



Vent'anni della cartoleria Colibrì

GAMBETTOLA Barbara Visani e Daniele Golinucci della cartoleria Colibrì festeggiano 20 anni di attività. Entrambi longianesi, lei impiegata e amante dei libri, lui artigiano e amante dei presepi, decisero di punto in bianco di lasciare le loro attività precedenti e di prendere in gestione la cartoleria di Gambettola, aprendo il 30 dicembre 2005. Allora fu un salto nel buio, oggi sono orgogliosi di aver vinto quella sfida. «Il nostro è un piccolo, grande traguardo – dicono – in un periodo in cui gli acquisti tendono a spostarsi sull'online, ma grazie alle nostre proposte, riusciamo a coinvolgere i clienti che preferiscono ancora rivolgersi al negozio fisico».



I protagonisti dell'evento per San Silvestro

Arte e difesa ambientale per accogliere il 2026 con mostra in stazione

Evento a Gambettola
per un festeggiamento
non convenzionale
con Roca e 10 creativi

GAMBETTOLA

C'è chi ha passato San Silvestro alla Stazione degli artisti per brindare al nuovo anno, inaugurando una mostra fotografica collettiva: "Taaf-Partianno", di "Rad'Art Project". Curata da Anton Roca, insieme a 10 artisti, sarà visitabile fino al 18 gennaio grazie a "Circuiti Dina-

mici" e al sostegno del Comune di Gambettola. L'assessora alla cultura, Serena Zavalloni, spiega che gli artisti protagonisti «hanno voluto riflettere sui quattro elementi, terra, aria, acqua e fuoco, ricordando con le loro opere la fragilità del territorio che abitiamo e l'urgenza di azioni di rispetto, cura, ascolto della natura e dell'ambiente. Un capodanno non convenzionale, che ha dato l'opportunità a tante persone di stare insieme in un luogo della comunità, circondati da arte e fotografie».

GIORGIO MAGNANI

GAMBETTOLA

Chiude il forno Pasolini: l'ultimo profumo di pane dopo 56 anni

Tra "i biscotti della Paola" la "treccia" di Carlo, cala il sipario sulla storia artigiana della bottega

GAMBETTOLA
GIORGIO MAGNANI

Dopo 56 anni ha chiuso il forno di Carlo Pasolini gestito con la moglie Paola. Alcuni anni fa venne premiato da Confartigianato perché avevano tagliato il traguardo di mezzo secolo di attività.

Forno storico

Una storica attività e un'istituzione locale, era rimasto l'unico forno che produceva ancora il pane a Gambettola. Seppure il pane fresco in città non manchi, va detto che nelle varie altre attività è cotto fuori territorio comunale. I coniugi Pasolini erano affiancati dal figlio Nicola, collaboratore, che nacque l'anno in cui aprì il forno. Negli ultimi 2-3 anni Carlo era presente saltuariamente, visto che l'età non gli permetteva di esserci tutti i giorni. A fine dicembre la decisione di chiudere, con grande rammarico dei gambettolesi: «Per 56 anni ho visto accesa quella vetrina - afferma per esempio, in un post,

Antonio Ceccarelli - questa mattina passandoci davanti vedendo la luce spenta e la serranda abbassata, mi si è ristretto il cuore».

Il fornaio

«Rilevai il forno il 1° gennaio 1970 in affitto d'azienda - raccontava qualche tempo fa Carlo Pasolini - dal vecchio forno Comini detto "Giapain" che aveva aperto nello stesso luogo nell'anno 1938. A mia volta dopo aver fatto gavetta fin da quando avevo 15 anni, nel 1970 ho rilevato l'attività. Nella mia vita ho provato anche a lavorare come manovale, ma ho scelto il forno perché si fa meno fatica, pur lavorando di notte. Poi mi sono innamorato del mestiere e mia moglie Paola mi è sempre stata a fianco. Io impastavo e sfornavo, lei vendeva (così fino a qualche giorno fa con l'aiuto del figlio Nicola, ndr). Ho anche un vanto: aver inventato la treccia di ciabatta, un pane comune croccante ma privo di grassi». Ora che Pasolini ha 83 anni e



Il forno tra corso Mazzini e viale Carducci premiato nel 2019

sentiva tutto il peso dell'età, dopo una vita ad alzarsi ogni giorno all'una di notte per fare il pane ha deciso di chiudere, visto che i figli preferiscono fare altre attività e la moglie è pure molto stanca, lei che si era fatta notare con i "biscotti della Paola".

Plauso e dispiacere

«È sempre stata un'azienda artigiana nostra associata - afferma la responsabile locale dell'associazione di categoria Confartigianato, Fabiana Paolucci - negli ultimi tempi il peso dell'età per Carlo Pasolini si è fatto sentire, come pure per

la moglie Paola. Quindi hanno deciso di lasciare, per godersi la pensione. Sono dei veri artigiani che hanno lavorato con tanta passione e il profumo del forno era unico». «Dispiace che abbia chiuso perché perdiamo un'attività storica ed identitaria di Gambettola - rimarca anche il sindaco Eugenio Battistini - per fortuna che a Gambettola il pane fresco si trova anche in altri rivenditori. Quindi diciamo grazie di cuore a Carlo e Paola per il lungo lavoro fatto con passione, augurando loro ora una serena e meritata pensione».

Gambettola

Se ne va un pezzo di storia, chiude il panificio Pasolini



Ha cessato l'attività lo storico panificio di Paola e Carlo Pasolini situato nel centro di Gambettola. Carlo, oggi 83 anni, e Paola, 79, nel 1970 iniziarono la gestione del Forno della famiglia Comini (Giapein) e lì dentro, notte e giorno, hanno trascorso 56 anni di lavoro e tutta la loro vita. Carlo e Paola si sposarono il 1 settembre 1969 e dopo soli 4 mesi, il 1 gennaio 1970, presero in gestione lo storico panificio posto in corso Mazzini all'angolo con viale Carducci. Carlo aveva allora 28 anni e fino al giorno prima aveva lavorato come aiuto fornaio nel panificio Faedi in piazza Il Risorgimento, lavoro che aveva iniziato nel 1957 a soli 15 anni di età. Da allora, tutti i giorni, marito e moglie hanno lavorato insieme nel panificio, lui nel laboratorio a fare il pane e biscotti, lei nel negozio a vendere pane e biscotti. L'abitazione di Carlo e Paola era situata al piano superiore del panificio per

cui non c'era bisogno di uscire di casa e in quella situazione i due coniugi hanno tirato su i loro tre figli. In 56 anni di attività il panificio dei Pasolini si è conquistato un suo vanto: la produzione della treccia di ciabatta fatta con una ricetta nata dalla lunga esperienza di Carlo nell'impastare farina, acqua e sale. La treccia di ciabatta, era giudicata dai clienti buonissima e molto richiesta tanto che per acquistarla arrivavano in negozio clienti non solo di Gambettola ma anche da altri Comuni del cesenate. Negli ultimi due anni Carlo Pasolini dopo una caduta accidentale aveva smesso di alzarsi la notte per fare il pane, tuttavia la produzione era proseguita per mano del figlio Nicola, 55 anni, aiutato dall'anziana mamma Paola. Da ieri mattina le due serrande del panificio sono chiuse, la gente passa, guarda e commenta: «E' un pezzo di storia del paese che se ne va».

Vincenzo D'Altri