

## Assaggi al Centro Leonardo sabato 21 febbraio Tutti i «Sapori del mondo» in una rosticceria unica



Imola. Byrek, batbut, baba gannuj, shakshuka. Nomi difficili che corrispondono a pietanze «facili», perché per gustarle non occorre andare in Paesi lontani, ma in centro a Imola. Questi infatti sono solo alcuni dei piatti proposti dalla rosticceria «Sapori del mondo», in via Fratelli Cairoli 2/a, gestita dalle donne straniere della cooperativa sociale Agave, che ha sede nello stesso stabile ed è specializzata in servizi per l'intercultura. Inaugurata nel giugno scorso, oggi dietro il bancone della rosticceria si alternano cuoche di varie nazionalità e uno chef

italiano di madre tedesca e padre sardo. Con loro anche due aiutanti «speciali», perché Agave è anche una cooperativa sociale di tipo B che dà lavoro a persone svantaggiate. Oltre a una serie di piatti fissi, comprendenti l'ormai classico cous-cous, la novità è il menu a tema per ogni giorno della settimana, ad esclusione del sabato, giorno di chiusura. «Il lunedì - spiega la presidente della cooperativa, Raissa Steptchenko originaria della Bielorussia - è dedicato ai sapori dell'Africa centrale, il martedì ai piatti europei, il mercoledì alle

ricette provenienti da Asia e America, il giovedì invece a quelle del Nord Africa e Medio Oriente. Il pesce delle varie cucine del mondo è protagonista il venerdì, mentre la domenica si propongono i piatti più apprezzati della settimana». Il tutto, però, studiato in base al palato degli italiani. «Prima di proporre un piatto - spiega Raissa - sperimentiamo ogni ricetta e cerchiamo di adeguarla ai gusti dei nostri clienti, che per il 98 per cento sono italiani. Della carne con troppo cumino, ad esempio, sarebbe improponibile».

## GRATIN DI GRANO SARACENO



**Ingredienti:** 250 g di grano saraceno, 100 g di formaggio grattugiato, ½ litro d'acqua, 1 cipolla tagliata, 1 dado vegetale, 30 g di verdura mista pulita (ad esempio, carote, porro, cavolo, rapa, piselli), 2 uova, ¼ di litro di panna acida, sale aromatico alle erbe, pepe macinato, curry, burro e pane integrale sbriciolato per la teglia.

**Preparazione:** far bollire l'acqua con il dado e la cipolla, versare il grano saraceno lavato, far bollire 5-10 minuti, lasciare rinvenire per 30-40 minuti. Cuocere in pochissima acqua la verdura, mischiarla con il grano saraceno cotto ed insaporire il tutto. Ungere una teglia da sfornato, polverizzarla con il pane integrale sbriciolato e riempire con il preparato di verdura e grano saraceno. Sbattere le uova e la panna acida e versare il tutto nella teglia. Cuocere in forno sulla griglia inferiore a 200 gradi per 10 minuti, poi cospargere di formaggio, passare ancora brevemente in forno e quindi servire accompagnando con insalata.

Un'altra idea che sta riscuotendo successo sono le ricette a base di legumi e cereali «dimenticati» come il grano saraceno, il kamut di origine egiziana, la cicierchia, la soia, il farro e l'orzo. «Abbiamo notato - prosegue la presidente - che sono molto apprezzati come primi "alternativi"».

A raccogliere i commenti dei clienti è Suzana Baraj, di origine albanese, che oltre a sperimentare nuove proposte culinarie è spesso a contatto con il pubblico. «C'è molta curiosità - racconta - I piatti più richiesti sono il gratin di grano saraceno e il miglio

con la zucca. E poi va molto anche il mio «Ha e hesh!». Ma per saperne di più, dovete venire in rosticceria». I «Sapori del mondo» saranno sabato 21 febbraio alla galleria del Centro Leonardo (dalle ore 10 alle 18.30), occasione speciale in cui si potranno assaggiare dolci e bevande calde, come tè alla menta e tisane speziate.

