



Il deposito sospetto di materiali di scavo è stato scoperto alla polizia municipale di Cesenatico

## Discarica abusiva piena di materiali di scavo

*A Villalta, dove sono stati segnalati anche un container e una baracca irregolari*

**CESENATICO.** Ha trasformato un terreno in via San Pellegrino, nella zona artigianale di Villalta, in una discarica abusiva, dove sono stati gettati materiali di scavo. E inoltre ha installato in quell'area un container ed una baracca in lamiera, che

dalle verifiche effettuate sono risultate non autorizzate.

Questa seconda anomalia, scoperta qualche settimana fa dalla polizia municipale di Cesenatico, è costata al titolare di una ditta di Gatteo l'inserimento in un "libro

nero": l'elenco degli abusi edilizi che viene pubblicato mensilmente sull'Albo pretorio del Comune.

L'aspetto più grave della faccenda sembra però la creazione di quella defibile come "discarica di rifiuti speciali non pericolosi". I vi-

gili hanno trovato circa 3 mila metri cubi di residui edili, e non escludono che possano essercene altri sepolti. Si configura quindi un possibile reato ambientale: la palla ora è in mano all'autorità giudiziaria, che è stata debitamente informata.

## Il freddo frena "Azzurro come il pesce"

*Si vuole spostare la kermesse ad aprile-maggio  
Sotto tiro anche il posizionamento degli stand*

**CESENATICO.** "Azzurro come il pesce" è pronto a cambiare data. Per trasformarlo in un evento capace di attirare a Cesenatico un numero ancora maggiore di visitatori, c'è l'intenzione di organizzarlo quando il cielo tende

ad essere più terso, e soprattutto quando le temperature sono più miti. E così, il prossimo anno, la rassegna gastronomica dovrebbe svolgersi in primavera, e non più d'inverno. Probabilmente tra fine aprile e inizio maggio.

"Azzurro come il pesce" 2013 non è destinato ad essere ricordata tra gli eventi che non si dimenticheranno. Specialmente se lo si paragona con le presenze delle 12 edizioni precedenti.

Negli stand gastronomici, concentrati quest'anno nei padiglioni della Colonia Agip (sul lungomare Carducci) e in piazza del Monte (nel centro storico), il calo di avventori è stato contenuto, ma il problema è che lo scorso fine settimana a Cesenatico è arrivata poca gente. Colpa di una micidiale combinazione di fattori negativi: la crisi e-

conomica, le condizioni meteo e la collocazione di alcuni stand "ammassati".

Così si è subito levato un coro unanime per posticipare la kermesse a primavera inoltrata, in modo da schivare le insidie delle temperature rigide e la tramontana gelida di questi giorni.

Alla colonia Agip, negli stand dell'Associazione dei ristoratori di Cesenatico, sono stati messi a tavola oltre 2 mila commensali. L'incasso si aggira attorno ai 25 mila euro. Barbara Pesaresi, segretaria di Confesercenti e di Arice, parla chiaro: «Pos-

siamo essere soddisfatti, ma bisogna concludere che la manifestazione gastronomica andrebbe spostata tra aprile ed inizio maggio».

Nel parcheggio "Del Monte", dove era montata una capiente tensostruttura, l'associazione "Amici della Ccils" ha incassato circa 13.400 euro e ha messo a tavola circa 1.200 persone, un terzo in meno dello scorso anno. Il coordinatore Lando Casali indica due elementi penalizzanti: «il freddo, specie di sera, e la posizione in cui eravamo, che non è buona come quella di piazza Ciceruacchio. Il



dispiacere, tenuto conto che le spese vive ammontano a circa 11-12 mila euro di spese vive, è che riusciremo a devolvere pochi soldi a sostegno della cooperativa sociale Ccils di Cesenatico».

Daniele Sintini, della motonave "New Ghibli", ormeggiata nei pressi del mercato ittico, ha contato un migliaio di persone e incassato 11.300 euro. E' soddisfatto: «I nostri ospiti

sono andati via contenti di quanto è stato loro servito».

Angelo Casali, del team "Pescatori a casa vostra", commenta: «Non ci abbiamo rimesso, ma il calo c'è stato. Tenuto conto delle difficoltà, servirà un approfondimento».

