

VERSO LE PRIMARIE PD

«Un partito bambino che deve crescere»

Damiano Zoffoli spalleggia Franceschini e apre ad alleanze ma senza minestroni

CESENA. Un partito più aperto e coraggioso e soprattutto capace di dialogare con la società. Così Damiano Zoffoli si augura che sia il Pd del futuro. Il consigliere regionale, sostenitore della mozione di Dario Franceschini, auspica un partito più robusto, che non rifiuti le alleanze ma che sappia reggersi sulle proprie gambe.

«Il Pd - fa notare Damiano Zoffoli - è un partito giovane, ancora un bambino che deve diventare grande e darsi un'identità, e solo dopo penserà a farsi gli amici, in base a coloro con cui si trova bene».

Ma la priorità è quella governabilità, che l'Unione non seppe garantire, spalancando così la strada all'egemonia di Berlusconi. «L'Unione - è la sua autocritica - era un minestrone indigeribile. Aveva messo insieme tutto e il contrario di tutto senza darsi un'identità. Questo non deve ripetersi». Quindi le alleanze sono aperte in tutte le direzioni, ma stavolta programmi e valori sono insindacabili: «Non è tollerabile che chi siede al mattino nei banchi del governo, vada in piazza a protestargli contro al pomeriggio. Queste contraddizioni, a lungo andare, sono logoranti».

Bisogna quindi sapersi sostituire ai modelli degli avversari, «bisogna proporre un modello economico e sociale basato non sul consumo ma sulla persona e sulla comunità che le sta intorno».

Può sembrare un po' criptico il proposito annunciato di privilegiare la persona al posto dell'individuo, ma non è la stessa cosa, perché - spiega Zoffoli - «un individuo è visto come un semplice consumatore, mentre una persona si fa carico dei valori della sua comunità e della sua coscienza».

Per vincere, il Pd ha chiaramente bisogno di riportare nel centrosinistra quelle fasce deboli che paradossalmente si sono affidate alla destra in momenti di difficoltà: «La destra ha scatenato una guerra tra poveri che ha portato numerosi voti alla



Damiano Zoffoli

Lega: questa fornisce risposte incivili ed inaccettabili, ma i problemi sono reali».

La soluzione ai problemi di integrazione, per Zoffoli, può giungere principalmente dall'associazionismo: «Nessun soggetto ha un legame forte con il territorio come le associazioni, vanno appoggiate e rafforzate. Senza loro non c'è integrazione, e senza

integrazione non può scoppiare la pace tra poveri».

Ma se il Pd vincerà le elezioni - avverte Damiano Zoffoli - dovrà prima di tutto fare una legge sul conflitto di interessi, per evitare che, «passato un Berlusconi, ne arrivi un altro, e si concentri ancora tutta l'informazione nelle mani di una sola persona».

Coro Albani, concerto per Giampileri

CESENA. Grande appuntamento con la lirica, al Bonci, con la mente e il cuore rivolti a Giampileri, il paesino nella zona di Messina travolto dal fango in seguito alla recente alluvione. Domenica, alle 15.30, almeno 80 elementi del coro "Marietta Albani Città di Cesena", che è anche l'organizzatore dell'evento, saranno tra i protagonisti di un concerto lirico e strumentale nel segno dell'amicizia. L'amicizia che lo lega al coro ravennate "Calamosca-Mariani", con cui si esibirà sul palcoscenico, facendo da contorno al soprano Chiara Bonzagni e al

tenore Francesco Medda. L'orchestra dei diplomati dell'istituto musicale "Verdi" di Ravenna, Antonio Salerno al piano e il maestro del coro "Albani", Matteo Unich, a dirigere tutti completano il quadro. Lo spettacolo sarà a pagamento, poiché il coro cesenate è in contatto con la corale "S. Nicolò", di Giampileri, e vuole inviare un concreto aiuto al maestro della stessa che farà sentire la sua voce al Bonci. I biglietti (10 euro per platea e palchi, 5 per il loggione) sono in prevendita da ieri, dalle 10 alle 12.30 e dalle 16.30 alle 19 e domenica dalle 14.30.

l'Italia». Perciò «la vera sfida, la sfida del congresso, non consiste nel pensare, innanzitutto, per quale partito lavorare ma per quale Paese». Zoffoli guarda soprattutto alle nuove generazioni, sostenendo che il primo diritto per cui impegnarsi è «il diritto al futuro». E questo si fa «con teste nuove e non solo con facce nuove».

Matteo Zavagli

CESENA. Le strategie di qualificazione del centro storico di Cesena diventano oggetto di studio all'interno di un convegno internazionale dedicato alla "Valorizzazione del commercio urbano". L'iniziativa si è aperta ieri a Torino e si concluderà oggi, sotto la regia della Regione Piemonte. Articolato in quattro sessioni di lavoro, il convegno mira, in particolare, a fare il punto sugli interventi di pianificazione del territorio connessi con la valorizzazione delle attività commerciali dei centri urbani negli ultimi dieci anni.

