



Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

Associati subito. Clicca qu

MENU

SOCIAL NETWORK:
ATTENZIONE AGLI EFFETTI COLLATERALI



GARANTE
PER LA PROTEZIONE
DEI DATI PERSONALI

FATTI E PERSONE

Dire, fare, sognare!

Riconoscimento alla cultura del cibo e del vino in Emilia Romagna, San Marino e Marche

Premi speciali a Luigi Sartini, Ido Migliari, Ciro Fontanesi, San Domenico Imola, Maria Chiara Zucchi



C'è tutto l'universo della cucina nei cinque premiati del riconoscimento "Dire Fare Sognare" giunto alla sesta edizione. C'è chi prepara la materia prima secondo tradizione e innovazione (Ido Migliari e lo stellato Luigi Sartini), c'è chi cura i fondamentali aspetti della sala (Ciro Fontanesi), c'è il locale cult per antonomasia della Stella Michelin (San Domenico di Imola), c'è la sicurezza a tavola (Maria Chiara Zucchi, nella foto). Mai come questa volta si può parlare a 360 gradi dell'universo enogastronomico in questa iniziativa promossa da Partesa, per valorizzare chi ha lasciato un'impronta indelebile nella cultura enogastronomica dell'Emilia Romagna.

Un evento che per il secondo anno consecutivo ha scelto Cesena quale sede dell'epilogo,

più precisamente il Teatro Verdi (lunedì 12 giugno alle ore 11.00), dopo avere viaggiato in lungo e in largo per la regione (Milano Marittima, Modena, Cattolica, Santarcangelo).

A scegliere i nomi dei premiati, tre tra le più qualificate firme del giornalismo enogastronomico: Andrea Grignaffini, Elsa Mazzolini e Alessandra Meldolesi. Nomi di prestigio a partire da Luigi Sartini, chef del Ristorante Righi a San Marino, stella Michelin dal 2008, cresciuto sotto l'ala di due grandissimi della cucina italiana come Gualtiero Marchesi e Gino Angelini. Percorso diverso e altrettanto importante per Ido Migliari, uno dei decani della cucina ferrarese, prima con l'Osteria da Ido e oggi nella trattoria La Chiocciola, in un percorso arrivato alla terza generazione che continua a stupire. Così come stupisce il San Domenico di Imola, quasi cinquant'anni di storia alle spalle, 44 dei quali sotto il segno della prestigiosissima guida Michelin, tanto da festeggiare quest'anno le quattro decadi della doppia stella. Ma in un ristorante è fondamentale anche il servizio di sala, e qui spunta il nome di Ciro Fontanesi, docente nella prestigiosa scuola Alma di Colorno (PR). Il cerchio si chiude con un tema di cui troppo poco si parla, come la sicurezza a tavola (www.sicurezzaatavola.it), progetto che da due anni impegna Maria Chiara Zucchi, caporedattrice di La Madia Travelfood, che ha svolto centinaia di corsi di formazione a ristoratori, chef e personale di sala, insieme all'agenzia di formazione sanitaria Salvamento Academy.

Insieme a loro "Dire Fare Sognare" consegna un riconoscimento a un ristoratore per ogni provincia emiliano romagnola: Michele Balocchi, "La dispensa dei Balocchi" (Piacenza); Trattoria i du Matt (Parma); Stefania Lombardi, "Locanda da Piera" (Reggio Emilia); Bernardo Paladini, "La Franceschetta58" (Modena); Daniele Bendanti, "Ristorante Oltre" (Bologna); Sara Mantarro, "Il Sorpasso" (Ferrara); Marcello e Gianluca Leoni, "Osteria Casa di Mare San Domenico" (Forlì); Irvin Zannoni, "La Capannina" (Ravenna); Mariano Guardianelli e Camilla Corbelli, "Abocar due Cucine" (Rimini). Unico premio per le Marche a Daniele Patti e Matteo Ambrosini, "Lo Scudiero" (Pesaro).

