



Daniilo Minetti
Claudio Zani
Oreste Perri
Massimo Rivoltini
Eugenio Massetti
Gian Domenico Auricchio
e Roberto Maffezzoni

Confartigianato. Rivoltini: «Lavoriamo per valorizzare le eccellenze del territorio»

Con il 'gelato Cremona' si punta alla golosità doc

di Nicola Arrighoni

Il gelato alla mostarda, piuttosto che al gusto di polenta, ma anche al torrone o alla abruzzese e ananasi. Questi alcuni dei sorbetti che hanno accompagnato la cena a Cascina Moreni, promossa da Confartigianato per creare anche a Cremona il gruppo di mestieri per i gelatieri del territorio. Sono intervenuti alla serata rappresentativa delle associazioni di Brescia, Bergamo, Milano, Mantova, Lodi e Crema. «L'obiettivo dell'incontro era quello di lanciare anche sul nostro territorio quello che già accade nel Bresciano e nella Bergamasca: il gruppo di mestieri dei gelatieri», spiega Massimo Rivoltini, presidente di Confartigianato. «C'è la volontà di promuovere il gelato artigianale da un lato e quello gastronomico dall'altro. La qualità dei nostri gelatieri non ha nulla da invidia-



La conviviale dei gelatieri a Cascina Moreni

re, lo dimostra il consenso raccolto dal nostro gelato al torrone. Ma perché non pensare anche ad un gelato al melone e così via individuando peculiarità della nostra gastronomia per inventare una sorta di coppa gelato Cremona?». E' entusiasta Ri-

volta nel presentare al cremonese le esperienze delle province di Bergamo e Brescia, con tanto di elezione di Miss Mamma al Castello di Padergnello. Ospiti della serata sono stati il giornalista ed esperto del settore gelato, Daniilo Minetti, Clau-

dia Zani, presidente regionale del gruppo gelatieri di Confartigianato oltre che del gruppo bresciano; Eugenio Massetti, presidente regionale di Confartigianato e dell'associazione di Brescia; il sindaco Oreste Perri e il presidente della Camera di Commercio, Gian Domenico Auricchio. «E' stato un primo passaggio», ha spiegato a fine conviviale Rivoltini: «la volontà è quella di coinvolgere i vari soggetti dedicati alla produzione artigianale di gelato, ma anche di avvalersi dell'esperienza maturata in territori a noi vicini, nella consapevolezza che la collaborazione è indispensabile se si vuole far passare il messaggio di un prodotto artigianale che sappia essere unico ma, al tempo stesso, condiviso da chi nutre la stessa passione per il lavoro artigianale, in cui il sapere e il fare sono uniti dalla passione».

Scuola. Gli studenti del professionale in visita all'azienda

Formare al lavoro Ocrim e Apc insieme



Ci sono occasioni che vale la pena non perdere. Per un gruppo di studenti dell'Apc — scuola diretta da Adelfo Maffezzoni — questa occasione si è offerta in concomitanza della manifestazione Grano, farina e... promossa dall'Ocrim. I ragazzi dell'Apc iscritti al terzo anno del corso operatori meccanici, accompagnati da alcuni docenti e dalle maestranze aziendali, hanno visitato gli stabilimenti della storica azienda del settore della macinatura dei cereali. «La presenza in azienda dei nostri ragazzi, che frequentano l'indirizzo di operatore meccanico, è stata particolarmente importante», spiega il professore Gianfranco Storti. «Ma ciò che è importante per la nostra scuola è che non si tratta di un'opportunità isolata: è stata una presenza costruita in rapporti che ormai durano da anni con l'azienda di via Massarotti. E' infatti grazie agli stage che gli studenti dell'Apc hanno potuto effettuare in Ocrim nel corso degli anni che si è rafforzata una collaborazione già radicata nel tempo». Gli stage in azienda hanno portato buoni frutti in questi anni, visto che alcuni dei ragazzi sono stati poi assunti da Ocrim. Lo conferma Irene Rota, dell'ufficio personale: «L'azienda accoglie stagisti provenienti dalle scuole superiori. Ma lo fa quando sa di avere la possibilità di seguire i ragazzi e di fare in modo che la presenza degli studenti in azienda possa essere fruttuosa. Solitamente, i profili professionali che provengono dall'Apc, dal Torriani, ma anche dai Ghisleri-Vacchelli sono particolarmente interessanti per Ocrim. Certo, per rendere gli stage efficaci è indispensabile un buon rapporto con la scuola, cui spetta il compito di segnalare e indirizzare i ragazzi». (n.arr.)