Si è deciso di mettere a confronto casi emblematici di programmazione commerciale in alcune regioni italiane (oltre al Piemonte, Marche, Emi-

Cesena esporta il suo modello per il centro

Il sindaco Lucchi protagonista in un convegno internazionale a Torino. Questa mattina illustrerà anche il progetto "La domenica specialmente"

lia-Romagna, Lombardia e Lazio), in Belgio, Francia, Spagna, Svezia e Stati Uniti. Cesena è stata scelta come unico esempio avanzato all'interno della realtà emiliano-romagnola. Paolo Lucchi, questa mattina, illustrerà l'esperienza maturata nel centro storico della città di cui è sindaco. A Torino lo accompagneranno alcuni rappresentanti delle associazioni economiche cesenate: Maria Luisa Pieri e Vanni Zanfini di Confesercenti, Meris Casalboni di Confcommercio, Emanuela Drudi del consorzio Centrocentro.

Proprio la collaborazione fra pubblico e privato (in questo caso Comune e operatori commerciali) è uno degli aspetti che il sindaco Lucchi evidenzierà nel suo intervento.

«Se oggi il centro storico di Cesena è uno dei più attrattivi della Romagna - sottolinea il sindaco - lo si deve all'impegno congiunto dell'amministrazione comunale, degli operatori economici e delle associazioni di categoria. Decisiva l'opera di riqualificazione portata avanti dal Comune, che ha interessato tutte le zone racchiuse all'interno del



Una delle simpatiche iniziative de "La domenica specialmente"

perimetro delle mura storiche, recuperando pienamente anche aree a lungo rimaste escluse dalla fruizione dei cittadi-

ni. Ma dal canto loro, operatori e le associazioni hanno contribuito ad arricchire questo importante spazio urbano qualificando le loro attività e collaborando con l'Amministrazione nell'organizzazione di iniziative particolari, grazie alla costituzione di una cabina di regia condivisa, attraverso il comitato per la valorizzazione del centro storico, denominato "Centrocentro" (che raccoglie Comune, le quattro associazioni di categoria Confcommercio, Confesercenti, Confartigianato e Cna, e le associazioni di

mestieri) e l'attività operativa del consorzio "Cesena in Centro". Anche la più recente iniziativa varata, "La domenica specialmente", è nata in questo modo. Il grande afflusso di domenica scorsa nelle strade e nelle piazze della città, l'alta partecipazione a tutte le iniziative promosse dall'assessorato alla Cultura (un migliaio solo i visitatori dell'open day della Malatestiana) dimostrano la validità di questa formula. Ne parlerò a Torino, sottolineandone gli aspetti più innovativi, a cominciare dallo spazio dedicato ai bambini, ideato proprio come servizio da offrire ai frequentatori di quello straordinario centro commerciale a cielo aperto che è il nostro centro storico».

GASTRONOMIA

Gara in programma martedì prossimo

CESENA. E' partito il conto alla rovescia per lo "Sposalizio della piadina", che si svolgerà martedì prossimo, alle 20.30, al ristorante "Cerina" di San Vittore. La nona edizione della manifestazione, nata da un'idea di Tonino Guerra per valorizzare la tradizione che vede la "vera" piadina proposta nei menù dei ristoranti romagnoli, è organizzata da Slow Food Cesena e dalla Confesercenti



ti Cesenate. A difendere il titolo contro gli altri 5 ristoranti contendenti ci sarà l'Osteria del Borgo

da Fischio, di Santa Sofia, che ha vinto la scorsa edizione (nel 2007), con le zucchine in umido ripie-

La piadina cerca un altro marito

L'Osteria del Borgo da Fischio, di Santa Sofia, difende il titolo del 2007 dall'assalto di altri 5 ristoranti in cerca dell'abbinamento perfetto

Le detentrici del titolo conquistato nell'edizione 2007

ne con scamone di bovina romagnola. Fischio è il soprannome attribuito a Franco e a suo figlio Fabio che insieme alla madre Fiorella gestiscono l'accogliente osteria di Santa Sofia. All'interno l'ambiente è piacevole, caldo ed accogliente. Fiorella ha raccolto le ricette dagli anziani del paese e le ripropone adattate al gusto attuale, legate all'offerta dei prodotti stagionali. Il menù varia

ogni giorno. Tra gli antipasti: piadina e raviggiolo, crostini, fiori di sambuco e di acacia fritti e torta salata di stridoli e rosolaccio, salumi, polpettine, tortelli alla lastra il mercoledì. E poi tra i primi: tagliatelle con ragù di coniglio, tortelli di carne e ricotta, cappellacci al burro e salvia, zuppe di funghi, tortelli di ortica con pecorino e gota di maiale. Poi filetto o fegato di maiale,

agnello e carni alla griglia, cotechino, trippa, baccalà. Per il finale, ampia selezione di formaggi e crostate, ciambelle, scroccatene. Ottima la scelta dei vini. Il locale si trova in via San Martino, 61/b (tel. 0543-970417). Chiusura il giovedì. Coperti: 50 più 40 esterni. Prezzi: 30 euro (vini esclusi). Per informazioni e prenotazioni per la serata, 0547-361728.