



LA RIPARTENZA

Commercianti e artigiani, ristoranti e bar
tra nuove regole, timori e speranze per il futuro



Laura Paladini di Nuvola, in centro a Ravenna, con tutte le precauzioni previste per legge

TERME
DI PUNTA MARINA

**RIPARTIAMO
INSIEME
IN SICUREZZA**

CONTROLLO ACCESSI
tramite misurazione della temperatura

DIVIETO DI ACCESSO AD ACCOMPAGNATORI
(ad eccezione di accompagnatori di diversamente abili e minori)

ACCESSO SOLO SU APPUNTAMENTO
e ingressi contingentati in tutti i reparti

PERSONALE FORMATO
sui protocolli di sicurezza e dotato di idonei DPI

OBBLIGO DI INDOSSARE LA MASCHERINA
in tutta la struttura e mantenimento del **DISTANZIAMENTO SOCIALE DI 1.5 MT**

SANIFICAZIONE di superfici e ambientale

Belle come il sole.



*Tende da sole, verande e pergole TBT:
godersi l'ombra è questione di Stile.*



Le migliori marche, un servizio di qualità assoluta, le soluzioni più adatte al Vostro stile, con personalizzazione dei tessuti e soluzioni su misura. TBT ti offre il top per vivere la tua Casa. Anche all'aria aperta.



IL COMMENTO



Spettacoli dal vivo, si riparte dalla Rocca e da Classis?

di Fausto Piazza

Sgombriamo il campo da infingimenti e falsi entusiasmi. La fase due della convivenza con la pandemia è indispensabile ma è una grana. Ad esempio è irrinunciabile a costo di notevoli sacrifici per chi campa col commercio e i servizi alle persone, ma anche piena di brigose seccature e di incertezze per gli utenti. Va da sé che, almeno per po', molti consumatori rinunceranno: dipende dall'età, dalle paure, dai soldi in tasca o semplicemente dall'atteggiamento: «piuttosto che farlo così ne faccio a meno». Uno spaccato di quello che sta succedendo a Ravenna da qualche giorno abbiamo cercato di tracciarlo nelle pagine che seguono.

Nell'indeterminatezza di questo fenomeno d'uscita dal lockdown, il mondo dell'arte e dello spettacolo è il fanalino di coda. Però è un emblematico *last but not least*, se siamo convinti che con la cultura si mangia, non solo perché innalza la qualità della vita e soddisfa milioni di fruitori ma perché dà lavoro a migliaia di persone. Si tratta di artisti e professionisti, spesso senza garanzie economiche (e quindi più fragili di fronte a "catastrofi" come quella della pandemia), che contano tante realtà eccellenti, individuali e associate, anche dalle nostre parti.

Ebbene a Ravenna si sta aprendo un fronte di ripartenza del teatro che in questi giorni vede protagonisti i festival Polis e Arrivano dal Mare!, anche se esclusivamente su piattaforme "digitali" e social media. Tuttavia si profila con l'avvio dell'estate un ritorno vero e proprio di eventi dal vivo. La possibilità è stata anticipata a livello nazionale dal governo: il via è fissato il 15 giugno, coi limiti di 200 partecipanti per luoghi al chiuso e 1.000 all'aperto in spazi confinati, con distanziamenti per il pubblico e per gli stessi artisti sul palco, ingressi e uscite separate e protocolli organizzativi e di comportamento non ancora definiti nei particolari. Su queste basi, ipotizzando la scarsa convenienza della riapertura dei teatri (Alighieri e Rasi) o altre sale al chiuso (Pala De André, Almagià) alla Rocca Brancaleone potrebbe alzarsi il sipario sul Ravenna Festival, più o meno dalla seconda metà di giugno fino a metà luglio.

D'altra parte, e questa è una novità, oltre alla Rocca, sembra si stia costituendo un altro polo per ospitare spettacoli e incontri – con le caratteristiche di capienza e sicurezza necessarie – nel "recinto" del museo Classis a Classe. Come già annunciato dallo Scrittura Festival che lì si terrà dal 7 agosto. Un'arena da 450 posti che potrebbe accogliere (la notizia circola ufficiosamente fra gli addetti ai lavori e il condizionale è d'obbligo) anche eventi teatrali organizzati da Ravenna Teatro, Accademia Perduta, Teatro del Drago, concerti di Crossroads e Ravenna Jazz e dell'Emilia Romagna Concerti legata al maestro Paolo Olmi... Insomma, una poliedrica rassegna che estenderebbe l'offerta spettacolare, oltre il cartellone del Ravenna Festival, per tutto il resto dell'estate. E consentirebbe a molti soggetti di spicco della produzione e organizzazione teatrale e musicale d'area ravennate di recuperare parte delle stagioni perdute dopo la serrata di palcoscenici e spazi culturali per l'emergenza Covid.

TUTTO D'UN TRATTO

di Gianluca Costantini



L'OSSERVATORIO



Sintesi degli ultimi due mesi

di Moldenke

Con questo numero, in piena Fase 2, torniamo sulla carta.

E per chi non fosse riuscito a seguirci in versione digitale, credo di fare cosa utile a riassumere qui tutto quello che è successo da quel lontano 11 marzo a oggi.

- Stiamo a casa e andrà tutto bene.
- Stiamo a casa.
- Stiamo a casa zio porco, cosa fai in giro tu da solo fuori dal cancello di casa mia, chiamo gli sbirri, vergognati!
- Non si può stare sempre a casa, non tutte le case sono uguali.
- I bambini hanno bisogno di uscire.
- Sbirro di merda non puoi fare la multa a chi esce, piuttosto arresta chi ruba.
- Finalmente si può uscire per fare attività motoria. «E al parco sembra di essere ai Navigli, figa».
- La mascherina non è obbligatoria all'aperto se si resta a distanza di un metro da tutti gli altri.
- Meglio mettersi la mascherina sempre.
- La mascherina fa male.
- Ma chi cazzo sono i miei congiunti????
- Non si può andare in spiaggia ma si può nuotare in mare.
- A Ravenna si può nuotare in mare, ma a Cervia no.
- Riaprono le spiagge ma non gli stabilimenti balneari.
- Si può finalmente tornare a messa, in una chiesa, al chiuso, ma ancora non a teatro, per dire.
- Si possono vedere gli amici, non i trombamici.
- Riaprono bar, ristoranti e tutto il resto, non ci sono più limiti agli spostamenti all'interno della regione.
- Oh, ma cazzo uscite tutti? Delinquenti!

Chissà cosa succederà, la prossima settimana, quando apriranno davvero anche i bagni al mare...

RD

Autorizzazione Tribunale di Ravenna n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XIX - n. 863

Editore: **Reclam**

Edizioni e Comunicazione srl

Via della Lirica 43 - 48124 Ravenna

tel. 0544 408312 www.reclam.ra.it

Direttore Generale: **Claudia Cuppi**

Pubblicità: tel. 0544 408312

commerciale1@reclam.ra.it

Area clienti: **Denise Cavina** tel. 335

7259872 - Amministrazione:

Alice Baldassarri,

amministrazione@reclam.ra.it

Stampa: **Centro Servizi Editoriali srl**

Stabilimento di Imola

Direttore responsabile: **Fausto Piazza**

Collaborano alla redazione: **Andrea**

Alberizia, Federica Angelini, Luca

Manservisi, Serena Garzanti (segreteria),

Gianluca Achilli, Maria Cristina

Giovannini (grafica).

Collaboratori: **Roberta Bezzi, Matteo**

Cavezzali, Francesco Della Torre, Nevio

Galeati, Iacopo Gardelli, Giovanni

Gardini, Enrico Gramigna, Simona

Guandalini, Giorgia Lagosti, Fabio

Magnani, Alessandro Montanari, Enrico

Ravaglia, Guido Sani, Angela Schiavina,

Serena Simoni, Adriano Zanni.

Fotografie: **Massimo Argnani, Paolo**

Genovesi, Fabrizio Zani. Illustrazioni:

Gianluca Costantini.

Redazione:

tel. 0544 271068 - Fax 0544 271651

redazione@ravennaedintorni.it

Poste Italiane spa - Sped. in abb. post. D.L.

353/2003 (conv. di legge 27/02/2004 n. 46)

art. 1 comma 1 DCB

Figo & Passatelli

INSIEME

si riparte...

LA RIPARTENZA/1

Si può andare ovunque (in regione) e con chiunque, ma sempre e solo mantenendo le distanze

Le regole in vigore dal 18 maggio, tra corse al parco e gite in moto
Vietato stare a meno di un metro, senza mascherina, da non conviventi

È iniziata il 18 maggio la cosiddetta "fase 2", con un generalizzato via libera a spostamenti e attività economiche, con regole diversificate in base alle categorie (che cerchiamo di sintetizzare in queste due pagine) e un paio in particolare da seguire e rispettare ovunque: **mantenere il distanziamento di almeno un metro tra le persone non conviventi** e **igienizzarsi con frequenza le mani**.

In particolare: si può circolare liberamente all'interno della regione (a piedi o con qualsiasi mezzo, anche per la tanto attesa, in Romagna, gita in moto) senza bisogno di nessuna autocertificazione. Per uscire dalla regione è necessario "certificare" (con l'apposito modulo) "comprovate esigenze lavorative, di assoluta urgenza ovvero per motivi di salute" (fatta eccezione per i residenti nei comuni di confine). Si possono frequentare non più solo i cosiddetti "congiunti", ma anche gli amici, rispettando però sempre e ovunque la distanza di un metro (anche in auto) ed evitando di formare quelli che sono definiti come "assemblamenti". La **mascherina è obbligatoria** per tutti (tranne che per i bambini con meno di 6 anni e persone con forme di disabilità non compatibili) nei luoghi chiusi accessibili al pubblico (fanno eccezione i tavoli di ristoranti e bar, vedi articolo qui a fianco) e in Emilia-Romagna anche nei luoghi all'aperto "dove non sia possibile mantenere un metro di distanza".

Come noto è ora possibile frequentare parchi, ville e giardini pubblici ma non è consentito l'accesso dei bambini alle aree gioco. Ok anche per l'attività sportiva all'aperto, ma in questo caso a 2 m di distanza. In attesa dell'apertura degli stabilimenti balneari (il 25 maggio) è infine già possibile **passaggiare in spiaggia**.

Mascherine, istruzioni per l'uso: no valvole

Possono essere utilizzate mascherine di comunità, ovvero mascherine monouso o mascherine lavabili, anche auto-prodotte, in materiali multistrato idonei a fornire una adeguata barriera e, al contempo, che garantiscano comfort e respirabilità, forma e aderenza adeguate che permettano di coprire dal mento al di sopra del naso.

Le istituzioni sottolineano che le maschere ffp2 e ffp3 dotate di valvola sono protettive per chi li indossa ma non proteggono le persone circostanti. Quindi, al fine di una protezione anche delle persone circostanti, vanno utilizzate le maschere ffp2 e ffp3 senza valvola; nel caso di utilizzo di quelle con valvola espiratoria è necessario indossare in aggiunta una mascherina chirurgica.

LA RIPARTENZA/2

Negozi, bar, ristoranti, parrucchieri: tutte le regole da rispettare

Tra bancone e salone, con i guanti monouso spesso obbligatori per fare acquisti



Il 18 maggio hanno riaperto quasi tutte le attività che favoriscono la socialità delle persone. Per questo si è reso necessario stilare dei protocolli di comportamenti da rispettare, sottoscritti anche dal Governo dopo una lunga trattativa con le Regioni, che sono riuscite a rendere meno stringenti alcuni vincoli. Fermo restando alcune indicazioni generali: la **mascherina è obbligatoria negli spazi al chiuso**, così come è obbligatorio mantenere la **distanza di un metro** tra le persone. A tutte le attività sono poi imposte rigorose procedure di sanificazione, così come sono invitate a rendere disponibili prodotti igienizzanti per le mani. Ecco una sintesi delle principali misure che sono tenuti a rispettare in particolare i clienti.

COMMERCIO AL DETTAGLIO. Sono riprese tutte le attività commerciali al dettaglio (compresi i mercati ambulanti e le agenzie di servizi). Alcune condizioni: gli ingressi devono avvenire in modo dilazionato ed è vietato sostare all'interno dei locali "più del tempo necessario all'acquisto dei beni". Viene inoltre consigliato un ampliamento delle fasce orarie di apertura per poter ospitare più clienti. Nei locali fino a 40 metri quadrati può accedere infatti una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori. Durante le attività di acquisto sono obbligatori i guanti usa e getta, che dovranno essere messi a disposizione anche dagli stessi negozianti.

SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE. Hanno riaperto (o possono riaprire) bar, pub e ristoranti. In particolare nei **ristoranti** la novità più importante è che deve essere garantita la distanza di un metro al tavolo, tra le persone non conviventi (la responsabilità è naturalmente in capo ai clienti, che dovranno dichiarare se lo sono o meno). La mascherina si deve indossare solamente quando non si è seduti al tavolo. L'ordinanza invita i ristoratori a sfruttare se possibile aree all'aperto. Nei vari Comuni sono allo studio progetti di ampliamento del "suolo pubblico" a disposizione dei locali (vedi pagina 17).

Per quanto riguarda i **bar**, le regole sono simili, con una difficoltà in più, quella di mantenere il distanziamento al banco (dove spariranno gli alimenti sfusi degli aperitivi ed è incentivato l'utilizzo di prodotti mono-uso), anche tramite barriere di protezione se necessario. Non si potrà più prendere in autonomia brioche o altri prodotti da forno e viene incentivato il servizio al tavolo o da asporto.

E a proposito di **take-away**, le nuove norme hanno messo inizialmente in difficoltà le attività artigianali che erano solite far consumare sul posto i propri clienti (rosticcerie, pizzerie al taglio, chioschi di piadine, gelaterie). Questa possibilità, infatti, era stata esplicitamente esclusa dal Decreto del premier Conte ed è stato necessario l'intervento delle istituzioni locali per riportare la situazione alla normalità pre-Covid.

SERVIZI ALLA PERSONA. Tra le attività già prese d'assalto il 18 maggio (in alcuni casi anche a partire da mezzanotte, vista la liberalizzazione degli orari) ci sono barbieri e parrucchieri, dove i clienti (al massimo due per operatore) devono indossare mascherine e guanti ("è necessario - si legge nell'ordinanza regionale - che, qualora il cliente ne sia sprovvisto, siano messi a disposizione mascherine e guanti, insieme ad eventuali sacchetti/borse individuali monouso per riporre i propri accessori/effetti personali" (vedi pagina 10).

TURISMO E CULTURA. Hanno avuto la possibilità di riaprire i battenti (anche in questo caso con diverse misure da rispettare) dal 18 maggio anche le strutture ricettive, la cui attività fino al 2 giugno potrà reggersi però solo su eventuali turisti emiliano-romagnoli, essendo bloccati gli spostamenti tra regioni. Il tanto atteso "bonus vacanze" (fino a 500 euro di "sconto" per le famiglie da spendere nelle strutture ricettive) partirà invece dall'1 luglio.

Con un calendario differenziato (vedi nel dettaglio a pagina 18), stanno riaprendo anche tutti i musei e i monumenti della provincia di Ravenna. Hanno riattivato il servizio anche le biblioteche.

Il piacere di stare a tavola

MOLINETTO
RISTORANTE PIZZERIA
arte e cucina



Siamo pronti alla ripartenza

Ecco come comportarsi per venire a pranzo/cena da noi

Consigliamo la prenotazione telefonando allo

0544 430248 in modo da farvi trovare il tavolo pronto.

Uno di noi si occuperà di accompagnarvi al tavolo

Caratteristiche principali

Dehors con ampi spazi - L'ingresso è separato dall'uscita

Misurazione della temperatura di tutto lo staff all'ingresso del servizio

Gel igienizzante disponibile in ogni angolo del ristorante

Tavoli e sedie igienizzati al cambio di ogni tavolo

L'ingresso è consentito solo con la mascherina

www.ristorantemolinetto.it



Punta Marina Terme - Via Sinistra Canale Molinetto 139/B - Tel. 0544 430248

LA RIPARTENZA/3

E il 25 maggio riaprono palestre e bagni al mare

In spiaggia un metro e mezzo tra i lettini e racchettoni in singolo
Dal 3 giugno si potrà tornare all'estero. Dal 15 anche al cinema

Dopo la riapertura del 18 maggio di bar, ristoranti e parucchieri, tra gli altri, il prossimo step è quello del 25 maggio, quando potranno riaprire in tutta la regione gli **stabilimenti balneari**, dando di fatto il via alla stagione.

Stagione balneare che come noto sarà vincolata da una serie di regole contro la diffusione del contagio che qui cerchiamo di sintetizzare. Soffermandoci su quelle che più direttamente cambieranno la vita dei clienti. E sicuramente meno impattanti rispetto alle previsioni iniziali e a quanto prevedeva il tanto temuto (dagli operatori balneari) documento Inail-Iss, di fatto quasi ignorato nella versione finale del protocollo condiviso da Regione e Governo. La nuova ordinanza regionale concede agli stabilimenti infatti la possibilità di mantenere 12 metri quadrati di spazio per ogni ombrellone, limitando a 1,5 metri la distanza necessaria tra un lettino e l'altro. Confermate anche le altre indiscrezioni delle scorse settimane: ogni bagno dovrà avere una sorta di steward in grado di informare adeguatamente i clienti; si incentivano le ordinazioni (nei bagni che saranno in grado di proporre il servizio) direttamente dal lettino o dall'ombrellone; se non si ha l'abbonamento, meglio prenotare, nelle giornate con maggiore afflusso, per non rischiare di restare fuori dallo stabilimento. Per quanto riguarda l'area bar e ristorante, dovrà essere rispettata la distanza di un metro tra non conviventi, con possibilità per i bagnini di utilizzare anche gli spazi polivalenti per allestire i tavolini. Si agli sport individuali ("racchettoni" compresi); no agli happy hour e a qualsiasi iniziativa che possa creare aggregazione, fatta eccezione per eventi da ascolto – anche piccoli concerti – da fruire rigorosamente seduti e a distanza.

