

Gatteo

La crostata romagnola di Elisa in finale al Sigep

La giovane lavora alla pasticceria Pagliarani di Sant'Angelo: lunedì a Rimini la sfida

Elisa Brunetti della pasticceria Pagliarani di Sant'Angelo di Gatteo è tra i cinque finalisti di 'Crostata Revolution', la sfida organizzata da Petra Molino Quaglia che si terrà lunedì al Sigep di Rimini. La giovane professionista, nata a Forlì nel 2002 ma cresciuta a Cervia, porta la Romagna in

tutto ciò che fa, pasticceria inclusa. Per questo ha scelto di titolare la torta presentata a 'Crostata Revolution' in dialetto romagnolo: 'La crusteda dal sale ni' è un dolce di frolla Milano al sale dolce di Cervia e frangipane al cacao e pinoli tostati, composta poi da pesche unite al vino Albana e alla vaniglia. Immancabili sono anche l'uso della frolla sablée al sale dolce di Cervia e le decorazioni di fenicotteri, animali che si trovano proprio nelle saline, attraverso un cestino di caramello che li ricorda.

«**Nei** dolci amo particolarmente concentrarmi sulle decorazioni, perché sono la parte più distintiva e caratterizzante - ha dichiarato Elisa Brunetti - Del resto, la presentazione è importante: se un dolce al primo impatto non piace, difficilmente viene scelto». Oltre a Elisa Brunetti, in gara sono rimasti: Ginevra Bornaccioni (Pasticceria Barberini, Roma), Federico Dalle Mule (Ozone Pastry & Co, Feltre - BL), Sofia Forin (Pasticceria Forin, Padova) e Carlo Massucci (Ora Forneria, Bastia Umbra - PG).



Elisa Brunetti, pasticceria Pagliarani

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Il 26 enne titolare della Pasticceria Ozone all'Altanon è nella cinquina di pretendenti alla vittoria del concorso al Sige

Sfida all'ultima crostata tra pasticciieri Il feltrino Dalle Mule è in finale a Rimini

L'ECCELLENZA

Roberto Curto / FELTRE

L'ha chiamata Voci dei Fanes ed è la torta con cui Federico Dalle Mule ha conquistato un posto nella finale del concorso "Crostata Revolution" in programma lunedì a Rimini nell'ambito del Sige, l'expo mondiale del dolce giunto alla 45ª edizione e dedicato a gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè. Il giovane pasticciere feltrino, titolare della pasticceria Ozone 'All'Altanon che ha conquistato la gola di una clientela diffusa, si è messo in gioco in questo prestigioso concorso che dopo due selezioni ha lasciato in lizza cinque candidati alla vittoria finale.

«Mi è piaciuta l'idea di condividere con altri pasticciieri emergenti l'idea di interpretare con prodotti locali un dolce che tutti conoscono come la crostata. Ho rispettato la tradizione e ci ho messo ciò che di eccellente c'è nella terra bellunese». La crostata

presentata da Dalle Mule è una frolla al farro monococco, al quale è aggiunta un po' di farina di canapa. Il dolce è poi arricchito con miele, nocciola mestega, petali di fiori, mela di Fallè e namelaka all'erba luisa, dalle citriche nuance.

«Per me, una merenda con una fetta di torta rappresenta il massimo della soddisfazione, a maggior ragione se quella fetta può raccontare un intero territorio. Proprio come il nostro, che nasconde moltissimi tesori, dal mais sponcio rosso al fagiolo gialletto della Val Belluna», spiega Federico, che si fa interprete in un contesto di prestigio qual è il salone di Rimini, di portare la propria arte pasticciera sfruttando i sapori del territorio bellunese. «È una

bella vetrina per il sottoscritto, ma anche per il prodotto locale. Nel bando era scritto che andavano valorizzati i prodotti locali e io ce l'ho messa tutta».

Lunedì a Rimini, Dalle Mule si dovrà confrontare con quattro colleghi altrettanto agguerriti: la padovana Sofia Forin (Pasticceria Forin),

Ginevra Bornaccioni (Pasticceria Barberini, Roma), Elisa Brunetti (Pasticceria Pagliarini, Sant'Angelo di Gatteo - Forlì - Cesena) e Carlo Masucci (Ora Formeria, Bastia Umbra - Perugia). Dopo avere superato una prima selezione online, c'è stata una seconda selezione a Padova con tanto di giuria e assaggio. Ora c'è l'ultimo scalino da affrontare: la finale.

«La parte innovativa della crostata sta negli ingredienti utilizzati, per il resto mi sono attenuto alla tradizione. Stiamo a vedere come va l'ultima sfida anche se essere tra i finalisti è già una soddisfazione». Tra l'altro Dalle Mule sarà comunque a Rimini in quanto impegnato in una collaborazione con Firex, azienda di Sedico che produce e fornisce i macchinari con cui il pasticciere feltrino prepara le sue specialità.

