

■ LA PERIZIA. Arriva Whiting, ispettore Fia

Autodromo, l'ora della verità

■ IMOLA. Martedì è l'ora della verità per l'autodromo di Imola. Si saprà non con certezza e non più per sentito dire da "esperti da bar sport" se l'autodromo Enzo e Dino Ferrari avrà o meno l'omologazione per ospitare le gare automobilistiche. Il 17 marzo arriva Charlie Whiting, ispettore della Fia, delegato della Federazione internazionale automobilistica, per accertare l'omologazione della pista, necessaria per ospitare le manifestazioni automobilistiche. Whiting non è una nuova conoscenza per Imola, fu lui, il primo maggio del 1994, quando morì Ayrton Senna a vedere per primo la vettura e ad autorizzare i tecnici della Williams a estrarre le scatole nere. Scatole nere che, ormai è cronaca, hanno avuto sorti misteriose e di fatto risultarono inutilizzabili durante il processo. Whiting testimoniò anche durante

il processo sulla morte di Senna che si svolse proprio a Imola.

Se Whiting darà il via libera, sciogliendo anche i dubbi sull'ormai "famigerata" curva a gomito davanti alla tribuna centrale, sarà più lecito, ma sempre molto azzardato, sognare un ritorno dei bolidi della Formula Uno sulla curva della Rivazza. Interpellato a proposito, Paolo Gardella, direttore dell'impianto, ha spiegato che si tratta di un progetto «a medio-lungo termine».

La speranza di "Formula Uno" è quella di ottenere prossimamente anche l'omologazione per le moto, con la possibilità di aprire un giorno al ritorno del motomondiale e della Superbike. Flammini, l'inventore del competizione di moto è da sempre interessato all'autodromo di Imola.

CC

■ IL LIETO EVENTO. L'asinella è venuta alla luce nella fattoria "Il Casetto"

È nata Ginevra, la riscossa del raglio in "rosa"

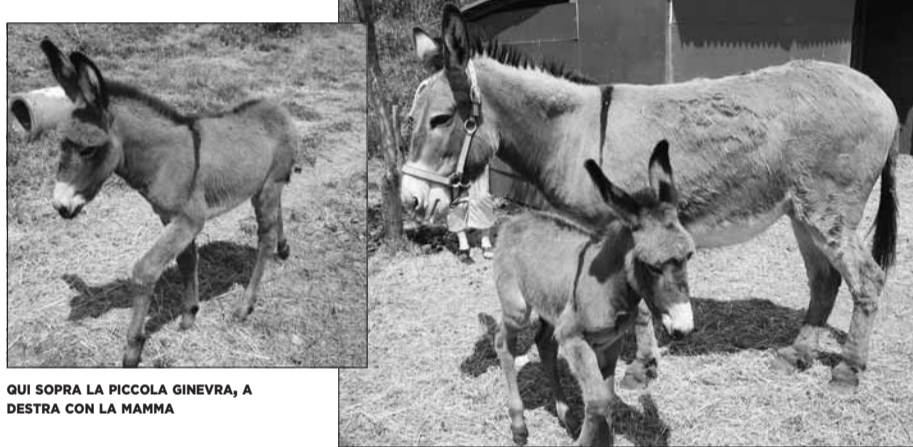
Caterina Cavina

■ CASOLA CANINA. A Imola, come in Luke Skywalker la forza, la razza romagnola è potente. Soprattutto in fatto di asini. Nella fattoria didattica Il Casetto è nata un mese fa Ginevra, il primo esemplare di asino di razza romagnola purissimo, figlia di due prototipi della razza: Beatrice da Castel del Rio e il fiero Romano da Ozzano.

Ginevra, a detta di tutti a Casola Canina, è splendida. Nel poema epico ha «lineamenti leggeri e corpo ben proporzionato», ma anche in versione asinina non scherza in quanto a fascino e armonie.

Ginevra, dicevamo, è figlia di quella Beatrice, anche lei di razza romagnola, nata e cresciuta nel circondario imolese. Nata a Belvedere, sopra Castel del Rio, è cresciuta nella bassa romagnola, a Casola Canina. Allora Beatrice era una sorta di Cenerentola, la sua razza non era ancora stata riconosciuta ufficialmente e nessuno si era accorto della sua "bestiale" avvenenza. Ma il destino è volto presto a suo favore. Il 21 giugno 2005 il Ministero dell'Agricoltura ha rivisto il registro delle «Razze e popolazioni equine riconducibili a gruppi etnici locali» e riconosciuto la razza romagnola, premiando di fatto il lavoro di tanti veterinari, contadini e allevatori che, dal Dopoguerra in avanti, hanno fatto di tutto, incrociando gli esemplari, per far ritornare «chiare» le caratteristiche peculiari dell'asino romagnolo.

