

LA STAMPA

savona@lastampa.it  
imperiam@lastampa.it  
sanremo@lastampa.it

## Finalborgo

Anche i vini rari  
al Festival  
degli Inquieti

I vini rari diventano anche «inquieti». Succederà a Finalborgo per la seconda edizione della rassegna, dal 16 al 18 maggio, organizzata dalla Camera di commercio di Savona che andrà ad affiancare il settimo «Festival degli inquieti». E l'Onav, ovvero l'Organizzazione nazionale assaggiatori di vino, sarà l'organo tecnico e operativo di questa passerella enologica che disporrà di un Banco d'assaggio, gestito da esperti, con la proposta dei vini selezionati. Sempre a cura dell'Onav saranno anche realizzati laboratori didattici sulla degustazione e l'assaggio.

Spiegano alla Camera di commercio: «Gli scopi della manifestazione sono quelli di valorizzare per ogni singola zona di produzione i vini da vitigno autoctono raro di qualità accertata. Vogliamo favorirne la conoscenza e la divulgazione tra i consumatori. Cerchiamo anche di stimolare i produttori verso la riscoperta di varietà storiche di vite. E dare le giuste informazioni per orientare la scelta verso varietà autoctone, patrimonio unico del nostro Paese».

Per vini da vitigni autoctoni rari, gli organizzatori della manifestazione intendono quelli ottenuti da vitigni poco diffusi, storicamente legati ad uno specifico territorio. E quelli ottenuti da



Vini «inquieti» a Finalborgo

vitigni quasi perduti e ripresi nella loro coltivazione in anni recenti. Devono avere queste caratteristiche: essere prodotti ed etichettati in partite di almeno 300 bottiglie (150 per i passiti), non essere classificati Docg ed essere prodotti in purezza con almeno l'85% di un medesimo vitigno raro. E' anche prevista una categoria speciale per i vini sperimentali non destinati al consumo. Qui non ci sono limiti minimi di produzione né obbligo di etichettatura.

I produttori interessati dovranno far pervenire il modulo compilato con l'elenco di vini e vitigni rari che si intendono presentare alla rassegna, inviandolo alla Camera di Commercio di Savona, via mail (agricoltura@sv.camcom.it) o fax (019.8314266) con la richiesta di partecipazione. I vini, dopo l'ok dell'organizzazione, dovranno essere inviati (un campione di sei bottiglie per tipo) alla sede dell'Azienda speciale della Camera di Commercio di Savona (regione Rollo 98, Albenga) entro il 30 aprile. I vini saranno sottoposti in forma anonima al giudizio di una commissione di esperti e tecnici, appunto gli assaggiatori dell'Onav per verificarne la soglia minima di qualità necessaria per l'accettazione al banco di degustazione. [P.P.C.]

Economia  
Nord-Ovest

**L'«Eeff»**  
I ragazzi  
alle prese  
con il modello  
di pasto  
veloce ma  
equilibrato  
(«Enjoyable  
Equilibrate  
Fast Food»)



## Genova

Fast food e banca del tempo rivisti  
dagli studenti dell'Alberghiero

Le proposte scaturite dal Laboratorio delle Idee alla Fiera di Primavera

MIRIANA REBAUDO  
GENOVA

Il fast food «riletto» alla luce della corretta alimentazione dagli studenti del Marco Polo (istituto Alberghiero di Genova) e la banca del tempo reinterpretata dai ragazzini delle medie dell'Istituto comprensivo Doge Giovanni da Murta di Bolzaneto in un'ottica di socialità a 360 gradi. Anche il mondo della scuola, con alcune sue proposte, è presente al Laboratorio delle Idee in seno alla Fiera di Primavera, che ha chiuso i battenti domenica al Padiglione Nouvel della Fiera di Genova.

Il «nuovo» fast food dei ragazzi dell'alberghiero si scrive Eeff (acronimo di Enjoyable Equilibrate Fast Food) e cioè «Fast food godibile ed equilibrato» ma si legge «If» ed è un vero e proprio spin-off della scuola che ha come obiettivo quello di innovare (e migliorare) la pausa pranzo: «Vogliamo proporre un modello ristorativo di pranzo veloce, basato su piatti unici appositamente studiati nel loro equilibrio di contenuti nutrizionali e nutraceutici» premette la professoressa Matilde Borriello, l'insegnante della classe IV B che porta avanti il progetto, sottolineando l'importanza del valore nutraceutico, che sta a significare la capacità del cibo di procurare benessere all'organismo umano. L'idea dei ragazzi infatti è partita dalla constatazione che spesso e volentieri fast food fa rima con una bassa valenza nutrizionale, di qui la voglia di mettersi al lavoro proponendo una nuova visione del

