

IERI & OGGI

Le buone tavole dell'Accademia della cucina



di **LUCA BONACINI**

IL 1953 verrà anche ricordato per la fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina, al provocatorio grido del suo fondatore Orio Vergani: 'La cucina italiana muore!'. A pensarci bene fu uno dei primi moti rivoluzionari che si ergevano contro la massificazione della pratica gastronomica dentro e fuori casa, un sentimento legittimo, che nasceva dal timore dei diciannove fondatori (tra i qualificati gourmet anche Dino Buzzati, Arnoldo Mondadori, Giò Ponti, Massimo Alberini, Vincenzo Buonassisi), che la civiltà della tavola italiana stesse perdendo la sua identità. Una sera di fine luglio, all'hotel Diana di Milano, esponenti della cultura, dell'industria e del giornalismo daranno il via a un'organizzazione che diventerà concreto strumento di tutela delle tradizioni culinarie e della vita gastronomica italiana. 221 le delegazioni in Italia, e all'estero 67 delegazioni e 14 legazioni, con una presenza in ogni provincia, promuovono la cultura della tavola, partecipano alle più significative manifestazioni gastronomiche, stimolano iniziative, convegni, pubblicazioni, istituiscono premi e borse di studio. In libreria in queste settimane, la Guida dell'Accademia, alle buone tavole della tradizione, con 878 locali segnalati, di cui 113 all'estero. Anche Modena presente con cinque insegne, ben note per il livello qualitativo dell'offerta e per la tradizione espressa dai gestori, ognuna descritta dettagliatamente con i piatti tipici proposti e il piatto da non perdere. In città la Trattoria Bianca (per i bolliti misti con salsa verde e salsa di peperoni), e il Ristorante Strada Facendo (per il riso al Parmigiano 24 mesi e aceto balsamico tradizionale). In provincia la trattoria Cantone, a Gargallo (per i tortellini in brodo); la Locanda del Feudo, a Castelvetto (per il petto d'anatra marinato con aceto balsamico tradizionale e frutti di bosco); Le Due Madonne, a Soliera (per i maccheroni al pettine con ragù di gallo).



Noi Modenesi di **BARBARA MANICARDI**
Incrocio pericoloso e ignorato

Via Zucchi, 31

VI CONTATTO nuovamente perché a distanza di vari anni il Comune di Modena non è in grado di risolvere un problema noto a tutte le forze dell'ordine: una curva pericolosa sulla strada nazionale Carpi sud, angolo cimitero san cataldo (Madonnina). Io abito lì e sono stanco di pagare soldi per rifare la recinzione perché mediamente un'auto al giorno slitta in curva, provocando incidenti. Di sera poi è ancora peggio perché si aggiunge anche la segnaletica poco efficace. Vorrei tanto parlare con il responsabile viabilità: una segnaletica luminosa no?. I vigili intervengono due volte al giorno per incidenti oltre a quelli che risolvono direttamente gli automobilisti senza far intervenire le forze dell'ordine. In questi giorni speravo si sistemassero il problema asfalto vedendo i mezzi parcheggiati in via Pietro Bembo di fronte alla Nazionale per Carpi. Invece la priorità assurda del Comune di Modena è sistemare il parcheggio dove transitano 70-80 veicoli al giorno! Assurdo. Spero di no, ma se dovesse capitare un

incidente con feriti o peggio morti io denuncerò il Comune come responsabile, in quanto in piazza Grande sono a conoscenza del problema ma non fanno niente. Al momento si sono solo tutelati mettendo segnaletica di 30 km orari ma questa non è prevenzione! Spero non ci capiti il ferito o peggio ripeto perché qualcuno ne risponderà. Di questo fatto sono a conoscenza anche le forze dell'ordine ma loro oltre a fare il loro lavoro di rilevare l'incidente nulla possono.

Daniele Malagoli

Grazie per questa denuncia pubblica. E' davvero avvilente vedere come un problema ampiamente conosciuto non venga non solo risolto, ma neppure preso in considerazione.

Le lettere (max 15 righe) vanno indirizzate a **il Resto del Carlino** via Zucchi, 31 - 41123 MODENA Tel. 059 / 823911 - Fax 059 / 820329

@ E-mail:

cronaca.modena@ilcarlino.net

LA VISITA



Gli alunni della scuola primaria Ila scuola primaria Crespellani di Savignano sul Panaro hanno fatto visita nei giorni scorsi alla sede centrale del nostro quotidiano, in via Mattei a Bologna. Gli alunni,

accompagnati dalle insegnanti Annamaria Mazzullo e Maria Libera de Gianni, si sono mostrati molto interessati a tutte le fasi di lavorazione del quotidiano, dalla stesura degli articoli, alla titolazione fino alla rotativa. I ragazzi

hanno potuto visitare tutto e parlare con i giornalisti che hanno spiegato loro la storia del nostro quotidiano e molte altre curiosità. Tante le domande che gli studenti hanno rivolto ai professionisti. Grazie per la gradita visita.