Partesa è una società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca. Con 28 anni d'esperienza e 40.000 clienti, Partesa ha raggiunto la massima capillarità distributiva, un attento portfolio di prodotti di qualità, servizi personalizzati e una grande solidità logistica. Un'azienda

in movimento che cresce con le esigenze del mercato, in grado di offrire un'innovativa politica commerciale con un'immagine distintiva e unica. La struttura, che impiega circa 1.000 persone, conta 47 depositi e un'ampia flotta di veicoli; fornisce un valido supporto tecnico e commerciale nello sviluppo di attività di marketing, acquisti, logistica, risorse umane, formazione e amministrazione. Per ulteriori informazioni: www.partesa.it

Ufficio Stampa Dire fare Sognare
PrimaPagina Cesena
Filippo Fabbri – Anna Frabotta
Tel. 3471567681 054724284

Ufficio Stampa Partesa
Cantiere di Comunicazione
Diana Ferla
Tel. 02 87383180
d.ferla@cantierecomunicazione.com

ASA Press / Le notizie di oggi

Le nostre rubriche



IL FALSO ITALIANO

Tre milioni di italiani soffrono di disturbi alimentari

5 Giugno / A cura di R. Rabachino



LA BORSA DELLA SPESA

Il cipollotto

23 Maggio / A cura di Enza Bettelli



IL BENESSERE A TAVOLA

Riso, re dei cereali

12 Maggio / A cura di G. Dalla Via



DAL MONDO DEL VINO E DELLA VITE

Quando il vino invecchia male

5 Giugno / A cura di R. Rabachino



IL VIAGGIO GASTRONOMICO

Visitare Cremona in occasione delle celebrazioni Monteverdiane

21 Aprile / A cura di ASA



INCONTRI CON L'AGROALIMENTARE

Calendario degli eventi più tipici in Italia e dintorni

A cura di ASA

LE CONVENZIONI PER I PROPRI ASSOCIATI

CORSI DI APPROFONDIMENTO PIÙ DEDICATI AGLI ASSOCIATI



2017 BIO



L'universo del "biologico" e dalla terra alla tavola

A cura di Gudrun Dalla Via
Con la collaborazione di Rossa bio@asa-press.com



La qualità del gusto italiano Dentro e fuori EXPO

A cura di asa.web@asa-press.com
Con il patrocinio di Regione Lombardia



Links

Cerca nel sito

ASA Uffici Stampa

Photogallery



**PREMIO GASTRONOMICO**

Eccellenze regionali al Teatro Verdi

I RICONOCIMENTI ai protagonisti della cultura del cibo e del vino dell'Emilia-Romagna sono il 'piatto forte' della sesta edizione di «Dire Fare Sognare» in programma domani alle 11 al Teatro Verdi di Cesena. C'è tutto l'universo della cucina nei cinque premiati. C'è chi prepara la materia prima secondo tradizione e innovazione (Ido Migliari e lo stellato Luigi Sartini), c'è chi cura i fondamentali aspetti della sala (Ciro Fontanesi), c'è il locale totem per antonomasia della Stella Michelin (San Domenico di Imola), c'è la sicurezza a tavola (Maria Chiara Zucchi). L'iniziativa è promossa da Partesa. A scegliere i nomi dei premiati, tre tra le più qualificate firme del giornalismo enogastronomico: Andrea Grignaffini, Elsa Mazzolini e Alessandra Meldolesi. Nomi di prestigio a partire da Luigi Sartini, chef del Ristorante Righi a San Marino, stella Michelin dal 2008, cresciuto sotto l'ala di due must della cucina italiana come Gino Angelini e Gualtiero Marchesi. Percorso diverso e altrettanto importante per Ido Migliari, uno dei decani della cucina ferrarese, prima con l'Osteria da Ido e oggi nella trattoria La Chiocciola. Poi è il San Domenico di Imola, quasi cinquant'anni di storia alle spalle, 44 dei quali sotto il segno della prestigiosissima guida Michelin. Ma in un ristorante è fondamentale anche il servizio di sala, e qui spunta il nome di **Ciro Fontanesi** docente nella prestigiosa scuola di Alma. Il cerchio si chiude con un tema di cui troppo poco si parla, come la sicurezza a tavola, progetto che da due anni impegna **Maria Chiara Zucchi**, caporedattrice de La Madia Travelfood, che ha svolto centinaia di corsi di formazione a ristoratori, chef e personale di sala, insieme all'agenzia di formazione sanitaria Salvamento Academy.