Ventisei anni, Dalle Mule si è formato all'Alma, la Scuola internazionale fondata da Gualtiero Marches. In seguito ha avuto l'opportunità di lavorare nella celebre Pasticceria Veneto di Iginio Massari. Quando si è aperta la possibilità di mettersi in proprio approfittando dell'apertura del centro commerciale dell'Altanon, Federico si è buttato con entusiasmo in questa nuova esperienza dove può dimostrare le proprie capacità a una clientela che cresce progressivamente. Con la socia Elisa coordina lo staff che opera nel locale e nel laboratorio. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





Il pasticcere feltrino Federico Dalle Mule con una delle sue creazioni. Lunedì sarà in gara al Sigep di Rimini

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Pasticceria

Massucci al Sigep



BASTIA UMBRA

■ Carlo Massucci (in foto) di Ora forneria di Bastia Umbra finalista di Crostata revolution. Il pasticcere è tra i cinque professionisti che prenderanno parte alla finale del contest di Petra molino Quaglia incentrato sul tema della crostata della tradizione italiana, che si terrà lunedì al Sigep - The world dolce expo. "La crostata si spoglia dei suoi tradizionali panni di torta da credenza e veste quelli di dolce cotto in forno versatile, poliedrico, moderno e sostenibile", spiegano i promotori del contest di pasticceria che rappresenta un percorso di studio sulla pasta frolla iniziato nel 2009 e che coinvolge giovani talenti della pasticceria, con un'età media under 30. Il Sigep di quest'anno - l'appuntamento professionale dedicato al mondo del gelato artigianale e dell'arte del dolce - sarà un palcoscenico d'eccellenza per gli esponenti dell'ultima generazione di artigiani della pasticceria, che prenderanno parte alla finale del contest, di scena a Rimini. Tra questi, anche Carlo Massucci di Ora Forneria, unico partecipante

dall' Umbria. Massucci porta la crostata Koji, realizzata con frolla di farro e una riduzione di birra al farro Cotta 21 Mastri birrai umbri; al suo interno, una frangipane di mandorle con trebbie di farro, mele e mousse di ricotta. Al di sopra, invece, una riduzione di mele cotogne e cialde fatte con il koji di farro. "La mia pasticceria è fatta di gusti intensi, completi, non sfumati. Se un dolce è al farro deve sapere di farro, se è al cioccolato deve sapere di cioccolato - spiega Carlo Massucci - Progetti futuri? L'apertura, nella mia pasticceria, di una zona caffetteria con viennoiserie annessa".

E.S.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Pasticciera di Sant'Angelo in lizza per diventare la regina delle crostate

Lunedì prossimo sfiderà quattro avversari nella finale del contest "Crostata Revolution"

GATTEO

Elisa Brunetti, della pasticceria "Pagliarani" di Sant'Angelo di Gatteo, è tra i cinque finalisti di "Crostata Revolution", contest di pasticceria legato a un percorso di studio sulla pasta frolla iniziato nel 2009 da una collaborazione tra Petra Molino Quaglia e Dolcesalato. Lunedì prossimo,



Elisa Brunetti

la giovane professionista, nata a Forlì nel 2002 ma cresciuta a Cervia, che ha messo il suo talento a servizio della pasticceria di Sant'Angelo, presenterà a Petra Molino Quaglia la "crustada dal saleni", dolce di frolla Milano al sale dolce di Cervia e frangipane al cacao e pinoli tostati, composta poi da pesche unite al vino Albana e alla vaniglia, e con decorazioni a forma di fenicotteri, che si trovano proprio nelle saline, in un cestino di caramello.

Nella fase preliminare al contest Elisa Brunetti era stata selezionata tra un centinaio di candidati, attraverso un sondaggio sui social e una valutazione delle sue realizzazioni. Ora si contende la vittoria con Ginevra Bornaccioni (di Roma), Federico Dalle Mule (di Feltre), Sofia Forin (di Padova) e Carlo Massucci (di Bastia Umbra).



Rubicone

A SANT'ANGELO DI GATTEO

Ennesimi vandalismi ma si stringe il cerchio

Danni e chiodi pericolosi nell'area verde in via Togliatti
Lente puntata su un adulto con disturbi comportamentaliGATTEO
GIORGIO MAGNANI

Altri vandalismi compiuti di sera a Sant'Angelo, ma sembra che questa volta sia stato individuato il responsabile o uno di loro. Nella frazione si sono registrati ultimamente gesti incivili in più strade e zone. Qualcuno, approfittando del buio, si accanisce in modo insensato su bidoncini dell'umido posti sulla strada pubblica, rovesciandone il contenuto su auto parcheggiate, davanti a negozi o in aree private. E sono stati rovesciati cassonetti dei rifiuti anche nelle vie Rigossa Destra, Signori e nell'area verde di via Togliatti.

I residenti sono arrabbiati e si teme che qualcuno cominci a farsi giustizia da sé. All'inizio erano due le ipotesi che circolavano sui possibili autori: un gruppetto di ragazzini annoiati oppure uno straniero adulto con problemi comportamentali. Inizialmente si era pensato di più alla prima possibilità, perché un condominio era stato imbrattato con ketchup o salsa di pomodoro da due ragazzini, ripresi anche da telecamere. Ma poi l'attenzione e le segnalazioni si sono concentrate su un adulto, a quanto pare non italiano, che si dice abiti in una delle case popolari.

La rabbia dei residenti

Dopo questi episodi ripetuti, tanti abitanti di Sant'Angelo hanno iniziato a chiedere con forza sistemi di videosorveglianza pubblica e giorno dopo giorno sta crescendo l'insofferenza verso questi gesti vandalici.