A trarre le conclusioni è Nevio Torresi, dell'associazione "Tra il cielo e il mare", veterano di questo genere di iniziative,

che abbinano la tradizionale cucina dei pescatori alla promozione della tipicità e freschezza del pesce nostrano: «Poteva andar meglio. Il tempo non ci ha aiutato affatto: non ha incentivato la gente a mettersi in viaggio. Comunque, abbiamo lavorato bene nello stand e le persone si sono messe volentieri a tavola. Merito anche della qualità dei piatti serviti. Tanti già ci conoscevano. Ecco perché sostengo che dare da mangiare bene, utilizzando pesce fresco ed ingredienti di qualità, serve sempre a qualificare la nostra offerta cittadina e al tempo stesso a promuovere la nostra gastronomia. Il mondo dei pescatori ritengo fa aumentare l'appeal e ci sono riscontri anche per i ristoratori». Anche Torresi pensa però che sia stato un errore concentrare gli stand in piazza Del Monte.

Antonio Lombardi

## Conferenza e mostra alla scoperta dei villini della belle époque



**CESENATICO.** I villini della belle époque non hanno più segreti dopo la conferenza intitolata "Il liberty in Italia tra arte e architettura", che si è tenuta domenica, al Museo della marineria di Cesenatico. L'evento, curato da Andrea Speziali, è stato arricchito dalla presentazione il catalogo della mostra "Romagna Liberty" (pubblicato da Maggioli) e dell'illustrazione del concorso fotografico "Italian Liberty". Infine, c'è stata la visita guidata alla mostra (nella foto), con informazioni approfondite fornite dal curatore sul dipinto ritratto di Pietro Melandri. L'esposizione sarà visitabile fino a domenica 24 marzo.

**INAUGURAZIONE**  
23 MARZO 2013 ORE 15:00  
VIALE ROMA N.58 - CESENATICO - 47042

**la Fabbrica del Vapore**

SIGARETTE ELETTRONICHE MULTIMARCA  
VASTO ASSORTIMENTO DI ACCESSORI E LIQUIDI

SCOPRI DA NOI

UN MODO NUOVO DI FUMARE

10% DI SCONTO SU TUTTI I PRODOTTI

PROVA GRATUITAMENTE LA SIGARETTA ELETTRONICA

X INFO TEL E FAX: 0547/673653

## Trenta laboratori al via ieri, conclusione a metà maggio Lezioni di cucina con i cuochi Ial per 1.200 alunni di 23 scuole

**CESENATICO.** E' partita ieri, con il laboratorio della scuola primaria di Sant'Egidio di Cesena, la 15ª edizione di "A scuola di cucina", iniziativa promossa dalla Provincia di Forlì-Cesena in collaborazione con "Alimos Alimentata la Salute", nell'ambito del progetto didattico "Terra e Cibo", sostenuto con risorse regionali. Fino a metà maggio sono in programma 30 laboratori rivolti agli alunni delle elementari e delle medie, ospitati dalla scuola di ristorazione e alberghiera Ial Emilia-Romagna di Cesenatico.

Ognuno dei 1.200 studenti coinvolti sarà guidato dai cuochi dello Ial in un percorso alla ricerca di un corretto rapporto con il cibo, passando attraverso la preparazione di ricette nuove e tradizionali per aiutare i ragazzi a scoprire la magia della cucina modificando la forma, la consistenza e l'aspetto degli alimenti.

Sono 58 le classi che prenderanno parte all'iniziativa. Fanno



parte di 23 scuole: primarie di Sant'Egidio, Santa Sofia, Borello, "Collodi" di Gatteo a Mare, "Saffi" di Cesena, "Collodi" di Cesena, Pievesestina, "Dante Alighieri" di Cesena, Martorano, "Giovanni Pascoli" di San Vitto- re di Cesena, "Vallicelli" di Villafranca, Ronta, Fiorita di Cesena, medie Viale della Resistenza di Cesena, "Arfelli" di Cesenatico, Vigne di Cesena, "Mellini" di Melegnano, primaria "Aldo Moro" di Savignano, istituto scolastico di Sarsina, primarie "Sacro Cuore" di Cesena, "Rodari" di Gattolino, "Carducci" di Cesena e media "Palmezzano" di Forlì.