

DOMENICA 9 DICEMBRE 2012 GAZZETTA

Cronaca | 17

Tra gli stand di Curiosa a caccia di regali anticrisi

Successo per la fiera della creatività dove oggetti natalizi e delizie gastronomiche costituiscono un buon suggerimento economico per i doni ad amici e familiari

di Michele Fuoco

Ci siamo subito interessati, durante la visita di ieri a "Curiosa", la mostra mercato su misura per le feste di Natale - oggi dalle 10 alle 20 - alla vendita delle 300 palline che, sfavillanti su tre alberi di Natale, sono state realizzate da creative di tutta Italia (circa 30 - ma pure le magliette con la scritta "Teniamo botta" - firmate da noti personaggi dello spettacolo) per la raccolta di fondi per interventi sociali nei comuni del modenese e mantovano. È un progetto di Radio Bruno. Ne sono state vendute più di 130. Manufatti davvero belli e convenienti. La solidarietà, si sa, è inarrestabile. E dalle posate e dai cocci, recuperati dopo il sisma, l'arredatore Ilario Tamassia, con lo show-room di S. Prospero danneggiato e quello di stoffe a Cavezzo quasi distrutto, ha creato ma tavola particolare per Natale, all'insegna dell'ottimismo pur in tragici eventi. Due candellieri con pezzi di maioliche di opere distrutte di artisti internazionali e alle pareti figure scultoree fat-



Tanti gli stand pieni di curiosità a tema natalizio o che propongono regali per le imminenti festività

te di frammenti di specchi. Lui è ottimista. Crede che "il dolore sia un ponte per raggiungere l'amore". Tutto questo è nel settore dei "creativi", dove c'è interesse di numerose persone per seguire corsi: Antonella Cappai insegna, nell'area del portale www.creainsieme.it,

di cui è responsabile Lara Vella, come si creano, con paste sintetiche, bijoux e oggettistica da indossare. A poco distanza due operai depositano un mobile e una cassetta da frutta: il primo sarà restaurato e arricchito di decorazioni, la cassetta avrà nuove funzioni. Corsi

anche di cake design. Elisa ci spiega come decorare con pasta di zucchero o cioccolato plastico torte e biscotti. Lo possono fare pure i principianti. Preferiscono invece imparare a scuola il mestiere di fare moda alle allieve dell'Istituto professionale Cattaneo-Deledda di



Artista impegnato ad intagliare il legno nella sezione dedicata all'arte

» Iniziative benefiche per aiutare le zone terremotate dell'Emilia e tanto spazio all'arte con pittori e scultori che propongono opere e ne creano dal vivo

Modena e dell'Ipsia di Carpi. E nello spazio, allestito con accorta scenografia da studenti dell'Istituto d'Arte Venturi, fanno spettacolo su manichini i capi di abbigliamento realizzati da ragazze che diventano modelle per apprezzati "défilés". Facciamo tappa da

"Miniature italiane" per scoprire ambienti persino del passato, in piccolissime dimensioni, da abitare (il salotto della nonna o di Maria Antonietta, la casa dei fantasmi, la casa russa, il capanno). «Le nostre idee - dice Cristina Corni - sono tutte realizzabili in grande»; da "Folts.Arte e Gioio", dove Pietro Andrea Traina di Urbino, con tanto di laurea, si è inventato da 18 anni il mestiere di fare scarpe in pelle vegetale. Un notevole spazio per pittori e scultori, dove incuriosisce il "dog bar" in legno di Mario Bartoli di Cavriago. Non tralasciamo il reparto enogastronomico, con attenzione ai prodotti naturali di Bioitalia, scrupolosamente selezionati da Elda.

"NUOVA ENTRATA" ALLA MOVIDA

Quando il panino non è fast food

Solo prodotti modenesi. E c'è anche l'hot dog, ma con il cotechino

Ha il sapore e il profumo delle merende una di una volta il panino buro e zucchero, mentre per gli irriducibili dello street food c'è l'hot dog modenese con un mini cotechino nel ruolo del wurstel affogato in delizioso senape Maille. E poi il classico trittico della tradizione: salame, prosciutto e mortadella.

Sono queste alcune delle proposte gourmand di "Tra Pane e Pane", la nuova paninoteca "sui generis" che è stata inaugurata in via Castelmaldo 31 nel cuore della movida modenese.

Nata da un'idea di Matteo De Pietri, Giorgio Setti, Mar-

cello Marinelli e Gianluca Venturini, "Tra Pane e Pane" fa riscoprire il gusto di mangiare un panino farcito sul momento con prodotti di alta qualità provenienti dal nostro territorio.