AUTOTRASPORTI

Azione collettiva risarcitoria contro la lobby dei costruttori

PROSEGUE la battaglia degli autotrasportatori di Cna contro la lobby dei costruttori di camion. Nella nostra provincia sono 1.302 i camion inseriti nell'azione collettiva risarcitoria da Cna Forlì-Cesena, con 296 imprese coinvolte per un valore complessivo di oltre 104 milioni di euro. «Grazie alle sollecitazioni di Cna - spiega Daniele Battistini, presidente di Cna Fita Forlì-Cesena - la Commissione europea ha finalmente pubblicato la decisione con cui ha accertato l'esistenza del cartello dei costruttori di autocarri. Tale documento contiene l'ammissione di colpevolezza da parte delle case costruttrici Man, Mercedes, Iveco, Daf e Volvo/Renault, le quali hanno dichiarato che l'unico scopo delle pratiche collusive era quello di distorcere i prezzi dei camion e il loro normale andamento». «In totale - prosegue Battistini - è stato richiesto un risarcimento di 250 milioni di euro alle case costruttrici, le quali avranno 30 giorni dal ricevimento della diffida per aderire alla procedura di composizione amichevole della controversia. Dato l'interesse che sta riscuotendo la nostra class action, abbiamo deciso di riaprire le adesioni per un 2° gruppo di aziende. Tutti gli acquirenti di camion dal 1997 al 2011 possono ancora partecipare all'azione risarcitoria, aderendo entro il 31 luglio 2017». Gli interessati possono rivolgersi alle sedi territoriali Cna - Uffici Creaimpresa. Si tratta, perlopiù, di tantissimi artigiani autotrasportatori ma hanno aderito anche molte imprese strutturate, provenienti anche al di fuori del mondo dell'autotrasporto. Imprese che operano nell'ambito dell'edilizia e dell'impiantistica che, nel periodo di vigenza del cartello, hanno acquistato gli autocarri.



TEATRO VERDI Tutti i premiati riuniti sul palco per la foto di gruppo della giornata

IL PREMIO 'DIRE, FARE, SOGNARE!' DI PARTESA

L'ospitalità a tavola rende ricco il territorio

di **PAOLO MORELLI**

SONO arrivati da tutta la regione (e oltre), nonostante i disagi alla viabilità autostradale, i partecipanti alla cerimonia di premiazione di 'Dire, fare, sognare', il premio al mondo della ristorazione organizzato da Partesa, azienda del gruppo Heineken che si occupa della distribuzione di vino e birra ai locali pubblici tenendo d'occhio la protezione dell'ambiente e il sociale attraverso la Fondazione Moretti. Un appuntamento inventato da Alessandro Rossi, reponsabile del 'Progetto vino' di Partesa, che alla sesta edizione sta diventando sempre più ambito nel settore.

AL TEATRO VERDI di Cesena i premi più importanti sono stati consegnati a Ido Migliari, che per più di cinquant'anni ha curato il servizio in sala del suo ristorante 'La Chiocciola' di Quartiere, frazione di Portomaggiore in provincia di Ferrara, patria della salama da sugo; Luigi Sartini che nelle cicine del Ristorante Righi di San Marino coniuga tradizione e innovazione; Ciro Fontanesi, ingegnere che si è dato alla progettazione delle sale da ristorazione; i fratelli Valentino e Natale Marcattili del

PREMIATI
Assegnati 5 riconoscimenti assoluti e a un ristoratore per ogni provincia

ristorante San Domenico di Imola, e Maria Chiara Zucchi, caporedattore del mensile La Madia Travelfood, che insieme a Gualtiero Marchesi ha lanciato il progetto 'Sicurezza a Tavola' e negli ultimi due anni ha organizzato centinaia di corsi di formazione per ristoratori, chef e personale di sa-

la, insieme all'agenzia di formazione sanitaria Salvamento Academy.

A SCEGLIERE i nomi dei premiati sono state tre delle più qualificate firme del giornalismo enogastronomico: Andrea Grignaffini, Elsa Mazzolini e Alessandra Meldolesi.

Prima del pranzo preparato da Ombretta Farneti dell'agriturismo Il Molino d'Ortano per valorizzare i prodotti del nostro appennino, sono stati consegnati riconoscimenti a un ristoratore per ogni provincia dell'Emilia-Romagna. Per la provincia di Forlì-Cesena sono stati premiati Marcello e Gianluca Leoni dell'Osteria Casa di Mare San Domenico di Forlì; e poi Michele Balocchi della Dispensa dei Balocchi di Piacenza; la trattoria I Du Matt di Parma; Stefania Lombardi della Locanda da Piera di Reggio Emilia; Bernardo Paladini della Franceschetta58 di Modena; Daniele Bendanti del Ristorante Oltre di Bologna; Sara Mantarro del Sorpasso di Ferrara; Irvin Zannoni della Capannina di Ravenna; Mariano Guardianelli e Camilla Corbelli dell'Abocar due Cucine di Rimini. Unico premio fuori regione a Daniele Patti e Matteo Ambrosini dello Scudiero di Pesaro.

