

# 10 dicembre2020

10/12/2020 Il Resto del Carlino (ed. Bologna)

**pag. 57**..... 1

10/12/2020 Corriere Romagna (ed. Ravenna)

**pag. 28**..... 2

## Addio all'ex rettore Valdecasas Per 37 anni al Collegio di Spagna «Il suo contributo immenso»

È morto ieri a Madrid Volle il restauro di opere d'arte e locali

di Nicoletta Barberini Mengoli

José Guillermo Garcia Valdecasas è mancato ieri a Madrid. Studioso eccezionale di poliedrica cultura, ebbe non pochi meriti nei riguardi del Reale Collegio di Spagna di cui fu Rettore dal gennaio 1978 al 2015, contribuendo in maniera sostanziale al restauro dei locali e delle opere d'arte, aprendo anche la casa di Cervantes a manifestazioni culturali estese a tutta la cittadinanza. Il Collegio di Spagna prende vita nel 1364 dal volere del Cardinale Albornoz. Tra gli ospiti più illustri si conta Carlo V quando nel 1530 venne a Bologna per incontrarsi con il papa Clemente VII che lo avrebbe, incoronato imperatore in San Petronio.

Così lo ricorda l'attuale Rettore Juan José Gutiérrez Alonso: «Valdecasas si è occupato del Collegio di Spagna per quasi quattro decenni, ha donato al mondo universitario varie centinaia di studiosi formati nell'Alma Mater, ha recuperato la memoria di Gil de Albornoz come nessuno aveva fatto in quasi sette secoli, ha ottenuto per la nostra città un Premio Europa Nostra dall'Unione Europea (nel 2012) e ha recuperato con sforzo, talento e grande eleganza, il patrimonio del Collegio. A noi collegiali ha insegnato a cercare la verità e osare con conoscenze insolite, ma anche ad amare una città e la sua Università. Oggi siamo una legione che

porta con grande orgoglio il nome dell'Università di Bologna in tutto il mondo».

Venire a studiare al Collegio per i giovani spagnoli è un motivo di grande orgoglio, tanto è vero che per tutta la vita si considerano «bolonios». Dal Collegio sono usciti, nei secoli, nomi importanti e prestigiosi nei campi della cultura e della politica. In questi decenni Valdecasas (a destra nella foto, con l'ex rettore Ivano Dionigi) e la consorte avevano legato con tantissime persone bolognesi con le quali sono rimasti in contatto anche dopo la loro partenza da Bologna; persone che li ricordano con grande affetto e stima.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### IL RICORDO

**«Ha recuperato la memoria di Gil de Albornoz come nessuno aveva fatto in sette secoli»**



## Bologna 'cala l'asso' di un piatto di tortellini: ecco le carte da gioco

Bologna cala l'asso dei suoi tortellini, e alza le coppe di vino rosso. Letteralmente. Sono infatti le nuove carte da gioco 'Bolognesi' realizzate da Bologna Games e interamente dedicate alla cultura gastronomica della città. Disponibili nel classico mazzo da 40, costano 10 euro e saranno in vendita da oggi sul sito di Bologna Games e nelle edicole e librerie selezionate della città. Così i Denari diventano un bel piatto di tortellini, le Spade si trasformano nella coltellina usata per le tagliatelle, i Bastoni sono i mattarelli utilizzati dalle 'ardore' per tirare la pasta, e le Coppe richiamano i calici di vino rosso delle osterie. Bologna Games omaggia anche le «donne che nei secoli hanno reso grande il nome della tavola bolognese» e per questo «tutte le figure di Denari (tortellini) e Bastoni (mattarelli), rappresentano personaggi femminili». Il gioco è sostenuto da Ascom perché «promuove alcuni dei simboli più rappresentativi ripropo- nendo, nel contempo, un gioco tradizionale come quello delle carte, amato da persone di tutte le età». «Un classico - afferma Jacopo Zucchelli e Alessandro Roversi di Bologna Games - della socialità, punto di contatto tra generazioni».

