

SERVIZI

Volentieri volontari. Tutti "al sicuro" alla Festa de l'Unità.

di Valentina Galli

Volontari per la sicurezza. Una squadra unita di oltre sessanta giovani e meno giovani che notte e giorno mantengono ordine e tranquillità all'interno del grande villaggio de l'Unità. Sono le parti di un grande ingranaggio che contribuisce con la sua forza a far muovere la complessa macchina nazionale della Festa. Vigilano mostre, ingressi, stand e luoghi affollati a turni alterni. Non ricevono alcun compenso economico e forse nemmeno lo vorrebbero: la passione e l'amore per gli ideali che la Festa incarna sono il motore che li fa muovere, agire e spesso, emozionare.

"Questo lavoro che faccio da cinquanta anni è tutta la mia vita" racconta con grande emozione uno dei tanti volontari che lavora al settore sicurezza della Festa.

Un servizio efficiente e ramificato che si compone di diversi turni giornalieri. Venticinque



volontari di partito coprono con fasce di sei ore, tutto l'arco della giornata. Altri cinque volontari subentrano dalle 18 a mezzanotte. Circa otto persone provenienti dai vari quartieri di Bologna effettuano due turni dalle 18 alle 12 di sera e dalle 12 alle 6 del mattino. Inoltre otto volontari

pensionati, offrono il loro tempo per coprire due turni al mattino e alla sera. Tutte le notti l'intero gruppo della sicurezza viene gestito da una persona responsabile, un amministratore o un dirigente di partito.

"Il servizio è molto efficiente anche se non è sempre facile

garantire la massima sicurezza -racconta Floriano Fazzi, responsabile del servizio sicurezza della Festa- il Parco Nord è come una città ed ha gli stessi problemi. Il nostro compito è quello di fare molta attenzione soprattutto quando è elevato l'afflusso di gente. Naturalmente siamo affiancati dalle forze dell'ordine". Hanno mille storie e avventure da raccontare. Mille emozioni ed esperienze da far rivivere alle generazioni più giovani. Sono i volontari più anziani. Quelli che da quaranta o cinquant'anni vivono la Festa de l'Unità da dentro. Una festa che sentono loro, che è parte integrante della vita di ognuno. "Dal 1945 ho iniziato a fare questo tipo di attività, sono oltre sessant'anni che mi dedico come volontario al partito -racconta Augusto Monari, ex metalmeccanico bolognese, ora in pensione e iscritto al partito dal 1945- Ogni giorno sono qui per controllare la Festa. Ho sem-

pre lottato per queste cose senza mai ricevere un centesimo. Provengo dagli anni della Liberazione e ho vissuto in un ambiente carico di valori e su questi ho costruito la mia vita come hanno fatto i miei compagni".

Una "grande famiglia" la definisce, Orlando Monari, volontario da oltre cinquant'anni alla Festa. "Ogni giorno faccio un turno di sei ore -inizia Orlando- di solito sto nella Casa Rossa per rispondere al telefono, accogliere la gente, poi verso sera vado tra gli stand della festa per controllare che tutto vada bene. Da quando avevo venti anni mi dedico a questo tipo di attività. Sempre con la stessa passione ed entusiasmo. Lo faccio perché aderisco ad una idea ben precisa e credo profondamente nei valori della Festa. Qui ho tutti i miei amici; questa è la mia famiglia. Tra di noi discutiamo e parliamo di tante cose".

