

SETTEMBRE

Addio a Big Luciano

Luciano Pavarotti è morto alle 5 di mattina il 6 settembre nella sua villa di Modena, al suo fianco la moglie Nicoletta e le figlie Lorenza, Cristina, Giuliana e Alice. Era malato di tumore al pancreas. Il tenore che si è spen-

to all'età di 71 anni, sapeva da tempo della sua malattia.

"Il Maestro - si legge in una nota del suo agente Terri Robson - ha combattuto a lungo una dura battaglia contro un cancro al pancreas che alla fine gli ha tolto la vita. Mantenendo l'approccio che ha caratterizzato tutta la sua vita e il suo lavoro, è rimasto positivo fino all'ultimo istante della sua malattia".

Sul suo sito a lutto, è apparsa una sua dichiarazione: "Penso che una vita per la musica sia un'esistenza spesa meravigliosamente".

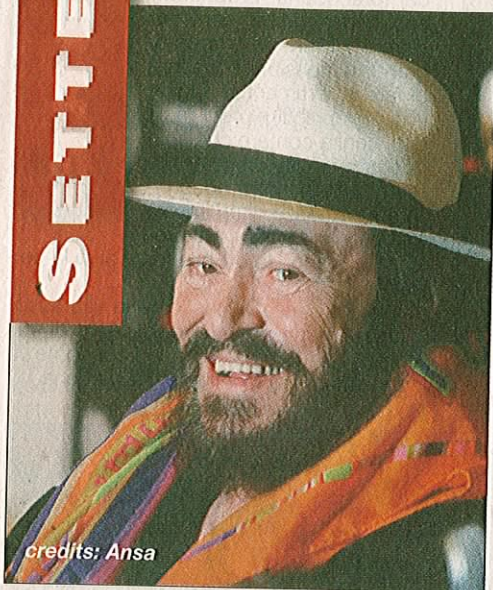
Alla cerimonia di apertura delle Olimpiadi invernali a Torino nel febbraio dello scorso anno, Big Luciano aveva fatto la sua ultima comparsa in scena con il meraviglioso "Nessun Dorma". A Taipei nel dicembre 2005, il suo ultimo concerto. Eccezionali successi nella sua lunghissima carriera ed agli appassionati delle sue interpretazioni, della sua voce e forse anche della sua personalità aveva lasciato scritto: "Spero di essere ricordato come cantante d'opera, ovvero come rappre-

sentante di una forma d'arte che ha trovato la sua massima espressione nel mio Paese, e spero inoltre che l'amore per l'opera rimanga sempre di importanza centrale nella mia vita".

A Pavarotti verrà intitolato il Teatro comunale della città di Modena, dove si sono svolti i funerali del tenore, accompagnato dal pianto delle più grandi celebrità del mondo.

La carriera di Pavarotti è durata più di 40 anni, a partire dal debutto il 29 aprile 1961, nel ruolo di Rodolfo in La Bohème, all'Opera di Reggio Emilia, fino all'exploit del 17 febbraio 1972, al Metropolitan di New York, dove nella Fille du Régiment di Donizetti registra il record di 17 chiamate ed ovazioni al sipario.

E poi Hyde Park, a Londra, il concerto di Pavarotti attira oltre 150.000 persone, il concerto al Central Park (New York), sotto la Torre Eiffel dove canta per circa 300.000 persone e per anni protagonista del il Pavarotti & Friends attraverso cui riesce a riunire star di calibro internazionale.



credits: Ansa

Aumentano gli studenti

È in crescita costante la popolazione scolastica dei corsi di studio superiori della provincia di Modena. Gli iscritti per il biennio scolastico 2007/08 sono, 28.974 (di cui circa 641 in corsi di studio paritari privati) con un aumento rispetto al 2006/07 di 1.361 iscritti rispetto allo scorso anno. Aumenta anche il numero delle classi che passerà da 1.234 a 1.234. I "primini" sono 1.234. L'incremento è dovuto al costante della popolazione scolastica nella fascia di età che passa da 28.626 nel 2006/07 a 28.963 nel 2007/08.

La popolazione scolastica è anche per il calo dei nascite che erano pari a 2.001/2002 e sono scesi a 1.999 nel 2003/2004.

2008: Modena capitale "biologica"

Modena si prepara a ospitare il Congresso mondiale di agricoltura biologica con un calendario di eventi culturali e scientifici. Al Sana di Bologna si svolgerà l'Internazionale del naturale, preannunciato dal secondo Congresso mondiale di agricoltura biologica che si svolgerà proprio a Modena il 20 giugno 2008. L'evento è organizzato a cura dell'Istituto di Agricoltura Biologica di Modena, un consorzio nato dalla Provincia di Modena e dalla Regione Emilia-Romagna che vuole dare un volto globale tutto il mondo dell'agricoltura biologica italiana e rappresentare gli associati italiani.

Il titolo dell'edizione 2008 è "Cultivate the future" a sottolineare l'importanza dell'agricoltura biologica per le prossime generazioni.

Siviglia: Freskura by Modena

Si chiama "Freskura" ed è in Calle Vulcano 4, nei pressi della piazza Alameda de Hercules, nel centro della capitale dell'Andalusia. È una gelateria artigianale, aperta il 15 settembre 2007. Tutte le attrezzature sono italiane: le macchine per la produzione del gelato sono di Carpigiani e Technogel, la vetrina gelati (da 60 gusti, e' lunga 5,5 metri!) e' di Bocchini, gli armadi frigo di Tekna, le materie prime sono di Elenka, Montebianco, Fabbri e Pregel.

Anche con i coperti arrivano dall'Italia: le focaccine di gelato (prodotte a Modena dal Pastificio Emiliana) in Spagna sono una vera novità (ribattezzate "bocadillo de helado", panino di gelato). Freskura produce gelato artigianale (con tre basi, una bianca, una gialla e una di cioccolato), torte gelato, semifreddi, cioccolatini, bicchierini di gelato.

La società è una S.r.l. spagnola (S.L.): i quattro soci sono modenesi. Due vivono a Siviglia e seguono personalmente la produzione e la gestione del locale; gli altri due sono a Modena a coordinare gli approvvigionamenti di materiale e altri aspetti economici e di marketing della società.



Il locale, ideato da Studio RAN di Londra, è stato realizzato con rivestimenti e arredi tutti italiani: la pavimentazione è stata fatta con ceramiche modenesi di Atlas Concorde, i punti luce sono di design italiano, Esedra. La gelateria è presente anche su web:

www.freskura.com

Stefani, presidente di System

"In questo ultimo anno abbiamo fatto di tutto, come azienda, per mantenere salda la nostra presenza sui mercati - spiega Franco Stefani presidente della società System - e l'impegno che ci è stato richiesto è stato rilevante.

Abbiamo constatato con certezza come ormai sia avvenuto un radicale cambiamento nelle dimensioni del

mercato, sia nel settore delle macchine e dell'impiantistica per la produzione e la lavorazione ceramica che nel comparto logistica.

Il mercato non è più locale, ma non è nemmeno più europeo.

La sua dimensione, ormai si è definitivamente globalizzata e questa è una nuova sfida per le aziende.

I più piccoli sono destinati a soccombere, nel nostro come in molti al-