## Gioco patologico: «Servono più incentivi per i negozianti»

L'amministrazione: «Tanti vogliono dismettere le macchine. Vanno aiutati»

«Avremmo voluto fare di più ma l'emergenza sanitaria ce lo ha impedito. L'impegno è di puntare al 2021». Così l'assessore al Commercio Alberto Aitini, nella seduta della Commissione 'Attività produttive' fa il punto sull'odg al bilancio 2020 sul gioco d'azzardo patologico presentato dalla consigliera Giulia Di Girolamo (Pd). In particolare, il documento prevedeva un contributo per i commercianti che vogliono dismettere anticipatamente, rispetto alla scadenza delle concessioni, gli apparecchi da gioco. «Cresce la sensibilità dei negozianti verso questo

tema, ma bisogna fare di più sugli incentivi». Le abitudini dei giocatori, analizza Aitini, «stanno cambiando, dai luoghi tradizionali all'online. Il Comune sta facendo la sua parte, ma non basta. Servono azioni nazionali». Di Girolamo annuncia che in vista della discussione del bilancio presenterà un odg per chiedere un impegno all'Amministrazione.



## L'Alma Mater prima in Italia per la sostenibilità

L'Alma Mater è nella top 10 dei migliori atenei al mondo, e si conferma prima in Italia, per attenzione alla sostenibilità ambientale. Lo certifica la nuova edizione del ranking 'GreenMetric', la classifica che valuta le politiche e le azioni green messe in campo dalle università. Ora il nostro ateneo conquista per il quarto anno consecutivo la prima posizione tra gli italiani e scala quattro posizioni a livello mondiale, salendo al 10 posto. Vengono presi in esame diversi parametri, tra cui la sostenibilità dei trasporti: e proprio questo risulta il punto di eccellenza dell'Alma Mater che ottiene il massimo punteggio. Ma crescono anche le valutazioni sulla gestione dei rifiuti, sull'utilizzo delle risorse idriche e nell'impegno sul fronte della didattica.

## «Metti la mascherina» Concorso per i giovani dai 14 ai 19 anni

Si è aperto ieri il bando collegato al contest creativo «Metti la mascherina e stacci dentro», ideato dal Comune, in collaborazione con Tper, per sensibilizzare adolescenti e giovani. Possono partecipare ragazzi tra i 14 e i 19 anni che vivono a Bologna e nell'area metropolitana, chiamati a inventare la loro mascherina ideale. C'è tempo fino al 6 gennaio. La giuria, composta da teenager, selezionerà 12 disegni e lavori grafici che verranno pubblicati sul canale Instagram di Flashgiovani per una settimana: i tre più votati si aggiudicheranno il contest. L'idea grafica vincitrice verrà stampata sulle mascherine che il Comune realizzerà come simbolo della campagna di sensibilizzazione. Al vincitore, un device e un voucher di 150 euro per l'acquisto di libri o materiale video.

## Prodotti Dop e Igp, incontri web

Oggi e giovedì prossimo online con Caab e Fondazione Fico

Prodotti Dop e Igp e il ruolo dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso. Oggi alle 11 è in programma un incontro web, gratuito, organizzato da Caab, Fondazione Fico, Regione Emilia-Romagna e Apt Servizi. Si parte coi saluti di Andrea Segrè (foto), presidente del Caab, e Alessandro Bonfiglioli, dg del centro agroalimentare di Bologna. Seguiranno, poi, gli interventi di Alberto Ventura (assessorato regionale dell'Agricoltura), Duccio Caccio-

ni (vicedirettore e direttore marketing Caab) e Claudio Scalise (direttore Sg Marketing). Infine, ci saranno le testimonianze dei consorzi ortofrutticoli Dop e Igp. Appuntamento bis giovedì prossimo, con il secondo webinar gratuito sempre alle 11 sul sistema dei mercati ortofrutticoli della Regione Emilia-Romagna e per una logistica sostenibile delle merci. Le iscrizioni sono aperte, basta mandare una mail a mail@caab.it



## Il bio made in Italy sbarca in Cina

Operazione grazie al patto tra BolognaFiere e FederBio

Il bio made in Italy sbarca in Cina e si apre all'e-commerce. È stato sottoscritto un accordo tra FederBio Servizi e China organic food certification Centre (Cofcc) - organismo ufficiale di controllo e certificazione per il bio in Cina, autorizzato dal ministero dell'Agricoltura della Repubblica Popolare Cinese, attivo anche all'estero con 118 aziende straniere certificate - che apre il mercato cinese alle aziende italiane interessate a

espandere il proprio business. A sostegno delle imprese, per supportarle nelle pratiche per ottenere la certificazione che autorizza la vendita di cibi biologici nel mercato cinese, è stato istituito un desk dedicato presso la sede di FederBio Servizi a Parma. L'operazione si inserisce nel patto strategico sottoscritto a favore del biologico tra BolognaFiere e FederBio che punta a sviluppare una piattaforma di internazionalizzazione al servizio delle aziende.