Sempre dal 25 maggio potranno riaprire anche **palestre, piscine, centri e circoli sportivi**, pubblici e privati, "altre strutture nelle quali si svolgano attività sportive in forma singola o di squadra dirette al benessere dell'individuo attraverso l'esercizio fisico", si legge nell'ordinanza, che rimanda però a un protocollo ancora da definire per capire esattamente quali saranno le attività consentite.

E ancora, sempre dal 25, ripartiranno **attività corsistiche** (a titolo di esempio lingue straniere, musica, fotografia, nautica); attività dei **centri sociali, culturali e ricreativi**; attività dei **parchi tematici, parchi divertimento, e luna park**.

Allargando ulteriormente l'orizzonte, dal 3 giugno sparisce ogni limitazione per gli spostamenti tra regioni e anche **all'estero** verso gli Stati dell'Unione europea e dell'area Schengen, la Gran Bretagna, Andorra e il Principato di Monaco, San Marino e Città del Vaticano. Restano vietati gli spostamenti per altri Paesi.

Dal 15 giugno, infine, si potrà tornare **a teatro, nelle sale da concerto, al cinema** ma i posti a sedere saranno preassegnati e distanziati, con almeno un metro fra uno spettatore e l'altro. E se saranno all'aperto non potranno parteciparvi più di mille persone. La soglia scende a 200 persone per gli spettacoli al chiuso, per singola sala.

Particolarmente discusso è un allegato del Dpcm che regola lo svolgimento di spettacoli dal vivo e cinema, ossia la parte in cui si parla di "divieto del consumo di cibo e bevande e della vendita al dettaglio di bevande e generi alimentari in occasione degli eventi e durante lo svolgimento degli spettacoli". Ma c'è ancora tempo per studiare un eventuale adeguamento della norma a contesti come bar, ristoranti o bagni al mare, che secondo gli addetti ai lavori, sarebbero esclusi dall'applicazione.



Lavori in corso negli stabilimenti balneari, qui uno scatto dei giorni scorsi al Finisterre di Marina

L'ASSESSORE

«ATTENZIONE A NON COMMITTERE ERRORI, NON SOTTOVALUTIAMO IL VIRUS»

Corsini: «Ripartiamo con fiducia, ma in sicurezza»

«Si riparte, ma in tutta sicurezza. Attenzione e ancora attenzione a non commettere errori e a non sottovalutare il virus, che c'è ancora. Serve fiducia, ma anche un grande senso di responsabilità». È l'appello dell'assessore regionale Andrea Corsini, che in quanto titolare delle deleghe a Turismo e Commercio non può non sentire la pressione della riapertura dei settori di sua competenza, quelli più delicati, quelli che più rischiano di veicolare il virus.

«Sono soddisfatto dei protocolli che siamo riusciti a mettere a punto – dice –, per primi e ancor prima del confronto con il Governo, riuscendo a evitare l'applicazione del documento Inail-Iss che avrebbe di fatto impedito in particolare ai nostri ristoratori e bagnini di poter lavorare, a causa di limitazioni troppo stringenti». Ma le misure in vigore, invece, si potranno ulteriormente allentare? «Credo che siano misure che possono permetterci di ripartire, in sicurezza. La nostra intenzione è quella piuttosto di allungare la stagione il più possibile, alcuni propongono anche di spostare la Notte Rosa in settembre, ma ho dei dubbi. A inizio luglio potrebbe comunque servire per promuovere la Riviera, dire a tutti che ci

siamo...». La decisione ufficiale sulla Notte Rosa arriverà entro pochi giorni, ci dice Corsini. «Sicuramente non potrà essere come gli anni scorsi...». Sono vietati, infatti, gli assembramenti, e gli eventi musicali si potranno tenere solo con pubblico seduto e a distanza. «Mi dispiace ma le discoteche, per esempio, non potranno riaprire. Sono contento di vedere che molte stanno pensando a una momentanea trasformazione, bisogna ripensarle e poterle sfruttare in questo periodo come pub o ristoranti, per esempio».



PIAZZA KENNEDY
C'È PERTE

Il
MORDENTI
gelato

GIROBUSSOLA
il mare nel panino

FELLINI
CITYFOOD



Scopri tutti i dettagli sulle pagine [facebook](#)
Mordenti Gelato • GiroBussola • Fellini Scalinocinque

LA RIPARTENZA/4

L'Esp misura la febbre a chi entra e mette a terra 1.800 cerchi gialli per distanziare le persone in fila

Il centro commerciale conta cento negozi: erano 6 aperti fino al 18 maggio, da quel giorno ne rimangono chiusi solo 4

Il centro commerciale Esp dopo l'ampliamento del 2017 conta 103 negozi e il 18 maggio scorso è passato da averne solo sei aperti (Coop, tabaccheria, lavanderia e telefonia) a solo quattro chiusi per effetto delle minori restrizioni imposte dal Governo. La struttura di 47mila mq ha dovuto riorganizzarsi sotto molti punti di vista per garantire la sicurezza ai clienti. Ai tre accessi i flussi in entrata e in uscita sono separati, si accede solo indossando la mascherina e a tutti viene misurata la temperatura corporea (non un obbligo di legge ma una scelta adottata dalla proprietà Igd): chi ha 37,5 viene invitato a restare fuori. Gli addetti ai varchi sono al corrente in tempo reale di quante persone sono dentro in modo da bloccare gli ingressi qualora si arrivasse al limite massimo che al momento è stato fissato in poche migliaia. Oltre a tre persone a presidio degli ingressi, altri due addetti alla sicurezza perlustrano gli spazi pubblici per evitare assembramenti o altre situazioni di mancanza di controlli.

Ogni negozio (molti quelli che fanno orari ridotti rispetto a prima) ha poi organizzato il proprio afflusso: ingressi contingentati a seconda delle dimensioni e del numero di personale, gli altri attendono fuori posizionandosi in fila secondo la segnaletica disposta sul pavimento: sono stati applicati 1.800 cerchi gialli distanziati di un metro uno dall'altro in prossimità di ogni negozio. In vari punti dei corridoi si trova-



no colonnine con gel igienizzante e cartelli informativi sulle regole di distanziamento sociale da seguire.

La zona maggiormente interessata dai cambiamenti è la cosiddetta "foud court", l'area all'ingresso nuovo dove si concentrano i punti di ristorazione. Al centro c'era uno spazio con tavolini e sedute comuni: il numero è stato ridotto a un quarto di quelli disponibili con indicazioni sui tavoli per i punti dove sedersi.

C'è soddisfazione negli uffici della gestione per l'andamento dei primi giorni con clientela ordinata in cerca di un po' di normale shopping.

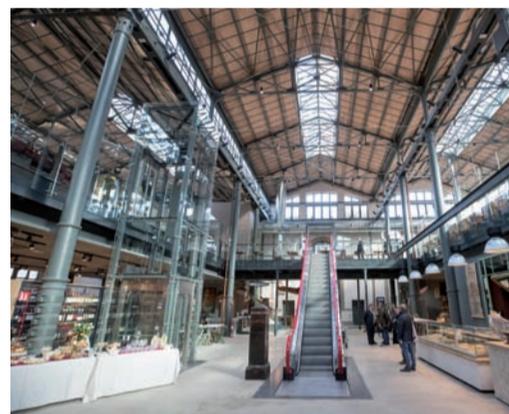
LA RIPARTENZA/5

RIAPRE IL MERCATO COPERTO, CAPIENZA MASSIMA DI 60 PERSONE

Si entra da piazza Costa e si esce in via Ponte Marino. Disponibile un servizio di ritiro della spesa fatta online

Dopo una chiusura durata oltre due mesi in corrispondenza della fase più acuta dell'emergenza coronavirus, il mercato coperto di Ravenna ha riaperto al pubblico dal 20 maggio con un limite massimo di presenze contemporanee fissato a 60 persone. A riaprire saranno macelleria e gastronomia, salumeria, piadineria, forno, pescheria, bottega della pasta fresca, grigliera, il supermercato Coop, e prevedibilmente il ristorante "Legno". Entro qualche giorno riaprirà anche il Bar Pascucci mentre, per ora, resteranno ancora chiusi al pubblico gli altri ristoranti e lo spazio eventi al primo piano con la piccola libreria.

Ingresso solo da piazza Costa, mentre il varco di via Ponte Marino servirà da uscita. Ogni giorno è prevista l'igienizzazione costante dei locali, le superfici, i



macchinari e anche le condotte di aerazione e condizionamento. Si potrà accedere al Mercato solo protetti da una mascherina, mentre all'ingresso e all'interno sarà disponibile gel disinfettante per le mani e i carrellini. Cartelli e segnaletica calpestabile a terra indicheranno le regole di permanenza, gli spazi e le distanze per sostare in sicurezza davanti alle botteghe e i percorsi interni, presidiati anche dal personale di vigilanza.

Si potrà fare anche la spesa online nelle botteghe, ordinando sul sito www.mercatocopertoravenna.it oppure al telefono, e riceverla direttamente a domicilio. Oppure si potranno ritirare di persona gli ordini effettuati online. Si potrà pranzare e cenare seduti secondo le linee guida stabilite. È operativo un servizio di asporto o consegne a domicilio in bicicletta in tutto il centro storico della città.

Le botteghe di Molino Spadoni saranno dal lunedì al venerdì e la domenica dalle 9 alle 23; il supermercato Coop, fino al 31 maggio, sarà aperto dal lunedì al sabato dalle 8 alle 20.30 domenica dalle 9 alle 13.30 e dalle 16 alle 20.30.



Schola Hominum Burgi

Associazione Storica del Sec. XV Ravenna

In occasione del 30° anniversario della sua fondazione, l'Associazione "Schola Hominum Burgi" di Ravenna, nell'intento di aumentare il proprio potenziale, cerca personale disposto a fare volontariato per divulgare il mercato medievale e presentare gli antichi mestieri con i costumi d'epoca (1400) nelle varie feste medievali.

**Se hai tempo libero,
se sei andato in pensione da poco,
se vuoi visitare gratuitamente
i più bei borghi d'Italia**

**contatta per informazioni il presidente
Dino Fabbri - tel. 331 3432832**



LA RIPARTENZA/6

Più attenzione agli ambienti domestici, non mancano clienti alla Casa della Tenda

La permanenza forzata in casa per molte settimane, e la prospettiva di uscire meno del solito ancora per un po', ha portato molti a voler migliorare l'ambiente domestico. Ecco perché i negozi che riguardano la casa stanno vivendo un momento piuttosto positivo. Lo sa Catia Baruzzi, titolare con il fratello Massimo della Casa della Tenda a Ravenna.

Dal 4 maggio il negozio era aperto in quanto laboratorio artigianale che realizza prodotti su misura come tende, divani e altri arredi. Non era però possibile la vendita di prodotti finiti: «Un cuscino o una coperta potevo venderli - spiega l'imprenditrice - ma il cliente non poteva portarli via, dovevamo fare consegna a domicilio noi». Dal 18 maggio anche questa limitazione è venuta meno.

«Tutto sommato stiamo avendo un buon accesso di clienti. Molti sono clienti già affezionati, che hanno telefonato per sapere se eravamo aperti e poi sono venuti». Il primo giorno di nuova vita ha portato una ventina di persone nello showroom in via San Gaetanino. Per tutti ci sono da rispettare le nuove regole: «Guanti usa e getta a disposizione di chi arriva, gel igienizzante, distanza fra persone, pulizia delle superfici e della cassa dopo ogni cliente». All'inizio di maggio alcuni sono arrivati senza mascherina: «Gliene abbiamo regalate una delle nostre in vendita».

È la convivenza con i guanti la parte più difficile: «Le stoffe e i prodotti vanno sentiti al tatto ma non si può lasciare che tutti tocchino i materiali perché alcuni non sono igienizzabili, non si possono lavare a certe temperature. Per questo facciamo indossare i guanti».



LA RIPARTENZA/7

Gasperoni di DivaLady: «È emersa la passione e l'effervescenza dei piccoli»

Il titolare di due negozi di scarpe soddisfatto della riapertura ma anche preoccupato per il futuro: «Non serve rimandare i saldi»

Titolare dei due negozi di scarpe DivaLady, a Ravenna e Lugo, Gianluca Gasperoni non nasconde la soddisfazione della riapertura, ma anche la preoccupazione per il futuro. «Abbiamo lavorato molto in questi primi giorni, e abbiamo trovato tutte persone molto consapevoli e rispettose delle regole, ma ovviamente sappiamo bene per rilanciare i consumi davvero c'è bisogno di un clima di fiducia che ancora non è stato recuperato, ancora c'è molta paura, per questo speriamo che presto i dati del contagio possano dare ulteriori rassicurazioni. E che la crisi economica non colpisca troppo duramente». Anche nei suoi punti vendita ci sono ovviamente guanti e igienizzante per le mani, le postazioni per provare le scarpe sono state poste ad almeno tre metri di distanza, ai clienti (come prima) vengono forniti calzari usa e getta. Inoltre continua il servizio "a domicilio". «Abbiamo deciso di proseguire perché ci sono ancora persone magari spaventate dall'andare in negozio, ma anche perché è stata un'esperienza molto bella che ci ha permesso di farci conoscere anche da nuovi clienti in tutta la provincia. Credo che in generale i piccoli negozi in questi mesi abbiano dato prova di grande "effervescenza" cercando di mantenere un canale di comunicazione tramite i social, attivando e-commerce e dimostrando come questo mestiere sia molto di più che vendere un prodotto. Ma inutile negare che sono stati mesi difficili e pieni di preoccupazioni». La prima, per un esercente come Gasperoni che lavora con le nuove collezioni, è quella della merce acquistata e rimasta invenduta. Del resto, un'intera stagione è sfumata e si è passati dall'inverno all'estate. Con alcuni ordini già effettuati per il prossimo autunno. «Ho molte aziende artigiane di piccole dimensioni come fornitori e con loro ho subito cercato accordi per venirci incontro, consapevole di essere l'ultimo anello di una filiera più ampia che bisogna salvaguardare». Di sicuro secondo Gasperoni, ex presidente comunale di Confesercenti, la soluzione non sta nello spostare i saldi all'1 agosto. «È il momento più che mai opportuno di lasciare le aziende libere di scegliere come gestire la merce che abbiamo nei negozi». E si dice contrario all'ipotesi ventilata anche da qualche grande marchio di "congelare" la stagione appena passata e riproporla in negozio nel 2021. «Impossibile, la moda è cambiamento, novità, vive di queste suggestioni, credo sarebbe impossibile».



LA RIPARTENZA/8

NUVOLA: «DOBBIAMO RESISTERE E AIUTARCI TRA DI NOI»

Laura Paladini del negozio di abbigliamento in centro a Ravenna: «Il 18 maggio emozionata come una bambina»



«Emozionata come una bambina alla materna e con un'ansia da prestazione che non avevo dai tempi del liceo», così Laura Paladini di Nuvola, storico negozio di via Cattaneo in centro a Ravenna, racconta il primo giorno della "ripartenza" che lei preferisce chiamare «cambiamento».

«Nel periodo di chiusura tramite i social e in questi primi giorni ho avuto grandi prove di stima e affetto e incoraggiamento dai miei clienti che si sono rivelate persone deliziose e a cui sono molto riconoscente». Guanti all'ingresso per tutti, sacchetto per raccogliarli dopo che sono stati usati, abiti lasciati a "riposare" dopo la prova in camerino anche se le direttive ministeriali non danno obblighi in questo senso, possibilità di prenotare un momento di shopping e il tavolo con due sedie all'esterno particolarmente gradito per le attese, visto che dentro possono entrare al massimo due persone alla volta. «In realtà il tavolino e le sedie c'erano da prima, ovviamente igienizzo dopo ogni impiego. Mi sarebbe piaciuto che anche altri l'avessero fatto. Poteva essere un modo per rendere più accogliente il centro storico». In genere Paladini è convinta che per quanto questo sarà un anno difficile «non possiamo pensare di guadagnare, ma solo di esserci e resistere. Credo che tutti dobbiamo darci una mano, il territorio deve aiutare il territorio, dobbiamo stare tranquilli, accettare le regole e andare al ristorante. E sperare molto sui turisti italiani, anche se mi sembra manchino le iniziative per attrarli. E poi nel 2021 andremo a raccogliere quanto seminato».



**INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE DI IMPIANTI
DI RISCALDAMENTO, CONDIZIONAMENTO,
ENERGIE RINNOVABILI E RIPARAZIONI IDRAULICHE**

**HAI GIÀ PENSATO ALLA
PULIZIA DEI CONDIZIONATORI?**

Eseguiamo **sanificazioni
e igienizzazioni** su tutti
gli impianti con **prodotti
certificati e in sicurezza**

La nostra missione
è stare vicini al cliente
ed assisterlo
in tempo reale
offrendo il miglior
servizio in termini di:

- Supporto tecnico qualificato
- Qualità dei prodotti trattati
- Velocità e affidabilità
- Assistenza 24 ore su 24



LA RIPARTENZA/9



Uno scorcio dei tavolini all'aperto delle Officine del Sale di Cervia, che riapriranno il 25 maggio

Cervia si prepara a vivere all'aperto «Più spazio e subito per i locali»

Il piano di rilancio del Comune. E gli imprenditori fanno squadra Fanelli (Officine del Sale): «Pronti a ricevere i turisti dal 3 giugno»

Cervia è il principale comune turistico della provincia di Ravenna e si sta attrezzando per presentarsi con un volto nuovo ai visitatori dell'era Covid, con una nuova gestione degli spazi pubblici. «Questa estate negozi e ristoranti usciranno e abbelliranno le nostre strade», si legge in una nota inviata alla stampa dal Comune. In particolare, per le attività che già avevano a disposizione suolo pubblico basterà la semplice comunicazione in accordo con le associazioni di Categoria per potersi allargare, fino al 50 per cento in più, con sedie e tavolini all'aperto. Per le aree finora invece mai utilizzate, il Comune assicura per ogni richiesta un percorso veloce, con autorizzazioni entro cinque giorni lavorativi.

Soddisfatto, tra gli altri, un importante imprenditore della Città del Sale, **Alessandro Fanelli**, patron del ristorante Felix e protagonista della rinascita delle Officine del Sale, presidente Fiepet Confesercenti di Cervia.

«Abbiamo apprezzato la capacità della politica, in questo periodo, di collaborare, con una cer-

ta soglia di tolleranza. In particolare va sottolineata la sinergia più generale tra operatori di Cervia e Milano Marittima in questo periodo, tra alberghi e ristoranti, bagnini e locali, per fare in modo di offrire una proposta completa e integrata ai turisti».

Cervia, infatti, si sta preparando per quando i turisti potranno tornare, anche da altre regioni. «Il nostro obiettivo è farci trovare pronti dopo il 3 giugno, quando sarà possibile uscire dalle proprie regioni. E poi stiamo già pensando a diverse iniziative dopo il 15, quando si potranno organizzare eventi, anche se con le previste limitazioni».

Le regole a cui in queste settimane i ristoratori devono sottostare, secondo Fanelli, possono anche portare a innovazioni positive. «Se penso alla sempre più diffusa pratica del take away, con prodotti compostabili, per esempio. O all'eliminazione dei menù di carta, a favore di quelli da scaricare sul proprio dispositivo. Sono prassi ecologiche che entreranno per fortuna sempre di più nel nostro lavoro».

IL RACCONTO

LA (NUOVA) PRIMA VOLTA AL RISTORANTE: ECCO COME SI MANGIA AI TEMPI DEL VIRUS

Diario di una serata alla Spagnera di San Pietro in Vincoli, dal menù su Whatsapp fino al tavolo di servizio anti contatto

«Mi conferma che siete della stessa famiglia, quindi tra voi non necessitate di distanziamento?». È la domanda a cui dovremo tutti abituarci a rispondere al momento di prenotare un tavolo al ristorante in epoca Covid. A noi, in particolare, l'ha rivolta la titolare dell'agriturismo La Spagnera, a San Pietro in Vincoli, dove siamo stati la sera del 18 maggio, primo giorno di riapertura. Una sorta di test per capire cosa ci aspetterà da qui ai prossimi mesi.

Locale molto frequentato, in particolare da famiglie con bambini per il grande spazio esterno, alla Spagnera i lavori sono ancora in corso per rimodulare la propria offerta in vista dell'estate, per sfruttare il più possibile (come da

ordinanza regionale) gli spazi esterni.

Al servizio di take away attivato nelle settimane di quarantena e che prosegue tuttora con la possibilità di ritirare all'esterno del ristorante il proprio pranzo o cena d'asporto, direttamente senza dover scendere dall'auto, ora si aggiunge l'idea di allestire anche dei gazebo nel grande parco, dove i clienti, su prenotazione, possano consumare cibo da asporto da ritirare al ristorante. Una sorta di picnic in isolamento, all'aria aperta. Per tutti gli altri, il ristorante si è già attrezzato (all'aperto e al chiuso) con una serie di accorgimenti previsti dalla normativa e anche oltre, per non rischiare alcun tipo di incidente.

Causa brutto tempo, noi siamo stati costretti a cenare all'interno. In una sala a uso praticamente



esclusivo, per una famiglia di 4 persone conviventi e 2 adulti parenti, posizionati in un tavolino distanziato in modo da restare oltre il metro di distanza, ma comunque insieme. L'ingresso e l'uscita dal locale sono separati e ben indicati, oltretutto dalla porta di uscita non è proprio possibile entrare. Ai vari ingressi sono presenti gli ormai tanto diffusi (quando non obbligatori) gel di igienizzazione per le mani ed è disponibile (su richiesta dei clienti più intransigenti) anche un termoscanner per il controllo della temperatura (che non è però obbligatorio).

Una volta seduti al tavolo è possibile, come da norma nazionale, togliere le mascherine, obbligatorie invece non appena ci si alza dal tavolo, all'interno del locale.

Il menù arriva direttamente su Whatsapp, ma è presente una versione cartacea che poi verrebbe cestinata dopo l'utilizzo – ci viene detto – ma che preferiamo non "sprecare".

Titolari e camerieri (tutti rigorosamente con mascherina) iniziano a servirci, con un'altra novità, quella del tavolo di servizio, pensato (almeno all'interno, in attesa di capire esattamente su quali spazi si potrà contare all'esterno) per evitare qualsiasi contatto tra clienti e chi fa il servizio. In pratica le bevande e le portate vengono lasciate in un tavolo lasciato libero a fianco di quello in cui si mangia. Poi ci si alza per ritirarlo, una volta arrivate. Così come, per agevolare il lavoro dei camerieri, si "sparecchia" appoggiando le stoviglie vuote nello stesso tavolo. L'altra (piccola) novità a cui abituarsi è quella delle porzioni monodose, dal sale al parmigiano, un impegno in più per i ristoratori, che non modifica di certo l'esperienza del consumatore finale. Che termina con il pagamento alla cassa, "rinnovata" con una parete di plexiglass.

Test, insomma, ampiamente superato, tanto da poter consigliare ai ravennati che possono di tornare prima possibile ai tavoli del loro ristorante preferito. Nel caso della Spagnera, l'unica incognita (come spesso è capitato e sta capitando anche in altri contesti in queste settimane di emergenza) è legata ai bambini, assidui frequentatori dell'agriturismo di San Pietro in Vincoli: le aree gioco, infatti, dovranno essere a numero chiuso, ma i titolari stanno pensando in parte di eliminarle per evitare problemi.

D'altronde la fattoria offre altri motivi di svago e si può finire la serata, come capitato a noi, inseguendo semplicemente due lucciole nei campi...

Luca Manservigi

PULITO, SICURO È SCALA!

visita il sito
WWW.DETERSIVISCALA.IT
..e la pagina Facebook **f** Il pulito che vorrei

trovi tanti consigli, curiosità
e piccoli segreti senza tempo per rendere
la tua casa sempre perfetta.

LA RIPARTENZA/10

La fase 2 del bar: «Sono tornati i clienti giovani, ordinano quasi solo caffè»

Al Fricandò al massimo 3 persone per volta al bancone, all'esterno fioriere e arredi per isolare i tavolini

Riaprire al pubblico per le consumazioni sul posto al Fricandò ha significato quasi esclusivamente caffè. Il bar ristorante affacciato su Porta Adriana a Ravenna durante il lockdown è rimasto aperto solo come tabaccheria e bottega di generi alimentari grazie alla licenza specifica dell'attività. Ora è tornato un bar a tutti gli effetti. Al massimo quattro persone per volta nell'area dell'ingresso: «Abbiamo un bancone lungo che garantisce anche il distanziamento degli operatori – spiega il titolare Matteo Siboni – quindi abbiamo delimitato tre postazioni per le consumazioni e una quarta persona alla cassa dei tabacchi». Il locale arrivava a impiegare fino a 15 persone nei periodi estivi, oggi sono solo tre: il titolare con la moglie e uno dei tre figli. «Il resto del personale è in cassa integrazione. In tre siamo sufficienti per l'afflusso che abbiamo. Per la pausa pranzo una volta arrivavamo anche a 30 coperti, i primi due giorni ne abbiamo fatti un paio».

La clientela è cambiata rispetto a prima del coronavirus: «Da metà mattina in avanti tutti under 35. Vediamo solo giovani che forse hanno meno paura e più voglia di ritrovarsi con gli amici».

Una parte nuova del lavoro è anche quella di informare le persone: «Chi entra pensa ancora che sia possibile solo l'asporto. E allora spieghiamo che invece si può consumare sul posto». Con una serie di accorgimenti: la mascherina si può togliere solo il tempo necessario a



bere e mangiare, vanno mantenute le distanze interpersonali e alla uscita il personale deve igienizzare gli spazi.

Nella saletta interna per il momento Siboni ha pensato a una sorta di spazio su prenotazione: «Stiamo pensando di riservare la zona per un aperitivo a chi è già parte di un gruppo di congiunti o comunque con rapporti già noti». All'esterno invece la strategia è quella di limitare le sedute a disposizione: «Mettiamo poche sedie e cerchiamo di creare spazi indipendenti con fioriere e arredi sperando di ampliarci (vedi pagina 17, ndr)».

LA RIPARTENZA/11

IL RISTORATORE: «LA GENTE HA TANTA PAURA E POCHI SOLDI, PROViamo A SOPRAVVIVERE»

Il titolare della Bottega di Felice racconta la riapertura Aspettando di poter presto aumentare i tavoli in strada

«Stiamo lavorando solo per non chiudere definitivamente: sappiamo che quest'anno sarà in perdita, non c'è altra possibilità. Quest'anno dobbiamo sopravvivere». Roberto Greco è tornato ad apparecchiare i tavoli dei suoi due ristoranti in centro a Ravenna, l'Antica Bottega Di Felice e il Mare di Felice, ma non si fa illusioni: «Il primo giorno abbiamo fatto sei coperti. Ma non mi aspettavo di più. Forse ci sarà qualcuno in più nei weekend. La gente non si sente ancora sicura per andare in un ristorante e ci sono meno soldi da

spendere per mangiare fuori casa». Anche per questo, nonostante le regole abbiano aumentato i costi di gestione e i due mesi di chiusura abbiano lasciato tante spese e zero incassi, il ristoratore ha deciso di ritoccare i prezzi del menù al ribasso: «Per provare a invogliare qualcuno in più». A proposito di menù: con le nuove regole sono stati plastificati e vengono igienizzati prima di essere consegnati al cliente e dopo. «Oppure lo inviamo via Whatsapp ai cellulari di chi è a tavola e così possono consultarlo sui loro telefonini».

Non è l'unica novità. Per quanto riguarda il distanziamento va applicato solo fra estranei o fra tavoli diversi: «Non



ha senso tenere la distanza fra conviventi. E non siamo certo noi a chiederlo a chi prenota, si entra in questioni di privacy. La gente deve specificarlo, come se fosse una intolleranza alimentare».

Prima dell'epidemia i due locali avevano 44-45 coperti ognuno, ora le nuove regole per il distanziamento li hanno ridotti a 30. Il salvagente a cui Greco spera di aggrapparsi è l'esterno: «Con gli altri ristoratori delle strade limitrofe abbiamo elaborato un progetto con la consulenza di un geometra per rendere pedonali le vie la sera dall'orario di cena e distribuire più tavoli in strada con maggiore spazio fra uno e l'altro. Il Comune sembra ben disposto, ci auguriamo si faccia» (vedi pagina 17).

Con questi numeri è stato inevitabile anche ridurre il personale. Prima in totale dieci occupati nei due locali, ora solo sei: «Li faccio ruotare, uno per turno in modo da far lavorare un po' tutti».

È IN MOMENTI COME QUESTI CHE CAPIAMO L'IMPORTANZA DELLA RICERCA

GIANNI PEZZOLI, PRESIDENTE DELLA FONDAZIONE GRIGIONI PER IL MORBO DI PARKINSON.

ORA IL PARKINSON LO CURIAMO. MA NOI VOGLIAMO GUARIRLO.

Aiutaci, dona il tuo 5x1000. **97128900152**
Ricerca Sanitaria



Il Parkinson è una delle malattie neurodegenerative più frequenti nel mondo. Dati recenti indicano che il numero di pazienti è triplicato negli ultimi trent'anni specie in nazioni come l'Italia con un'aspettativa di vita molto lunga ed ora siamo vicini ad un caso su cento persone. La terapia attuale riesce a compensare bene i pazienti nei primi 5-10 anni, poi subentrano fenomeni di fluttuazione sui sintomi che abbassano di molto la qualità di vita dei pazienti. L'Associazione Italiana Parkinsoniani e la Fondazione

Grigioni per il Morbo di Parkinson rappresentano un esempio di eccellenza nella collaborazione pubblico e privato no-profit. Finalmente le grandi casistiche dei maggiori centri italiani sono valorizzate da risorse per la ricerca di qualità. Sono nate in questi anni banche genetiche e di tessuti, enormi banche dati che stanno producendo risultati di grande rilevanza e pongono le basi per arrivare presto a sconfiggere la malattia.

INFO: 0266713111 - aip@fondazioneparkinson.com - www.parkinson.it

FONDAZIONE GRIGIONI
PER IL MORBO DI PARKINSON



PIÙ FORTI CONTRO IL PARKINSON
Cura, ricerca e assistenza, insieme.



LA RIPARTENZA/12

«Parrucchieri ed estetisti? Una categoria con un grande cuore. Il bilancio vero tra un mese»

Nevio Salimbeni, neo responsabile del settore Benessere per Cna: «La grande maggioranza ha aperto e sta lavorando a pieno regime. Per qualcuno è stato necessario ritoccare i prezzi per i maggiori costi da sostenere»



A sinistra il salone Vittoria Parrucchieri di Ravenna al lavoro nel pieno rispetto delle norme, a destra la sanificazione al centro Solidea nei giorni precedenti alla riapertura. In basso Nevio Salimbeni

Dovevano essere gli ultimi, e invece il 18 maggio hanno aperto le porte insieme a quasi tutte le altre attività al pubblico quanto mai attese dai clienti affezionati che li aspettavano da settimane, anzi mesi. Parliamo di parrucchieri ed estetisti, ma anche tatuatori, cioè persone che lavorano al benessere del corpo e a stretto contatto con le persone. Per loro quindi le misure di sicurezza sono fondamentali. Misure di sicurezza stilate sostanzialmente da Cna e Confartigianato Emilia-Romagna sulla base delle indicazioni dell'Istituto superiore della sanità per altre attività produttive e poi adottate dalla Regione e infine dal Governo. Ce li ricordiamo impegnati in un flash-mob in cui chiedevano appunto di poter riaprire. «Quello è stato il momento in cui la rabbia

si è fatta proposta – ci spiega Nevio Salimbeni, divenuto responsabile del settore per la Cna appena prima dello tsunami Covid –. Si è capito che bisognava cambiar passo. È stata tre le categorie più colpite da questa emergenza e che ha da subito dimostrato grande cuore: in questi mesi, in cui ho ricevuto centinaia di chiamate, pochissime erano per sapere se sarebbero arrivati aiuti o incentivi, quasi tutte erano di persone che volevano solo poter tornare a lavorare. ».

Da qui l'accelerazione sulle regole per poter riaprire visto che, oltre al distanziamento, qui servono precauzioni in più. Mascherine e guanti obbligatori per i clienti (da indossare quando si entra in negozio ma le attività non sono tenute a fornirli) e anche per gli esercenti, a meno che non rendano impossibile la prestazione. E ovviamente prenotazione obbligatoria con un calcolo del tempo necessario per il trattamento. Nel caso dei parrucchieri è stata prevista anche la possibilità della "posa" tecnica per colori e permanenti, ossia un esercente può avere due clienti contemporaneamente se il salone permette le dovute distanze. E poi l'igienizzazione degli ambienti, l'utilizzo di alcune dotazioni usa e getta e l'obbligo di occhiali o visiera trasparente per i momenti in cui il cliente deve togliere necessariamente la mascherina. E infine un dettaglio fondamentale a oggi ancora da chiarire: l'aria condizionata con il ricircolo (che al momento non è possibile accendere, ma senza la quale con l'arrivo del caldo diventa di fatto quasi impossibile lavorare). «Ce ne stiamo occupando - conferma Salimbeni - e siamo fiduciosi che presto possano arrivare indicazioni come per il resto».