ASSOCIAZIONI

"Tinduf El Ayun" Danza per una guerra

di Francesca Mastracci

L conflitto tra Marocco e Fronte Polisario del Sahara Occidentale, una delle guerre dimenticate che si trascina da più di 30 anni, rivive in scena questa sera in Piazza Globale, alle 21, con lo spettacolo di teatro-danza "Tinduf - El Ayun, biglietto di sola andata", organizzato dall'associazione El Ouali. L'esibizione è curata dall'associazione Punto Zero con la coreografia di Giacomo Sacenti che dirige le danzatrici Martina Bosi, Maria Luisa Cedeno, Miriam Costa, Marina Giangiolami, Laura Pizzarini ed Elisa Vannino. La zona del Sahara contesa è una zona ricca di petrolio e fosfati che fu colonizzata dalla Spagna intorno al 1884. L'occupazione, che durò fino al 1976, risvegliò nella gente uno spirito di indipendenza e di autodeterminazione che portò l'istituzione della Repubblica Araba Democratica Saharawi e della forza di resistenza armata del Fronte Polisario. Il regime franchista, che in quel periodo era insediato in Spagna, non si curò affatto di stabilire delle regole per il ritiro delle truppe coloniali, mentre Marocco e Mauritania avevano già deciso di invadere la zona ai loro confini. Così iniziò il conflitto che perdura ancora oggi, ma che in



molto non conoscono. La Mauritania si ritirò dal Sahara occidentale nel 1979, ma il Marocco nel 1984 ha addirittura eretto nel deserto un muro di sabbia e cemento difeso da mine antiuomo, proprio quando il Fronte Polisario aveva liberato la metà del Sahara occidentale. I saharawi, quindi, costretti dalla guerra a distaccarsi dai loro luoghi di origine e dalle loro famiglie, sono rimasti in parte bloccati nei territori occupati dai marocchini, in parte vivono in quelli liberati e altri sono finiti nei campi profughi in Algeria. L'Onu ha esaminato la proposta di un referendum entro 5 anni per consentire al popolo saharawi l'autodeterminazione e l'istituzione di un'autorità del Sahara Occidentale. L'associazione El Ouali si è costituita nel 2004 e sostiene il referendum, organizzando iniziative di pace, come la Sahara Maraton 2007, riconosciuta e premiata dal presidente della Camera Fausto Bertinotti.

GUSTO

Alla corte di Ferrara

di Alessia Coraddu

Il punto forte del ristorante **Corte Estense** sono i volontari: che, tranne poche eccezioni, sono tutti provenienti dalla provincia di Ferrara e dirigono la cucina con esperienza e passione.

Lo chef **Giorgio**, cuoco professionista in pensione, insieme alla "sua corte" di fedelissimi dei fornelli gira ormai da trent'anni le Feste de l'Unità deliziando i visitatori con le prelibatezze della sua zona d'origine: partendo dalla piccola festa di sezione Ds di Barco Ferrara, lo zoccolo duro della Corte Estense arriva ogni anno alle Feste nazionali.

Amore per la propria terra e ricercatezza dei piatti sono alla base del menù che propone grandi classici della gastronomia estense, come i cappellacci di zucca, fino alla riscoperta di sapori ormai perduti, come il somarino servito con la polenta.

I primi piatti sono nelle mani, e nelle pentole, di **Cesira**, tuttora del ristorante: le sue tagliatelle rustiche di zucca vengono accompagnate da strisce di guanciale stagionato in un matrimonio di sapori inedito e delicato.

Il piatto forte è la nota salama da sugo che esige una preparazione degna della sua bontà: dopo dieci, quattordici mesi di stagionatura deve essere messa a mollo nell'acqua la sera prima di essere servita per poi affrontare una cottura di sei ore. La sua bontà non esige condimento, per gustarla a fondo basta solo un accenno di purea.



Sia nei primi piatti che negli antipasti, il ristorante propone un ingrediente che raramente si trova negli altri menù, lo storno, che viene proposto come carpaccio speziato in salsa di agrumi o come ripieno dei raviolini. Per quanto riguarda il pesce non poteva certo mancare l'anguilla, servita "spaccata" alla brace, e che viene abbinata ad un insolito quanto indovinato vino rosso: il Fortana, prodotto nei vitigni del Bosco Eliceo.

La varietà del menù e la simpatia dei volontari accompagneranno i vostri pasti e come dice il super-visore **Loredano Ferrari**: "Alla Corte Estense ce n'è per tutti i gusti!".

