dal Sud, a conferma di dati e statistiche. «Per lo più siciliani, pugliesi, calabresi». Come lui, laureato in architettura a Reggio Calabria, poi mentre faceva il dottorato con la sua docente di allora è finito in una classe e non ha più abbandonato l'insegnamento.

«Dopo tre o quattro giorni senza, i miei alunni mi mancano» assicura. D'estate, anche dal mare, offre risposte, consulenze, a volte solo un po' di incoraggiamento, altre risolve problemi. Come Wolf, il personaggio creato da Tarantino in "Pulp Fiction". Nessun spargimento di sangue, solo competenze per districarsi nella giungla della burocrazia. «Nel 90% gli errori sono dovuti alla scarsa conoscenza della normativa e dunque alla compilazione errata della domanda. L'algoritmo non sbaglia, ma c'è da dire che le regole non solo sono complicate ma vanno avanti a colpi di ordinanze governative».

Manti si aggiorna periodicamente, studia, verifica quotidianamente il sito del ministero, si fa dare una mano dai sindacati se qualcosa non è chiaro. «Ma ormai capita anche il contrario». Oltre alle cattedre vuote la grande richiesta, è ovviamente, specie a Bologna, quella della casa che non si trova. O almeno non a cifre sostenibili per chi fa l'in-

segnante. «Anche perché quando arriva la chiamata per una supplenza bisogna rispondere entro massimo 48 ore. E se si abbandona dopo aver firmato, si sta fermi due anni. Io quando da Reggio Calabria venni in città sono stato un po' in albergo. A Bologna è complicato, consiglio di cercare in Appennino, ma certo poi diventa un viaggio».

Manti lo sa bene. «Ho chiesto il trasferimento perché per andare a Pieve di Cento con i mezzi impiegavo più di un'ora. Lo fai solo se ami questo lavoro, altrimenti può diventare un incubo. E i ragazzi se ne accorgono». Poi ci sono quelli che esagerano. «Di domande assurde ne arrivano parecchie, ad agosto ogni tanto qualcuno si rivolge a me per sapere dove è stato assegnato dal momento "che è in vacanza". Verrebbe da rispondere che sono in ferie pure io, mi limito a invitarli a controllare al rientro. La più bizzarra? Un'insegnante mi contattò per sapere se in caso di assenza poteva farsi sostituire in classe dal marito». Ormai per lui è un secondo lavoro. «Ci sono quattro o cinque mem-



Peso: 1-2%, 7-44%

bri del gruppo che mi danno una mano. Poi è nata una comunità intorno, ci si scambiano dritte e favori». In cambio? Un disco di una band amatoriale, libri scritti dai colleghi. E infinita gratitudine.

Andrea Manti, 43 anni, gestisce una pagina con 15mila follower dove dà indicazioni sulle graduatorie

Il gruppo Facebook



Andrea Manti, 43 anni, gestisce il gruppo Facebook "Docenti Precari nelle GPS e GI di Bologna" per aiutare i colleghi a districarsi nella giungla della normativa e della burocrazia



Peso:1-2%,7-44%

Il presente documento non è riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

«Il partito risolve il paradosso che ha creato»

Il sindaco Pd Borsari si ritrova come capogruppo di opposizione la segretaria dem Orsi sconfitta sonoramente alle comunali

PIEVE DI CENTO

«**Resta** la profonda amarezza di aver avuto come avversari politici anche membri dello stesso partito a cui appartengono diversi di noi e tanti dei nostri sostenitori. Si aggiunge ora il paradosso di trovare rappresentanti di quel partito seduti fra i banchi dell'opposizione in consiglio comunale». Sono parole del sindaco rieletto Pd di Pieve di Cento Luca Borsari, che traccia un primo bilancio a due mesi dalla sua riconferma. Ed entra nel merito della questione Federica Orsi.

E' lei l'attuale segretaria locale dei dem di cui parte del direttivo locale del partito ha chiesto le dimissioni, vista la sua debacle elettorale, ma al momento senza successo. La Orsi, che era entrata in contrasto con Borsari, a ridosso del voto aveva infatti creato una lista 'ufficiale' del Pd ottenendo però solo un 11% dei consensi, contro il 75% di Borsari e della sua lista civica. Ed ora la segretaria figura nel gruppo di opposizione in consi-

glio comunale e continua a rivestire la carica di segretaria dem di Pieve. «Questo problema che si è creato - continua Borsari -, lo risolveranno i vertici del partito, a cui spetta il dovere di trovare una soluzione che rispetti tutte le regole interne al partito stesso. Ma soprattutto rispetti la dignità e la volontà dalla maggioranza dei pievesi iscritti al Pd. A noi democratici per Pieve ora spetta un solo compito: amministrare Pieve per il bene di tutti, anche quelli che non hanno votato per noi». Borsari precisa poi che in due mesi di mandato è stato approvato il progetto per la ristrutturazione dell'ex chiesa dei Padri Scolopi, che ha ottenuto il parere positivo dell'Agenzia della ricostruzione post sisma ed è stata bandita la gara d'appalto per i lavori.

Sono poi stati approvati due accordi con la Regione riguardo due progetti che hanno ottenuto un finanziamento regionale: il primo è il proseguimento del progetto «Pieve+sicura» che

grazie a un finanziamento di oltre 70.000 euro permetterà di rigenerare i campi da gioco e l'illuminazione del parco Venturi. Il secondo è il progetto di ristrutturazione della casa «Il Ponte», bene confiscato alla criminalità, che ha ottenuto il finanziamento di circa 150.000 euro che consentirà di riqualificare il tetto, gli infissi e gli interni degli appartamenti destinati ad emergenza abitativa.

«**Abbiamo** tra l'altro approvato - prosegue Borsari - la convenzione che ci consentirà di restaurare l'antico organo della

chiesa di Santa Chiara, grazie al finanziamento della Regione di circa 65.000 euro. E abbiamo approvato il progetto che, grazie al finanziamento statale di 70.000 euro, ci consentirà di sostituire le lampade del centro storico e del campo da rugby con impianti a luci led».

Pier Luigi Trombetta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LAVORO

«Adesso a noi spetta solo il compito di amministrare per il bene di tutti»

ULTIMATUM

«I vertici ora devono trovare una soluzione che rispetti le regole e i nostri elettori»

Il sindaco Luca Borsari con la sua nuova giunta: è stato riconfermato a giugno con il 75% dei voti



Peso: 46%