Con queste nuove condizioni, come stanno andando le riaperture? Tanti raccontano di prenotazioni per settimane... «È vero, hanno riaperto quasi tutti e adesso c'è un pieno delle agende che è fondamentale, perché così ci sono saloni che hanno potuto richiamare anche i dipendenti al lavoro per giostrarsi su più turni, fino anche alle 23. Diciamo che in generale non ha riaperto chi già stava meditando la chiusura, magari in tempi più lunghi, i più anziani». Certo i costi per il singolo salone sono comunque destinati a crescere perché si possono ricevere meno clienti e i costi per tutti i dispositivi di protezione e i sistemi di sanificazione sono aumentati. «Questo sicuramente, va anche detto che nel mondo dei fornitori c'è chi ha tentato di approfittare delle incertezze dei mesi passati proponendo apparecchiature per la sanificazione costose non obbligatorie e nemmeno utili. Per quanto riguarda i prezzi, molti hanno cercato di mantenerli se già avevano un margine sufficiente, alcuni li hanno ritoccati, altri hanno proprio aggiunto al listino una voce specificando che si tratta di un rincaro Covid, una formula che personalmente non consiglio. Ma non a caso tra un mese come Cna vogliamo proporre una formazione proprio sul controllo di gestione e fare un bilancio anche su alcuni aspetti, come la burocrazia. Prendiamo la liberalizzazione degli orari 7 giorni su 7 fatta in modo straordinario per questo periodo senza bisogno di alcuna comunicazione burocratica, ecco l'assenza di inutile burocrazia dovrebbe essere la normalità». Ma quindi, nessuna preoccupazione per il settore dopo questa buona ripartenza? «Come ho detto, dovremo fare un bilancio tra un mese, quando sarà passato l'effetto boom, il lavoro si sarà normalizzato e dovremo fare i conti con l'ordinaria amministrazione e con le difficoltà economiche di tanti italiani». Intanto arriverà una correzione importante nel decreto per la ripartenza economica e anche gli artigiani, inizialmente esclusi, potranno godere di un credito di imposta sugli affitti, che come per tutti hanno pesato molto. «In generale hanno sofferto i molto piccoli e i molto grandi, che magari avevano ristrutturato da poco il proprio centro estetico». Come si diceva, per fare bilanci servirà ancora qualche settimana in cui ovviamente si capirà anche meglio l'andamento del contagio. E parrucchieri ed estetisti (così come i ristoratori) avranno un ruolo importante anche in questo: dovranno infatti conservare i nominativi dei prenotati per quattordici giorni in modo da poter rintracciare la "brigata" che ha lavorato eventualmente a contatto con un positivo. Questo servirà a circoscrivere appunto e tracciare il contagio e anche a evitare chiusure per i negozi. Il tutto mentre l'Inail ha finalmente precisato che un eventuale lavoratore contagiato da Covid non assume alcun rilievo per sostenere l'accusa in sede penale e/o in sede civile nei confronti dell'impresa che rispetta i protocolli, come gli artigiani chiedevano da tempo.



**RISTRUTTURAZIONI A 360°
SMALTIMENTO AMIANTO**



**USUFRUISCI SUBITO DEL
BONUS 110%
SULLE RISTRUTTURAZIONI**

**Rg è al tuo fianco dalla progettazione strutturale con
tecnici accreditati alla direzione e realizzazione dei lavori**

www.ravennagrondaie.com

Via Giulio Pastore, 12 - Ravenna

Tel: 0544 215658 - Cell: 331 8013309

Fax: 0544 211546 rgsrl.info@gmail.com

LA RIPARTENZA/13

Al mare ai tempi della pandemia: «La vita in spiaggia cambierà soprattutto per bambini e genitori»

Le novità dell'estate raccontate da due operatori,
tra steward, musica dal vivo e servizio sotto l'ombrellone

«Siamo una cinquantina di bagni in chat, così ogni giorno ci possiamo confrontare sulle novità di questa strana stagione». Il gruppo si chiama "Balneari romagnoli" e l'ha creato, per coordinare la riapertura del 25 maggio, **Marco Di Marco, titolare del bagno Oasi di Marina di Ravenna**, tra i più attivi di questi ultimi anni, in grado di mettere in piedi anche una rassegna di concerti-brunch invernali.

«Sarà un'estate molto diversa – ci racconta – in particolare per chi avrebbe voluto organizzare eventi, come noi. Resto però dell'idea di confermare la nostra serata con musica dal vivo del sabato, rispettando le normative (bisognerà restare seduti e a distanza, ndr). Ovviamente non potranno più essere band internazionali, ma anche in collaborazione con Francesco Piazzi di Spiagge Soul daremo spazio a una serie di meritevoli artisti locali».

Per quanto riguarda l'attività di spiaggia, l'Oasi, come la maggior parte dei bagni, ridurrà drasticamente gli spazi per lo sport (consentiti solo in singolo), per cercare di compensare l'aumento dei metri quadrati da dedicare per legge agli ombrelloni (che ne dovranno avere 12 ognuno, contro i circa 9 degli anni scorsi) e ai lettini (che dovranno essere distanziati uno dall'altro di 1,5 metri). «Al momento un sacco di gente mi sta chiamando per prenotare il proprio ombrellone, tanto che sono quasi esauriti. Probabilmente i clienti hanno paura di non poter trovare posto, viste le nuove restrizioni...». E i prezzi, si chiedono in molti? «Sarà dura, ma almeno per quest'anno abbiamo deciso di tenerli bloccati a quelli dell'anno scorso». Tra le novità introdotte dall'ordinanza regionale, anche la possibilità per i bagnini di servire i pasti e le bevande direttamente sotto l'ombrellone. «Ma noi non saremo in grado di effettuarlo, anche perché sono stato costretto a ridurre drasticamente i dipendenti. Piuttosto cercheremo di fornire un rapido servizio di take-away, con possibilità di consumo all'ombrellone».

A sfruttare invece la nuova possibilità di servizio sotto l'ombrellone è **Mirko Leoni, titolare del Perla, tra i bagni più noti di Punta Marina**. «Avevamo già riaperto in febbraio, quindi diciamo che siamo prontissimi – scherza –. Stiamo già formando il nostro staff e ci saranno come previsto dalla normativa steward in grado di accompagnare letteralmente i nostri clienti in spiaggia all'insegna delle nuove regole. Sì, sfrutteremo il servizio sotto l'ombrellone, magari potenziando la pizzeria, che potrebbe essere più adatta. Il nostro ristorante comunque per fortuna è abbastanza ampio da poter ospitare

tutti, a distanza di sicurezza». Sarà invece necessario limitare gli accessi, soprattutto nel weekend, anche perché a Punta Marina gli spazi tra un ombrellone e l'altro, per caratteristiche della spiaggia, erano limitati e quindi gli stabilimenti perderanno diversi posti all'ombra, pur rinunciando alla gran parte dei campi da beach tennis o volley.

Ma quale sarà la differenza più grande rispetto al passato per i bagnanti? «Sostanzialmente per gli amanti della tintarella cambierà poco o nulla – secondo Leoni –. Quelli che più dovranno cambiare abitudine sono i bambini, e quindi i genitori, che dovranno controllarli molto di più». Anche perché la normativa (in attesa di un protocollo più specifico) prevede aree bimbi ad accesso limitato, con i figli che dovrebbero appunto essere controllati dai genitori.

Leoni è anche responsabile per il **settore salvataggio della Cooperativa Spiagge**. In questi giorni l'attività dei bagnini è finita sotto la lente in quanto potrebbero essere quasi impossibilitati a "salvare" le persone, dovendo evitare il contatto fisico. «Abbiamo studiato una serie di procedure che comunicheremo a breve. Di certo il lavoro dei bagnini non cambierà molto, non sarà un vigilante, non dovrà essere lui a far mantenere le distanze tra le persone in mare. Ma sarà molto più importante la prevenzione».

Luca Manservisi

Uno scorcio
del mare
dal bagno
Oasi di
Marina di
Ravenna



IL CASO

SE ANCHE IL FRATINO RALLENTA LA RIAPERTURA

A Marina con il "lockdown"
si è insediato l'uccellino da tutelare

Le ordinanze di chiusura delle spiagge hanno allontanato gli uomini e riportato i fratini sulla sabbia di Marina di Ravenna. Tra gli effetti dell'emergenza Covid-19 c'è anche questo: un tratto compreso tra il bagno Peter Pan e il bagno Paradiso in cui l'uccellino in via di estinzione ha nidificato in



questi mesi. La legge impone di salvaguardare i nidi e sono state sospese per alcune settimane tutte le attività in spiaggia, che è recintata e interdetta a tutti. E ora che finalmente arriva la riapertura per questi bagni, già alle prese con tutte le nuove misure per limitare il contagio, questa è una complicazione che rischia di compromettere la già difficile ripartenza. Ed è nell'equilibrio tra legge, salvaguardia naturale ed esigenze economiche che si sta muovendo l'Amministrazione. «Il nostro comune ha una riserva alla Foce del Bevano completamente interdetta alle attività antropiche proprio per permettere la nidificazione del fratino ed è lì che dobbiamo indirizzarlo, per il suo bene e per quello dell'economia. Ecco perché abbiamo chiesto che vengano recintate zone molte circoscritte dove già ci sono i nidi e permettere invece di procedere stendendo il resto della duna. Direi che davvero i bagnini quest'anno ne hanno avute abbastanza da affrontare». E così, man mano che le uova si schiuderanno e i pulcini diventeranno autonomi, anche quel tratto di spiaggia a Marina tornerà a essere vivibile per gli esseri umani. Una soluzione che soddisfa Stefano De Ruvo, del bagno Peter Pan, che aprirà qualche giorno dopo il 25 maggio: «Serve un po' di pazienza e di attenzione, ma mi pare si sia trovato il modo di fare le cose nel modo migliore. La spiaggia sarà comunque vivibile, si tratta di ritardare di qualche giorno l'arrivo degli ombrelloni, ma spero che anche i clienti saranno comprensivi. Chissà, magari la stagione si potrà poi allungare». Del resto, un nido di fratini può essere anche considerato un valore aggiunto.

Salta Beaches Brew e l'Hana-Bi lancia la raccolta fondi

È stato ufficialmente annullato Beaches Brew, il festival rock gratuito del bagno Hana-Bi che portava a Marina di Ravenna spettatori da tutta Italia e anche dall'estero. E lo staff dell'Hana-Bi, che riaprirà comunque regolarmente dal 27 o 28 maggio, ha lanciato una raccolta fondi in vista del 2021 (ma anche per le altre attività dell'associazione Bronson), per compensare le perdite. Su www.gofundme.com.

È DIFFICILE

ma un po' più facile
In linea con i propri principi etici,
Aser permette la rateizzazione della spesa
per il funerale a condizioni favorevoli
e senza acconti

Ravenna via Bozzi 103 - tel. 0544 401053 (h24)
Faenza viale Marconi 30/2 - tel. 0546 26774 (h24)
info@aser-romagna.it - www.aser-romagna.it

Aser

Onoranze funebri
Azienda a controllo pubblico

SERVIZI

La gestione del parcheggio accende le frizioni tra Comune e coop sociale

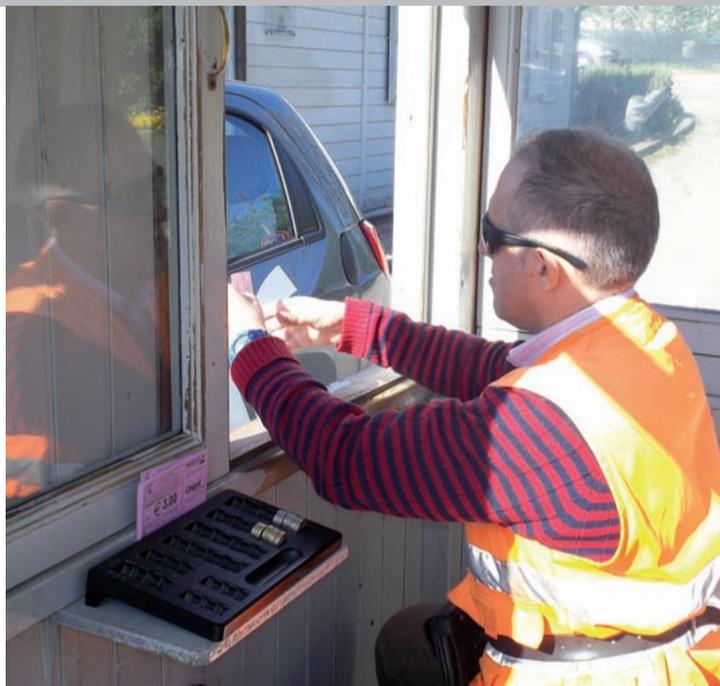
Da trent'anni i 318 posti auto di largo Giustiniano sono affidati alla San Vitale che versa un canone annuo di 40mila euro e impiega dieci disabili. La concessione è scaduta da 5 anni e Palazzo Merlato vuole mettere Azimut

Attorno alla gestione del più grande parcheggio pubblico in centro a Ravenna – 318 posti auto in largo Giustiniano alle spalle della basilica San Vitale a cui si accede da via Don Minzoni – si sta consumando una inattesa frizione tra l'amministrazione comunale e la cooperazione sociale della galassia Legacoop.

Ad accendere la miccia è stata Romina Maresi, presidente della coop San Vitale che dal 1989 gestisce l'area occupando dieci disabili che hanno seguito un delicato percorso di formazione calibrato per ognuno di loro per trovare uno spazio occupazionale. L'8 maggio scorso Maresi ha scritto alla stampa locale per lamentare lo sfratto dal Comune: «Parcometri al posto dei disabili. Le ruspe del Comune sono in arrivo nel parcheggio dell'ex caserma Gorizia. Il primo giorno di riapertura dopo il lockdown abbiamo appreso che dovremmo sgombrare entro dieci giorni. Una vera e propria doccia fredda, perché fino ad oggi la nostra collaborazione con il Comune di Ravenna è stata costellata di significativi progetti condivisi, pensati e realizzati per il bene della comunità».

Il personale della coop – nata da un'associazione di famiglie di disabili – si occupa di incassare i pagamenti all'ingresso (3 euro per la giornata intera). La cooperativa versa un canone annuo di 40mila euro al Comune che gira la somma allo Stato, proprietario dell'area data in concessione anno per anno. Tutto l'incasso resta alla San Vitale per pagare gli stipendi dei lavoratori e proseguire le finalità sociali.

Ma cinque anni fa è scaduto l'ultimo rinnovo dell'accordo tra Palazzo Merlato e la coop. Nuove normative in vigore non ne permettevano il prolungamento, circostanza nota alla San Vitale. La situazione è rimasta sospesa così a



lungo con il Comune che ha temporeggiato nella speranza di avere una concessione degli spazi con una durata più lunga che garantisca un orizzonte temporale sufficiente a sostenere una riqualificazione dell'area. Nel passato anche recente la San Vitale aveva proposto di sostenere l'investimento necessario a riqualificare l'area, in cambio della gestione poliennale dello spazio, strada tuttavia valutata non percorribile.

Dopo anni di limbo, a inizio 2020 il Comune ha deciso di non attendere oltre. La gestione passerà ad Azimut, la controllata dal Comune che già cura la sosta in città e tra i soci ha anche la San Vitale. Questo ha sollevato la reazione di Maresi che però non ha voluto rispondere alle nostre domande prima della stesura di questo articolo.

Ma la replica di Palazzo Merlato non ha tardato. Dalle parti di Piazza del Popolo non ci stanno a passare per quelli che non hanno a cuore le categorie più deboli: «Nell'affidamento ad Azimut il reimpiego del personale diversamente abile è sempre stato un pilastro delle richieste del Comune e più in generale si era tuttora al lavoro, anche con la cooperativa San Vitale, per ottenere un pieno e totale reimpiego delle persone nel grande novero di servizi che essa gestisce per conto di Azimut o direttamente del Comune». Insomma la situazione era ancora in divenire.

Il contrasto ha assunto una dimensione ancora più importante quando è scesa in campo Legacoop al fianco della sua associata. «È importante che il sindaco assicuri che nessun lavoratore perderà il posto – scrive la centrale delle cooperative –. Anzi, è fondamentale, perché Azimut, negli innumerevoli incontri tenuti negli ultimi due anni, garantiva al massimo un posto di sorvegliante dal lunedì al sabato, per un massimo di sei ore giornaliere nello stesso parcheggio. Eventuali altre opzioni lavorative non sono mai state definite».

L'amministrazione comunale è al lavoro per trovare una soluzione che dovrebbe arrivare a breve che dovrà tenere insieme diverse esigenze: garantire l'occupazione dei dieci disabili, riorganizzare gli spazi in uniformità con il resto della sosta cittadina e sanare una situazione che si protraeva per inerzia.

CO.FA.RI. dal 1974

Al servizio di cittadini e aziende



CO.FA.RI.

UN AMICO FORTE

**COOPERATIVA FACCHINI RIUNITI
SOC. COOP. - CO.FA.RI.**

Via Bacci, 44 - RAVENNA
Tel. 0544.452861 Fax 0544.688821
Sezione traslochi: tel. 0544.453632
e-mail: cofari@cofari.it

www.cofari.it



PREVENTIVI GRATUITI

Traslochi nazionali e internazionali
con autocarri furgonati e attrezzature di sollevamento speciali (elevatori telescopici)

Montaggio e smontaggio
pareti attrezzate, uffici ed allestimento fiere

Magazzino per deposito
mobili, arredi, archiviazione e custodia documenti **con box e container**

Personale specializzato
per montaggio pannelli fotovoltaici

Gestione magazzini e piazzali

Piazzale e magazzino
per deposito e stoccaggio merci

Deposito per stabilimenti balneari
delle attrezzature da spiaggia



FEDERCOOP ROMAGNA
SERVIZI ALLE IMPRESE



FEDERCOOP@FEDERCOOPROMAGNA.IT
FEDERCOOPROMAGNA.IT

DIECI PASSI PER FAR CRESCERE L'IMPRESA



Sede Legale Ravenna
VIA FAENTINA, 106 - 48123 RAVENNA
TEL. 0544.509511 - FAX 0544.509539

Sede di Cesena
VIA CALCINARO, 1458 - 47521 CESENA
TEL. 0547.632556 - FAX 0547.382365

Sede di Forlì
VIA LUIGI GALVANI, 17/A - 47122 FORLÌ
TEL. 0543.796593 - FAX 0543.795867

Sede di Rimini
VIA CADUTI DI MARZABOTTO, 40 - 47922 RIMINI
TEL. 0541.760711 - FAX 0541.790632

LUDOPATIA

Storie d'azzardo: parlano giocatori e familiari

La coop sociale Villaggio Globale cerca persone disposte a raccontare la propria vicenda per lo sportello Esc



Lo sportello per i giocatori d'azzardo patologici e familiari – il progetto denominato Esc e promosso dal Servizio sociale associato dei comuni di Ravenna, Cervia e Russi – lancia una chiamata pubblica per raccogliere testimonianze scritte di giocatori d'azzardo compulsivi e familiari di giocatori. Storie anonime e franche, capaci di raccontare cosa succede a un giocatore compulsivo e alla sua famiglia. La chiamata, curata dalla coop sociale Villaggio Globale, è anche rivolta ad attori e attrici (professionisti e non professionisti), disponibili a leggere e interpretare i brevi testi scritti da chi desidera condividere la sua storia, al fine di dare voce e forza alle testimonianze.