I vandalismi a Sant'Angelo: i contenitori sparsi sotto ai giochi dei bambini, un legno con pericolosi chiodi gettato per terra e la staccionata rotta

Adesso sembra che l'autore possa avere le ore contate, a giudicare da quanto riferiscono da via Togliatti. «Due sere fa il vandalo è passato anche da noi, ma questa volta gli è andata male. È stato visto, rincorso e identificato dalle forze dell'ordine. Di solito crea disastri verso le 19.30, facendo danni alla proprietà pubblica e privata. Abbiamo più volte avvisato i carabinieri e stavolta sono intervenuti». Poi un auspicio: «È ora di dire basta, quella persona deve essere messa nella condizione di non nuocere. Nell'area verde di via Togliatti ha buttato

tutto all'aria e rotto uno stecato, lasciando assi con chiodi rivolti verso l'alto, molto pericolosi per bambini e adulti».

Il sindaco invita alla calma

«Ho ricevuto più segnalazioni e già dal primo giorno mi ero anche reso conto di persona del problema - afferma Roberto Pari, sindaco di Gatteo - Ho subito provveduto ad allertare le forze dell'ordine e i carabinieri hanno fatto verifiche e appostamenti. Ritengo che le indagini siano a buon punto e la questione potrebbe risolversi a breve».

Pasticciera di Sant'Angelo in lizza per diventare la regina delle crostate

Lunedì prossimo sfiderà quattro avversari nella finale del contest "Crostata Revolution"

GATTEO

Elisa Brunetti, della pasticceria "Pagliarani" di Sant'Angelo di Gatteo, è tra i cinque finalisti di "Crostata Revolution", contest di pasticceria legato a un percorso di studio sulla pasta frolla iniziato nel 2009 da una collaboratrice Petra Molino Quaglia salato. Lunedì prossimo,



Elisa Brunetti

la giovane professionista, nata a Forlì nel 2002 ma cresciuta a Cervia, che ha messo il suo talento a servizio della pasticceria di Sant'Angelo, presenterà a Petra Molino Quaglia la "crustada dal saleni", dolce di frolla Milano al sale dolce di Cervia e frangipane al cacao e pinoli tostati, composta poi da pesche unite al vino Albana e alla vaniglia, e con decorazioni a forma di fenicotteri, che si trovano proprio nelle saline, in un cestino di caramello.

Nella fase preliminare al contest Elisa Brunetti era stata selezionata tra un centinaio di candidati, attraverso un sondaggio sui social e una valutazione delle sue realizzazioni. Ora si contende la vittoria con Ginevra Bornaccioni (di Roma), Federico Dalle Mule (di Feltre), Sofia Forin (di Padova) e Carlo Massucci (di Bastia Umbra).

Esplosione di multe e pugno di ferro contro il telefonino

Oltre mille sanzioni in più nel 2023 e verbali per l'uso del cellulare al volante schizzati da 35 a 192



Auto della Polizia locale di Gatteo

GATTEO

Non aveva mai preso la patente ma guidava, e per giunta un veicolo privo di assicurazione: la Polizia locale di Gatteo lo ha fermato e nei confronti del cittadino extracomunitario è scatta una sanzione da 6.000 euro, oltre al fermo e al sequestro del mezzo. Un altro automobilista è stato invece beccato mentre era al volante di un veicolo con revisione scaduta da ben 12 anni. Sono le infrazioni eclatanti rilevate sabato scorso, dopo avere messo in archivio un 2023 contrassegnato da un'esplosione delle multe fatte, con un dato particolarmente allarmante relativo all'uso del telefonino da parte di chi sta guidando.

L'anno scorso sono stati ben 2.766 i verbali per violazione di disposizioni del Codice della strada, rispetto ai 1.687 del 2022. Precisamente, sono state 1.019 le sanzioni per divieto di sosta, 818 quelle per superamento dei limiti di velocità, 145 quelle per mancato uso della cintura di sicurezza, 192 quelle per utilizzo del telefono alla guida. Queste ultime sono state fatte solo negli ultimi quattro mesi, eppure è un numero spropositato rispetto al 2022, quando erano state 35. Non è frutto del caso: la comandante Elena Pieri si è molto concentrata sulla repressione di quel comportamento molto pericoloso, dopo la campagna estiva di prevenzione "Guido e basta", promosso dalla Regione.

La Polizia locale di Gatteo ha, inoltre, rilevato 41 sinistri stradali, effettuato circa 500 control-

li anagrafici di residenza e pratiche di effettiva convivenza, 42 notifiche e ritiro patenti, 24 atti di Polizia giudiziaria, 22 verbali per violazioni ambientali e 22 sequestri per abusivismo in spiaggia.

Tutta questa attività è stata svolta con servizi organizzati su due turni nel periodo invernale e tre nei mesi estivi che quest'anno sono stati estesi fino a ottobre. Il numero di pattuglie sul territorio è rimasto simile al periodo in cui la Polizia locale era gestita in convenzione con l'Unione Rubicone e Mare, ma concentrato su un ambito territoriale molto più piccolo, mentre con la precedente organizzazione c'erano due pattuglie per turno, il doppio rispetto ad ora, ma una era destinata alla copertura dell'esteso territorio collinare e di Savignano.

