

Valle Rubicone

SAN MAURO PASCOLI

Omaggio a Sergio Rossi con un triplo evento

Convegno e tavola rotonda con ospiti di primo piano e si svela il vincitore di "Un talento per la scarpa"

SAN MAURO PASCOLI

MARCELLO TOSI

Omaggio al genio creativo di uno dei padri fondatori del distretto della scarpa di San Mauro Pascoli: Sergio Rossi, scomparso nel 2020. È in programma il 27 ottobre, nel teatro di Villa Torlonia, dove dalle 14.45 ci sarà un trittico di eventi: un convegno, una tavola rotonda, un concorso internazionale. Li promuove Sammauroindustria insieme al Comune di San Mauro Pascoli e al Cercal, col contributo di Gianvito Rossi, Confindustria Romagna e Romagna Banca.

La manifestazione è stata presentata ieri, nella sede del Cercal, dalla sindaca Luciana Garbuglia, dal presidente e direttore di Sammauroindustria, Daniele Gasperini e Miro Gori, dalla direttrice del Cercal Serena Musolesi, dalla coordinatrice della giuria Cristina Savani, e da Ines Tolic, dell'Università di Bologna. Presenti in collegamento Paul Kotrba, ceo del "Sergio Rossi Interim Group", e Francesca Perotta, direttrice del "Sergio Rossi Worldwide" e del "Lanvin Group". Il primo dei due manager ha dichiarato: «È un onore per noi partecipare a un evento dedicato alla figura di Sergio Rossi, di cui quotidianamente seguiamo l'importante eredità. La sua creatività e il suo stile sono nel nostro Dna aziendale, in un percorso che si snoda tra tradizione e innovazione con forti radici nel distretto di San Mauro Pascoli».

Un importante focus su artigianalità, stile e creatività nel distretto della calzatura - ha sottolineato Daniele Gasperini, ricor-



La presentazione dell'evento in memoria di Sergio Rossi

dando la straordinaria genialità e visione di uno dei principali stilisti e imprenditori della moda - vuole essere un punto di partenza per costruire una riflessione ampia e scientifica, che dalle radici del distretto della calzatura muove verso il futuro». Per questo Miro Gori ha evidenziato l'importanza della partecipazione del Dipartimento moda e arte del Campus di Rimini dell'Università di Bologna. Con un'apertura progettuale - ha ricordato Luciana Garbuglia - che vuole essere sempre più ampia, attraverso le varie iniziative in programma, con una proposta attrattiva per i giovani, affinché si volgano a questo settore.

Moderato dalla giornalista del "Sole 24 Ore", Ilaria Vesentini, il convegno racconterà l'imprenditore Sergio Rossi da diverse angolazioni: Rebecca Mariotti, autrice di una tesi di laurea sul designer, parlerà del suo modo di intendere la scarpa; il giornalista di moda Antonio Mancinelli metterà in luce la trasmissione del sapere di Sergio Rossi; Giampaolo Proni e Ines Tolic allargheranno lo sguardo sul distretto della

scarpa; Luca Piscaglia punterà la lente sul "distretto della felicità"; Angelo Manaresi affronterà il tema nell'ottica della visione di mercato.

Seguirà una tavola rotonda dove si metteranno trasversalmente a confronto protagonisti e testimoni del passato e del presente del distretto della scarpa, la cui eccellenza è ormai riconosciuta in tutto il mondo.

Il pomeriggio si chiuderà con la proclamazione dei vincitori del concorso internazionale per giovani stilisti "Un Talento per la Scarpa", promosso sempre da Sammauroindustria. Filo conduttore di questa 23ª edizione è stata "L'invenzione della forma", scandagliata attraverso la realizzazione di collezioni, prototipi, bozzetti e quant'altro da 86 iscritti di 10 diversi Paesi. Nove i finalisti selezionati: 7 italiani e 2 messicani. Durante la serata, oltre a essere svelato il nome del vincitore o della vincitrice, sarà consegnato un premio speciale per il tacco più originale, messo in palio da "Cbr Tacstile".

Docenza universitaria per il medico 38enne Gobbi di Gambettola

Specialista in russamento e apnee istruttive incaricato da Unibo per la otorinolaringoiatria



Riccardo Gobbi

GAMBETTOLA

Importante incarico di docenza universitaria per Riccardo Gobbi. Il medico gambettolense di 38 anni ha aggiunto un altro importante tassello al suo brillante curriculum. Da questo anno accademico, l'università di Bologna lo ha incaricato come docente di otorinolaringoiatria, per insegnare questa specialità ai futuri infermieri iscritti al corso di laurea della sede di Rimini. Gobbi si dichiara «molto soddisfatto di questa esperienza di professore a contratto dell'Alma Mater, che mi vede confrontare con oltre un centinaio di studenti del terzo anno. Un incarico molto impegnativo ma decisamente stimolante».

