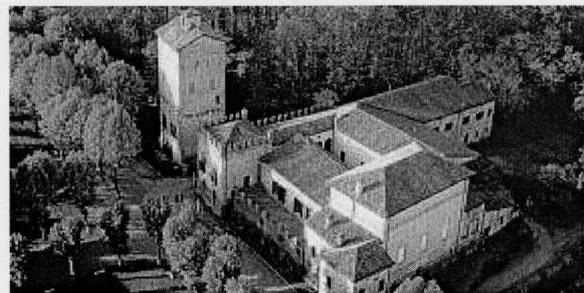


giovedì 07 dicembre 2006 pubblicità pag. 37

-La singular tenzone

Tra olii e delizie, la disfida delle bontà a San Secondo

«Frigge» l'attesa per la singular tenzone fra gli oli Dop Brisighella e Colline di Romagna che si sfideranno, sabato e domenica, a suon di portate e condimenti in «Liscio come l'olio», versione 2006 della «Disfida del Gusto», per l'occasione ospitata nella Rocca di San Secondo.



Nell'area di produzione dei più preziosi

salumi italiani, gli oli di Romagna saranno protagonisti assoluti a esaltare succulente variazioni gastronomiche nella sfida tra la Strada del Sangiovese e dei Sapori, delle Colline di Faenza, e quella dei Colli di Forlì e Cesena, accolte in casa della Strada del Culatello di Zibello, l'indiscusso sovrano dei salumi emiliani.

La splendida dimora che fu della famiglia dei Rossi, la possente Rocca di San Secondo, con il suo incredibile ciclo di affreschi e l'imponente Sala delle Gesta Rossiane con i suoi 1200 metri quadri di grottesche ed allegorie rinascimentali faranno da cornice architettonica a questo imperdibile appuntamento della mangiarbene.

Nella sontuosa Sala delle Gesta Rossiane verrà allestita la Cena di Disfida nella quale, sabato alle 20.30, circa 180 commensali potranno gustare (al costo di 40 euro, vini compresi. Info e prenotazioni 0521-873214) le otto elaborate variazioni gastronomiche incentrate sugli oli d'eccellenza delle due Strade sfidanti.

A fine cena saranno proprio i commensali, novità di questa edizione, a decretare con il proprio voto il vincitore di questo quarto torneo.

Alla strada ospitante, patria della famosa «Spalla di San Secondo», spetterà il compito di curare gli abbinamenti enologici delle portate con la sua tipica Fortana del Taro Igt insieme alle altre pregiate d.o.c. dei Colli di Parma. Durante il week-end sono in preparazione numerose iniziative collaterali che renderanno ancora più piacevole la visita. Sarà possibile acquistare e degustare anche molti altri prodotti tipici di tutta l'Emilia Romagna.

Per coloro che volessero trascorrere la notte o l'intero week-end sono stati elaborati specifici pacchetti turistici e proposte di soggiorno per offrire una full-immersion in questo territorio tanto ricco di interessanti bontà.

Informazioni e prenotazioni: 0521-873214

tiscali.viaggi

HOME

OFFERTE ADSL

COMUNICA

INFORMATI

DIVERTITI

SERVIZI

.adsl .affiliation .business .internet gratis .millemega .modulistica .telefonata .tiscali 130



tutto il web

Cerca

Web | Immagini | Video | Mappe | Mp3 | Prodotti | Pagine Utili

cerca con Google



Leggi le tue email e comunica online.



Guide, articoli e info sui nostri servizi.



ADSL 10 mega, telefono + adsl a soli €34,95

Fai di spettacoli la tua home!

Speciale Idee Regalo: scegli cosa regalare a Natale tra oltre 15.000 prodotti

Scegli il tuo viaggio con  **Expedia.it**



Ci sono momenti in cui il buon mangiare diventa il vero valore aggiunto. Questo fine settimana dedicato all'Immacolata offre parecchie occasioni agli amanti delle sagre per unire l'aspetto folcloristico, paesaggistico e religioso, alla soddisfazione della gola. Basta avere buona volontà e cercare la manifestazione a sfondo popolar-culinario più

vicina. Ecco alcuni suggerimenti.

A Ovindoli, in provincia dell'Aquila, venerdì 8 e sabato 9 viene dato spazio alla 5ª edizione di Cioccovindoli. Durante la giornata i partecipanti possono gustare vari tipi di cioccolata, offerti dai produttori aquilani in stands caratteristici, ricavati nei vecchi forni o nei vecchi legnai.

Come ogni anno a Melfi si celebra l'Immacolata (8 dicembre) con la tradizione delle Pannedduzze: durante la Messa del mattino vengono distribuiti fra i fedeli pani azzimi, per l'appunto le Pannedduzze. E' comunque un'occasione unica per visitare la suggestiva località.

Liscio come l'olio è invece la rassegna che, dal 9 al 10, a San Secondo Parmense (Parma) ripete la singolar tenzone fra gli oli d.o.p. Brisighella e Colline di Romagna. Una sfida a suon di portate e condimenti, versione 2006 della Disfida del Gusto, per l'occasione ospitata nella nobile cornice della Rocca di San Secondo.

L'iniziativa Dicembre a Grado trasforma, dal 3 di questo mese al 23 gennaio, il centro storico dell'isola tra Venezia e Trieste (in provincia di Gorizia) in un vero e proprio villaggio di Natale grazie a spettacoli ed eventi culturali per grandi e piccoli, a rievocazioni di antiche leggende e all'immane enogastronomia che porta alla riscoperta dei sapori legati alla tradizione locale.

Maiale protagonista a Castel d'Ario, dove dal 7 al 10 dicembre, si svolge Ossfest. Un menù vecchio stile con sampet, grugnin polenta e gretole, fagioli con cotiche e ossi di maiale. Piatti "forti" e non molto "dietetici", ma aquolina in bocca assicurata.

L'8, 9 e 10 il borgo medievale di Macerata Feltria (Pesaro) si trasforma nel Paese delle Meraviglie. Vi si trovano scenografie "fiabesche", casette in cioccolato, una strada dedicata ai golosi con tutte le leccornie, un intero pub, una messaggeria, angeli, presepi e tante statuine tutto rigorosamente in cioccolato.

Infine la città di Bra (Cuneo) ospita la Rassegna della carne piemontese dal 7 all'11. Un appuntamento riservato agli appassionati di uno degli ingredienti di base dell'enoastronomia braidese: la carne di vitello. In primo piano anche la salsiccia di Bra, prodotto unico e d'eccellenza della gastronomia locale.

Il quotidiano free-press ha annunciato il weekend di Disfida con un articolo curato da Lucio Mazzi, giornalista presente alla conferenza stampa, con stralci delle dichiarazioni degli interventuti e cenni sui principali appuntamenti della Disfida.

& NOTTE

XVII
LA REPUBBLICA - BOLOGNA
9 DICEMBRE 2006

CONFERENZE

GIOSE CARDUCCI
L'Ordine dei Giornalisti organizza un omaggio a Giosue Carducci, nel centenario del conferimento del Nobel: alle 10 visita guidata a Casa Carducci, in piazza Carducci, alle 11 visita all'abitazione di via Broccaindosso 20 dove il poeta abitò tra il 1861 e il 1876 e compose «Pianto antico»: intervengono l'attrice Tiziana Di Masi e il musicista Fausto Carpani.

READING IGORT
In occasione della mostra «Guardando a Oriente» con le tavole di Igort, al Ta Matete (piazza S. Stefano 17/a) reading con l'autore dedicato all'opera Baobab.

BOLLIWOOD PARTY
Alle 21 a Villa Serena (via della Barca 1) per Bolliwood Party proiezione di «Lagan». C'era una volta in India» di Gowariker.

CONOSCERE LA PSICHE
Alle 10 al Baraccano (via S. Stefano 119) incontro con Cristina De Francesco «Conoscere la psiche».

INCONTRI

ADRICESTA ONLUS
Oggi, in piazza della Mercanzia banchetto a favore di Adricesta Onlus che presenta il progetto «Un buco nel Muro», progetto partito all'Ospedale di Pescara per portare nelle camere dei bambini degenti strumenti tecnologici di comunicazione come Internet e web — cam.

SBANDIERATORI E PATTINI
Alle 15 per «Vivi Natale», alla

pista di pattinaggio in piazza XX Settembre, sbandieratori petroniani Città di Bologna e Compagnia d'arme dell'Aquila.

MERCATINO NATALE
Da oggi al 23 dicembre alla Palestra della Parrocchia di S. Eugenio (via Dotti) mercatino natalizio dell'occasione. Apertura sabato 16-19.30; domenica 11-13/16-19.30; lunedì 10-12/16-19.30.

FATA ELETTRICITA'
Dalle 15.30 al Museo del Patrimonio Industriale (via della Beverara 123) laboratorio

per ragazzi dai 6 ai 14 anni «La fata elettricità». Ingresso gratuito; info 0516356611.

LABORATORIO BIMBI
Alle 10.30 all'Auditorium Bacchelli (via Galeazza 2) «La storia di Grigiolina» laboratorio per bambini con spugne e collage; dai 4 ai 10 anni. Info e prenotazioni 3479332600.

VISIONI DISTURBATE
Alle 17.30 alla Sala Scorsese del Lumière (via Azzo Gardino 65) per «Cinematico - Visioni disturbate» proiezione di «Napoléone» di Paolo Virzi.



PARMA
All' Auditorium Paganini alla testa della Filarmonica
Temirkanov e Cajkovskij nel mito di Pietroburgo

FABRIZIO FESTA
PARMA — Trent'anni fa, la sua prima volta: correva l'anno 1967 e lui saltò sul podio di quella che allora si chiamava Filarmonica di Leningrado. Trent'anni prima, Evgenij Mravinskij era stato nominato direttore musicale di quell'orchestra già celebre, e con più d'un secolo di storia alle spalle. È sarà Mravinskij, in decenni di duro eccellente lavoro (complice il amico fraterno Sostakovic) a far diventare la Filarmonica di Leningrado, oggi di San Pietroburgo, la miglior compagine orchestrale prima sovietica poi russa, nonché una delle più acclamate al mondo. Non è difficile immaginare l'emozione e l'ansia provate in quel remoto 1967 da Yuri Temirkanov, al debutto su quell'ambito podio: debutto dopo il quale fu chiamato proprio dal grande Mravinskij a fargli da primo assistente alla Filarmonica. Cominciò così una vicenda artistica affascinante, e pure molto russa, sia nel suo gravitare intorno alla città delle notti bianche, sia nell'appartenere al gran mondo internazionale della classica.

