

R&D

FREEPRESS n. 901

1-7 APRILE 2021

ACQUATECH

ROMAGNA LA CASA DEL CONDIZIONATORE

VENDITA - ASSISTENZA - INSTALLAZIONE

DAIKIN

22 ANNI CON DAIKIN

0544 472086

CRONACA • SOCIETÀ • POLITICA • ECONOMIA • OPINIONI • CULTURA • SPETTACOLI • GUSTO • SPORT

COMPTON MAGGIO
ISSN 2499-9460

Reclam



FRENO E GAS

Il mercato dell'auto,
dall'azzeramento nel lockdown
alla ripresa con gli incentivi

ACQUATECH

ROMAGNA LA CASA DEL CONDIZIONATORE

VENDITA E INSTALLAZIONE

**DETRAZIONE FISCALE del 50%
CON SCONTO IN FATTURA**

22

22 anni insieme a Daikin!

sul 50% rimanente
possibilità di finanziamento
a tasso agevolato
fino a 60 mesi

DAIKIN



Chiama per un
PREVENTIVO GRATUITO



0544 472086

Ravenna, Via Romea (sud) 56/B
www.acquatechitalia.net

CONAD

CONAD SUPERSTORE GALILEI

Via Newton, 28 - Ravenna - Tel 0544 472193

CONAD LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

Conad Superstore: da lunedì a sabato 7.30-20.30 • domenica 8.00-19.30

Conad: da lunedì a sabato 7.30-20.00 • domenica 8.00-13.00

da giovedì 25 marzo a sabato 3 aprile 2021



BUONA PASQUA

UOVO LINDT bianco, fondente, latte, 270 g

7,89 €
€/kg 29,23

UOVO KIT NESTLE 210 g €6,49 €/kg 30,91

UOVO PRINCESSA DEI SOGNI DOLFIN 220 g €4,99 €/kg 22,69

UOVO TRUDI PALLUANI cioccolato al latte finissimo, fondente extra, 240 g €7,49 €/kg 31,21

IL BUONO DEL PAESE

SAPORI DINTORNI CONAD

COLOMBA TRADIZIONALE SAPORI & DINTORNI CONAD incartata a mano, 1 kg

6,90 €

Paluani 1873

COLOMBA DI PASTICCERIA PALLUANI farcita con golosa crema al cioccolato, 750 g

3,99 €
€/kg 5,32

NOVI Ovetti Cremiro

NOVI Ovetti Nocciolato

NOVI Ovetti Assortiti

OVETTI NOVI linea assortita 160 g, 145 g €2,29 €/kg 14,32-15,80

LA MORA

MORELLINO DI SCANSANO DOCG LA MORA CECCHI 75cl €3,99 €/l 5,32

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG LATUJA 75 cl €13,90 €/l 18,54

GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC COSTALTA 75cl

4,90 €
€/l 6,54

PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG TENIMENTI DOGALI 75cl

3,99 €
€/l 5,32

SPUMANTE BRUT TRENTO DOC FERRARI 75 cl

9,40 €
€/l 12,54

PROSECCO DOC BIO VALDO 75 cl

4,90 €
€/l 16,54

VERMENTINO DI GALLURA DOCG AGERA SARDA 75cl

4,90 €
€/l 6,54

VECCHIO AMARO DEL CAPO CAFFO liquore d'erbe di Calabria, 70 cl

9,50 €
€/l 13,58

IL BUONO DEL PAESE

SAPORI DINTORNI CONAD

GRAPPA SAPORI & DINTORNI CONAD cuor di cabernet del Veneto, cuor di Franciacorta, 50 cl

6,90 €
€/l 13,80

La merce è disponibile fino ad eventuale esaurimento delle scorte. L'iniziativa è valida su acquisti in quantità limitate ad un consumo familiare.

L'OPINIONE



Quel relitto inamovibile che ammorba la valle

di Fausto Piazza

Continuo a battere il chiodo del tema ambientale. L'occasione mi è data da due recenti notizie di cronaca giudiziaria e amministrativa che riguardano l'ormai annosa questione del relitto di una motonave, la Berkan B, semiaffondata e ormeggiata in una banchina secondaria del porto di Ravenna, affacciata sulla piallassa dei Piomboni. La carretta doveva essere rimossa da tempo, per evitare l'inquinamento delle acque del bacino che peraltro è una delle zone umide storiche del ravennate, parte del Parco del Delta del Po. La piccola valle, assediata su due lati da insediamenti portuali e artigianali, è da tempo al centro di un piano "salvataggio" con arginature e paratoie per garantire la funzione dell'ecosistema, ma i lavori sono incompleti e si è parlato anche di progetto non proprio azzeccato. Ora è dal 2017 che sullo specchio d'acqua incombe questo relitto, peraltro affiancato da un'altra serie di imbarcazioni devastate e abbandonate, potenzialmente pericolose, che fanno dell'area una specie di indecoroso cimitero di lamiere.

La vicenda – dopo una serie di denunce da parte di cittadini e associazioni ambientaliste ma soprattutto vari rimpalli di competenze e responsabilità fra enti marittimi, portuali e di tutela ambientale – ha messo in moto anche la magistratura che ha aperto un'inchiesta sul caso, coinvolgendo la massima istituzione in campo, l'Autorità di Sistema Portuale, e indagando i massimi vertici dell'ente statale che sono accusati sostanzialmente di non aver impedito il rischio di inquinamento della Berkan B. In questi giorni è iniziata in Tribunale l'udienza preliminare per determinare se si dovrà andare o meno a processo ma se ne riparerà a maggio. Nel mentre è emerso che una gara bandita dalla stessa Autorità Portuale per la rimozione del relitto è stata annullata. E se non bastasse chi aveva vinto la gara si è rivolto al Tar chiedendo di annullare la decisione. La questione, se era già complessa prima, sta diventando un vero ginepraio che fa prevedere un ulteriore slittamento della soluzione del problema. Con la Berkan B che resta inamovibile.

L'unica mossa determinante per ora l'hanno fatta diversi gruppi ecologisti, da Italia Nostra a Legambiente al Wwf che hanno deciso di costituirsi parte civile nel caso di un processo. Siamo ai limiti dell'assurdo che siano dei volontari, privati cittadini in fondo, ad avere veramente a cuore un bene comune e non come sarebbe più sensato le istituzioni pubbliche a cui è demandata costituzionalmente la tutela della natura, la difesa dell'integrità delle acque e del suolo e della salute dei cittadini.

Se questi sono i presupposti della "transizione ecologica" ravennate, visto che si dovranno affrontare altri temi industriali ed energetici di ben più elevata dimensione e importanza, allora c'è da temere che sarà una lunga traversata del deserto.

SOMMARIO

4 POLITICA

LE MISURE ANTI COVID PER IL PONTE PASQUALE



7 ECONOMIA

APERTO IL NUOVO PARCO COMMERCIALE TEODORICO



12 SANITÀ

ECCO COME CAPIRE I NUMERI DELLA PANDEMIA



17 CULTURA

RADIODRAMMA E PODCAST, PER UN TEATRO DELL'AUDIO

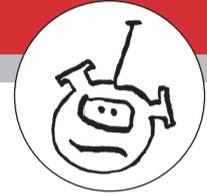


20 GUSTO

PRODUTTORI ROMAGNOLI: IL CIOCCOLATO DI GARDINI



L'OSSERVATORIO



Dalle vacanze alle scuole in zona rossa

di Moldenke

È emergenza Covid e può succedere che:

- già lo sapete, non potete andare a farvi una giornata in collina a Riolo Terme, voi ravennati (e neppure voi faentini), ma tranquilli, potete andare all'aeroporto di Milano e prendere un volo per la Tanzania. L'unica controindicazione è che sarete costretti a fare cinque giorni di quarantena al vostro ritorno, anche se poi nessuno pare che controlli. «Ci affidiamo al buon senso», ha detto il ministro. Siamo a posto.

- A proposito di buon senso: si può andare in vacanza in macchina a San Marino. Ci si vede là.

- A proposito di buon senso (bis): vi vedevo un po' in ansia, a così pochi giorni dalla Pasqua in zona rossa, con i ristoranti chiusi e tutto il resto, senza sapere ancora nulla della Notte Rosa. Non preoccupatevi, la Notte Rosa è confermata, si farà il 30 luglio.

- Non ho mai visto così tanto orgoglio ravennate da quella volta in cui per sbloccare la nave dal canale di Suez arrivò anche un rimorchiatore costruito alla Rosetti Marino.

Tutto bene? Vi siete ripresi? Non starete esagerando?

- Se siete anziani, ma proprio vecchi, 40 anni per gamba o giù di lì, meglio non uscire di casa, lo sapete. In alternativa è però consigliabile stare quattro ore in fila con altri anziani come voi, sotto il sole, al Pala De André. Per un vaccino, però, questo e altro. Dite grazie e tornate a casa.

- Finalmente riaprono le scuole, ma solo fino alla prima media. Che le scuole sono pericolose. Ci sono studi e studi che lo dimostrano, altri che cercano pateticamente di negarlo, eccetera. Ma io mi chiedo, non restano aperte altre cose potenzialmente pericolose? Ci sono studi per esempio su quanto siano contagiosi i supermercati? O le fabbriche? O gli uffici? Sono meno pericolosi della scuola? Oppure sarà che le fabbriche devono stare aperte perché altrimenti servono altri "ristori" e della scuola invece non frega un cazzo a nessuno fino a che non si scende in piazza in tutta Italia? Mistero.

RD

Autorizzazione Tribunale di Ravenna n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XX - n. 901

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),

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, Enrico Ravaglia, Guido Sani,

Angela Schiavina, Serena Simoni,

Adriano Zanni. Fotografie: **Massimo**

Argnani, Paolo Genovesi, Fabrizio Zani.

Illustrazioni: **Gianluca Costantini.** Progetto

grafico: **Gianluca Achilli,**

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

**Faenza
Spurghi**



Tel. 0546 66 04 48 - www.faenzaspurghi.com

**Tubi
Tech**



- DISOTTURAZIONE CONDUTTURE DI SCARICO E FOGNARIE
- VIDEOISPEZIONI TUBAZIONI E CANNE FUMARIE
- RICERCA PERDITE
- MAPPATURA IMPIANTI TECNOLOGICI

Tel. 351 02 03 248 - www.tubi-tech.com



EMERGENZA COVID



VISITE AD AMICI E PARENTI PER PASQUA, ASPETTANDO LA RIAPERTURA DELLE SCUOLE

Con l'arrivo della Pasqua entrano in vigore nuove misure di contrasto alla pandemia in Italia, che dal 3 al 5 aprile sarà tutta in una zona rossa simile a quella dello scorso periodo natalizio, con tanto di conferma del coprifuoco dalle 22 alle 5 (nella foto una Ravenna deserta in orari notturni). Per la nostra provincia, che già era in zona rossa, sono quindi poche le novità. L'unica degna di nota è forse la deroga al divieto di spostamenti: si potrà infatti tornare a far visita a parenti e amici, al massimo in 2 persone alla volta (esclusi minori di 14 anni) anche fuori dal proprio comune, ma non oltre la regione. Ad accendere il dibattito politico è stato invece il via libera del Governo alle vacanze all'estero, definito «inaccettabile» anche dall'assessore al Turismo della regione, il ravennate Andrea Corsini, che ha chiesto all'esecutivo di correre ai ripari. L'ordinanza è stata però ugualmente firmata dal ministro, con l'obbligo di tampone e quarantena di 5 giorni al rientro. Dal 6 aprile entreranno in vigore poi anche le norme del nuovo Dpcm: la principale novità è il rientro a scuola dal 7 aprile per i bambini di elementari e prima media, anche in zona rossa, come sarà ancora (a meno di clamorose novità) l'Emilia-Romagna.

CENTROSINISTRA/1

Destituito il segretario comunale del Pri, Ravaglia: «Mi spiace non poter arrivare alle elezioni. Felice per la nuova sede di Accademia e Verdi»

A pochi mesi dalle elezioni di ottobre, il segretario comunale di Ravenna del Partito repubblicano Stefano Ravaglia non è più in carica, destituito a sorpresa dai probiviri nazionali a seguito della decisione presa su un esposto presentato nel 2017 da Paolo Gambi, esponente della minoranza del partito.

Il rilievo sollevato e accolto dai probiviri - come hanno scritto i quotidiani locali - era sulla incompatibilità dell'incarico di segretario comunale dell'Edera e di consigliere di Ravenna Holding. L'attuale segretario provinciale Eugenio Fusignani ha ricevuto l'incarico di nominare tre coordinatori che conducano alla scelta del nuovo segretario comunale.

Ravaglia ha così commentato sui social: «Sono stati anni molto belli e intensi, culminati con la candidatura di un anno fa per le elezioni regionali, ma evidentemente doveva finire così. Mi spiace di non aver potuto presentare il programma ed aver condotto il Partito alle prossime elezioni amministrative perché il frutto del mio lavoro o dei miei errori avrei voluto misurarli lì. Ringrazio gli amici che hanno collaborato con me nell'Esecutivo Comunale e in particolare Antonello Piazza e Chiara Francesconi con i quali abbiamo costruito il programma per le prossime elezioni coinvolgendo molte persone di valore, senza chiedere loro se votassero o meno Repubblicano. Mi piace pensare che in un mattone della nuova sede di Accademia di Belle Arti e Istituto Verdi, in Piazza Kennedy ci possa essere scritto il mio nome, per l'impegno profuso per raggiungere quel obiettivo. Ora me ne sto in panchina, facendo comunque il tifo per il mio Pri».

Come noto il Pri fa parte della coalizione di centrosinistra e da ormai decenni è rappresentato dal vicesindaco all'interno della giunta del comune di Ravenna.

CENTRODESTRA/1

CAPOGRUPPO DELLA LEGA LASCIA LA POLITICA PER «MOTIVI PROFESSIONALI»

Al posto di Gardin entra in consiglio il fratello di Pini



Il consiglio comunale di Ravenna ha approvato all'unanimità la surroga della consigliera comunale dimissionaria Samantha Gardin con Alessandro Pini per il gruppo Lega Nord.

Alla base della decisione della Gardin - che era capogruppo della Lega e si è dimessa anche da ogni ruolo all'interno del partito - «sopravvenuti incarichi professionali». «Ringrazio tutti coloro che mi hanno votato nel 2016 - si legge in una lettera della Gardin, che si toglie qualche sassolino -, che mi hanno sostenuto - nonostante le difficoltà di operare con

colleghi che anziché pensare alla collettività han pensato solo alla loro visibilità - e a tutti coloro che in maniera sincera e disinteressata sino ad oggi hanno combattuto al mio fianco per il bene dei cittadini ravennati. Sono certa che il neo-consigliere Pini, in questo scampolo di legislatura, saprà fare altrettanto bene per Ravenna ed i ravennati». In consiglio entra dunque Pini - fratello minore dell'ex deputato Gianluca, da tempo in aperto contrasto con la svolta "nazionalista" di Salvini - che va ad aggiungersi a Nicola Pompignoli, a sua volta subentrato un anno fa alla dimissionaria Rosanna Biondi.

CENTRODESTRA/2

Una nuova lista civica a sostegno di Veronica Verlicchi della Pigna



In vista delle elezioni amministrative di Ravenna in programma in ottobre si è costituita la lista civica "Ravenna s'è Destra". Una lista guidata dall'ingegner Derio Gentilini (foto) e che sostiene la candidatura a sindaco di Veronica Verlicchi della Pigna, al momento unica sfidante ufficiale del sindaco uscente Michele de Pascale.

«L'intento e gli obiettivi della lista, sono quelli di risvegliare e motivare lo spirito e la speranza dell'elettorato alle prossime elezioni per battere il Partito Democratico. Cittadini motivati e desiderosi di una "buona politica", in gran parte delusi dalle espressioni locali dei partiti tradizionali».

CENTRODESTRA/3

Il candidato della coalizione «dopo un'approfondita analisi»

Il candidato della coalizione di centrodestra alle prossime amministrative di Ravenna sarà scelto «dopo una lunga, seria e approfondita analisi che si concluderà a breve termine». Lo si legge in una nota inviata alla stampa da Nazione Futura all'indomani del dibattito online organizzato dal movimento e che ha visto la partecipazione dei rappresentanti delle tre forze politiche di centrodestra l'onorevole Jacopo Morrone, segretario della Lega Romagna, il consigliere comunale e vice commissario regionale di Forza Italia Alberto Ancarani e il coordinatore provinciale di Ravenna di Fratelli d'Italia Alberto Ferrero. Tanti i temi affrontati durante la serata, a partire dal presunto malgoverno della sinistra, accusata di aver creato un sistema di potere che esclude di proposito e ingiustamente alcuni cittadini, fino ad arrivare alle infrastrutture del territorio che, secondo i tre esponenti politici, se valorizzate da investimenti e programmi concreti potranno trasformarsi in un vero e proprio volano per la ripartenza dell'intero comune, ma anche di tutta la Romagna.