Ristorante Corte Estense

Piatto consigliato: Cappellacci di zucca "alla ferrarese" Anguilla di valle spaccata alla brace

Vino consigliato: sfuso Fortana (rosso) e Sauvignon di sabbia (bianco) entrambi del bosco eliceo

Prezzo Medio: 16-17 euro vini inclusi

Collocazione: Stand 149 vicino all'ingresso Dozza

DISFIDA



(Pierpaolo Velonà) Da una parte la cucina toscana: stoccafisso alla livornese e cantuccini con Vin Santo. Dall'altra l'Emilia Romagna: crescenta alla bolognese e torte della nonna. E' stata una gara all'ultimo assaggio, quella organizzata a Piazza Senior dall'Anascao, l'associazione dei centri sociali per gli anziani. Solo per la cronaca: i visitatori hanno premiato la crescenta con 84 voti.

SPORT

A passo sostenuto

di Valentina Antonoli

Un punto fermo della festa ma che va a passo veloce. Ormai alla sua terza edizione la "5000 m del Parco Nord campionato provinciale Uisp podismo" oggi pomeriggio camminerà all'Arena centrale della Festa nazionale de l'Unità di Bologna. Alle 18,30 la partenza per i podisti sul circuito di asfalto e sterrato. La gara competitiva, maschile e femminile, è riservata ai tesserati Uisp ed è divisa per categorie. Ci sarà un premio di partecipazione per tutti

gli iscritti, mentre per le società verrà stilata una classifica unica: la prima che taglierà il traguardo si porterà a casa un prosciutto. Verranno premiate anche le prime tre società giovanili con il maggior numero di iscritti.



GUSTO

Opere d'arte in cucina

di Luca Gamberini

Gusto accanto alla redazione di Diario in Festa vive uno degli stand più gustosi di tutta la Festa: le crescentine e le piadine dello stand 114, deliziose e appetitose, merito soprattutto della sapiente gestione e cura dei particolari di **Idris Veronesi** e **Filippo Zappata** (nella foto). Crescentine e piadine al prosciutto crudo, al cotto, speck, mozzarella, persino alla nutella: per quanto la vostra fantasia possa essere ricca, i circa venti volontari dello stand sapranno trovare una soluzione che soddisferà il vostro palato e la loro genialità.

Per realizzare queste piccole opere d'arte servono però alcuni ingredienti fondamentali, ma genuini e semplici, come farina, latte, lievito, sale, acqua e olio di semi: questa la formula magica, ma a nulla varrebbe se non ci fossero Idris e Filippo che, come



dicono, "ci vuole soprattutto tanto e tanto amore, perché la crescentina è come una donna: più la lavori, e più diventa migliore".

Che dire ancora? Uno stand dall'arredamento molto semplice ma ben tenuto, un ambiente familiare, dove si respira un'aria intrisa di fatica e passione: altro non vi dico se non di venire e di gustarvi queste opere d'arte culinarie.



IRIDE

Iride è in onda su Nessuno Tv canale Sky 890

Anche quest'anno dal 24 agosto al 16 settembre, su Nessuno Tv, la Festa Nazionale de l'Unità. In diretta dal Parco Nord di Bologna, tutti i giorni alle 18.00 ed alle 21.00 saranno trasmessi i principali dibattiti, e inoltre, alle 23.00 il consueto appuntamento con Iride Café.

La diretta della festa nazionale de l'Unità, oltre ad essere visibile sul satellite, sarà ripresa da un network di oltre 50 tv locali tra cui telelombardia, Triveneta, Teleoggi, Rete7, TVM, tele Europa Network, Telereggio, Rete8, TRC.

Il canale Nessuno Tv è inoltre visibile gratuitamente sulle frequenze satellitari Hot Bird 3, Freq 12.149, Pol Vert, FEC 3/4, Sym 27500.

nessuno.tv