DEVOZIONE

Pellegrinaggio a Lourdes

SONO ANCORA disponibili alcuni posti per il pellegrinaggio diocesano a Lourdes che si terrà dal 18 al 21 luglio, guidato dal vescovo Douglas Regattieri. Per informazioni e iscrizioni ci si può rivolgere in curia a Luciano Veneri (0547-1938554). Il pellegrinaggio è aperto a tutti.

GIOVANI

Servizio civile, ecco i progetti disponibili nel Cesenate

IL TERMINE per l'invio della domanda di impiego nel Servizio civile nazionale scade il 26 giugno prossimo e il Coordinamento Provinciale Enti di Servizio Civile di Forlì-Cesena organizza due incontri informativi sulle opportunità e i progetti attivati nel Cesenate. Il primo è in programma venerdì 16 giugno 2017 ore 16.30 presso Ass.I.Pro.V. Via Serraglio, 18 - Cesena. Presenteranno i Progetti di servizio civile in Italia Ausl della Romagna, Fondazione Avsi, Associazione Homoviator, Arci Servizio Civile Cesena, Aism, Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII, Caritas Cesena - Sarsina, Fondazione Sacro Cuore, Cooperativa Libra. Presenteranno i progetti di servizio civile all'estero le organizzazioni Avsi, Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII. Lunedì 19 giugno 2017 ore 16.30 presso Biblioteca di Palazzo Vendemini, Corso Ven demini 67, Savignano sul Rubicone, presenteranno i progetti di servizio civile le seguenti organizzazioni: Associazione Homoviator, Arci Servizio Civile Cesena, Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII, Comune di Savignano su Rubicone, Unione Rubicone e Mare, Cooperativa Amici di Gigi, Comune di San Mauro Pascoli. Per informazioni è possibile contattare il Coordinamento Provinciale degli Enti di Servizio Civile (Co.Pr.E.S.C.) di Forlì-Cesena : Piazza G.B. Morgagni, 2 - uff. 6D - Forlì. Tel 0543/714588 - 340 9623056 e-mail: copresc@provincia.fc.it - www.provincia.fc.it/copresc.fc.it.

INTERROGAZIONE DI POMPIGNOLI SUL CONCORSO ANNULLATO

Ostetricia, la Lega porta il caso in Regione

L'AUSL ROMAGNA incassa bordate di critiche da destra e da sinistra sulla vicenda dell'annullamento di un concorso per il ruolo di primario del reparto di Ostetricia e ginecologia del Bufalini. Massimiliano Pompignoli (Lega Nord) ha presentato un'interrogazione in consiglio regionale nella quale sottolinea che il caso «oltre alle rimostranze del vincitore, che avrebbe dichiarato la volontà di ricorrere alle vie legali», ha provocato proteste e richieste di chiarimento da

più parti» poiché l'Ausl ha bandito un altro concorso «che sembrerebbe ripetere senza modifiche sostanziali il precedente». Nel mirino del leghista ci sono i «vertici dell'Azienda che avrebbero replicato in modo davvero 'singolare' alle legittime richieste di chiarimenti, dando anche giustificazioni fuori da ogni logica, confuse e poco trasparenti». Appare, infatti, «del tutto priva di costruito la giustificazione che l'Ausl romagnola avrebbe elaborato le 'Linee di indirizzo per la

riorganizzazione ospedaliera' successivamente all'indizione del concorso (nel maggio 2016), visto che la prima bozza del documento risale al luglio 2016», come è possibile, quindi, - incalza il consigliere - che «tali Linee, approvate poi il 9 gennaio 2017, abbiano tanto modificato gli assetti dell'area ostetrico-ginecologica da determinare la necessità di revocare il concorso, che già aveva un vincitore, e di indire un nuovo concorso, a quanto pare, simile se non identico al precedente?».



OSPEDALE
L'entrata del Bufalini. Il concorso annullato dall'Ausl risale all'anno scorso

CESENATODAY

Cultura del cibo e del vino: premiati i vincitori del concorso "Dire, fare, sognare!"