Esc intende creare un archivio digitale, disponibile online, che sarà liberamente accessibile da tutti ed utilizzato per campagne di prevenzione dal gioco d'azzardo patologico, iniziative didattiche nelle scuole, eventi pubblici.

Per partecipare si possono inviare testi scritti di 4/5 pagine massimo a: sportelloesc@comune.ravenna.it. Per candidarsi come interpreti delle testimonianze si può utilizzare la stessa casella di posta. Per informazioni: 342.9080614 (Andrea Caccia)

COMMERCIO

Il progetto Stadera è più vicino: il primo supermercato autogestito aprirà a giugno

I soci proprietari saranno clienti ma anche coinvolti nella gestione fornendo tre ore di lavoro al mese nel punto vendita di via Veneto

È prevista per giugno la nascita a Ravenna del primo supermercato autogestito dai soci. Il punto vendita sarà al 4 di via Veneto (traversa di via Vicoli) dove una volta c'era la Rosticceria dei Lovi. L'iniziativa è sostenuta dalla cooperativa Stadera e si di uno spazio che farà da test con l'obiettivo in futuro di aprire una sede più grande. In parallelo partirà anche l'attività dello shop online, una possibilità che lo staff di Stadera ha pensato per essere ancor più vicino alle esigenze dei soci, presenti e futuri, in un momento in cui muoversi per fare la spesa è diventato un po' più complicato. Sarà possibile acquistare online e ritirare in negozio.

Il modello organizzativo di Stadera per la gestione quotidiana del negozio si basa sulla partecipazione diretta dei soci. Che saranno quindi clienti e proprietari, ma anche soci volontari coinvolti per circa tre ore al mese nelle diverse attività di gestione del punto vendita e della cooperativa. Sarà sempre possibile aderire alla cooperativa attraverso una quota base di almeno 25 euro. Info su www.staderacoop.it.

Il negozio aprirà con un reparto dedicato allo sfuso, il pane, l'ortofrutta, i generi alimentari, l'igiene e la casa. «Stadera – scrivono i promotori – sarà un supermercato a misura di socio, alle sue esigenze di prodotti di qualità pur con attenzione alla convenienza, ma sarà anche un progetto di cambiamento, puntando sulla sostenibilità ambientale e sulla collaborazione fra le persone».



I 21 soci che hanno costituito la cooperativa Stadera il 15 febbraio 2020

AGROALIMENTARE

FruttageLancia una linea di bevande bio

La cooperativa FruttageLancia di Alfonsine presenta la nuova linea di bevande alla frutta, pensate per i bambini, a marchio Almaverde Bio, brand di punta del biologico agroalimentare italiano, di cui FruttageLancia è socio fondatore. Le nuove bevande Almaverde Bio prodotte da FruttageLancia sono pensate per avvicinare i bambini al consumo di frutta. «L'offerta di prodotti sani, di qualità e rispettosi dell'ambiente è parte integrante del nostro modo di fare innovazione e rispondere alle richieste dei consumatori», sottolinea l'Ad Stanislao Giuseppe Fabbrino.

RIPARTIAMO INSIEME



Monobrand Store S.r.l.

Ravenna, via degli Ariani, 6 - tel. 0544.1883593 - WhatsApp 351.768770

Lun-Sab 9:00-13:00 15:00-19:30 - Dom 10:30-13:00 15:00-19:30

CONAD SUPERSTORE GALILEI

Via Newton, 28 - Ravenna - Tel 0544 472193

D.M.C. srl

Dal lunedì al sabato 7.30-20.30 • la domenica 8.00-19.30



FRESCA CO DA GIOVEDÌ 21 MAGGIO

100%

← SCELTE DI BENESSERE →

GIALLO/ARANCIO - BENEFICI
funzione antiossidante, alleati del mantenimento della pelle, della capacità visiva e della funzione del sistema immunitario nella normalità

MELONI RETATI categoria 1^a

€ **1,49** al kg

100%

PERCORSO QUALITÀ

← SCELTE DI BENESSERE →

GIALLO/ARANCIO - BENEFICI
funzione antiossidante, alleati del mantenimento della pelle, della capacità visiva e della funzione del sistema immunitario nella normalità

PESCHE NETTARINE GIALLE CONAD PERCORSO QUALITÀ confezione 1 kg

€ **1,59**

100%

← SCELTE DI BENESSERE →

VIOLA - BENEFICI
funzione antiossidante, alleati del sistema nervoso, del sistema muscolare e della regolare pressione sanguigna

MELANZANE LUNGHE categoria 1^a, sfuse

€ **1,59** al kg

← SCELTE DI BENESSERE →

VERDE - BENEFICI
alleati del metabolismo energetico, del normale funzionamento del sistema nervoso e di quello muscolare, favoriscono la riduzione della stanchezza e dell'affaticamento

FAGIOLINI confezione 500 g

€ **1,59** €/kg 3,18

FORMAGGIO MISTO CASEIFICIO VAL D'APSA

€ **9,50** al kg

Scopri di più

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio a pasta dura e a lunga stagionatura. Straordinario, sorprendente negli aromi e nel gusto, tipico nella sua struttura è prodotto esclusivamente da latte vaccino, sale e caglio. I costanti controlli sul latte avviato alla trasformazione hanno l'obiettivo di mantenere alta la qualità e le caratteristiche che consentono al Parmigiano Reggiano di confermarsi il re dei formaggi. 100% naturale è un alimento adatto a tutte le età ed estremamente versatile in cucina. Per il suo processo di produzione il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio.

Stagionatura minima **24 mesi!**

PARMIGIANO REGGIANO DOP CONAD

€ **11,90** al kg

FORMAGGIO DI CASTEL SAN PIETRO CASEIFICIO COMELLINI

€ **9,50** al kg

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ ARROSTO CONAD

€ **13,90** al kg

CULATTA RISERVA ORO GARDANI

€ **29,90** al kg

IL BUONO DEL PAESE

SALAME FELINO IGP SAPORIGDINTORNI CONAD vendita intera

€ **13,90** al kg

FOCACCIA FORNO LUDOVICO tradizionale 135 g, alle olive o con pomodorini 170 g, pizza al pomodoro 155 g

€ **1,29** €/kg 9,56-7,59-8,33

PANE ARABO 80 g circa

€ **3,50** AL KG

CONAD

CONAD LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

D.M.C. srl

Dal lunedì al sabato 7.30-20.00 • la domenica 8.00-13.00

CONVENIENZA A MERCOLEDÌ 27 MAGGIO

 **CONAD** 



BRACIOLE DI SUINO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

€ 4,50
al kg

 **CONAD** 



COSTINE DI SUINO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

€ 4,50
al kg

 **CONAD** 



PETTO DI TACCHINO A FETTE
CONAD PERCORSO QUALITÀ

sconto 25%

 **CONAD** 



SPEZZATINO SENZA OSSO
DI TACCHINO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

€ 4,90
al kg

IL BUONO DEL PAESE



SAPORI DINTORNI
CONAD

BATTUTA DI PIEMONTESE
SAPORI & DINTORNI
CONAD
160 g

€ 3,50
€/kg 21,88

 **SPINACINE**
Grancroccanti



SPINACINE
FILETTI DI POLLO con SPINACI FIORI DI FOGLIA

SPINACINE
FILETTI DI POLLO con SPINACI FIORI DI FOGLIA
300g

SPINACINE GRANCROCCANTI
AIA
filetti di pollo con spinaci
fior di foglia, 300 g

€ 2,98
€/kg 9,94

Innovativa tecnologia di congelazione

La tecnologia SUPERFROZEN permette di congelare il tonno appena pescato direttamente a bordo del peschereccio alla temperatura di -60°C. In questo modo viene garantito il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e qualitative del pesce appena pescato, senza aggiunta di coloranti e conservanti.



NESSUN ADDITIVO

FILETTO DI TONNO
SUPERFROZEN
a fette, decongelato

€ 24,90
al kg



POLPO PULITO
decongelato

€ 13,90
al kg



CODE DI ROSPO
fresche

€ 17,90
al kg

LA DENUNCIA

L'esame di maturità in presenza? Impossibile realizzarlo nella massima sicurezza

Servirebbero aule da 40 mq, nemmeno se fossimo a Hogwarts. E basterà una poco rassicurante autocertificazione per verificare lo stato di salute degli studenti, quando sappiamo che alcuni di loro sono state vittime del Covid

A pochi giorni dalla fine della scuola – proseguita con la didattica a distanza – e a un mese esatto dall'inizio degli esami di maturità, il Ministero della Pubblica Istruzione ha emanato l'ordinanza in cui ha chiarito lo svolgimento della prova d'esame in presenza e le misure di sicurezza da adottare per lo svolgimento in sicurezza.

I tempi sono stretti, anzi strettissimi, per espletare la procedura completamente diversa da tutte le tipologie degli esami precedenti: sono tre anni consecutivi che l'esame di stato è stato rivoltato ogni volta come un calzettino ma, come ogni tornata, i docenti si sono riadattati, hanno riprogrammato obiettivi e percorsi, tirato fuori prove dal cappello a misura delle richieste del Ministero, giunte sempre alla fine dell'anno scolastico quando la programmazione stava terminando. Ma in tempi di Covid-19 l'emergenza giustifica la Ministra Azzolina che, però, poteva fare qualcosa di meglio: ispirarsi ad esempio in modo più stringente al senso pratico di quei latini di cui ama così spesso citare le parole.

Deciso – per fortuna – che gli esami delle scuole medie avverranno a distanza per via telematica, rimangono in ballo 1 milione fra studenti e accompagnatori coinvolti negli esami di maturità – questi i dati stimati dal dottor Miotto della Protezione civile che collabora al Miur – insieme a 70.000 docenti e dirigenti scolastici, senza contare il personale di segreteria, i collaboratori scolastici, i tecnici di laboratorio necessari allo svolgimento delle prove. I numeri sono tali da far tremare polsi e vene ma l'idea della Ministra è che l'esame vada comunque fatto in presenza perchè i dati epidemiologici sono positivi, anche se si riferiscono ad un periodo precedente alla fine della fase 2. Il secondo motivo per la Ministra è che la prova di maturità costituisce “un passaggio alla vita adulta” che tutti si ricordano. Peccato che anche gli esami di laurea siano una prova decisiva della vita e che ancora adesso tutti siano fatti rigorosamente a distanza e con un numero molto più basso di persone.

Peccato ancora che nelle interviste la Ministra abbia più volte utilizzato la parola “test” per questi esami di maturità, definendola esplicitamente una prova che ci darà il tasso di efficacia del ritorno a scuola a settembre, come se fare da cavie sia il sogno principale dei lavoratori della scuola e di ogni studente poco più che maggiorenne. Peccato che i docenti coinvolti negli esami siano per la maggior parte individuati nella categoria dei lavoratori “fragili” dallo stesso Decreto Italia perchè ormai “grandicelli”, ovvero con dai 55 anni in su. Quelli che – si consigliava – dovessero lavorare a distanza se le condizioni di lavoro lo permettevano, come si è fatto fino ad ora. Peccato che non si trovino i presidenti di commissione d'esame nonostante l'appello dei direttori regionali ai dirigenti scolastici e la riapertura dei termini delle domande. In qualche modo si farà, anche se un fattore a discapito non è solo l'età – quasi tutti presidenti appartengono alla categoria dei grandicelli, alcuni già in pensione – ma anche la responsabilità – quanto civile e penale? – che si assumono assieme ai Dirigenti nella verifica dell'applicazione del protocollo sulla sicurezza prima dell'insediamento della commissione.

Distanziamento fisico e igiene sono le formule di contrasto al Covid-19 inserite nel protocollo diffuso assieme all'ordinanza degli esami ma il documento pone tali dubbi da spingere la Flc-Cgil di Ravenna a richiedere con urgenza degli incontri con i dirigenti scolastici per verificarne le condizioni e probabilmente richiedere misure più stringenti. Il senso di responsabilità a cui ha fatto appello la Ministra più volte rivolgendosi al personale della scuola è talmente cromosomico nei docenti che pochi si sono preoccupati di richiedere maggiori garanzie: dato il sacrificio di medici e infermieri – citati a paragone più volte dalla Ministra – ora si chiede ai lavoratori della scuola di fare altrettanto. Tutto andrà bene anche per loro, Ministra?

Sull'igiene delle mani ormai abbiamo capito e le scuole hanno già predisposto dispenser a pioggia. Le scuole daranno mascherine ai docenti e ai presidenti di commissione ogni giorno ma non i guanti, perchè “basta l'igiene”. Non così a studenti e accompagnatori a cui basterà una mascherina portata da casa, anche fai da te. In virtù di una pensata geniale, agli studenti verrà concesso il diritto di abbassare la mascherina durante il colloquio, se lo vogliono: non so se esiste una Madonna degli starnuti e della tosse ma per certo diventerà l'avvocata di tutti i docenti d'Italia che a lei si rivolgeranno per impedire alle famose particelle in sospensione di superare le soglie dei di-



spositivi in dotazione (che, sappiamo, non difendono chi le porta). Ma basterà stare in una stanza arieggiata, dice il documento tecnico.

A due domande importanti poste dai giornalisti però, la Ministra non ha mai risposto: la prima sull'ampiezza delle aule entro cui posizionare da un minimo di 8 a un massimo di 10 persone – tanti sono i partecipanti all'esame contando sei prof., il presidente, il candidato, l'eventuale accompagnatore e un docente di sostegno per i ragazzi che ne hanno diritto – con una distanza minima di 2 metri l'una dall'altra. Facendo qualche calcolo a mente, le aule dovrebbero essere ampie circa una quarantina di metri quadri, una notizia che affascina perchè sospettiamo che la Ministra possieda una bacchetta magica: Hogwarts infatti ha quelle aule, le scuole italiane no. A Ravenna non tutti gli istituti possono contare su aule magne e palestre o su laboratori (sempre che siano svuotabili) che comunque non sarebbero in numero sufficiente per almeno 4 commissioni di media. E la soluzione affascinante degli esami all'aperto cozza con la necessità di avere computer per i docenti e per il candidato durante l'esame.

La sanificazione prevista dal Ministero è solo a fine giornata, scelta non condivisa dalle aziende che da tempo seguono le scuole in tema di sicurezza: il consiglio che hanno dato è quello di disinfettare i dispositivi utilizzati ad ogni cambio di candidato, togliendo e mettendo pellicole protettive, un'operazione che dovrebbe essere fatta in sicurezza dai collaboratori scolastici.

Un ultimo consiglio giunto dai laboratori di medicina del lavoro di Ravenna alle scuole del territorio è l'ipotesi di verificare in modo certo la positività al test Covid-19, almeno del personale scolastico e prima degli esami, sempre su base volontaria. Alla Ministra e al suo staff basta un'autocertificazione individuale da parte degli studenti e dei loro accompagnatori: oggi non ho la febbre, negli ultimi 14 giorni non sono stato in quarantena e non ho avuto contatti con persone malate per quanto ne sia a conoscenza. Quel “per quel che ne so” non tranquillizza, anche alla luce di notizie purtroppo certe di alcuni studenti che recentemente sono stati vittime del Covid e stanno superando il periodo di quarantena. Viceversa, altri ragazzi invece presentano patologie importanti per cui una esposizione al Covid potrebbe essere anche letale, ma a meno che non siano ricoverati in un ospedale il protocollo non prevede per loro alcuna esenzione dalla presenza. Un test almeno per il personale, per quanto non metta al riparo da eventuali ricadute, potrebbe accertare che hic et nunc – citando Azzolina – stanno tutti bene e che forse tutto andrà bene.

Serena Simoni

VIABILITÀ

A giugno via tutte le auto dal centro storico per far posto ai tavolini di bar e ristoranti

Si ampliano le aree pedonali secondo quanto già previsto dal piano del traffico. Coinvolta anche piazza Caduti e via Baccarini

Prende corpo l'ampliamento delle zone pedonali in centro in centro, già prevista dal Piano generale del traffico urbano e dal Piano urbano della mobilità sostenibile e nell'ottica anche di semplificare la riapertura dei ristoranti e bar dopo l'emergenza post Covid per ampliare le occupazioni di suolo pubblico e garantire così il distanziamento fra i tavoli dei coperti, fatte salve le esigenze di circolazione dei mezzi di emergenza.

«Con l'approvazione di questa delibera – dichiara il sindaco Michele de Pascale – raggiungiamo due fondamentali risultati. Da una parte continuiamo un percorso che questa Amministrazione aveva intrapreso da tempo, cioè quello di rendere il nostro bellissimo centro storico sempre più vivibile per cittadini e turisti; dall'altra lo facciamo in un momento in cui questa iniziativa diventa ancora più importante per gli esercenti dei locali del nostro centro storico». All'interno delle nuove aree pedonali sarà da prevedere una disciplina puntuale della circolazione, attraverso specifiche ordinanze.