In programma il primo Concerto per pianoforte e orchestra e la Sesta Sinfonia, la «Patetica»



IL DIRETTORE
Yuri Temirkanov, che oggi e domani dirige a Parma la Filarmonica di San Pietroburgo. A sinistra: Monty Ovadia in scena all'Ito di San Lazzaro

ma interamente cajkovskijano, ecco che l'occasione diventa di quelle «da non perdere». Tanto più che prima s'ascolterà la suite dal Lago dei Cigni, e a seguire il più famoso dei Concerti per pianoforte di Cajkovskij: il brillantissimo e melanconico n. 1. Solista sarà Denis Matsuev, quello che alcuni critici hanno definito «il nuovo Horowitz», e che è un cajkovskijano doc (non per caso vincitore nel 1988 proprio del concorso dedicato al compositore russo). Poi, dopo l'intervallo, toccherà alla «Patetica» (la Sesta Sinfonia), finale ideale per una serata come questa.

Sempre a Parma (alle 17.30) segnaliamo l'incontro con Michele Pertusi, che nel Ridotto del Regio presenterà l'imminente «Pietra del Paragono», l'opera di Rossini che inaugurerà la stagione il prossimo 13 dicembre.

A Ferrara, infine, al Comunale (alle 20.30) andranno in scena i Solisti della Mahler Chamber Orchestra. In programma l'Ottetto di Widman (pagina composta nel 2004) e quello di Schubert.

REGIONE

LUCI E GHIACCI
Si inaugura alle 17 al Fotomuseo Giuseppe Panini di Modena (via Giardini 160) la mostra «Luci e ghiacci: paesaggi e scene di vita dall'Ottocento norvegese», a cura di Filippo Maggia; un centinaio di fotografie che ritraggono il paese scandinavo dal 1830 alla fine del secolo. Fino il 28 gennaio.

AFTERHOURS
Alle 22.15 al Taneto di Gattatico (RE) concerto degli Afterhours.

JAZZ A FERRARA
Alle 22 al Ferrara jazz club Kenny Werner (piano) in trio con Johannes Weidenmueller (basso) e Ari Hoening (batteria).

HIP HOP AL MAFFIA
Alle 22.30 Maffia di Reggio Emilia hip hop experimental.

TONGA MIRONGA
Alle 18 al Bar Centrale di Formigine concerto aperitivo con i Tonga da Mironga trio: Anna Sardo (voce), Anna Santoro (chitarra), Don Tullio (percussioni). Musica brasiliana.

ORGAN QUARTET
Alle 21.30 alla Tenda di Modena (viale Molza) live di Renato Chicco e il suo Organ Quartet.

EUPHORIA
Alle 21.15 al Teatro di Ragazzola di Rocca-bianca (PR) «Guarda che musica» con Quartetto Euphoria: regia Banda Osiris.

MOROSE
Alle 22 al circolo Calamita di Caviglioglio (RE) concerto del Morose, con «On the back of each day» e degli En Rocco.

MUSEO E ABBAZIA
Alle 16 al cinema Arena di Nonantola presentazione della mostra «Nonantola e l'abbazia di San Silvestro alla luce dell'archeologia» che si inaugura alle 17.30 al Museo Benedetto.

NUMERI UTILI

EMERGENZE

Emergenza Sanitaria	118
Carabinieri	112
Polizia	113
Vigili del Fuoco	115
Guardia di Finanza	117
Polizia Stradale	0516492020
Bologna Soccorso	051333333
Ambulanza5	051505050
Croce Rossa	051234567
Centro Trasfusioni	051847811
P. Interv. Medico	051224466
Unità Tossicologia	051333333
Guardia Ostetrica	0516364429
SOS Donna	051434345
Emergenza Infanzia	114

INFORMAZIONI

Comune	051203040
Smog-Alarm Comune	051266626
Trentitalia	892021
Aeroporto	0516479615
Assistenza Fiscale	848800444

SERVIZI

Alcolisti anonimi	3358202228
Centro Servizi per il volontariato	051406926
Legambiente	0514210711
Cup2000	848848888
Casa delle donne per non subire violenza	051333173
Vigili Urbani	051266626
Taxi	051372727-051534141
Igiene Pubblica	051235405
FF.SS. merci	0516650708
Hera	800999500
Hera ambiente	80025101
Telefono Azzurro	19696
Telefono Amico	051580098
Telefono Amico Gay	
dal mar. al ven.	051555661
AIDS inf.	800856080
ATC reclami e info	051290320
Telecom	188
TIM	119
Vodafone	190
Telefono Blu	051440055
Enel Guasti	8003500

INDIRIZZI E-MAIL

a.belzani@repubblica.it
p.cascella@repubblica.it
a.chiarini@repubblica.it
d.del_prete@repubblica.it
g.egidio@repubblica.it
v.fuochi@repubblica.it
c.guolotta@repubblica.it
m.marozzi@repubblica.it
v.desalvo@repubblica.it
j.melletti@repubblica.it
m.mori@repubblica.it
l.nigro@repubblica.it
l.pedrelli@repubblica.it
m.smarigliani@repubblica.it
l.spazia@repubblica.it
b.torresin@repubblica.it
v.varesi@repubblica.it

LETTERE bologna@repubblica.it

Oculistica: tempi e visite

GENTILI dottori dell'Oculistica del Maggiore, sono un vostro paziente appena curato al secondo occhio. Il fatto che stia scrivendovi significa che le cose stanno andando egregiamente bene, e di questo mi congratulo. Quello che va meno bene è il trattamento ricevuto. Ho avuto 5 interazioni con voi, tra operazioni e visite. 5 su 5 sono state in ritardo, nel migliore dei casi di 45 minuti. L'ultima operazione è stata fatta due ore dopo il previsto. Sono estremamente tollerante rispetto agli imprevisti, ma dopo aver parlato con uno di voi ho capito la logica che ci sta dietro. Mi è stato detto che «per fare volumi elevati di prestazioni siamo costretti a creare gruppi di persone in attesa». Questo stride con altre due informazioni: la prima è che il dottore che doveva fare una visita è arrivato in ritardo di 40 minuti; la seconda è che l'operazione era in ritardo di 2 ore a causa di un tecnico, anche lui in ritardo. Aggiungo: 1) date a tutti i pazienti la medesima ora per le visite di controllo, creando fila e attese; 2) fate attendere i pazienti fuori dalla sala operatoria seduti sulle scale poiché non visono sedie. Basterebbe fare attendere i pazienti in sala al primo piano e mettere 5 sedie per i parenti che aspettano; 3) costringete i pazienti che attendono per la visita di controllo all'incertezza di chi entra prima e chi dopo quando basterebbe chiamare a nominativo; 4) date una richiesta per una visita di controllo dopo 45 giorni da prenotare al Cup, dove si scopre che il primo posto libero è a giugno. Dopo richiesta di spiegazioni ad uno di voi, la risposta è «venga pure alla data stabilita senza andare al Cup». Perché non è stato detto prima, evitando la fila inutile (Cup?); 5) chi attende per essere operato al primo piano non ottiene alcuna informazione, quando dopo un'ora chiede all'infermiera si sente rispondere: «Ah, non lo chiedo a me, io cerco i dottori al telefono ma loro non rispondono. Provate voi ad andare su e vedere com'è la situazione»; 6) la sala di attesa al secondo piano è stipata di gente che nervosamente attende, spesso non sapendo dove deve andare; 7) gli operatori che fanno le visite dovrebbero concentrarsi sui pazienti ed evitare di parlare di cose private (nel mio caso questioni di gelosie interne al dipartimento) trattando il paziente come una scoccia. Sarebbe interessante che voi teneste la statistica dei ritardi, facendo vedere a voi stessi e ai vostri pazienti come migliorarli nel tempo. Come cittadino che attraverso le tasse finanzia gli ospedali pubblici (oltre al fatto di aver pagato circa 2400 euro per questa operazione) vorrei che arrivaste a capire che dovete offrire un servizio professionale. Passo le mie giornate a pensare come migliorare i processi per fornire servizi ai miei clienti. Il miglioramento mi serve per risparmiare soldi e per offrire un servizio migliore, abbassando i costi di transazione. Se può servire, visto che spesso l'argomento usato per difendersi è la mancanza di fondi, mi offro gratuitamente per fare una analisi dei processi e migliorare, a costo 0, il servizio ai vostri pazienti.

Luca Foresti

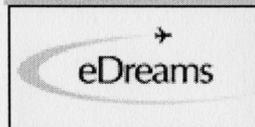
Disservizio in S. Vitale

SONO la mamma di due ragazze che frequentano la Scuola Secondaria J. della Quercia. Abbiamo chiesto di usufruire del servizio di trasporto pubblico per la scuola, a pagamento. Tale servizio, fin dall'inizio dell'anno scolastico, è svolto con ritardi di almeno 10 minuti, ultimamente diventati 15-20 minuti. Il risultato è che i ragazzi arrivano in ritardo a scuola e gli insegnanti si lamentano. Ho più volte segnalato il problema al Quartiere San Vitale, responsabile del servizio. All'ultima telefonata mi è stato risposto: «Dica alle insegnanti di rassegnarsi perché i ritardi sono causati da lavori stradali e l'autista dell'autobus non ha intenzione di iniziare il servizio un po' prima». Il servizio si sta dimostrando un disservizio, con l'aggravante di risultare estremamente diseducativo; la risposta dell'addetta del Quartiere San Vitale è stupefacente; il non avere risolto il problema — che persiste da 3 mesi — denota che la cultura del disservizio e del degrado sta prevalendo. Non pagherò quanto dovuto, fino a quando non verrà dimostrata una chiara volontà a migliorare la situazione.

Stefania Verasani



www.visualdream.it



Vola al miglior prezzo

New York 222€
Los Angeles 285€
Miami 246€

Martedì 12 Dicembre 2006 13:24:06

aspassoperlitalia.it
il sito degli itinerari turistici italiani

adnkronos news
12-12 12:55 IRAQ: ESPERTI MILITARI A BUSH, NO A RIDUZIONE TRUPPE

A Sex on the Beach please



Le news di A spasso per l'Italia!

Scegli la regione

Valle d'Aosta

Piemonte

Lombardia

Trentino-A.A.

Veneto

Friuli-Venezia G.

Emilia-Romagna

Liguria

Toscana

Marche

Umbria

Lazio

Abruzzo

Molise

Campania

Puglia

Basilicata

Calabria

Sicilia

Sardegna

Spaziolex



Natale sotto la pergola

Se stai cercando un'idea per trascorrere il ponte dell'8 dicembre. Caldarroste e vin brulè, visciolata e cioccolato. vieni a Pergola, nelle Marche.



Il cinghiale ad Antillo

Ad Antillo (ME) avrà luogo l'annuale sagra del cinghiale, sabato 2 dicembre a partire dalle ore 16,00 e domenica 3 dicembre a partire dalle ore 10,00.



Liscio come l'olio

A San Secondo (PR), presso lo splendido scenario medievale della Rocca di San Secondo. Da sabato 9 a domenica 10 dicembre il quarto appuntamento della "Disfida del Gusto".