VERSO IL VOTO



5 ANNI FA CON LA PIGNA, L'EX RENZIANO ORA SI CANDIDA PER DE PASCALE

L'avvocato Giuseppe Roccafiorita si candida nella lista Michele de Pascale sindaco alle prossime amministrative di Ravenna. Roccafiorita è noto in città per essere stato uno dei renziani della primissima ora. Deluso dall'ex rottamatore, però, lasciò il Pd per candidarsi cinque anni fa nella Pigna, contro il centrosinistra e lo stesso De Pascale che oggi invece ha deciso di sostenere, dopo alcuni anni in cui aveva abbandonato la politica attiva.

CONAD

CONAD SUPERSTORE GALILEI

Via Newton, 28 - Ravenna - Tel 0544 472193

CONAD LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

Conad Superstore: da lunedì a sabato 7.30-20.30 • domenica 8.00-19.30

Conad: da lunedì a sabato 7.30-20.00 • domenica 8.00-13.00

da martedì 6 a domenica 18 aprile 2021

100%   



MELE FUJI
CONAD PERCORSO QUALITÀ
categoria 1ª, sfuse

1,49 €
al kg

100%   



PERE WILLIAM
categoria 1ª, sfuse

1,79 €
al kg

100%   



FINOCCHI
CONAD PERCORSO QUALITÀ
categoria 1ª, sfusi

0,99 €
al kg

IL BUONO DEL PAESE



SAPORI DINTORNI
CONAD

COPPA PIACENTINA DOP
SAPORI & DINTORNI CONAD

18,90 €
al kg



MORTADELLA BOLOGNA IGP CONAD
con e senza pistacchi

8,90 €
al kg

IL BUONO DEL PAESE



SAPORI DINTORNI
CONAD

CASCIOTTA D'URBINO DOP
SAPORI & DINTORNI CONAD

10,90 €
al kg

IL BUONO DEL PAESE



SAPORI DINTORNI
CONAD

FORMAGGIO ASIAGO DOP
SAPORI & DINTORNI CONAD

8,90 €
al kg

100%   



PETTO DI POLLO A FETTE
CONAD PERCORSO QUALITÀ

6,90 €
al kg

IL POLLO DELLA TRADIZIONE

Il pollo "Come una volta" Conad Percorso Qualità è allevato senza l'uso di antibiotici. Nel totale rispetto del benessere dell'animale. Questo significa che i polli:

- ✓ Vengono allevati a lento accrescimento, per almeno 70 giorni
- ✓ Vengono alimentati con almeno 70% di cereali
- ✓ Vivono a terra e hanno maggior spazio per muoversi liberamente
- ✓ Vengono stimolati con balle di fieno per favorire comportamenti naturali



POLLO MEZZO BUSTO PER GRIGLIA
"COME UNA VOLTA" CONAD PERCORSO QUALITÀ

sconto 20%

CARNE ITALIANA  



COPPA SENZA OSSO A FETTE
DI SUINO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

5,90 €
al kg

CARNE ITALIANA  



FUSI E ANCHE DI POLLO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

3,90 €
al kg



ROMBO CHIODATO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

13,90 €
al kg



CODE DI MAZZANCOLLE
TROPICALI
DECONGELATE

11,90 €
al kg

SAPORI IDEE
CONAD



CARPACCIO
SAPORI & IDEE CONAD
di tonno, di salmone,
100 g

3,90 €
€/kg 39,00

PETROLCHIMICO

IL CANE A SEI ZAMPE CHIUDE IL CRACKING A MARGHERA, SINDACATI PREOCCUPATI PER L'IMPIANTO VERSALIS

L'azienda assicura che non ci saranno ricadute ma i rappresentanti dei lavoratori chiedono un tavolo regionale

Eni ha annunciato di volere chiudere entro il 2022 l'impianto cracking di Porto Marghera da cui dipende in larga misura l'approvvigionamento di materie prime nei siti petrolchimici Versalis di Ferrara, Mantova e Ravenna. L'annuncio ha provocato grandi preoccupazioni tra sindacati e lavoratori anche se la multinazionale si è affrettata a rassicurare sul mantenimento dell'occupazione nei petrolchimici.

Questi sono i temi affrontati il 30 marzo al tavolo regionale, convocato dall'assessore regionale Vincenzo Colla, a cui hanno partecipato anche i sindaci di Ferrara e Ravenna, le rappresentanze aziendali di Eni e Versalis e Confindustria regionale.



«Per la complessità dei temi e l'ampiezza degli interessi in campo – scrivono i sindacati –, non abbiamo ritenuto sufficienti le rassicurazioni rispetto alla garanzia delle forniture di materie prime necessarie. Servono impegni precisi rispetto agli investimenti e rispetto alla tenuta occupazionale». L'assessore Colla, ribadendo la necessità di ripartire con la discussione dal piano industriale presentato da Versalis a giugno 2019 per il quadriennio 19-22, ha esplicitato la volontà di coinvolgere anche le Istituzioni delle altre regioni.

OFFSHORE

Estrazioni: si rinnova l'accordo Eni-Comune, ma cala il contributo

Collaborazione prolungata per altri dodici mesi ma la multinazionale verserà 2 milioni e non 3



Scende da tre milioni di euro a due il contributo di Eni al Comune di Ravenna nell'ambito dell'accordo di collaborazione tra la multinazionale e l'ente pubblico giunto all'ottavo rinnovo dopo la prima intesa del 1993. È una sorta di riconoscimento, da parte di Palazzo Merlato, dell'importanza del distretto offshore mentre l'azienda energetica riconosce alla collettività, anche a titolo compensativo per le attività di estrazione, contributi che il Comune dedica soprattutto ad opere ambientali. La giunta De Pascale ha approvato il rinnovo nella seduta del 16 marzo. La durata dell'accordo è di dodici mesi, come lo era per l'ultimo firmato a marzo 2019 quando invece c'era stata una drastica riduzione dei tempi rispetto ai quattro anni fino a quel momento e delle cifre da 12 milioni a tre.

«L'accordo siglato a marzo 2019 – fa sapere Eni – aveva un periodo temporale di 12 mesi che si estendeva a ulteriori 12 mesi per la conclusione di progetti in corso. Dei tre milioni previsti, uno è stato investito per progettualità già concluse mentre gli altri sono impegnati per attività ancora in fase di realizzazione».

Il contributo di due milioni erogato dal Cane a Sei zampe sarà destinato a interventi riguardanti quattro diversi ambiti: monitoraggio ambientale; salvaguardia costiera e ambientale; energia e sostenibilità; sviluppo economico. Gli interventi di dettaglio sono definiti all'interno del piano attuativo in via di redazione, e sono riconducibili alle seguenti categorie: interventi per la salvaguardia dell'abitato dall'ingressione marina; interventi di salvaguardia e valorizzazione aree naturali; interventi di sostegno allo sviluppo economico; monitoraggi geodinamici (livellazioni, monitoraggi Cg-ps, Epsu); studi ambientali; interventi per il risparmio energetico e attività di sensibilizzazione ambientale.

Monitoraggio ambientale: comprende sia quelle attività volte a dare continuità ai risultati raggiunti con le iniziative realizzate coi precedenti accordi, sia quelle nuove, volte all'osservazione e studio dei fenomeni naturali. Salvaguardia costiera e ambientale: comprende quelle attività volte alla salvaguardia della fascia costiera del Ravennate, con particolare attenzione alla biodiversità e alle opere di difesa della costa e delle zone naturali. Energia e sostenibilità: comprende in generale la promozione di iniziative volte all'incremento dell'efficienza energetica, all'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili, alla riduzione delle emissioni climateranti. Sviluppo economico: comprende quelle attività volte a contribuire alla creazione e al rafforzamento delle capacità imprenditoriali, alla formazione, all'incremento della competitività delle piccole e medie imprese del territorio, con particolare attenzione all'imprenditoria giovanile.

Gli interventi di monitoraggio ambientale previsti dell'accordo 2019 hanno avuto per oggetto la valutazione mediante modellazione numerica della idrodinamica dello stato di fatto del tratto di costa a nord e a sud della foce del canale "Gobbino"; lo studio avente per oggetto la nuova difesa dall'ingressione marina a protezione della zona a sud della foce del fiume Lamone, mediante modellazione numerica dell'idrodinamica dello stato di fatto e verifica di varie ipotesi progettuali; il monitoraggio geodinamico nell'area del comune di Ravenna, ed in particolare nella sua fascia costiera, attraverso la raccolta di dati fatta mediante alcune stazioni della rete di monitoraggio geodinamico di Eni. Abbiamo chiesto di visionare i risultati, ci è stato risposto che «i risultati di tutte le attività sono stati consegnati agli enti competenti e saranno utilizzati per la progettazione di interventi di difesa costiera». (and.a.)

CURIOSITÀ

Anche un rimorchiatore costruito dalla Rosetti Marino è intervenuto per liberare la Ever Given nel canale di Suez

Tra i mezzi navali intervenuti nel canale di Suez per sbloccare la nave Ever Given da 400 metri di lunghezza e 18mila container di carico, c'è anche un rimorchiatore in forza a una società siciliana ma progettato e costruito dalla Rosetti Marino di Ravenna. Il mezzo, insieme ad altri e sfruttando l'alta marea, è riuscito a disincagliare il gigante del mare e liberare il collegamento tra Mediterraneo e Mar Rosso dopo una settimana di blocco.



ASSOCIAZIONE SINDACALE PICCOLI PROPRIETARI IMMOBILIARI • RAVENNA

Critiche di Asppi sulla delibera regionale per l'accesso all'abitazione in locazione

I danni e le tensioni derivati dall'emergenza sanitaria ed economica rischiano di ripercuotersi per molto tempo sul mercato della locazione. Ai disagi si sommano gli effetti della morosità e del prolungato blocco delle esecuzioni degli sfratti per morosità, il cui accumulo provoca problemi drammatici destinati a protrarsi nel tempo. Molti piccoli proprietari non solo non percepiscono da mesi, a causa del blocco degli sfratti, i canoni di locazione, ma non appena terminerà questo blocco (30.06.21) dovranno aspettare mesi e mesi prima di procedere coattivamente al recupero del proprio immobile a causa dell'intasamento degli organi giudiziari. E fa male la frase di un ministro di questo governo che sentenziava come sopportabile, per i proprietari, il blocco degli sfratti quando spesso, per molti piccoli proprietari, il canone è un aspetto importante, se non essenziale, del proprio reddito. Con la Delibera n. 2031/2020 la Regione stanziava fondi per chi è in difficoltà a pagare l'affitto. Si tratta di risorse statali previste dall'art. 11 della Legge 431/98 con una finalità precisa: **sostenere gli inquilini in difficoltà nel settore abitativo privato nel pagamento del canone di locazione**. Si noti che nel passato il canone, o parte di esso, veniva riconosciuto direttamente al locatore.

La delibera fa compiere un passo indietro ad una prassi ben funzionante e condivisa che dovrebbe semmai diventare la norma e non l'eccezione. La delibera prevede che destinatari dei contributi possano essere anche da assegnatari di alloggi ERP (Edilizia Residenziale Pubblica). Asppi ricorda che:

- Il Fondo Sociale per l'affitto è stato pensato per i contratti di locazione privati.
- Già per il solo settore privato le risorse sono del tutto insufficienti se si guarda all'esplosione della morosità aggravata in modo drammatico dall'emergenza Covid.
- Gli assegnatari di alloggi ERP godono già oggi di canoni sociali sensibilmente e spesso incomparabilmente più ridotti dei canoni di mercato.
- Essendo l'ERP costituita da alloggi di proprietà dei Comuni nulla impedisce di provvedere alle situazioni di conclamata difficoltà con interventi diretti degli stessi comuni o degli enti gestori.

Se questa impostazione non venisse corretta assisteremo al paradosso che vedrebbe risorse Pubbliche, destinate ai privati, affluire dopo un breve percorso in altre casse pubbliche, giacché non vi è dubbio che i beneficiari di tale operazione sarebbero i comuni proprietari e i loro enti gestori.

Ravenna - Viale Galilei, 81/83 tel. 0544 470102 - info@asppi.ra.it

Dal 1980 a Ravenna www.asppi.ra.it

COMMERCIO

AMBIENTE

Rifiuti, fogne, energia: Hera investe 166 milioni di euro nel Ravennate

È stato presentato il piano industriale al 2024 del Gruppo Hera, con oltre 166 milioni di investimenti previsti nel Ravennate.

Nel settore ambiente è prevista la riqualificazione dell'impianto di termovalorizzazione per rifiuti industriali pericolosi, situato nel Centro Ecologico Baiona di Ravenna, per un investimento di 32,8 milioni: l'intervento è finalizzato all'aumento della capacità di smaltimento dell'impianto da 40.000 a 50.000 tonnellate/anno di rifiuti e prevede una serie di innovazioni, tra cui l'installazione di un sistema di monitoraggio emissioni al camino, con anche l'ampliamento e adeguamento del sistema di controllo per la gestione integrata di tutta la struttura. Entro aprile, inoltre, sarà ultimata la stazione ecologica a San Pietro in Vincoli, la ventinovesima sul territorio della provincia, per un investimento complessivo di circa 1 milione di euro che interesserà un'area di oltre 6.800 metri quadrati nella zona artigianale.

Reti idriche e gli impianti fognari e depurativi: tra gli interventi prioritari, sostenuti da significativi investimenti, l'ammodernamento tecnologico del depuratore di Lavezola, che entrerà a breve in esercizio, di Lugo, con il cantiere in partenza entro la fine dell'anno, oltre che di Lido di Classe e di Cervia. Inoltre è previsto il completamento dell'intervento di efficientamento del sistema acquedottistico di Castel Bolognese. Hanno preso il via, inoltre, i lavori per il potenziamento delle reti idriche della zona Darsena nel comune di Ravenna, per il miglioramento delle acque scaricate e l'incremento della sicurezza idraulica in caso di eventi meteorici intensi.

Nel settore energy, si segnala l'intervento di sostituzione del turboespansore presso l'impianto Bassette di Ravenna, con un investimento di 2,3 milioni. L'obiettivo è accrescere le ore di funzionamento dell'impianto, con conseguente incremento dell'efficienza energetica: è prevista una produzione di energia elettrica annua di circa 3.600 MWh, che alimenterà il vicino depuratore di Ravenna tramite una connessione dedicata. Per quanto riguarda la riqualificazione energetica nella pubblica illuminazione, particolarmente importanti i lavori che, entro il 2021, Hera Luce effettuerà a Lugo e Cervia: saranno sostituiti 20.000 punti luce con quelli a Led di ultima generazione, con un risparmio energetico del 70%. Inoltre, entro l'anno verrà completata l'installazione di 30 nuove colonnine elettriche, per promuovere la mobilità sostenibile.

Aperto il supermercato del nuovo "Teodorico". In arrivo una birreria in stile bavarese

Prima apertura al centro vicino al Pala De André di Ravenna che sarà a pieno regime a fine aprile. Investimento da 30 milioni

Dopo anni di attesa, annunci e ritardi causati (anche) dalla burocrazia, ha inaugurato il nuovo parco commerciale Teodorico, sorta di "prolungamento" dell'adiacente Teodora, di fronte al Pala De André di Ravenna, in via Travaglini, tra viale Europa e via Canale Molinetto.

Un'inaugurazione del tutto parziale, visto che al momento ha aperto i battenti solo il nuovo supermercato (foto). Si tratta del primo punto vendita MD di Ravenna (il 19esimo in regione) che ha portato all'assunzione di 18 dipendenti (età media 32 anni).

A inizio aprile (probabilmente il 6, ma la data al momento di andare in stampa non era ancora ufficiale) aprirà anche il Globo (store di calzature, abbigliamento, sport, intimo) e poi a seguire tutti gli altri, da quello dedicato all'abitare - Happy Casa - alla nuova sede di Arcaplanet, catena di negozi per animali domestici, da Terranova al punto vendita di Acqua&Sapone.

L'obiettivo della proprietà è arrivare alla piena operatività - decreti anti Covid permettendo - entro la fine di aprile.

A metà maggio è invece prevista l'apertura della vera novità, l'insediamento che caratterizzerà fortemente l'area: si tratta dell'arrivo in Romagna (in



regione al momento il marchio è presente a Bologna, Modena e Piacenza) del gruppo Lowengrube e quindi di un ristorante-birreria in stile bavarese, con birre e piatti tipici di quell'area geografica, un arredamento tradizionale in legno e anche spazi per bambini, «in stile montessoriano», ci dicono i promotori dell'investimento.

Il parco commerciale Teodorico è un progetto sviluppato da Paco, società costituita appositamente dal gruppo Sva e dal consorzio Arco Lavori, su un'area di circa 63 mila metri quadrati per un investimento complessivo che si aggira attorno ai 30 milioni di euro. (lu.ma.)