La prima azione propedeutica sarà la realizzazione di nuovi stalli riservati ai veicoli per carico/scarico merci, esternamente alle aree pedonali stesse, prevista indicativamente per la prima settimana di giugno. Dalla seconda settimana di giugno avverrà la vera e propria pedonalizzazione che riguarderà in particolare i seguenti quattro comparti in un ordine ancora da stabilire: via



Diaz, vicolo degli Ariani, via Antica Zecca, piazza Einaudi e piazza G. Garibaldi (in questo ambito sono da prevedere lavori di segnaletica per la riorganizzazione degli stalli all'interno della piazza G. Garibaldi); via C. Ricci, via Mentana, via G. Mazzini (tratto da piazza dei Caduti per la libertà a via Tombesi dell'Ova), via A. Baccarini (tratto da piazza dei Caduti per la libertà a via N. Rondinelli), porzione di piazza dei Caduti per la libertà (un intervento collegato peraltro alla riqualificazione della zona dantesca); via E. Mordani, via G. Matteotti, via Quattro Novembre, via S. Muratori, piazza A. Costa, via Ponte Marino, vicolo Gabbiani; via C. Cavour, via M. Fanti, via Mura di San Vitale, via San Vitale (tratto da via Mura di S. Vitale a via P. Traversari), via G. Argentario, via Salara (tratto da via Cavour a via San Vitale).

Poiché nelle aree pedonali non potranno parcheggiare neanche i residenti e domiciliati la attuale zona a traffico limitato sarà suddivisa in maniera più agile, fondamentalmente in quattro settori, e sarà consentito a chi vive nelle aree pedonali ed è munito di contrassegno di tipo R di parcheggiare gratuitamente e senza limiti di tempo in due dei quattro settori. La circolazione nelle aree pedonali sarà consentita ai veicoli a servizio delle persone con disabilità, muniti di apposito contrassegno, al solo fine di raggiungere la propria residenza o domicilio, sostando nelle aree contraddistinte da apposita segnaletica stradale, nonché ai mezzi di emergenza.

FASE 2

PROCEDURE PIÙ SEMPLICI PER USARE IL SUOLO PUBBLICO

Basterà inviare una email al Comune

Sono stati approvati dalla giunta comunale di Ravenna nuove disposizioni e criteri semplificati per l'occupazione di suolo pubblico negli esercizi di somministrazione alimenti e bevande alla luce delle esigenze sopraggiunte con l'emergenza sanitaria legata al Covid-19.



I nuovi criteri intendono contemperare le misure di contrasto al coronavirus legate al distanziamento sociale con le esigenze di agevole ripresa delle attività di bar e ristoranti, che hanno dovuto sopportare il lockdown, cercando di privilegiare il consumo all'aperto e ampliando, laddove possibile, le aree da

concedere.

È stato pertanto semplificato l'iter per le richieste delle occupazioni di suolo che non dovranno più aspettare i pareri dei servizi di competenza, potranno ottenere le autorizzazioni in tempi più brevi e le domande possono essere inviate su modulo appositamente predisposto tramite posta elettronica certificata all'indirizzo: attivitaeconomiche.comune.ravenna@legalmail.it in alternativa al portale telematico "Accesso unitario".

È prevista, inoltre, dal decreto legge 19 maggio 2020 (cosiddetto decreto Rilancio), l'esenzione dall'imposta di bollo nonché l'esenzione dalla tassa di occupazione suolo pubblico.



RAVENNA FARMACIE S.R.L.

FITOTERAPIA - OMEOPATIA - INTEGRATORI
CONSULENZA SPECIALIZZATA NEI REPARTI DI DERMOCOSMESI
TEST AUTODIAGNOSTICI SU SANGUE ED URINE
TEST DI GRAVIDANZA
MISURAZIONE PRESSIONE ARTERIOSA E NOLEGGIO HOLTER
NOLEGGIO APPARECCHIATURE ELETTROMEDICALI
SERVIZIO FARMACUP

SERVIZIO NOTTURNO

alla Farmacia Comunale 8 di Ravenna tutti i giorni dell'anno dalle ore 22.30 alle ore 8.00

LE TUE FARMACIE

Carta fedeltà gratuita per accedere a premi, sconti, promozioni e molto altro. Chiedi al tuo farmacista!

+ Comunale 1	Via Berlinguer, 34 Ravenna T. 0544/404210 F. 0544/407473
+ Comunale 2	Via Faentina, 102 Ravenna T. 0544/460636 F. 0544/461557
+ Comunale 3	Via Po, 18 Porto Corsini T. 0544/446301 F. 0544/441162
+ Comunale 4	Via Nicolodi, 21 Ravenna T. 0544/421112 F. 0544/423821
+ Comunale 5	Via delle Nazioni, 77 Marina di Ravenna T. 0544/530507 F. 0544/531683
+ Comunale 6	Via Giannello, 3 Fornace Zarattini (RA) T. 0544/212835 F. 0544/216317
+ Comunale 7	Via Bonifica, 6 Porto Fuori (RA) T. 0544/433021 F. 0544/432503
+ Comunale 8	Via Fiume Montone Abbandonato, 124 Ravenna T. 0544/402514 F. 0544/407713
+ Comunale 9	Viale Petrarca, 381 Lido Adriano (RA) T. 0544/495434 F. 0544/495434
+ Comunale 10	Via 56 Martiri, 106/E Ponte Nuovo (RA) T. 0544/61088 F. 0544/476553
+ Comunale Alfonsine	C.so Matteotti, 58 Alfonsine T. 0544/81253 F. 0544/84642
+ Comunale Cotignola	Via Matteotti, 55 Cotignola T. 0545/40119 F. 0545/40119
+ Comunale S. Rocco	Piazza Emaldi, 4/b Fusignano T. 0545/50133 F. 0545/953866
+ Comunale 1 Pinarella	Viale Tritone, 13 Pinarella di Cervia T. 0544/987105 F. 0544/987105
+ Comunale 2 Malva	Via Martiri Fantini, 86/a Cervia T. 0544/977650 F. 0544/977141
+ Comunale Tagliata	Piazza Pesci, 2/C Tagliata di Cervia T. 0544/988066 F. 0544/988066



Ravenna Farmacie s.r.l. Via Fiume Montone Abbandonato, 122 48121 Ravenna • Tel +39 0544 289111 • Fax +39 0544 289137
www.farmacieravenna.com • info@farmacieravenna.com



ARTE

Riaprono (alcuni) musei e siti Gli ultimi arriveranno l'1 giugno Prorogata la mostra di Picasso

Nuovo servizio di bigliettazione e prenotazione a Classe per il Porto Antico, Classis e la Basilica

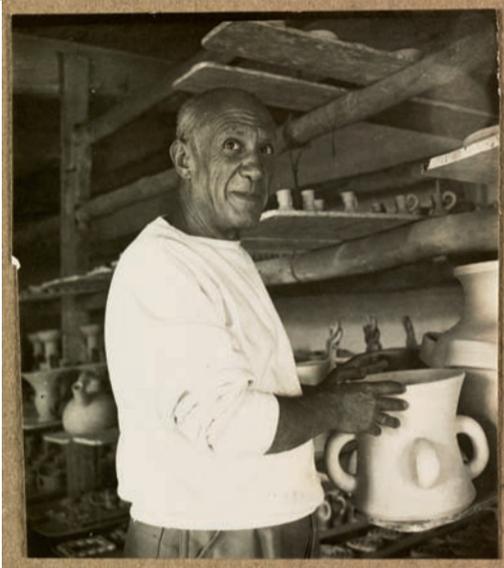
Il primo museo a riaprire in provincia di Ravenna è stato il Mic di Faenza, lunedì 18 maggio, dove è attualmente allestita una mostra dedicata a Picasso che sarà prorogata fino al 2 giugno. Il 19 maggio riaprirà il museo Natura di Sant'Alberto, il 21 il museo del Paesaggio dell'Appennino faentino di Riolo Terme. Il 22 maggio riapriranno il museo civico delle Cappuccine di Bagnacavallo e l'ecomuseo delle Erbe Palustri, a Villanova di Bagnacavallo.

Dal 23 riapriranno tutti i musei della Bassa Romagna tranne il museo Baracca e il museo Rossini a Lugo che sono in corso di ristrutturazione.

Sempre dal 23 maggio riapriranno invece a Ravenna l'Antico Porto di Classe, il museo Classis Ravenna a Classe, la basilica di Sant'Apollinare in Classe (è previsto un biglietto cumulativo scontato e la possibilità di prenotare l'ingresso online per fasce orarie, attivo da venerdì 22 maggio). In città apriranno inoltre il mausoleo di Teodorico, il Museo d'arte della città di Ravenna.

Da sabato 23 maggio a domenica 7 giugno riprende inoltre al Magazzino del Sale Torre "Alvaro Siza. Viagem sem Programa", esposizione dei ritratti e disegni di viaggio realizzati dall'architetto portoghese Alvaro Siza, a Cervia.

Dall'1 giugno è ipotizzata la riapertura dei monumenti e dei siti gestiti dall'Opera di Religione tra cui ci sono i monumenti Unesco di San Vitale, Galla Placidia, Sant'Apollinare Nuovo, il Battistero degli Ariani.



LIBRI/1

RITORNA IL PRESTITO NELLE BIBLIOTECHE LIBRI IN "QUARANTENA" FINO A 9 GIORNI

Dal 18 maggio sono tornate attive tutte le strutture della Provincia che investe più risorse nel digitale



Il box per la restituzione installato di recente alla Classense

Da lunedì 18 maggio, tutte le biblioteche della provincia di Ravenna – che erano rimaste attive con varie modalità, tra online e "domicilio" – hanno ripreso il servizio di prestito e restituzione dei libri. Ovunque i servizi hanno riaperto rispettando le condizioni di massima sicurezza per tutti i lavoratori e per gli utenti grazie alla predisposizione di modalità organizzative precise, a locali idonei, sanificati e areati, alla dotazione di DPI adeguati, all'applicazione puntuale dei protocolli per la "quarantena" dei libri e del materiale multimediale restituito (dai 5 ai 9 giorni a seconda dei casi). Tali misure sono facilitate dal potenziamento dei servizi telematici della Rete bibliotecaria provinciale, con riferimento ad esempio alla prenotazione on line dei prestiti su appuntamento. Nel contempo la Provincia di Ravenna ha deciso di investire ulteriormente sulle piattaforme di risorse digitali a beneficio di tutte le biblioteche del territorio, ampliando in maniera significativa l'offerta di titoli di ebook e audiolibri accessibili da casa.

LIBRI/2

ScrittuRa Festival si terrà "in presenza" ad agosto e settembre tra Museo Classis e Pavaglione

ScrittuRa festival 2020 si svolgerà in un'inedita edizione estiva. Si tratta del festival diretto da Matteo Cavezzali che solitamente si teneva nel mese di maggio e quest'anno rinviato a causa della pandemia. «Siamo felici di annunciare che ScrittuRa si svolgerà, dal vivo e con rigoroso rispetto delle norme. Si terrà dal 7 agosto a Ravenna, con appuntamenti a Classis, grazie alla collaborazione con RavennAntica, e a Lugo al Pavaglione a settembre», scrive Cavezzali. Aggiungendo che «presto daremo altri dettagli sul programma e su come prenotare i posti per gli eventi, in modo da evitare assembramenti all'ingresso».

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 - 19.30

DAL 21 AL 24 MAGGIO

DEI MOSAICI via delle Industrie 88
tel. 0544 456588;

COMUNALE 8 via Fiume Abbandonato
124 - tel. 0544 402514;

COMUNALE 3 via Po 18
(Porto Corsini) - tel. 0544 446301.

DAL 25 AL 31 MAGGIO

PONTE NUOVO via Romea 121
tel. 0544 61068;

COMUNALE 8 via Fiume Abbandonato
124 - tel. 0544 402514;

COMUNALE 5 viale delle Nazioni 77
(Marina di Ravenna) - tel. 0544 530507;

BOSCHINI via Piangipane 293
(Piangipane) tel. 0544 418868.

+ APERTURA TUTTI I GIORNI
DELL'ANNO, FESTIVI COMPRESI,
24 ORE AL GIORNO
servizio diurno 8 - 22.30
servizio notturno a chiamata 22.30 - 8

COMUNALE 8 via Fiume Abbandonato 124
tel. 0544 402514.

+ Per info www.farmacieravenna.com

FIDO IN AFFIDO



GIOIA

Gioia è una fantastica mix carlino e boxer, di sei anni (classe 2014). Un

concentrato di affettuosità, allegria e dolcezza a cui è difficile resistere! Non va d'accordo coi gatti né con le altre cagnoline, ma è adorabile con gli umani e adatta anche all'inserimento con un cane maschio. Abituata in casa e ai bambini. Non è sterilizzata, per cui si richiede possibilmente un contributo per la sua sterilizzazione. Per conoscerla e adottarla: cell. 335 7713645

ADOTTAMICI



RAJA

Raja è davvero una piccola principessa, un po' timida ma pronta a giocare

gioiosa con chi si dimostra suo amico. Ha cinque anni e una vita davanti; è abituata in casa e ama la tranquillità. Per conoscerla chiamate senza indugio il 335 7713645

Impresa di pulizie per case e uffici a Ravenna

DITTA MIELE

**SERVIZI DI PULIZIA CON PRONTO INTERVENTO
E INTERVENTI DI EMERGENZE**

**PULIZIE IN PROFONDITÀ CON SANIFICAZIONE
AMBIENTI, UFFICI E ABITAZIONI**

TRATTAMENTO PER ZANZARA TIGRE

GIARDINAGGIO

TEL. 334 3218031 PREVENTIVI GRATUITI

Via Zancanaro Tono, 74 | Lido Adriano (RA)
Tel. 0544 493950 | antoniettamiele77@gmail.com

www.impresapuliziemiele.it

II DOPO COVID

INCONTRI QUOTIDIANI PER INTERROGARSI
SUL TEATRO DI DOMANI CON POLIS

Il festival sui canali online della compagnia ErosAnteros coinvolge vari protagonisti della scena fino al 24 maggio

Entra nel vivo il festival Polis della compagnia ErosAnteros che nell'edizione 2020 si è trasformato in un grande confronto sul tema del teatro con una serie di appuntamenti quotidiani alle 18. In particolare il 21 maggio intervengono Federico Bellini, Nicola Borghesi, Ascanio Celestini, Ian De Toffoli, Renzo Francabandera, Gerardo Guccini, Florian Hirsch, Marco Martinelli, Maria Dolores Pesce, Pascal Rambert, Attilio Scarpellini, Marco Sgrosso. Il giorno successivo si parla di "visioni per il teatro" con Elena Bucci, Silvia Costa, Luigi De Angelis, Martina Gamboz, Roberto Latini, Vincent Jean Emile Longuemare, Marco Lorenzini, Jean Mallamaci, Luca Micheletti, Ermanna Montanari, Andrea Pocosgnich, Magda Siti e Stefano Vercelli. Il 23 maggio il tema è quello dei linguaggi con Luigi Ceccarelli, Borut Jerman, Chiara Lagani, Maria Federica Maestri, Lorenzo Mango, Anna Maria Monteverdi, Silvia Mei, Fiorenza Menni e Andrea Mochi Sismondi, Silvia Pasello, Andrea Penna, Daniela Sacco, Benedetta Saglietti. Il 24 maggio, ultima giornata, si parlerà di corpi con Penny Arcade Aka Susana Ventura, Sergio Ariotti e Isabella Lagattolla, Roberta Carreri, Claudio Cirri, Anna Dora Dorno e Nicola Pianzola, Lucia Franchi e Luca Ricci, Piergiorgio Giacché, Hervé Goffings, Raimondo Guarino, Bojan Jablanovec, Licia Lanera. Dopo il convegno, la diretta video lascerà spazio a Partici-polis, il consueto appuntamento con i progetti partecipativi del festival. Verrà reso noto il nome del vincitore del bando nazionale L'Italia dei Visionari di Polis Teatro Festival, scelto dai cittadini che hanno partecipato al progetto "Politai visionari". Il tutto sulla pagina Facebook ErosAntEros, il canale Youtube ErosAntEros, il sito polisteatofestival.org e emiliaromagnacreativa.it).

BURATTINI

Arrivano dal Mare! on line:
58 appuntamenti dal mondo
e un film su Maria Signorelli

Lo storico festival spera di tornare in presenza nell'estate



Coppella Theatre, Trucioli

La 45esima edizione del Festival Internazionale dei Burattini e delle Figure Arrivano dal Mare! sarà virtuale, in attesa di poter tornare in presenza forse già a luglio e agosto e sarà un'occasione per riflettere sul settore del teatro. Tra gli appuntamenti clou il convegno internazionale "Figure dentro la storia", il 25 maggio alle 10. Il programma, che prende il via il 21 maggio con 10 appuntamenti al giorno che possono variare da pochi minuti ad un'ora è composto di rubriche dai nomi curiosi (incursioni, segreti, cartoline, incontri ravvicinati); tutti contenuti inediti prodotti dagli

artisti ospiti del Festival. Una programmazione totalmente on line su piattaforma Zoom, Facebook, YouTube. Un totale di 58 appuntamenti realizzati dai brasiliani Mamulengo Presepada, dall'israeliana Yael Rasooly, dall'ungherese Mikropodium, dai Greci Antamapantahou, dalla danese Sophie Krog, dallo spagnolo David Faraco, dalla montenegrina Jovana Malinaric, dall'italo-francese Marzia Gambardella, dall'italo-spagnolo Corrado Masacci e dagli italiani: Giuseppina e Maria Letizia Volpicelli, Salvatore Gatto, Teatro Gioco Vita, Compagnia Il Melarancio, Giorgio Gabrielli, Bitols, Riserva Canini, Lidelab, Coppella Teatro, Drammatico Vegetale, I burattini di Mattia, le Guarratelle di Enrico Francone, Teatro dei Colori, Tea-tro Invito, Cicogne Teatro, Mariasole Brusa, Ilaria Comisso, Progetto g.g., Elisa Siriani, Paola Serafini, Elisabetta Della Casa, Stefano Giunchi. Inoltre, la Compagnia del Drago annuncia un'assoluta novità, una produzione dal titolo evocativo che racconta una icona del teatro italiano: *Maria Signorelli segreta - anche le case hanno un'anima*. Il film, girato nella dimora dell'artista, rivela aspetti sconosciuti della sua vita e della sua arte, svela aneddoti, mostra oggetti e libri rari, cortometraggi, immagini di balletti e foto d'epoca. È suddiviso in sei capitoli, ognuno dei quali, di 10 minuti, è a sé stante.

