

«Ecco il nuovo Palio dei tre weekend»

Di Brindisi: manifestazione più corta con bandiere, corteo e corse. Pista sintetica e cena delle contrade aperta a tutti

Il Palio 2017 sarà un Palio nuovo, più attento a intercettare il turista e a farsi conoscere anche al di fuori dai confini cittadini. Per fare questo, il presidente dell'Ente Palio, Stefano Di Brindisi, ha lanciato l'idea di accorpate la manifestazione storica più antica del mondo in tre fine settimana, offrendo al turista tre pacchetti diversi che saranno venduti da Visit Ferrara ai vari tour operator.

Tre fine settimana caratterizzati da tre sostantivi per ognuno: competizione, che contraddistingue il fine settimana del 13 e 14 maggio, con l'esibizione dei giochi della bandiera; rievocazione, che riguarda ovviamente il corteo storico che si terrà sabato 20 maggio alle 21, e di passione per l'ultimo fine settimana, la domenica delle corse in piazza Ariostea.

Questo a grandi linee il programma del Palio 2017, definito nel corso di alcune riunioni. Un Palio che, stando alle parole del neo presidente, «tende a due elementi: accorciare i tempi di realizzazione degli eventi per non invadere la vita quotidiana delle città e intercettare i turisti che hanno acquistato il pacchetto dal tour operator e possono così partecipare alla visita della città».

I Giochi della Bandiera, una eccellenza ferrarese, si tengono il 13 e 14 maggio, dando la possibilità di esibirsi al sabato

Scatta anche l'alleanza con l'Ente Fiera E in gennaio lo show davanti a Mattarella



«Il format di questa edizione 2017 è sicuramente legato all'ospitalità e all'internazionalizzazione, anche nell'ottica dell'importante evento di poche settimane fa» afferma il presidente del Palio, Di Brindisi (foto), dopo la visita in città del Corpo consolare dell'Emilia Romagna ai quali è stato presentato il "prodotto" Ferrara. La collaborazione con l'Ente Fiera «è una novità di quest'anno, una collaborazione importante, in quanto l'ente ci farà da service»,

continua Di Brindisi. È lo stesso presidente ad annunciare che «ci è stato chiesto di partecipare alla Festa del Tricolore di Reggio Emilia, che si terrà in gennaio alla presenza del Presidente della Repubblica. Per ora ci hanno chiesto 50 unità. Per l'occasione ci sarà anche una diretta televisiva». Il Presidente desidera che il Palio si apra sempre più alle istituzioni, e ora è in atto una collaborazione importante con il carcere, ma desiderio di Di Brindisi sarebbe anche quello di coinvolgere il mondo dei diversamente abili, «per essere veramente integranti».

pomeriggio agli under e la sera agli adulti, mentre la domenica mattina spetta nuovamente ai giovanissimi poi ai più grandi. Una novità importante riguarda il tradizionale corteo, che fino alla passata edizione iniziava da Porta degli Angeli.

Dalla prossima edizione il percorso si abbrevia, perché l'uscita è prevista all'altezza di

Parco Massari, «perché il quadrivio è il luogo dove il turista può ammirare meglio la sfilata», spiega Di Brindisi, che aggiunge che al termine si procederà con l'iscrizione delle contrade alle corse al Palio. Una celebrazione breve ma suggestiva», assicura il presidente.

Uno dei punti di eccellenza delle contrade è la rievocazio-



Una fase delle prove dei cavalli dell'edizione 2016 del Palio

ne storica, vissuta in maniera professionale, con persone che studiano e si preparano tutto l'anno. Per questo motivo, le contrade avranno la possibilità domenica 21 maggio di dare vita a un vero e proprio mercato rinascimentale, con tanto di prodotti tipici tradizionali del territorio e soprattutto contestualizzati dal punto di vi-

sta storico. Le contrade realizzeranno un vero e proprio spettacolo, tra il Giardino delle Duchesse e piazza Castello, con un format più adeguato alla rappresentazione e al turista che lo va a vedere. Per tutta la giornata di domenica, le otto contrade e la Corte Ducale daranno vita a spettacoli curati nei minimi dettagli, ma piace-

