



Articolo del 25/07/2014 - Pagina n° 1

Venerdì 25 Luglio imperdibile appuntamento all'Ippodromo di Cesena con il Premio Banca Popolare dell'Emilia Romagna Divisione Corporate.

Un miglio per sei e con un favorito dalle chiare chance, questo il biglietto da visita del clou che l'impianto romagnolo propone nella sua prima serata del week end.



Premiazioni svolte lo scorso anno nella serata dedicata alla Banca Popolare dell'Emilia Romagna. La corsa centrale venne vinta da Pesce of Mind con Roberto Andreghetti.

Dopo un polemico nulla di fatto di due settimane fa, torna infatti in Riviera il velocista Roger Prav, allievo di Carlo Belladonna, che trova nel portacolori di Zibi Boniek, Rocco Grif, un valido tester alla pari della veloce Rouen Paste Tit e di Rouge BI, tutti solidi esponenti della classe di ferro 2010.

Ricordiamo che per l'appuntamento con WE LOVE CIRCUS, Silvia Elena Resta si esibirà accompagnata da Engraldo 14, il bellissimo cavallo di pura razza spagnola e da un'altra amazzone d'eccezione: Elisa Brunetti. Il pubblico dell'ippodromo ha già potuto apprezzare queste due artiste agli inizi di luglio nella performance "L'Avorlo e l'Ebano", venerdì il tema della serata sarà invece il Fuoco, elemento naturale ipnotico ed attrattivo di grande suggestione. Venerdì protagonista anche la bellezza e il glamour delle bellissime partecipanti alla seconda selezione di Lady Trotto 2014. Ricordiamo che la finalissima avrà luogo martedì 2 settembre. Le partecipanti alla selezione saranno ospiti di Luciano Poggi nel corso della trasmissione "Cavalli in Pista" in diretta su Teleromagna.



Silvia Elena Resta accompagnata da Elisa Brunetti sarà in scena per We Love Circus.

Le altre corse della serata:

Si inizia con i gentleman e con i tre anni dal significativo ruolo di marcia, sette al via in un contesto estremamente omogeneo nel quale Sidney Bi e Carlo Hudorovich recitano ruolo di primo piano assieme a Scilla Gso ed Andrea Orlandi con la new entry Sigismondo interpretato da Michele Canali. Alla seconda anziani di lungo corso capeggiati da One Arrow Gar, vincitrice ad inizio mese a media di tutto rispetto ed oggi in grado di replicare nonostante le agguerrite presenze di Papalione Cam e Potter Jet, mentre alla terza il testimone torna al "puri" con Rambo Di Cesato e Patrik Romano in grado di salire sul gradino più alto del podio grazie alla forma al top del cadetto allenato da Valter Castellani, nonostante la presenza di Rohuini, con il marchigiano d'adozione Vestano e da Ribeiroz stout di casa Porzio affidato a Michele Canali.



Alcune delle partecipanti alla prima selezione di Lady Trotto 2014.

Equilibrio tattico alla quarta corsa, miglio per sette esperti velocisti capeggiati dal solido Olaf Om, pensionario di Valter Castellani che ne affida le sorti alla sagacia tattica di Giuseppe Porzio, mentre alla quinta, progetti di fuga per Ogilii Rum, che Giordano Battistini proietterà all'avanguardia tentando la fuga dal movimentatore Oscar Di Jesolo ed alla sesta, gran follia in pista ed estrema incertezza nel pronostico affidato a Pirata di Mare e Vecchione su Presuntuoso Nef e Vitagliano. Chiudiamo la serata con il match, Solo Cat/Solo GI, quasi omonimi i cui suffissi denotano provenienza da allevamenti tra i più prestigiosi della penisola.

Venerdì 25 luglio al Ristorante Trio collocato all'interno dell'ippodromo di Cesena, dalle ore 21.00, per la rassegna "Cuochi in Pista", andrà in scena lo show cooking di Giovanna Guidetti, chef dell'Osteria "La Fefa" di Finale Emilia (MO).

Il menù studiato per l'occasione potrà essere gustato da tutti gli ospiti del ristorante.

La passione per la cucina di Giovanna Guidetti nasce durante un viaggio a Panarea, località in cui ha inizio la collaborazione con la trattoria "da Adelina". Dopo questa esperienza si può dire che sia sbocciato un vero amore per l'arte della cucina, Giovanna infatti decide di diventare una cuoca professionista, abbandonando la laurea in Giurisprudenza per la sua vera passione. Nel giro di qualche anno presta servizio in vari ristoranti stellati della penisola, anche se continua a coltivare il suo vero sogno: aprire un ristorante che proponga le ricette della cucina tradizionale. Nel mese di ottobre del 2000, inizia a concretizzarsi l'obiettivo di tanti anni di lavoro, Giovanna acquista l'Osteria La Fefa, locale storico di Finale Emilia e, dopo un'opera di restauro che ha voluto mantenere l'atmosfera ospitale dei luoghi della tradizione, il locale viene inaugurato l'anno successivo.

L'obiettivo principale della cucina di Giovanna Guidetti è la salvaguardia delle tradizioni culinarie della "Baesa", in particolare di Finale Emilia. L'utilizzo di prodotti di qualità e le materie prime ricercate, cucinate con le moderne cotture, permettono di raggiungere i massimi risultati elaborando gli ingredienti in modo semplice. Gli ingredienti all'"Osteria La Fefa", privilegiano i prodotti del territorio e la lavorazione artigianale.