

Articolo del 03/07/2015 - Pagina n° 3

VENERDÌ 3 LUGLIO 2015 il Resto del Carlino

CESENA PRIMO PIANO 3

IPPICA AL SAVIO

CALENDARIO CONFERMATO

PROSEGUE IL PROGRAMMA CON SERATE DI CORSE OGNI MARTEDÌ, VENERDÌ E SABATO FINO AL CAMPIONATO EUROPEO DEL 5 SETTEMBRE

L'ATTIVITÀ È RIPRESA IN TUTTA ITALIA DOPO GLI IMPEGNI DEL MINISTERO

La stagione delle 'notturne di trotto' entra nel vivo senza più rischi di scioperi

di PAOLO MORELLI

LA STAGIONE dell'Ippodromo del Savio è salva. La minaccia del blocco dell'attività ippica a tempo indeterminato è rientrata dopo che la soluzione di una controversia sul recupero dell'Iva tra il Ministero dell'Economia e Finanze e quello delle Politiche Agricole ha reso disponibili 26 milioni per integrare le somme disponibili a copertura del monte premi per il secondo semestre di quest'anno. In questo modo il Ministero delle Politiche Agricole potrà procedere anche al pagamento degli arretrati relativi ai mesi di novembre e dicembre 2012, e ad accorciare



SODDISFATTO
Tomaso Grassi, presidente di Hippogroup Cesenate

ne dell'Ippodromo Del Savio».

Perché non avete aderito al blocco dell'attività ippica?

«Prima di tutto perché questo era uno sciopero controproducente: il Ministero aveva come necessità il taglio delle giornate di corse, del montepremi e delle erogazioni alle società di corse; bloccando l'attività si faceva solo un favore al

Ministero. Poi il blocco non è stato omogeneo, si è corso in quasi tutti gli ippodromi di galoppo e a Modena per il trotto. Infine l'apertura della stagione delle notturne di trotto per noi era un appuntamento molto importante e già ampiamente pubblicizzato: non potevamo lasciare fuori dai cancelli le migliaia di persone che sarebbero

comunque arrivate all'Ippodromo del Savio».

E se non fosse stato raggiunto un accordo?

«Se dal Ministero non fossero giunte risposte soddisfacenti eravamo pronti a sospendere l'attività dal 1° luglio, come era stato deciso nella manifestazione di protesta del 23 giugno scorso a Roma».

L'INTESA

Tagli evitati dall'accordo tra i ministeri dell'Agricoltura e delle Finanze

entro i due mesi dei tempi di pagamento dei premi al traguardo, oggi fermi a tre-quattro mesi mentre le scuderie devono pagare le forniture entro 60 giorni.

«SIAMO contenti - commenta Tomaso Grassi, presidente di Hippogroup Cesenate - che sia stato raggiunto l'accordo tra il Ministero dell'Agricoltura, quello dell'Economia e le categorie degli allenatori, guidatori, fantini e proprietari dei cavalli da corsa che ha portato alla sospensione dell'agitazione e alla conferma del calendario senza tagli per luglio e agosto, e molto probabilmente anche per il secondo semestre dell'anno. Questo ci consente di programmare senza patemi d'animo la stagio-

TRIO TENDA Sarchielli insegna ad andare in pensione



INIZIANO stasera gli 'Incontri alla Trio Tenda' che ogni venerdì e sabato anticiperanno le serate di corsa dalle 20.15 alle 20.45. Il primo ospite sarà Guido Sarchielli (foto), docente di Psicologia del lavoro e prorettore per la Romagna dell'Università di Bologna, che presenterà il suo libro 'Andare in pensione - Piaceri, dispiaceri, opportunità'.

A condurre gli 'Incontri alla Trio Tenda' saranno due driver per passione, il giornalista Paolo Morelli e la laureanda in ingegneria Jessica Pompa che corrono nel Campionato Giornalisti - Universitari.

Domani, sabato, secondo incontro: alle 20.15 il giornalista Davide Giacalone presenterà il suo ultimo libro 'Senza paura'.

A 'Cuochi in pista' la cucina bolognese secondo Leonora Rinaldi



SECONDO appuntamento con i grandi chef ospiti al Ristorante Trio per 'Cuochi in Pista - Notte Stellate'. Stasera al Ristorante Trio dalle 21, andrà in scena lo show cooking dello chef Leonora Rinaldi (foto) del Ristorante 'Vicolo Colombina' di Bologna.

I piatti che saranno realizzati dalla chef nella cucina a vista saranno gli stessi che potranno essere gustati da tutte le persone che decideranno di passare la serata di corse presso il Ristorante Trio.

Leonora Rinaldi, nata nel 1988, si è avvicinata alla cucina fin da piccola, quando appena rientrata da scuola ammirava la nonna mentre tirava la sfoglia e l'aiutava a chiudere i tortellini facendosi rivelare i segreti della cucina tradizionale bolognese. Dopo una formazione alla Scuola Alberghiera di Castel San Pietro e due anni e mezzo nella trattoria 'Il laghetto della noce' durante i quali ha affinato la sua cucina, inizia una collaborazione con Max Poggi.