CNA TERRITORIALE RAVENNA

LE AZIENDE INFORMANO

Ancora troppe incertezze per le imprese, occorre un netto cambio di passo

Ancora insufficienti i ristori, occorre programmare riaperture e consentire la mobilità fra Comuni

Di fronte alle ancora troppe incertezze, soprattutto da parte del Governo centrale che risulta essere incapace, ancora una volta, di delineare un quadro organico di provvedimenti in grado di fare chiarezza e profilare un orizzonte condiviso, chi paga il conto più salato, al netto degli aspetti sanitari, sono le imprese e i lavoratori.

Ancora una volta prendiamo a riferimento il settore del benessere, che, a nostro parere, può essere assunto come esempio emblematico di una gestione contraddittoria e spesso incomprensibile dei provvedimenti anti pandemia. Lo sforzo economico e organizzativo che queste imprese hanno sostenuto nel pieno rispetto di tutti i protocolli e delle norme anticovid è stato altissimo, ma in questi mesi hanno registrato perdite economiche pesantissime. Infine, oltre al danno è arrivata pure la beffa per la quale sono state costrette dal DPCM 3 marzo 2021 a rimanere completamente chiuse. Proprio mentre stava maturando la ragionevole aspettativa che in zona rossa potessero rimanere aperte, oltre agli acconciatori anche le estetiste, è stata sancita la draconiana chiusura totale del settore! «Come CNA chiediamo la riapertura completa di tutto il settore benessere anche in zona rossa - dichiara Pierpaolo Burioli, Presidente della CNA Territoriale di Ravenna -, in ragione anche del fatto che i dati INAIL hanno certificato che in tali realtà sono stati minimi i casi di contagio. Il protrarsi delle chiusure aumenterà in maniera esponenziale l'abusivismo. Tenere le imprese regolari aper-

te è un vantaggio di tutta la collettività: meno possibilità per gli abusivi, meno contagi, meno ristori da fornire, meno ricorso agli ammortizzatori sociali. Per questo chiediamo alle Istituzioni locali e alle Forze dell'Ordine e di Polizia di rafforzare tutte le attività di contrasto a questo fenomeno ridando linfa ai protocolli che abbiamo sottoscritto».

A ulteriore sostegno del settore benessere la CNA ha lanciato una petizione su scala provinciale che ha come obiettivo di ottenere, nel prossimo Dpcm, un rilevante cambio di rotta nei confronti di acconciatori, estetiste, tatuatori e palestre. In pochi giorni abbiamo raccolto oltre 1500 firme!

«Infine - prosegue Burioli - riteniamo che nel passaggio da zona rossa a zona arancione debba essere consentita la mobilità intercomunale almeno su scala provinciale, per consentire alle attività dei settori artigiani del benessere e dei servizi alla comunità che operano in sede fissa (meccanici, carrozzieri, lavanderie, barbieri, parrucchieri, estetisti ecc.) di essere raggiunte dai propri clienti, anche se residenti in altri comuni. Ricordiamo che queste imprese, lavorando solo su appuntamento, non possono creare alcun assembramento interno o esterno».

«Anche sui sostegni alle imprese occorre un cambio di marcia!» afferma Massimo Mazzavillani, Direttore della CNA Territoriale di Ravenna. «Pur condividendo lo sforzo del Governo di ridurre di tre



punti (dal 33 al 30%) la soglia che dà diritto al ristoro, CNA segnala che la grande maggioranza delle imprese rimarrà esclusa comunque dai nuovi indennizzi. Sarebbe quindi preferibile evitare la tagliola del 30% sostituendola con un meccanismo di *décalage*. Serve, infine, un segno forte di discontinuità nelle modalità di determinazione e nei tempi di erogazione degli aiuti rispetto agli interventi dello scorso anno per ridare non solo mezzi finanziari ma, soprattutto, fiducia agli operatori fiaccati da mesi terribili ma desiderosi di riscatto». (nella foto, da sinistra, il Presidente e il Direttore della CNA Territoriale di Ravenna Pierpaolo Burioli e Massimo Mazzavillani)

I DATI

Nel 2021 un'auto nuova su tre è ibrida, nel 2020 una su dieci

Immatricolazioni in provincia: l'anno scorso calo del 25 per cento rispetto ai dodici mesi precedenti. Solo il 2014 è stato peggio



Usato: 40mila passaggi in meno in regione

In Emilia-Romagna nel 2020 si sono registrati oltre 40mila passaggi di proprietà in meno rispetto al 2019 per quanto riguarda il mercato delle auto usate. Da 233mila a 192mila (-17 per cento) quelli registrati dall'Osservatorio di AutoScout24, il principale portale in Europa di annunci, nell'elaborazione su base dati Aci.

In questi primi tre mesi del 2021 il mercato dell'auto è ripartito, anche in provincia di Ravenna, con circa 2.900 nuove immatricolazioni, 700 in più dell'anno scorso - con il primo trimestre fortemente condizionato dal crollo di marzo causa pandemia - anche se 800 in meno rispetto ai primi tre mesi del 2019.

Il 2020 targato Covid si è chiuso in provincia con un calo di circa il 25 per cento e un ritorno delle nuove immatricolazioni sotto le cinque cifre, come accaduto negli ultimi trent'anni solo nel 2014. Sono state poco più di 9.500 le auto immatricolate nel Ravennate nel 2020, un dato però condizionato in particolare dall'azzeramento dei mesi del lockdown di marzo e aprile e che ha visto il mercato riprendersi, assestandosi sugli ultimi 4 mesi sui livelli del 2019.

Il 2020 in provincia di Ravenna è stato anche l'anno dell'elettrico, con le vendite quasi quadruplicate anche se si tratta di numeri ancora marginali (circa l'1,7 per cento del totale): le auto elettriche immatricolate nel Ravennate nel 2020 sono state 166 contro le 45 del 2019. Un dato, quest'ultimo, superato già in questo primo trimestre del 2021, con 53 nuove immatricolazioni.

Molto più rilevante il mercato dell'ibrido con mille esemplari venduti nel 2020 (oltre il 10 per cento del totale quindi) e già quasi 800 in questi primi tre mesi del 2021, con una quota di mercato che sfiora il 30 per cento.

Passando ai marchi, per il secondo anno consecutivo il più venduto in provincia di Ravenna è quello Volkswagen, anche se solo di poche unità rispetto a Fiat.

L'OPINIONE

«La pandemia ha ridato valore all'automobile. Basta disincentivi»

Gamberini (Sva): «Chi ha continuato a prendere lo stipendio ha investito su un mezzo "premium" al posto delle vacanze...»

Volkswagen è il marchio più venduto nel 2020 in provincia di Ravenna (vedi articolo principale). Abbiamo chiesto all'amministratore delegato della Sva (la storica concessionaria che lo tratta in esclusiva per il comune capoluogo), Gian Marco Gamberini, come sta andando il mercato dell'auto ai tempi del Covid. «Discretamente bene - ammette, al telefono -. La pandemia ha cambiato le nostre abitudini e credo abbia dato ancor più valore all'automobile, la gente vuole e vorrà muoversi sempre più in autonomia. Anche a livello lavorativo c'è molta più qualità, essendo praticamente tutto su appuntamento, e quindi con potenziali acquirenti realmente interessati».

Gamberini rivela come stiano andando molto bene, oltre a Volkswagen, anche i marchi "premium" di Sva, Jaguar e Land Rover. «Abbiamo notato che una certa categoria di persone che in questi mesi ha continuato a prendere regolarmente uno stipendio, non spendendo più come prima in attività ludiche e vacanze, ha deciso piuttosto di investire su un'auto di livello più alto». E questo grazie anche a nuove formule di acquisto sempre più appetibili, come quella con maxi rata finale che prevede piccole rate mensili e poi la possibilità di cambiare mezzo dopo pochi anni, quasi come un noleggio. «Diciamo che così praticamente è come vendere auto a metà prezzo - conferma Gamberini - facendo passare la filosofia della rata come un canone mensile sullo stile di quello per la telefonia, internet o le piattaforme di streaming. Con il vantaggio di avere dopo un tot di anni un valore già garantito e certo dell'auto. Ormai utilizziamo questa formula per circa il 70 per cento delle nostre vendite». Il futuro, anche per Gamberini, sarà invece nell'elettrico. «Abbiamo una persona dedicata al settore, perché crediamo che si passerà da lì. Già è arrivato il sorpasso rispetto al metano...».

E le istituzioni, come possono rilanciare definitivamente il mondo dell'auto? «Prima ancora dei soliti incentivi - risponde Gamberini - sarebbe bene togliere i cosiddetti "disincentivi", a partire dal super bollo e da tutti i costi accessori che si possono eliminare. E si dovrebbe favorire un vero rinnovamento del parco circolante, che in Italia è ancora troppo vecchio, togliendo dal commercio le auto più inquinanti». (lu.ma.)



MOBILITÀ SOSTENIBILE

LA REGIONE RIFINANZIA IL BONUS: CHI COMPRA UN'AUTO GREEN AVRÀ FINO A 191 EURO L'ANNO

Domande a partire dal 7 aprile on line

La Regione Emilia-Romagna ha deciso di rifinanziare per il triennio 2021/2023 il bonus per le auto ibride. Chi ne ha acquistato o ne sta acquistando una di prima immatricolazione con alimentazione benzina-elettrico, gasolio-elettrico, gpl-elettrico, metano-elettrico o benzina-idrogeno potrà fare domanda online dal 7 aprile per ottenere il contributo, fino a un massimo di 191 euro (pari al costo del bollo medio) all'anno e per tre anni.

Il bonus, rivolto ai cittadini residenti in Emilia-Romagna, sarà accreditato direttamente sui conti correnti dei proprietari dell'auto e sarà erogato in tre tranches.

«In quattro anni sono più che triplicati i veicoli ecologici in circolazione in Emilia-Romagna - spiega l'assessore regionale alla Mobilità, il ravennate Andrea Corsini- e di questi più del 57 per cento ha ottenuto il bonus regionale, segno che l'incentivo è stato apprezzato dai cittadini e ha contribuito a rinnovare il parco auto della nostra regione con indubbi vantaggi per l'ambiente. Proprio per questo abbiamo deciso di confermare questa misura, con uno stanziamento complessivo di 3 milioni di euro».

In Emilia-Romagna la diffusione dei veicoli più ecologici ha registrato un notevole successo passando dai 4.369 mezzi in circolazione nel 2016 ai 10.580 nel 2019 e ai 14.834 immatricolati nel 2020 (di cui circa mille in provincia di

Ravenna). E negli ultimi due anni le domande per ottenere il bonus regionale sono più che raddoppiate passando dalle oltre 4.300 del 2019 a più di 8.500 del 2020.

Come ottenere il bonus

I cittadini per accedere al contributo regionale devono inserire esclusivamente online i dati anagrafici, quelli dell'auto e le coordinate bancarie o postali sulle quali si desidera ricevere l'importo dovuto, accreditandosi tramite FedERa - la piattaforma per i servizi online della Regione attiva fino al 30 settembre -, oppure Spid o Cie. Sarà possibile registrarsi online a partire dalle ore 14 del 7 aprile fino alle ore 12 del 31 dicembre.

Il contributo è riservato alle persone fisiche e alle auto di nuova immatricolazione, non è valido quindi per le auto in leasing, acquistate a km0 o auto aziendali intestate a ditte.

Ibridi

Funzionano con due motori: uno a combustione principale (benzina o diesel) e uno elettrico. In questo caso la batteria si ricarica quando l'auto rallenta, quindi queste auto non hanno bisogno di stazioni di ricarica.

Ibridi plug-in

Anche questi veicoli hanno un motore a combustione e un motore elettrico. La differenza con le auto ibride è che il motore elettrico ha la priorità. La batteria si ricarica quando l'auto rallenta ma può anche essere collegata a una fonte esterna di energia elettrica.

100% elettrico

Sono veicoli che funzionano solo con l'elettricità. Hanno uno o più motori elettrici, quindi batterie ricaricabili con più capacità. Per queste auto le stazioni di ricarica sono indispensabili.

MOBILITÀ SOSTENIBILE/2

Incentivi per l'acquisto dell'elettrico: 40% di sconto per Isee fino a 30mila euro

Riportando la notizia del bonus regionale per l'acquisto delle auto ibride (vedi articolo qui sopra) va sottolineato che per le auto totalmente elettriche, invece, il bollo in Emilia-Romagna non si paga per i 5 anni successivi all'immatricolazione. In attesa del possibile rifinanziamento del più noto "eco-bonus", inoltre, è stato definito in questi giorni il decreto attuativo sugli incentivi alle auto elettriche. Si tratta di un contributo nella misura del 40% delle spese per nuclei familiari con Isee inferiore a 30mila euro, per l'acquisto o il leasing, effettuato entro il 31 dicembre 2021, di auto elettriche, con potenza fino a 150 kw, e con un prezzo da listino ufficiale della casa automobilistica inferiore a 30mila euro al netto dell'Iva.

DISTRIBUTORI

L'OSSERVATORIO

In provincia la benzina va da 1,3 a 2 euro al litro

È arrivata l'attesa stangata di Pasqua per gli automobilisti, con il prezzo medio del carburante (a fronte degli aumenti di quello al barile da parte dei paesi produttori del greggio) che ha raggiunto in marzo livelli record che non si vedevano dall'inizio dello scorso anno.

In Italia al 29 marzo i prezzi medi (in leggero calo comunque rispetto alla settimana precedente) si attestavano a 1,575 euro al litro per la benzina e a 1,440 per il diesel.

Dando un'occhiata alla provincia di Ravenna - sulla base dei prezzi pubblicati sull'Osservatorio on line del ministero, aggiornati a fine marzo - la benzina va dal dato più economico delle cosiddette "pompe bianche" di Gino Natali in via Romea (zona Bassette a Ravenna, dove la benzina (se si utilizza la modalità self service) costa 1.345 al litro (segue a ruota l'Ip di Punta Marina con 1.389) fino a superare perfino la quota record dei 2 euro al litro in autostrada (in modalità "servito" all'area di servizio Santerno, in località Solarolo), sfiorata comunque anche all'Ip di Conselice. Restando nella modalità "servito", i prezzi più economici sono a Faenza (Repsol, Beyfin e Metano di via Granarolo) e al distributore Eni sulla Ravennana di Ravenna, di poco superiori a 1,5 euro al litro.

Passando al diesel, anche in questo caso a vincere la palma del distributore più economico (sempre per quanto riguarda la modalità "self") è quello di Gino Natali con 1,225 euro al litro, seguito sempre dall'Ip di Punta Marina e poi, con un prezzo di poco superiore all'1,3, dall'Eni di Faenza.

E sono gli stessi della benzina anche i distributori più cari (in modalità "servito"): il gasolio arriva a sfiorare i 2 euro al litro in autostrada e a Conselice.

La disperazione dei benzinai: «Lavoriamo in perdita, in molti saranno costretti a chiudere»

La testimonianza: «Siamo ancora al 30 per cento in meno e la pandemia limiterà gli spostamenti anche in futuro»



«Con le scuole chiuse, il coprifuoco, gli spostamenti limitati, stiamo ancora lavorando al 30 per cento in meno». È dura, in questo periodo di pandemia, anche la vita dei benzinai, tra le poche categorie a essere rimaste sempre aperte, anche durante il lockdown più rigido del 2020. «In quei due mesi abbiamo lavorato consapevoli di registrare circa il 90 per cento di perdite, senza poter contare tra l'altro sulla cassa integrazione come le altre categorie. Con il senno di poi devo ringraziare un mio dipendente che si era licenziato poche settimane prima del lockdown. Dipendente che poi ovviamente non ho più sostituito...». A parlare è Danilo Gagliardi, titolare dell'omonimo distributore Agip-Eni di via Faentina, alle porte di Ravenna, tra i più frequentati dell'intero territorio comunale.

«Sostanzialmente la perdita complessiva del 2020 si è attestata attorno al 35 per cento, ma l'emergenza non è naturalmente ancora finita. E per il futuro vedo tante in-

cognite, in molti secondo me saranno costretti a chiudere. Anche perché la pandemia cambierà lo stile di vita, favorirà anche in futuro lo smart working, ci saranno meno spostamenti comunque. Senza considerare le innovazioni tecnologiche che spingeranno sempre di più i mezzi elettrici. E noi che puntiamo anche sul metano abbiamo già assistito a una drastica riduzione di auto prodotte con questa alimentazione, negli ultimi anni».

Il tutto senza poter contare su ristori diretti, a parte quelli del primo lockdown. «Senza considerare che siamo in attesa da anni del rinnovo del contratto nazionale», ricorda Gagliardi.

Per quanto riguarda l'aumento del prezzo della benzina di queste settimane (vedi altro articolo di questa pagina), «i nostri prezzi sono vincolati, non abbiamo margini di manovra. E in questo periodo la concorrenza è ancora più serrata e la gente magari ci sta più attenta...».