ISI PLAST SPA - azienda leader nella produzione di packaging, per implementazione della propria struttura, ricerca un TECNICO Gestione e Manutenzione stampi ad iniezione termoplastico

Collaborando con il reparto stampaggio, la risorsa si occuperà in via principale della gestione degli stampi, pianificandone le manutenzioni ordinarie e gli interventi di riparazione, aggiustaggio e messa a punto. In sinergia con il team commerciale e il gruppo qualità, avrà un ruolo attivo anche nel processo di creazione nuovi stampi al fine di identificare le soluzioni migliori da realizzare. Inoltre avrà il compito di gestire i rapporti con le attrezzature esterne.

Si richiede: ✓ Ottima conoscenza e capacità di lettura del disegno meccanico; ✓ Elevata familiarità con le tecniche di stampaggio ad iniezione di termoplastico e conoscenza dei materiali (PP, PE); ✓ Conoscenza dei macchinari utensili tradizionali e a controllo numerico (CNC); ✓ Realizzazione disegni CAD (CAD 2D, 3D e CAM) ✓ Competenze tecniche ed operative delle fasi di modifica stampo, aggiustaggio e montaggio; ✓ Conoscenza delle modalità di attrezzaggio presse; ✓ Autonomia organizzativa; ✓ Diploma di perito meccanico o equivalente; ✓ Buona manualità; ✓ Esperienza minima di 5 anni in posizioni analoghe. Il contratto e il livello retributivo saranno commisurati all'esperienza pregressa del candidato. **Contratto di lavoro:** Tempo pieno.

Gli interessati sono pregati di inviare dettagliato Curriculum Vitae compilando la scheda sul sito www.isiplast.com area "lavora con noi" autorizzando espressamente il trattamento dei dati in conformità alla Legge 675/96 sulla privacy e successive modifiche.

METEO

Tempo: al mattino presenza di foschie anche dense e di locali banchi di nebbia in pianura. Cielo molto nuvoloso sul settore occidentale, mentre avremo nuvolosità irregolare sul resto della regione, con temporanee zone di sereno sul settore orientale.
Temperature: stazionarie nei valori minimi compresi tra 11 e 13 gradi, in lieve diminuzione nei valori massimi che si porteranno tra 15 e 17 gradi.
Venti: deboli sud-occidentali sui rilievi, deboli orientali sulla costa.
Mare: quasi calmo al mattino, poco mosso dal pomeriggio.

TEMPERATURE		
previste per oggi	Min	Max
MODENA	11	17

SOLE	LUNA
SORGE alle ore 7,01	SORGE alle ore 08,36
CULMINA alle ore 11,58	TRAMONTA alle ore 18,25
TRAMONTA alle ore 16,56	LUNA CRESCENTE

Farmacie

- **Turno NOTTURNO, dalle ore 20.00 alle ore 8.00:**
Farmacia Madonnina, via Walter Tabacchi 5, Tel. 059 333153,
Farmacia Comunale Del Pozzo, via Emilia Est 416, tel. 059 - 360091
- **Sempre APERTE con orario continuato dalle ore 8.00 alle 20.00:**
Farmacia Comunale Del Pozzo, (vedi indirizzo nel turno Notturmo)
S. Faustino
Via Giardini, 236 Tel. 059 351157
- **Turno diurno SETTIMANALE con orario continuato dalle 8.00 alle 20.00**
Della Madonnina via. Tabacchi 5, tel. 059 333153
Borri via Giardini 760, tel. 059 355454
S. Omobono via Emilia Centro 167, tel. 059 222872
- **Turno di APPOGGIO al sabato, dalle ore 8.00 alle 20.00:**
S. Agostino, piazzale Erri 18, tel. 059 216297.
Madonna Pellegrina, via Bellinzona 59, tel. 059 305191.

La redazione

il Resto del Carlino
Cronaca di Modena dal 1946

Direttore responsabile: **Paolo Giacomini**
Condirettore: **Beppe Boni**
Vicedirettore: **Gianluigi Schiavon**
Caporedattore centrale: **Massimo Pandolfi**
Capocronista: **Barbara Manicardi**
Vice capocronista: **Roberto Grimaldi**
In Redazione: **Valentina Beltrame, Davide Miserandino, Paolo Reggianini, Valeria Selmi, Francesco Vecchi**

Via Carlo Zucchi, 31 - 41123 Modena - Tel. 059 / 823911
E-mail: cronaca.modena@ilcarlino.net
E-mail personali: nome.cognome@ilcarlino.net

VORWERK ITALIA
SELEZIONA 3 PERSONE
PER MIRANDOLA, CONCORDIA SULLA SECCHIA, FINALE EMILIA E ZONE LIMITROFE.
PER INFORMAZIONI COLLOQUIO IN ZONA CHIAMARE AL 335-7839323
CHIEDERE VANNI GASPARINI
O INVIARE CURRICULUM A vanni.gasparini@vorwerk.it