SculTorri di cioccolato

Durante la manifestazione Forlinciock - Natale al cioccolato, che si terrà dal 15 al 17 Dicembre 2006, avrà luogo SculTorri di cioccolato.

gadado
Suonerie
Ring Tones for Web Surfers

suonerie

Italia Web

CERCA!

Iscriviti alla Mailing List

Inserisci il tuo nome e la tua e-mail qui sotto:

Name:

Email:

Iscriviti

Cancellati

VAI



Nel corso della prima edizione del telegiornale l'emittente ha dato la notizia del week-end di Disfida di "Liscio come l'olio", in programma nella Rocca di San Secondo Parmense.

Nel corso del suo notiziario il canale satellitare SAT 8 TV (SKY 859), presente alla manifestazione con il giornalista Enzo Notargiacomo, ha annunciato il week-end di Disfida, rimandando i telespettatori alla recensione della serata in onda nella propria rubrica settimanale di enogastronomia.

Nel corso della prima edizione del radiogiornale l'emittente regionale ha annunciato la notizia della Disfida del Gusto in programma per tutto il week-end nella Rocca di San Secondo Parmense.

Nel corso della prima edizione del radiogiornale l'emittente ha dato la notizia del week-end di Disfida di "Liscio come l'olio", in programma nella Rocca di San Secondo Parmense.

Nel corso della prima edizione del telegiornale l'emittente ha dato la notizia del week-end di Disfida di "Liscio come l'olio", in programma nella Rocca di San Secondo Parmense.

Nel corso del notiziario l'emittente radiofonica bolognese ha dedicato un servizio di presentazione della manifestazione curato dal redattore Gianfranco Fagnano.

Nel corso della prima edizione del telegiornale l'emittente televisiva regionale ha dato la notizia della Disfida di "Liscio come l'olio", in programma a San Secondo.

Nel corso del radiogiornale l'emittente ha dedicato un ampio servizio di presentazione della Disfida con il programma del week-end di "Liscio come l'Olio".

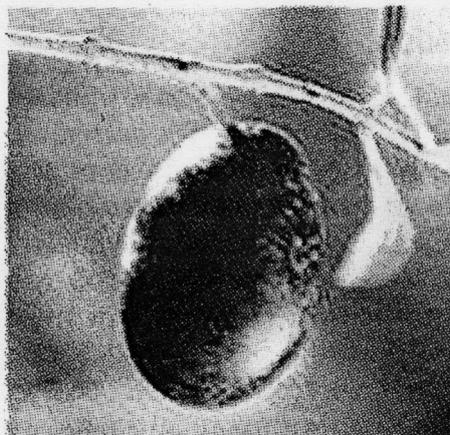
Nel corso del notiziario, l'emittente radiofonica ha dato notizia della Disfida del Gusto, presentando i principali appuntamenti del week-end a San Secondo.

SAN SECONDO OGGI E DOMANI IN ROCCA

La «Disfida del gusto» con gli olii più buoni

SAN SECONDO

«Fervono i preparativi a San Secondo in vista della «Disfida del Gusto» di oggi e domani. L'iniziativa, lo ricordiamo, è sostenuta dall'Unione Appennino e Verde, da Apt servizi Emilia Romagna e dalle Strade dei vini e dei sapori dell'Emilia Romagna. A contendersi la palma di vincitore di questo quarto torneo, denominato «Liscio come



Disfida Olio d'oliva in Rocca.

l'olio» e ospitato all'interno della rocca sansecondina, saranno gli oli extravergine Dop Brisighella e «Colline di Romagna». La cena che si terrà questa sera, nella magnifica sala delle Gesta Rossiane, sarà un trionfo della cucina di tutta l'Emilia Romagna. Il menù preparato dallo Chef romagnolo Luigi Gentilini spazia tra i prodotti delle Strade dei vini e dei sapori delle colline di Faenza e di Cesena. Agli antipasti si potranno gustare il formaggio Revigliolo e le mazzancolle dell'adriatico. Il guancialino di mora romagnola, il pecorino stagionato, il cappone nostrano e il carpaccio di razza romagnola con varie verdure saranno protagonisti delle portate valorizzate dagli Oli di Longiano e Bertinoro. ♦

CREMONA ONLINE

▲ D L M M G V S
1 2
3 4 5 6 7 8 9
10 11 12 13 14 15 16
17 18 19 20 21 22 23
24 25 26 27 28 29 30
▼ 31

cerca

- * Ristoranti
- * Alberghi
- * Ritrovi

I NOSTRI SERVIZI
LA PROVINCIA
 Annunci a pagamento
 Abbonamenti
FREEPRESS
 Annunci a pagamento
 Annunci gratuiti

UTILITA'
AVVISI LEGALI
 Freepress: tutti gli annunci
 Farmacie di turno
 Cerca lavoro
 Agenda comuni
 Trasporti

RECITARCANTANDO
 Cinema
 Teatro
 Concerti
 Appuntamenti
 Rassegne
 Manifestazioni

SVAGHI&DIVAGHI
 Sagre
 Mostre
 Novità in libreria
 PhotoGallery
 Incontri&Convegni
 Week-end & viaggi

RASSEGNE IN CORSO
 Cine Chaplin 2006
 T. Regio di Parma: concerti
 Natale a Cremona
 Musica intorno al fiume
 Burattini a teatro
 Wood & Food Festival

SPORT
 Polpacci&Nuvole
 Calcio classifiche
 Basket classifiche
 Volley classifiche
 Vecchie glorie

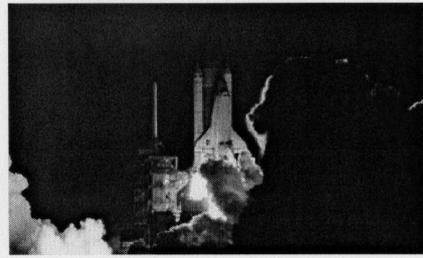
La Provincia

genda Cultura Società Evazioni Salute Economia Sport Edicola

Info commerciali Registrati Cancelli / modifica dati Problemi tecnici Scrivici

PRIMO PIANO

OGGI SU **La Provincia**



Lo shuttle **Discovery** e' partito dalla rampa di lancio del centro spaziale Kennedy in Florida per una missione di 12 giorni in orbita. E' stato il primo lancio notturno dello Shuttle dal novembre 2002, mesi prima del tragico viaggio del Columbia, disintegrato al rientro con i suoi sette uomini di equipaggio per problemi non constatati alla partenza.
 (AP Photo/Daytona Beach News-Journal, Nigel Cook)

 10/12 - La diciottenne **Rachel Legrain-Trapani** - gia' Miss Picardia - e' stata eletta ieri sera Miss Francia 2007 dai telespettatori e da una giuria di personalita'. La neo-Miss Francia - la sessantesima da quando si e' incominciato ad incoronare le reginette di bellezza francesi - e' stata scelta tra altre 37 aspiranti al massimo titolo della bellezza d'oltralpe. La ragazza ha gli occhi verdi, i capelli castani, e' alta 1 metro e 80 e studia lettere.

RISPARMIARE ALLA GRANDE
 Dall'11 al 31 dicembre
è Natale!

OPTEL
General Cars
 di FINALE & SOZZOLI S.p.A.



twentyfifth
 Via mercatello 25
 Corso Mazzini 30
 Cremona
 Buone Feste

METEO NEWS

Cerca casa

Cerca l'auto

- Panorama**
- Reportage
 - Album
 - Mercati
 - Mercatini
 - Mappe
 - Annuario
 - Webcam

LE NOTIZIE DEL GIORNO

Non mollano la presa i **ladri specializzati in furti negli appartamenti**, per lo più in edifici situati in periferia e nei centri a ridosso delle grandi arterie che escono da **Cremona**. Ieri un paio di case di via Milano sono state ripulite. Nel mirino sarebbe finita anche la casa di un religioso, in zona via Mantova.

Assaltato da una banda di professionisti il **Bowling di Castelvetro**. Dopo essersi creati un varco nel tetto ed aver neutralizzato il sistema di allarme, sono spariti nel nulla con un **bottino superiore ai trentamila euro**: sacchi e sacchi di monete e banconote rubate dalle casse dei videopoker e dei giochi elettronici.

E' andata male a due **nomadi** del campo di via Del Porto di **Casalmaggiore**, sorprese dalla titolare di un negozio di generi alimentari di Colorno mentre cercavano di **rubare la spesa**. La commerciante si è allontanata per alcuni minuti, sufficienti perchè le due nomadi casalesi riempissero due borse di generi alimentari vari.

SUGGERIMENTI

Oggi a **San Secondo (Pr)** **Liscio come l'olio Disfida del gusto** tra i dop di Romagna esaltati da leccornie del territorio.
 Milano - Teatro Franco Parenti stasera 21.30 **Jack DeJohnette & Foday Musa Suso with Jerome Harris**

Pizzighettone - 100 presepi artistici in mostra all'interno delle **Casematte**
 Piacenza - PiacenzaExpo, 2^a **TELERADIO & COLLEZIONI** Computer, telefonia, dischi, fumetti, minerali, giocattoli, libri.

FINESTRE

Gran Galà di capodanno a Berlino
 Tre grandi eventi musicali in tre storici teatri di Berlino per accogliere il 2007. Il 30/12 alla Philharmonie Sir Simon Rattle alla guida dei Berliner Philharmoniker e la pianista Uchida. Il 31 alla Konzerthaus con i Berliner Sinfonie-Orchester. Il 1 gennaio alla Staatsoper il Flauto Magico.

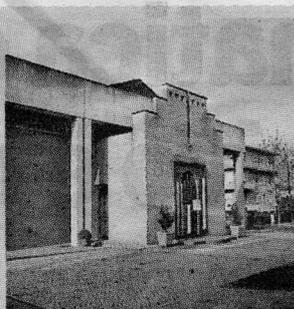
Si esibisce la corale ◊ Per Santo Stefano alle 16, nella chiesa parrocchiale di Traversetolo si esibirà la corale «Cantico Nuovo» accompagnata dal Trio Elegance.

Concerto a Bannone ◊ In occasione del Natale, sabato alle 21, nella chiesa di Bannone concerto con Flaco Biondini, alla chitarra, e Andrea Salvini, al piano.



Don Rinaldo a San Polo ha creato tanti gruppi di fedeli.

Il saluto



■ ■ ■ «Carissimi, nel silenzio della sera o alle prime luci dell'alba, troviamo ogni giorno la gioia di recitare il Padre Nostro. Osiamo dire "padre" al nostro Dio per rinnovare, per alimentare, per vivere la nostra fede. Così ci sentiremo sempre più figli e sempre più fratelli a San Polo di Torrile come in qualsiasi parte del mondo. Non mi resta che dire grazie a tutti, dal più piccolo al più grande: a quanti hanno attivamente collaborato a realizzare sogni e progetti in favore della comunità parrocchiale e a quanti nel silenzio sono stati d'aiuto nel cammino, non sempre facile, che ci ha fatto essere quello che siamo. Grazie».