Luca Manservigi

Confesercenti contro i furbetti del cashback

Anche la Faib-Confesercenti di Ravenna denuncia la presenza dei cosiddetti "furbetti" del Cashback di Stato. Nello specifico, i benzinai denunciano micro-fornimenti alle pompe automatiche ripetuti più volte (nei weekend o di notte) per valori intorno ad 1 euro o addirittura al di sotto, allo scopo di scalare la classifica del numero di pagamenti con bancomato o carte, che vale 1.500 euro per i primi 100mila cittadini italiani con il maggior numero di transazioni.

«Basterebbe vietare le operazioni ripetute nel giro di un lasso di tempo ristretto», scrive Confesercenti lamentando ovviamente le aumentate commissioni bancarie per i gestori.

Classe A NIGHT Edition. La prima Stella della notte.

Lasciati affascinare dalla sportività e dallo stile di **Classe A NIGHT Edition** con esclusive **finiture in nero, cerchi in lega da 18"** e **vetri posteriori sfumati scuri**. Con **doppio display widescreen da 10,25"**, **sistema di parcheggio assistito** e **smartphone integration**, è disponibile in quattro colorazioni tra cui il **nero notte** e il **bianco polare**. La nuova Stella in **edizione limitata** è pronta a risplendere in strada.

Scopri-la da **De Stefani S.p.A.**

Classe A 180 d Automatic SPORT NIGHT Edition da **350 €** al mese*, con **myDrivePass**. Solo con Mercedes-Benz Financial.

- 35 canoni
- Anticipo 6.500 €
- **TAN 3,90% - TAEG 4,88% - TAE 3,97%**
- E dopo 3 anni sei libero di restituirla

Mercedes-Benz



De Stefani S.p.A.
Concessionaria Ufficiale di Vendita Mercedes-Benz
Ravenna - Imola - Cesena, www.destefani.net

*Esempio di leasing myDrivePass per Classe A 180 d Automatic SPORT NIGHT Edition, 35 canoni da 350 €. Riscatto finale 16.298 € e chilometraggio totale 60.000 km, durata 36 mesi. Prezzo chiavi in mano 22.566 € (IVA, Messa su strada e contributo Dealer inclusi, IPT esclusi). Importo totale finanziato 26.056 €, importo totale dovuto dal consumatore 29.073 € (anticipo escluso), incluse spese istruttoria 366 €, imposta di bollo 16 € e spese d'incasso SEPA 4,27 €. Valori IVA inclusa. Salvo approvazione Mercedes-Benz Financial Services Italia S.p.A. L'offerta è valida sulla Classe A Special Edition ed è soggetta a disponibilità limitata per contratti entro il 30/03/2021 e immatricolazioni entro il 30/06/2021. Fogli informativi disponibili presso la Concessionaria e sul sito internet della Società. La vettura raffigurata è una Classe A SPORT NIGHT Edition con vernice opzionale. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

AUTOMOTIVE/1

De Stefani: «Chi aveva deciso di cambiare auto l'ha fatto comunque alla riapertura delle concessionarie»

Il responsabile commerciale del brand Mercedes in provincia teme gli stop alle produzioni di componentistica in giro per il mondo

«Chi è abituato a fare colazione al bar se trova il bar chiuso per un mese poi non compra trenta cappuccini il primo giorno che riapre. Se una persona ha deciso di comprare l'auto nuova e trova la concessionaria chiusa per un mese, farà l'acquisto quando riapre». Così Andrea Barbera, responsabile della rete commerciale De Stefani, spiega perché in un certo senso una concessionaria ha sofferto meno di un barista. Il risultato annuale dell'azienda che commercializza Mercedes e Smart è stato migliore di quello ipotizzato a maggio, usciti dal lockdown: «Per cinquanta giorni abbiamo tenuto aperto solo il servizio di assistenza come necessità. La vendita è stata costretta a fermarsi anche perché erano fermi gli uffici della Motorizzazione». Lo scenario più ottimistico alla ripresa estiva del 2020 era un -15 per cento di fatturato. «Abbiamo chiuso con un -12 e quindi meglio del previsto. Si stimava che chiudesse il 25 per cento delle concessionarie in Italia e invece siamo a un 7-8 per cento che si avvicina al dato fisiologico anche senza pandemia».

La pandemia non ha lasciato segni sulle abitudini di pagamento per la clientela: «La filosofia della rata anziché il bonifico subito è sempre più consolidata. E aumento di un 7-8 per cento il ricorso al noleggio a lungo termine, questo in particolare per i veicoli elettrici che sono i prodotti più recenti della tecnologia. Si sa che presto faranno migliora-



menti e allora chi è interessato preferisce non avere il peso di un veicolo che fra due-tre anni potrebbe essere molto arretrato».

A preoccupare Barbera è più il blocco delle produzioni in giro per il mondo: «La pandemia o altri problemi hanno fermato fabbriche che hanno messo in crisi l'intera filiera. Questo blocca le case automobilistiche». Nel quotidiano invece l'effetto Covid si è visto su

alcuni dettagli che lasciano il cliente più soddisfatto: «Chi viene a ritirare l'auto dall'officina apprezza di vedere che viene tolta la pellicola dal volante e che l'abitacolo profuma di igienizzazione. L'abbiamo sempre fatto ma ora il cliente lo nota più volentieri».

Arriveremo mai alla compravendita di un'auto online con "delivery" a domicilio come fosse un libro? «Le tecnologie ci sono tutte. E si può anche pensare di caricare l'auto su una bisarca e portarla a casa del cliente con un venditore che fa la spiegazione. Quello che manca al momento è un sistema certo di identificazione dell'acquirente perché parliamo di beni che hanno una immatricolazione intestata a una identità. Non siamo enti certificatori. Forse con lo Spid arriveremo anche a questa nuova frontiera». (and.a.)

AUTOMOTIVE/2

Ghetti: «Bisogna prorogare gli incentivi alla rottamazione»

Dal salone Fca l'apprezzamento per i contributi che svecchiano il parco veicoli circolante

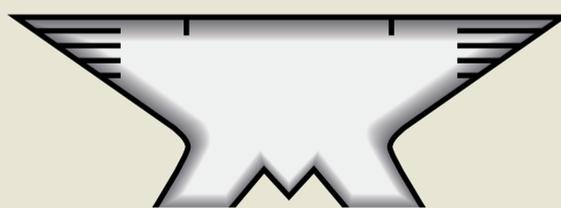
«Le limitazioni anti pandemia che hanno fermato viaggi, ristoranti, bar, palestre e tempo libero hanno messo in crisi una parte della popolazione ma al tempo stesso hanno ridotto le possibili voci di spesa per altri e se questi hanno avuto la fortuna di mantenere la retribuzione che avevano, si sono ritrovati con una capacità di spesa superiore rispetto agli altri anni». Per Gianluca Ghetti, titolare dell'omonima concessionaria che commercializza Fca, Lancia, Alfa Romeo e Jeep, c'è anche questo fatto da considerare per spiegare la ripresa del mercato auto nei mesi centrali del 2020. «Se guardiamo solo al periodo da luglio a ottobre, cioè da quando è finito il primo lockdown e prima che arrivasse la seconda ondata, abbiamo dei numeri migliori rispetto al 2019». L'altro aiuto è arrivato dagli incentivi dello Stato per la rottamazione di

Il titolare: «Alcune famiglie hanno avuto più capacità di spesa nel 2020, bene per le auto»

auto con più di dieci anni di vita. Prima era riservato a chi comprava un veicolo elettrico – e la risposta del mercato è stata timida visto che si tratta di prodotti ancora di nicchia (un per cento del mercato italiano) –, poi è stato ampliato anche ai motori termici con emissioni ridotte. E gli acquirenti sono tornati in concessionaria. Un bonus che può arrivare a 1.500 euro rende di certo più appetibile una vettura come la Panda. L'imprenditore ci tiene a sottolineare che quell'incentivo, in un quadro complessivo, è tutt'altro che una perdita per lo Stato: «Partiamo dicendo che solo di Iva

1970 **50°** ANNO 2020

ASMAR



CARPENTERIA METALLICA
INFERRIATE
CANCELLI - RECINZIONI
SCALE - INFISSI

PIANGIPANE (RA) Via dell'Abbondanza 17
Tel. 0544 417462 - info@asmar.it
www.asmar.it



AUTOMOTIVE/3

LINEABLÙ: «IL MERCATO ATTUALE È TRAINATO DAI MOTORI IBRIDI, MA IL FUTURO SARÀ ELETTRICO GRAZIE AI GRANDI MARCHI»

Il titolare dell'azienda che distribuisce Volvo e Mazda vede sempre più consolidato il noleggio a lungo termine: «Canone che copre tutto, chi guida mette solo la benzina»

La pandemia ha portato un boom di vendite online per i beni di consumo più quotidiani ma ha consolidato un atteggiamento simile anche per il mercato dell'auto. «Una vendita su cinque è una trattativa nata dai canali digitali con l'incontro con il cliente di persona solo al momento della consegna della vettura», dice Enrico Benelli del gruppo Lineablù (Volvo, Seat, Cupra., Skoda, Mazda). Anche per questo nel corso del 2020 l'azienda ha potenziato il personale dedicato a seguire i canali digitali.

«Tutto sommato l'anno è andato meglio di quello che temevamo a un certo punto. Il nostro fatturato è rimasto quasi invariato rispetto al 2019. Nei primi due mesi del 2020 il mercato era partito bene e chi aveva deciso di cambiare l'auto non ha rinunciato perché ci sono stati due mesi di chiusura, ha solo rinviato l'acquisto più avanti». Ecco spiegato anche la performance estiva.

In totale Lineablù nel 2020 ha consegnato 1.430 veicoli «con una maggioranza fatta dai marchi generalisti che più di altri hanno potuto beneficiare degli incentivi pubblici».

Il traino del mercato ormai si chiama ibrido. Perché se l'elettrico è ancora costoso e poco appetibile per autonomie di percorrenza e tempi di ricarica, discorso diverso per auto che unisce spinta elettrica a carburanti tradizionali: «Nei primi due mesi del 2021 la quota di mercato di ibrido a livello italiano è stata circa il 26 per cento. Nello stesso periodo di un anno fa eravamo al 10. La crescita è continua e inarrestabile».

Se il presente si chiama ibrido, Benelli è convinto che il futuro si chiamerà full electric: «Finora abbiamo avuto Tesla a innovare ma adesso che entrano in campo i grandi come Mercedes, Volvo, Volkswagen, Stellantis, le innovazioni arriveranno in fretta. Oggi l'autonomia di 300-350 km non attrae. Quando saremo attorno a 500-600 sarà diverso e sono convinto che ci arriveremo in breve».

Ormai è sempre più ridotta la fetta di clienti che acquistano pagando subito. Si prediligono i finanziamenti o anche formule alternative all'acquisto: «Il noleggio a lungo termine attrae molto. C'è un anticipo che si può aggirare attorno ai cinquemila euro, spesso coperti dalla scontistica dell'usato in permuta, e poi con canoni mensili da 300-500 euro si ha la copertura di tutto, dal bollo all'assicurazione: al guidatore resta solo da mettere il carburante». (and.a.)



viene già quasi recuperato. Poi ci sono le varie tasse sull'immatricolazione. Ma dobbiamo anche avere chiaro che in Italia circolano 38 milioni di auto, circa la metà ha più di dieci anni. Svecchiarli può solo fare bene all'ambiente con una riduzione delle emissioni». Ecco perché l'augurio di Ghetti è che il Governo Draghi proroghi gli incentivi: «Le stime dicono che il plafond a disposizione dovrebbe esaurirsi verso metà aprile. Prorogarlo con nuove risorse sarebbe una mossa giusta». La terza spinta al mercato è arrivata dalle garanzie pubbliche per il rilascio di finanziamenti alle aziende: molte hanno potuto fare investimenti e rinnovare i loro beni come i parchi auto aziendali. Tutto questo non è però bastato a tamponare i danni di quei quasi tre mesi di chiusura totale, anche se Fiat è stato il secondo marchio più venduto in provincia dopo Volkswagen: «Abbiamo chiuso l'anno con un fatturato in calo del 18 per cento rispetto al 2019». Il 2021? «Se da giugno avremo uno scenario come quello dell'anno scorso a cui aggiungere la crescente copertura vaccinale, credo ci siano le possibilità di ritornare ai numeri del 2019». (and.a.)

PANETTERIA - PASTICCERIA - CAFFETTERIA - GASTRONOMIA VEGETARIANA - RISTORAZIONE BIO - CATERING



Ceccolini Bio[®]

La certezza di mangiar sano e biologico al 100%

AUGURI DI BUONA PASQUA

APERTO

CON VENDITA E ASPORTO
di tutti i prodotti fino alle 19.30

SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO
con prenotazione entro le ore 10

Rimani aggiornato, segui la nostra pagina Facebook



COLOMBE PASQUALI

Via D'Azeglio 3/C - Ravenna - Tel. 0544 217700

www.ceccolinibio.it • info@ceccolinibio.it • CeccoliniBio

TRIBUNALE/1

Autocostruzione, la figuraccia del Comune: secondo il Tar doveva vigilare sul cantiere

La sentenza sul caso di Filetto impone a Palazzo Merlato di pagare il 75 per cento della manodopera, valutata 600mila euro

Il Comune di Ravenna dovrà rimborsare il 75 per cento del valore della manodopera prestata (circa 21mila ore a 30 euro per un totale di oltre 600mila euro) dalle famiglie della cooperativa Mani Unite che prese parte al progetto di auto-costruzione di 14 appartamenti a Filetto. Lo ha deciso il Tar dell'Emilia-Romagna. La sentenza ha anche riconosciuto l'annullamento delle penali comminate alla cooperativa a seguito della decadenza della concessione del diritto di superficie, respingendo la domanda del Comune di risarcimento danni. L'epilogo giudiziario arriva a distanza di otto anni dai fatti.

La cooperativa, con l'assistenza dell'avvocato Danilo Montevicchi di Faenza, aveva deciso di non mollare e di resistere alle accuse della pubblica amministrazione. Soddisfatto Stefano Bentini, presidente della coop: «Finalmente emergono e vengono sanzionate le responsabilità dell'ente territoriale nella mala gestione del progetto di auto-costruzione, responsabilità che il Comune di Ravenna aveva sempre respinto, ascrivendole alla cooperativa, accusata di aver recato un danno di tre milioni di euro, con dichiarazioni riportate sulla stampa nel corso degli anni».

La sentenza attribuisce a Palazzo Merlato un compito di vigilanza sul cantiere, come più volte avevano sostenuto gli auto-costruttori. Fu infatti la pubblica amministrazione a individuare i 14 nuclei familiari attraverso un bando pubblico, indicando l'azienda edile privata che doveva occuparsi di coordinare il lavoro. Le famiglie mettevano la manodopera accendendo un mutuo con Banca Etica per coprire i costi dei materiali e le competenze dell'azienda. Così facendo le famiglie avrebbero ottenuto una casa di proprietà a prezzi vantaggiosi rispetto al mercato. L'azienda edile poi finì per fallire e il cantiere rimase incompleto. La conclusione arrivò con l'intervento del Comune che investì alcune centinaia di migliaia di euro per assegnare le abitazioni come case popolari e chiedendo i danni alle famiglie.

Ma il Tar adesso dice no. Il Comune sta valutando se ricorrere o trovare un accordo con le famiglie. Ora ha trenta giorni di tempo per avviare un procedimento ed emanare entro 120 giorni un provvedimento.



TRIBUNALE/2

RELITTO BERKAN, I VERTICI DI AP RISCHIANO DI FINIRE A PROCESSO PER REATI AMBIENTALI

Udienza preliminare per l'affondamento nel Piomboni: costituzione di parte civile per cinque associazioni green

Con la prima udienza preliminare celebrata il 25 marzo, è cominciato l'epilogo in tribunale dell'inchiesta sull'affondamento del relitto Berkan B a ridosso della penisola Trattaroli nella piallassa Piomboni. La procura procede per reati ambientali e chiede il rinvio a giudizio di Daniele Rossi e Paolo Ferrandino, presidente e segretario dell'Autorità portuale di Ravenna. Cinque associazioni ambientaliste (Legambiente, Anapa, Oipa, Nomez e Italia Nostra) hanno presentato la richiesta di costituzione di parte civile che dovrà essere valutata dal gup. Udienza aggiornata a maggio. Lungo oltre 100 metri, costruito nel 1984, il mercantile battente bandiera



panamense compare nei radar ravennati undici anni fa: venne sequestrato in porto per i debiti accumulati dal suo armatore turco. Dopo il rimpatrio dell'equipaggio, la motonave viene ormeggiata in porto e nel 2017 venduta all'asta per essere smantellata. Qualcosa nelle operazioni di

demolizione va storto: si spezza a metà ma i lavori continuano e a marzo 2019 il relitto, non ancora bonificato da carburanti e altri liquidi, affonda nelle acque comunicanti con la valle naturale.

