

Castel San Pietro Terme



# Una conferenza sul coraggio di cambiare e la scommessa delle nuove generazioni Crepet "Senza paura" al Cassero

Il noto psichiatra e sociologo Paolo Crepet sarà a Castel San Pietro giovedì 14 marzo per una conferenza promossa da Confartigianato Assimpres in collaborazione con l'amministrazione comunale. Titolo della serata, in prima nazionale, sarà *Senza paura. Il coraggio di cambiare, la riscoperta dei talenti, la scommessa delle nuove generazioni*. L'evento è a ingresso gratuito, inizierà alle 21 e si svolgerà al teatro Cassero. L'apertura delle porte avverrà alle 20.30 e l'accesso sarà consentito fino all'esaurimento dei posti disponibili. «Ovunque vado - dice Crepet - parlo con le persone e osservo. E quello che vedo non mi piace. C'è molta ansia, c'è un clima da oscuramento. La gente ha paura. Paura del futuro, paura di sentire il terreno delle certezze franare sotto i piedi, paura per la propria azienda e per i propri figli». Timori che frenano e impoveriscono la società ed è così che l'emergenza economica s'innesta in quella educativa, tema per il quale il profes-

sore è sempre molto seguito. «È una tempesta perfetta - continua Crepet - che colpisce sia dal punto di vista emotivo sia da quello economico. Ci facciamo paralizzare dal timore di perdere la casa, di chiudere l'azienda di famiglia, di non poter garantire a nostro figlio un futuro, di non poter contare sulla pensione o su un sistema sanitario adeguato». Dalla paura si esce con coraggio: «Genitori, insegnanti e imprenditori devono fare emergere il talento dei giovani e di stimolarli a essere coraggiosi. Insomma, dobbiamo guardare con fiducia il ricambio generazionale da tanti invocato ma da pochi praticato». Continua così la collaborazione fra Confartigianato Assimpres di Imola e del territorio bolognese con Paolo Crepet, già intervenuto lo scorso anno a Imola su invito della stessa associazione. «Abbiamo voluto offrire a famiglie e imprese un nuovo momento formativo di alto profilo - dichiara Amilcare

Renzi, segretario di Confartigianato - certi di ricevere utili spunti di riflessione per difenderci per quanto possibile da questo momento davvero molto complicato». «Sono felicissima di ospitare nella nostra città un professionista e un uomo di cultura come Paolo Crepet - commenta il sindaco Sara Brunori - e ringrazio Confartigianato per avere scelto Castel San Pietro Terme per sponsorizzare questo evento così importante. Il tema che propone questa conferenza vuole leggere in chiave positiva il percorso da fare per affrontare il futuro senza paura, vincendo le sfide che la situazione ci pone e ci porrà nella crescita dei nostri giovani. Per l'amministrazione comunale è molto importante collaborare con un'associazione come Confartigianato, così sensibile e attenta non solo all'economia del nostro territorio, ma anche alla sua crescita socio-culturale, una sensibilità non comune in questi tempi e quindi anche molto apprezzata».

## Laboratori, teatro, musica e altre iniziative fanno da contorno al raduno dei cioccolatieri che si riuniranno il 9 e 10 marzo in piazza XX Settembre L'universo del cioccolato a Castello Un fine settimana carico di gusto

Serena Garulli

Conclusasi la nona edizione del carnevale dei bambini a Castel San Pietro, è ora la volta dell'evento più gustoso della stagione: dopo un malcapitato rinvio causa neve, il 7 marzo partirà la quarta edizione di *Castel San Pietro Terme e cioccolato* con alcune iniziative all'insegna della dolcezza, in attesa dell'apertura ufficiale degli stand espositivi dei maestri cioccolatieri, giunti in suolo emiliano-romagnolo da tutta Italia. Ad aprire le danze sarà il laboratorio di decorazione per bambini dagli otto agli undici anni, Profumo di cioccolato, che il 7 marzo alle 17 si terrà alla biblioteca comunale: i bambini realizzeranno invitantissimi segnalibri al sapore di cioccolato e al termine dell'evento potranno gustare una dolcissima merenda, offerta loro dall'associazione CiochinBo. Prenotazioni già aperte per la cena tematica all'insegna del cioccolato proposta dall'istituto alberghiero Bartolomeo Scappi, per concludere di gusto la giornata dedicata alla donna. Solo alle 10 di sabato

