

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

25 agosto '18

a cura dell'Ufficio Stampa

Rassegna Stampa

25-08-2018

CASTENASO

RESTO DEL CARLINO	25/08/2018	17	Intervista a Giuseppe Di Palo - Ha messo sui pedali chi non ci saliva più <i>Gabriele Tassi</i>	2
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	25/08/2018	48	Castenaso, chiusura dell'ufficio demografico <i>Redazione</i>	3
RESTO DEL CARLINO RIMINI	25/08/2018	53	Intervista a Gino Fabbri - Gino Fabbri: La ciambella resta il massimo <i>Roberta Bezzi</i>	4

IL MOBIKER

«Ha messo sui pedali chi non ci saliva più»

CI SONO cambiamenti in grado di mettere davvero alla prova le società che vogliono dirsi moderne. Uno di questi è il bike sharing in free-floating. Una bici disponibile 24 ore al giorno, prenderla e parcheggiarla dovunque. Ieri un sogno, oggi realtà. «Poche preoccupazioni e molta libertà». Riassume così Giuseppe Di Paolo, 'mobiker' bolognese la sua esperienza quotidiana con la Mobike.

Com'è nato il suo interesse?

«All'inizio era pura curiosità, ho scaricato la app, mi sono informato bene, sarà stata la deformazione professionale».

Cioè?

«Io lavoro con le app, e questa mi è sembrata molto ben fatta, utile e comprensibile sia per i turisti che vogliono girare Bologna, ma anche per i residenti stessi».

E così Mobike è diventato un appuntamento quotidiano.

«Più che un appuntamento, un toccasana mattutino e serale. Passando il 90 per cento della mia settimana in ufficio non ho altre valvole di sfogo, in questo modo faccio fruttare la mia vita di pendolare. Da Castenaso prendo il treno e arrivo in stazione, da lì poi sblocco una Mobike e vado al lavoro».

Senza il rischio che le rubino la bici.

«Quello è il vero punto di forza del servizio: prima giravo con la mia storica Graziella, ma era all'ordine del giorno trovarla vandalizzata o cannibalizzata

per i pezzi. Così ho deciso di lasciarla a casa per paura che me la rubassero e ora uso il bike sharing».

Un servizio che solleva dalla responsabilità di possedere un mezzo ma che può diventare anche una lama a doppio taglio?

«Proprio così, la gente non ci pensa e capita di trovare bici danneggiate, qui c'è da fare un serio esame di coscienza, ricordandosi che un senso civico esiste e non va lasciato da parte».

Da applicazione a comunità di ciclisti, l'identificazione è possibile?

«Lo è, molti che non pedalavano da anni hanno riscoperto la gioia delle due ruote, inoltre i prezzi sono competitivi. Spero che il Comune possa continuare a promuovere queste iniziative verdi e digitali, sono servizi più leggeri, rapidi ed efficienti».

Gabriele Tassi



Peso:18%

CASTENASO, CHIUSURA DELL'UFFICIO DEMOGRAFICO
L'UFFICIO SERVIZI DEMOGRAFICI DEL COMUNE (PIAZZA BASSI 1)
CHIUDERÀ AL PUBBLICO NELLE GIORNATE DI MARTEDÌ E GIOVEDÌ
DAL 27 AGOSTO FINO AL 14 SETTEMBRE



Peso:2%

CERVIA GUSTA LIBRO

Gino Fabbri: «La ciambella resta il massimo»

ESPONENTE di spicco della pasticceria italiana, **Gino Fabbri** sarà atteso ospite della rassegna *Cervia Gusta Libro* dove parlerà anche del suo libro *Gino Fabbri. Pasticcere* (Minerva). L'appuntamento è per questa sera alle 21.30 sotto la Torre di San Michele a Cervia, nell'ambito di un talk-show tutto sulla pasticceria. Vi prenderanno parte anche l'enfant prodige della pasticceria **Roberto Rinaldini** e il nuovo volto del gelato italiano nel mondo **Simone De Feo**. Fabbri, che è presidente dell'Accademia Maestri Pasticceri italiani, ha vinto il concorso per la 'Torta del Giubileo del 2000', mentre nel 2015 ha guidato alla vittoria della *Coupe du Monde de la Patisserie* a Lione la spedizione italiana composta da Emanuele Forcone, Francesco boccia e Fabrizio Donatore. Nel 2009 è stato eletto dai suoi colleghi 'Pasticcere dell'anno'.

Gino Fabbri, come nasce questa sua passione?

«Nell'estate del 1963, quando

mio padre pensò di farmi fare la stagione estiva in un bar-pasticceria di Castenaso, il mio paese (nel Bolognese, ndr). Avevo appena finito la seconda media. La scintilla è scattata subito».

Com'era la pasticceria negli anni Sessanta?

«Molto diversa da adesso, non era così 'pura' a livello lavorativo e si faceva un po' di tutto dal magazzino al laboratorio e fino al negozio. La pasticceria era per pochi che se la potevano permettere, solo col tempo la richiesta è cresciuta grazie alle brioche del mattino e alle torte di compleanno».

E oggi che c'è una domanda maggiore, c'è una conoscenza migliore?

«C'è una grande confusione, nel senso che tutti dicono di sapere tutto anche grazie all'uso smodato dei nuovi media. Ma in realtà, molte persone scarseggiano anche delle nozioni di base. Un esempio? I miei nonni 'veneravano' il frigorifero perché sapevano cosa significava vivere senza. Oggi ci sono famiglie che in estate vanno al supermercato, fanno la spesa, portano tutto in auto e ripartono a fare acquisti.

Non rispettano neanche le regole di base della conservazione dei prodotti!».

Il segreto per diventare il numero uno?

«Non ho mai fatto questo lavoro per avere medaglie che servono solo per una soddisfazione personale. Il vero concorso è l'apprezzamento del negozio da parte dei clienti i cui gusti vanno sempre rispettati. Detto questo, credo che la svolta verso prodotti di qualità e rigorosamente italiani – burro, uova, farina, latte e vaniglia – sia stata molto apprezzata e capita, una volta comunicata bene».

Com'è stato conoscere Papa Giovanni Paolo II?

«Un'esperienza toccante che solo di recente ho deciso di condividere con gli altri. Presentare la mia torta in Vaticano è stato rocambolesco, ma ne è valsa la pena. Ricordo ancora l'emozione».

I suoi dolci preferiti?

«Preferisco la pasticceria d'affetto a quella d'effetto, benché entrambe mi

appartengono. Una ciambella della tradizione, ben presentata con un decoro pulito ed essenziale, è buona tutti i giorni, la mattina col latte e la sera col vino, come si faceva una volta».

Roberta Bezzi



Roberto Rinaldini
e,
a fianco,
Gino Fabbri



Peso: 31%