Don Rinaldo

TRADIZIONI OGGI

San Secondo festeggia l'olio buono con Casadei

SAN SECONDO

■ Prosegue la due giorni all'insegna della «Disfida del Gusto», sostenuta da Strada del Culatello di Zibello, Unione Appennino e Verde, Apt servizi Emilia Romagna e dalle Strade dei vini e dei sapori dell'Emilia Romagna che ieri sera, ha visto contendersi la palma di vincitore di questo quarto torneo, denominato «Liscio come l'olio» gli oli extravergine Dop Brisighella e «Colline di Romagna».

Oggi, per lo shopping natalizio saranno aperti i negozi. La «Mirko Casadei Beach Band» sarà, dalle 15 alle 17.30 nel palatenda in piazza della Rocca, nell'ambito di «Liscio come l'olio».

Per tutta la giornata saranno presenti gli ambulanti del Consorzio Versilia - Forte dei Marmi, i prodotti tipici delle Strade dei Vini e dei sapori dell'Emilia Romagna.

In Rocca invece sarà possibile «abbuffarsi» nell'«Osteria della Strada del Culatello di Zibello». I musei del cibo che parteciperanno alla manifestazione sono tre: museo del parmigiano reggiano di Soragna, museo del salame di Felino e museo del prosciutto di Parma che gestiranno dei laboratori del gusto dove verranno presentati i prodotti tipici che verranno dati gratuitamente grazie al sostegno di: Consorzio del Parmigiano Reggiano, Consorzio del prosciutto di Parma, Comune di Felino, ditta Amadei, forno Lusignani, salumificio Ghirardi Onesto, vini Carbognani Anna e Panificio Moroni Emilio. Grande attesa per l'esibizione pomeridiana della «Casadei beach band». ♦

Nuovi impegni

Domenica sarà sull'altare a Basilicogiano

■ ■ ■ Don Rinaldo Rosa, nato a Coltaro il 3 dicembre 1938, ha compiuto gli studi al Seminario di Parma. Ordinato sacerdote il 30 agosto 1964, è stato affidato alla parrocchia di Sorbolo e poi trasferito a Noceto. E' a Cozzano, però, che lascia la più grande impronta come giovane sacerdote tanto che ancora oggi gli ex parrocchiani non perdono occasione per fargli visita. Arrivato a San Polo nel 1985, in questi 22 anni si è adoperato per creare spazi in cui la comunità potesse ritrovarsi. Il suo

primo e più grande intervento è stata la costruzione della chiesa nuova, dando prova di grande lungimiranza. Dal suo arrivo ad oggi, infatti, il paese ha quasi raddoppiato gli abitanti grazie ai nuovi insediamenti abitativi e all'apertura di nuove aziende nel comprensorio. Il fatto di creare delle zone in cui la comunità si potesse riunire è stato il filo conduttore di tutti i lavori di ristrutturazione che ha effettuato nel tempo. Il legame che è riuscito ad instaurare con i parrocchiani e la sua dedizione alle

opere di bene, inoltre, gli ha permesso di riuscire ad effettuare tutti i lavori potendo contare solo sul lavoro volontario e sulla generosità delle donazioni. L'ultima opera da lui compiuta è stata la risistemazione della vecchia canonica in cui sono state create aule per il catechismo e per il ritrovo dei gruppi di preghiera. Don Rinaldo non ha perso tempo, adoperandosi sempre per la comunità di fedeli. Domenica prossima, intanto, don Rinaldo celebrerà la sua prima messa a Basilicogiano.

Chi Siamo - Dove Siamo - Contatti - Links

La Strada

- Novità
- Mappa
- Itinerario e Comuni
- Regolamento e Standard di Qualità
- Il Logo di Leonardo

OFFERTE PREZZI
2006
clicca qui

Soci Strada dei vini e dei sapori

- Elenco Completo
- Dove Mangiare
- Dove Dormire
- Dove Acquistare
- Istituzionali

SCARICA
LA PIANTINA

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

Visita l'Archivio

LA STRADA DI FORLÌ CESENA HA VINTO LA DISFIDA DEL GUSTO 2006



10/12/2006

Per sole "dieci olive", la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena ha vinto la Disfida del Gusto 2006, battendo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Faenza per 72 voti "popolari" contro 62. E' il verdetto scaturito al termine della sontuosa cena di gala tenutasi sabato

9 dicembre presso la Sala delle Gesta Rossigne della Rocca di S.Secondo (Parma).

La disfida 2006, intitolata "Liscio come l'olio", poneva a confronto le due Strade dei Vini e dei Sapori della Romagna centrale, con le "armi" dei suoi grandi olii extravergine di oliva: rappresentava la Strada di Faenza l'olio della Cooperativa Agricola di Brisighella, e quello della Strada di Forlì-Cesena l'olio del Frantoio Turchi di Balignano di Longiano

Centocinquanta commensali hanno degustato le otto elaborate variazioni gastronomiche incentrate sugli olii d'eccellenza delle due Strade sfidanti, preparate con perizia e professionalità dalla brigata guidata dallo Chef Pierluigi Gentilini, patron del Ristorante Mulino San Michele di Tredozio: il geniale chef ha ideato preparato e somministrato due menù paralleli in cui esaltava, tra prodotti aromi e profumi della terra di Romagna, soprattutto i due olii di Brisighella e di Longiano, proposti per ciascun piatto della rispettiva Strada, non solo come condimento ma come distintivo alimento

Al momento del dessert, i maestri di cerimonia del castello parmense vestiti in abiti medioevali, hanno dato la parola, prima della votazione popolare, agli "avvocati di parte": Franco Spada per l'olio delle colline di Faenza, Pierluca Turchi per quello dei colli di Forlì-Cesena, che si sono dilungati in apprezzate prolusioni sul prodotto, il territorio e l'ospitalità della terra di Romagna

Angeliche ancelle hanno infine dotato ogni commensale di una oliva: ecco l'appropriata "scheda di voto", che ognuno degli ospiti doveva riporre in una delle due urne di voto. Dopo la proclamazione del risultato da parte di Davide Cappa (rappresentante del territorio ospitante, la Strada del Culatello di Zibello), hanno ritirato i premi e le targhe di riconoscimento Luciana Garbuglia (assessore al turismo della Provincia di Forlì-Cesena, vice presidente della Strada FC) e Vincenzo Tronconi (vice sindaco del Comune di Brisighella).

Più che una disfida, quello tra la Strada di Forlì e Cesena e quella di Faenza è stato invero un derby amichevole, per far comunemente pesare, in terra emiliana, la forza dei prodotti emergenti e delle offerte gastronomiche di qualità della Romagna, che le Strade dei Vini e dei Sapori riuniscono, grazie al progetto di marketing territoriale e di offerta turistica di qualità, nella nuova associazione ROMAGNA TERRA DEL SANGIOVESE

Torna Indietro



Newsletter

Eventi, offerte turistiche ed altre novità alla tua email!

Inserisci qui la Email

ISC CANC (Privacy)

Territorio

- Cultura del Territorio
- Prodotti
- Feste e Sagre

PACCHETTI
TURISTICI
2006

- Uffici Turistici
- Aeroporto di Forlì
- Orario dei treni
- Meteo



Chi Siamo - Dove Siamo - Contatti - Links

La Strada

- Novità
- Mappa
- Itinerario e Comuni
- Regolamento e Standard di Qualità
- Il Logo di Leonardo

OFFERTE PREZZI

2006

[clicca qui](#)

Soci

Strada dei vini e dei sapori

- Elenco Completo
- Dove Mangiare
- Dove Dormire
- Dove Acquistare
- Istituzionali

SCARICA LA PIANTINA

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

[Visita l'Archivio](#)

LA STRADA DI FORLÌ CESENA HA VINTO LA DISFIDA DEL GUSTO 2006

10/12/2006



Per sole "dieci olive", la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena ha vinto la Disfida del Gusto 2006, battendo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Faenza per 72 voti "popolari" contro 62.

E' il verdetto scaturito al termine della sontuosa ... [\(segue\)](#)

"DERBY" ROMAGNOLO SULL'OLIO IN TRASFERTA EMILIANA

6/12/2006



Sabato sera, 9 dicembre, nella sfida a suon di portate nell'evento "Liscio come l'olio", 200 commensali decreteranno il miglior olio extravergine di oliva della Regione Emilia Romagna; i menù dei territori delle Strade dei Vini e dei Sapori di Forlì-Cesena ... [\(segue\)](#)

ARTE E SAPORI A SAVIGNANO

3-12-2006



Passeggiate storiche in città: GT-ASSOCIAZIONE GUIDE TURISTICHE DI ROMAGNA, in collaborazione col Comune di Savignano organizza VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI (COMPLETAMENTE GRATUITE) nelle giornate del 8, 9 e 10 dicembre p.v. :
- 8 dicembre 2006: "IL SUFFRAGIO DELLE ... [\(segue\)](#)



Newsletter

Eventi, offerte turistiche ed altre novità alla tua email!

Inscriviti qui la Email

ISC CANC (Privacy)

Territorio

- Cultura del Territorio
- Prodotti
- Feste e Sagre

PACCHETTI TURISTICI 2006

- Uffici Turistici
- Aeroporto di Forlì
- Orario dei treni
- Meteo



La Disfida continua...

Foto di Roy Berardi

Nel corso della prima edizione del telegiornale l'emittente televisiva regionale, dalla sua redazione romagnola, ha messo in onda un ampio servizio della Disfida di sabato 9 dicembre, con immagini e interviste ai protagonisti raccolte dalla giornalista Sara Paci, presente alla cena di Disfida.

GAZZETTA DI PARMA

11 dicembre 2006

QUARANT'ESIMES
L'ORA DI PARMA

15

Provincia

Langhirano

La federazione via Internet grazie ad un progetto di un gruppo di lavoro di 12 persone

Borghetto

La famiglia di un ex ministro di Giustizia ha chiesto il rinvio della sentenza

SAN SECONDO DUECENTO PERSONE ALLA CENA DI GALA PER GIUDICARE IL MIGLIOR EXTRAVERGINE

Disfida degli oli: vince Longiano In diecimila fra le bancarelle

Grande interesse per il mercato della Versilia. Tante degustazioni

di Luca...

Stato...

Il mercato degli oli si è aperto con un grande interesse per il mercato della Versilia. Tante degustazioni sono state organizzate per valutare la qualità dei prodotti. La disfida è stata vinta da Longiano con diecimila bancarelle. Il sindaco ha donato una maglia con il numero 11.



Un ricco menu di prodotti di qualità...