L'ufficio di Polizia locale è aperto al pubblico tutti i giorni della settimana e, qualora gli operatori siano tutti impegnati in servizi esterni, è possibile contattare la pattuglia in servizio al numero 0541-932530.

Il sindaco Roberto Pari si dichiara «molto soddisfatto» del lavoro fatto e si impegna a «incrementare l'organico e le dotazioni». L'assessore Gianluca Vincenzi aggiunge che c'è stato anche «un risparmio sul costo complessivo della funzione rispetto a quando la stessa era gestita in modo condiviso dall'Unione» e punta estendere il turno notturno anche al periodo invernale».



CERCA

OPERAIO

PER LAVORI EDILI

SU COPERTURE

TETTI

Tel. 0547 657859

Intervento dei militari dell'Arma nell'abitazione della famiglia. Per l'uomo disposto l'obbligo di firma

Ubriaco terrorizza la madre

Il 31enne arrestato per resistenza: si è scagliato contro i carabinieri chiamati dalla donna

BASTIA UMBRA

■ Ubriaco devasta la casa dei genitori e quando la madre, davanti all'ennesimo scatto d'ira del figlio, si è fatta coraggio e ha invocato l'aiuto delle forze dell'ordine, aggredisce verbalmente e fisicamente i carabinieri. Neanche la vista dei militari ha calmato l'uomo, un 31enne, che è stato arrestato e, dopo la convalida nella direttissima, si è visto disporre l'obbligo di firma. I fatti sono avvenuti a Bastia Umbra: i carabinieri della stazione, dipendenti dalla compagnia di Assisi guidata dal capitano Vittorio Jervolino, sono intervenuti nell'abitazione della famiglia dove il 31enne stava dando in escandescenza. A chiedere aiuto la madre. Una volta giunti sul posto i militari hanno constatato che l'uomo, in palese stato di alterazione per l'assunzione di alcolici, aveva messo a soqquadro tutta la casa. Nonostante l'arrivo di una seconda pattuglia dell'aliquota radiomobile, a nulla sono valsi i tentativi dei carabinieri di riportare alla calma il 31enne. "Anzi - si legge nel comunicato stampa - ha iniziato ad offenderli verbalmente e poi si è scagliato contro di loro, opponendo viva resistenza". A questo punto i militari lo hanno fermato e ammanettato. Il 31enne è stato poi portato in caserma, dove i carabinieri lo hanno arrestato per reato di resistenza a pubblico ufficiale. Dopo l'udienza per direttissima l'arresto è stato convalidato e per il 31enne disposto l'obbligo di firma.

F.P.

Santa Maria degli Angeli

Piatto di Sant'Antonio, investitura per priorini e priorine



di Flavia Pagliochini

ASSISI

■ Entrato nel vivo ieri, giorno di Sant'Antonio, il triduo del Piatto del patrono di Santa Maria degli Angeli. L'appuntamento culminerà domenica nella grande sfilata con la fanfara a cavallo della polizia di Stato per le vie della città. Ieri mattina si è svolta la giornata dedicata alle scuole all'auditorium della scuola Alessi (in foto), con la premiazione del concorso grafico-pittorico dedicato a Sant'Antonio Abate e l'investitura dei priorini e delle priorine, i giovani chiamati in futuro a portare avanti la tradizione della Festa tanto sentita a Santa Maria degli Angeli.

"Grazie agli studenti per i loro meravigliosi disegni, delle vere e proprie opere d'arte che ci hanno messo in difficoltà per scegliere le migliori; per noi è un'emozione grandissima essere qui con voi oggi, buon Sant'Antonio a tutti", le parole di Stefano Pastorelli a nome della Prioranza 2024. All'evento non è mancata nemmeno il primo cittadino. Per il sindaco Stefania Proietti, infatti, "quella di oggi (ieri, ndr) è una giornata emozionante e sentita che ci porta a una festa meravigliosa da preservare: vi aspettiamo tutti il 21 per festeggiare insieme ai vostri amici animali, complimenti ragazzi e ragazze". Ieri pomeriggio in piazza Garibaldi il Focaraccio con i Priori

entranti, che saranno ufficialmente presentati domani sera in Taverna nella serata dedicata a tutte le prioranze. Nella giornata di sabato, dalle 16, è previsto l'arrivo della diligenza postale e delle delegazioni delle Confraternite di Sant'Antonio con cui sono stati stipulati patti di amicizia; novità di quest'anno, la firma del nuovo patto con le Prioresse di Sant'Antonio Abate della parrocchia di Desulo (Nuoro). Continua inoltre tutti i giorni, fino a domenica, il divertimento alla taverna dei Priori all'Antico ristorante Biagetti e in Tavernetta: il tutto come detto in attesa della grande festa di domenica che richiama sempre tantissimi assisani e non solo.