Le baguette e i filoncini sono prodotti quotidianamente dal Forno San Giorgio appostamente per il nuovo locale. Selezionati con grande cura presso aziende d'eccellenza, gli ingredienti per "imbottire" il vostro panino si rivelano essere, poi, i più noti e al contempo semplici della nostra tradizione culinaria: la mortadella è quella di Bonfatti (unico presidio Slow Food in mate-

ria), il prosciutto 30 mesi di Modena Dop è della Fattoria Ca' Dante, il salame di San Felice Dop, il cotechino in formato speciale dei Fratelli Ratti e il Parmigiano Reggiano del Consorzio. Senza dimenticare poi il burro della bianca modenese e la crema spalmabile al cioccolato di Majani che per la prima volta ha dato la concessione all'uso di un suo prodotto al di fuori dei propri monomarca.

Prestitissimo sarà disponibile anche un servizio di consegna a domicilio che porterà i panini a casa, ma anche in ufficio o in azienda.

Maria Vittoria Mielechioni



Lo staff di "Tra Pane e Pane" il giorno dell'inaugurazione



Il negozio Casa della Musica è un punto di riferimento per gli appassionati

SI TRASFERISCE UN'ATTIVITÀ STORICA DEL CENTRO

La Casa della Musica cambia sede

«Abbiamo scelto la periferia, lì almeno si può parcheggiare...»

La Casa della Musica, negozio storico nato nel 1981 nel cuore della città di Modena, si è trasferito da pochi giorni nella nuovissima sede di Via Cesari 7 (zona anagrafe-Cialdini) che ha a disposizione un ampio parcheggio privato e gratuito per tutti i clienti. È questo il primo vantaggio che la famiglia Lusvardi, proprietaria del negozio, vuole mettere in evidenza dopo aver lasciato la sede dietro al tribunale, attaccata a Canalgrande: «Era ora di cambiare - dicono Vitaliano e la figlia Elena - e lo abbiamo fatto con grande rammarico perché in centro lasciamo il nostro

cuore. Ma prima la crisi delle attività, poi l'aggiunta del piano sosta, hanno complicato decisamente le cose. Così era ora di dare una svolta alla nostra attività, e per non perdere clienti siamo andati in una zona periferica, ma servita e dove, appunto, si può parcheggiare. Anche perché, per fortuna, le attività aumentano. Quando Vitaliano Lusvardi insieme alla moglie Natalina Esposito aprì la scuola Yamaha nel 1987 aveva un solo insegnante ed un unico corso. Da lì a poco sua figlia, Elena Lusvardi, poco più che adolescente, iniziò a muovere i primi passi verso quella

che sarebbe diventata la sua vera passione: insegnare la musica, trasmettere ad altri quella passione che aveva ricevuto da suo papà, ma soprattutto insegnarla ai più piccoli. E contemporaneamente continuare ad essere un valido supporto per chi a Modena studia musica, a tutti i livelli. Musicisti in erba - i corsi partono addirittura dall'età di un anno - ma anche musicisti doc: «Anedotti? Tanti. Ricky Portera, celebre chitarrista, è un nostro amico, ma l'episodio più incredibile fu l'arrivo di Stevie Wonder perché aveva bisogno di microfoni...».

(d.b.)

MBREVE

UNIVERSITÀ

Incontro per illustrare l'alta formazione

■ L'Ufficio orientamento al lavoro dell'università di Modena organizza un incontro per presentare alle aziende le opportunità dall'apprendistato in alta formazione e ricerca per le aziende con almeno una sede operativa in Emilia Romagna. L'appuntamento, martedì alle 15.30 nell'aula P01 del Centro servizi didattici al Policlinico, è finalizzato ad illustrare sia i requisiti necessari per avviare contratti di alto apprendistato sia le modalità di accesso agli incentivi messi a disposizione dalla Regione.

SAN DAMASO

Nomade in carcere per furto di vestiti

■ I carabinieri di San Damaso hanno identificato e arrestato una 48enne rom, residente nell'area nomadi di strada Bellaria, colpita da un ordine di carcerazione. La donna doveva scontare la pena di un anno e 4 mesi per il furto aggravato di alcuni capi di abbigliamento, commesso nel 2011 all'interno di un negozio di Sassuolo.

IL "TOUR EMILIANE"

La cucina Barilla oggi a Grandemilla

■ Il tour Emiliano Barilla fa tappa oggi a Grandemilla dalle 10.30 alle 20. I visitatori, sotto la guida degli chef, in una classica cucina casalinga con piano di lavoro e fuochi, potranno proporre e sperimentare ricette poi esposte in una bacheca.