pranzo rapido: veloce sì, ma anche sano ed equilibrato. Non il solito panino mordi e fuggi, dunque ma un'offerta di buon cibo anche quando il tempo è poco. Abbiamo voluto associare ai punti forti del tradizionale «Pranzo rapido», e cioè la rapidità d'esecuzione e il costo contenuto, il giusto equilibrio nutrizionale e organolettico del piatto» raccontano gli studenti che hanno così ideato sandwich dal corretto

apporto di proteine e di fibre. Registrato da poco più di una settimana il marchio, che ha come slogan «If... we change fast food» ideato dalla IV B vuole evolversi in una vera e propria cooperativa di ristorazione che propone di cibo sano, servito velocemente, ma di qualità. Un'idea nata tra i tanti progetti imprenditoriali messi a punto da altrettanti istituti superiori della Liguria nell'ambito del concorso

Bellacopia, promosso da Legacoop Liguria con il patrocinio della Regione per provare a lanciare i talenti giovanili. Mossi i primi passi proprio nell'ambito del Laboratorio delle Idee all'edizione 2014 della Fiera Primavera, il progetto in questo biennio verrà presentato tra scuole e Fiere per saggiarne la fattibilità anche se gli studenti del Marco Polo hanno le idee chiare e cioè, una volta ottenuto il diploma, trasformarsi in chef-imprenditori per aprire punti vendita dei loro panini «equilibrati», a partire da «Out», la loro prima creazione, composto di pane preparato al momento «imbottito» con cereali e legumi, in questo così da creare un prodotto in grado di sostituire la carne, assicurando però uguale apporto proteico. Tra le idee «in passerella» dentro a Padiglione Nouvel, però, a raccogliere l'attenzione maggiore è la Banca del Tempo creata dai giovanissimi studenti di Bolzaneto, rappresentati in Fiera da Sara Q., Sara M, e Jasmine. Ora frequentano le medie ma, come spiega la loro insegnante Matilde Usai, la «Banca» è nata quando erano solo scolari della quarta elementare, «la nostra «banca» - raccontano le tre ragazze - è un laboratorio di socialità nel quale doniamo qualcosa di veramente prezioso: il nostro tempo», «Si scambiano conoscenze e competenze fornendosi aiuto reciproco» aggiunge la docente. Tradotto, si aiutano a fare i compiti gli uni con gli altri, chi suona uno strumento dà lezioni di musica, mentre chi frequenta corsi di ginnastica «trasferisce» queste lezioni ai compagni.

**REGIONE LIGURIA**  
SETTORE AMMINISTRAZIONE GENERALE  
STAZIONE UNICA APPALTANTE REGIONALE

**AVVISO DIFFERIMENTO TERMINI DI GARA**  
Si rende noto che con decreto dirigenziale, n. 740 in data 26.03.2014, è stata disposta la proroga ed il differimento dei termini di gara relativi alla procedura aperta per l'affidamento della **Concessione di costruzione e gestione delle opere relative al lotto 2 ed al lotto 3 del Piano Particolareggiato del Porto e variante connessa al P.U.C. e alla variante al Piano Regolatore Generale relativa all'ambito di Capo Meia, Comune di Andora (SV) - Concessione di LL.PP. - Lotto CIG: n. 553089828. L'avviso di differimento del termine per la presentazione delle offerte - prorogato alle ore 12.00 del giorno 30 giugno 2014 - inviato in data 27.03.2014 all'Ufficio pubblicazioni ufficiali dell'U.E. ed inserito in GU/S 564 del 01.04.2014 - è reperibile, unitamente al disciplinare di gara rettificato, presso la Regione Liguria - SUAR, Settore Amministrazione Generale (Via Fieschi, 15 - 16121 Genova); tel.: 010 548 4766 - fax: 010 548 8406 nonché sul sito Internet [www.regione.liguria.it](http://www.regione.liguria.it) (ente/bandi, gare e avvisi di selezione per l'attribuzione di incarichi/bandi attivi).**

Il Responsabile del Procedimento di Affidamento  
Dott. Angelo BADANO

Questi e molti altri avvisi  
li puoi trovare anche su internet  
Consulta i siti  
[www.legaleentiateste.it](http://www.legaleentiateste.it) - [www.lastampa.it](http://www.lastampa.it)