

FINANZA DENUNCIATO UN FINTO AGENTE DI COMMERCIO. IMBROGLIATI IN QUATTRO

Operaio raggirato per oltre mille euro

È STATO avvicinato da un uomo che gli ha assicurato di fargli guadagnare un sacco di soldi. L'uomo, un operaio reggiano di 47 anni, gli ha consegnato circa mille e cinquecento euro in contanti. Soldi che, però, sono andati persi perché quell'uomo, che si era finto un agente di commercio, era un truffatore, fermato dalla guardia di finanza di Gorizia dopo l'ennesima truffa. L'operaio, infatti, insieme alle altre vittime, era stato agganciato al casinò di Nova

Gorica in Slovenia. Secondo la ricostruzione degli uomini delle fiamme gialle, il truffatore carpiva la fiducia delle proprie vittime raccontando di occuparsi dell'import/export di vetture nuove e usate con l'Estremo Oriente, promettendo rendite da capogiro se avesse potuto disporre di somme rilevanti da investire sul mercato di Hong Kong. Al reggiano erano stati sottratti 1.500 euro, ma alle altre vittime il truffatore era riuscito a portare via anche

470mila euro in contanti. A scoprire l'attività illecita sono stati i finanzieri della Compagnia di Gorizia, dopo aver acquisito numerose testimonianze, analizzato i conti correnti bancari e perquisito il domicilio dell'indagato. Le altre vittime, oltre al reggiano, sono residenti tra le province di Trieste, Milano, Forlì. Il truffatore, un 50enne originario di Roma, è stato denunciato per truffa aggravata.

Francesco Pandolfi



'Cuochi del futuro', sfida ai fornelli

Tre istituti reggiani si confronteranno con Parma e Modena sulla cucina emiliana

di LARA MARIA FERRARI

IRAGAZZI sono protagonisti assoluti del progetto formativo 'Cuochi del futuro', promosso da Cna di Reggio, Modena e Parma insieme a Gusto Sapiens e Pause - Atelier dei Sapori, con il coinvolgimento di 5 istituti alberghieri delle tre province. Una rappresentanza degli allievi dell'Istituto Motti di Reggio, del Corso di Correggio, della scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzone, dell'istituto Zappa-Fermi di Bedonia e Borgo Val di Taro e del Mandela di Castelnovo Monti era ieri al centro Malaguzzi per un atelier di cucina coordinato dal cuoco di Pause Alessandro Tagliavini, dedicato al riuso e alla rigenerazione del cibo.

Un modo per entrare nella disfida che li metterà a confronto il 18 maggio, nella quale dimostreranno quanto hanno appreso nella valorizzazione dei prodotti artigianali della tradizione emiliana.

«È un luogo della città e del mondo questo, perciò abbiamo pensato fosse importante un atelier sul cibo - ha detto Paola Cavazzoni, responsabile di Pause - pensate che questi spazi una volta erano dedicati allo stoccaggio e alla stagionatura. I bambini che frequentano il Pause sentono i



sapori, possono parlare con la cuoca e l'età media del personale si aggira sui 22/23 anni. Oggi parliamo di Sensi - continua Paola, rivolgendosi ai destinatari del progetto- esplorerete profumi, odori, sapori, imparando a combinarli e vendendo cosa esce nei vostri processi creativi».

La parte concreta, per una volta, ha preceduto quella teorica della esibizione del progetto, che ha come scopo primario riuscire a far conoscere le materie prime, tramandarne la storia e le lavorazioni artigianali ai futuri chef. La nostra

regione è al primo posto in Italia per numero di prodotti dop, igp e stg, e proprio questi, il loro legame con il territorio, le proprietà organolettiche, la sostenibilità per evitare sprechi di cibo, sono stati oggetto di una serie di docenze degli artigiani Cna nelle quarte e quinte degli alberghieri. «Noi crediamo fortemente nella relazione scuola-impresa e il valore del mestiere artigiano, dopo anni di oblio, deve tornare - apre Lisa Rinaldi, vicepresidente nazionale di Cna alimentare- Oggi vediamo ingegneri che diventano gelatai, esperti di marketing tramutati in agricoltori. Non abbiate paura di intraprendere percorsi di auto-imprenditorialità».

L'importanza dello scavalcare i territori e collaborare è portato alla luce negli interventi seguenti. «Riappropriamoci della cultura del cibo, ma in senso professionale - osserva Primo Bertagni, presidente Cna alimentare Modena - Per far questo è indispensabile la formazione. Vedo troppi bar e ristoranti aperti senza competenze». Marco Simonazzi, presidente Cna Alimentare Reggio, aggiunge: «L'incontro con le scuole è stato importante perché ignorano cose che noi diamo per scontato». «Come responsabile della gara, vorrei che questi giovani raccontassero nei loro piatti le storie di questi artigiani» chiosa Monica Benassi di Gusto Sapiens.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ANACI

ANACI REGGIO EMILIA



È iniziata l'attività formativa degli amministratori Anaci di Reggio Emilia per l'anno 2019. Ha riscosso grande successo il primo incontro tenutosi il 1° Marzo presso la sede di Via Farini che ha trattato gli aggiornamenti della normativa di sicurezza antincendio negli edifici di civile abitazione.

Come previsto dall'art.71 Bis delle disposizione di attuazione e dal D.M.140/2014 la sede provinciale Anaci di Reggio Emilia organizza il corso di aggiornamento per Amministratori Immobiliari e Condominiali che si terrà a partire dalla fine del mese di Marzo sino alla fine del mese di Maggio 2019.

Ampie e interessanti le tematiche affrontate tra le quali a titolo esemplificativo l'aggiornamento e le novità legislative relative agli impianti comuni condominiali (cancelli automatici, impianti elettrici, linea vita e simulazione di un intervento manutentivo), approfondimenti legali sul contratto di mandato, sul recupero credito; nozioni sulla corretta elaborazione di un rendiconto condominiale e sulle innumerevoli responsabilità in capo a chi esercita la professione infine strategie per la gestione dell'emotività e dei conflitti.

Nel prossimo mese di settembre partirà il corso di formazione per chi desidera intraprendere la professione.

Per informazioni e iscrizioni contattare:

anacireggioemilia@gmail.com

Verifica l'iscrizione ad Anaci del tuo amministratore sul sito www.anaci.it/reggioemilia/

Un'amministratore
ANACI

il migliore investimento
dopo la tua casa!