I magistrati contestano ai vertici dell'authority il ruolo di garanzia che avrebbero dovuto esercitare per impedire l'accadimento. Parallela alla vicenda penale, ne è sorta una amministrativa. A ottobre 2019 Ap aveva aggiudicato un bando per la rimozione del relitto alla società ravennate Micoperi. Lo scorso gennaio è arrivata la revoca dopo che l'azienda che prese parte al recupero della Costa Concordia all'isola del Giglio ha deciso di non firmare il contratto per via di maggiori costi a suo carico emersi in conferenza di servizi. La possibilità di non firmare era ammessa perché l'affidamento è arrivato oltre 120 giorni dopo l'aggiudicazione della gara. Micoperi ha presentato ricorso al Tar per ottenere i lavori alle condizioni iniziali messe a bando.




È ARRIVATA L'APP DEL RISTORANTE MOLINETTO!

A CASA O AL LAVORO, TU SCEGLI I PIATTI... E NOI TE LI PORTIAMO!



scarica **MOLINETTO RISTORANTE** gratuitamente da **GOOGLE PLAY** o da **APP STORE APPLE** semplicemente inquadrando con la fotocamera del tuo smartphone il **QR code** riportato qui a fianco



L'INTERVISTA

Dai disturbi alimentari ai pranzi in giro per l'Italia: «Sto finalmente "imparando" a mangiare Chi non ha un rapporto sano con il cibo si faccia aiutare»

La ravennate Anna Maria Fabbri ha raccontato la propria storia in un libro: «Prendevo e perdevo 10 chili in pochi giorni: è una malattia strana, che non si percepisce. Io ho reagito anche andando alla scoperta delle tipicità locali»

Si è fatta ospitare in tutte le 107 province italiane - da parenti, amici e sconosciuti - per un'avventura enogastronomica che ha contribuito a farle superare alcuni disturbi alimentari che ne hanno condizionato l'esistenza per anni. Una storia che ha raccontato in un blog (sul sito ingiroperlitalia.it) e ora anche in un libro, *Quando a casa tornerai vicini a trovar*. Lei è Anna Maria Fabbri, ravennate classe 1982. L'abbiamo contattata.

Di che tipo di disturbi soffrivi?

«Alimentazione incontrollata, in alternanza a una fin troppo controllata. Non sono mai stata in grado di gestire gli eccessi, per cui ogni sgarro diventava per me un motivo per mollare e mangiare fino a non respirare. Che alternavo a momenti di grandi restrizioni, con calcolo delle calorie e divieto assoluto di consumo di certi cibi. Riuscivo a perdere e a prendere 10 chili in poche settimane».

Quando sono iniziati i tuoi problemi? E dopo quanto tempo sei riuscita a superarli?

«Mi è praticamente impossibile risponderli, probabilmente quando ne ho preso coscienza erano già iniziati da molto tempo: non si vuole assolutamente accettare questa cosa, la si nega. Allo stesso modo mi è impossibile dire quando siano finiti, perché secondo me non finiranno mai. Il punto dove sono arrivata, quello dell'accettazione della problematica, mi ha portato a fare passi enor-

mi, ma non mi sento di aver vinto la sfida. Oggi ho una consapevolezza differente, che mi ha portata a farmi aiutare. Solo oggi, solo alla fine del mio viaggio, solo dopo tutti questi anni, sono riuscita a rivolgermi a un nutrizionista e ho iniziato un percorso per "imparare a mangiare"».

E cosa stai imparando?

«Con il mio nutrizionista Antonio stiamo lavorando proprio sull'equilibrio, elemento che a me è sempre mancato: mi sta aiutando nella gestione degli sgarri, non negandomi nulla

nel quotidiano, dal dolce a fine pasto al bicchiere di vino a cena, stiamo lavorando sul senso di colpa, sul provare a mangiare per piacere e non per ossessione. Non mi dice solo cosa mangiare, ma come mangiarlo».

Cosa ti senti di consigliare a una persona che soffre di disturbi alimentari?

«Forse non saprei aiutarla nel concreto, potrei solo farla sentire meno sola. Ed è proprio con questo intento che ho deciso di scrivere il libro, per cercare di parlare di una problematica molto diffusa, perché a volte parlarne aiu-

ta. Inoltre la mia grande speranza è quella di far scattare qualcosa in chi legge, tipo la voglia di riprendersi la propria vita. I disturbi alimentari mi hanno vincolato molto negli anni: è una malattia strana, non la si vede o non la si percepisce. Sono però le persone stesse che ne soffrono che devono decidere di voler essere aiutate. Io consiglio a tutti quelli che sentono di non aver un rapporto sano con il cibo di avanzare una richiesta di aiuto e se non sanno a chi rivolgersi anche il medico di famiglia potrebbe essere un buon primo passo».

Tu hai deciso di combatterla girando l'Italia invece: come è nata l'idea? E come si è sviluppato il tuo viaggio?

«Un po' per caso. Avevo aperto un blog dove parlavo di alimentazione, ma non era quella la strada che volevo intraprendere. Iniziai così a parlare di tipicità locali e lo facevo viaggiando e andandole a scoprire in prima persona. Mi è stata di grande aiuto la partecipazione alla trasmissione della Pina "Pinocchio" su Radio Deejay dove oltre ad aver avuto la possibilità di presentare il progetto, ho dato il via ad un nuovo format, "Portami a pranzo nella tua città": ho mangiato in moltissimi luoghi d'Italia accompagnata dalle persone del posto».

Quando hai deciso di scrivere un libro?

«Quando ho iniziato il mio giro d'Italia ho dichiarato fin dal primo momento che alla fine ne avrei scritto un libro e a man a mano che il viaggio proseguiva mi rendevo conto che era



Anna Maria Fabbri in una foto di Giulia Castellani



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



necessario scrivere che cosa straordinaria stavo facendo. Inizialmente pensavo a qualcosa di più orientato verso il mondo del cibo, ma mentre viaggiavo mi rendevo conto che ricoprivo sempre di più un ruolo secondario, lasciando spazio a tutto il resto che stavo vivendo e provando, a tutte le persone che mi stavano accompagnando, i luoghi bellissimi che stavo scoprendo, le emozioni che stavo vivendo. Non mi reputo una scrittrice, ma questa per me era una storia troppo bella e speciale per non essere raccontata».

Durante il tuo viaggio per l'Italia, quali sono diventati i tuoi piatti preferiti? E quali le scoperte culinarie più sorprendenti?

«Io amo i dolci. Per me non esiste finire un pasto senza una punta di dolce sul finale ed è stato strano in alcune città non trovare un vero dolce tipico. In ogni caso sono amante dei carboidrati in generale, anzi, meglio se complessi e conditi, insomma quelle cose che fanno ingrassare. Una scoperta è stata ritrovare gli stessi piatti tipici, magari con nomi di-

\ Anna Maria Fabbri \

**Quando a casa tornerai
vienimi a trovar**



«Con la pandemia è tutto più difficile: sembra che mangiare sia diventata l'unica cosa fattibile»

versi o con preparazioni di poco differenti, in diverse città o regioni. Per esempio un gran classico "la pasta al nero di seppia" è tipica sia nel Veneto che in Sicilia. Altra cosa importata che ho scoperto è che spesso non esiste una vera e unica ricetta tipica, una volta si usava quello che si aveva in casa e variava di famiglia in famiglia, come per esempio nel caso della "ciambotta", lo stufato di verdura del sud Italia, che una zia lo fa diverso da un'altra».

La pandemia ha bloccato anche il tuo progetto? E come ha cambiato il nostro rapporto con il cibo?

«Il mio progetto, se intendiamo quello di far pace con il cibo, non si è mai fermato, anzi in questo periodo di pandemia ha raggiunto il suo massimo picco di difficoltà. In questi mesi ci hanno reso fattibile solo una cosa, "mangiare". E per chi ha disturbi alimentari, avere solo questo sfogo può diventare molto dannoso. L'ossessione potrebbe peggiorare. Ho letto che queste problematiche infatti, purtroppo sono aumentate».

Luca Manservigi

SOLIDARIETÀ

IL "PIATTO SOSPESO" DI CUOCHI E PRODUTTORI ARRIVA SEMPRE A PIÙ PERSONE IN DIFFICOLTÀ

Collaborazione con il consorzio Il Solco e il progetto "Housing first" «Un modo per far conoscere anche la cucina romagnola»



Il progetto "piatto sospeso", che vede collaborare cuochi e produttori virtuosi di Ravenna allo scopo di donare cibo di qualità a chi ne ha bisogno, si allarga. E arriva - dopo le mense per i più poveri e la Caritas - anche al progetto "housing first" del consorzio di cooperative Il Solco, che mira a dare una casa a chi è in grado comunque di lavorare, cercando di favorirne con il tempo la piena autosufficienza.

Ecologia di Comunità e RavennaFood, che hanno inventato il "Piatto sospeso" in versione ravennate, portano ora un po' di cibo anche alle due strutture di emergenza abitative gestite dal Solco, in via Torre (vicino al centro iperbarico e gestito dal progetto "Crescita", **nella foto**).

«Il progetto - commenta Paolo Belletti, presidente del Villaggio del Fanciullo e

coordinatore del Piatto Sospeso - coinvolge persone con forti problemi di disagio abitativo e sociale e vuole contribuire al loro percorso di riacquisizione di un accettabile stato di benessere psico-fisico e relazionale. Un recupero di assunzione di responsabilità di persone fragili che coincide anche con minori costi strutturali da parte della collettività. È in questa dimensione che RavennaFood è disponibile anche a supporti formativi sul mondo del cibo. E così anche nell'esperienza del progetto Crescita di via Torre che dà ricovero a persone in via di inserimento lavorativo possiamo contribuire con un piatto caldo serale ad alleviare la loro condizione facendo conoscere fra l'altro la nostra cucina romagnola nel rispetto delle diverse culture religiose».

Il presidente del consorzio Il Solco, Antonio Buzzi, commenta: «Certamente questi servizi sono necessari per contribuire ad una inclusione graduale di persone che per mille motivi sono giunti a Ravenna o ravennati da sempre ma in grave progressiva marginalità anche a causa della pandemia. L'intervento del Piatto Sospeso oltre a contribuire alla loro integrazione sociale è una modalità importante per far conoscere alla città queste realtà, queste problematiche».

«Ancora una volta - conclude ancora Belletti - i cuochi, in questo caso in particolare la "maestra di cucina" Rosella Mengozzi di "Saperi e Sapori", e i "produttori virtuosi" di Ravenna, anch'essi colpiti in modo profondo da questa situazione, riescono a contribuire comunque, con la loro professionalità e la loro disponibilità sociale, a tenere unita la nostra comunità. Ne usciremo velocemente se si diffonderanno questo tipo di imprese».

Innovativo ed efficace sistema a nebulizzazione da esterno per liberare il giardino dalle zanzare e altri insetti fastidiosi. Gli impianti **ZanZero** sono completamente automatizzati e disponibili in vari modelli per piccoli giardini, balconi, terrazzi o parchi e giardini, da 50mq. fino a 6500mq. Il sistema è composto da una centralina di pressurizzazione/miscelazione, un circuito di tubi per guidare il prodotto e una serie di ugelli nebulizzatori distribuiti lungo le siepi perimetrali del giardino in zone umide e ombreggiate.

Rilassatevi nel verde di casa vostra

ZanZero significa utilizzare il vostro giardino in totale relax senza le fastidiose zanzare. Installando ZanZero potrete tranquillamente godervi il giardino, la piscina e qualsiasi spazio aperto che oggi difendete con altri sistemi poco efficaci o cospargendo la vostra pelle con sostanze repellenti a volte poco naturali.

Protezione costante

Pochi minuti di funzionamento al giorno garantiscono una protezione costante riducendo lo spreco di prodotto. Il dosaggio puntuale aumenta l'efficacia riducendo i consumi. Il funzionamento notturno permette inoltre la massima efficacia con il minimo impatto.

Ecologico

Gli insetticidi utilizzati uniti al dosaggio puntuale della nostra macchina rispettano gli animali domestici e gli insetti oltre ad essere innoqui per gli esseri umani e bambini.

Zero costi di manutenzione

I materiali costruttivi di alta qualità garantiscono una durata della macchina per molti anni. Necessita di un lavaggio annuale a fine stagione.

Efficace

Il rivenditore ZanZero più vicino sarà a disposizione per rispondere ad ogni domanda e togliere ogni dubbio!



ZANZERO
Impianto antizanzare



Zero Zanzare

finalmente l'estate senza zanzare

RIVENDITORE AUTORIZZATO, INSTALLAZIONE E ASSISTENZA

**CONTATTACI PER PREVENTIVI GRATUITI
0545 33557**



LUGO, Via dell'Artigianato 3 - www.comag-lugo.it



RAVENNATI ALL'ESTERO

Il campione di beach tennis nel Brasile travolto dal Covid: «Qui contraddizioni e confusione»

Alessandro Calbucci è numero 1 al mondo della disciplina nata in Romagna: «Ma Ravenna non ci ha investito»

Da anni è il giocatore numero 1 al mondo di beach tennis, lo sport che da queste parti in tanti chiamano ancora più semplicemente "racchettoni". Ed è stato proprio il racchettone a spingere il 41enne Alessandro Calbucci sempre più lontano dalla sua Ravenna, sulle cui spiagge questa disciplina è praticamente nata. Una sorta di paradosso che lo ha portato in Brasile, a Rio De Janeiro, dove si guadagna da vivere facendo il maestro di beach tennis.

«Rio è diventata la nuova capitale mondiale di questo sport, tanto che tra gli addetti ai lavori ormai è diventata una prassi dire che "è nato in Italia e cresciuto in Brasile". Purtroppo non è riuscito a svilupparsi autonomamente e il fatto di essere ricompreso all'interno della Federazione Tennis non lo fa decollare. In questo anno di pandemia non è stato possibile organizzare tornei, non abbiamo ricevuto alcun indennizzo». Impossibile campare di beach tennis giocato, «ma insegnando beach tennis qui ci si può riuscire. Crescono e nascono nuove scuole e nuovi centri di beach tennis di continuo, la "febbre" per questo sport è sempre molto alta».

Il Brasile è però diventato anche la capitale mondiale del Covid, per così dire, essendo il secondo Paese al mondo (dopo gli Stati Uniti) per numero di contagi e di vittime, che sono migliaia al giorno. Tutto questo mentre la situazione è sempre più critica all'interno

Alessandro Calbucci esulta per una vittoria poche settimane prima dello scoppio della pandemia



del governo del presidente Jair Bolsonaro, diventato noto in tutto il mondo per le sue teorie negazioniste.

«Lockdown? C'è, ma "alla brasiliana, ossia con molte contraddizioni e tanta confusione. Inizialmente - continua Calbucci - il presidente aveva contaminato la mentalità della gente: i brasiliani pensavano fosse una questione solo italiana o quasi, di un popolo di vecchi come loro ci percepiscono. Loro invece, sono sopravvissuti alla dengue, dicevano all'inizio, loro non lo temevano il Covid». Oggi invece è cambiato tutto. «Adesso

si stanno prendendo paura anche i brasiliani. La pandemia sta facendo molti morti e quasi tutti hanno avuto un parente o un amico coinvolto in maniera grave».

Per tornare al lockdown, alla brasiliana? «Sì, non sarà mai una gestione europea. Qui è all'acqua di rose, si può viaggiare senza problemi ovunque. La spiaggia sarebbe chiusa, per dire, ma ci vanno tutti».

Da brasiliano acquisito (Calbucci ci si è trasferito da 2 anni ma è quasi un decennio che frequenta il Paese abitualmente), come si spiega l'arrivo al potere di Bolsonaro? «Ha

vinto grazie a una coltellata (il riferimento è all'aggressione subita durante la campagna elettorale del 2018, ndr). È un effetto collaterale degli ultimi anni di Lula degenerati nella corruzione. I brasiliani hanno votato quello che ritenevano il male minore. Ora si stanno invece rendendo conto di quello che è veramente Bolsonaro, con la sua povertà retorica, etica e morale. Quando apre la bocca, altro che Berlusconi dei tempi d'oro. I suoi discorsi sono intrisi di cultura militare, maschilista, razzista. E sulla pandemia, come sapete anche voi in Italia, ne ha fatte di tutti i colori».

E l'Italia com'è, a distanza? «Sempre più bella da lontano che da vicino, devo dire. Ravenna mi manca, è una città meravigliosa, ho bellissimi ricordi. Purtroppo non si è mai voluto investire veramente sul beach tennis, forse perché Marina di Ravenna in quel periodo era già piena di gente e non è stato considerato utile. Ma sarebbe stato un ottimo investimento per "internazionalizzare" e rilanciare la località dopo il boom. E poi evidentemente è vero che non si è mai profeti in patria. Basta pensare che sono numero uno al mondo da ormai sette anni (quest'anno la classifica del ranking è cristallizzata a causa della pandemia, ndr) e non ho mai ricevuto neanche un minimo riconoscimento nella mia città...».