9 marzo, però, potrà dirsi ufficialmente aperta la quarta edizione dell'evento castellano: a ritmo di musica la banda accoglierà su piazza XX Settembre i maestri cioccolatieri e in quell'occasione, una volta aperti gli stand, saranno distribuite degustazioni gratuite di pane con miele, farcito da scaglie di cioccolato. Nel pomeriggio di sabato si terranno anche il laboratorio ludico-sensoriale Ludociocoteca e l'incontro sulla storia del cioccolato. Dal cacao al cioccolato: un amico del buonumore e molto di più, alle 17 alla sala sotterranea del municipio. La giornata si concluderà alle 18 con l'iniziativa Lom a Merz, prevista da calendario già il 2 marzo ma posticipata per via delle abbondanti nevicate, curata dal Team Scardovi e dal Gruppo alpini, seguita alle 21 dalla divertente interpretazione dell'Eneide di Dario Crisera nel suo *Col feto sul collo*. «Nostra volontà è che l'iniziativa si radichi sul territorio - commenta

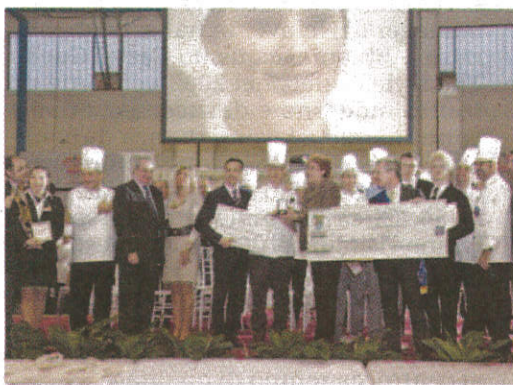


Sara Brunori, sindaco di Castel San Pietro - mettendo i nostri partner locali nella condizione di lavorare in sinergia con gli operatori che per un week-end occuperanno la nostra piazza. Nel proporre un prodotto innovativo e di qualità, materia prima di eccellenza nel mondo, vogliamo promuovere il nostro territorio e con esso la sua economia». Domenica 10 marzo alle 15, infine, l'attesissimo quarto concorso *Ciocolato e Miele*: i grandi esperti del cioccolato si sfideranno con le proprie creazioni in un duello all'ultimo morso. Cinque i giurati che, senza conoscere il produttore, giudicheranno i prodotti in gara, decretando, anche quest'anno, da quale incontro fra miele e cioccolato sia nata una gioia per il palato. Una di loro, Lucia Piana, vicepresidente Ami (Ambasciatori dei mieli), confessa: «Il miele è l'anima di Castel San Pietro; di sicuro è un ingrediente interessante che mette alla prova nel realizzare nuovi abbinamenti».

### Cena di alta qualità all'alberghiero

Gli chef promettono che la cena dell'8 marzo all'istituto Scappi sarà un'esperienza irripetibile: il cioccolato non sarà ingrediente invasivo, ma ne verrà esaltata unicamente la sua percezione; verranno valorizzati in particolar modo i prodotti stagionali e quelli locali. Si comincerà con un filetto di maialino marinato e pan brioche al cioccolato e si concluderanno le cinque portate con una mousse di cioccolato fondente e bianco in salsa di vaniglia e lamponi. Golosi e curiosi non possono certo farsi sfuggire questa irresistibile occasione, che prevede anche un importante momento dedicato alla solidarietà con la pesca per la raccolta fondi per il raduno del 2° raggruppamento alpini, in programma il prossimo ottobre. (s.r.)