Un ricco menu

Tutte le portate dedicate all'Emilia Romagna

Le portate sono state dedicate all'Emilia Romagna. Il sindaco ha donato una maglia con il numero 11.

Le portate sono state dedicate all'Emilia Romagna. Il sindaco ha donato una maglia con il numero 11.

MEDEANO MERCOLEDÌ LO SPETTACOLO

La stagione teatrale parte dalla Danimarca con i Sacchi di sabbia

di...

Appuntamento

in sala Garofali

La rassegna è curata da Francesca Conzatti

La stagione teatrale parte dalla Danimarca con i Sacchi di sabbia. La rassegna è curata da Francesca Conzatti. L'appuntamento è in sala Garofali.

La stagione teatrale parte dalla Danimarca con i Sacchi di sabbia. La rassegna è curata da Francesca Conzatti. L'appuntamento è in sala Garofali.

FESTA SCAMBIO DEGLI AUGURI DELLA SQUADRA DI CALCIO. AL SINDACO UNA MAGLIA CON IL NUMERO «11»

Fornovo, i calciatori in Municipio

di...

La squadra di calcio ha donato una maglia con il numero 11 al sindaco. La festa è stata molto divertente.



La squadra di calcio ha donato una maglia con il numero 11 al sindaco.

La squadra di calcio ha donato una maglia con il numero 11 al sindaco. La festa è stata molto divertente.

RECETTO CONTINUA LA POLEMICA

Lucchi: «Il Comune mi riduce in mutande»

di...

Il Comune di Lucchi mi riduce in mutande. La polemica continua.

Il Comune di Lucchi mi riduce in mutande. La polemica continua.

ALLIGRA APPREZZATE ANCHE DAGLI ADULTI LE GIORNATE DEDICATE AI RAGAZZI!

Soragna, il paese del divertimento

di...

Soragna è il paese del divertimento. Le giornate dedicate ai ragazzi sono molto divertenti.

Soragna è il paese del divertimento. Le giornate dedicate ai ragazzi sono molto divertenti.



Le giornate dedicate ai ragazzi sono molto divertenti.

Le giornate dedicate ai ragazzi sono molto divertenti.

FONTEBELLOTTA RIUSCITO APPUNTAMENTO

Il mercatino biologico ha giocato d'anticipo

di...

Il mercatino biologico ha giocato d'anticipo. I prodotti sono di qualità.

Il mercatino biologico ha giocato d'anticipo. I prodotti sono di qualità.

L'INFORMAZIONE

DI PARMA

11 dicembre 2006

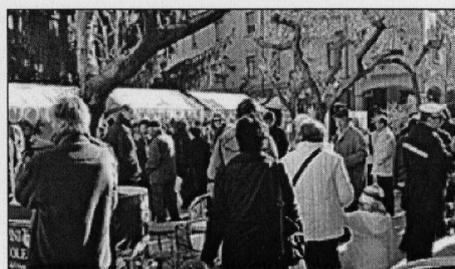
14 LUNEDÌ 11 DICEMBRE 2006

PROVINCIA

L'INFORMAZIONE



Nel salone delle Gesta, la splendida cena di gala per "sua eccellenza" il re



La piazza, per lo canto, trasformata in un uliveto



A far da comico alla festa, le bancarelle di Forte del Mammi

Una grande festa per le produzioni tipiche che ha visto in piazza diecimila visitatori

In Rocca trionfa il "buono"

L'olio di Longiano si aggiudica la Disfida del Gusto

Tra figuranti di corte Rossi e tanti ospiti, un'ottima occasione per promuovere Spalla, Malvasia e Fortana

SAN SECONDO

Anna Cattelani

L'olio a denominazione di origine protetta di Longiano, nel Forlivese, è il più buono dell'Emilia Romagna e si aggiudica la quarta Disfida del Gusto. Alla Rocca dei Rossi di San Secondo, organizzata dall'Unione Appennino e Verde, dall'Apt Servizi e dalle Strade di Vini e dei Sapori dell'Emilia Romagna, la grande sfida si è svolta nella sala della Gesta, gremita da quasi duecento persone che hanno assistito al duro confronto tra le sfidanti strade romagnole dell'olio di Forlì Cesena e di Brisighella, nel faentino.

La giuria popolare, dopo aver assaggiato i succulenti piatti preparati per esaltare le qualità dei due nettari d'oliva, ha preferito, anche se per pochi voti, l'olio dei frantoi longiani. La strada ospitante, quella del Culatello, invece, ha scelto tutti i vini, utilizzando naturalmente bianchi e rossi locali, come la Malvasia e la Fortana, creando abbinamenti inediti. La



Il sindaco Roberto Bernardini porta il saluto davanti alla corte di Pier Maria Rossi

cena è stata ravvivata dai figuranti in costume della corte dei Rossi, che hanno recitato poesie in dialetto, hanno raccontato la storia della rocca e spiegato le gesta rossigne, facendo così conoscere ai numerosi ospiti provenienti da tutta la regione il paese di San Secondo.

La festa è poi continuata durante tutta la giornata di ieri, dove sono sta-

te stimati più di diecimila persone per le vie del centro storico. In via Garibaldi, infatti, l'amministrazione comunale ha ospitato le bancarelle del mercato della Versilia, mentre in via Roma è stato allestito il mercato dei prodotti enogastronomici tipici. L'evento ha coinvolto anche le realtà locali, tutti i negozi sono rimasti aperti e i due produttori sanse-



Una festa anche per la famosa Spalla

condini di olio hanno approfittato per pubblicizzare le loro specialità. In piazza della chiesa, infatti, le aziende olcarie Coppini e Golini hanno portato numerose piante d'ulivo creando un vero e proprio uliveto in mezzo al paese e offrendo assaggi d'olio a tutti. L'occasione è stata ghiotta anche per promuovere la Spalla di San Secondo. Molti produttori hanno approfittato per allestire la loro bancarella all'interno del mercatino culinario e far conoscere il pregiato salume, in numerosi punti del paese: poi, è stato possibile assaporare fino a sera la torta fritta accompagnata con una buona fetta di spalla cotta calda.

Nel corso del telegiornale l'emittente ha mandato in onda un servizio di resoconto della Cena di Disfida di "Liscio come l'olio" con immagini della serata.



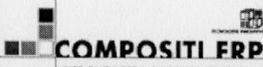
Global Media
Editore

inItali@

on line



Basilica di Assisi



COMPOSITI FRP
LINEE GUIDA PER IL RINFORZO STRUTTURALE



VIRTUAL ROLEIS
L'informazione economica
I servizi, i prodotti, il business

home
| [inUmbria@](#) | [nelCentro](#) | [inEuropa@](#) | [nelMondo](#) | [nellUniverse](#) |

ambiente
[[archivio](#)]

Si è conclusa la la Disfida del Gusto 2006

Nella Rocca di San Secondo Parmense l'olio dop delle "Colline di Romagna" batte "Brisighella", nella quarta edizione della "Disfida del Gusto"



Va all'olio dop "Colline di Romagna" lo scontro culinario della quarta tenzone della "Disfida del Gusto", stuzzicante iniziativa enogastronomica promossa dalle Strade dei Sapori dell'Emilia Romagna e sostenuta dall'Unione Appennino Verde e dall'Apt Servizi dell'Emilia Romagna.

Per sole dieci olive, infatti, la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena ha vinto la **Disfida del Gusto 2006**, battendo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Faenza per 72 voti "popolari" contro 62.

Questo il verdetto scaturito al termine della sontuosa **cena di gala** tenutasi sabato 9 dicembre nella splendida **Sala delle Gesta Rossiane della Rocca di San Secondo** (Parma), in casa della Strada del Culatello di Zibello, strada ospitante che aveva il compito di proporre gli abbinamenti enologici dei piatti presentati.

L'edizione 2006, intitolata "Liscio come l'olio", poneva a confronto le due Strade dei Vini e dei Sapori della Romagna centrale, con i suoi grandi oli extravergine d'oliva, i dop "Brisighella" e "Colline di Romagna".

A rappresentare la Strada di Faenza è stato l'olio della Cooperativa Agricola di Brisighella mentre per la Strada di Forlì-Cesena l'alfiere è stato quello del Frantoio Turchi di Longiano.

Nel magnifico scenario della Rocca di San Secondo Parmense la disfida ha attirato **oltre 150 commensali** provenienti anche da fuori regione per gustarsi questa succulenta sfida all'ultima goccia. I fortunati commensali hanno degustato le otto elaborate variazioni gastronomiche incentrate sugli oli d'eccellenza delle due Strade sfidanti, preparate con perizia e professionalità dalla brigata guidata dallo **Chef Pierluigi Gentilini**, patron del Ristorante Mulino San Michele di Tredozio.

Gentilini ha ideato due menù paralleli in cui esaltava, tra prodotti, aromi e profumi delle terre di Romagna, soprattutto i due oli di Brisighella e di Longiano, proposti per ciascuna portata della rispettiva Strada, non solo come condimento ma come alimento distintivo.

Subito dopo il dessert i maestri di cerimonia della parmense "Corte dei Rossi", vestiti in abiti medioevali hanno dato la parola agli "avvocati di parte" Franco Spada per l'olio di "Brisighella" e Pierluca Turchi per quello delle "Colline di Romagna" che si sono avvicendati in prolusioni sul prodotto e sulle caratteristiche del menù per accaparrarsi i favori della giuria popolare.

Subito dopo ogni commensale, con la simbolica oliva, ha potuto votare il menù e l'olio preferito e dopo la proclamazione del risultato da parte di Davide Cappa (rappresentante del territorio ospitante, la Strada del Culatello di Zibello), hanno ritirato i premi Luciana Garbuglia (Assessore al Turismo della Provincia di Forlì-Cesena) e Vincenzo Tronconi (Vice Sindaco del Comune di Brisighella e rappresentante della Strada delle Colline di Faenza).

Più che una disfida si è trattato di un derby, ospitato in maniera perfetta dalla Strada del Culatello di Zibello che nella giornata di domenica ha sfoderato le proprie armi gastronomiche, nelle fattezze del Culatello e della Spalla Cotta di San Secondo, protagoniste di successo dell'Osteria delle Strade, che ha messo in mostra e in degustazione gli eccezionali prodotti tipici di cui la nostra regione è ricchissima.