Luca Manservigi

Raccolta e vendita della vera cozza di Marina di Ravenna e di vongole di qualità per aziende, ristoranti e privati

Dal mare direttamente sulle vostre tavole con qualità ed esperienza

DA APRILE
NUOVO PUNTO VENDITA
in Viale delle Nazioni 19
a Marina di Ravenna
Tel 347 9089999





L'INTERVISTA

Una nuova primavera dell'audio: «La narrazione per le orecchie può fare molto bene al teatro»

Il critico Rodolfo Sacchettini porta avanti da anni un percorso di riscoperta della forma del radiodramma

di Iacopo Gardelli

Stiamo vivendo una nuova primavera dell'audio? La pandemia ci ha isolati, ci ha privato delle scene e dei cinema; ma ci ha fatto anche riscoprire la gioia dell'ascolto intimo, attraverso la fruizione di podcast e delle radio online.

Il migliore esperto per parlare di questi temi è Rodolfo Sacchettini, fiorentino "naturalizzato" ravennate, critico teatrale e docente alla NABA di Milano, tra i fondatori della rivista *Altre Velocità*. Sacchettini da anni porta avanti un originale percorso di riscoperta della forma del radiodramma: dallo scorso novembre collabora con Radio Tre, presentando radiodrammi d'archivio firmati da grandi autori ma spesso difficilmente reperibili; per il Teatro Metastasio di Prato sta curando un progetto di produzione di nuovi radiodrammi chiamato *L'arte invisibile*.

Si parla di ritorno dell'audio. Il fenomeno è partito prima della pandemia, ma senza dubbio il Covid lo ha fatto esplodere. È così?

«Si parla di un ritorno dell'audio da almeno dieci anni. Il fenomeno è esploso coi podcast d'autore, che hanno finalmente allargato il pubblico. Pensiamo al caso di *Veleno* di Pablo Trincia, un progetto di "narrazione per le orecchie" che risale al 2017; o a Matteo Caccia, col suo *La piena*, nel 2018. A me piace chiamarla una "primavera dell'audio", un fiorire di idee e sperimentazioni diverse. Tutto è stato accelerato dalla pandemia: costretti a casa, il web ci ha permesso di fruire più facilmente di alcuni prodotti, fra cui quelli audio. E anche la produzione è aumentata. Grazie al digitale i costi si sono abbassati: è diventato molto più facile produrre un podcast, ed è relativamente poco costoso rispetto ad altri linguaggi. C'è stata dal basso una crescita rapida e diffusa e si stanno creando professionalità specifiche».

Una volta si pensava che i fruitori di podcast fossero tendenzialmente molto giovani: com'è cambiato il pubblico nel tempo?

«Secondo gli storici del podcast ci sono due fasi del fenomeno: una prima fase corre parallela alla diffusione del web, nei primi anni 2000. Il fenomeno rimase sotterraneo e nascosto, andava di pari passo con l'esplosione del blog. La narrazione audio, il più delle volte, era un diario sonoro: si raccontavano le proprie giornate, e così via. Poi c'è stato uno sviluppo, durato circa dieci anni, che ha prodotto veri autori. Anche oggi rimane fortissima la questione dell'io: un podcast spesso mette al centro l'io dell'autore che coincide col protagonista della storia che viene raccontata – un io che riscopre il mondo. Oggi il podcast coinvolge un pubblico molto più ampio, collegato a una fascia d'età relativamente giovane, ma si sta allargando. È diventato un mezzo per parlare degli argomenti più disparati».

Un podcast è capace di raggiungere la stessa complessità della letteratura o del teatro nel trattamento di un tema?

«Assolutamente sì, proprio come lo fa la radio di qualità. E da un punto di vista narrativo è la grande sfida da affrontare oggi per i creatori di podcast. La scrittura di podcast moderni è un campo in cui ci si può ancora divertire a sperimentare. Anzi, bisogna sperimentare: il podcast, come ogni narrazione legata al puro ascolto, deve porsi il problema, ancora più del teatro e della letteratura, dell'attenzione del pubblico. Deve inventarsi forme drammaturgiche che includano l'ascoltatore, che lo catturino. È un banco di prova interessantissimo per i drammaturghi. Va bene la necessità di esprimere il proprio io: bisogna vedere però se l'ascoltatore sente la necessità di ascoltarti!».

Rodolfo Sacchettini



Esistono contenuti più adatti di altri alla fruizione in podcast?

«I contenuti che vanno per la maggiore, ma io direi in tutti gli ambiti ormai, sono l'inchiesta, il thriller, il giallo, l'indagine. Si parte dalla realtà e la si racconta come fosse un romanzo, alla ricerca di una verità che nessuno conosce. Penso al recente *Polvere* di Chiara Lalli e Cecilia Sala, che racconta il caso di Marta Russo, uccisa alla Sapienza di Roma nel 1997. Si vuole incidere sulla realtà, riaprire casi chiusi da tempo, riaccendere l'attenzione su

un tema dimenticato. Ma questo non è il solo contenuto che funziona: ad esempio funzionano molto le micro-storie, legate a zone periferiche italiane che vengono riscoperte o a micro-fenomeni sociali. Un bel documentario radiofonico di Jonathan Zenti, uno dei migliori autori in circolazione, si chiama *I Ritornanti*, parla dei ragazzi italiani che vivono all'estero e che a Natale tornano nelle loro province».

Pensi che in questo momento di grande crisi produttiva possa essere interessante per i teatri incoraggiare e produrre questo tipo di linguaggio?

«Questa situazione di crisi non durerà poco e bisogna ragionare prevedendo. La forma dell'audio è un campo di ricerca straordinario. I teatri sono in crisi produttiva, ma per adesso ricevono risorse: l'invito è quello di investire denaro ed energie su questo genere. Il radiodramma è poco conosciuto, ma la sua storia è lunga quasi cento anni, va riscoperto e reinventato. I teatri dovrebbero impegnarsi in progetti a lungo termine: non basta tradurre uno spettacolo in radio, lo ascolteremo in tre. Occorre impegnare drammaturghi, attori, saperi specifici. Occorre educare il pubblico all'ascolto. Uno dei grandi problemi di oggi è la debolezza della drammaturgia: la radio ti allena a scegliere le parole giuste, a evitare di sbrodolare, a conquistare l'ascoltatore – è una scuola di scrittura. E anche per gli attori può essere una palestra importante, può aiutare a rinnovare modalità attoriali spesso un po' artefatte. Credo che la narrazione per le orecchie possa fare molto bene al teatro».

«Il podcast, come la radio di qualità, può raggiungere la stessa complessità della letteratura. L'invito è di investire denaro ed energie su questo genere»

Seguici su

Ristorante Pizzeria Canto del Mare

MENÙ DI PASQUA & PASQUETTA

Ritiralo tu oppure veniamo noi!

- Insalata di polipo all'arancia
- Vol-au-vent ai gamberetti
- Lasagne ai gamberi e zucchine
- Calamari e patate in guazzetto
- Orata al cartoccio con olive taggiasche e ciliegini

SI ACCETTANO PRENOTAZIONI ENTRO VENERDÌ 2 APRILE

minimo 2 menù

N.B. ogni consegna la direzione vi omaggerà un uovo di pasqua!!!

€ 28

Auguri di Buona Pasqua!

Madonna dell'Albero (RA)
Via Henri Matisse
Tel. 0544 271381
Cell. 347 3703598

TRADIZIONI**Al Sociale di Piangipane tra poesie e dialetto con i Trebbi Romagnoli di Gatta, Dalla Vecchia e Bonetti**

Lunedì 5 aprile alle 17 in diretta dal Teatro Sociale di Piangipane andrà online in diretta visibile in live streaming dalle piattaforme social – l'appuntamento speciale di Pasquetta degli ormai tradizionali Trebbi Romagnoli, un progetto di Rudy Gatta ed Eliseo Dalla Vecchia che vedrà anche la presenza del maestro Vittorio Bonetti. L'idea è nata la primavera scorsa a Gatta e Dalla Vecchia che con l'Associazione Culturale Percorsi di Mezzano hanno dato vita a una piccola programmazione domenicale coinvolgendo i tanti protagonisti della vita culturale romagnola, soprattutto sul versante del dialetto e delle tradizioni. Dalle canzoni alla lettura di poesie e zirudele di poeti romagnoli.

DANTE/1**I bambini costruiranno la propria nuvola nel laboratorio sul Paradiso del Teatro del Drago**

Il Teatro del Drago celebra i 700 anni dalla morte di Dante Alighieri con D.A.N.T.E. - Disegnare Animare Narrare il Teatro in Europa. Il progetto prosegue con il laboratorio per bambini (dai 4 anni) "Nuvole e arcobaleni nel Paradiso di Dante". Il testo del sommo poeta sarà lo spunto per volgere, proprio come lui, lo sguardo verso il cielo. Un cielo pieno di sorprese tra suoni celestiali, nuvole e piogge colorate. I bambini costruiranno la propria nuvola. L'incontro si svolgerà online sulla piattaforma Zoom. Ai partecipanti verrà inviata una mail con il link per accedere e con il materiale da stampare.

Materiali per partecipare: un foglio bianco A4, la stampa del documento word ricevuto per mail, pennarelli o matite colorate, forbici, colla, cotone idrofilo.

Biglietti disponibili su Vivaticket. Info: 392 6664211 e lacasadellemarionette@gmail.com.

DANTE/2**"Conoscere per aver sperimentato", la conferenza sulle virtù umane e cristiane di Romagna-Camaldoli**

Prosegue on line sui siti vivadante.it, centrodantesco.it e romagnacamaldoli.it la rassegna "Dante teologo e profeta della libertà", il ciclo di conferenze registrato nella Basilica di San Francesco e curato dal professor Alberto Casalboni: "un viaggio attraverso le virtù umane e cristiane che propone un ampio panorama di valori civili e religiosi". L'iniziativa è promossa dall'Associazione Romagna-Camaldoli, dal Centro Dantesco e dal Circolo dei Cercanti.

Il 7 aprile il tema sarà "Conoscere per aver sperimentato": il viaggio di Dante allarga gli orizzonti trasformandosi in *itinerarium mentis in Deum*.

MOSAICO**Alla galleria Pallavicini22 la mostra "Gemmae luci" di Marco De Luca**

Lunedì 5 aprile a Pallavicini22 - galleria d'arte in viale Pallavicini a Ravenna - inaugura la personale "Gemmae lucis", opere in mosaico di Marco De Luca.

La mostra, curata da Roberto Pagnani e patrocinata dal Comune di Ravenna, resterà allestita fino a domenica 25 aprile.

L'attuale programmazione prevede che durante il periodo dell'esposizione, un'opera a mosaico di Marco De Luca sia esposta al Museo Civico Medievale di Bologna mentre la Chiesa di San Romualdo a Ravenna ospiterà nella mostra dantesca che aprirà il 24 aprile l'imponente scultura di Bonifacio VIII di Manno Bandini da Siena, consolidando, così, il rapporto con la città di Ravenna Capitale del Mosaico non solo bizantino ma anche contemporaneo.

Si tratta della prima mostra di una rassegna dedicata da Pallavicini 22 Art Gallery ai maestri del mosaico di Ravenna.

Orari: dal lunedì al venerdì dalle 17:30 alle 19:30; sabato e domenica dalle 17 alle 20. Consigliata la prenotazione.

**CARTOLINE DA RAVENNA**

Mittente Giovanni Gardini

**Il canto del gallo**

La predizione del rinnegamento di Pietro è tra le più antiche raffigurazioni dell'arte cristiana, un'iconografia presente già dal IV secolo nei sarcofagi e nelle pitture delle catacombe. Nella Basilica di Sant'Apollinare Nuovo, tra le scene cristologiche della parete destra incentrate sulla passione e risurrezione del Signore, due riquadri hanno come protagonista assoluto Pietro e il suo tradimento. Nella sesta scena Gesù predice il rinnegamento dell'apostolo: Pietro e Gesù sono uno di fronte all'altro e tra loro, posto sulla sommità di un pilastro, è un gallo la cui presenza evoca le profetiche parole del Signore, «Prima che il gallo canti, tu mi rinnegherai tre volte». Eloquenti sono i gesti delle loro mani: la mano alzata del Signore richiama il gesto della parola, Pietro porta la mano al mento, segno di profonda mestizia e riflessione. Nell'immagine successiva si consuma il tragico tradimento del pescatore di Galilea davanti alla serva che lo riconosce come uno dei discepoli di Gesù. All'incalzare deciso della donna, reso magistralmente dal suo corpo tutto proteso verso l'apostolo, corrisponde il ritrarsi colpevole di Pietro, mentre con la sua mano aperta manifesta l'incolmabile distanza che lo separa dal Signore. Nella prima tradizione cristiana, tuttavia, il rinnegamento di Pietro non rimanda solo al peccato dell'apostolo, ma è interpretato come immagine simbolo del perdono verso tutti quelli che avevano tradito e, paradossalmente, richiama la triplice professione di fede.

**FORNO PASTICCERIA
CIOCCOLATERIA**

**THE
BREAKFAST**

Pasqua 2021

sono gradite
le prenotazioni
per le nostre
**COLOMBE
ARTIGIANALI**



puoi venire a trovarci presso i nostri punti vendita:

RAVENNA
viale Alberti 42
via Mazzini 47

tel.
0544.401946

**MARINA
ROMEA**
via dei Lecci 7

VISIBILI E INVISIBILI



Un film per entrare nel meraviglioso mondo del vino

di Francesco Della Torre

Il sommelier (di Prentice Penny, 2020)

Elijah vive a Memphis, ed è diviso tra la sua passione per il vino, che coltiva anche grazie a un lavoro in un'enoteca, e il suo dovere nei confronti della famiglia che gestisce un ristorante barbecue. Il padre, ormai anziano, vorrebbe passargli l'attività, ma Elijah sogna di diventare un Master Sommelier e farà di tutto per riuscire nel suo intento.

Cinema e vino, al di là di splendide rassegne estive (sigh!), non hanno mai avuto un rapporto particolarmente proficuo, visto che dobbiamo tornare indietro di circa tre lustri per trovare un (buonissimo) titolo sul tema, qual è *Sideways*. Questo *Il sommelier* ha innanzitutto il pregio di invogliare lo spettatore a tuffarsi in un mondo bellissimo, sconfinato e visto dalla maggior parte delle persone in maniera superficiale, e lo fa fin dalle prime scene attraverso la sana passione del protagonista per l'enologia, che porta lo spettatore a un immediato interesse per il lungo percorso che il giovane deve intraprendere. Lo sviluppo rispecchia la tradizione del dramma americano con al centro un non facile rapporto tra padre e figlio, con il desiderio da parte di quest'ultimo di tagliare il filo con le tradizioni di famiglia e spiccare il suo agognato volo. Relazione già vista in tanti film, diciamo, ma narrata in modo sincero e credibile.

Interessanti i personaggi, e soprattutto l'abilità del regista a sottolineare, anche con ironia, le differenze sociali e le discrepanze tra due mondi.

Film alla fine, come già detto, piuttosto tradizionale, semplice narrativamente (e non è detto che sia un difetto), che scorre agevolmente con empatia e simpatia nei confronti di Elijah, condito da un non banale approccio al mondo enologico pur senza entrare in noiosi dettagli. Importante anche il ruolo della colonna sonora, figlia della Memphis dei nostri tempi. Ciò che contribuisce in maniera determinante al rendere il film gradevole è come gli autori siano riusciti a concludere la storia, in maniera realistica e non banale, di cui non si può dir nulla ma che dona una ciliegina al film. Una visione casalinga streaming (su Netflix) perfetta (sigh!) e forse un ingresso secondario nel meraviglioso mondo del vino senza troppo impegno ma anche senza banalità.

In settimana è morto **Bertrand Tavernier**, un grande regista da noi sottovalutato. Il mondo dello streaming non offre moltissimi assaggi (rimaniamo in tema) della sua ricca filmografia, ma mettetevi alla ricerca perché film come *Round Midnight*, *L'esca*, *Una domenica in campagna*, *Ricomincia da oggi* e tanti altri sono davvero grandissimi film da riscoprire immediatamente.

TUTTA UN'ALTRA MUSICA



Alcuni dischi da ascoltare di questi primi mesi del 2021

di Luca Manservigi

Presi come siete stati a insultare i Maneskin (voglio sperare) forse vi siete persi le uscite discografiche più interessanti di questi primi mesi del 2021 fuori dall'Italia (esiste musica anche oltre a Sanremo, sì, incredibile). E così, in ordine casuale:

- **Floating Points & Pharoah Sanders - Promises** È stato (per qualche giorno, ok) il caso del momento un po' a tutte le latitudini, considerato fin dalla sua uscita un capolavoro. È il disco di un musicista elettronico (Sam Shepherd, in arte appunto Floating Points) in collaborazione con una leggenda del jazz e pure un'orchestra, la London Symphony. Poteva essere l'ennesimo disco che cerca di unire in maniera trendy elettronica, jazz e classica e invece è un inno al minimalismo, che è sempre cosa buona e giusta. Un capolavoro? Forse no (c'è stato perfino un dibattito, tra gli snob del web), ma un disco importante, da ascoltare senza fretta di andare a scrivere sui social che è un capolavoro, che tanto non interessa a nessuno, fatevene una ragione.