### L'istituto Scappi vincitore assoluto al Gran trofeo d'oro alla fiera di Montichiari (Bs)



Si è chiusa la VII edizione del Gran trofeo d'oro della ristorazione italiana con 20 scuole alberghiere che si sono contese il titolo nella fiera di Montichiari (Brescia). Presieduta dal maestro Iginio Massari, la giuria, composta da cuochi professionisti, ma anche critici enogastronomici e nutrizionisti ha decretato le scuole vincitrici, che per tre giorni hanno dovuto dare prova, oltre che di cucina, anche di sommelier, servizio del formaggio e mise en place. Paolo Massobrio, giornalista e critico enogastronomico autore de *Il Golosario*, Andrea Sinigaglia direttore didattico di Alma e Vittorio Santoro direttore di *Cast Alimenti* hanno coordinato la tre giorni di prove e

dei vari giurati. Vincitore assoluto nel campionato internazionale del Gran trofeo 2013, che si porta a casa la somma di 4.000 euro per aver totalizzato il massimo punteggio in tutte le specialità è la scuola Bartolomeo Scappi di Castel San Pietro Terme. Sul podio sono anche saliti l'Ippisar Orio Vergani di Ferrara. Premi speciali: miglior concezione del menù, miglior preparazione del dolce. In particolare per la miglior preparazione del dolce è stato conferito un premio speciale, per la capacità di incentivare la creatività e lo spirito di iniziativa negli alunni fornendo loro un'alta formazione, al docente Maurizio Busi.

### Sanità

#### Nuovo poliambulatorio per la cura del dolore osteoarticolare

Dall'agopuntura alla cardiologia, dalla dermatologia all'allergologia. Ma anche odontoiatria, psicologia, neuropsichiatria infantile e un team iperspecializzato sul fronte dell'ortopedia, con un focus specifico sulla terapia del dolore. Molteplici gli ambiti d'intervento del Poliambulatorio Castel San Pietro da poco inaugurato nella città termale per rispondere non solo al fabbisogno assistenziale del territorio bolognese e regionale, ma anche alle esigenze di cura dei pazienti che si recano in Emilia Romagna, provenendo dalle regioni del centro e del sud Italia. La nuova struttura, che si contraddistingue per un approccio multidisciplinare attraverso cui seguire il paziente in un percorso specialistico a 360 gradi, si avvale di clinici di provata esperienza, come dimostra in modo particolare l'ambulatorio di ortopedia, in cui sono già operativi otto professionisti la cui sede istituzionale d'appartenenza è l'Istituto ortopedico Rizzoli. Portando con sé l'elevato standard di cura del prestigioso istituto bolognese, l'équipe di ortopedici del Poliambulatorio Castel San Pietro è composta da specialisti dei diversi settori osteoscheletrici e patologici (colonna vertebrale, arto superiore, arto inferiore, ortopedia oncologica e pediatria). Dato il pesante impatto della sintomatologia dolorosa nelle malattie osteoarticolari, un'attenzione particolare viene dedicata alla terapia del dolore. Quest'ultimo rappresenta, infatti, un importante problema sanitario, in primo luogo a causa dell'incremento delle patologie cronico-degenerative, ma anche per via del progressivo invecchiamento della popolazione. Le affezioni osteoarticolari, in particolare, rappresentano nel nostro Paese la prima causa di dolore non oncologico: artrosi e osteoartrosi affliggono 4 milioni di connazionali e sono all'origine di una sofferenza cronica non neoplastica nel 67% dei casi. Il centro è dotato, inoltre, di una sede per effettuare corsi di formazione medica e paramedica e offre trattamenti medici e odontoiatrici in convenzione con le più importanti compagnie assicurative. Info: tel. 051-4126356; fax 051-4126357; info@poliambulatoriocastelsanpietro.it; www.poliambulatoriocastelsanpietro.it