Gli studenti dell'Ala Ponzzone Cimino in visita all'Ocrim. Nella foto sopra l'ingresso dell'azienda

TURISMO E ASSOCIAZIONISMO

I fiduciari del Touring Club riuniti a congresso

L'incontro promosso dal sodalizio in sala Mercanti della Camera di Commercio

Il Touring Club nei giorni scorsi ha deciso di tenere la XXIII convention dei fiduciari aziendali della Lombardia, coordinati dal Giulio Lissi, in città, grazie alla collaborazione del sodalizio cremonese, guidato da Carla Bertinelli Spotti. I fiduciari sono stati accolti dal presidente della Camera di Commercio, Gian Domenico Auricchio, che ha sottolineato la fattiva collaborazione con il club di territorio Touring, ricordando il convegno che si terrà in sala Maffei domani, dedicato alle Antiche cascine e ai nuovi paesaggi agrari. L'assessore al Turismo del Comune, Irene Nicoletta De Bona, ha invitato i fiduciari delle varie località della Lombardia a visitare Cremona e a



Il tavolo dei relatori per la XXIII convention dei fiduciari del Touring

portarvi in visita i propri associati. Concetto espresso anche dall'assessore al Turismo della Provincia, Matteo Soccini, che ha ricordato le eccellenze del territorio provinciale. Il console Touring cremonese, Carla Bertinelli Spotti,

ha ricordato l'arrivo a Cremona nel 2003, ben dieci anni fa, di numerosi fiduciari provenienti da tutta Italia, accolti con grande senso di ospitalità e ritornati più volte. Una tradizione che si è rinnovata nei giorni scorsi.

DOVE SI MANGIA?
La Provincia consiglia...

Antica Trattoria
SPECIALITÀ PIACENTINE
Pisarei e fasò - Tortel
Pasta fatta in casa
Salumi & Torta Fritta
Salute vite & Domenica pranzo
di Cărățer
Si accettano prenotazioni
Tel. 0523.836482
Email: pterduca12@gmail.com
Via Roma, 3
San Pietro in Cerro (PC)

Pizzeria
pizza e crudi (anche d'export)
NOVITÀ
A PRANZO STAMPA
SEMPRE APERTI
Martedì / Mercoledì Chiuso alla sera

LE SCUDERIE
Via G. Plasio n. 21
tel. 0372 21408
www.lescuderiecremona.com
info@lescuderiecremona.com

Per un pranzo saturo e diverso dal solito con il nostro splendido buffet dal Martedì al Venerdì dalle 12.00 alle 18.30 con proposte tutti i giorni diverse.
Insalate composte a proprio piacimento con una scelta tra vari ingredienti, antipasti, primi, secondi caldi e freddi.
Dolci limitazioni per terminare il pranzo.
Tutto a volontà fin che vuoi, compreso di acqua naturale o gassata a soli 12,00 euro per persona.
- Si accettano buoni pasto -
(SE CI CHIAMI PRIMA RISERVIAMO ANCHE IL TAVOLO)

SPECIALITÀ PESCE DI MARE
Meno di Lavoro € 10,00

VENERDI SERA 'GIRO FRITTO'
Pesce a volontà, 1/4 vino, 1/2 acqua, caffè e sorbetto € 18,00 tutto compreso

GIRODI SERA MENU DI PESCE
Antipasto primo e secondo della casa, contorno, acqua, vino, caffè e sorbetto € 25,00

VIA PARIBELI, 1 - CA' DE' QUINZANI - GAMBINO PIU' DEI MONALIERI
Tel. + Fax 0372 210440 - Chiuso il lunedì sera

AGRITURISMO P.N.

Giovedì sera Paella
Venerdì sera Torta fritta
Domenica a pranzo Marubini e bollito misto

Corso G. Cesare, 14 - Mantova, 46100 - Tel. 0376 207272 - 0376 207273

AGRITURISMO P.N.

L'Agriturismo i Pini propone i sapori tipici autentici del territorio, grazie a prodotti freschi e a una valiziosa cucina

Cascina REMAGLIE - Via Mantova, 1/B
PESSINA CREMONESE (Cremona)
Info e prenotazioni: 0372.67011 - Cell. 3346728517