- **Nick Cave & Warren Ellis - Carnage** È pieno di gente lì fuori che aspetta un passo falso di Cave per tritularlo, non so bene il perché. C'è anche chi ha già stroncato questo *Carnage* perché vorrebbe un po' di rock come ai bei tempi andati, o qualcosa del genere. Senza rendersi conto di essere di nuovo davanti a un'opera d'arte, come poche ce ne sono dentro a dei dischi in questi anni. Tra spoken word, gospel, ballate, Dio, archi e soprattutto tanta, tanta poesia.

- **Black Country, New Road - For the first time** Forse il disco più sorprendente di questa prima parte dell'anno, oltre che probabilmente il più divertente, almeno per chi come il sottoscritto è rimasto orfano di un certo post-rock (Slint, June of 44) che qui viene riaggiornato da questi giovani con un tocco di free jazz, elettronica, elementi prog e pure musica klezmer (un accenno, dai).

- **slowthai - TYRON** Non poteva mancare l'hip hop (in questo caso pure trap, grime, boh, fate voi) con l'atteso secondo album del rapper inglese che non vi cambierà la vita, ma a forza di ascoltarlo (soprattutto la seconda parte più "riflessiva") vi farà credere che sia davvero un bel disco.

Ultime segnalazioni al volo per il ritorno degli **Arab Strap** (sperando che qualcuno se ne ricordi) e il delizioso "bedroom pop" (giuro che l'ho letto da qualche parte) di *Collapsed In Sunbeams* di **Arlo Parks**.

NdL - Nota del Lettore



Un thriller ricco e coinvolgente

di Federica Angelini

Nel romanzo d'esordio di Chris Hammer *Scrublands Noir* (Neri Pozza, traduzione di Annamaria Biavasco e Valentina Guani) c'è l'Australia che non ti aspetti, quella appunto delle *Scrublands*, un territorio del South Wales bruciato dal sole e privo di acqua, dove il fiume si secca e le piogge non arrivano mai. Dove i ragazzini non hanno mai visto il mare e la fatica è compagna di vita quotidiana. Qui arriva Martin Scarsden, giornalista incaricato di raccontare il villaggio di Riversend, inventato ma molto simile a luoghi di quel territorio, a un anno da un fatto di cronaca rimasto inspiegato: un sacerdote ha ucciso sul sagrato della chiesa cinque uomini prima di essere a sua volta abbattuto dal giovane poliziotto del paese. Alloggiato nel poco invitante Black Dog Motel, Martin è alla ricerca di una rinascita personale dopo una traumatica esperienza nella striscia di Gaza. Reporter di punta, giornalista investigativo fin nel midollo, si troverà a diventare parte della vicenda stessa e non più semplice osservatore, dimenticando quella giusta distanza e quel distacco che avevano sempre caratterizzato la sua vita e il suo lavoro. Il suo coinvolgimento personale darà una svolta alle indagini in un susseguirsi di rivelazione e colpi di scena che intrecceranno più vicende e più delitti, tra passato e presente recente.

Ricco e coinvolgente, il libro porta il lettore in una terra arida, dove tutti sembrano impegnati a sopravvivere più che a vivere nell'attesa di una pioggia che non arriva, nella perenne lotta contro incendi apocalittici, in un gennaio estivo che non lascia tregua. Una gamma di personaggi non banali emergono dalla polvere di Riversend in un intreccio che mette insieme vendette familiari, amori segreti, violenza, droga, false identità. Mezze verità e bugie portano a più di una falsa pista nell'indagine di Martin fino al disvelamento finale in cui tutti i fili si riannodano. Ma ad avvolgere il lettore, più che la trama thriller, è l'atmosfera dell'ambientazione, le storie personali, la voce intrisa di dubbio del narratore e protagonista. Una giovane madre single, una donna di mezza età, ragazzi senza prospettiva, poliziotti in buona fede, ex direttori di banca ormai eremiti si muovono in un paese dove sono più le serrande abbassate di quelle alzate ai confini di un mondo lontano per raccontarci una storia che si snoda nei decenni e mette insieme passioni e tensioni universali.

FULMINI E SAETTE

"A fine partita" (Lido Adriano) di Adriano Zanni



L'INTERVISTA

Con i fratelli Gardini il cioccolato ben si sposa ai sapori del territorio

Nel laboratorio di Forlì da oltre 20 anni, creano squisite varietà di barrette, praline, cremi, crema con gli aromi del sale dolce di Cervia, dell'olio di Brisighella, delle noci di Romagna, dell'Albana...

PRODUTTORI DI ROMAGNA

Approfondimenti e interviste alla scoperta di produttori "eccellenti" e virtuosi di tutta la Romagna, tra storie di successo e prodotti gourmet, antiche tradizioni e innovazione



Fabio Gardini e il fratello Manuele, nel loro laboratorio di Forlì, da decenni lavorano il cioccolato con cura sopraffina, passione e fantasia, declinandolo in particolare con diversi sapori tipici del territorio romagnolo. Gran parte della produzione viene distribuita in negozi gourmet del centro e nord Italia e in parte anche all'estero. La sede dispone di un ampio show room che racconta la loro attività artigianale ma espone anche la gamma delle specialità Gardini, che si possono degustare e acquistare direttamente

Fabio da dove viene questa passione per le dolcezze?

«Diciamo che è un gene di famiglia, prima coi nonni fornai, poi con i genitori che si sono evoluti in pasticceri. Ancora oggi abbiamo una pasticceria-gelateria nei lidi estensi aperta quarant'anni fa. Poi nel 1987 abbiamo un avviato piccolo laboratorio con negozio in centro a Forlì. L'attività negli anni si è sviluppata notevolmente e ora abbiamo uno spazio più moderno e adeguato alle nostre esigenze imprenditoriali e commerciali nella zona artigianale nei pressi di Vecchiazzano».

Che fate di buono?

«L'impresa si è evoluta con la produzione di cioccolato in diversi formati, tutto l'anno. Poi abbiamo un piccolo reparto che funziona durante le festività di Natale e Pasqua, dove sforniamo i classici dolci lievitati come colombe e panettoni, ovviamente di impostazione artigianale».

Oggi siete rinomati per il cioccolato. Che materia prima utilizzate e come la lavorate?

«Attualmente trattiamo una dozzina di semilavorati di diversa origine, selezionati dopo vari assaggi che abbiamo effettuato nel tempo e che continuiamo a fare, a seconda della qualità e dell'aroma delle fave di cacao originarie che ci soddisfano e sono congeniali al gusto che vogliamo proporre. Per questo ci affidiamo a trasformatori di cacao specializzati. Ma per una picco-



la parte di produzione abbiamo avviato un processo di trasformazione a partire dalla fava di cacao che nel settore è denominato *bean to bar*. Recentemente ci sono arrivate due selezioni da Madagascar e Nicaragua. Tostiamo le fave, le frangiamo, quindi otteniamo la pasta cacao e successivamente la raffiniamo con il concaggio, da cui otteniamo un nostro cioccolato. Per il momento siamo ancora in fase sperimentale ma nel 2022 contiamo di mettere in catalogo anche questa produzione autonoma. Però gran parte delle nostre specialità si fondano su cioccolato per così dire "grezzo" che richiediamo a trasformatori di fiducia, dopo avere concordato l'origine della materia prima – dalla nazionalità fino alla piantagione di provenienza – la mas-

sa di cacao, la quantità di burro di cacao, le ore di concaggio che ne determinano la raffinatezza. Questo metodo d'altra parte ci garantisce un certo standard di qualità nel tempo, difficile da mantenere se dovessimo elaborare tutta la nostra produzione a partire dalla materia prima».

Quindi parte importante del vostro lavoro è quello di selezionare e calibrare il valore del cioccolato che poi andrete a rielaborare in diversi gusti e confezioni?

«Certo, in fondo i mestieri in questo campo sono tre, la produzione della materia prima, la trasformazione in cioccolato di qualità, e infine il terzo livello, in cui operiamo noi. Che non è solo dar vita a blend originali, ma anche ideare creazioni in sintonia con le eccellenze gastronomiche del territorio. È ormai da tempo che proponiamo cioccolato al sale dolce di Cervia, all'olio di Brisighella, all'aceto balsamico di Modena, con le noci di Romagna... Molta di questa produzione – dalla crema spalabile alle tavolette alle praline – è caratterizzata dal marchio registrato "Emilia-Romagna chocolate. Saperi e sapori del territorio", proprio per evidenziarne lo stretto rapporto con alimenti originari tipici. Da tempo abbiamo pensato, visto che di cioccolata eccellente ce n'è già tanta in giro per il mondo e in Italia, di trovare una strada personale che naturalmente doveva attraversare la nostra terra d'origine».

Magari intrecciando una certa dolcezza del cioccolato con il salato...

«Ecco, per l'appunto, oggi non c'è chef e pasticciere che non professi questo tipo di accostamento. Noi ci abbiamo provato e poi puntato più di vent'anni fa con il sale dolce di Cervia. Sembrava una scommessa un po' estrema, ma ha avuto successo e abbiamo aperto una nuova strada in questo campo».

Ma come avete fatto ad abbinare deliziosamente sostanze così disparate?



BAR- CAFFETTERIA
PICCOLA RISTORAZIONE
PRODOTTI GOURMET

Ravenna, Via Castel San Pietro 22
tel. 0544 219098
FB: Caffè San Rocco - Ravenna

Vi aspettiamo nel cuore del Borgo San Rocco per coccolarvi con le nostre ricche colazioni, le pause pranzo a base di insalate sfiziose e piatti freddi, per offrirvi i migliori prodotti come il cioccolato artigianale di Gardini o le produzioni Majani, Domori, Venchi.

Adesso per festeggiare la Pasqua e a Natale potete gustare le Colombe e i Panettoni Gioito realizzati dalla cooperativa dei carcerati di Padova

Inoltre scoprirete le marmellate e tante altre piacevoli golosità di eccellenza.



Nella pagina a sinistra un ritratto di Manuele e Fabio Gardini. Qui a fianco le uova pasquali di cioccolato al sale dolce di Cervia



«Adesso che sono apprezzate come "chicche" della nostra cioccolateria sembra facile, ma abbiamo dovuto osare e sperimentare a lungo. Ad esempio, la buona riuscita della pralina con il formaggio di fossa di Sogliano e l'Albana passita ci è costata sei mesi di prove. Forse il più facile è stato proprio l'accostamento col sale di Cervia, che è autenticamente dolce e delicato, ed è nato pensando alla tradizione del pane e cioccolato che di per sé è una fusione al palato fra dolce e salato. Semplicemente abbiamo riportato nella tavoletta di cioccolato quello che soprattutto da piccoli un po' tutti abbiamo assaporato. Lo stesso vale per un'altro nostro classico, la tavoletta all'olio di Brisighella e sale dolce, con la quale peraltro abbiamo vinto di versi premi».

Ecco parliamo un po' del vostro catalogo più aggiornato, dai formati ai gusti...

«Abbiamo la linea "al sale" che sono tavolette da 50 e 100 grammi, a cui si aggiunge una pralina con pistacchio e caramello salato, e delle creme spalmabili, mentre adesso per Pasqua proponiamo le uova di cioccolato al sale. Ma offriamo anche confezioni più tradizionali, al latte o fondenti. Quest'anno peraltro è molto richiesto l'uovo pasquale al pistacchio, con un prodotto di altissima qualità che da tempo ci fornisce Lino Marino, da Bronte, in Sicilia. Inoltre, siamo famosi per i cremini per cui abbiamo vinto premi per sette anni consecutivi all'International Award di Londra coi cremini aromatizzati all'amarena, alla liquerizia e, recentemente, alle noci di Romagna. Questa delle noci è l'ultimo nato della linea dei prodotti del territorio. Le noci si coltivano nel Forlivese, nella zona di Alfonsine e nel Lughese e non hanno nulla da invidiare a quelle di Sorrento o di Salerno».

È vero che queste originali creazioni vi hanno portato a collaborare con importanti cuochi e ristoranti?

«Abbiamo lavorato con lo chef stellati come Davide Oldani e Gennaro Esposito de La Torre del Saracino di Vico Equense. Dalle nostre parti collaboriamo con Casa Spadoni a Faenza e, proprio recentemente, a Ravenna al Mercato Coperto. Fra i ristoranti c'è la Casina Pontormo di Bertinoro, Petito qui a Forlì e diversi altri locali che magari propongono in menù alcuni dei nostri "pezzi" migliori a fine pasto».

CIBI DI QUALITÀ

Aziende Informano

Alpine: Pasqua squisita con formaggi, alici e colombe artigianali di qualità

Come da tradizione in vista della Pasqua, Alpine, la bottega alimentare in centro a Ravenna, propone un ricco assortimento di prodotti gastronomici freschi e confezionati, tipici e di qualità.

A partire dai dolci pasquali come le colombe artigianali realizzate dalla pasticceria Lorenzetti, considerata una delle migliori pasticcerie di Verona, che ha fatto della genuinità il proprio punto di forza. Oltre alla colomba in versione classica, sono ottime quella dalla pasta scura al gianduia e una specialità imperdibile, la colomba al Recioto della Valpolicella. La particolarità è che il Recioto viene utilizzato in fase di maturazione del lievito madre e non come ingrediente aggiuntivo dell'impasto, il che dona un colore ambrato alla pasta e un profumo e un sapore estremamente delicato.

Una selezione di formaggi italiani e francesi fra cui L'Occitan de Chèvre, Valençay AOP, Blu'61, Montebore. L'Occitan de Chèvre è un formaggio fermier di capra, prodotto con latte lavorato a crudo e ha un gusto ricco in particolare dopo l'affinamento, da fresco invece presenta una pasta liscia e fine ed un sapore delizioso. Il Valençay AOP è un formaggio a latte crudo a forma di piramide tronca e la crosta ricoperta di carbone vegetale. Il sapore è dolce e profumato; con la stagionatura la pasta diventa secca e friabile esaltandone il sapore, è ottimo come aperitivo o come spuntino. Blu'61 è un eccezionale formaggio erborinato di latte vaccino pastorizzato a pasta morbida affinato in vino Raboso Passito Veneto IGT e mirtili rossi. La sua pasta è cremosa, con una diffusa presenza di venature di colore blu dovute all'erborinatura. È un formaggio elegante e armonico con un gusto intenso e deciso. Ottimo a fine pasto accompagnato da un buon vino passito, lo consigliamo anche per preparare un risotto con asparagi. Montebore è uno squisito formaggio Piemontese che ha rischiato l'estinzione, unico per la tipica forma a torta nuziale e per la storia che tramanda. Viene prodotto con latte crudo composto per il 70% da latte vaccino e da 30% di latte ovino. Ha un gusto latteo e burroso e il finale ricorda la castagna, ideale per impreziosire le insalate.

I patè e le Acciughe del Mar Cantabrico. Alpine ha selezionato per i propri clienti i prodotti del marchio Conservas Emilia, una impresa conservattoria di Santoña, in Cantabria, per lavorazione artigianale delle acciughe e di altri eccellenti prodotti di mare vincitori di premi gastronomici. Le acciughe sono di altissima qualità e vengono selezionate nella pesca della stagione primaverile da marzo a giugno. Il modo migliore per gustare pienamente il sapore delle Acciughe del Cantabrico è mangiarle da sole, adagiate su una fetta di pane con un po' di burro, oppure con un formaggio morbido o sopra una burratina.



Info: tel. 0544 32594
alpinravenna@gmail.com e su Facebook

COSE BUONE DI CASA

A cura di Angela Schiavina



La tradizionale vignarola laziale

Questa settimana mettiamo in tavola la vignarola, un piatto della tradizione laziale

Ingredienti: 500 gr. di fave fresche da sgranare, 500 gr. di pisellini freschi da sgranare, una lattuga romana, 390 gr. di carciofi mammole, due cipollotti freschi, un peperoncino fresco, 70 gr. di vino bianco secco, olio extravergine d'oliva q.b., un bicchiere di brodo vegetale, sale fino q.b.

Preparazione: sgranate piselli e fave per ottenere circa 200 gr. di ciascun vegetale. Tagliate la lattuga romana a strisce medie, sciacquatela e tenetela da parte. Eliminate le foglie più dure dei carciofi fino al cuore, la punta e raschiate gambo, divideteli a metà e tagliateli a fettine sottili. Tagliate a metà e poi a striscioline la parte bianca del cipollotto. Tagliate a rondelle anche il peperoncino. Ora versate un filo d'olio in un tegame, e aggiungete i cipollotti e il peperoncino e lasciate appassire per alcuni minuti. Quindi alzate leggermente la fiamma e unite i carciofi. Dopo 3-4 minuti unite le fave, mescolate e dopo altri 3 minuti anche i piselli. Aspettate altri 3-4 minuti, saltando le verdure e unite la lattuga. Sfumate col vino bianco e infine versate un bicchiere di brodo vegetale bollente. Coprite con un coperchio per almeno 10 minuti, poi regolate di sale e ultimate la cottura per altri 5 minuti. Aggiungere un filo d'olio e servire il piatto caldo.

