

Articolo del 17/07/2014 - Pagina n° 1

Nuovo appuntamento all'ippodromo del Savio (/news/cesena/0035892-nuovo-appuntamento-all'ippodromo-del-savio)



http://www.forl24ore.it/sites/default/files/imagecache/galleria_blg/photos/2014-07-01/corsacavallippodromodicesenagenerico.jpg

Ancora grandi corse, tante emozioni e spettacoli da non perdere

CESENA - Primo round del doppio appuntamento che chiude la settimana ippica al Savio, l'appuntamento di venerdì è fissato per le 21 in compagnia degli anziani, mentre il clou – **XX Premio Rossi Materiali per Abitare** – è riservato ad un sestetto di esponenti della leva 2010 impegnati sulla distanza del miglio.

In una stagione sin qui contrassegnata da risultati cronometrici di notevole spessore, il centrale propone uno schema che si preannuncia caratterizzato dalla velocità, con Rughy delle Selve ed il suo mentore Lorenzo Baldi più che mai intenzionati a vendere cara la pelle giostrando nel gradito cliché tattico all'avanguardia, sfidati dagli ospiti campani Rebus Degli Dei/Dell'Annunziata e da Rio di Mazvalli, proposta di Holger Ehler abbinata alle accorte scelte di Vecchione.

Nel corso della serata appuntamento con **WE LOVE CIRCUS**. Il pubblico del Savio potrà ammirare le performance di giocoleria col fuoco dell'artista Daniele Capacchi, in arte **Jgor Es**. Daniele sarà partner di **Silvia Elena Resta** che a cavallo di Zar, uno splendido stallone di razza portoghese dal particolarissimo manto dorato, si esibirà in due performance nelle quali il fuoco e il suo potere ipnotico servirà da fulcro a tutta la rappresentazione.

Tra una performance e l'altra di Silvia Elena e Jgor, si svolgerà il primo appuntamento stagionale con **Lady Trotto**. Nel parterre sfileranno le bellissime che il pubblico potrà votare tramite cartolina, sms o coupon. Le più votate parteciperanno alla **Finalissima in programma martedì 2 settembre**.

Il pubblico di Teleromagna avrà la possibilità di conoscere da vicino le "miss", che saranno ospiti della trasmissione "Cavalli in Pista" condotta da Luciano Poggi.

Le altre corse della serata:

Il convegno si apre con i gentleman, chiamati ad interpretare sette anziani in un miglio che affida il pronostico a Mercury Roc, svelto in partenza e solido lungo il percorso che, con a bordo il giovane Filippo Rocca, troverà sulla sua strada competitor temibili in Istrice Gianfi, con Marco Lasi, e Orione Trio oggi in versione Andrea Orlandi; Canelli, ingaggiato da Adrian Gjoni, sarà pronto a scalare il podio in sediolo a Pakito. Alla seconda, Premio Ceramica Panaria, il team Porzio propone Ruolo di Azzurra ed alla terza – Premio Ceramiche Cerim- ancora i dilettanti in vetrina per un miglio riservato ai tre anni ai cui vertici campeggia l'ottima connection Swing del Ronco/Filippo Monti. Eccellenti tre anni daranno vita ad un'intrigante quarta manche serale, con partenza al fulmicotone tra Semir Alter e Staccino Jet e probabile pressing della tenace Sky Girl, il tutto a vantaggio dello spettacolo e dell'incertezza tattica, mentre alla quinta Pedro Almodovar trova collocazione propizia per tornare sul gradino più alto del podio dopo aver stupito durante la stagione primaverile. Alla sesta, Premio Ceramiche Casagrande Padana, nastri a doppio chilometro per un folto gruppo di anziani su cui spiccano la vecchia gloria Isidur PI, con Antonio Esposito in sulki a festeggiare la recente promozione alla finale del Superfrustino e Nubiana Guasimo, generosa ed esperta su cui sale il compagno di sempre Enrico Dall'Olio. Chiudiamo con l'ottava corsa in cui Record Kosmos che V.P. Dell'Annunziata presenta carico di aspettative nonostante le presenze della novità Replica RI e del solido Ravel Om.

Al Ristorante Trio:

Un motivo in più per trascorrere la serata all'ippodromo è proposta dal Ristorante Trio, che per il secondo anno, tutti i venerdì, propone l'appuntamento con "Cuochi in Pista". Venerdì 18 luglio sarà ospite lo chef **Carlo Alberto Borsarini** della "Lumira" di Castelfranco Emilia (MO), per realizzare un menu appositamente studiato per l'occasione. I piatti che compongono il menu della serata saranno descritti in vari momenti grazie alle domande dei giornalisti esperti gourmand Paolo Morelli e Claudia d'Angelo, i quali affiancheranno lo chef nel corso dello show cooking realizzato nella cucina a vista del ristorante.

Aggiungiamo qualche notizia in più riguardo l'attività della famiglia Borsarini, che gestisce il ristorante "La Lumira" da più di 50 anni. Il passaggio decisivo dalla cucina tradizionale alla rivisitazione attuale è stato introdotto proprio da Carlo Alberto il quale ha deciso di rielaborare in chiave artistica e creativa la cucina emiliana classica dando grande importanza soprattutto alla ricerca di materie prime di altissima qualità ed alla presentazione dei piatti.

Una curiosità: a gennaio di quest'anno, il Ristorante "La Lumira" si è classificato secondo nella "Sfida del Tortellino Modena/Bologna" conquistando la "Chef Cup" con la ricetta del tortellino tradizionale in brodo di cappone.