I premi "Dire, fare, sognare!" sono stati consegnati al Teatro Verdi lunedì mattina e l'evento ha visto il gotha della gastronomia romagnola sfilare sia sul parterre che in platea

Elisabetta Boninsegna

12 giugno 2017 15:04



Si sentono meno a loro agio su palco che dietro ai fornelli, ma a vederli tutti insieme mentre sorridono dopo aver ricevuto il riconoscimento alla cultura del cibo e del vino in Emilia Romagna messo a disposizione da Partesa (società di Imola specializzata nel servizio di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale di Ho.Re.Ca) fa quasi venire l'acquolina in bocca. I premi "Dire, fare, sognare!" sono stati consegnati al Teatro Verdi lunedì mattina e l'evento ha visto il gotha della gastronomia romagnola sfilare sia sul parterre che in platea. C'era il San Domenico di Imola, locale totem per antonomasia della Stella Michelin, Luigi Sartini, chef stellato della Taverna Righi di San Marino cresciuto con Gualtiero Marchesi e Gino Angelini, Ido Migliari uno dei decani della cucina ferrarese, prima con l'Osteria da Ido ora con la Chiocciola (Portomaggiore Ferrara), Ciro Fontanesi docente nella prestigiosa scuola di Alma e Maria Grazia Zucchi, caporedattrice della Madia che si occupa di sicurezza a tavola.

In giuria le firme più qualificate del giornalismo gastronomico: Alessandra Meldolesi, Andrea Grignaffini e la cesenate Elsa Mazzolini. Insieme a loro "Dire, fare, sognare!" ha consegnato un riconoscimento a un ristoratore per ogni provincia emiliano romagnola: Michele Balocchi "La dispensa dei Balocchi" (Piacenza), Trattoria i Du Matt (Parma), Stefania Lombardi "Locanda da Piera" (Reggio Emilia), Bernardo Paladini "La Franceschetta58" (Modena), Daniele Bendandi "Ristorante Oltre" (Bologna), Sara Manparro "Il sorpasso" (Ferrara), Marcello Gianluca Leoni "Osteria Casa di Mare San Domenico" (Forlì), Irvin Zannoni "La Capannina" (Ravenna), Mariano Guardianelli e Camilla Corbelli "Abocar Due Cucine" (Rimini). Unico premio fuori regione è andato a Daniele Patti e Matteo Ambrosini "Lo Scudiero" (Pesaro).

I più letti della settimana

Nasce da tre ragazzi di Cesena "Marina", la prima app per risparmiare su ombrellone e lettini

Agricoltore finisce nella scarpata con la sua auto: morto sul colpo

Cade con la mountain bike nel lago e per ore resta appeso ad una radice per salvarsi

Da leccarsi i baffi: quali sono le piadinerie preferite dai cesenati?

Auto finisce all'improvviso fuori strada: ferito un giovane di 24 anni

Denso fumo dalla canna fumaria, paura nella rosticceria

Cesena

QUESTA MATTINA DALLE 11 AL VERDI

Premiate le eccellenze regionali della cucina

Il premio "Dire Fare Sognare" assegnato ai protagonisti nei vari campi enogastronomici

CESENA

Per il secondo anno consecutivo sarà Cesena a ospitare il "Dire Fare Sognare", premio alla cultura del cibo e del vino dell'Emilia Romagna. L'appuntamento è per oggi a iniziare dalle 11 del mattino al Teatro Verdi con i principali protagonisti dell'enogastronomia regionale.

I premiati

E nei 5 premiati di questa 6ª edizione c'è tutto l'universo della cucina regionale. C'è chi prepara la materia prima secondo tradizione e innovazione (Ido Migliari e lo stellato Luigi Sartini), c'è chi cura i fondamentali aspetti della

sala (Ciro Fontanesi), c'è il locale totem per antonomasia della Stella Michelin (San Domenico di Imola), c'è la sicurezza a tavola (Maria Chiara Zucchi). Mai come questa volta si può parlare a 360 gradi dell'universo enogastronomico. A scegliere i nomi dei premiati, tre tra qualificate firme del giornalismo enogastronomico: Andrea Grignaffini, Elsa Mazzolini e Alessandra Meldolesi. Tra i premiati Luigi Sartini, chef del Ristorante Righi a San Marino, stella Michelin dal 2008, cresciuto sotto l'ala di chef come Gino Angelini e Gualtiero Marchesi. Percorso diverso e altrettanto importante per Ido Migliari, uno dei decani della cucina ferrarese,