## Cibo AGENDA E NEWS

ON LINE

# Il ruolo dei mercati all'ingrosso per la valorizzazione dei prodotti DOP e IGP

Oggi e giovedì prossimo appuntamento on line con i Dialoghi 2020 di Bologna Award per incontrare tutti i consorzi dei prodotti a denominazione protetta della regione

BOLOGNA

Vanta 44 eccellenze tra Dop e Igp la Regione Emilia Romagna, prima fra le regioni italiane per impatto economico di queste eccellenze della sua food valley, con 3.020, ai quali vanno sommati circa 394 milioni per il comparto del vino (fonte: rapporto Ismea Qualivita diffuso nel marzo 2020). L'Emilia-Romagna si conferma dunque al top dell'agroalimentare italiano di qualità con tre province sul podio per impatto economico dei prodotti Dop e Igp. Proprio alla valorizzazione dei prodotti tipici da parte dei mercati all'ingrosso è dedicato il primo dei due Dialoghi 2020 di Bologna Award in programma, su piattaforma digitale, oggi e giovedì prossimo 17 dicembre, per iniziativa del CAAB - Centro Agroalimentare di Bologna e della Fondazione Fico in sinergia con la Regione Emilia-Romagna. "Il ruolo dei mercati per la valorizzazione dei

prodotti DOP IGP" titola il focus in programma oggi dalle 11, introdotto dal presidente CAAB Andrea Segrè con il direttore generale Alessandro Bonfiglioli: si avvicineranno gli interventi di Duccio Caccioni, vicedirettore di mercato e direttore marketing CAAB, di Claudio Scalise, Direttore di SG Marketing e di Alberto Ventura, funzionario dell'Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna. Seguiranno le testimonianze dei Consorzi ortofrutticoli DOP e IGP della Regione Emilia-Romagna con interventi di Alessandra Ravaioli, consulente marketing strategico CSO Centro Servizi Ortofrutticoli, Francesca Nadalini, Responsabile Commerciale Op Sermide Ortofruit e titolare Nadalini Società Agricola, Patrizia Manghi, Responsabile Sal Frutta Srl. I lavori potranno essere seguiti anche da remoto in streaming sul sito [https://webinaraspineixt.aodobecnecct.com/caab-producto-](https://webinaraspineixt.aodobecnecct.com/caab-producto)



La mappa dei prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna

ti-dop-igp/event/event\_info.html L'utilizzo dei mercati all'ingrosso nella valorizzazione dei prodotti tipici appare fondamentale per sviluppare armonicamente il settore Dop / Igp: si calcola che nel sistema dei mercati della Regione Emilia Romagna (Centri Agroalimentari di Bologna, Parma e Rimini - Mercato all'ingrosso di Cesena) i prodotti ortofrutticoli marchiati con Dop, Igp e Stg

ammontano a circa 25 milioni di kg per un controvalore all'ingrosso di circa 42 milioni. A questi prodotti tipici vanno poi aggiunti prodotti tipici di eccellenza con connotazione tipicamente territoriale, prodotti in genere da piccoli agricoltori, che senza la possibilità di accedere ai mercati andrebbero incontro all'estinzione con un notevole danno non solo economico ma anche per il patrimonio

gastronomico e per la biodiversità. La valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli certificati e soprattutto di quelli "minori" nei mercati all'ingrosso svolge quindi un prezioso ruolo di supporto per migliaia di piccole aziende produttrici, ed è base di rifornimento per i piccoli distributori di eccellenza come i mercati. L'Emilia Romagna può vantare, oltre a prodotti celeberrimi come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma e l'Aceto Balsamico di Modena, anche l'olio extra vergine d'oliva di Brisighella e delle Colline di Romagna, l'Aglio di Voghiera, la Patata di Bologna e tra le 25 Igp oltre alla rinomatissima Mortadella di Bologna anche l'Anguria Reggiana i Cappellacci di zucca ferraresi, l'Asparago verde di Altedo, lo Scalogno di Romagna, il Fungo di Borgotaro, il Marrone di Castel del Rio, le Pere dell'Emilia Romagna, Pesca e Nettarina di Romagna, la Ciliegia di Vignola.