Già dirigente medico Orl all'ospedale "Morgagni" di Forlì, esperto in disturbi respiratori con

esperienze anche all'estero, Gobbi si occupa di tutta la patologia otorinolaringoiatrica, con particolare attenzione alla diagnosi e alla cura del russamento e delle apnee ostruttive in sonno, sia nell'adulto e sia nel bambino. A Gambettola è molto conosciuto anche perché il padre Bruno, ex sindaco e già dirigente di un'associazione di categoria, tuttora è consulente in materia alberghiera ed è una colonna portante della Croce Verde. **G.M.**

Insicurezza a Savignano Forza Italia va all'attacco

Pecci contesta le parole del sindaco Giovannini «Se ne accorge solo ora? Noi donne abbiamo paura»

SAVIGNANO

«Sono indignata per quello che è successo e sta succedendo a Savignano in questi giorni». Lo dichiara Ombretta Pecci, ex consigliera comunale 57enne, in qualità di rappresentante senior di Forza Italia per la Romagna e il Rubicone. Definisce «fuori luogo quanto

ha postato su Facebook il sindaco Filippo Giovannini sulla mancata sicurezza» e chiede: «Forse ci avviciniamo alle elezioni? È possibile che l'amministrazione comunale non si sia mai accorta prima di queste numerose incivili e pericolose situazioni e non abbia dato ascolto al disagio manifestato dai cittadini savignanesi? Credo proprio di no. E credo che abbia fatto finora ben poco per porvi rimedio. Noi a casa siamo due donne sole e abbiamo paura anche a rientrare e camminare sole nel paese. Non se ne può più!».

Uno chef di Avellino giramondo apre un ristorante gourmet a Gatteo Mare

Inaugurato venerdì in viale Delle Nazioni in spazi e con menù molto ricercati

GATTEO MARE

A Gatteo Mare, nel cuore di viale delle Nazioni, è stato inaugurato "Atelier Gourmet", ideato dallo chef Aldo Santoro e realizzato in un'atmosfera elegante, tra parquet pregiati e legni wenge con raffinati inserti dorati e bluette, dove potere gustare varie delizie. Lo chef avellinese, dopo un percorso imprenditoriale di successo in Belgio, ha scelto la località balneare del Rubicone per creare



L'inaugurazione dell'attività

un ristorante dal respiro internazionale con un raffinato menù di carne e di pesce, oltre a dessert di qualità, visto che ha una fornitissima pasticceria di produzione propria. Ad affiancarlo c'è Debora Vella, collaboratrice di Gian-

carlo Perbellini e capo-partita pasticceria con lo chef stellato Moreno Cedroni, già patron dei locali "Madonna del pescatore" e "Anikò" di Senigallia e "Il Clandestino" di Portonovo. C'è anche una fornitissima cantina enolo-

gica con cento etichette di vini di vitigni italiani e francesi. La cucina è aperta dalle 12 alle 23.30, ma a partire dalle 8 si può fare colazione e proseguire poi con un happy-hour e degustazioni.

«Ci piaceva la Romagna, che già conoscevamo, e abbiamo deciso di partire da qui con "Atelier Gourmet" con le proposte dei nostri piatti», dichiara lo chef Santoro, accompagnato dalla figlia Dayana, che sfoggia i piatti-cult della sua cucina come i tonnarrelli al ragù di mare su crema di cozze, i ravioli ripieni ai tre arrosti o i celebri filetti di manzo e di anatra. Vengono proposti anche veloci pranzi di lavoro, al prezzo di 24 euro. E per i dolci non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Dopo aver mosso i primi passi nei locali della costiera amalfitana, Santoro viaggia in Germania, Svizzera e Francia, prima di stabilirsi in Belgio per quasi 30 anni, dove ha creato il suo primo risto-

rante "Il Cappuccino", a Charleroi, Santoro ha poi aperto "L'Antica Roma a La Louvière", "La Dolce Vita", la pasticceria "La Maison du Dessert", un albergo 4 Stelle "Hôtel Tristar" e infine un hotel-ristorante 4 stelle +, il "Dream" a Mons. Ma dopo i 50 anni, ha iniziato a sentire nostalgia dell'Italia e dunque si è buttato in questa avventura, affiancato ai fornelli da Cosmin Cadar, già formatosi nelle cucine del ristorante "Baldinini" di Rimini e di "Villa Monty Banks" a Cesena. Ha inoltre voluto al suo fianco la moglie (in cucina) e la figlia Dayana, che ha nel suo bagaglio una laurea in Economia e commercio e un percorso alla scuola di cucina "Alma", come chef di sala e sommelier.

Il locale è stato inaugurato venerdì scorso, alla presenza del sindaco Roberto Pari e del parroco don Mirco Bianchi, oltre a una folta schiera di invitati. **ANLO.**