

Forlimpopoli e Bertinoro

LA SCELTA

Casa Artusi cambia e diventa Fondazione

A presiederla è stata chiamata l'esperta Laila Tentoni
Darà nuovo slancio alla cultura enogastronomica locale

FORLIMPOPOLI

La società consortile Casa Artusi diventa Fondazione per volontà dei soci fondatori (Comune di Forlimpopoli e Fondazione Casa dei Risparmi di Forlì); a presiederla Laila Tentoni, già funzionaria del Comune e che ha seguito il percorso del centro di cultura enogastronomica fin dalla sua nascita.

Rinnovamento

«La Fondazione – ricorda una nota – con un nuovo statuto e un nuovo consiglio di gestione, si caratterizza nell'attività di promozione e di sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio della Romagna e del Comune dei Forlimpopoli. In particolare, oltre a proseguire nell'opera di valorizzazione culturale della figura di Pellegrino Artusi e del suo manuale, si pone come strumento di promozione e di marketing territoriale mediante il quale svolgere, senza scopo di lucro, attività finalizzate allo sviluppo del turismo culturale ed enogastronomico del territorio, mediante la diffusione della cultura gastronomica artusiana».

Storia e numeri

Casa Artusi aprì nel 2007 e in questi 12 anni ha svolto azioni in tantissimi paesi del mondo, contribuendo alla diffusione del manuale artusiano, su cui si fonda l'intero progetto, con traduzioni in portoghese, russo, polacco, francese e - ultima chicca in arrivo quest'anno - anche in giapponese. Sono almeno 20-30 mila le persone che ogni anno la struttura riceve tra visitatori, turisti e corsisti: il 30-40 per cento dei



Laila Tentoni presiede la nuova Fondazione Casa Artusi

quali provenienti dall'Europa e dagli altri continenti.

I dirigenti

Il nuovo consiglio di gestione è presieduto come ricordato da Laila Tentoni, in precedenza vice presidente della società consortile. Con lei in consiglio siedono: Monica Fantini, vice presidente della Fondazione Casa dei Risparmi di Forlì, ideatrice e curatrice, della "Settimana del

Buon Vivere"; Fabio Lazzari, consulente in ambito editoriale culturale ed artistico e direttore della nuova rivista terra del Buon Vivere; Michele Rinieri, fondatore e amministratore di una azienda forlimpopolese che opera anche all'estero nei servizi di ingegneria; Alberto Zambianchi, presidente di Unioncamere Emilia-Romagna e tornato recentemente alla guida della Camera di Commercio della Romagna, Forlì-Cesena e Rimini. «Ho accolto con tanta emozione l'incarico – sottolinea Tentoni – per portare ancora più in alto la sfida di promozione culturale, turistica ed economica di Forlimpopoli e dell'intero territorio romagnolo, in nome della buona cucina domestica e di Artusi, di cui ricorre l'anno prossimo il bicentenario della nascita».

PELLEGRINO GUIDA
TUTTO IL PROGETTO

La diffusione mondiale della cultura artusiana è passata in questi anni anche dalla traduzione in nuove lingue del celebre manuale

Endoscopia e cura Convegno nazionale tra i massimi esperti

I lavori saranno diretti da Carlo Fabbri, primario dell'Unità specialistica di Forlì-Cesena



Il dottor Carlo Fabbri

FORLIMPOPOLI

Endoscopisti di tutta Italia si riuniscono oggi a Forlimpopoli, negli spazi di Casa Artusi, per il convegno "Endoscopy on call, la rete delle emergenze - urgenze gastroenterologiche della provincia di Forlì-Cesena". Direttore del corso è il dottor Carlo Fabbri, primario dell'Unità operativa di Gastroenterologia ed Endoscopia digestiva di Forlì e Cesena e presidente eletto della Società Italiana di Endoscopia Digestiva. «Dal settembre dello scorso anno – ricorda il medico – l'Unità è unica. La gestione dell'urgenza-emergenza rappresenta un grande impegno per la nostra azienda perché professionisti con specialità diverse devono in poco tempo decidere il percorso di diagnosi e cura per gestire repentinamente patologie talvolta con gravi rischi per il paziente. Confrontarsi sulle novità scientifiche offre l'opportunità di uniformare comportamenti e standard di cura». Grande interesse, in termini di diagnosi e cura, per l'endoscopia adottate sulle patologie gastrointestinali. «È una metodologia che consente di collaborare con i colleghi del Pronto soccorso per tracciare i