ON LINE



Alla scoperta del caffè con Slow Food

## Giro del mondo col caffè di Massimo Pazzini

Incontro on line lunedì sera organizzato dalla condotta Slow Food Rimini col torrefattore di Coriano

RIMINI

Il viaggio di un chicco di caffè è il titolo dell'incontro sul web organizzato dalla condotta Slow Food Rimini-San Marino con il torrefattore Massimo Pazzini. L'appuntamento è per lunedì prossimo 14 dicembre alle 21 sulla piattaforma digitale Zoom. Siamo bene o male tutti convinti che questa bevanda tonificante sia parte integrante del vivere all'italiana.

Ma è veramente così? Da quale parte del mondo provengono i preziosi chicchi? Come funziona il mercato mondiale del caffè? In che modo il caffè viene selezionato, torrefatto fino ad assumere le caratteristiche che così tanto ce lo fanno apprezzare? L'incontro servirà proprio per rispondere a queste domande e a rispondere sarà Massimo Pazzini, proprietario e responsabile della torrefazione Caffè Pazzini, una piccola realtà artigianale di Coriano nel Riminese capace di produrre grandi miscele ponendo sempre attenzione all'impatto ecologico e alla giustizia sociale, per questo particolarmente in linea con i principi della nostra associazione.

ON LINE

## Tramonto diVino show cooking on line

Oggi alle 18.30 in diretta da Casa Artusi con Martina Liverani e Azzurra Gasperini

FORLIMPOPOLI

In un mondo che sta diventando sempre più digitale, anche i prodotti e i vini dell'Emilia-Romagna si spostano sul web per raccontarsi e farsi conoscere agli utenti della rete. Oggi alle 18.30, muniti di calice, smartphone e pc, si può assistere in diretta Facebook, dalla pagina Emilia Romagna da Bere e da mangiare, alla seconda puntata di 'In cucina con Tramonto diVino' in onda da Casa Artusi. Protagoniste ai fornelli una giornalista esperta di cibo, Martina Liverani, e una food blogger, Azzurra Gasperini, in arte AzZuchef. Con loro a cucinare a quattro mani, e a raccontare vini e prodotti, animando la diretta Facebook, la Maestra di cucina di Casa Artusi, Carla Brigliadori, e il sommelier Marco Casadei, per una sfida all'ultimo abbinamento tra vini e cibi di Emilia e Romagna.

A coordinarli Daniele De Leo, navigato 'anchorman' nel mondo delle tipicità enogastronomiche regionali.

Nei piatti i prodotti tipici forniti dai Consorzi di promozione e tutela delle Dop e Igp regionali. Due le ricette che Martina Liverani e AzZuchef, insieme a Carla Brigliadori, prepareranno live illustrando ingredienti e passaggi per poterli replicare a casa: Gallette salate al Parmigiano Reggiano Dop, Patata di Bologna Dop, Pere e Noci; Crostini di capperi con Prosciutto di Modena Dop e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop. Nei calici, i migliori vini regionali raccontati da un vero esperto, il sommelier Marco Casadei. Tramonto diVino è un evento dell'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, organizzato in partnership con l'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna, APT Servizi e Unioncamere Emilia-Romagna, Casa Artusi, CheftoChef, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna.

ASSOCIAZIONI

## L'Oma sceglie Matteo Pagliarani

ROMAGNA

Matteo Pagliarani, coordinatore dei Giovani Imprenditori Agricoli di Cia Romagna (AgiA), 26enne, è uno dei due italiani, e tra l'altro romagnoli, tra i 27 partecipanti di tutto il mondo, selezionati dall'Organizzazione mondiale degli agricoltori (Oma) per la seconda edizione del Gymnasium, il percorso biennale di specializzazione internazionale per giovani agricoltori. nPrenderà così parte al biennio formativo, inaugurato online lo scorso fine novembre, in rappresentanza dei giovani imprenditori agricoli di Cia-Agricoltori Italiani. Le sfide da affrontare sono di grande attualità, in primo piano i cambiamenti climatici e la sostenibilità ambientale, economica e sociale, le filiere agricole e il reddito degli agricoltori. Matteo Pagliarani è coordinatore di Agia-Cia Romagna e formatore professionale per il settore agriturismo, la sua azienda si chiama Clorofilla. Autore del libro "Non volevo fare il contadino".