Luigi Sartini



Ido Migliari



Valentino e Max Mascia del S.Domenico



Maria Chiara Zucchi



Ciro Fontanesi

prima con l'Osteria da Ido e oggi nella trattoria La Chiocciola, in un percorso arrivato alla terza generazione. E poi il San Domenico di Imola, quasi cinquant'anni di storia alle spalle, 44 dei quali sotto il segno della guida Michelin, tanto da festeggiare quest'an-

no le quattro decadi della doppia Stella. Ma in un ristorante è fondamentale anche il servizio di sala, e qui spunta il nome di Ido Fontanesi docente nella prestigiosa scuola di Alma. Il cerchio si chiude con la sicurezza a tavola, progetto che da due anni impe-

gna Maria Chiara Zucchi, caporedattrice de La Madia Travelfood, che ha svolto centinaia di corsi di formazione a ristoratori, chef e personale di sala, insieme all'agenzia di formazione sanitaria Salvamento Academy.

A "Dire Fare Sognare" oltre al premio a queste 5 personalità, ci sarà il riconoscimento di un operatore per ogni provincia emiliano romagnola, da Piacenza a Rimini, scelto tra ristoratori, baristi ed enotecari.

Partesa

L'iniziativa è promossa da Partesa, società specializzata nei servizi di vendita, distribuzione, consulenza e formazione per il canale Ho.Re.Ca., per valorizzare chi ha lasciato un'impronta indelebile nella cultura enogastronomica dell'Emilia Romagna. L'azienda impiega circa 1.000 persone, conta 47 depositi e un'ampia flotta di veicoli.

Etichettatura convegno sulle norme

CESENA

Domani nell'aula magna di Villa Almerici, sede del campus universitario di Scienze degli alimenti, Unioncamere regionale e la Camera di Commercio della Romagna organizzano nell'ambito delle attività della rete Enterprise Europe Network un seminario per gli operatori del settore alimentare al fine di agevolarli nell'adattare l'etichettatura dei propri prodotti ai requisiti introdotti dal Regolamento dell'Unione Europea e nella commercializzazione dei prodotti nei mercati esteri. Con tutte le informazioni per garantire un elevato livello di protezione dei consumatori in materia di informazioni sugli alimenti.

Particolare attenzione verrà posta sulle principali novità in materia di etichetta nutrizionale e claim nutrizionali e salutistici. Nel corso dell'incontro verranno inoltre presentati i servizi del Sistema camerale emiliano-romagnolo in tema di etichettatura alimentare. L'incontro è gratuito e inizia alle 10 del mattino. Dalle 14.30 i relatori saranno disponibili per colloqui individuali per rispondere ai quesiti di maggiore complessità.

Concerto Maderna Brass

CESENA

In programma oggi il quinto appuntamento della rassegna "Il Conservatorio suona in città". Nella corte di Palazzo Guidi, sede del Conservatorio, si esibisce alle 21 la Maderna Brass guidata da Marco Tampieri. Si tratta di una formazione di 10 musicisti, tutti ottoni, formatasi nelle aule del Conservatorio Bruno Maderna in sinergia con noti strumentisti del territorio: alla tromba Marco Tampieri, Francesco Ulivi, Enrico Maria Pedrelli e Jader Abbondanza, al trombone Lorenzo Rocculi, Sebastiana Maretta, Claudio Podeschi, Andrea Pompili, al corno Giovanni Cacciaguerra, alla tuba Gian Franco Verdini. Il programma spazia dal Medioevo ai giorni nostri con pezzi originali e arrangiamenti in collaborazione con il Dipartimento di Composizione del Conservatorio, in particolare Luca Cori e Claudio Scannavini che hanno curato alcune trascrizioni appositamente per questa formazione. Gli appassionati potranno ascoltare i loro temi preferiti, da Star Wars alle più celebri colonne sonore.

L'ingresso è libero.

EDILATTONERIA
SOLUZIONI PER IL TETTO

I NOSTRI SERVIZI

- ✓ Ristrutturazioni e Coperture
- ✓ Rimozione Amianto
- ✓ Energie Alternative
- ✓ Tetti in legno
- ✓ Ponteggi
- ✓ Comignoli
- ✓ Lattoneria semplice e specializzata in doppia graffatura

CONTATTACI PER INFORMAZIONI

☎ 0547 680127

Esperienza ventennale nel settore edilizio

EDILATTONERIA Srl • via Fossa n. 81 • Cesenatico FC
Tel. 0547 680127 • email: info@edilattoneria.com
www.edilattoneria.com