

CASALECCHIO e Valsamoggia

‘Chef al Massimo’ a Sasso «Sarà un grande happening»

In 2000 domenica prossima alla festa gastronomica

di GABRIELE MIGNARDI

— SASSO MARCONI —

UNA WOODSTOCK del cibo e della musica, l'edizione numero nove di 'Chef al Massimo'. E' la prima che si svolgerà (domenica prossima) in piena campagna: fra boschi, campi, stalle, arenarie e calanchi dell'agriturismo Conchiglie di Sasso Marconi, sarà un grande *happening* rurale. Dopo l'addio al centro di Monzuno, «A malincuore, ma per inderogabili ragioni di sicurezza», ha ribadito il sindaco Marco Mastacchi, che ha passato il testimone della più importante *kermesse* gastronomica della regione al collega di vallata Stefano Mazzetti, la manifestazione della macelleria Zivieri cambia dimensione e territorio, approda sulla collina di Sasso Marconi. Non cambiano le motivazioni e l'ispirazione, e neppure l'organizzazione che resta affidata a tanti volontari di Monzuno e a nuovi che si sono aggiunti, e che promettono la migliore accoglienza agli oltre duemila cultori della materia che in sei ore, alla fine di luglio, si sono aggiudicati i 2mila posti disponibili. «Siamo al conteggio finale e magari qualche posto ci può saltare fuori da qualche rinuncia o mancata conferma e pagamento», chiarisce Aldo Zivieri, regista di un'operazione gastronomica di crescente successo che si spiega solo con la qualità e l'originalità della formula e la popolarità e la fama di Massimo Zivieri,



I promotori della 9ª edizione di 'Chef al Massimo', che quest'anno si terrà a Sasso

morto giovanissimo nel 2009.

«SOSTENIAMO fin dall'inizio questa manifestazione per Massimo che è stato nostro presidente di associazione a Monzuno, e per la misura con la quale si adotta il tema del cibo di qualità per coltivare il piacere dello stare insieme», ha chiarito il direttore generale di Confcommercio Ascom Bologna, Giancarlo Tonelli. Ad evocare Woodstock è Fio Zanotti, il musicista al quale, come sempre, è affidata la colonna sonora della *kermesse* gastronomica: «Mi sono appena fatto un regalo particolarissimo: un organo Hammond B3 con Leslie Hammond,

IL MAESTRO FIO ZANOTTI

Mi occuperò della colonna sonora e prometto fin da ora che la kermesse sarà una sorta di Woodstock a base di cibo e di musica di qualità

che suonerò per la prima volta con la band proprio domenica. A modo suo sarà un concerto memorabile...», promette consapevole che il cuore della manifestazione è il cibo proposto nei diversi menù dai 25 cuochi e accompagnato dal vino di altrettante cantine. La



VALSAMOGGIA

Ristrutturazioni in corso negli asili e alle elementari

— VALSAMOGGIA —

IN DIRITTURA d'arrivo in diverse scuole di Valsamoggia, i lavori che, con un finanziamento totale di 600mila euro, garantiranno la messa a norma e il benessere di studenti e insegnanti che frequentano gli istituti di ogni ordine e grado nelle diverse comunità della vallata. E' in corso in questi giorni l'asfaltatura del tanto atteso parcheggio della scuola primaria di Crespellano, mentre da un punto di vista finanziario il cantiere più costoso è quello della scuola elementare di Calcara, dove oltre al giardino esterno sono stati rifatti i servizi igienici e l'impianto idraulico, i pavimenti, le porte interne ed esterne, è stato rifatto il tetto della palestra e anche i servizi igienici. Gli altri lavori sono previsti o in via di ultimazione presso la scuola dell'infanzia di Monteveglio, la pensa delle scuole elementari di Bazzano e la messa a norma degli impianti antincendio delle elementari di Savigno e le medie di Bazzano.

MONTE SAN PIETRO AL VIA LA 49ª EDIZIONE

Sagra del vino dei Colli, per due giorni Calderino sarà patria del buon bere

— MONTE SAN PIETRO —

INIZIA domattina con una vendemmia dimostrativa per bambini in programma alle 9 alla cantina Bonzara di San Chierlo, l'edizione numero 49 della Sagra del vino dei Colli bolognesi (nella foto: i volontari della festa). Manifestazione storica che per consumatori e produttori sarà anche l'occasione per fare il punto sull'annata più siccitosa del nostro secolo, con tante cantine che hanno concluso o quasi concluso

una vendemmia che ha anticipato di quasi un mese per via di un andamento stagionale che per tante aziende agricole ha comportato una drastica diminuzione della produzione. Nella piazza di Calderino, capoluogo di Monte San Pietro, lungo tutto il fine settimana si rende omaggio al Pignoletto e a tutti gli altri vini del comprensorio collinare di Bologna, con un circuito degustazioni guidate dai sommelier dell'Ais con ottanta etichette in evidenza.



ABBINAMENTO con le specialità gastronomiche locali con tigelle, crescentine e anche originali gusti di gelato ottenuti con i vini del territorio. Nell'area attorno al municipio sarà possibile passeggiare tra i banchi della mostra mercato dei prodotti tipici di qua-

lità. Fra essi anche uno stand che proporrà vini e cibo prodotti nelle zone terremotate del centro Italia. Da segnalare le novità di questa edizione che daranno a tutti l'occasione di immergersi pienamente nel mondo del vino con attività e passeggiate a piedi e in bi-

cicletta a partecipazione gratuita. Domani pomeriggio *eno-trekking* tra i vigneti dell'azienda Botti. Domenica mattina a San Lorenzo in collina visita alla cantina Malcantone Guidotti e alle stalle dell'azienda agricola Mignani. I vigneti faranno inoltre da piacevole scenario per il raduno ciclistico in partenza alle 8,30. Domenica pomeriggio nella piazza di Calderino pigiatura dell'uva per bambini e genitori. Oltre ai piaceri e ai segreti del vino spazio anche ai saperi legati ai prodotti tradizionali assistendo alle dimostrazioni delle sfoglie, alla smielatura, alla filiera e alla produzione del pane, delle mozzarelle e del gelato, con la possibilità di mettersi in gioco partecipando alla gara di torte a base di uva. Il tutto col contorno e il sottofondo di musica e spettacoli.