Così Beatrice si trovò in un battibaleno con un titolo "nobiliare", un pedigree, a cui si aggiungeva la "fascia da miss" conquistata a una fiera di Grosseto, dove venivano presentate le razze asinine locali. Lì era scoccata la scintilla con il primo



QUI SOPRA LA PICCOLA GINEVRA, A DESTRA CON LA MAMMA

UNA BESTIA DAL "SANGUE BLU"

■ «L'asino romagnolo era un animale di "sangue blu" - spiega afferma Alberto Minardi, direttore del distretto Ausl di Ravenna ed esperto in materia - perché aveva una caratteristica: trottava benissimo anche attac-

cato al calesse, surrogava il cavallo. Mentre gli altri asini erano solo da soma, buoni giusto a portare legna sul dorso». Talmente pregiato che all'Istituto ippico di Reggio Emilia, dove si portavano gli animali per le monte, un accoppiamento con un asino normale costava 50 lire, con un romagnolo circa il doppio.

amore, un esemplare doc della razza: Romagnolo, animale bellissimo e di proprietà di Giovanni Casadei di Castenaso, cugino di quel Secondo Casadei autore di «Romagna mia». Al matrimonio asinino mancavano solo un brindisi con Sangiovese e un piatto di capelletti, oltre che a un giro di valzer, e l'orgoglio del popolo d'oltre Sil-laro era sistemato.

Ma qualcosa non ha funzionato nello spozializio, come purtroppo capita spesso, e Beatrice si è trovata di nuovo single. Una "principessa triste" in perenne ricerca dello sposo che, come nelle belle favole, alla fine è arrivato. Dopo un'attenta selezione (le delusioni insegnano), Beatrice è convolata in seconde nozze con Romano, fiero asino che vive nelle colline sopra a Ozzano. Passata una prima notte di nozze, e

altri tentativi, la bella romagnola è rimasta incinta e, circa un mese fa, ha dato alla luce Ginevra. Dopo la nascita della piccola, avvenuta al Casetto, la famiglia ora è riunita in quel di Ozzano, per passare l'estate al fresco. «Ma Beatrice e la piccola Ginevra torneranno presto in fattoria», rassicurano dalla fattoria.

«L'aspetto caratteristico è che la mamma e il papà di Ginevra sono due "prototipi" della razza, da ogni punto di vista gli animali più tipici e qualitativi della zona, che conta circa 250 capi - afferma Alberto Minardi, imolese direttore del distretto Ausl di Ravenna ed esperto in materia - Ginevra racchiude le caratteristiche di entrambi i genitori, è un "superprototipo" dell'asino romagnolo, inoltre, già alla nascita, aveva le zampe perfettamente dritte». Segno di salute e bellezza. Mi-

nardi spiega l'importanza della venuta al mondo di Ginevra: «Perché la romagnola è ancora una razza a rischio d'estinzione, tanto che la Regione sta facendo molto per tutelarla, in particolare grazie al lavoro dei veterinari Davide Barchi e Gerardo Salza. Entrambi hanno lavorato tantissimo affinché la razza venisse riconosciuta nuovamente, essendo stata dichiarata estinta nel 1945 dal Ministero dell'Agricoltura».

A falciare molti esemplari di romagnolo fu proprio la seconda guerra mondiale che, come si sa, non diede scampo agli uomini ma nemmeno alle bestie. Una grave perdita per il mondo dell'agricoltura. Ora, a ridare luce e speranza alla razza ci sono due femmine eccezionali: la bella Beatrice e la splendida Ginevra.

Rubriche l'Imolese nel Piatto

di Pierangelo Raffini

L'orto, una tradizione sopravvissuta alle ere

Orto, dal latino hortus, ha comune origine con le voci corte e giardino e con significato di recingere, onde il termine vale a significare chiuso, recinto, quindi pezzo di terra chiuso, recintato, nel quale si coltivano erbe mangerecce (ortaggi). L'orto è stato lo strumento attraverso il quale le donne, in modo particolare, hanno selezionato i vegetali e gli animali più adatti per l'alimentazione umana ed hanno sviluppato la cucina, con tutte le sue tecniche, dando poi avvio alla gastronomia.