LO STAPPATO

A cura di Fabio Magnani



Un pregevole rosato Igt Toscana

Versiamo nel calice il primo rosato dell'anno. Si tratta del "IGT Toscana I tramonto Rosato" 2020 della cantina toscana "Virginiolo". Un bellissimo colore rosa pesca con leggerissima nuance violacea. Il naso fine con sentori di violetta e piccola frutta rossa. Sottile agrume. Palato sapido e di piacevole freschezza acida che regala ritmo a ogni sorso. Tannino finissimo. Un vino Bio da uve Sangiovese da abbinare a piatti di carne bianca, salumi o pescato.

IL PERCORSO DEL GUSTO

S.i.c.l.a. srl
Via Giuseppe Verdi, 27
48018 - Faenza (Ra)
Tel. 0546 22051
info@caseificiosicla.it
www.caseificiosicla.it

SICLA dal 1955

ANIMALISTI

Mangiare agnello a Pasqua purtroppo è ancora considerata una "tradizione"

L'appello dell'associazione Essere Animali che segnala come ogni anno in Italia vengono macellati oltre 2 milioni di agnelli, 300mila solo a ridosso della Pasqua. «Non dobbiamo accettare ciecamente le consuetudini. Poniamoci delle domande»

L'organizzazione animalista "Essere Animali" ha monitorato e confrontato i dati Istat delle macellazioni di animali che avvengono nel nostro Paese. Dopo un drastico calo avvenuto dal 2010 al 2016, con le macellazioni di agnelli diminuite quasi del 50%, i numeri sono ormai stabili da 5 anni.

«In prossimità della Pasqua assistiamo sempre a un picco delle macellazioni, perché il consumo di carne di agnello è ancora un modo per celebrare questa festività, ma rispettare le tradizioni non dovrebbe tradursi nel reiterare azioni senza mai riflettere – commenta Simone Montuschi, presidente di Essere Animali – La storia ci insegna che molte usanze sono state superate nel tempo perché ritenute crudeli, dopo un dibattito che ha investito l'intera società. Pensiamo al delitto d'onore o alle esecuzioni pubbliche ad esempio. Certo, si tratta di aspetti legati alla sfera dei rapporti umani, ma anche la sistematica uccisione di migliaia di animali di appena un mese di vita, anche alla luce di quanto abbiamo documentato con le nostre investigazioni in diversi macelli italiani, è una questione su cui crediamo sia necessario aprire un dibattito urgente».

L'organizzazione ha più volte filmato, con l'utilizzo di telecamere nascoste e infiltrati, le macellazioni di agnelli in macelli situati in Emilia-Romagna, Marche e Sardegna, la regione con la più alta produzione italiana. Le immagini, diffuse anche da telegiornali e quotidiani, hanno più volte evidenziato frequenti irregolarità, come la sospensione degli agnelli per le zampe durante le operazioni di pesatura degli animali, le macellazioni di gruppo, con gli animali che assistevano alla morte dei loro simili – mentre per legge ad ogni animale dovrebbero essere risparmiate ansia e sofferenze evitabili – e uccisioni senza stordimento di agnelli ancora coscienti.

«Anche quando abbiamo assistito a macellazioni compiute nel rispetto della normativa, di fronte a noi vi erano animali di appena un mese di vita, separati dalle loro madri, spesso visibil-



mente impauriti. Inoltre, un terzo degli agnelli macellati in Italia proviene dall'estero, principalmente da Ungheria e Romania, e arriva nel nostro Paese dopo aver passato anche 30 ore stipato su un camion. Di fronte a queste immagini – conclude Simone Montuschi, «non possiamo evitare di interrogarci, altrimenti diventiamo succubi di una sorta di imposizione. Non siamo tenuti a festeggiare la Pasqua con il sacrificio e la morte di un animale. Per questo, come ogni anno, lanciamo la nostra campagna #nonnomangio per invitare le persone a non consumare carne. Molti pregiudizi sull'alimentazione a base vegetale sono ormai sfatati, con una dieta veg ci si nutre in modo gustoso, sano ed equilibrato. Un motivo in più per non far del male agli animali».

CREATURE MARINE



TARTARUGA DI 64 KG RECUPERATA DAL CENTRO CESTHA DI BIOLOGIA MARINA DI RAVENNA. SI CHIAMA KRONK

È stato battezzato con il nome Kronk, uno degli ultimi esemplari arrivati in degenza al centro recupero Cestha, recuperato a seguito di una cattura accidentale al largo di Cervia in una rete da pesca. Si tratta di un grandissimo esemplare, maschio, il più grande recuperato fino ad ora dall'Istituto Scientifico, lungo oltre un metro e dal peso di ben 64kg.

Sono stati gli stessi pescatori che, notando la sua poca reattività, dopo aver applicato tutti i protocolli di primo intervento a bordo, hanno ritenuto di avvisare i biologi del centro di Ravenna per un suo recupero.

L'esemplare è stato sottoposto alle indagini veterinarie di prassi, le quali hanno evidenziato alcune complicazioni legate alla sua cattura accidentale. I biologi e i veterinari di Cestha, infatti, stanno conducendo uno studio diagnostico innovativo per l'Alto Adriatico, utile ad aggiornare i protocolli di intervento a seguito di cattura, per minimizzare i conflitti che si possono generare tra pesca professionale e conservazione di questa specie protetta, coinvolgendo in primis proprio gli stessi pescatori.

La tartaruga Kronk rimarrà in cura presso la struttura di Marina di Ravenna, aggiungendosi alla ventina di altre tartarughe in cura attualmente, con la previsione di un suo rilascio nell'arco della primavera, in tempo per la stagione di accoppiamento e riproduzione di questi animali.

GRUPPO

CON
CLINICA
VETERINARIA
RUSSI



Via Mozambico 9
48026 Russi (RA)



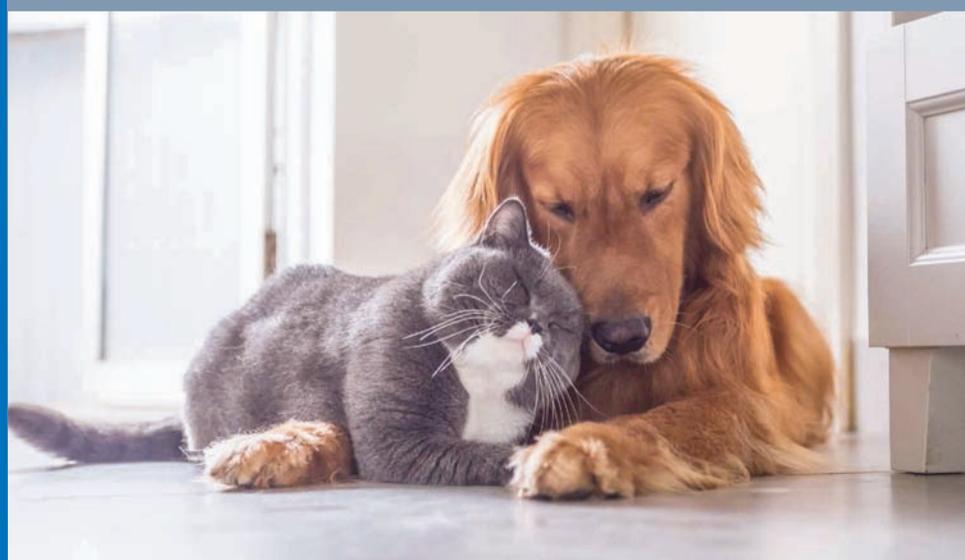
call center
0544.61814
lun-ven. 9-18



info@clivicaveterinariarussi.com
blucenterravenna@gmail.com



blucenter.it



La nostra missione
è la salute dei vostri amici animali

CENTRO POLISPECIALISTICO
PER LA PREVENZIONE E LA CURA
DELLE MALATTIE DEGLI ANIMALI

SERVIZI DI:

Diagnostica tac e RM
Chirurgia laparoscopica microinvasiva
Chirurgia ortopedica
Neurochirurgia e chirurgia oncologica

DALLA PARTE DEI PICCOLI AMICI

Riaperti i servizi di toelettatura dei pet, ma si può solo su prenotazione e con una autodichiarazione del proprietario dell'animale



Dallo scorso 26 marzo, in Emilia-Romagna i toelettatori per animali hanno ripreso la loro attività. Lo ha deciso la Regione con un'ordinanza firmata dal presidente Stefano Bonaccini, che regola i servizi di cura degli animali da compagnia (identificati dal codice Ateco 96.09.04), non espressamente sospesi dal Dpcm a differenza di quelli alla persona, fissando le dovute limitazioni. Potranno infatti farlo solo previo appuntamento e con autodichiarazione da parte del proprietario che l'animale non convive con persone poste in quarantena o affette da Covid-19.

L'ordinanza stabilisce inoltre che l'attività possa svolgersi esclusivamente con modalità che non prevedano l'ingresso dei clienti nei locali dell'esercizio, limitando all'essenziale i contatti tra addetti e clienti e utilizzando i mezzi di protezione personale anche durante i contatti con l'animale. E va sempre garantito il distanziamento sociale.

Il provvedimento è in vigore fino al termine della dichiarazione di stato di emergenza nazionale fissato dal Governo ogni qualvolta l'Emilia-Romagna venga classificata come zona rossa, dove si trova in questo momento.

A fine marzo i rappresentanti della categoria avevano organizzato proteste in tutta la regione per sollecitare la ripresa dei servizi di toelettatura.

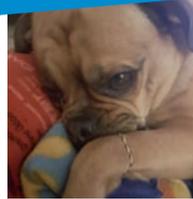
Le "ColomBAU" del Rione Rosso di Faenza in regalo agli ospiti del rifugio del cane. Il ringraziamento dell'Enpa

Il Rione Rosso di Faenza per celebrare la Pasqua ha ideato le "ColomBAU", colombe di Pasqua per cani, con ingredienti studiati per loro, quali farina integrale, yogurt neutro, olio di oliva e decorate con rondelle di carota e riso soffiato.

Un lotto di queste colombe è stato donato dal Rione Rosso agli ospiti randagi del Rifugio del cane di Faenza. «Ringraziamo di cuore gli amici di via Campidori per questo gesto squisito (per i nostri amici pelosetti) e originale – ha dichiarato la presidente di Enpa Faenza, Maria Teresa Ravaioli –. È bello vedere quando qualcuno si ricorda anche degli animali meno fortunati, e anche se loro non possono ringraziare siamo certi che apprezzeranno questo regalo».

È possibile acquistare le ColomBAU al prezzo di 5 euro l'una prenotandole entro il 1 aprile al numero 3479743667.

FIDO IN AFFIDO



GIOIA

Gioia è una fantastica mix Carlino e Boxer di sette anni (classe 2014).

La combinazione dei geni di queste due razze ha originato un concentrato di affettuosità, allegria e dolcezza a cui è difficile resistere! Gioia non va d'accordo né coi gatti né con le altre cagnoline, ma è adorabile con gli umani e adatta anche all'inserimento in famiglia con un cane maschio.

Abituata in casa e alla convivenza con bambini.

Non è stata sterilizzata, per cui all'adottante sarà chiesto possibilmente un contributo per la sua sterilizzazione.

Per conoscerla, chiamate senza indugio il numero **335 7713645**

ADOTTAMICI



ARTÙ

Artù ha sette mesi, è già sterilizzato ed è un gran

giocherellone, come si vede dal suo bel musetto sbarazzino!

Correte a conoscerlo e vedrete che vorrete subito adottarlo, per informazioni contattate il numero **333 2070079**

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 – 19.30

DALL'1 AL 4 APRILE

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 5 ALL'11 APRILE

DEL PONTE NUOVO via Romea 121

tel. 0544 61068;

COMUNALE 8

via Fiume Abbandonato 124
tel. 0544 402514;

COMUNALE 5 via 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

ANIMALI DOMESTICI

I vent'anni di Robinson Pet Shop, molto più di un negozio di animali

I titolari **Gianni Casadei e la moglie Simona** hanno coronato l'anniversario della loro **impresa etica**, proprio recentemente, portando a **11 negozi la rete commerciale in Romagna**, con una **nuova apertura a Rimini**

Grazie a un'intuizione di Gianni Casadei, nella primavera di 20 anni fa nasceva Robinson Pet Shop. Due decenni e undici negozi dopo – l'apertura più recente è avvenuta pochi giorni fa a Rimini – si può dire che la storia della catena etica dedicata ai nostri amici animali sia un vero e proprio successo.

Nato e cresciuto in Romagna, il Pet Shop è riuscito ad espandere la propria rete commerciale sul territorio senza rinunciare all'innovazione, grazie ad un e-shop fornito ed efficiente, in cui i clienti possono trovare tutto il necessario per i loro amici a 4 zampe.

In questi anni Robinson è diventata la più grande realtà in Romagna nella vendita di prodotti per animali. Negli scaffali dei punti vendita si trovano accessori e mangimi di alta qualità, con una vasta scelta di aziende Made in Italy e di alimenti Cruelty Free, ovvero cibo per cani e per gatti non testato su animali in condizione di costrizione.

Sin dall'inizio della sua avventura imprenditoriale Casadei, insieme alla moglie Simona, ha scelto di puntare sulle risor-

se umane privilegiando persone che hanno alle spalle un percorso di studi specialistico e – soprattutto – che siano accomunate dalla passione per animali, considerati a tutti gli effetti membri della famiglia.

La mission aziendale di Robinson Pet Shop è quella di mettere il benessere degli animali tra le priorità offrendo al cliente il miglior rapporto qualità/prezzo possibile. Attentissimi alle materie prime e alla qualità dei prodotti selezionati, il team di Robinson ha spesso preferito rinunciare ai prodotti delle multinazionali che investono più nel marketing che nella qualità del mangime.

Una scelta vincente che ha premiato Gianni Casadei, uno dei migliori allevatori cinofili in Italia, e lo ha portato ad aprire molti altri punti vendita dopo Cesena, il primo di cui tagliò il nastro il 21 marzo del 2001.

Sono sorti così negozi a Forlì, Cesenatico, un altro a Cesena, Forlimpopoli, Cervia.

Lo sbarco nel Riminese è avvenuto a Riccione nel 2017, a cui

LE AZIENDE INFORMANO



è seguito quello di Villa Verucchio nel 2018. Nel 2020 l'apertura a Ravenna e, quest'anno, una nuova apertura a Rimini. Un percorso che ha permesso al team di Robinson di crescere e diventare una realtà ben consolidata in Romagna ma conosciuta in tutta Italia (e non solo) dagli appassionati di animali.

Per info e acquisti online: www.robinsonpetshop.it

EDILBLOCK

via Liguria 1 - BAGNACAVALLO (RA) - Tel. 0545.62637
ESPOSIZIONE - VENDITA - INSTALLAZIONE
VISITACI SU WWW.EDILBLOCK.IT

LE NOSTRE MIGLIORI OFFERTE DEL 2021

INSTALLAZIONI: FACCIAMO TUTTO NOI! COMPRESO CANNE FUMARIE INTERNE ED ESTERNE

AGEVOLAZIONE 1

Insero a pellet ventilato **completo di installazione € 3.400,00 Iva compresa**. Rimborso entro 8 mesi direttamente nel tuo conto corrente di € 1.150,00. Costo pratica € 240,00



FINANZIAMENTO
TASSO 0

AGEVOLAZIONE 2

Insero a legna ventilato **completo di installazione € 2.300,00 Iva compresa**. Rimborso entro 8 mesi direttamente nel tuo conto corrente di € 1.550,00. Costo pratica € 240,00



FINANZIAMENTO
TASSO 0

APERTI ANCHE IN ZONA ROSSA
per ordini e consegne pellet,
per installazioni e per manutenzione



NOVITÀ PALAZZETTI

12 Kw
Canalizzabili
€ 1.590,00
iva compresa

NOVITÀ 2021 LA STUFA A PELLETT DEL FUTURO!



**PUÒ FUNZIONARE TRE
SETTIMANE DI SEGUITO
SENZA ESSERE PULITA!**

**FUOCO DIRETTO SENZA BRACIERE,
RESIDUO CENERI DIMEZZATO
E TANTE ALTRE NOVITÀ
DA SCOPRIRE...**



RISCALDA
OLTRE 75mq
€ 880,00
iva compresa
Fino ad esaurimento scorte

L 48
P 49
H 96



RISCALDA
OLTRE 100mq
2 CANALIZZAZIONI
FINO A
14 metri lineari
€ 2.350,00
iva compresa

PAGABILE IN
10 RATE
SENZA INTERESSI



€ 980,00
iva compresa

FINANZIAMENTO
€ 36 AL MESE
SENZA INTERESSI

RISCALDA
OLTRE 50mq