(12-12-2006 12:31)

[stampa] [[invia per email](#)] [[archivio](#)] [[home](#)]

Copyright © 2000 NCT Global Media.
Tutti i diritti riservati. Ne è vietata la riproduzione, anche parziale.
All rights reserved. Reproduction in whole or in part without permission is prohibited.
Pubblicato in S.Mariano - Perugia - Italia - Ultimo aggiornamento: 12-12-2006 alle :

Top news
I titoli di apertura della stampa internazionale

About Italy
Il mondo dice di noi

Archivio

Humor

redazione
scrivici
link

THE FIRST BRICK
The First Step
Network City Technology

notizie
On line

[Il cinema polacco al Cenacolo San Marco](#)

[Grande concerto de "I Solisti di Perugia" alla chiesa di San Francesco](#)

[La nuova illuminazione per la Basilica di San Pietro in Perugia](#)

[Ecco la Biennale Europea delle Arti Visive di La Spezia](#)

[Giornata di Orientamento all'Università degli Studi di Milano - Bicocca](#)

[SABIR: Circolo Mediterraneo di Conversazione 2006](#)

[Macchin...azione e altre diavolerie](#)

[Per la V edizione del Premio Cittaslow, all'ora a Torino e a Castelnuovo Monti](#)

[Volontariato e ricerca scientifica insieme per la lotta dei tumori](#)

[Gli insegnanti precari tirano un sospiro di sollievo](#)

['Natale In...': tradizione e novità nell'edizione 2006](#)

[Si è conclusa la la Disfida del Gusto 2006](#)

[Il Medioevo è in libreria](#)

[I borsisti della 89ma collettiva e "8 x 12" 2006](#)

[Premio Sapio per la Ricerca Italiana, ecco l'edizione 2006](#)

[Todi, Natale sui pattini](#)

[Una mummia "vera" sulla scena dell'Aida](#)

[Umana, settantotto filiali operative in tutta Italia](#)

[Da Panta Rei a scuola di Bioedilizia](#)

Il derby romagnolo dei prodotti tipici si è svolto in terra emiliana

Brisighella scivola sull'olio

Longiano vince la sfida tra gli extravergini

PARMA - Per sole dieci olive, la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì Cesena ha vinto la "Disfida del gusto 2006" battendo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Parma: 72 voti "popolari" contro 62. È il verdetto sortito al termine della sontuosa cena di gala tenutasi sabato scorso nella sala delle Geste Ruggine della Rocca di San Secondo a Parma. La disfida, intitolata "Liscio come l'olio", poneva a confronto le due Strade dei Vini e dei Sapori della Romagna centrale, con le "armi" dei suoi grandi oli extravergini di oliva: rappresentava la Strada di Faenza l'olio della Cooperativa Agricola di Brisighella, e quello della Strada di Forlì Cesena l'olio del Frantoio Turchi di Longiano di Longiano.

Centocinquanta commensali hanno degustato le otto elaborate variazioni gastronomiche incentrate sugli oli d'eccellenza delle due Strade sfidanti - preparate con perizia e professionalità dalla brigata guidata dallo chef Pierluigi Gentilini, patron del ristorante Mulino San Michele di Tredozio: il geniale chef ha ideato preparati e menù amministrato due menù paralleli in cui esaltava, tra prodotti aromatici e profumi della terra di Romagna, soprattutto i due oli di Brisighella e di Longiano, proposti per ciascun piet-



"Liscio come l'olio" I vincitori del Frantoio Turchi

to della rispettiva Strada, non solo come condimento ma come distintivo alimento. Al momento del dessert, i maestri di cerimonia del ca-

stello parmense vestiti in abiti medievali, hanno dato la parola, prima della votazione popolare, agli "avvocati di parte": Franco Spada per l'u-

lio delle colline di Faenza, Pierluca Turchi per quello dei colli di Forlì-Cesena, che si sono dimostrate in apprezzate professioni sul prodotto, il territorio e l'ospitalità della terra di Romagna.

Angeliche ancelle hanno infine dolato ogni commensale di una oliva: ecco l'appropriata "scelta di voto" che ognuno degli ospiti doveva riporre in una delle due urne di voto. Dopo la proclamazione del risultato da parte di Davide Cigna, rappresentante del territorio ospitante, la Strada del Coltello di Tolle, hanno ritirato i premi e le targhe di riconoscimento Luciano Garbuglia, assessore al turismo della Provincia di Forlì-Cesena, vicepresidente della Strada di Forlì-Cesena e Vincenzo Tromboni, vicesindaco del Comune di Brisighella. Il fu che una disfida, quella tra la Strada di Forlì e Cesena e quella di Faenza è stata davvero un derby micheliniano, per fare comunemente sapere, in terra emiliana, la forza dei prodotti emergenti e delle offerte gastronomiche in qualità della Romagna, che le strade dei vini e dei sapori riconoscono, grazie al progetto di marketing territoriale e di offerta turistica da qualità, nella nuova associazione "Romagna Terra del Sangvese".

FABRIZIA DI NOTTE

Milano
Live in disco dinner
Via Provera, 50 - ZA
Tel. 0423/15675
Aperti dal giovedì sabato

Le Gomme
Cucina disco club
Viale Baccarini, 7
Tel. 0548/26925
Aperti dal giovedì sabato
Domerica aperto dalle 16

Claudiofano Augusto
Café concerto
Viale Baccarini, 210-bc
Tel. 0548/681827

Opera della Sghira
Via Erbani 4/A
Tel. 0548/68024



MOSTRE

Museo internazionale della ceramica - 800
Viale Baccarini, 517 -
Tel. 197311
Orario: dal martedì al venerdì 9 -
19,30, sabato, domenica
e festivi 9,30 - 17,30

Fabrizio Milzetti
Museo dell'Età Neoclassica
Via Fondurici, 15 Tel. 26490
Orario: lunedì 8,45 - 13,30, dal
martedì al sabato: 8,45 - 13,30
14,15 - 16,30.

Galleria Comunale d'Arte
Viale della Repubblica 6
Orario: martedì - venerdì
9 - 19,30

Appunti
di
Viaggio

informa
CIBO

Il giornale per chi ama il buon gusto

menù, libri, diari, ricette, viaggi, guardie, leggere, la stagione

home page

mission

redazione

collabora

contattaci

link

**Nella Rocca di San Secondo Parmense
l'olio dop delle "Colline di Romagna" batte "Brisighella",
nella quarta edizione della "Disfida del Gusto".**



SAN SECONDO (PR) - Va all'olio dop "Colline di Romagna" lo scontro culinario della quarta tenzone della "Disfida del Gusto", stuzzicante iniziativa enogastronomica promossa dalle **Strade dei Sapori dell'Emilia Romagna** e sostenuta dall'**Unione Appennino Verde** e dall'**Apt Servizi dell'Emilia Romagna**. Per sole dieci olive, infatti, la **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena** ha vinto la *Disfida del Gusto 2006*, battendo la **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Faenza** per 72 voti "popolari" contro 62.

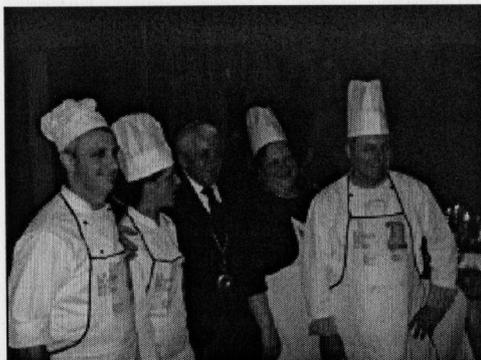
Questo il verdetto scaturito al termine della sontuosa cena di gala tenutasi sabato 9 dicembre nella splendida **Sala delle Gesta Rossiane della Rocca di San Secondo** (Parma), in casa della **Strada del Culatello di Zibello**, strada ospitante che aveva il compito di proporre gli abbinamenti enologici dei piatti presentati.

L'edizione 2006, intitolata "**Liscio come l'olio**", poneva a confronto le due Strade dei Vini e dei Sapori della Romagna centrale, con i suoi grandi oli extravergine d'oliva, i dop "**Brisighella**" e "**Colline di Romagna**".

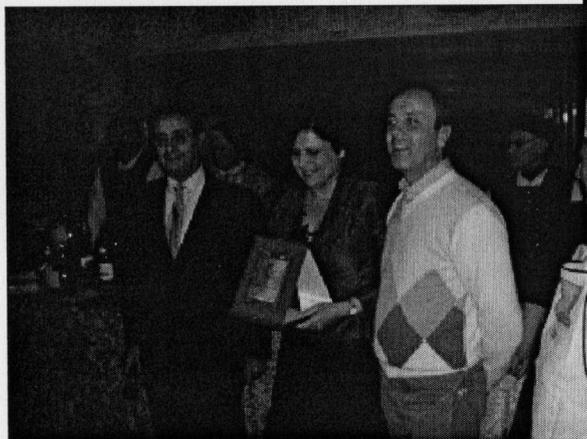
A rappresentare la Strada di Faenza è stato l'olio della **Cooperativa Agricola di Brisighella** mentre per la Strada di Forlì-Cesena l'alfiere è stato quello del **Franco Turchi di Longiano**.

Nel magnifico scenario della Rocca di San Secondo Parmense la disfida ha attirato oltre 150 commensali provenienti anche da fuori regione per gustarsi questa succulenta sfida all'ultima goccia. I fortunati commensali hanno degustato le otto elaborate variazioni gastronomiche incentrate sugli oli d'eccellenza delle due **Strade sfidanti**, preparate con perizia e professionalità dalla brigata guidata dallo Chef **Pierluigi Gentilini**, patron del Ristorante **Mulino San Michele di Tredozio**.

Gentilini ha ideato due menù paralleli in cui esaltava, tra prodotti, aromi e profumi delle terre di Romagna, soprattutto i due oli di **Brisighella** e di **Longiano**, proposti per ciascuna portata della rispettiva Strada, non solo come condimento ma come alimento distintivo.



Subito dopo il dessert i maestri di cerimonia della parmense "**Corte dei Rossi**", vestiti in abiti medioevali hanno dato la parola agli "**avvocati di parte**" **Franco Spada** per l'olio di "Brisighella" e **Pierluca Turchi** per quello delle "Colline di Romagna" che si sono avvicendati in prolusioni sul prodotto e sulle caratteristiche del menù per accaparrarsi i favori della giuria popolare.



Subito dopo ogni commensale, con la **simbolica oliva**, ha potuto votare il menù e l'olio preferito e dopo la proclamazione del risultato da parte di **Davide Cappa** (rappresentante del territorio ospitante, la Strada del Culatello di Zibello), hanno ritirato i premi **Luciana Garbuglia** (Assessore al Turismo della Provincia di Forlì-Cesena oltre che Vicepresidente della Strada dei Vini e dei Sapori di

Forlì-Cesena) e **Vincenzo Tronconi** (Vice Sindaco del Comune di Brisighella e rappresentante della Strada delle Colline di Faenza).