voli da vedere anche per chi non è esperto conoscitore della rievocazione. L'ultimo fine settimana è quello della "passione", preceduto il venerdì sera dalla benedizione, da parte del vescovo, sul sagrato della Cattedrale, dei Pali, e poi il sabato la tradizionale cena propiziatoria, e anche qui il presidente spera di coinvolgere «turisti e cittadini». Con una promessa per il 2018: sollecitato dalla Nuova, Di Brindisi ha affermato che «sicuramente per il 2018 le cene propiziatorie saranno in strada, sul modello senese, nel proprio quartiere e aperte a tutti».

La domenica delle, gare ci sarà alle 15 un piccolo corteo, poi si partirà subito con le competizioni. L'obiettivo della corsa dei cavalli, rimane la sicurezza, in continuità con le edizioni gestite da Alessandro Fortini. «Garantiamo più sicurezza che spettacolo - ha detto Di Brindisi - tutto quello che facciamo per la sicurezza è spinto al massimo, anche per nostro dovere». Per una maggiore sicurezza si userà una pista in sintetico, attualmente ancora in fase di studio, pista «che consente una tempistica inferiore, sia per collocarla che per rimuoverla. Verrà stesa qualche giorno prima e tolta subito dopo le corse, per non intralciare la vita cittadina».

Veronica Capucci

ALL'ISTITUTO VERGANI

Gli chef al servizio della ricerca

Iniziativa a sostegno degli studi sperimentali di Zamboni



I tre chef con il professor Trotta nelle cucine del Vergani



Il professor Zamboni con le ricercatrici del suo staff

L'istituto alberghiero ha dedicato una delle sue innumerevoli iniziative alla beneficenza chiamandola "La dispensa dei ricercatori" finalizzandola al sostegno degli studi sperimentali del professor Paolo Zamboni. Alla presenza di autorità e di 146 ospiti la cena era caratterizzata su temi che erano stati concordati dal professor Zamboni e dalla sua équipe durante un incontro preliminare. Hanno realizzato il menù aderendo all'invito alcuni chef ferraresi. Per

l'antipasto infatti si è impegnato Marco Boni di Pescheria con cucina Markorè, realizzando una triplice assaggio di tonno cercando così di rendere visibile "le cellule staminali" sulle quali si è poi soffermata il medico. A Liborio Trotta padrone di casa Vergani è toccato il compito di realizzare il primo piatto ispirato alla diagnostica, preparando una rivisitazione della parmigiana avvolgendola in un velo di pasta di filo. Il secondo piatto legato alla "chirurgia"

consisteva in un coniglio ripieno ideato dallo chef Athos Migliari della Chiocciola. Infine il dessert preparato dallo chef Alessio Malaguti della Trattoria La rosa 1908. Ad ogni portata sono intervenute le ricercatrici Ilaria Zollino, Anna Maria Malagòni e Erica Menegatti.

Il prossimo appuntamento del Vergani sarà domenica 4 dicembre nella parrocchia di Casumaro a favore di Telethon e Anffas Coccinelle di Cento.

Margherita Goberti



La consegna delle chiavi al prefetto Michele Tortora

Al prefetto le chiavi di palazzo Pendaglia

Un commensale così assiduo da meritare le chiavi del locale... Così, con un pizzico di ironia, davvero la preside del Vergani, Roberta Monti, durante la serata per la ricerca, ha consegnato al prefetto Michele Tortora le chiavi di palazzo Pendaglia, la sede della scuola in cui di frequente sono organizzati pranzi e cene che saldano i legami tra l'istituto e il territorio e sono, per i ragazzi, momento di esercitazione in cucina e in sala. Uno scambio di battute, e un sorriso compiaciuto da parte del prefetto.

Antica Fioreria Rapini
di Rapini Emiliano e Simona

Realizzazioni: addobbi floreali, bomboniere, partecipazioni, tableau, progettazione e consulenza floreale

INFO E PREVENTIVI GRATUITI

Via Argine Ducale, 46/ab - Ferrara
Tel. 0532.761987 - www.anticafioreriarapini.it
info@anticafioreriarapini.it