

nanziamento per i libri scolastici gratuiti — conclude Carredu —. So che la Regione non ha ancora stanziato i fondi, ma tanti centri, tra cui Tempio, hanno fatto una scelta coraggiosa. Hanno deciso di anticipare i fondi per dare

alle famiglie i testi scolastici gratis. Non capisco perché Olbia non lo abbia ancora fatto. Forse ci si deve concentrare meno sugli eventi stellari e si deve cercare un po' di più di aiutare le famiglie. In modo particolare in un mo-

mento di forte crisi economica che ha colpito anche la nostra comunità. Forse qualche volta è meglio pensare alle necessità quotidiane dei propri concittadini e mettere da parte gli spettacoli faraonici».



La biblioteca comunale rimane chiusa il pomeriggio per mancanza di fondi

Hilton, un percorso enogastronomico per l'autunno

Dal 4 novembre una serie di eventi programmati da grandi esperti di cucina al Doubletree

OLBIA. Congressi, eventi sportivi, iniziative legate al turismo e convenzioni (una con l'autorità portuale) per offrire al vacanziere e al crocierista un'accoglienza di riguardo: da quando è stato aperto (21 aprile scorso), il "Doubletree" della catena Hilton - gestito dalla Proma srl, costola dell'impresa Pellegrini di Cagliari - continua

a muoversi in tutti i campi per dimostrare di essere sempre più vicino alla città e a tutto il territorio. L'ultimo progetto riguarda un percorso enogastronomico autunnale, preparato da due grandissimi esperti. Uno è Fernando Rossi, chef, nato in Spagna ma cresciuto professionalmente in Sardegna, con 20 anni di esperienza in impor-

tanti strutture della Costa Smeralda, tra cui dieci trascorsi con la Starwood; l'altro è Davide Pautasso, food and beverage manager, sommelier ed esperto di formaggi e abbinamenti antichi e moderni, per anni in Inghilterra con Four Season, in Italia con Melià e Marriot.

Il loro percorso partirà il 4 di novembre: quel giorno è

in programma una serata in collaborazione con la cantina di Dolianova, i cui vini verranno serviti insieme con i funghi del Limbara. Ogni venerdì (dal 5) l'appuntamento fisso a partire dalle 19 per un cocktail davvero speciale: un aperitivo a base di musica e arte. Mentre il 12 novembre ci si siederà a tavola per dar spazio alla "Celiachia

nell'alta cucina". «L'intolleranza al glutine è molto diffusa - spiegano Rossi e Pautasso - e implica un forte impegno di educazione alimentare. E' per questo che Hilton offre il primo di una serie di menù diretti proprio a soddisfare le esigenze del gluten free».

Mercoledì 19 novembre il corso di cucina "cuoco per una sera", che si ripeterà anche il 9 dicembre sempre alla stessa ora. Un'altra serata, quella del 18 dicembre, sarà invece dedicata interamente al cioccolato. (s.p.)

ambiente elegante dal design contemporaneo