Più che una disfida si è trattato di un **derby**, ospitato in maniera perfetta dalla Strada del Culatello di Zibello che nella giornata di domenica ha sfoderato le proprie armi gastronomiche, nelle fattezze del Culatello e della Spalla Cotta di San Secondo, protagonisti di successo dell'**Osteria delle Strade**, che ha messo in mostra e in degustazione gli eccezionali prodotti tipici di cui la nostra regione è ricchissima.



marketpress.info

E-GOVERNMENT, NEW ECONOMY, E-TRADING, TURISMATICA, TECNOLOGIA, INFORMATICA
LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARE LA QUALITÀ DELLA VITA

Dati Editore | Chi Siamo | Redazione | Pubblicità

| cerca sul sito >>



>> Notiziario

Notiziario Marketpress di Martedì 12 Dicembre 2006

LA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DI FORLÌ CESENA HA VINTO LA DISFIDA DEL GUSTO 2006 PER SOLE "DIECI OLIVE" BATTUTO L'OLIO DEL TERRITORIO FAENTINO ; NELLA SONTUOSA CENA CON A BASE GLI OLII D.O.P. DI BRISIGHELLA E LONGIANO, DELICATI E RAFFINATI MENÙ PREPARATI DALLO CHEF PIERLUIGI GENTILINI DI TREDOZIO

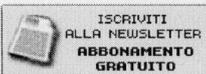
Per sole dieci olive, la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena ha vinto la Disfida del Gusto 2006 , battendo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Faenza per 72 voti "popolari" contro 62. E' il verdetto scaturito al termine della sontuosa cena di gala tenutasi sabato 9 dicembre presso la Sala delle Gesta Rossigne della Rocca di S. Secondo (Parma). La disfida 2006 , intitolata "Liscio come l'olio", poneva a confronto le due Strade dei Vini e dei Sapori della Romagna centrale, con le "armi" dei suoi grandi olii extravergine di oliva : rappresentava la Strada di Faenza l'olio della Cooperativa Agricola di Brisighella, e quello della Strada di Forlì-cesena l'olio del Frantoio Turchi di Balignano di Longiano Centocinquanta commensali hanno degustato le otto elaborate variazioni gastronomiche incentrate sugli olii d'eccellenza delle due Strade sfidanti , preparate con perizia e professionalità dalla brigata guidata dallo Chef Pierluigi Gentilini , patron del Ristorante Mulino San Michele di Tredozio : il geniale chef ha ideato preparato e somministrato due menù paralleli in cui esaltava, tra prodotti aromi e profumi della terra di Romagna, soprattutto i due olii di Brisighella e di Longiano, proposti per ciascun piatto della rispettiva Strada, non solo come condimento ma come distintivo alimento Al momento del dessert, i maestri di cerimonia del castello parmense vestiti in abiti medioevali, hanno dato la parola , prima della votazione popolare, agli "avvocati di parte" : Franco Spada per l'olio delle colline di Faenza, Pierluca Turchi per quello dei colli di Forlì-cesena, che si sono dilungati in apprezzate prolusioni sul prodotto, il territorio e l'ospitalità della terra di Romagna Angeliche ancelle hanno infine dotato ogni commensale di una oliva : ecco l'appropriata "scheda di voto", che ognuno degli ospiti doveva riporre in una delle due urne di voto. Dopo la proclamazione del risultato da parte di Davide Cappa (rappresentante del territorio ospitante, la Strada del Culatello di Zibello), hanno ritirato i premi e le targhe di riconoscimento Luciana Garbuglia (assessore al turismo della Provincia di Forlì-cesena , vice presidente della Strada Fc) e Vincenzo Tronconi (vice sindaco del Comune di Brisighella). Più che una disfida , quello tra la Strada di Forlì e Cesena e quella di Faenza è stato invero un derby amichevole, per far comunemente pesare, in terra emiliana, la forza dei prodotti emergenti e delle offerte gastronomiche di qualità della Romagna, che le Strade dei Vini e dei Sapori riuniscono, grazie al progetto di marketing territoriale e di offerta turistica di qualità, nella nuova associazione Romagna Terra Del Sangiovese .

<<BACK



MARKETPRESS

- > Notiziario
- > Archivio
- > Archivio Storico
- > Visite a Marketpress
- > Frasi importanti
- > Piccolo vocabolario
- > Programmi sul web



LOGIN

>Username

>Password



Annunci Google

Prenota per l'Australia
Tariffe Esclusive per l'Australia. Vola Lontano con Singapore Airlines
www.singaporeair.com

Solo Volo Australia
Scopri le offerte eDreams. Grandi offerte e prezzi introvabili
www.edreams.it

Voli Australia
Prenota online e risparmia. Voli per tutte le destinazioni.
www.rapace.biz

Da Milano a New York
Vola a New York in All Business un viaggio esclusivo. Solo 48 posti
www.eurofly.it

Study in Australia
Your complete guide to Australian education - find your course now!
www.studiesinaustralia.com

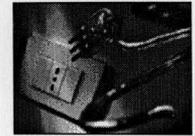
[Pubblica annunci qui](#)

Creato da cdweb.it

costruzione
siti web
e portali di
tutti i tipi

marketpress.info

E-GOVERNMENT, NEW ECONOMY, E-TRADING, TURISMATICA, TECNOLOGIA, INFORMATICA
LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARRE LA QUALITÀ DELLA VITA



Dati Editore | Chi Siamo | Redazione | Pubblicità

| cerca sul sito >>



>> Notiziario

Notiziario Marketpress di Mercoledì 13 Dicembre 2006

NELLA ROCCA DI SAN SECONDO PARMENSE L'OLIO DOP DELLE "COLLINE DI ROMAGNA" BATTE "BRISIGHELLA", NELLA QUARTA EDIZIONE DELLA "DISFIDA DEL GUSTO"

Va all'olio dop "Colline di Romagna" lo scontro culinario della quarta tenzone della "Disfida del Gusto", stuzzicante iniziativa enogastronomica promossa dalle Strade dei Sapori dell'Emilia Romagna e sostenuta dall'Unione Appennino Verde e dall'Apt Servizi dell'Emilia Romagna. Per sole dieci olive, infatti, la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena ha vinto la Disfida del Gusto 2006, battendo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Faenza per 72 voti "popolari" contro 62. Questo il verdetto scaturito al termine della sontuosa cena di gala tenutasi sabato 9 dicembre nella splendida Sala delle Gesta Rossiane della Rocca di San Secondo (Parma), in casa della Strada del Culatello di Zibello, strada ospitante che aveva il compito di proporre gli abbinamenti enologici dei piatti presentati. L'edizione 2006, intitolata "Liscio come l'olio", poneva a confronto le due Strade dei Vini e dei Sapori della Romagna centrale, con i suoi grandi oli extravergine d'oliva, i dop "Brisighella" e "Colline di Romagna". A rappresentare la Strada di Faenza è stato l'olio della Cooperativa Agricola di Brisighella mentre per la Strada di Forlì-cesena l'alfiere è stato quello del Frantoio Turchi di Longiano. Nel magnifico scenario della Rocca di San Secondo Parmense la disfida ha attirato oltre 150 commensali provenienti anche da fuori regione per gustarsi questa succulenta sfida all'ultima goccia. I fortunati commensali hanno degustato le otto elaborate variazioni gastronomiche incentrate sugli oli d'eccellenza delle due Strade sfidanti, preparate con perizia e professionalità dalla brigata guidata dallo Chef Pierluigi Gentilini, patron del Ristorante Mulino San Michele di Tredozio. Gentilini ha ideato due menù paralleli in cui esaltava, tra prodotti, aromi e profumi delle terre di Romagna, soprattutto i due oli di Brisighella e di Longiano, proposti per ciascuna portata della rispettiva Strada, non solo come condimento ma come alimento distintivo. Subito dopo il dessert i maestri di cerimonia della parmense "Corte dei Rossi", vestiti in abiti medioevali hanno dato la parola agli "avvocati di parte" Franco Spada per l'olio di "Brisighella" e Pierluca Turchi per quello delle "Colline di Romagna" che si sono avvicendati in prolusioni sul prodotto e sulle caratteristiche del menù per accaparrarsi i favori della giuria popolare. Subito dopo ogni commensale, con la simbolica oliva, ha potuto votare il menù e l'olio preferito e dopo la proclamazione del risultato da parte di Davide Cappa (rappresentante del territorio ospitante, la Strada del Culatello di Zibello), hanno ritirato i premi Luciana Garbuglia (Assessore al Turismo della Provincia di Forlì-cesena oltre che Vicepresidente della Strada dei Vini e dei Sapori di Forlì-cesena) e Vincenzo Tronconi (Vice Sindaco del Comune di Brisighella e rappresentante della Strada delle Colline di Faenza). Più che una disfida si è trattato di un derby, ospitato in maniera perfetta dalla Strada del Culatello di Zibello che nella giornata di domenica ha sfoderato le proprie armi gastronomiche, nelle fattezze del Culatello e della Spalla Cotta di San Secondo, protagoniste di successo dell'Osteria delle Strade, che ha messo in mostra e in degustazione gli eccezionali prodotti tipici di cui la nostra regione è ricchissima. .

<<BACK

Creato da cdweb.it

MARKETPRESS

- > Notiziario
- > Archivio
- > Archivio Storico
- > Visite a Marketpress
- > Frasi importanti
- > Piccolo vocabolario
- > Programmi sul web

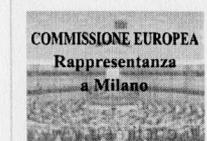


LOGIN

>>Username

>>Password

Invia



Annunci Google

Prenota per l'Australia
Tariffe Esclusive per l'Australia. Vola Lontano con Singapore Airlines
www.singaporeair.com

Solo Volo Australia
Scopri le offerte eDreams. Grandi offerte e prezzi introvabili
www.edreams.it

Kakadu luxury safaris
Our Kakadu Safaris travel to Kakadu staying at luxury camps
www.australia4tours.com/OD/OD

Sei stato in Australia?
Pubblica gratis il video del tuo viaggio su QOOB.
www.qoob.tv

Australian visas and ETAs
Issued instantly 24/7
AUS\$20 (approx.)
UK£8.00 US\$15.00
www.ausvisa.iborders.com

[Pubblica annunci qui](#)

Nella sua rubrica settimanale dedicata all'eno-gastronomia, in onda alle ore 22.45, il canale satellitare SAT 8 TV (SKY 859), presente alla manifestazione con il giornalista Enzo Notargiacomo, ha dedicato un ampio servizio a "Liscio come l'Olio" con stralci delle dichiarazioni tratte dalle interviste raccolte la sera dell'evento con Renato Scuda, Vincenzo Tronconi, Luciana Garbuglia e Davide Cappa.

newsletter

iscriviti

cancellati

Invia

area riservata



Inca

Caaf

Contratti

Lavoro

Categorie

Area casa

Extra-Romagna

60019.it

Bologna2000.com

Capitanata.it

Cittaoggiweb.it

Gomarche.it

Gravinaonline.it

Ilquotidiano.it

Maremmanews.it

Modena2000.it

Napoli.com

Notizie-online.it

Orvietonews.it

Perugianews.it

Piupress.it

Quelliche.net

Reggio2000.it

Sardegnaoggi.it

Sassuolo2000.it

Terninews.it

Vaol.it

Varesenews.it

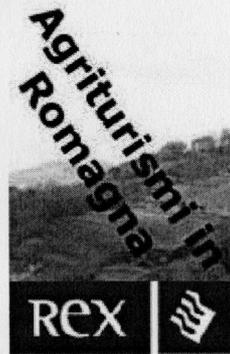
Veronaeconomia.it

Viaroma100.net

Viverejesi.it

Vivereosimo.it

Viveresenigallia.it



Business & Congress Hotels

marketing territoriale e di offerta turistica di qualità, nella nuova
associazione ROMAGNA TERRA DEL SANGIOVESE

Google™

Cerca

Scardovi - Lugo (RA) - Mercerie & Fai da te
a pochi passi ta te! www.scardovi.com

Annunci Google

Pubblica annunci qui

Aggiungi un commento all'articolo...