CARTOLINE DA RAVENNA

Mittente Giovanni Gardini



L'ambone dei santi Giovanni e Paolo



Dalla chiesa dei santi Giovanni e Paolo, meglio conosciuta come chiesa dell'Angelo Custode, proviene una porzione di antico ambone, da tempo parte delle collezioni del Museo Arcivescovile di Ravenna. Risalente alla fine del VI secolo, all'epoca dell'episcopato dell'arcivescovo Mariniano - più precisamente agli anni 596-597 -, l'ambone offre una ricca iconografia che presenta scolpite a bassorilievo all'interno di una composizione geometrica figure di vari animali: agnelli, cervi, pavoni, colombe, anatre e pesci. Lo schema compositivo e la presenza di questo ampio bestiario trova un confronto immediato con l'ambone dell'arcivescovo Agnello nella Cattedrale di Ravenna, di poco precedente. Sull'ambone sono inoltre scolpite le figure dei santi romani Giovanni e Paolo, che la tradizione agiografica ricorda come fratelli di sangue e di fede, martirizzati nella loro abitazione del Celio e lì sepolti. Le loro figure sono accompagnate dall'iscrizione con i nomi preceduti da una piccola croce e dall'attestazione di santità: «+ sanctus Iohannes», «+ sanctus Paulus». Un'iscrizione più ampia, posta nella parte centrale, ne precisa la committenza: «De donis Dei et sanctorum Iohanni et Pauli Adeodatus primus strator illustris praefecturae temporibus domini venerabilis Mariniani archiepiscopi fecit indictione xv». Per grazia di Dio e dei santi Giovanni e Paolo, Adeodato primo strator dell'illustre prefettura fece ai tempi del venerabile signore arcivescovo Mariniano, nell'indizione quindicesima.



Dove trovi
i libri che
non sapevi
di cercare

**2 SALE
PER CERCARE
E CONSULTARE
IN SICUREZZA
E TRANQUILLITÀ**

**APERTO anche
DOMENICA MATTINA
dalle 9 alle 13**

Via S. Agata 8
48121, Ravenna
Tel. +39 393 977780

scattisparsiphoto@gmail.com
www.scattisparsi-libreria.com

f Instagram ebay MAREMAGNUM

VISIBILI E INVISIBILI



Unorthodox, un riuscito mix di coraggio e realismo

di Francesco Della Torre

Unorthodox (Miniserie Tv, 4 Episodi)

Ispirato al romanzo autobiografico di Deborah Feldman, *Unorthodox* racconta della fuga di Esther dalla sua comunità ebrea ultra-ortodossa di New York, a distanza di un anno dal matrimonio combinato e senza figli con Yanky. Una fuga a Berlino, raccontata in diretta, motivata dall'enorme infelicità e insofferenza per la sua vita, ben mostrata attraverso l'uso di flashback. Innanzitutto, *Unorthodox* non è una serie bensì un lungo film giustamente diviso in 4 parti, in quanto la durata complessiva dell'opera si aggira attorno alle 4 ore, scelta obbligata ma intelligente e di buon auspicio per il futuro, perché se si devono portare sullo schermo opere letterarie troppo lunghe, la tradizionale durata del "formato film" non è sufficiente.

Il film si sofferma molto nel raccontare la vita di questa comunità che pare essersi fermata qualche secolo prima, nelle sue abitudini e nella sua considerazione per la figura femminile; i giovani sono o semplici e innocenti burattini come Yanky, o dei personaggi potenzialmente pericolosi nel rapportarsi col mondo esterno, come il cugino Moishe, tanto ligio in patria quanto libertino all'estero. Il "mondo nuovo" che Esther incontra casualmente è un gruppo di musicisti con cui lega e riesce ad ambientarsi nonostante la grande diversità tra i due mondi e le sue oggettive difficoltà nell'interazione con le persone. Accanto all'ottima narrazione e all'empatia che si sviluppa con la protagonista (una meravigliosa sorpresa, Shira Haas), *Unorthodox* mette in discussione un mondo considerato intoccabile, e narra con enorme delicatezza una vicenda dolorosa. Molto bello inoltre il personaggio del marito Yanky, che l'esperienza berlinese cambierà ancor di più della moglie. Privo di eccessi sia nella drammaturgia sia negli eventi, duro ma non cattivo nei confronti di un mondo a noi sconosciuto e che l'autore considera quantomeno sorpassato.

Unorthodox si pone davanti allo spettatore con un riuscito mix di coraggio e realismo, che mai sconfina nella noia, e che avvince come una commedia ma fa riflettere come il più introspettivo dei drammi. La realizzazione è tutta al femminile perché ideazione e scrittura sono di Anna Winger e Alexa Karolinski, mentre la regia è di Maria Schrader; inoltre dopo *Dark*, è la seconda produzione tedesca di Netflix, e come il suo predecessore rappresenta una delle migliori visioni possibili del momento, per appassionarsi (divertirsi non tanto, ma non è una tragedia), riflettere, arrabbiarsi e commuoversi... in attesa dell'apertura dei nostri amati cinema.

FIORI MUSICALI



L'arte che diverte e appassiona e la dignità dell'artista

di Enrico Gramigna

Gli artisti «che ci fanno tanto divertire e appassionare». L'ha detto? Pare proprio di sì. Il Presidente del Consiglio dei Ministri Giuseppe Conte, nel presentare il Decreto Rilancio se n'è uscito con questa frase. Infelice? Forse. Evitabile? Probabile. Sbagliata? Ragioniamo insieme. Questa frase, soprattutto il termine divertire, ha indignato una larga parte della comunità artistica, soprattutto musicisti dell'area "classica", che si sono sentiti paragonati a guitti sonagliomuniti. La sensibilità degli artisti è più acuita della media e ciò si può definire deformazione professionale. Che questa ipersensibilità a certi lemmi sia dovuta anche alla imperante poca considerazione che l'italiano medio nutre verso il mondo dell'arte (alzi la mano l'artista cui non hanno mai posto la domanda "ma di lavoro cosa fai?") è altrettanto vero e sacrosanto.

Però, senza addentrarsi in una speculazione etimologica che porterebbe a una questione di lana caprina, ci si dovrà chiedere quale sia il fine dell'arte. Si pensi, per esempio alla musica che oggi definiamo "antica". Non tutta possiede l'altezza bachiana, anzi, il più delle volte ci si imbatte in musica che all'epoca era considerata "di consumo", fatta più per divertire e appassionare l'interprete e l'ascoltatore che per far riflettere sulle umane sofferenze.

Con il passare dei secoli, poi, l'arte è divenuta anche una declinazione della filosofia (in barba a Platone), ma la sua componente voluttuaria non è mai venuta meno. Bisogna, quindi, capire che ruolo abbia oggi l'arte nella società. La musica colta, nel caso particolare, ha subito un forte ridimensionamento del proprio ruolo sociale nel corso dell'ultimo secolo, soprattutto a causa di una grandissima parte di artisti di grande spessore che hanno venduto messianicamente la loro immagine separandosi così dal pubblico che, sentendosi sminuito, ha rivolto altrove attenzione (e risorse). I pochi fruitori rimasti oggi si avvicinano con passione e cercano non solo il pretesto per un'indagine del pensiero, ma anche un momento di evasione dalle fatiche del vivere moderno.

Dire quindi che l'arte fa divertire e appassionare è corretto. Non considerare che gli artisti hanno una dignità, però, è un altro discorso ed è davvero giunto il momento di affrontarlo anche nel Paese dell'arte.

LETTI PER VOI



Lucarelli, scrittura fluida e ipnotica

di Nevio Galeati*

Achille De Luca: commissario, sbirro, vicecomandante della polizia politica; per un periodo è anche "il miglior poliziotto d'Italia". Poi resta invischiato, nei primi anni Cinquanta, in una vicenda di spionaggio: è il suo ritorno in scena, del 2017: *Intrigo italiano*. Oggi, trent'anni dopo il primo romanzo che lo ha visto protagonista - *Carta bianca* - eccolo alle prese con tre omicidi nella Bologna del dicembre 1944, *L'inverno più nero* (Einaudi, marzo 2020).

Carlo Lucarelli è un grande scrittore, oltre che sceneggiatore e curatore di preziosi approfondimenti televisivi. È quindi evidente come non ci si debba stupire se la città in cui il protagonista si muove sia descritta con precisione e affetto, grazie a una documentazione storica imponente. D'altra parte, al sesto capitolo dedicato al suo primo - e forse più celebre - personaggio, Lucarelli può... fargli fare quello che vuole. Forse lo ha reso più fragile e soprattutto la paura che lo prende allo stomaco, che porta sudore freddo e ansia, è divenuta via via una caratteristica sempre più importante. D'altra parte, quando inizia il romanzo, l'1 dicembre '44, mancano quattro mesi alla liberazione della città, e il sangue scorrerà ancora per le strade e sotto i portici. Tre morti, tre indagini, tre parti del romanzo. Tre omicidi in una sola notte, nell'arco di poche centinaia di metri uno dall'altro; e attorno ai quali si mescolano interessi fra loro del tutto diversi: dai nazisti ai partigiani. Ci sono liquori, donne affascinanti, lavanderine, ufficiali tutti d'un pezzo, carogne vere e proprie, che sanno solo torturare e ingannare. De Luca, che non prende posizione ma "fa il poliziotto" (anche se all'inizio inquina la scena di un crimine, per far indagare in una direzione di comodo), arriva a capo di ogni mistero. Carlo Lucarelli racconta ogni storia, e "la" storia dei quei giorni, con una scrittura fluida e ipnotica, che risucchia nelle pagine e ti rende difficile abbandonare la lettura. Un grande scrittore, non c'è dubbio.

Due appunti, che non intaccano la forza e la qualità del romanzo. I brani di cronaca tratti dal *Carlino* che, come nel romanzo precedente, aprono i capitoli. Note per contestualizzare la vicenda? Vezzi per mostrare la quantità della documentazione?

Non importa: se ne poteva fare a meno. Infine qualche refuso di troppo, come "premessò" invece di "permesso"; o, addirittura, nelle note di pagina 303: "finito di scrivere a Libreville (Gabon), sabato 7 dicembre 2020, ore 9:26". Come dire... opera aperta.

*direttore di GialloLuna NeroNotte



FULMINI E SAETTE

"Benvenuti" (Ravenna) di Adriano Zanni

MONDOVINO

Pranzi, cene e aperitivi a convivialità limitata

Dopo il lockdown si può tornare a mangiare e bere fuori casa ma fra distanziamenti e "barriere" sanitarie che piacere sarà?

di Fabio Magnani *

La riapertura di ristoranti, bar e bagni al mare è partita ufficialmente. Il problema è "come" si riapre e, per questo, sono state fissate varie regole a cui, chi vorrà riaprire, dovrà adeguarsi. Cambieranno probabilmente i rapporti con la clientela, e quell'intimità legata dalla magia del gusto che si crea tra cliente e ristoratore va, di conseguenza, ripensata. Cerchiamo di capire come potrebbero essere i cambiamenti valutando le normative di settore elaborate fra associazioni di categoria, amministrazioni regionali e governo. Normative che pur consentendo l'attività commerciale e imprenditoriale puntano a garantire una certa sicurezza sanitaria per lavoratori e avventori.

Il contatto tra personale e cliente dovrà essere limitato e la clientela dovrà rispettare una certa distanza. Disinfettanti ovunque, mascherine per personale e cliente, posate usa e getta, tavoli distanziati o magari separati con barriere, banconi più lunghi e larghi e molto altro sono tra le disposizioni che circolano e si temono. Senza dover entrare in polemica sull'assurdità di tavoli con separé in plexiglass, proviamo a immaginare quali saranno i cambiamenti più concreti e fattibili. Probabilmente, il distanziamento tra i tavoli ci sarà, penalizzando così chi ha già pochi posti. Una riduzione dei coperti da 100 a 50 crea sicuramente un contraccolpo ai conti giacché le spese di gestione non verranno di certo dimezzate. Anche in cucina potrebbe cambiare qualcosa. Se ora è sufficiente un'unica porta per entrare e uscire con vivande e piatti sporchi, vedremo chi potrà permettersi due porte in



Vignetta pubblicata sul sito <https://vinodabere.it/>

modo che una sia usata solo per portare le stoviglie usate che potranno così essere disinfettate con attrezzature di cui il ristoratore dovrà disporre. Inoltre, le sanificazioni dei locali potrebbero essere previste periodicamente con l'intervento di ditte specializzate aggiungendo così nuovi costi alla gestione delle sale. Non solo. La proposta menù dovrà adeguarsi alle nuove necessità di maneggiare i cibi con cautela e di non avere troppi contatti coi clienti, quindi scelta ristretta con pochi piatti poco elaborati, magari ordinati tramite app col telefonino o console posta sul tavolo.

E il servizio del vino? Come si dovrà integrare la figura del sommelier? Con distributori automatici alle pareti o con accorgimenti più umani?

Gli spazi, comunque, saranno il vero problema. In alcune città europee si permette, di fatto, ai ristoranti di "allargarsi" su piazze e strade per concedere più sedute. Mi chiedo solo come si farà in Italia dove le tasse sul suolo pubblico pesano molto sul portafoglio degli esercenti. E in una città come Ravenna sarà possibile mettere qualche tavolo in più nelle piazze e nelle strette vie del centro? Sarà consentito ai locali di andare oltre la propria soglia senza troppi intoppi burocratici? È evidente che i più penalizzati saranno i piccoli locali contenuti in pochi metri quadrati a cui mancheranno gli spazi non solo per i tavoli ma anche per ristrutturare l'ambiente secondo le indicazioni di sicurezza. Per il personale di sala che dovrà usare le mascherine, sarà difficile mostrare un sorriso come professione richiede e, per questo, forse arriveranno mascherine trasparenti per capire almeno se chi ci parla, sorride o ci fa le smorfie.

I bar degli aperitivi, le piccole caffetterie, come potranno gestire la clientela? La tecnologia aiuterà dicono gli esperti. Ordini il caffè attraverso un'applicazione sul cellulare mentre aspetti il tuo turno fuori dalla porta e bevi un caffè in una tazzina di carta che getti mentre fai un percorso dedicato con i passi contati per la distanza di almeno un metro...

Passi, si fa per dire, il caffè ma ai locali che a Ravenna e dintorni vivevano sul mondo degli aperitivi, dei piccoli eventi, servirà tanta fantasia per sottostare alle regole. L'aperitivo è condivisione, in-

contro con altre persone e, di conseguenza, assembramento. Non si potrà sostare per nulla (o più di tanto) sul bancone e sarà difficile se non impossibile organizzare buffet dove si stuzzica tutti dallo stesso piatto. Riorganizzare questi momenti non sarà facile: spazi troppo piccoli si diceva e costi supplementari da sostenere.

Insomma, in questi giorni vedremo come le città cambieranno aspetto alla riapertura dei locali e soprattutto vedremo se ci piacerà il nuovo modo di frequentare bar e ristoranti. Se i clienti si adatteranno a queste nuove forme limitate di convivialità, e anche se aumenteranno i prezzi. Certo serviranno nuove strategie e creatività, un periodo di sperimentazione e di esperienza per calibrare esigenze, ambienti, servizi, per cui si sconteranno errori e aggiustamenti nel tempo.

È ancora troppo presto per capire come andrà a finire, chi sopravviverà, chi addirittura conquisterà nuovi successi e apprezzamenti sul campo. Ne parleremo certamente in una delle prossime puntate, anche per capire se certe modalità d'emergenza provvisorie poi diventeranno un nuovo e stabile approccio al mangiare e bere fuori casa.

*Il ravennate Fabio Magnani è selezionatore di vini a livello nazionale e internazionale, esperto di vigne e vignaioli, cantine ed etichette.



VIALE DELLE AMERICHE, 120 Villaggio Teodorico Punta Marina Terme (RA)
Per informazioni e prenotazioni Tel. 0544 437166 - Cell. 331 6332089
delizieazzurre@gmail.com www.delizieazzurre.it

Delizie Azzurre

RISTORANTE PIZZERIA

Abbiamo riaperto i nostri ampi locali a Punta Marina con giardino e porticato

Grazie alla nostra lunga esperienza potrai gustare la cucina di mare e di terra sempre fresca e originale, in piena sicurezza.

