

GAMBETTOLA

Mostrascambio, 75 edizioni nel segno della sostenibilità

Nel fine settimana si rinnova una tradizione fatta di recupero, artigianato e ingegno

GAMBETTOLA
GIORGIO MAGNANI

In questo fine settimana va in scena la 75ª edizione della Mostrascambio. Una manifestazione storica, con due edizioni all'anno, che continua a raccontare l'identità della città, tra recupero, riuso, tradizione e cultura dell'economia circolare.

Vintage e non solo

Tutti esauriti gli 800 box espositivi. Gambettola il 5 e 6 settembre torna ad accogliere espositori, appassionati e visitatori in occasione della Mostrascambio. La manifestazione rappresenta da sempre uno degli appuntamenti più caratteristici della città e affonda le proprie radici nella storia economica e sociale di Gambettola, legata alla cultura del recupero, del riciclo e del riuso dei materiali. La cerimonia di inaugurazione della 75esima edizione si terrà sabato alle 10 in corso Mazzini, presso il monumento allo straccivendolo, luogo simbolico della storia e dell'identi-

tà produttiva di Gambettola. A fare gli onori di casa saranno il sindaco Eugenio Battistini e la giunta comunale, il presidente della Provincia Enzo Lattuca, insieme ai dirigenti del Comitato Mostrascambio Claudio Canducci e Mirco Baiardi, storici promotori dell'evento e custodi di una tradizione che negli anni ha saputo rinnovarsi senza perdere il proprio significato originario. Una vocazione che ancora oggi continua a raccontare una comunità capace di valorizzare oggetti, materiali e testimonianze del passato, connessa ai principi della sostenibilità e dell'economia circolare.

"Zir de Bosch"

Domenica sarà la volta anche del 37° "Zir de Bosch", manifestazione turistico culturale per auto d'epoca costruite entro il 1985. Ultimi giorni per l'iscrizione presso la sede della segreteria della Mostrascambio con il versamento di una piccola quota di adesione. Il numero massimo è di 50 auto costruite entro il 1985, per una carovana



Una passata edizione della Mostrascambio

di auto d'epoca che da Gambettola si sposta sia in collina e sia al mare.

Plauso delle istituzioni

«La Mostrascambio conserva intatto, anno dopo anno, il proprio significato più profondo – afferma il sindaco Eugenio Battistini –. È l'espressione concreta di una cultura che appartiene da sempre a Gambettola: quella del recupero, del riuso, della competenza artigianale, dell'ingegno e della capacità di dare nuovo valore alle cose. Una cultura che oggi si lega pienamente ai temi della sostenibilità e dell'economia circolare, ma che nella nostra comunità

affonda radici lontane e autentiche». «L'augurio è che anche questa edizione possa essere ricca di partecipazione ed entusiasmo e confermarsi come uno degli appuntamenti più rappresentativi della nostra città – conclude il sindaco a nome dell'Amministrazione comunale –. Il nostro ringraziamento più sincero va al comitato organizzatore, a Claudio Canducci e Mirco Baiardi, a tutti i collaboratori e numerosi volontari che, con passione e competenza, rendono possibile ogni anno la Mostrascambio e contribuiscono a valorizzare l'immagine e la storia di Gambettola».

Esce il libro 'Dolci lievitati'

La chef di Gambettola Erika Alagna porta in libreria vent'anni di esperienza



È in Romagna che Erika Alagna ha costruito la propria vita professionale. Dopo gli inizi negli asili di Cesenatico e gli anni di crescita all'Eurocamp, è arrivata la gavetta nelle cucine della Riviera, poi i ristoranti, le soddisfazioni professionali e un percorso che l'ha portata fino alla formazione. Oggi Erika vive a Gambettola ed è chef, docente e formatrice. Ha raccolto parte di questa lunga esperienza nel suo primo libro, *Dolci Lievitati*, pubblicato da Edizioni Estemporanee. Un libro che nasce soprattutto dal lavoro con le persone: centinaia di studenti incontrati nei corsi, principianti, professionisti, adulti in difficoltà e in reinserimento lavorativo, ragazzi che avevano abbandonato la scuola. Esperienze che le hanno insegnato che una ricetta deve essere prima di tutto chiara, affidabile e possibile.

«Ho visto tante persone avere paura di non riuscire. Per questo, negli anni, ho imparato a cercare la strada più semplice per arrivare a un buon risultato. Le ricette del libro nascono anche da questo: devono funzionare, non soltanto essere belle da vedere.» La semplicità è diventata così la cifra del suo lavoro: 100 ricette di dolci lievitati nate dalla pratica, dall'insegnamento e da una vita trascorsa tra la cucina professionale e quella quotidiana di mamma.