Notizie Precedenti:

TITOLO

DATA

ORARIO

SAN MAURO - Una 'mappa' sul rumore: a breve gli interventi di 'bonifica' acustica

13-12-2006

11:39

CESENA - Imprese: 'Trevi' conclude con successo il recupero dei Buddha in Afghanistan

13-12-2006

11:33

CESENA - Mario Biondi e il rhythm' blues domani sera al 'Teatro Verdi'

13-12-2006

11:14

CESENA - Si modificano le mansioni dello sportello per l'immigrazione attivato nel Comune

13-12-2006

08:20

SAVIGNANO - Storia ed archeologia protagonista di un incontro

12-12-2006

19:41

CESENA - Al via le agevolazioni sulla tariffa dell'acqua

12-12-2006

16:59

FORLÌ'-CESENA - Nominato il nuovo prefetto, è Antonio Nunziante

12-12-2006

15:42

RUBICONE - Nuova sede per la polizia municipale dell'Unione dei Comuni

12-12-2006

12:08

CESENA - Recita natalizia per i bambini di Pediatria

12-12-2006

12:05

CESENA - Serie B, finisce 1-1 al 'Manuzzi' tra Cesena e Napoli

11-12-2006

23:07

cliccando sui giorni del calendario qui a fianco potrai visitare lo storico delle notizie apparse sul nostro portale

Liberati con Tiscali TandemFree!

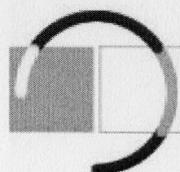
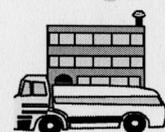
ADSL 4 mega
senza limitiTelefonate
& in tutta Italia

no canone telecom!

19.95€/mese + modem GRATIS!

ABBONATI SUBITO!

Redazione | Pagina iniziale | Scrivici | RSS | Ricerca

Per ogni vostro
problema
di automazione
industrialeromagnaooggi.it
la tua città a portata di click

mercoledì 13 dicembre 2006 - Ore 12:45:46 - Visite ultima ora: 482 Visitatori oggi: 2476 - Visite totali: 11376384

- home
- redazione
- agenda
romagna
- news

Prima pagina

Forlì

Ravenna

Rimini

Cesena

Bologna

Emilia-Romagna

25ore

La parola a voi

METEO

OROSCOPO

meteo

TUTTO IL
METEO

rubriche

Formula Uno
Viaggi e
Culture
Arte e
letteratura
Vino e dintorni
GossipTv
Cinema
Internet
VaiMatteo

Edifici completi
chiavi in mano
Tamponamenti
con pannelli o
muraturaEDILIZIA
INDUSTRIALE
COMMERCIALE
AGRICOLA

sei in news/Cesena, data 11.12.2006, orario 09:24.

GASTRONOMIA - La Strada dei vini di Forlì-Cesena vince la 'Disfida del gusto'

LONGIANO - Per sole dieci olive, la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì e Cesena ha vinto la *Disfida del Gusto 2006*, battendo la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Faenza per 72 voti "popolari" contro 62. E' il verdetto scaturito al termine della sontuosa cena di gala tenutasi sabato 9 dicembre presso la Sala delle Gesta Rossigne della Rocca di S.Secondo (Parma).

La disfida 2006, intitolata "**Liscio come l'olio**", poneva a confronto le due Strade dei Vini e dei Sapori della Romagna centrale, con le "armi" dei suoi grandi olii extravergine di oliva: rappresentava la Strada di Faenza l'olio della Cooperativa Agricola di Brisighella, e quello della Strada di Forlì-Cesena l'olio del Frantoio Turchi di Balignano di Longiano.

Centocinquanta commensali hanno degustato le otto elaborate variazioni gastronomiche incentrate sugli olii d'eccellenza delle due Strade sfidanti, preparate con perizia e professionalità dalla brigata guidata dallo Chef Pierluigi Gentilini, patron del Ristorante Mulino San Michele di Tredozio: il geniale chef ha ideato preparato e somministrato due menù paralleli in cui esaltava, tra prodotti aromi e profumi della terra di Romagna, soprattutto i due olii di Brisighella e di Longiano, proposti per ciascun piatto della rispettiva Strada, non solo come condimento ma come distintivo alimento.

Al momento del dessert, i maestri di cerimonia del castello parmense vestiti in abiti medioevali, hanno dato la parola, prima della votazione popolare, agli "avvocati di parte": Franco Spada per l'olio delle colline di Faenza, Pierluca Turchi per quello dei colli di Forlì-Cesena, che si sono dilungati in apprezzate prolusioni sul prodotto, il territorio e l'ospitalità della terra di Romagna. Angeliche ancelle hanno infine dotato ogni commensale di una oliva: ecco l'appropriata "scheda di voto", che ognuno degli ospiti doveva riporre in una delle due urne di voto. Dopo la proclamazione del risultato da parte di Davide Cappa (rappresentante del territorio ospitante, la Strada del Culatello di Zibello), hanno ritirato i premi e le targhe di riconoscimento Luciana Garbuglia (assessore al turismo della Provincia di Forlì-Cesena, vice presidente della Strada FC) e Vincenzo Tronconi (vice sindaco del Comune di Brisighella).

Più che una disfida, quello tra la Strada di Forlì e Cesena e quella di Faenza è stato invero un derby amichevole, per far comunemente pesare, in terra emiliana, la forza dei prodotti emergenti e delle offerte gastronomiche di qualità della Romagna, che le Strade dei Vini e dei Sapori riuniscono, grazie al progetto di

GAZZETTA DI PARMA
MERCOLEDÌ 13 DICEMBRE 2006

Parmense

Il ruolo del presepe ◉ Domani
parrocchiale di Sorbolo si svol-
sul tema «Il ruolo del presepe

EVENTO IL COMPLEANNO DELL'AZIENDA IN CONCOMITANZA CON LA DISFIDA DEL GUSTO

San Secondo, la piazza si trasforma in un uliveto

Degustazioni e una mostra per i 60 anni della «Coppini arte olearia»

SAN SECONDO

Paolo Panni

Il Grande festa per la «Coppini arte olearia», azienda sansecondina che taglia quest'anno il traguardo dei sessant'anni di attività. Un traguardo prestigioso che l'azienda ha festeggiato, nei giorni scorsi, in occasione della «Disfida del gusto» che ha visto in singolar tenzone gli oli extravergine di Brisighella e di Longiano, ed è stata organizzata dall'Unione Appennino e Verde, Apt servizi Emilia Romagna e dalle Strade dei vini e dei sapori dell'Emilia Romagna.

La «Coppini arte olearia» ha celebrato in grande stile i suoi primi sessant'anni, proprio nel paese che oggi ospita la sede amministrativa e di rappresentanza delle aziende del gruppo. Grande è stata l'affluenza di amici, clienti, estimatori dell'azienda, che hanno piacevolmente brindato con la famiglia Coppini e i tanti collaboratori che hanno voluto vivere insieme questo momento. È stato ricreato nel piazzale antistante la chiesa un uliveto secolare con dei piccoli salottini, per stare insieme in un clima familiare e di festa.

All'interno dell'uliveto è stata creata una piccola galleria di immagini e riconoscimenti inter-



Ulivi in piazza «Coppini arte olearia» ha festeggiato i propri 60 anni.

nazionali, che ha reso possibile a tutti ripercorre le tappe che hanno portato l'azienda alla certificazione di rintracciabilità di filiera. «Un ringraziamento particolare va al Comune di San Secondo - ha detto Ernesto Coppini, anima dell'azienda - che in occasione della disfida degli oli romagnoli, ci ha concesso l'utilizzo del piazzale della chiesa, da noi trasformato nella contrada degli ulivi, per festeggiare con i

nostri tanti estimatori i nostri primi 60 anni e rendere omaggio ad Americo Coppini, fondatore, che mi ha trasmesso la passione per l'olio di qualità certa».

L'Amministrazione, consapevole che la Coppini non avrebbe potuto partecipare alla disfida organizzata dalla regione Emilia Romagna perché circoscritta agli oli romagnoli, ha apprezzato la partecipazione della Coppini arte olearia, che ha contribuito

così alla buona riuscita dell'iniziativa cogliendo l'occasione per festeggiare i 60 anni dell'azienda. Oltre a una degustazione professionale dei diversi extravergine prodotti dalla Coppini arte olearia e da L'Albero d'argento, è stato possibile assaggiare aperitivi a base di frutta, verdura e olio, preparati al momento da Stellario Minutolo, cuoco professionista della scuola internazionale di cucina Alma di Colorno, di cui la Coppini è sponsor sostenitore. Inoltre, figuranti in costume medievale della contrada della Prevostura, invitavano con una cartolina al laboratorio del gusto, organizzato per l'occasione e guidato da Matteo Coppini, maestro degustatore e capo panel. «A tutti - ha spiegato Paolo Coppini, marketing manager della Coppini arte olearia - abbiamo dato appuntamento al 2008, al podere Fieniletto di San Secondo, per l'inaugurazione dell'Agorà, con 90 ulivi secolari provenienti dai nostri uliveti, e dell'annesso museo dell'arte olearia. Sarà un luogo di incontro che esprime la filosofia dell'azienda e i nostri valori di riferimento: il legame con la terra, con i prodotti tipici trasformati dal lavoro dell'uomo, con una tradizione importante che si vuole mantenere e da cui si può ancora imparare tanto». ♦

Il giornalista Emanuele Roncalli, presente alla cena di Disfida, ha dedicato un ampio articolo di recensione della serata pubblicato nella sezione di Enogastronomia del quotidiano bergamasco.

Il fotoreporter Marcello Calzolari, presente alla Cena di Disfida, ha dedicato un ampio articolo di recensione della serata, corredato di proprie immagini scattate durante la manifestazione, pubblicato nella sezione di Enogastronomia del mensile bergamasco.