Pasticceria

Massucci
al Sigep



BASTIA UMBRA

■ Carlo Massucci (in foto) di Ora forneria di Bastia Umbra finalista di Crostata revolution. Il pasticcere è tra i cinque professionisti che prenderanno parte alla finale del contest di Petra molino Quaglia incentrato sul tema della crostata della tradizione italiana, che si terrà lunedì al Sigep - The world dolce expo. "La crostata si spoglia dei suoi tradizionali panni di torta da credenza e veste quelli di dolce cotto in forno versatile, poliedrico, moderno e sostenibile", spiegano i promotori del contest di pasticceria che rappresenta un percorso di studio sulla pasta frolla iniziato nel 2009 e che coinvolge giovani talenti della pasticceria, con un'età media under 30. Il Sigep di quest'anno - l'appuntamento professionale dedicato al mondo del gelato artigianale e dell'arte del dolce - sarà un palcoscenico d'eccellenza per gli esponenti dell'ultima generazione di artigiani della pasticceria, che prenderanno parte alla finale del contest, di scena a Rimini. Tra questi, anche Carlo Massucci di Ora Forneria, unico partecipante dall'Umbria. Massucci porta la crostata Koji, realizzata con frolla di farro e una riduzione di birra al farro Cotta 21 Mastri birrai umbri; al suo interno, una frangipane di mandorle con trebbie di farro, mele e mousse di ricotta. Al di sopra, invece, una riduzione di mele cotogne e cialde fatte con il koji di farro. "La mia pasticceria è fatta di gusti intensi, completi, non sfumati. Se un dolce è al farro deve sapere di farro, se è al cioccolato deve sapere di cioccolato - spiega Carlo Massucci - Progetti futuri? L'apertura, nella mia pasticceria, di una zona caffetteria con viennoiserie annessa".

E.S.

Oggi pomeriggio la presentazione del capolista voluto da Bandecchi. Appuntamento alle 16 all'auditorium Sant'Angelo

Santoni candidato sindaco di Alternativa Popolare

BASTIA UMBRA

■ E' Matteo Santoni con Alternativa Popolare il primo candidato ufficiale delle prossime amministrative a Bastia Umbra. La presentazione del cinquantenne consulente finanziario, sposato con

Campagna elettorale

"Giunta lontana dai cittadini e opposizione inesistente"

una figlia ed ex presidente della Pro loco si terrà oggi pomeriggio alle 16, all'auditorium Sant'Angelo. A introdurlo alla cittadinanza è il coordinatore di Alternativa Popolare e sindaco di Terni, Stefano Bandecchi (insieme in foto).

Per Matteo Santoni, quella guidata da Paola Lungarotti è "un'amministrazione lontana dai reali bisogni dei cittadini e un'opposizione inesistente hanno causato un malcontento diffuso. I cittadini sono stanchi di come la città è stata amministrata finora. Manifestano tale loro stanchezza quando ci parli per strada o si dà un'occhiata ai social network. Il partito di Stefano Bandecchi, imprenditore di successo, che viene a parlare in una città fondata sull'impresa, costituisce sulla scena politica regionale e nazionale l'unica vera novità. Soprattutto, ci dà nuova speranza. Ripartiremo dalle priorità, dai bisogni reali e, quindi, dall'ascolto



dei cittadini", promette il candidato sindaco. Per Carlo Natale, coordinatore di Alternativa popolare a Bastia, "Matteo Santoni è un cittadino con un sincero interesse al bene della comunità. Per questo Bandecchi l'ha scelto, proprio per il suo impegno nel mondo

dell'associazionismo e del volontariato, per la sua naturale apertura agli altri. Sono certo che, accettando questa importante sfida, Santoni saprà offrire ai nostri concittadini una concreta opportunità di cambiamento.

F.P.

Valle del Rubicone

Savignano sul Rubicone

**Sabato pomeriggio
ultime visite
alla casa museo
di Secondo Casadei**

Sabato ultima occasione per partecipare alla giornata speciale di apertura della casa museo in via della Pace del maestro Secondo Casadei con due turni: il primo alle 15 e il secondo alle 16.30. Prenotazione obbligatoria allo 0541.945259.

San Mauro Pascoli

Partono i lavori per due scuole con Bonaccini

Domani alle 11 a San Mauro Pascoli si terrà la cerimonia di posa della prima pietra di inaugurazione dei lavori per la realizzazione del nuovo polo per l'infanzia Giancarlo Cerini e alle 11:30 della nuova mensa scolastica del plesso M. Montessori. Interverranno la sindaca Luciana Garbuglia, il dirigente scolastico Jaime Enrique Amaducci, la presidente del Centro Studi Giancarlo Cerini Loretta Lega e il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini. Dice la sindaca Luciana Garbuglia: «È un onore per me dare avvio oggi a questi due progetti. Grazie alle risorse del Pnrr avviamo, dunque, il processo di innovazione della scuola sia sotto il profilo delle infrastrutture che della didattica. Questi importanti finanziamenti ci consentono la costruzione della nuova scuola che vogliamo per i nostri bambini e ragazzi, inclusiva, innovativa, accogliente, sostenibile e sempre più ricca di servizi». Il progetto del nuovo Polo dell'infanzia prevede la realizzazione di 5 nuove sezioni integrate in un unico edificio di 1295 mq, nell'ottica di privilegiare la continuità tra l'esperienza pedagogica del Nido, 2 sezioni e della scuola dell'infanzia, 3 sezioni. L'importo dell'intervento è di 3 milioni e 190mila euro, di cui 2 milioni 915mila 700 euro finanziati con i fondi del Pnrr. Il nuovo Polo dell'infanzia sarà intitolato a Giancarlo Cerini, grande pedagogo, ispettore e dirigente tecnico del Ministero dell'istruzione, cittadino forlivese che ha operato anche sul territorio di San Mauro Pascoli, recentemente scomparso. L'intervento alla scuola primaria Montessori prevede la realizzazione di un edificio vicino a quello esistente: la nuova mensa scolastica che sarà in grado di soddisfare i fabbisogni di 250 studenti. La scuola primaria Montessori ospita 455 alunni dei quali 179 usufruiscono del servizio refezione. L'intervento ampliarà quindi l'offerta del servizio di refezione fino ad almeno 250 alunni (10 classi). Anche questo intervento è finanziato dalle risorse del Pnrr per un importo di 819mila euro con un contributo del Comune di 600mila euro per un costo complessivo di un milione 419mila euro.