Lorena Mirandola

NELLA FOTO, DA SINISTRA, SUZANA, TIZIANO E CINZIA DELLA ROSTICCERIA «SAPORI DEL MONDO»

## IMPRESE DI CONFARTIGIANATO

# «Baldazzi», elettrauto per tradizione. E per passione

I servizi e i consigli per gestire vetture sempre più elettroniche, offerti da un'azienda attiva da oltre mezzo secolo.

Castel San Pietro. L'azienda «Elettrauto Baldazzi» Snc è specializzata nel settore dell'elettronica dell'auto, in particolare nella diagnostica e riparazione. L'impresa è stata fondata da Giuseppe Baldazzi, che aprì la sua officina nel 1958, in via della Repubblica. A metà degli anni Ottanta l'attività fu trasferita nell'attuale sede di via Miglioli 5, proprio quando Diego Baldazzi, figlio del fondatore, e un dipendente, Gianluigi Strada, iniziarono ad appassionarsi a questa professione fino a diventare, entrambi, i titolari dell'azienda, nel 2002.

«Oggi - spiega Strada - la maggior parte della funzionalità delle autovetture più recenti viene controllata direttamente da centraline elettroniche. Per stare al passo coi tempi, è quindi necessario aggiornarsi continuamente, frequentando corsi di formazione sugli automezzi di ultima generazione. Nella nostra officina prestiamo diversi servizi, a partire dal check-up dei veicoli eseguito utilizzando l'ideale strumentazione diagnostica».

Ma per limitare il rischio di re-

stare a piedi, quali sono i consigli?

«E' bene evitare il "fai da te", soprattutto se ci si trova già fermi, con l'auto in panne», risponde Baldazzi, che aggiunge: «ad esempio l'uso improprio di cavi non idonei per la messa in moto può danneggiare la funzionalità delle centraline elettroniche, le quali sovrintendono al funzionamento dell'intera vettura». Attenzione anche alle informazioni del cruscotto: «E' fondamentale prestare attenzione alle spie di segnalazione. Soprattutto se ad accendersi è una spia rossa, è opportuno fermare il motore e consultare il libretto d'uso e manutenzione del veicolo. Quando, per esempio, si gira con la spia dell'olio accesa, si rischia di fondere il motore. Pertanto è bene fermarsi dove ci si trova. Se non si riesce a risolvere



DA SINISTRA: GIANLUIGI STRADA E DIEGO BALDAZZI

il problema, il consiglio è telefonare subito al proprio autoriparatore di fiducia».

E con l'arrivo della bella stagione quali sono gli accorgimenti da non dimenticare?

«Si consiglia di effettuare una manutenzione periodica degli impianti di condizionamento alme-

no ogni tre anni - risponde Strada - In questo modo si garantisce un efficace raffreddamento dell'abitacolo e si prolunga la vita dell'impianto stesso. Comunque il filtro antipolline del condizionatore dell'auto è da sostituire una volta l'anno e l'utente può fare igienizzare l'impianto ogni due anni».

L'igienizzazione è un'operazione che consiste nell'iniettare dentro all'impianto una sostanza schiumogena antibatterica e antimuffa, che successivamente viene scaricata fuori. Questo è solo uno dei tanti servizi della ditta Baldazzi la cui scelta è, quando possibile, di prediligere la riparazione alla sostituzione della componentistica danneggiata.

«Nella nostra officina - prosegue Strada - possiamo eseguire la revisione degli alternatori e dei motorini di avviamento; eseguire la ricarica, la manutenzione e la riparazione degli impianti di condizionamento e climatizzazione. Inoltre montiamo batterie garantite per due anni, che vengono sostituite immediatamente in caso di malfunzionamento. Installiamo kit vivavoce bluetooth, autoradio e impianti antifurto, anche satellitari, su automobili, camion, moto e camper. Infine diamo anche un servizio di pronto intervento, direttamente sul luogo in cui si trova il mezzo in difficoltà. Questo tipo di assistenza in esterno è garantito anche il sabato, dalle ore 8 alle 12». Basta chiamare il numero dell'officina: 051941311.



Confartigianato  
ASS.IMPRESSE

Numero Verde 800.533060

www.confartigianato-assimprese.it

Informazione a cura di Rizomedia - www.rizomedia.com