Che la nostra sia una terra non solo di campanili, ma anche di orti lo si evince transitando per le vie in alcuni quartieri della città e nelle strade dei paesi del circondario imolese. Dalla Pedagna a Ponticelli, dal lungo fiume (vicinanze Ponte Vecchio) alla zona dell'ospedale nuovo - per non parlare della "via degli orti" - si può notare come la tradizione legata alla coltivazione dell'orto non sia scomparsa e anche piccolissimi fazzoletti di terra, magari ristretti su un argine di un canale o di un fiume vengano coltivati con cura e assidua presenza. In molti Comuni della Romagna, e Imola è fra questi, vengono attuate per tradizione politiche atte a rendere disponibili aree appositamente dedicate a questo tipo di impiego. Ne consegue che possiamo ritrovare ancora oggi una ricca memoria gastronomica nella cucina legata ai prodotti degli orti avendo sempre avuto un'importanza centrale nella vita delle famiglie in ogni epoca. Testimonianze culinarie legate ad alcuni prodotti in particolare che ancora oggi vengono proposte in famiglia, nei ristoranti o nelle osterie. Nei nostri orti, oltre ai soliti prodotti reperibili probabilmente in tutti gli orti italiani, vale la pena citare la coltivazione dello scalogno, del sedano e del cardo giganti, del carciofo, della melanzana violetta e della zucca gialla; altri ortaggi che ritroviamo nelle ricette della tradizione sulle nostre tavole e nei ristoranti del territorio sono: cipolla, spinaci, asparagi, cavolfiore, patate, fagioli, "la barba di frate" (liscari), porri, radicchi di campo e la vitalba ("viderba" in dialetto). Vale la pena ricordare che molti di questi prodotti della terra hanno costituito nei secoli passati o recenti le uniche

possibilità che la natura metteva a disposizione delle classi meno abbienti. Proprio la disponibilità a volte anche sostanziosa dei prodotti proveniente dagli orti e una generale situazione di povertà che si poteva riscontrare nel territorio fino agli anni successivi al secondo conflitto mondiale, ci consente oggi di rintracciare - e recuperare -, al di là dell'utilizzo quale contorno ad altre pietanze, una serie di piatti e di ricette frutto anche dell'ingegno di chi faceva "di necessità virtù". Così ritroviamo ancora oggi nelle "baracchine" sparse lungo le nostre strade, le piadine o i crescioni alle erbe con formaggio morbido, nei primi piatti "i curzul" (letteralmente in dialetto i lacci delle scarpe) al sugo di scalogno (piatto tipico quaresimale), i Malfattini o le zuppe al brodo di fagioli o con gli spinaci, i risotti con il radicchio o con la verza, tortelli alle erbe, gnocchi alle erbe, ed ancora i fritti con zucchine, carciofi, cipolla, cardo, sedano, ecc., le frittate di zucca, di barba o di vitalba, lo stufato di cipolla e alla campagnola, gli "antichi" radicchi con i bruciatini (la variante con l'aceto balsamico è stato introdotto recentemente per le mutate richieste del mercato), le zucchine ripiene e per finire le svariate e fantasiose frittate alle verdure dettate più dalla disponibilità del momento che da una particolare tendenza "all'estro" in cucina.

Negli ultimi tempi la richiesta di menù vegetariani nel mercato della ristorazione è aumentata notevolmente per i mutati interessi della società. Per vari motivi, che vanno da una valutazione di un maggior benessere a una presa di posizione su certi temi, stanno aumentando i ristoranti che propongono i prodotti degli orti lavorati con fantasia utilizzata ancor più nella loro descrizione cartacea.

Trovo molto positiva la cosa a conferma di quanto sostengo ogni volta in cui sono chiamato a presentare eventi o incontri: la "tradizione è innovazione e non statica conservazione del passato", "dobbiamo essere custodi dinamici della memoria" secondo l'antica massima "aprirsi senza perdersi" ricordando sempre che la nostra tradizione gastronomica si fonda sul trionfo gusto, qualità e identità locale che diviene, nell'insieme, nazionale.

LA FOTONOTIZIA

■ Prorogati i termini del bando promosso dall'Università di Bologna e dedicato alle idee d'impresa

Fino al 15 luglio per partecipare a Start cup Imola

■ IMOLA. È stato prorogato al 15 luglio il termine per iscriversi alla Start cup 2008 - sezione Imola, la parte rivolta al territorio romagnolo della business plan competition Start cup, promossa dall'Università di Bologna. Dunque c'è un mese in più per partecipare al concorso dedicato a tutti coloro che hanno un'idea imprenditoriale originale, a base tecnica o tecnologica, che hanno così l'opportunità di vincere un premio in denaro e di diventare imprenditori, con l'aiuto dell'incubatore Innovami di Imola. L'iscrizione è on-line, per eseguirla occorre collegarsi al sito www.startcup.com/bologna-imola.

Start cup offre al migliore business plan presentato 5.000 euro di contributo finanziario alla costituzione dell'impresa (al lordo di una ritenuta d'acconto del 4%), i servizi di accompagnamento al mercato dell'incubatore Innovami, e il supporto di consulenza delle associazioni imprenditoriali partner; l'assistenza di un «angelo» (un professionista o un imprenditore esperto) che seguirà i primi passi del progetto d'impresa.