Ermanno Pasolini

Gatteo, i conti della Polizia locale

«Nel 2023 mille verbali in più»

Il bilancio dell'attività dell'anno scorso parla di 2.766 verbali contro i 1.687 staccati nel 2022. Le multe per utilizzo del telefono alla guida sono state 192, 818 per superamento dei limiti di velocità

di **Ermanno Pasolini**

Una pattuglia della Polizia Locale di Gatteo sabato scorso a Sant'Angelo, in via Allende, ha fermato un cittadino extracomunitario privo di patente, mai conseguita, che conduceva un veicolo privo di assicurazione. Hanno proceduto alla sanzione di circa 6.000 euro, al fermo ed al sequestro del veicolo. Sempre nel corso della giornata di sabato è stato, inoltre, fermato un automobilista alla guida di un veicolo con revisione scaduta da ben 12 anni. Si tratta solo di due tra le molteplici attività svolte ogni giorno sul territorio comunale dal Comando di Gatteo, che ha funzioni di polizia locale, giudiziaria e stradale e funzioni ausiliarie di pubblica sicurezza. Poi i dati dell'anno appena concluso. Nel 2023 mille verbali in più del 2022 per violazione al codice della strada. Nel 2023 i verbali per violazioni al Codice della strada sono stati 2.766 rispetto ai 1.687 del 2022, 1.019 le multe per divieto di sosta, 818 per violazione dei limiti di velocità, 145 per mancato uso della cintura di sicurezza. Le multe per utilizzo del telefono alla guida sono state 192, un dato rilevante perché, pur riferito solo agli ultimi quattro mesi, è in netta cres-



Il sindaco Roberto Pari con la giunta, la nuova comandante e alcuni agenti

scita, contro le 35 del 2022. Il contrasto a questa violazione ha visto la comandante Elena Pieri, impegnata nel promuovere una campagna di prevenzione, iniziata nel periodo estivo con l'evento «Guido e basta», promosso dalla Regione a tutela della sicurezza stradale e proseguita poi con l'organizzazione di un servizio mirato a contrastare l'uso del telefonino alla guida. La Polizia Locale di Gatteo ha, inoltre, rilevato 41 sinistri stradali, 500 controlli anagrafi-

ca di residenza e pratiche di effettiva convivenza, 42 notifiche e ritiro patenti, 24 atti di Polizia Giudiziaria, 22 verbali per violazioni ambientali e 22 sequestri per abusivismo in spiaggia. Il servizio di Polizia Locale di Gatteo fa due turni nel periodo invernale e tre in estate, quest'anno proseguito anche durante il mese di ottobre. Una pattuglia al mattino e una al pomeriggio. L'ufficio di Polizia Locale di Gatteo è sempre aperto al pubblico, tutti i giorni della settimana.

Qualora gli operatori fossero tutti impegnati in servizi esterni, è possibile contattare il numero 0541 932530. Per situazioni che necessitano di un'analisi più approfondita, la comandante riceve su appuntamento.

Dice il sindaco Roberto Pari: «Sono molto soddisfatto dei risultati ottenuti e dell'impegno profuso da tutti gli agenti e in primis della comandante Elena Pieri. Considero la Polizia Locale un settore strategico dell'Amministrazione per cui il nostro impegno è rivolto all'incremento dell'organico». Ha aggiunto l'assessore alla Polizia Locale Gianluca Vincenzi: «Questo primo anno e mezzo di attività fa emergere, oltre al buon livello di servizio raggiunto, il risultato non trascurabile di aver ottenuto un risparmio sul costo complessivo rispetto a quando la stessa in Unione. Come obiettivo ora abbiamo l'implementazione del turno notturno estendendolo anche al periodo invernale».

LA STANGATA

Sabato scorso multa da 6mila euro per un extracomunitario che guidava senza aver mai preso la patente

Gatteo

La crostata romagnola di Elisa in finale al Sigep

La giovane lavora alla pasticceria Pagliarani di Sant'Angelo: lunedì a Rimini la sfida



Elisa Brunetti, pasticceria Pagliarani

Elisa Brunetti della pasticceria Pagliarani di Sant'Angelo di Gatteo è tra i cinque finalisti di 'Crostata Revolution', la sfida organizzata da Petra **Molino Quaglia** che si terrà lunedì al Sigep di Rimini. La giovane professionista, nata a Forlì nel 2002 ma cresciuta a Cervia, porta la Romagna in

tutto ciò che fa, pasticceria inclusa. Per questo ha scelto di titolare la torta presentata a 'Crostata Revolution' in dialetto romagnolo: 'La crusteda dal saleni' è un dolce di frolla Milano al sale dolce di Cervia e frangipane al cacao e pinoli tostanti, composta poi da pesche unite al vino Albano e alla vaniglia. Immacabili sono anche l'uso della frolla sablée al sale dolce di Cervia e le decorazioni di fenicotteri, animali che si trovano proprio nelle saline, attraverso un cestino di caramello che li ricorda.