modi e i tempi della diagnosi e della terapia – riprende Fabbri –. Ovviamente le urgenze possono insorgere anche per pazienti ricoverati e grande è la collaborazione con i reparti di chirurgia, anestesia, radiologia dei due ospedali». Determinazione nel mantenere l'eccellenza di Forlì nella cura del tumore allo stomaco. «L'Ausl – ricorda il primario – sta acquisendo endoscopi di ultima generazione che consentiranno un ulteriore passo avanti per la diagnosi precoce della malattia. Inoltre si sta potenziando la parte terapeutica per asportare tumori dello stomaco in stadi molto precoci eseguendo interventi per via endoscopica». L'ecoendoscopia, infine, sembra offrire grandi vantaggi ai pazienti. «Negli ultimi dieci anni – conclude Fabbri – si è resa una procedura indispensabile in oncologia digestiva poiché consente lo studio dettagliato delle neoplasie degli organi limitrofi al tubo digerente ed in particolare di studiare il pancreas. Consente di prelevare tessuto per l'esame istologico col contributo di patologi esperti nel settore. Inoltre consente di fare terapie oncologiche mirate in casi selezionati e discussi collegialmente».

LA DIAGNOSTICA
FA BEN SPERARE

«Il costante confronto multidisciplinare tra i professionisti e le metodologie adottate spingono sempre più alla diagnosi precoce»

Due giornate per la fragola nel parco del Grand Hotel

Oggi e domani la sagra del frutto con stand gastronomico, spettacoli e giochi per bambini

FRATTA TERME

La musica di Luca Bergamini accompagna le gustose fragole di Fratta Terme. All'interno del parco del Grand Hotel delle Terme a Fratta Terme è in programma oggi e domani la 31ª edizione della "Sagra della fragola", con stand gastronomici, orchestra folkloristica, giochi per bambini e fragole di tutte le tipologie ("Orogel fresco" por-

ta il meglio della propria produzione), in tutte le salse. Gli organizzatori della Pro loco di Fratta Terme, guidata da Gabriele Pasini, promettono: «Una giornata all'insegna della tranquillità nel verde parco termale lontano dallo smog e dalla solita routine». Sia oggi che domani l'orario è fissato dalle 10 alle 23. Oggi, in serata, "A cena con il panzerotto" nello stand gastronomico, mentre domani, nel pomeriggio, spazio al ballo ed all'ascolto dell'orchestra di Luca Bergamini.

«Siamo una trentina di volontari – racconta Pasini – sabato

(oggi, ndr) prepariamo i panzerotti, mentre domenica (domani, ndr) alcuni piatti classici romagnoli: cappelletti e tagliatelle al ragù, salsiccia ai ferri, piadina con affettati e le fragole proposte all'aceto balsamico, alla panna, al limone al vino ed al gelato. Ne avremo dieci quintali da Orogel, di grande qualità. Incrociamo le dita per il meteo ed un grazie speciale a tutti gli artigiani che hanno collaborato all'organizzazione oltre a Gian Marco Rossi, patron delle Terme, per ospitarci». **M.M.**



SCONTRO, DUE FERITE

SANTA MARIA NUOVA Due donne ferite ieri un incidente stradale che si è verificato intorno alle 12.30, a Santa Maria Nuova di Bertinoro, in via Santa Croce. Coinvolte una Fiat Idea e una Mercedes Citan che per cause ancora in via di accertamento da parte dei carabinieri si sono scontrate. Le conducenti, di 37 e 50 anni, non sono gravi.