PER CHI PREFERISCE L'ASPORTO

**PRENOTA E RITIRA
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA
DALLE 12 ALLE 15
E DALLE 19 ALLE 23**



EDUCAZIONE ALIMENTARE

LA SCUOLA RICCI DI RAVENNA CHE CURA UN ORTO SLOW FOOD VINCE UN PREMIO CONTRO LO SPRECO DI CIBO

La scuola elementare "Riccardo Ricci" di Ravenna in occasione della "Festa dell'Orto in Condotta 2019", promossa dalla sezione locale dell'associazione Slow Food, ha partecipato alla "Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti", vincendo un premio nazionale importante in riferimento allo spreco alimentare. Già due anni fa aveva avuto il riconoscimento da Slow Food nazionale come la scuola meno sprecona d'Italia. "Ricci...clando vuole bene all'ambiente" è stato lo slogan della scuola col quale ha partecipato all'iniziativa "L'Orto Slow Food vuole bene al pianeta". Le classi ortolane dell'Orto in Condotta di Slow Food Ravenna hanno accolto e sviluppato attraverso numerose attività didattiche e buone pratiche di vita quotidiana, le dieci azioni amiche del clima: coltivo l'orto per scoprire le leggi non scritte di piante e animali; costruisco una casetta per gli insetti; bevo acqua del rubinetto; faccio merenda con prodotti non confezionati per ridurre l'impiego di packaging; mangio tutte le verdure che ho nel piatto; finisco la mia porzione e

consumo anche gli avanzi del giorno prima per evitare gli sprechi alimentari; uso stoviglie e tovaglioli riutilizzabili; scelgo frutti locali e di stagione per arricchire la mia dieta di biodiversità e ridurre l'impatto del trasporto delle merci; mangio piatti a base di legumi; faccio la spesa dal contadino.

La scuola Riccardo Ricci da anni, oltre al Progetto "Orto in Condotta" porta avanti anche il Progetto "La classe meno sprecona" con l'intento di sensibilizzare gli alunni ortolani e non, su tematiche ambientali e alimentari.



COSE BUONE DI CASA

A cura di Angela Schiavina



Uno sformato verde fatto con le ortiche

Finalmente possiamo passeggiare in campagna o in pineta. Raccogliamo – con i guanti – le cime delle ortiche, per preparare un ottimo sformato verde.

Ingredienti: 600 gr. di ortiche, 1/2 litro di latte, 50 gr. di burro, 50 gr. di farina, 30 gr. di parmigiano reggiano grattugiato, 2 tuorli e 1 uovo intero, sale, pepe e noce moscata. Pane grattugiato e burro fuso per lo stampo. Stampo con il buco centrale.

Preparazione: pulite, lavate e asciugate le ortiche. Poi tritatele finemente. In una casseruola, a fuoco basso sciogliete il burro, aggiungete la farina tutta insieme e mescolate energicamente, cuocete per alcuni minuti, poi versate il latte caldo e mescolate fino a quando il composto sarà addensato, aggiungete sale, pepe e una abbondante grattugiata di noce moscata e le ortiche tritate, mescolate bene, spegnete il fuoco e versate il parmigiano. Lasciate intiepidire il composto. Poi sempre mescolando aggiungete i tuorli e l'uovo. Imburrate lo stampo e passate il pane grattugiato. Versate il composto, battetelo leggermente. Mettetelo in una teglia dove avrete messo un tovagliolo e della carta da cucina e aggiungete l'acqua fino a 2/3 dello stampo. Inserite nel forno già caldo a 180 gradi e cuocete per circa 50 minuti. Se la superficie si colora troppo coprite con un foglio di carta alluminio o un coperchio. Quando è cotto, toglietelo dalla teglia e aspettate 10 minuti prima di sfornarlo.

Potete accompagnarlo con piccole polpette di carne o verdura, o con una salsa di pomodoro leggermente piccante.

APICOLTURA

Il clima anomalo non ferma la produzione di buon miele

L'andamento climatico anomalo, con le gelate tardive di inizio aprile e la siccità perdurante, ha ridotto le fioriture, ma le api, almeno in Romagna e nel Ravennate, sembrano in buona salute. Mentre in alcune zone d'Italia si registrano previsioni nefaste, con cali di produzione che potrebbero arrivare anche all'80%, a livello locale le stime sono tutto sommato positive.

Secondo il monitoraggio della Coldiretti provinciale nel Ravennate le nuove fioriture dell'acacia, la varietà più richiesta dal mercato insieme al "millefiori", lasciano ben sperare. Il ritorno del caldo ha rivitalizzato i preziosi insetti che si sono messi al lavoro con un grande sospiro di sollievo da parte degli apicoltori locali. «Grazie all'inverno mite abbiamo famiglie di api in salute – affermano dall'azienda agricola Zama di Pieve Cesato nel faentino – non sarà probabilmente un annata dal raccolto record, ma credo che in media sarà possibile ottenere tra gli 8 e i 10 kg ad arnia, sempre che la produzione di millefiori, nonostante la siccità, confermi le attese».

LO STAPPATO

A cura di Fabio Magnani



Il trebbiano di Ballardini, fresco e piacevole

Il piacevolissimo "Romagna Trebbiano" 2018 che ho nel calice è prodotto dall'azienda "Ballardini Riccardo". Un vino da 12,5 gradi alcolici che si presenta al naso con un gradevole floreale e un tratto fruttato sottile. Note di muschio e fiori bianchi si mescolano a sentori di mela verde. Pulito e nitido. Al palato è secco, freschezza acida garbata e lieve sapidità.

Un vino immediato, piacevole, rinfrescante. Qualche mese fa lo avrei definito adatto per l'aperitivo in spiaggia per lenire la calura estiva, oggi suggerisco il giardino di casa magari accompagnato da pesce crudo.

MOLINETTO
RISTORANTE PIZZERIA
arte e cucina

Ogni Sabato

Paella + Dolce
(Mascarpone con fragole
o Dolce dello Chef)

20.00 €

CONSEGNA A DOMICILIO o TAKE AWAY
Prenota entro le ore 15 del sabato
al 338.6961566 o 348.2870311

Punta Marina Terme - Via Sinistra Canale Molinetto 139/B - Tel. 0544 430248
www.ristorantemolinetto.it

**Ristorante Pizzeria
Canto del Mare**

SIAMO TORNATI!
VI ASPETTIAMO NEL NOSTRO GIARDINO
per gustare le nostre prelibatezze
IN TUTTA SICUREZZA

RISTORANTE Aperto tutti i giorni pranzo e cena
Chiuso lunedì a pranzo

PIZZERIA Aperta tutte le sere
Chiusa il lunedì

Continuano i servizi DI CONSEGNA A DOMICILIO e di ASPORTO

Via H. Matisse - Madonna dell'Albero (RA)
È GRADITA LA PRENOTAZIONE 0544 271381 - 347 3703598
ORARIO DI APERTURA dalle 12 alle 14.30 e dalle 18.30 alle 23.30

GLOBAL IMMOBILIARE

Ravenna, via Rampina 4 - 1° e 2° piano
Tel. 0544.201406 - 329.3887852 ore ufficio
info@ravennaimmobili.it
www.ravennaimmobili.it



OSTERIA

Casa singola da ristrutturare con parco privato, ampi spazi interni da modificare a piacimento, basicomodi e parcheggio privato
Rif. 028 € 99.000,00



MADONNA DELL'ALBERO

Rustico del '500 da ristrutturare in parte, ampio parco privato, dependance, posto auto multiplo.
Rif.016 € 179.000,00



OSTERIA

Casa singola da ristrutturare, con garage e piccolo giardino privato; 2 letto, stanzino singolo, sala, cucina abit.; basicomodi e tettoie esterne private. Possibilità di ottenere altro piano al primo piano.
Rif. 045 € 89.000,00



RAVENNA - CHIAVICA

Appartamento al 2° ed ultimo piano in buone condizioni: sala con angolo cottura, disimpegno, 2 camere da letto, bagno, balcone, posto auto privato coperto e cantina
Rif. 006 € 134.000,00

IDEA CASA

Ravenna, via IV Novembre n. 4B
tel. 0544.36337/36372
www.ideacasaravenna.com



RAVENNA CENTRO STORICO

Si vende casa singola da ristrutturare in ottima posizione abbinata sui due lati posta su tre livelli con giardinetto interno.
€ 190 000,00



PUNTA MARINA

Villetta abbinata su un lato posta su due piani, tre camere da letto, due bagni, ampio salotto, cucina abitabile e grazioso giardino privato con piano bbq professionale, aria condizionata e riscaldamento autonomo
€ 285 000,00



S. ANTONIO

In zona residenziale a due passi dalla città, in piccolo contesto di recente costruzione, si vede porzione di casa al piano primo ed ultimo. Ingresso indipendente, giardino esclusivo, terrazzo abitabile, ingresso, ampia sala, cucina abitabile, due letto, bagno e ampia mansarda al piano superiore. Ottimo stato d'uso. Classe en in lav.
€ 170 000,00



ZONA CENTRO/OSPEDALE

Si vende casa indipendente sui tre lati con giardino privato. L'abitazione si sviluppa su tre livelli; al piano terra garage e servizi con studio o taveretta, piano primo ampia e luminosa sala, cucina abitabile, bagno e al piano secondo tre camere letto di grande metratura e bagno.
Trattative in agenzia

CASA DEI SOGNI

S.Pietro in Vincoli (RA), viale E. Farini 137
tel. 0544.550130
info@immobiliarecasadeisogni.com
www.immobiliarecasadeisogni.com



CARRAIE (RA)

Appartamento ad angolo al 1°P. con giardino e garage, ottime finiture: ampio soggiorno 32 mq con cucina a vista, letto matrim., letto doppia con affaccio sul balcone, bagno, ripost./dispensa e graziosa soffitta, accessibile da scala in arredo. Possibilità di mantenere l'arredo.
Cert. energ. in corso
€ 148.000,00



S.P. IN VINCOLI (RA)

Appartamento al p.t., ingresso indip.; soggiorno con ang.cott., disimp./lavand., bagno, camera matrim. e singola; garage e cantina, corte ad uso esclusivo fronte e sul retro. Ottime finiture, riscald. a pavimento, aria condiz., allarme, pannelli solari e zanzariere. Possibilità di mantenere l'arredo. Cert. energ. in corso
€ 170.000,00



SANTO STEFANO (RA)

Appart. 1° ed ultimo piano con garage in complesso di sole 4 unità, ottime finiture; soggiorno con ang.cott. e balcone/loggia abit., letto matrim. e singola, bagno, ripost./lavand., graziosa mansarda in parte abit., accessibile da scala in arredo, predisp. per 2° bagno. No spese condominiali. Possibilità di mantenere l'arredo. Cl. En. "C"
€ 185.000,00



SANTO STEFANO

Appartamento ad angolo 1°P. con giardino e garage, ottime finiture; soggiorno con cucina a vista e loggia, disimpegno, camera da letto matrimoniale, camera singola, bagno; cantina al piano seminterrato, corte ad uso esclusivo con pergolato e irrigazione automatica. Possibilità di mantenere l'arredo.
Classe energetica "C"
€ 168.000,00



S.P. IN VINCOLI (RA)

Villetta angolare con giardino piantumato. P.T.: ampio soggiorno con ang. cott., bagno, ripost./lavand.; 1°P.: camera matr. con cabina armadio, camera doppia, bagno; mansarda accessibile da scala in arredo in legno, utilizzato come 3° letto; balcone fronte/retro, posto auto doppio di proprietà, ottime finiture, inferriate, zanzariere, allarme e camino in muratura nel soggiorno.
Cl. en. "C" € 225.000,00



S.P. IN VINCOLI (RA)

Grazioso appartamento con garage, recente, bella zona residenziale. 1°P.: ampio soggiorno con cucina a vista, camera matrimoniale e bagno; 2°P.: mansarda mq 40ca. ora adibita a lcamera da etto doppia con bagno/lavanderia; doppio balcone, terrazzo abitabile con pergolato. Possibilità di mantenere l'arredo cucina.
Cl. en. "E" € 130.000,00

STUDIO EFFE

Ravenna, via Bovini 54 - tel. 0544.502072
Alfonsine, via Mazzini 15 - tel. 0544.502072
www.agenziastudioeffe.it



MARINA ROMEA

Bellissimo appart. indipendente in villetta, costruzione "Antonellini", così disposto: p.Terra con giardino e p.auto; 1°P con terrazzo coperto, soggiorno-pranzo con caminetto, cucinino, bagno e letto matrim.; dal soggiorno scala arredo e costituita da 2 vani con letto matrimoniale e 2° bagno. Costruzione del 1985. Clima, costruzioni caratteristiche di Marina Romea. Zona molto tranquilla e senza traffico. Libera subito. Class. energ. " " ep: kwh/mq/anno
Rif. 0561 € 125.000,00



MEZZANO CENTRO

Vicino a tutti i servizi, casa abbinata da un lato con giardino su tre lati, da ristrutturare, composto da ingresso, soggiorno, sala pranzo, cucina abitabile; al piano primo ci sono 3 camere da letto e bagno. In corpo indipendente troviamo garage e ampia cantina soppalcata. Zona molto tranquilla. Classificazione energetica "G" ep: 377 kwh/mq/anno.
Rif. 0557 € 117.000,00



A SANTERNO

a 12 km. da Ravenna, villa indipendente con grande giardino, composta da due appartamenti ed event. ricavabile un terzo. 1° appartamento a piano terra, 2° appartamento al 1°piano con un grande terrazzo di 20 mq., 3° appartamento bilocale al 1°piano che è facilmente accorpabile all'altro appartamento a fianco per avere un grande appartamento di 150 mq. ca. 2 garage ed una cantina. costr. anni '80, OCCASIONE - Classe energ. G da 304 kwh/mq/anno
Rif. 0546 € 280.000,00



RA ZONA S. BIAGIO PALAZZINA ABBINATA

composta da 2 APPARTAMENTI uno al 1° ed uno al 2° piano; composti da ingresso, soggiorno, cucina abit., bagno e 2 letto, + altro appart./foresteria al piano terra seminuovo composto da zona gg. ampia con caminetto, bagno e 1 letto. Garage grande. Impianti autonomi, l'appart. al 1°P è dotato anche di SERVOSCALA. Costruz. a mattoni "a vista" senza manutenzione esterna. Vendita in blocco anche come INVESTIMENTO AFFITTI, R.O.I. elevato sul 4% netto, già pronta per affittare! - Cl. energ. "F" Ep tot. 198 kwh/mq./anno
Rif. 0541 € 390.000,00 trattabili

R&D CASA

Ravenna - Faenza - Lugo - Lidi

FREEPRESS

Reclam

In collaborazione con il portale **CASA PREMIUM**



ASSOCASE di Ricci Ivana

Ravenna, via Ravegnana 155
Tel./Fax 0544.271653 - Cell. 335.8423823 - info@assocase.com
www.assocase.com



SAN ROCCO

Proponiamo bellissimo e luminoso appartamento, finiture di pregio, sviluppato su 2 livelli, all'ultimo piano di contesto signorile e a due passi dal centro: soggiorno, cucina separata, 2/3 letto, 2 bagni, balcone, ampio garage. Certificazione energetica in fase di determinazione. Consegna entro dicembre.

€ 265.000,00



PORTO FUORI

Casale di ampia metratura. ottimo stato, immerso nel verde. L'immobile, posto su 1800 mq circa, dispone di due appartamenti completamente indipendenti, oltre a servizi e proservizi in corpo staccato. PT: ingresso, cucina abitabile, camera da letto, sala da pranzo, bagno, ampia tavernetta con cucina. PP: ingresso, cucina abitabile, soggiorno con accesso al grande terrazzo, 2 letto, bagno. Ampio parco piantumato sul fronte. Servizi e autorimessa sul retro. Classe energetica F.

€ 420.000,00

VICINANZE Ghibullo

Nella bella campagna ravennate, a metà strada fra Ravenna e Forlì, proponiamo bel rustico di ampie dimensioni e immerso nel verde. L'immobile, completamente ristrutturato di recente, è totalmente indipendente e posto su un lotto di terreno di circa 1500 metri. Al piano terreno troviamo: ingresso su importante salone arricchito da soffitti con travi a vista e camino, cucina, dispensa, ripostiglio, 2 bagni. Il piano superiore, mansardato, dispone di tre stanze e un bagno. L'accesso al casale avviene mediante breve strada privata che porta ad una bella cancellata che delimita la proprietà. Classe energetica C ep 23,19.



€ 290.000,00

ZONA DARSENA

Bilocale ristrutturato posto al piano terzo di condominio con ascensore sito in zona comoda a tutti i servizi: ingresso su soggiorno e cucina a vista, camera matrimoniale, bagno, terrazzo e garage p.t. Risc. autonomo. Classe energetica in fase di determinazione.

€ 87.000,00



ZONA GALILEI

Luminosi locali ad uso ufficio, liberi da subito, posti al primo ed ultimo piano e trasformabili in appartamento con: ingresso, soggiorno/cucina, 1 matrimoniale con cabina armadio, 1 singola, bagno, ripostiglio. Classe E con ep 132,31.

€ 87.000,00

R&D

OGNI GIOVEDÌ
SCEGLI LA FORMA,
NON CAMBIA IL CONTENUTO.



Il settimanale **R&D** lo trovi in distribuzione gratuita nelle **EDICOLE**, nei **SUPERMERCATI**, nelle **FARMACIE** e nei **DISPENSER** di **TUTTA LA PROVINCIA!**

UTILE, ORIGINALE, PIACEVOLE
Per chi non vuole leggere tanto per nulla!

Potrai sempre sfogliarlo e scaricare **LA TUA COPIA** in pdf su www.ravennaedintorni.it

◀◀◀ ALL'INTERNO ANNUNCI E OFFERTE IMMOBILIARI