«**Nei** dolci amo particolarmente concentrarmi sulle decorazioni, perché sono la parte più distintiva e caratterizzante - ha dichiarato Elisa Brunetti - Del resto, la presentazione è importante: se un dolce al primo impatto non piace, difficilmente viene scelto». Oltre a Elisa Brunetti, in gara sono rimasti: Ginevra Bornaccioni (Pasticceria Barberini, Roma), Federico Dalle Mule (Ozono Pastry & Co, Feltre - BL), Sofia Forin (Pasticceria Forin, Padova) e Carlo Massucci (Ora Forneria, Bastia Umbra - PG).

belluno@gazzettino.it

L'ASSESSORE CURTO

«Nell'incontro con Ascom ribadita la necessità di creare un organismo per coordinare le iniziative»



G

Domenica 21 Gennaio 2024
www.gazzettino.it

«Un comitato commercianti e calendario eventi annuale»

►Nell'incontro tra amministrazione e negozianti gettate le basi per il progetto
►Si è partiti dal bilancio del Natale ora al lavoro sulla primavera ed estate

FELTRE

Creare un comitato di commercianti che gestiscano le manifestazioni del centro città. I comuni più piccoli, vedi Pedavena o Fonzaso, hanno a disposizione una Pro Loco che lavora per realizzare eventi ed iniziative, mentre Feltre ne è sprovvista e questo è limitante. Lunedì scorso si è tenuto un incontro fra l'Amministrazione e i "rappresentanti di via" dei commercianti, un tavolo che ha fatto il punto sul Natale e su quanto riuscito a mettere in campo e che ha prodotto un obiettivo successo di pubblico: Feltre è stata attrattiva. La gestione, gli eventi, l'approccio alle festività messo in atto e la direzione artistica delle giornate di spettacolo affidata a Fabio Giudice, hanno portato il Natale a Feltre come non si vedeva da qualche tempo.

IL COMMENTO

A fare il punto della situazione è l'assessore al commercio cittadino, Alberto Curto: «L'incontro è stato molto positivo. Un'occasione per tirare le somme delle iniziative portate avanti nel corso del Natale e che hanno avuto un grande riscontro di pubblico, ma soprattutto per iniziare a gettare le basi per creare la programmazione in vista della prossima primavera e dell'estate». Al momento non c'è nessuna idea su quello che verrà proposto nei prossimi mesi in quanto «si è trattato proprio di un primo incontro - prosegue Curto - che aveva l'obiettivo di dare il via ai lavori. Ci sarà tempo per sedersi intorno a un tavolo e stilare il programma».

IL PROGETTO

Torna anche la volontà di creare un comitato, una sorta di regia che coordini gli eventi che si tengono nel centro cittadino. Curto così spiega: «Durante l'incontro è stata ribadita la necessità di dar seguito alla creazione di un comitato di



IL PROGETTO un comitato dei commercianti per organizzare un calendario eventi annuale che rivitalizzino la città: se ne parla da anni, ma ora potrebbe essere il momento giusto

commercianti capace di coordinare le iniziative più vicine con un calendario anche a lungo termine. La programmazione non dovrà essere solo "di stagione in stagione", ma dovrà avere la durata di un intero anno». Come spesso accade in queste occasioni manca il nome di chi si prenderà l'onere e l'onore di guidare questo futuro comitato. Al momento non c'è la corsa al "trono" perché tutto è in fase embrionale e dovranno essere svolte ancora delle riunioni alla presenza di tutti i commercianti e non solo dei rappresentanti. Questo per porre all'attenzione di tutti quanto ci si appresta a fare e per avere comunque il mandato per poter portare avanti la creazione del comitato commercianti di Feltre. Dopo Feltre Dop, il commercio feltrino si appresta a una svolta che potrà portare un nuovo volto alla città.

Daniele Mammani
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lotteria di San Marcello

Dal maiale di 180 chili, primo premio ai pc e alle televisioni: ecco tutti i biglietti vincenti

Grande successo per la Festa di San Marcello ad Umin di Feltre. Migliaia le persone che nello scorso fine settimana hanno voluto degustare i piatti della tradizione che i volontari con tanta passione preparano, in particolare le insuperabili trippe e la pita lessa. Nella serata conclusiva si è tenuta anche l'estrazione dei biglietti vincenti della lotteria il cui ricavato contribuirà al mantenimento della chiesetta frazionale e all'organizzazione di eventi socio culturali nella frazione stessa. Ecco quindi qui di seguito i numeri dei biglietti vincenti: B0801 (maiale 180 kg o buono spesa pari valore), B0063 (personal computer Asus M515), E0775 (set trolley Roncato), B0976

(Tv Hisense 50 pollici), G0924 (barbecue giardino), B0835 (multitool giardini Ikra), A0793 (martello tassellatore Makita), E0212 (set utensili trolley Dexter), B0813 (compressore Stanley), A738 (aspiratore solidi/liquidi Karcher), A0083 (confezione generi alimentari 100 euro), B0049 e E0366 (confezione generi alimentari 90 euro), F05356 e G0483 (confezione generi alimentari 70 euro), F0861 (confezione generi alimentari 60 euro), D0618 e E0070 (confezione generi alimentari 50 euro), C0915 e C0976 (confezione generi alimentari 40 euro). I premi si possono ritirare presso la Sede Alipini "El Casel" a Villabruna in via Pontil 2 a Feltre (e.s.)

Le sue crostate raccontano Feltre: Federico sfida tutti

►Nell'"Ozone Pastry" all'Altanon incanta, ci prova anche a Rimini

Per arrivare dritto in finale Dalle Mule ha dovuto superare la valutazione di una prima giuria composta da esperti del settore. Il primo snodo fondamentale di Crostata Revolution è infatti avvenuto lo scorso settembre, presso l'antico molino della Famiglia Quaglia a Vighizzolo d'Este, quando dieci giovani pasticceri, tra cui Federico - selezionato tra un centinaio di partecipanti attraverso un sondaggio sul social e una valutazione delle loro realizzazioni da parte dell'Università della Farina - hanno presentato la loro interpretazione della crostata davanti a una giuria composta da giornalisti di Dolcesalato, che ha valutato ciascuna ricetta sul piano del gusto, della creatività, dell'abbinamento con un ingrediente del loro territorio, dell'immagine nel piatto e della capacità di rappresentare l'idea di pertinenza del proprio autore. Tra quei dieci professionisti, la scelta della giuria è ricaduta su quattro, mentre un quinto è stato successivamente selezionato tramite una votazione popolare in rete. A Sigep una seconda giuria scelse la crostata più rappresentativa tra quelle proposte dai finalisti.

FELTRE

Federico Dalle Mule finalista alla Crostata Revolution: domani si gioca il tutto per tutto per vincere alla fiera di Rimini, al Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè. Il lentiaiese, che da qualche anno ha aperto la pasticceria Ozone Pastry & Co a Feltre presso il centro Altanon, è risultato infatti tra i cinque pasticceri professionisti finalisti del contest di Petra Molino Quaglia incentrato sul tema della crostata della tradizione italiana che si terrà al Sigep - the world dolce expo.

IL CONTEST

La crostata si spoglia dei suoi tradizionali panni di torta da credenza e veste quelli di dolce cotto in forno versatile, poliedrico, moderno e sostenibile. È questa l'aspirazione di Crostata Revolution, il contest di pasticceria che rappresenta il nuovo punto zero di un percorso di studio sulla pasta frolla iniziato nel 2009 da una collaborazione tra Petra Molino Quaglia e Dolcesalato, e che coinvolge giovani talenti della pasticceria, con un'età media under 30. Il Sigep di quest'anno - l'appuntamento professionale più importante al mondo dedicato al Gelato Artigianale e all'Arte del Dolce - sarà un palcoscenico d'eccellenza per gli esponenti dell'ultima generazione di artigiani della pasticceria, che prenderanno parte alla finale del contest, di scena domani alle ore 12,30 presso il padiglione di Petra Molino Quaglia. Tra questi, il feltrino Federico Dalle Mule di Ozone Pastry & Co.

IL PRODOTTO

Classe 1997, Federico Dalle Mule porta a Crostata Revolution la torta Voci dei Fanes, un dolce contemporaneo dal profondo legame con l'autentica realtà bellunese. Si tratta di una frolla al farro monococco, al quale è aggiunta un po' di farina di canapa; il dolce è poi arricchito con miele, nocciola mestega, petali di fiori, mela di Fallar e namelaka all'erba luisa, dalle citriche nuance. «Per me, una merenda con una fetta di torta rappresenta il massimo della soddisfazione, a maggior ragione se quella fetta può raccontare un intero territorio. Proprio come il nostro, che nasconde moltissimi tesori, dal mais sponcio rosso al fagiolo giall della Val Belluna» spiega Dalle Mule.

LA GARA

Eleonora Scarton
© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PASTICCERE DALLE MULE SELEZIONATO PER LA COMPETIZIONE CROSTATA REVOLUTION ALLA FIERA SIGEP



SORRIDENTE il pasticciere Federico Dalle Mule in gara a Rimini

Fratelli d'Italia al lavoro per provinciali e europee

FELTRE

Venerdì sera a palazzo Bonsembiante, si è tenuta la riunione tra i rappresentanti del Circolo Feltrino di Fratelli d'Italia e gli organi dirigenziali del partito.

«Si è trattata di un'importante occasione di confronto - spiegano dal gruppo di FdI - durante la quale gli iscritti feltrini hanno avuto l'opportunità di riportare le istanze del territorio e di esprimere un contributo ideale alla crescita del Partito



IL TAVOLO Fratelli d'Italia coi coordinatori regionali e provinciali

il coordinatore regionale, Luca De Carlo, e la presidente provinciale di Fratelli d'Italia, Silvia Calligaro, hanno tracciato le linee e le strategie del partito in vista dei prossimi appuntamenti politici sul territorio. La prima sfida sarà l'elezione dei consiglieri provinciali: un appuntamento fissato per sabato 16 marzo, anche se fino all'ultimo FdI ha tentato di posticipare in attesa delle comunali. E proprio le elezioni amministrative ed europee nel mese di giugno sono l'altro appuntamento su cui il partito sta lavorando in tutta la provincia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA