

IL SETTIMANALE DI RAVENNA & DINTORNI

RavennaDintorni.it

RD

FREEPRESS n. 932

25 NOVEMBRE
1 DICEMBRE 2021

FEEL THE BEAUTY VIBES

-30% SU TUTTO

26-27-28 NOVEMBRE 2021
NEI NEGOZI E ONLINE SU SABBIONI.IT*

Sabbioni | ETHOS
PROFUMERIE

*ESCLUSI ALCUNI BRAND

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

Prezzi di riferimento
COMPTON AGSIO
ISSN 2499-9460

Reclam

A CACCIA DI STELLE

La Michelin snobba ancora Ravenna,
viaggio tra le guide gastronomiche

Uno scatto dal Magnolia di Cesenatico,
dello chef ravennate Alberto Faccani,
unico ristorante con 2 Stelle Michelin
di tutta la Romagna



BLACK FRIDAY

FEEL THE BEAUTY VIBES

-30% SU TUTTO

26-27-28 NOVEMBRE 2021

Sabbioni | ETHOS
PROFUMERIE

NEI NEGOZI E ONLINE SU SABBIONI.IT*
*ESCLUSI ALCUNI BRAND

FRESCHISSIMI PIÙ

L'ECCELLENZA SELEZIONATA PER TE

CONAD SUPERSTORE GALILEI

Via Newton, 28 - Ravenna - Tel 0544 472193

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

CONAD

CONAD LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

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



ARANCE NAVAL
CONAD PERCORSO QUALITÀ
confezione 1,5 kg

1,48 €
€/kg 0,99

Visto mtv



PEPERONI GIALLI E ROSSI
categoria 1ª, sfusi

1,80 €
al kg



POMODORI
COCKTAIL MINI OBLUNGI
CONAD PERCORSO QUALITÀ
confezione 500 g

1,40 €
€/kg 2,00



INSALATA CLASSICA
CONAD PERCORSO QUALITÀ
250 g

1,00 €
€/kg 4,00



MISTO DA CUOCERE
CONAD PERCORSO QUALITÀ
confezione 400 g

1,00 €
€/kg 2,50



PROSCIUTTO COTTO
GRAN BISCOFFO
ROVAGNATI

19,90 €
al kg



SALAME IL GOLFETTA
GOLFIERA

16,90 €
al kg



IL BUONO DEL PAESE
SAPORI DINTORNI
CONAD

PARMIGIANO REGGIANO
DOP
SAPORI & DINTORNI
CONAD

15,50 €
al kg

Stagionatura minima 30 mesi!



FORMAGGIO PECORINO
SAN PATRIGNANO

17,90 €
al kg



FIorentine CON OSSO
BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

11,90 €
al kg



FETTINE SCELTE SOTTILI
DI BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

10,90 €
al kg

Visto mtv



POLPA EXTRA IN SVIZZERA
DI BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

7,90 €
al kg



MACINATO SCELTO
DI BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

6,90 €
al kg



ORATE
FRESCHE

6,90 €
al kg



CODE DI MAZZANCOLLE
TROPICALI
DECONGELATE

12,90 €
al kg



HAMBURGER DI PESCE
preparato da noi,
pronto da cuocere
NEI PUNTI VENDITA
CON LABORATORIO
DI PRODUZIONE INTERNA

13,90 €
al kg

OFFERTE VALIDE DA GIOVEDÌ 25 NOVEMBRE A MERCOLEDÌ 1 DICEMBRE

L'OPINIONE



Non è mica facile convincere i non vaccinati

di Luca Manservigi

Alcune settimane fa abbiamo chiesto ai vertici dell'Ausl Romagna di fornirci il dato dei vaccinati tra i ricoverati e i nuovi contagiati giornalieri. Ci è stato risposto - in estrema sintesi - che quel dato sarebbe meglio non diffonderlo. Il motivo è presto detto: potrebbe scoraggiare i cittadini a vaccinarsi. E non perché il vaccino uccida, come arriva perfino a dire qualcuno, ma per un puro e semplice calcolo matematico, da scuola elementare, ma che sembra non essere entrato ancora nella testa di molti. Più è alta la percentuale di vaccinati, più ci saranno vaccinati anche tra i contagiati e tra i ricoverati, essendo i vaccini al momento somministrati in Emilia-Romagna (ultimi dati alla mano) efficaci solo per il 79 per cento per quanto riguarda la trasmissione della malattia (mentre resta comunque elevata la protezione contro i ricoveri, in particolare in terapia intensiva). Il vaccino, quindi, ripetiamolo per l'ennesima volta, non ci protegge totalmente dalla malattia. Ma sicuramente aiuta. Come ha ricordato il Governatore Bonaccini in un nuovo appello registrato poco prima di andare in stampa, in cui prefigura un passaggio in zona gialla a breve a causa dei non vaccinati, che sarebbero circa l'85 per cento del totale dei ricoverati in Rianimazione. Che il vaccino funzioni è evidente anche solo confrontando rapidamente i numeri rispetto a un anno fa, quando peraltro eravamo in zona arancione e non potevamo fare molte di quelle cose che stiamo invece facendo ora (visione di film al cinema, cene al ristorante, aperitivi, sport, eccetera eccetera). Ma è anche vero che sono gli stessi addetti ai lavori - medici, scienziati - a confermare ora che con il passare dei (pochi) mesi il vaccino perde efficacia. E vai a sapere tu quanto durerà la terza dose.

E allora è difficile spiegare ai no vax o ai no green pass (che forse non sono la stessa cosa) che sbraitano sotto ai post dei bollettini quotidiani che pubblichiamo su Facebook perché dovremmo essere così contenti di essere stati vaccinati. Quando poi le notizie delle fonti istituzionali sono spesso frammentarie e poco comprensibili. Fa sorridere, per esempio, come da un giorno all'altro sia stato ridotto il termine per potersi sottoporre alla somministrazione della terza dose. Ieri bisognava aspettare sei mesi, oggi invece ne bastano cinque, che la situazione evidentemente sta peggiorando.

Così come è sempre più difficile rispondere a chi contesta il tuo green pass, a chi dice che è meno sicuro di un tampone rapido, se sei all'undicesimo mese post seconda dose e in giro continuano a dire che dopo quattro-cinque mesi gli anticorpi si azzerano. Ora pare che verrà accorciato a 9 mesi, il green pass. E la speranza è quindi che dal sesto in avanti si possa fare affidamento su una botta di fortuna. Perché anche senza il super green pass i non vaccinati potranno comunque venire a lavorare insieme a noi. E sarà sempre più difficile convincerli, vista la confusione che regna sotto il cielo di questa pandemia...

SOMMARIO

5 ECONOMIA
IL NUOVO PRESIDENTE
DI CONFINDUSTRIA



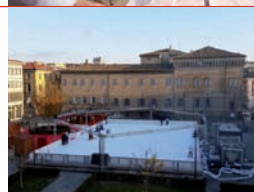
6 SPECIALE COOP
LE IMPRESE PRONTE
AD ASSUMERE



8 PRIMO PIANO
UN VIAGGIO TRA LE GUIDE
GASTRONOMICHE



15 VERSO LE FESTE
LUMINARIE E PISTE
DEL GHIACCIO: È GIÀ NATALE



19 CULTURA
PARTE LA STAGIONE
DEI TEATRI DI RAVENNA



22 GUSTO
MATERIE PRIME:
PARLIAMO DEL CAFFÈ



L'OSSERVATORIO



C'era una volta l'Alfonsine

di Moldenke

C'era una volta, nel lontano 2021, una squadra per nulla mitologica, realmente esistita, chiamata Alfonsine Fc, impegnata nel campionato di calcio di Eccellenza, quinta serie nazionale. Con una storia di cent'anni alle spalle, aveva deciso di festeggiare l'importante anniversario facendo qualcosa di mai visto prima.

No, non solo perdere undici partite su undici. Tutti lo avrebbero saputo fare.

No, piuttosto, perderne due di fila a tavolino per non essere riusciti a mantenere in campo il numero minimo di giocatori consentito - che è 7, se qualcuno si fosse dimenticato.

Sarebbe potuto restare un episodio isolato, ma l'impresa sarebbe stata presto dimenticata. E invece dopo aver perso a tavolino contro il Diegaro per l'infortunio di uno dei 7 giocatori in campo, al 26esimo del primo tempo, l'Alfonsine riuscì davvero a far di peggio, presentandosi in 7 (compreso il mister che scese in campo con la squadra) anche la domenica successiva a Cotignola, tra i cancheri dei tifosi avversari, e durando quella volta solo 12 minuti, abbastanza comunque per subire 4 gol tra l'ilarità generale.

Ma non bastava ancora. In entrambe le occasioni, infatti, l'Alfonsine si presentò in campo con diversi giocatori non tesserati e riuscì a farsi fare una multa di oltre mille euro da parte della Federazione, che di solito non multa nessuno.

Alfonsine che nel frattempo stava giocando a San Zaccaria, in quanto sfrattata dal proprio stadio, dove il Comune, in seguito a un bando pubblico, aveva nel frattempo permesso l'insediamento di una nuova società, ripartita dal gradino più basso del calcio dilettantistico. «Il calcio alfonsinese e la comunità che rappresento non si identificano nell'Alfonsine Fc 1921 e in quello che sta facendo», dichiarò a tal proposito il sindaco intervistato in quei lontani giorni del novembre 2021 dal Carlino. Nell'attesa di capire come proseguì la storia, ci resta una speranza, quella di poter leggere ancora di una nuova impresa, di tante altre partite in 7, tanti altri infortuni simulati, facendo divertire il pubblico di tutta la Romagna e oltre.

Sempre meglio che assistere all'ennesima, banale rissa, come quella andata in scena in quei giorni al termine di Diegaro-Del Duca, nello stesso girone, con un giocatore finito in ospedale dopo l'aggressione di un avversario che si sarebbe voluto vendicare per presunte offese razziste. Che bel campionato, quello del girone C di Eccellenza dell'Emilia-Romagna del 2021-2022!



Autorizzazione Tribunale
di Ravenna n. 1172
del 17 dicembre 2001

Anno XX - n. 932

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 Manservigi, 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 Argenti, 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

PALCOSCENICO

La rivista dei teatri di Ravenna e provincia

**È in arrivo la nuova
edizione 2021/2022**



Reclam
PROGETTI E COMUNICAZIONE
www.reclam.ra.it

SINDACATO

Lavoro: la pandemia ha colpito di più le donne

Ricerca di Nidil-Cgil sull'occupazione tramite agenzie: retribuzioni più basse e meno assunzioni a tempo indeterminato

Retribuzioni più basse e minori possibilità di assunzione a tempo indeterminato per le donne rispetto agli uomini in provincia di Ravenna, soprattutto se straniere. È una sintesi di una ricerca in una prospettiva di genere promossa da Nidil-Cgil, curata dall'Università di Urbino e Ires Emilia-Romagna, sulle condizioni di lavoro e le forme di discriminazione presenti nell'occupazione cosiddetta in somministrazione, cioè quella che passa dall'intermediazione di un'agenzia e un tempo veniva chiamata interinale.

Questa mattina, lunedì 22 novembre, la ricerca è stata presentata, alla Camera del lavoro di Ravenna, da Serena Savini, segretaria generale del Nidil Cgil Ravenna, e da Carmelina Angela Fierro, consigliera di parità della Provincia di Ravenna: "Oggi presentiamo i primi dati della ricerca - hanno detto - che si concluderà nei primi mesi del 2022, si articola su tre direttrici: l'analisi dei dati (Ebitemp-Inail, Inps, Siler), la somministrazione di un questionario e interviste a testimoni privilegiati per cogliere più in profondità le dinamiche discriminatorie".

In provincia di Ravenna, nel 2020, secondo Ebitemp-Inail si stima una media annuale di 3.208 lavoratori in somministrazione (di cui 29,6 per cento donne), in calo del 12,9 per cento (13,3 per le donne). La contrazione dei "sommministrati" - termine con cui i sindacati definiscono questa tipologia di lavoratori - è più rapida per la componente straniera (-17,8 per cento a

fronte del -10,8 per gli italiani) con una velocità di caduta più rapida per le donne (-23 per cento a fronte del -9,4 per le italiane) rispetto agli uomini (-15,7 a fronte del -11,4 per gli italiani).

In media nel triennio 2018-2020, al termine di un contratto di somministrazione il 78,9 per cento avvia un altro contratto entro sei mesi, di cui il 14,7 per cento a tempo indeterminato (15,1 per gli uomini e 14,1 per le donne).

A Ravenna le donne in somministrazione, rispetto ai colleghi maschi, lavorano il 24,6 per cento delle giornate in meno, hanno una retribuzione lorda annua del 33,4 per cento in meno e una retribuzione giornaliera minore dell'11,7 per cento.

Insieme all'analisi dei dati amministrativi, il percorso di ricerca si arricchisce di una indagine su ai lavoratori e lavoratrici in somministrazione. Nel colloquio con l'agenzia di somministrazione al 48 per cento delle donne sono state poste domande sulla condizione familiare (matrimonio, figli, anziani...) e all'83 per cento sulla disponibilità al lavoro (straordinari, flessibilità), in linea con la componente maschile. Invece sono state poste domande sulle prospettive di carriera al 42 per cento degli uomini e al 23 per cento delle donne.

«Tutto questo ci costringe a porci degli interrogativi sulla reale efficacia delle politiche attive del lavoro nel nostro Paese, anche di quelle demandate ai soggetti/enti privati, quali sono le agenzie per il lavoro», ha commentato Serena Savini del Nidil.

**Ai colloqui
le domande
sulla carriera
sono più frequenti
per i maschi**

CONGRESSO



MARGOTTI SARÀ IL NUOVO SEGRETARIO COMUNALE DEL PD

Al termine del primo mandato, Marco Frati lascia l'incarico di segretario comunale del Pd e si prepara a entrare nello staff del riconfermato sindaco di Ravenna Michele de Pascale. A prendere il suo posto al vertice del Pd comunale sarà Lorenzo Margotti, 29 anni, praticante commercialista e consigliere comunale, che ha raccolto le firme necessarie e si presenta come unico candidato (condizioni in comunale con Alessandro Barattoni a livello provinciale). «Apriamo il Partito - ha detto Margotti, commentando la sua candidatura - e lavoriamo per una stagione di grande innovazione, mirata alla ripartenza delle città e dell'Italia attraverso lo sviluppo industriale e sostenibile, impegnandoci per il lavoro e per i diritti di tante persone che meritano rispetto per la propria identità. Mettiamo la salute al primo posto del nostro programma di governo a partire dagli enti locali, nei quali grazie a tante amministratrici e amministratori governiamo con impegno». I congressi dei singoli circoli si terranno dal 26 novembre al 12 dicembre e a seguire l'assemblea comunale ratificherà l'elezione del segretario.

EMERGENZA CASA

In provincia 245 sfratti per morosità Dalla Regione 450mila euro per le famiglie

Dalla Regione Emilia-Romagna arriva un aiuto per gli inquilini cosiddetti "involontariamente morosi", quelli che non riescono a pagare l'affitto per gravi difficoltà economiche, anche dovute all'emergenza sanitaria. Per il 2021 ci sono a disposizione di Comuni e Unioni di Comuni oltre 4, 3 milioni di euro. Nella provincia di Ravenna dove risiedono 180mila nuclei famigliari arriveranno 451mila euro: nel 2020 sono state 245 le famiglie sfrattate per morosità. L'aiuto ai nuclei in difficoltà consiste in un contributo pro capite, fino a un massimo di 12 mila euro, per stipulare un nuovo contratto di locazione o per riuscire a pagare una parte delle spese pregresse. Possono usufruire del fondo le famiglie con Isee fino a 26 mila euro.



Delizie Azzurre

RISTORANTE PIZZERIA

PRENOTA PER TEMPO IL TUO PRANZO DI NATALE!

Antipasto Freddo Delizie: Tris di marinati (alici, sgombri, crostino con burro aromatizzato, pesce spada marinato agli agrumi e salmone, baccalà mantecato con vela di polenta),

Primi: Sauté di cozze e fagioli borlotti, Caramelle ripiene di branzino in salsa di gamberi, vongole e pomodorini confit.

Secondi: Grigliata mista di pesce (sogliola, spiedino di calamari, spiedino di gamberi, cappa santa), Fritto misto con verdure croccanti.

Dolce della Casa: Pomodoro con aroma di mascarpone e scaglie di cioccolato

Vino in bottiglia: Roero Arneis o Guelfo Verde Frizzante (1/2 btg a testa)

Acqua minerale e caffè compresi

€ 45.00 p.p.



PUNTA MARINA TERME (RA)
VIALE DELLE AMERICHE 120 (VILLAGGIO TEODORICO)

Per informazioni e prenotazioni
Tel. 0544 437166 - Cell. 331 6332089
delizieazzurre@gmail.com www.delizieazzurre.it



ROMAGNA

Bozzi (Vulcaflex) è il nuovo presidente di Confindustria: «Via alle riforme con il Pnrr»

Le ricette per il territorio: alta velocità su binari e via web, nuovi invasi per l'acqua, più estrazioni gas verso il green



Roberto Bozzi e Paolo Maggioli

Studi linguistici, dal 2005 è a Cotignola

Roberto Bozzi, 54 anni, nato a Milano, è consigliere delegato dell'azienda Vulcaflex di Cotignola specializzata nella produzione di materiali da rivestimento per il settore automotive. Dopo gli studi linguistici, Bozzi ha iniziato a lavorare all'interno dell'azienda di famiglia come Controller. Dopo una esperienza di 10 anni come amministratore delegato di una azienda del gruppo, dal 2005 Roberto Bozzi è presente a Cotignola, sede storica dell'azienda dal 1965.

Aumentare l'attività di estrazione gas dal sottosuolo marino per accompagnare la transizione green; realizzare reti ad alta velocità, sia ferroviarie che digitali; investire in nuovi bacini di raccolta dell'acqua; formazione scolastica meglio orientata verso le esigenze professionali del territorio. Sono i temi da mettere al primo posto dell'agenda per la nuova presidenza di Confindustria Romagna. Il 54enne Roberto Bozzi, consigliere delegato della Vulcaflex di Cotignola, è il nuovo presidente che succede a Paolo Maggioli. L'assemblea riunitasi il 23 novembre al Grand Hotel di Castrocaro ha formalizzato la designazione fatta dal consiglio direttivo a ottobre.

Nelle prime dichiarazioni dopo l'investitura, Bozzi ha rivolto l'attenzione verso il Pnrr: «Rappresenta una opportunità senza precedenti per dare continuità al rimbalzo della ripresa ma non sono solo soldi che arrivano dall'Europa per fare investimenti: rappresenta anche la grande opportunità di fare quelle riforme che il nostro Paese aspetta da oltre 30 anni».

Si parla di transizione energetica ed ecologica e il nuovo dirigente vede la Romagna come «la green energy valley d'Italia: qui la transizione energetica è reale ed è già in corso, come dimostra la recente inaugurazione del primo deposito costiero di Gnl a Ravenna, pensato e realizzato dall'amico Guido Ottolenghi nostro presidente fondatore». Ma intanto non si può prescindere dal metano: «Lo abbiamo qui. Sappiamo estrarlo. Lo facciamo da decenni con successo e in sicurezza grazie a competenze e talenti riconosciuti in tutto il mondo. I progetti green al largo delle nostre coste, dall'hub energetico ai parchi eolici, sono benvenuti e necessari, e devono procedere in parallelo alle attività esistenti. Occorre continuità nella produzione nazionale dal gas naturale, la fonte fossile più pulita che ha un ruolo imprescindibile nella transizione verso la decarbonizzazione».

La prima donna tra i vicepresidenti

L'assemblea degli Industriali romagnoli, riunita il 23 novembre, ha eletto anche gli otto vicepresidenti di Roberto Bozzi assegnando loro le deleghe. Per la prima volta nel comitato di presidenza entra una donna. Pierluigi Alessandri (internazionalizzazione e attrazione di investimenti esteri), Giacomo Fabbri (organizzazione), Giovanni Giannini (transizione ecologica e energia), Luca Meneghin (sicurezza e ambiente), Alessandro Pesaresi (mobilità e infrastrutture), Davide Stefanelli (transizione digitale e innovazione), Tomaso Tarozzi (relazioni industriali e formazione), Alessia Valducci (credito e sviluppo associativo).

Al capitolo infrastrutture la posizione di Bozzi è rivolta verso la velocità: «Per rendere la nostra terra più attrattiva e competitiva non si può prescindere da una strategia lungimirante e una visione ampia e integrata dei collegamenti e degli snodi fondamentali, materiali e immateriali. Muoversi da Bologna alla Romagna deve diventare come spostarsi da un quartiere all'altro di una grande città». Non c'è solo Bologna. L'auspicio è di avere una E55 competitiva. Il neo presidente suggerisce nuovi investimenti in bacini di raccolta dell'acqua che affianchino la diga di Ridracoli, per esempio un nuovo invaso.

Per gli Industriali poi serve «investire in un orientamento scolastico che prepari gli studenti a nuove professioni in linea con le richieste del mercato. Daremo così alle imprese lavoratori con competenze specifiche di qualità, adatte alle esigenze interne, in grado di rispondere alla accelerazione digitale e all'introduzione delle nuove tecnologie nei processi produttivi».

LEGALITÀ

FIRMATO UN PROTOCOLLO TRA ISTITUZIONI CONTRO LE INFILTRAZIONI CRIMINALI NELL'ECONOMIA LOCALE

Procura, guardia di finanza e Camera di commercio attivano uno scambio informativo per leggere i segnali di allarme

Un efficace e tempestivo contrasto alla possibile infiltrazione della criminalità nel tessuto economico locale è l'obiettivo del protocollo firmato a Ravenna il 22 novembre da procura della Repubblica, guardia di finanza e Camera di commercio. La finalità dell'accordo è potenziare il monitoraggio e l'analisi dei dati e delle informazioni relativi alla vita delle imprese che operano sul territorio provinciale per individuare tempestivamente segnali di un tentativo di infiltrazione da parte di consorterie criminali. Con l'avvicinarsi dell'aggiudicazione di commesse pubbliche nell'ambito del Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr) sarà ancora più necessaria l'attività di controllo. La prospettiva di ingentissimi investimenti pubblici susciterà gli appetiti della criminalità, anche organizzata, che tenderà ad inserirsi nei settori economici e nelle realtà territoriali che saranno maggiormente beneficiati dalle linee strategiche del Piano. Viale Farini metterà a disposizione della Finanza anche propri software di analisi e referenti specializzati qualora fossero necessarie ulteriori elaborazioni dei dati camerali. Le informazioni saranno poi esaminate da un team di investigatori del comando provinciale dei Finanziari.



CAMERA DI COMMERCIO

È operativa la piattaforma telematica online per la composizione negoziata delle crisi di impresa

È operativa dal 15 novembre la composizione negoziata della crisi d'impresa attraverso la piattaforma telematica nazionale delle Camere di Commercio.

Perno fondamentale del nuovo istituto divenuto legge ad ottobre è il sito www.composizionenegoziata.camcom.it su cui viaggia in automatico l'intera procedura volontaria, finalizzata a recuperare e riportare "in bonis" tutte le aziende che pur strutturalmente sane versano in condizioni di squilibrio patrimoniale o economico/finanziario. Un percorso messo a punto dal ministero della Giustizia per cercare di raggiungere, se ne esistono le condizioni, il punto di equilibrio migliore tra le diverse esigenze dei creditori e del debitore. L'accesso alla sezione pubblica permette all'imprenditore di svolgere il test facoltativo sulla perseguibilità - o meno - del possibile risanamento aziendale. Attraverso l'area riservata, invece, l'impresa può farsi assistere da un esperto.

Giorgio Guberti, commissario straordinario della Camera di commercio di Ravenna, conta nel giro di un anno e mezzo di poter ridurre del 10 per cento le procedure concorsuali presentate tra il 2019 e il 2020.



ASSOCIAZIONE SINDACALE PICCOLI PROPRIETARI IMMOBILIARI • RAVENNA

Aperto il tesseramento Asppi per il 2022

La tessera Asppi è annuale e riferita all'anno solare e non alla data di emissione. Il tesseramento 2021 si chiude nel mese di novembre e, come ogni anno, Asppi apre la campagna di sollecitazione per il rinnovo. L'importanza di tesserarsi all'Associazione non sta solo nell'usufruire dei servizi previsti, ma anche disporre di consulenze tecniche e legali. Aderire ad Asppi significa anche sostenere l'attività sindacale a tutela della piccola proprietà immobiliare. Ricordiamo che l'attività del 2021, nonostante le difficoltà legate alla pandemia, è stata intensa e si prevede che saremo "in trincea" anche nel 2022. Asppi di Ravenna ha un proprio bilancio in attivo ed una voce consistente delle entrate è rappresentata dal tesseramento. Va sottolineato che Asppi Ravenna, per l'attività sindacale, spende circa il 7,5% delle entrate così suddiviso: 3,4% per contributi all'attività nazionale, 1,5% per informazione su stampa, 2,5% per attività sindacale di zona. L'attività sindacale è a carattere volontaristico che alcuni soci, eletti negli organismi direttivi dell'Associazione, svolgono. Per facilitare l'informazione ai soci, che vorremmo sempre più approfondita ed efficace, chiediamo a vecchi e nuovi associati di lasciare in Associazione il proprio indirizzo mail.

Ravenna - Viale Galilei, 81/83 tel. 0544 470102 - info@asppi.ra.it
Dal 1980 a Ravenna www.asppi.ra.it

OCCUPAZIONE

Le associate di Legacoop prevedono 1.700 assunzioni

Il dato provinciale per il 2022: non solo normale ricambio ma anche l'attesa di una espansione per quattro aziende su dieci

Legacoop Romagna prevede che le sue associate in provincia di Ravenna nel 2022 assumeranno circa 1.680 persone (2.800 in totale in Romagna, il 15 per cento in provincia di Forlì-Cesena e il 25 per cento nell'area riminese). Non si tratta solo di naturale ricambio, ma anche perché si attende un'espansione dell'attività aziendale in quasi quattro casi su dieci. Un dato che, una volta spaccettato sui vari territori, mostra ulteriore dinamicità nell'area forlivese e cesenate, dove la crescita prevista è la motivazione principale per oltre il 60 per cento delle aziende.

I numeri emergono dalla prima edizione dell'Osservatorio sulle esigenze di personale nelle cooperative romagnole, che è stato presentato il 9 novembre a Ravenna, nel corso dell'assemblea di Federcoop Romagna, la società di servizi e consulenza alle imprese di Legacoop Romagna. Un centinaio le realtà di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini coinvolte nella rilevazione, in rappresentanza di un mondo che riunisce oltre 400 imprese e 25mila lavoratori, con un valore della produzione di circa 7 miliardi di euro.

Il fabbisogno per settore vede prevalere i servizi (23,9 per cento), la filiera sanitaria (19), il commercio e turismo (18,7), l'agroalimentare (11,9). Seguono mobilità e logistica (7,8), costruzioni e infrastrutture (6,3) e poi via via le altre filiere industriali (3,3), il legno e arredo (2,3), finanza e consulenza (2,8), informatica (1,7), formazione e cultura (1,2), meccatronica e robotica (1), moda (0,2).

Le capacità che vengono richieste maggiormente, a parte quelle comunicative, sono le competenze informatiche e linguistiche, che si confermano centrali in tutti i piani per la ripartenza.

Per un candidato rappresentano punti di forza da spendere prima di tutto le esperienze lavorative precedenti (29,9%), ma anche la disponibilità a mettersi in gioco attraverso il lavoro straordinario e la disponibilità alla trasferta e a coprire turni notturni e festivi.

La distribuzione del livello di istruzione è uniforme, con differenze specifiche se si osserva la filiera: salute, formazione e cultura richiedono con maggiore incidenza il titolo di laurea.



COOP ALLEANZA

Sugli scontrini dei negozi info utili per le donne vittime di violenza

Coop Alleanza 3.0 continua il suo impegno al fianco delle donne vittime di violenza. Fino alla fine di novembre nei 38 negozi in Romagna (di cui 20 a Ravenna e provincia) gli scontrini degli acquisti receranno il seguente messaggio "Se sei vittima di violenze o stalking chiama il 1522". Il 1522 è infatti un servizio pubblico promosso dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri: gratuito (anche dai cellulari) è attivo 24 h su 24, e accoglie con operatrici specializzate le richieste di aiuto e sostegno delle vittime di violenza e stalking.

CONSULENZA

PRECONSUNTIVO 2021 FEDERCOOP, RICAVI TOTALI A 5,2 MILIONI DI EURO

Ampliata la sede di Ravenna in via Faentina
Previste 14 nuove persone nell'organico

Il bilancio preconsuntivo 2021 di Federcoop Romagna, la società di servizi e consulenza avanzata alle imprese di Legacoop Romagna, prevede che i ricavi totali supereranno i 5,2 milioni di euro, in linea con il budget impostato a inizio anno, così come il risultato ante imposte, previsto in utile di oltre 100mila euro. I dati sono stati presentati dal direttore tecnico Maurizio Talli e dalla responsabile amministrativa Cristina Montaguti.

«Il preconsuntivo – dichiara il presidente Mario Mazzotti – conferma che le tante azioni che abbiamo messo in campo in favore delle imprese, ci hanno consentito di mantenere un saldo legame con le imprese cooperative romagnole. Dopo una prima fase in cui le aziende ci chiedevano soprattutto un lavoro di analisi e interpretazione delle norme, ora sappiamo di doverle soprattutto affiancare nei processi, in atto, di miglioramento organizzativo, di innovazione tecnologica e di prodotto, diventando protagonisti della fase positiva che il Paese attende di potere vivere, grazie al Pnrr».

Il 9 novembre è stata inaugurata una nuova ala di uffici nella sede di Ravenna. Tre sale ricavate da un'area inutilizzata al



secondo piano dello stabile in via Faentina 106. Verranno utilizzate per una parte della segreteria, per i servizi alle imprese e per i servizi immobiliari. Completa l'insediamento una sala riunioni. La struttura sta ampliando la gamma di servizi e l'organico tra fine 2021 ed inizio 2022 sarà allargato ad ulteriori 14 persone. Il miglioramento degli spazi di Ravenna è arrivato dopo la nuova sede di Cesena e l'intervento su quella di Rimini. Ora è in programma un ampliamento della sede di Forlì.

FEDERCOOP ROMAGNA
SERVIZI ALLE IMPRESE



FEDERCOOP@FEDERCOOPROMAGNA.IT
FEDERCOOPROMAGNA.IT

DIECI PASSI PER FAR CRESCERE L'IMPRESA



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

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

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

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

TUTTURINI



C.A.B. TER.RA.

**Cooperativa Agricola Braccianti
Territorio Ravennate
Soc. Coop. Agr.**

**FINO ALLA FINE DI NOVEMBRE
VENDITA FRUTTA
E PRODOTTI DEL TERRITORIO**
coltivati con il metodo della lotta integrata
e dell'agricoltura biologica

DIRETTAMENTE SUI LUOGHI DI PRODUZIONE

**Azienda Agricola
Pantanella**

Sant'Antonio (RA) via Guiccioli - tel. 335 7123528
vicino all'incrocio con via Sant'Alberto
ORARI: lun./ven: 8.30-12.30 e 13.30-17.00 - sab. 8.30-12.30

**Azienda Agricola
Piangipane**

Piangipane, Via Piangipane 262 di fronte al Teatro Sociale
tel. 0544 418802
cabterra@cabterra.it

AGRICOLTURA/1

Coop Braccianti, il report annuale: i terreni per produzioni bio sono il 16,5 per cento del totale coltivato

In provincia le aziende sono sette e occupano 606 persone su quasi 12mila ettari, un decimo della superficie utilizzabile sul territorio

Prosegue l'impegno delle cooperative agricole braccianti (Cab) della provincia di Ravenna per il lavoro e l'agricoltura sostenibile. I terreni per produzioni biologiche sono passati da 1.898 a 1.928 ettari, il 16,5 per cento del totale di quelli coltivati dalle CAB, una percentuale doppia rispetto alla media provinciale. La restante parte è coltivata con il metodo della produzione integrata. Non solo: sono ormai 932 gli ettari dedicati alle rinaturalizzazioni con boschi, boschetti, siepi e stagni: un aiuto alla biodiversità, ma anche alla tenuta idrogeologica del territorio.

I dati sono stati presentati venerdì 12 novembre alla Fattoria Guiccioli di Mandriole, a Ravenna, nel corso del report annuale delle Cab giunto alla nona edizione.

Oggi le sette CAB (Massari, Fusignano, Agri-sfera, Terra, Comprensorio Cervese, Campiano, Bagnacavallo e Faenza) danno lavoro a 606 persone, di cui 382 sono associate. Insieme dispongono di un patrimonio netto contabile di 116 milioni di euro e generano ricavi annuali per 40 milioni, coltivando 11.700 ettari di terra, il 10 per cento della superficie agricola utilizzabile della provincia di Ravenna. Il 2020 è stato un anno positivo, con una produzione per ettaro di oltre 2mila euro, dato raggiunto prima solo nel 2017, ma le sfide della siccità e degli eventi climatici sempre più estremi appaiono sempre più gravi, in assenza di risposte globali.

L'attività delle Cab oggi riguarda anche gli impianti di produzione di energia da fonti rinnovabili che generano oltre 40mila MW all'anno, contribuendo per il 17,7 per cento sul fatturato. Importante anche la zootecnia: ogni anno 6,5 milioni di litri di latte biologico conferiti alla filiera cooperativa. Tra le attività anche due agriturismi (Massari e Tenuta Augusta).

AGRICOLTURA/2



CASTELLARI CONFERMATO PRESIDENTE DI AGRINTESA

Nel corso delle assemblee per l'approvazione del bilancio di esercizio 2020-21 (chiuso al 30 giugno) e di rinnovo delle cariche sociali in scadenza di mandato, Aristide Castellari è stato confermato alla presidenza di Agrintesa di Faenza. A coadiuvare l'imprenditore di 52 anni, è stato nominato come nuovo vicepresidente Alberto Guerra, 51 anni, titolare di un'azienda agricola specializzata in frutticoltura e presente nel territorio comunale di Bagnacavallo. Riconfermato infine nel ruolo di vicepresidente Pier Giorgio Lenzerini, 56 anni, imprenditore agricolo di Valsamoggia. Nata nel 2007, Agrintesa oggi riunisce quattromila aziende agricole con oltre 440mila tonnellate annue di prodotti conferiti e un giro d'affari che complessivamente raggiunge i 300 milioni di euro. La base produttiva è legata all'Emilia-Romagna, oltre ad una presenza radicata anche in Friuli, Veneto, Lazio, Calabria.

ANZIANI

Raccolta fondi per il giardino della cra Tarlazzi-Zarabbini

Migliorare la qualità della vita degli anziani della Casa Residenza Tarlazzi-Zarabbini di Cotignola, realizzando un'area verde accessibile e sicura, completa di camminamenti protetti, gazebo e panchine: questo è l'obiettivo di "Un filo verde che ci unisce", la campagna di crowdfunding promossa dal Consorzio Solco Ravenna su Ideaginger.it, che punta a raccogliere 12.000 euro entro il 17 dicembre 2021.

La "Tarlazzi-Zarabbini" è una Struttura residenziale che accoglie 40 persone non autosufficienti, a cui è affiancato un servizio di Centro diurno. Il giardino attuale non è utilizzabile, poiché privo di rampe di accesso ai prati, di sentieri lastricati, di panchine o zone ombreggiate. L'obiettivo della campagna è proprio quello di rendere fruibili e migliorare tutte le aree verdi presenti.

Oltre ai lavori edili e idraulici, necessari per mettere in sicurezza l'area (già finanziati grazie alla BCC - Comitato Locale di Lugo e alle prime donazioni raccolte sul territorio), nella primavera del 2022 si procederà all'installazione di un gazebo fisso e di 3 panchine, e alla messa a dimora di piante e arbusti decorativi: è proprio per finanziare questi interventi che è stata lanciata la campagna.

FORMAZIONE

Un corso per operatori ludici: l'educazione è un gioco

Il comitato territoriale del Centro sportivo italiani (Csi) di Ravenna propone una nuova edizione del corso per operatori ludici di primo livello, in collaborazione con la cooperativa La Pieve e il marchio Sir Chester Cobblepot che progetta e realizza giochi da tavolo. Il corso si rivolge a quelle figure, anche professionali, che vogliono utilizzare all'interno dei propri contesti, anche educativi, un approccio ludico che utilizza forme strutturate di gioco tipiche dei giochi da tavolo e dei giochi di ruolo. Anche questa sessione formativa prevede sei lezioni serali della durata di due ore, a partire dal 22 novembre. Le altre lezioni sono in calendario il 29 novembre, il 6, 13 e 20 dicembre e il 10 gennaio 2022. La sede del corso è a RicerAzioni (via don Carlo Sala 7). Per ulteriori informazioni e iscrizioni: www.csiravenna.it.

**FINO AL
65%
SCONTO
IMMEDIATO
IN FATTURA!**



**ROTTAMA LA TUA VECCHIA CALDAIA
e avrai vantaggi REALI**

DAI UN TAGLIO ALLA SPESA!

CHIAMA SUBITO 0544 39668 - 334 2189699

CRITICA GASTRONOMICA/1

La provincia di Ravenna è ancora l'unica in regione senza ristoranti stellati

I verdetti della guida Michelin: per il settimo anno di fila manca il riconoscimento più alto. In Romagna sono sette. Segnalati anche i locali con il più conveniente rapporto qualità prezzo

di Luca Manservigi

Per il settimo anno consecutivo Ravenna resta l'unica provincia dell'Emilia-Romagna (sono una ventina in tutta Italia) senza neppure un ristorante stellato. È quanto è emerso dalla cerimonia in Franciacorta, dove il 23 novembre è stata presentata la 67esima edizione della "Rossa", la Guida Michelin Italia 2022, la più celebre tra quelle gastronomiche, che ha premiato 35 nuovi locali. Salgono così a 329 i ristoranti con una Stella in Italia (con 33 new entry), 38 quelli con due Stelle (in questo caso sono due le novità), mentre restano undici i tre Stelle, tra cui uno anche in Emilia-Romagna, l'Osteria Francescana di Massimo Bottura, a Modena. Per un totale quindi di 378 ristoranti stellati. Di cui 22 in Emilia-Romagna, quasi un terzo di quelli della Lombardia (che è la regione con più stellati in Italia) e meno della metà della Campania e del Piemonte, che seguono a ruota.

Emilia-Romagna che nella guida 2022 si presenta con la stessa fotografia di un anno fa: nessuna new entry e nessun locale che ha perso la Stella da un anno all'altro (come è capitato invece ad altri 15 locali italiani).

Andando ad analizzare la situazione in Romagna, quindi, detto dell'assenza di Ravenna, i sette ristoranti stellati romagnoli si concentrano nelle altre due province. Confermate la Stella più recenti, quelle ai giovani chef Giuseppe Gasperoni de **Il Povero Diavolo** di Torriana (Rimini) - conquistata un anno fa - e a Gianluca Gorini del ristorante **daGorini** di San Piero in Bagno, che l'aveva ottenuta invece due anni fa. Mantiene la Stella (in questo caso per il quarto anno consecutivo) anche Mariano Guardianelli di **Abocar Due Cucine**, a Rimini. A pochi chilometri di distanza ecco poi



Macedonia di frutta e verdura, bottarga di tonno, succo di susine e verben. Un piatto del ristorante DaGorini, uno dei sette stellati in Romagna (foto dalla pagina Fb del locale di San Piero in Bagno)

brillare quella di **Guido**, a Miramare, così come può continuare a esibire il simbolo della Michelin **Il Piastrino**, a Pennabilli. A completare la lista ci sono poi i due stellati di Cesenatico, **La Buca** e **Magnolia**, quest'ultimo dal 2018 addirittura con 2 Stelle Michelin, unico in Romagna. A meno che non venga considerata Romagna (come suggeriscono alcune tradizioni) anche Imola, dove è presente l'altro 2 Stelle della regione, lo storico **San Domenico**.

E in un'ottica di Romagna più estesa, da considerare anche la Stella del ristorante **Righi** di San Marino.

Le altre segnalazioni. Nella guida trovano spazio anche le segnalazioni di altri

ristoranti, non solo gli stellati, a partire dai *Bib Gourmand* cioè i locali che garantiscono il miglior rapporto qualità-prezzo "con una piacevole esperienza gastronomica a meno di 35 euro". In provincia di Ravenna in questo senso sono presenti la **Trattoria Flora**, a Ragone di Russi, la **Cucoma** a San Pancrazio, la **Baita e Ca' Murani** a Faenza e **Osteria Bartolini** a Milano Marittima.

Guadagnano invece la semplice recensione (o la segnalazione) nella guida 2022 nel Cervese la **Locanda dei Salinari**, **Terrazza Bartolini** e **SaleGrosso**, a Savio l'agriturismo **Camì**, a Fusignano **La Voglia Matta** e infine a Ravenna città l'**Osteria del Tempo Perso** e l'**Antica Trattoria al Gallo**.

Come si ottiene la Stella Michelin?

Come si ottiene una Stella Michelin? Convinrendo gli ispettori che frequentano il ristorante in anonimato, per diverse volte. Ogni piatto viene valutato secondo quattro parametri: qualità del prodotto; tecnica della preparazione; equilibrio fra gli ingredienti; creatività dello chef. Fondamentale (anche se giudicata attraverso altri simboli sulla guida) pure la qualità del servizio, l'atmosfera e la location.

Storia degli stellati in provincia: l'ultimo fu la Frasca

La città di Ravenna nella sua storia ha avuto un solo ristorante stellato, il **Tre Spade** di cui parliamo nell'articolo qui a fianco, con una Stella Michelin dal 1987 al 1994 (quasi) ininterrottamente.

Restando in zona, va ricordata **La Maddalena** di Marina di Ravenna, che se ne fregiò per tutti gli anni '70. Allargando lo sguardo alla provincia, il ristorante **Amici Mie** di Faenza ebbe una Stella Michelin dal 1987 al 1988; la **Meridiana** da Mario, a Lugo, dal 1987 al 1989; **Gigliolè**, a Brisighella, dal 1992 al 1994 e dal '96 al '97; **La Voglia Matta** a Fusignano dal 2001 al 2006.

Fino ad arrivare alla **Frasca** (il cui fondatore Gianfranco Bolognesi è morto proprio in questi giorni), che da Castrocaro si trasferì con le sue due Stelle nel 2008 a Milano Marittima, fino alla chiusura del 2014. Da allora le stelle non brillano più.

Informazioni tratte da Bianchi & Neri, a cura di Franco Chiarini (edito nel 2012 dall'Accademia Italiana della Cucina).

IL RICORDO

Il ristorante che fece l'impresa: al Tre Spade a fine anni '80 l'unica Stella mai vista in città

Lo chef Silvio Piccari: «Ricordo ancora quando l'ispettore si presentò alla cassa»

«Ricordo che finito il pranzo venne un signore alla cassa per pagare e mi disse di essere un ispettore della Michelin. Io stavo iniziando a lamentarmi perché pensavo si trattasse di altro, ma lui mi ha fermato, dicendomi della Stella. Prima di decidere di assegnarcela, mi disse che erano venuti ben dieci volte, mi fece vedere gli scontrini con le date». Silvio Piccari (**foto**) è l'unico a poter raccontare di aver ottenuto (insieme ai suoi soci) la stella Michelin in un ristorante di Ravenna città. Mai successo prima, né dopo. Era il mitico Tre Spade, aperto nel dicembre del 1979 a pochi passi dal Duomo, insieme a Matteo Serena Monghini e allo chef Sergio Crispoldi.

«Abbiamo aperto il ristorante con determinati obiettivi, poi raggiunti, tra cui fare un certo tipo di ristorazione, con molta attenzione anche all'atmosfera. I nostri clienti erano quelli della Ravenna bene, del gruppo Ferruzzi, dell'impero di Raul Gardini. Poi sono iniziati ad arrivare anche da fuori, a quei tempi le guide gastronomiche funzionavano per davvero». La Stella è arrivata 7 anni dopo l'apertura. «Grazie a questo riconoscimento per alcuni anni abbiamo aumentato sempre più il livello, da cucina tradizionale ci siamo spostati sempre più verso la ricerca, a partire dalle materie prime, una continua evoluzione». Fino ai primi anni novanta, quando forse per la prima e ultima volta in Italia, un ristorante stellato venne sfrattato. «Fu bruttissimo. I proprietari volevano fare altro con quello stabile, non ce lo aspettavamo. Ma in realtà il loro progetto non si realizzò e oggi al posto del Tre Spade ci sono delle abitazioni».



Il ristorante invece si trasferì in via Faentina, alle porte di Ravenna. Perdendo la Stella. «Quando cambi location è sempre molto difficile mantenerla. E poi eravamo andati in un locale con spazi più ampi, dovevamo fare anche del fatturato, non è stato possibile continuare sulla vecchia strada e abbiamo dovuto modificare la strategia».

L'esperienza finì, mentre Piccari ha proseguito la sua carriera in città, prima aprendo per la prima volta la cucina dell'albergo Cappello, poi dopo un'altra breve esperienza, dal 2004 all'Osteria del Tempo Perso di via Gamba, insieme al figlio del suo vecchio socio, Massimo Serena Monghini, che già all'epoca del Tre Spade, da ragazzino, lavorava al ristorante. L'Osteria oggi continua ad avere ottimi riscontri tra gli appassionati ed è tra quelle segnalate in provincia anche nella nuova guida Michelin.

«Non ho mai avuto rapporti idilliaci con la critica – ammette Piccari –, non l'ho più trovata sincera, vera. Una volta arrivarono perfino a chiedermi di modificare il menù, per loro. Ho preferito starmene sulla mia strada, senza compromessi. Oggi a parte le Stelle Michelin, forse, sono i social e internet a muovere le persone, non le guide...».

E perché non ci sono più stati ristoranti stellati, a Ravenna? «L'Alexander, o anche il Corte Cabiria, se la sarebbero meritata, credo. Ma la critica non ha mai visto di buon occhio questo territorio. E forse un po' di colpa ce l'hanno anche i ravennati...». **(lu.ma.)**

IN CUCINA

Lo chef che chiede più senso di responsabilità a critici e clienti: «Hanno un grande potere, possono cambiare il destino di un locale»

Da dieci anni il 31enne Mattia Borroni ai fornelli dell'Alexander, un Cappello nel 2019
«Ricordiamoci che siamo gente che fa da mangiare, gli errori non sono una tragedia»

«Le guide gastronomiche hanno un potere enorme sulle vite dei ristoranti e a volte dimenticano la responsabilità che hanno quando esprimono un giudizio». Mattia Borroni è critico con i critici. Il 31enne originario di Milano è alla guida della cucina del ristorante Alexander di Ravenna da dieci anni. Il primo giudizio di un critico se lo ricorda con piacere: «È stato il premio "Dire Fare Sognare" di Elsa Mazzolini. È stato bello perché ti fa pensare che qualcuno si è accorto del tuo lavoro».

Nel 2019 Borroni ha conquistato un Cappello da l'Espresso, riconoscimento che in città non si vedeva da tempo. Ma restano le sue perplessità sul sistema che sta a monte della critica culinaria: «Ti dà un riconoscimento o te lo toglie e questo basta per spostare clienti e quindi incidere sugli investimenti. Non si può dimenticare che i ristoranti sono attività commerciali e deve esserci un utile a fine anno. Siamo costantemente sotto osservazione, una cosa che non succede in altre professioni. E a volte ci sono scelte incomprensibili, non si spiega perché certi locali vengano valutati e altri no. Avrebbe più senso forse dare un premio all'anno a qualcuno che si è distinto». L'ansia da prestazione non finisce quando arriva il titolo: «Dopo comincia l'ansia per conservarlo – ricorda Borroni –, perché se te lo tolgono poi sembra un fallimento. Il risultato è che si finisce per cucinare più per compiacere la critica e meno per soddisfare i clienti».

Il peso di un titolo non si vede solo nelle prenotazioni a tavola, ma anche a livello personale per lo chef fuori dal ristorante: «Prendiamo ad esempio la Stella Michelin. Fa curriculum, non hai più bisogno di tante presentazioni quando fai uno show-cooking, una consulenza, un evento». Anche per questo è un obiettivo per molti che si avvicinano al mestiere: «Dall'Alberghiero usciamo tutti con quel sogno». Poi il lavoro ai fornelli può anche cambiare le priorità. È stato così per il giovane milanese: «È un lavoro stressante, faticoso. Ho modificato il mio approccio: sono un critico severissimo e spietato su tutto il mio lavoro, voglio fare le cose al massimo e voglio che la gente esca soddisfatta dal mio locale. Ma cerco anche di ritagliarmi del tempo per vivere la mia vita. E



A destra Mattia Borroni, chef del ristorante Alexander di Ravenna. Nella foto è in cucina con Lorenzo De Guio, ex concorrente di Masterchef

magari un giorno riceverò la Stella e ne sarò felice, ma non vivo per quello».

Ma lavorare in provincia, lontano dalle grandi città, limita la visibilità? «Non è questione di dimensione del contesto: c'è un ristorante stellato a Pennabilli che non è certo una metropoli. Diciamo che a Ravenna non è facile fare ristorazione di qualità, anche per il tipo di turista che magari preferisce un piatto della tradizione».

Il boom di attenzione alla tavola ha ampliato la platea degli aspiranti critici. E con i social network succede che anche l'opinione di *Scoyattolino84* sposta equilibri: «C'è tanta gente qualunque che entra al ristorante più attenta a trovare gli errori che non a gustarsi la convivialità. Non dimentichiamocelo: la prima ragione per andare a mangiare fuori dovrebbe essere stare in compagnia, mangiare bene e divertirsi. E anche una persona qualunque deve essere consapevole che una sua foto pubblicata sui social può avere ricadute su un ristorante, che ha dei lavoratori con delle famiglie». Il messaggio di Borroni è ancora più diretto: «Siamo cuochi che fanno da mangiare, cuociamo la carne e sfilettiamo il pesce. Non siamo neurochirurghi o astronauti, se sbagliamo qualcosa in buona fede non abbiamo fatto un danno all'umanità».

Andrea Alberizia

CESENATICO



UN RAVENNATE AL MAGNOLIA

L'unico chef delle tre province della Romagna a poter vantare 2 Stelle Michelin (uno dei due in tutta la regione) è un ravennate. Si tratta di Alberto Faccani, con il suo Magnolia, a Cesenatico.

Lo abbiamo intervistato pochi mesi fa nella nostra rubrica mensile dedicata agli chef più blasonati della Romagna. Originario del quartiere San Biagio, Faccani ha vissuto la gioventù e gli studi a Ravenna, prima di aprire il ristorante a Cesenatico spinto in particolare dalla moglie, cesenate.

La prossima primavera inaugurerà la sua nuova trattoria, sempre a Cesenatico, nei locali da tempo sfitti dell'ex pub Re Leone.






L'Outlet in città nuvola Ravenna
 FASHION STOCK
 UOMO - DONNA

Via Cattaneo 18

Per un regalo speciale scegli un capo unico

"...le persone più felici non sono quelle che ottengono di più ma quelle che danno di più." (J.B.)

 Tel. 348 3191615 







CRITICA GASTRONOMICA/5

I cento ristoranti della regione secondo Emilia-Romagna a tavola

C'è una nuova guida in libreria, si chiama "Emilia-Romagna a Tavola" ed è alla sua prima edizione. Edita da Post Editori, diretta dai critici gastronomici Andrea Grignaffini e Alberto Cauzzi, è realizzata in collaborazione con il team di **Passione Gourmet** che va quindi in qualche modo controcorrente, passando per una volta dalla versione on line a quella cartacea.

E (finalmente) c'è anche un locale ravennate tra i migliori. Si tratta di **'O Fiore Mio** di Faenza, premiata come "Pizzeria dell'anno" dell'Emilia-Romagna.

Sono inoltre stati assegnati premi in altre 12 categorie. "Lo Chef dell'Anno" è come prevedibile Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena. Tra i vincitori nessun altro del Ravennate, ma diversi esponenti delle altre due province della Romagna: "Sommelier dell'Anno" è Andrea Fiorini del ristorante Magnolia di Cesenatico; "Il Giovane dell'Anno" è lo chef Giuseppe Gasperoni del ristorante Povero Diavolo di Poggio Torriana; a vincere la sezione "Ricerca e Innovazione" è lo chef Gianluca Gorini del ristorante DaGorini di San Piero in Bagno; "Maitre dell'Anno" è Camilla Corbelli del ristorante Abocar Due Cucine di Rimini; "La Cucina di Pesce dell'Anno", infine, è quella di Jacopo Ticchi del ristorante Da Lucio di Rimini.

Nella guida sono presenti poi quelli che sono considerati i 100 migliori ristoranti della regione. I locali segnalati in provincia di Ravenna sono, a Cervia, la cruderia **Al Porto**, il bagno **Bandito 211**, **Le Ghiaine** (nella foto) e **Uni Sushi** (primo ristorante etnico a comparire in provincia tra le guide gastronomiche, secondo i critici "la miglior proposta della regione" nel genere), a Faenza **Ca' Murani**, a Savio Cami e in centro a Ravenna ecco **Il Portolano**.



CRITICA GASTRONOMICA/3

LE OSTERIE DI SLOW FOOD, ALLA SCOPERTA DELLA RISTORAZIONE ITALIANA PIÙ AUTENTICA

Una chiocciola in provincia: premiati i locali faentini

Accanto alle guide dedicate ai ristoranti (di cui parliamo a pagina 8 e nella pagina qui a fianco), va segnalata quella delle Osterie d'Italia di Slow Food, con l'obiettivo di andare "alla scoperta della ristorazione italiana più autentica". Sono segnalate 1.713 trattorie, osterie, agriturismi e ristoranti

scegli per "la buona accoglienza, la cucina territoriale, l'attenta selezione delle materie prime e il prezzo giusto".

Con l'edizione 2022 ritorna il simbolo della Chiocciola, assegnato a 246 locali che raccontano al meglio l'osteria italiana. Una di queste è in provincia di Ravenna, assegnata a **La Baita** di Faenza, locale già premiato dalle altre guide.

Slow Food omaggia Faenza con altre tre locali recensite: **Ca' Murani**, **Manueli** e **la Marianaza**, oltre all'**Osteria di Guercinoro** di Brisighella. A completare la panoramica sulla provincia le recensioni di **Antichi Salumi** (Alfonsine), **Al Deserto** (Pinarella, nella foto) e **Da Luciano** (Russi).



CRITICA GASTRONOMICA/4



TRE PIZZERIE "SCELTE" IN PROVINCIA

Ci sono tre locali della provincia di Ravenna nella guida alle Pizzerie d'Italia 2022 del Gambero Rosso. Nessuna però con 3 Spicchi, il massimo riconoscimento (ce ne sono solo 2 in regione, Piccola Piedigrotta a Reggio Emilia e Berberè a Castel Maggiore, in provincia di Bologna). A sfiorare il terzo spicchio (con un punteggio complessivo di 89/100; le ultime pizzerie con 3 spicchi sono a quota 90) è però **'O Fiore Mio** di Faenza (nella foto, già premiata pizzeria dell'anno da Emilia-Romagna a tavola, vedi box a fianco). A seguire c'è **Pummà**, a Milano Marittima (due spicchi e voto 88) e **Cento-pizze** a Punta Marina (due spicchi e voto 80).

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

CRITICA GASTRONOMICA/6

Quando le pagelle viaggiano online: Top 50 Italy e Identità Golose

Le guide gastronomiche sono sempre più diffuse anche on line. Il certificato di eccellenza (dimenticando per un attimo TripAdvisor) viene assegnato in particolare da **Top 50 Italy**, sorta di classifica diventata con il passare degli anni sempre più attesa tra gli addetti ai lavori, firmata da LSDM, Congresso internazionale di cucina d'autore, e dalla testata giornalistica Luciano Pignataro Wine&Food Blog. L'edizione 2022 ha visto trionfare nella sezione "Grandi ristoranti" l'Osteria Francescana di Modena, con la Romagna presente anche al 40esimo e al 43esimo posto, rispettivamente con il San Domenico di Imola e il Magnolia di Cesenatico (dello chef ravennate Alberto Faccani). Nella sezione "Cucina d'autore" (i ristoranti della fascia di prezzo più bassa rispetto ai "top") assente sempre la provincia di Ravenna, ma romagnoli grandi protagonisti con il secondo posto di Gorini (San Piero in Bagno) - a cui è andato anche il premio nazionale per la "Valorizzazione del territorio" - il 19esimo di Abocar Due Cucine (Rimini) e il 28esimo del Povero Diavolo (Torriana, Rimini). E ancora, Da Lucio (Rimini) è al 17esimo posto nella classifica delle Trattorie, NudeCrud (sempre Rimini) è decimo tra i ristoranti "Low Cost", Casa Zanni (Villa Verucchio) è la nona miglior braceria d'Italia.

On line è particolarmente apprezzato anche il sito "Identità Golose", che pubblica una guida consultabile gratuitamente. In questo caso nessuna classifica, ma segnalazioni dettagliate, con schede molto ben curate. I locali presenti in provincia sono l'**Alexander** e **Cucina del Condominio** (nella foto lo chef Matteo Salbaroli) a Ravenna, **Cami** a Savio, la cruderia **Al Porto** a Cervia e la pizzeria **'O Fiore Mio** a Faenza.



CRITICA GASTRONOMICA/2

Non solo Stelle: ecco i Cappelli, le Forchette, i Gamberi e anche i "faccini radiosì"

La provincia di Ravenna sulle altre guide: dall'Espresso al Gambero Rosso, fino al GattiMassobrio

Non di sole stelle brillano i ristoranti. E così la Michelin (di cui parliamo a pagina 8) sugli scaffali delle librerie degli appassionati è affiancata spesso da altre guide.

In primis da quella de *L'Espresso*, uscita quest'anno con diversi mesi di anticipo, a inizio giugno, in un'edizione (la 42esima) differente, per rilanciare il settore dopo i mesi più duri della pandemia (l'edizione 2022, ci dicono dall'ufficio stampa, uscirà in primavera). **La Guida ai Ristoranti e Vini d'Italia** de *L'Espresso* (diretta dal decano del giornalismo gastronomico Enzo Vizzari) trasforma le Stelle in Cappelli, da uno fino a un massimo di cinque (13 ristoranti in tutta Italia, di cui uno in Emilia-Romagna, come prevedibile l'Osteria Francescana di Massimo Bottura, a Modena). Con una sezione dedicata ai "nuovi classici", indicati sulla guida con il cappello d'oro, 14 in tutta Italia, con l'unico in regione che fa parte della Romagna "allargata", ossia lo storico San Domenico di Imola.

L'unico cappello conquistato in provincia di Ravenna (che prima della pandemia poteva contare anche sull'Alexander, poi a lungo rimasto chiuso) è quello assegnato all'agriturismo **Camì** di Savio e allo chef Vincenzo Cammerucci (che abbiamo recentemente intervistato nella nostra rubrica mensile dedicata agli chef blasonati di Romagna). Il resto della provincia, secondo i critici de *L'Espresso*, merita solo di comparire tra le schede della guida, senza riconoscimenti particolari: a Ravenna città compare con la recensione **Il Portolano** (solo la segnalazione invece per **Corte Cabiria** e l'**Osteria del Tempo Perso**); a Faenza recensione per **Ca' Murani**; a Cervia per la "cruderia" **Al Porto**, il ristorante **Le Ghiaini**



L'osteria La Baita di Faenza è uno degli undici locali in Italia con 3 bottiglie del Gambero Rosso

ne (novità) e il piccolo **Micro**, con segnalazioni per **Sale Grosso** e **Saretina 152**.

Altra guida cartacea tenuta spesso in considerazione dai gourmet di tutta Italia è quella dei **Ristoranti d'Italia** del **Gambero Rosso**. Proprio in questi giorni è stata presentata l'edizione 2022. In questo caso niente stelle, né cappelli, bensì forchette (oltre a gamberi, cocotte e bottiglie, a seconda delle sotto sezioni), da 1 a 3. Anche in questo caso, a raccogliere le 3 forchette, un solo ristorante in tutta la regione, sempre l'Osteria Francescana. La provincia di Ravenna può vantare invece uno dei soli undici locali con 3 bottiglie (che indicano i wine bar) in Italia,

si tratta de **La Baita**, osteria di Faenza che già può vantare la chiocciola di Slow Food (vedi articolo nella pagina a fianco).

Tre invece i ristoranti in provincia con 1 forchetta: lo stesso **Camì** già premiato da *L'Espresso* e poi due cervesi, **Le Ghiaine** e la **Terrazza Bartolini**. Segnalazioni invece per **La Locanda di Bagnara**, **La Grotta** di Brisighella, **Saretina 152** di Cervia e **La Voglia Matta** di Fusignano.

Spiccano inoltre i Gamberi (simbolo ideato per le migliori trattorie) conquistati a Faenza da **Ca' Murani** (1) e **Manueli** (ben 2). Infine, 2 Cocotte (il simbolo per i bistrot) sono state assegnate a **Micro**, a Cervia.

La Baita, Ca' Murani e Camì i più apprezzati

Analizzando le principali guide gastronomiche, cartacee e on line, si può costruire un podio dei locali ravennati più citati. Con l'Alexander (molto citato dagli addetti ai lavori) fuori classifica per i lunghi mesi di chiusura prolungata, a comparire più volte sulle guide sono in particolare due locali di Faenza, **Ca' Murani** e **La Baita**. A completare il podio c'è l'agriturismo **Camì**, unico locale con il Cappello (la Stella dell'Espresso) in provincia.

In attesa di scoprire anche i ristoranti della guida 2022 del Touring Club, chiudiamo con un prodotto più di nicchia, ma sicuramente seguito: la guida dei Ristoranti del **GattiMassobrio**, ideata dai noti critici Paolo Massobrio e Marco Gatti per mappare non solo i ristoranti di alta cucina, ma anche le trattorie. Con i top di gamma indicati con una coroncina. Ce n'è una, in provincia di Ravenna, assegnata all'**Antica Trattoria Al Gallo**. Ci sono poi diverse "faccine". L'unica "radiosa" (quella più vicina alla Corona) è quella che accompagna **Le Favole** di Bagnacavallo, mentre in provincia sono diversi i locali con il faccino "contento +", ossia a un passo dal "radioso": l'**Osteria dei Battibecchi** e il **Rustichello** a Ravenna, l'**Osteria di Guercinoro** a Brisighella, **Da Luciano** a Russi, **La Baita** e **Manueli** a Faenza. Il faccino "solo" contento è stato invece assegnato alla **Ca' De Ven** a Ravenna e **Dalla Dina** a Cervia.

Mugello

LA TOSCANA AUTENTICA

5, 8, 12 E 19 DICEMBRE

NATALE IN CORSO A BARBERINO #CHRISTMAS

Mercatino, animazioni con statue viventi, madonnari, artisti di strada e concerti

BARBERINO DI MUGELLO, CENTRO STORICO

5 E 19 DICEMBRE

COLLEZIONISTI IN PIAZZA #CHRISTMAS

Versione natalizia del tradizionale mercatino delle pulci nel centro storico

SCARPERIA E SAN PIERO, SCARPERIA, CENTRO STORICO

5, 8, 12, 18 E 19 DICEMBRE

FESTIVITÀ NATALIZIE A DICOMANO #CHRISTMAS

5, 8 Dicembre

Nelle vie del centro polentata, cioccolata e vin brulé ed esibizione del coro Sol Diesis, per i bambini giocolieri itineranti, trampolieri, gonfiabili e laboratori.

12 Dicembre

Show musicale e animazione di Bimbobell, mercatino natalizio per le vie del centro.

18 e 19 Dicembre

Spettacoli teatrali presso l'area ex macelli

6 Gennaio

Festa delle calze in piazza della Repubblica.

8 DICEMBRE

FESTE NATALIZIE A SAN PIERO A SIEVE #CHRISTMAS

Un ricco palinsesto di eventi legati al Natale, giochi per bambini.

SCARPERIA E SAN PIERO, SAN PIERO A SIEVE, CENTRO STORICO

MUGELLO A DICEMBRE

Un mosaico di eventi per illuminare il Natale



12 E 19 DICEMBRE

MERCATINI DI NATALE A PALAZZUOLO #CHRISTMAS

Addobbi natalizi, presepi, spettacoli natalizi e molte altre curiosità...

Dall'8/12 al 6/01 - 1000 Presepi per Palazzuolo Mostra e concorso tra le vie del centro storico

PALAZZUOLO SUL SENIO

12 E 19 DICEMBRE

NATALE IN PIAZZA

Shopping natalizio, caldaroste e vin brulé a **MARRADI**

31 DICEMBRE

CAPODANNO IN PIAZZA 2022 BARBERINO #CHRISTMAS

Capodanno in Piazza Cavour

BARBERINO DI MUGELLO

6 GENNAIO 2022

TRENO DELLA BEFANA A SAN PIERO A SIEVE #CHRISTMAS

Ore 11 arrivo del Treno della Befana presso la Stazione di San Piero a Sieve con rinfresco.

Mercanzie in Piazza lungo la via Provinciale.



FINO AL 28 FEBBRAIO 2022

WORLD OF DINOSAURS

Mostra itinerante a tema preistorico con numerose riproduzioni a grandezza naturale dedicata ai bambini.

Possibilità di prenotare visite guidate e laboratori.

VICCHIO, C/O PISCINE

PER TUTTE LE INFO:

www.mugellotoscana.it

Ufficio Turismo

UNIONE MONTANA DEI COMUNI DEL MUGELLO

Via Palmiro Togliatti 45

50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055 84527185/6

Fax 055 8456288

turismo@uc-mugello.fi.it

Follow us Facebook - Instagram

L'ESPERTO/1

Critico gastronomico e sommelier: «Al ristorante cerco l'emozione In Romagna ci vorrebbe un Amerigo»

Dalle recensioni sui social alle guide, la testimonianza di Raffaello Ravagnan

di Luca Manservigi

Da bambino non mangiava, oggi fa il critico gastronomico. «Da piccolo mi stavo ammalando, mi hanno salvato i quadrucci in brodo della Gnaffa, trattoria a Sala di Cesenatico, dove mio padre, a cui devo tutta la mia crescita culturale in questo campo, mi portava ogni giorno. Oggi invece posso solo dire che tutti i soldi che posso permettermi li spendo in ristoranti e degustazioni di vino». Esperienze che sono diventati curriculum per Raffaello Ravagnan, cervese, noto ai frequentatori di locali della zona probabilmente per le sue accurate recensioni sul gruppo Facebook da ventimila iscritti "MRD - Mangiare Ravenna e dintorni". Dal prossimo anno, se tutto andrà a buon fine, inizierà a fare l'ispettore per una guida gastronomica. «Tra le più importanti, forse la più importante in Italia», ci dice al tavolo di un bar. «Ho iniziato scrivendo recensioni sul forum di Baltazar - racconta -, dove mi ha notato Alberto Cauzzi, tra i più grandi critici italiani, che mi ha portato a scrivere su *Passione Gourmet*, che considero il sito più importante d'Italia nel settore. L'enogastronomia è diventata il mio lavoro quasi per caso, dopo i 40 anni, prima in una piadineria, poi perfino da sommelier in un ristorante come il Tracina di Cesenatico. Il fatto che me lo abbia chiesto uno chef cresciuto in cucine stellate, alla mia età, senza esperienza, è stato come un miracolo».

Cosa cerchi in un ristorante?

«Sostanzialmente l'emozione. E l'emozione è nel piatto. Ma chi sostiene che la cucina conta al 50 per cento e la sala per l'altro 50 non ha tutti i torti. In fondo non si va al ristorante per fame, ma per vivere un'esperienza a tutto tondo. Ed è bello mangiare in posti che ti fanno sentire bene».

Com'è il mestiere del critico?

«L'unico in cui devi pagare tu (*ride, ndr*). Non fai altro che dire agli altri cosa non va. Ma credo sia un modo per far crescere il movimento: non serve a nulla sentirsi dire sempre e solo che è tutto buono. La critica invece ti dà l'imbeccata per capire come migliorarti».

Perché Ravenna non ha ristoranti stellati?

«È un po' una caratteristica della città romagnola, non ne hanno neppure Forlì e Cesena».

Ma Ravenna è l'unica provincia senza, in regione.

«Questo è un caso sicuramente più peculiare e i più mali-

ziosi potrebbero dire che la colpa è anche dei ravennati...».

Quali sono però i locali per cui vale la pena fare un viaggio, in provincia?

«Nel cervese almeno tre: la cruderia Al Porto su tutti, poi le Ghiaine e Cami, che io considero cervese (*è a Savio di Ravenna, ndr*). A Ravenna, invece, più che altro ci sono tante pizzerie (*sorride, ndr*). Se voglio andare al ristorante preferisco girare verso Rimini, in direzione opposta. A parte Borroni e l'Alexander di cui mi hanno sempre parlato bene, ma che non ho ancora avuto modo di provare, nel Ravennate c'è però una grande eccezione: Irvin Zannoni. Posso dire di averlo quasi scoperto: lo incontrai anni fa che lavorava in una pizzeria di Cesenatico e avevo notato che ci sapeva fare, ma non immaginavo così tanto. L'ultima cena che ho avuto modo di provare (*al Boca Barranca di Marina Romea, ndr*) è da stella piena. E poi, in provincia, c'è il Faentino, dove cambia tutto. È una fucina di tante realtà, a partire da 'O Fiore Mio, fino a Remo Camurani (*di Ca' Murani, ndr*), protagonista di una cucina di tradizione, che è la più difficile da fare. Di "vere" trattorie ne conto sulle dita di una sola mano e tra queste sempre a Faenza c'è anche Manuelli».

Quali sono i parametri da rispettare quindi per una "vera" trattoria?

«La ricerca delle materie prime e l'attenersi alle tipicità delle ricette. L'ultima mia scoperta è l'osteria Al Bel Fico di Pennabilli. Quella ideale invece è in provincia di Bologna: Amerigo. Parliamo di un signore che per fare il gelato quasi quotidianamente scende alla stalla a prendere il latte di vacca bianca modenese e lo manteca in una macchinetta non professionale di 30 anni fa. Ci vorrebbe un Amerigo in Romagna...».

Qui l'istituzione è invece la Casa delle Aie...

«Ci siamo passati tutti, è un pezzo di cuore di ogni cervese e non solo. A fronte di un numero così elevato di coperti è però difficile fare qualità e quindi complicato rispettare i "miei" parametri. Ma la Casa delle Aie non deve piacere a me, deve piacere alla gente. E piace tanto. I ragazzi che la gestiscono sono bravissimi, oltre che attenti al sociale».

A proposito di tradizioni: parliamo di cappelletto...



Ravagnan con Moreno Cedroni, chef de La Madonnina del Pescatore, due Stelle Michelin a Marotta di Senigallia

«Dico solo che non va al ragù, "muore" in brodo. I miei preferiti in zona erano tre: Spiedomania a Ravenna non c'è più; Parini non cucina più al ristorante. Rimane quello dell'Onda Blu di San Mauro Mare, condito con delicate e so-praffine materie dell'Adriatico».

E la tagliatella al ragù?

«È nata pure una confraternita, da queste parti, per stabilire la migliore. Ognuno ha la sua, dalla zona di Santarcangelo, con Zaghini e Renzi, in giù. Io ne dico due: quella delle Ghiaine e quella di Goffredo, alla gastronomia Cervia Carni, dove è consigliabile il tagliolino però, perché sono un po' troppo larghe».

Il piatto della vita?

«Quello di una serata magica: il rognone con spugnole accompagnate dal barolo 2004 del cavalier Accomasso, al Povero Diavolo di Piergiorgio Parini. Ma anche il baccalà o le "parti nobili" del maiale di Paco Morales, in Spagna: ricordo ancora l'appiccicume sulle labbra...».

I ristoranti della vita?

«In ordine sparso, gli stessi Povero Diavolo, epoca Parini, e in Spagna i locali di Morales e Quique Dacosta, così come in Belgio ho un gran ricordo di In De Wulf. Per tornare in Italia sicuramente ci metto Amerigo, Uliassi e poi il Canto, a Siena, per citare l'insalata di Paolo Lopriore».

Quanto è arrivato a spendere per una cena?

«Al Noma (*locale di culto di Copenhagen, ndr*) non ricordo perché pagai in corone, ma da Teverini, un paio di volte, con un vino importante, ho passato i 400. Probabilmente mi è capitato anche di arrivare verso i 500, ma sono sempre soldi spesi benissimo».

E le porzioni piccole, come contestano molti alle grandi cucine?

«Quello delle porzioni è un limite culturale soprattutto romagnolo. Posso assicurare che io e tanti altri appassionati come me non siamo mai usciti dal ristorante con la fame. Anzi...».



MOLINO QUERCIOLI GIANFRANCO

VENDITA DIRETTA NEL NOSTRO NEGOZIO ADIACENTE L'ATTIVITÀ PRODUTTIVA

Nel nostro negozio puoi trovare farine di ogni tipo:
farine di nostra produzione con grani locali, farine bio,
integrali, preparati e tanto altro.

Puoi trovare inoltre: articoli e piante per orto o giardino,
alimenti per animali domestici e da cortile.

Via Destra Canale Inf., 16 - BAGNACAVALLLO (RA)

Tel. 0545.61223-61095 - Fax 0545.61223 e-mail: info@molinoquercioli.it

www.molinoquercioli.it

FORNELLI IN TV

MASTERCHEF, QUELLI CHE SOGNANO DI DIVENTARE CUOCHI PROFESSIONISTI

Nel 2016 vinse la ravennate Erica Liverani che ora ha una rosticceria. La nuova edizione al via il 16 su Sky

Per quelli che sognano di passare dai fornelli di casa a quelli di una cucina professionale, e diventare così oggetto di recensioni per la critica gastronomica, il jolly da giocare si chiama Masterchef. Il talent culinario di Sky Uno sta per andare in onda con l'undicesima edizione (dal 16 dicembre). In gara venti concorrenti, rigorosamente cuochi amatoriali, con il sogno

di vincere per il premio da centomila euro e la possibilità di pubblicare un libro di ricette.

La quinta edizione, trasmessa a partire da dicembre 2015, ha visto trionfare una ravennate. Il titolo è andato a Erica Liverani, oggi 37enne e mezzo milione di follower sulla pagina Facebook. È entrata nelle cucine televisive da fisioterapista e la vittoria le ha effettivamente cambiato la vita professionale: Liverani oggi è titolare con le sorelle di una rosticceria a Ravenna.

Nell'ultima edizione invece si classificò al decimo posto Cristiano Cavolini, presidente della pro loco di Lugo e saldatore: il lughese ha coronato il sogno di aprire un ristorante.



L'ESPERTO/2

«Nella rivoluzione gastronomica della Romagna Ravenna è ancora ferma a cappelletti e grigliata...»

La panoramica del *restaurant manager* Pompili sulla ristorazione della città d'arte: «È il nulla rispetto a Cesenatico o Rimini, ma ci sono segnali di una nuova era, dall'Alexander al brunch. Sarebbe importante rilanciare la tradizione, come a Bologna»

Abbiamo chiesto un intervento sulla ristorazione ravennate a Piero Pompili, celebre (tra gli addetti ai lavori) direttore del ristorante *Al Cambio di Bologna*, nominato un anno fa "Restaurant Manager dell'anno" da *Top 50 Italy*, nonché uno dei primi e più brillanti foodblogger italiani (con lo pseudonimo di *Muccapazza*). Ecco il testo che ci ha inviato Pompili, che ringraziamo.

La Romagna sta vivendo una vera e propria rivoluzione gastronomica negli ultimi anni. Basti pensare a Cesenatico, un piccolissimo comune che con solo 26.000 residenti vanta una quantità di ristoranti di qualità invidiabile; probabilmente il fatto che geograficamente parlando sia tra Rimini e Ravenna ha contribuito alla crescita di questo fenomeno. Di certo, oggi, tra il ristorante Magnolia che vanta ben due stelle Michelin (il cui chef Alberto Faccani inaugurerà a breve anche la sua trattoria di pesce sempre sul lungomare di Cesenatico), La Buca (una stella Michelin) di proprietà della Famiglia Bartolini che può contare anche su due osterie del Gran Fritto (di cui una a Cervia assieme al nuovo progetto gastronomico della Terrazza Bartolini), il Tracina (il cui giovane chef Christian Fava proviene dalle cucine del Magnolia) o il rinomato Maré, già meta di parecchi bolognesi per la cucina di Omar Casali – solo per citarne alcuni – di certo oggi a Cesenatico c'è l'imbarazzo della scelta su dove mangiare molto bene.

Sullo stesso filone si sta muovendo Rimini grazie alla cucina di Mariano Guardianelli dell'Abocar e "Guido" a Miramare (che fanno brillare di stelle Michelin la nota località turistica) o all'interessante progetto di Trattoria da Lucio, con il bellissimo lavoro sulla

frollatura del pesce che sta incuriosendo parecchi gourmet; così come spostandoci un po' in collina troviamo la meravigliosa cucina di Gianluca Gorini a San Piero in Bagno o quella di Giuseppe Gasperoni al Povero Diavolo di Torriana.

In mezzo a così tanti talenti dei fornelli sparsi in Romagna è incredibile invece che una città come Ravenna per antonomasia la città del mosaico che vanta la bellezza di otto monumenti dichiarati patrimonio dell'Unesco sia invece la patria del nulla o poco più a livello gastronomico, almeno se paragonato ad altre città.

Qui sembra che tutto si sia fermato a un menù a base di buoni cappelletti e abbondanti grigliate ma anche quando si parla di cibo popolare in città sono troppo pochi (andrò a provare appena possibile **Cucina del Condominio** e **Dalla Zabariona**, di cui ho sentito parlare bene) i ristoranti che sono riusciti a rilanciare la tradizione gastronomica locale con un importante lavoro sui piatti della tradizione, com'è invece capitato ad esempio a Bologna ad opera di alcuni ristoranti che hanno fatto di tagliatelle, lasagne e cotoletta il proprio cavallo di battaglia e un vero e proprio vanto per la città, attirando l'attenzione della stampa gastronomica prima e poi di turisti che ne han-



no sentito parlare.

Tutto questo a Ravenna purtroppo ancora è poco presente ma negli ultimi anni qualche bel segnale di cambiamento più orientato sulla cucina creativa a dire il vero c'è stato, a cominciare dal ristorante **Alexander**, in assoluto il migliore di Ravenna, dove dal 2002 la "signora Pia" ha trasformato un vecchio cinema in un ristorante su due piani ricco di charme. Qui la cucina è affidata al giovane Mattia Borroni che oggi è nel pieno della maturità e della sicurezza, a cominciare dall'aver alleggerito la sua cucina dal "superfluo per stupire a tutti i costi", riu-

scendo, invece, a strabiliare per nitidezza e convinzione di sapori e i suoi tortelli di zucca, calamaro e vongole sono l'esempio lampante di come si possano fare grandi piatti con soli tre ingredienti.

Altre nuove aperture riguardano il **Sedici Bar**, in centro, con la loro meravigliosa proposta di brunch d'alta qualità dove ci si diverte parecchio tra soffici pancake, porridge e avocado-toast con quest'aria nordica che si respira a Ravenna e che fa più che bene alla città, ed è indicato a una fascia di clientela trasversale.

Anche sotto il profilo pizza la città è cresciuta e sicuramente in piazza Kennedy spicca **Berc** che con le sue pizze a impasto classico, ai 7 cereali, grano arso, curcuma, e semi di zucca o integrali al farro, tutte farcite con ottimi ingredienti, queste "pizze speciali" di scuola napoletana stanno conquistando il cuore dei ravennati e non solo.

Altro locale nuovo di cui molti stanno parlando in città è l'**Essenziale Bistrot**, dove una giovane coppia (in tutti i sensi) sta dando vita al loro progetto gastronomico con l'idea di andare decisamente oltre quel grigiore cittadino a base di cappelletti e grigliate di carne, perché la cucina a dire il vero ha molto da offrire, a volte però bisogna avere il coraggio di volerlo fare e forse è proprio questo che è mancato alla ristorazione ravennate, uscire dalla propria zona di comfort per paura di non piacere. Ma dopo questa pandemia vedo che in città le cose stanno cambiando e sono certo che queste aperture non siano altro che l'inizio di una nuova era che non potrà far altro che bene a Ravenna, perché il benessere di una città passa anche dalla tavola.

Piero Pompili



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



PANDEMIA

Si parte con la terza dose per chi ha più di 40 anni

Occorre aver completato il primo ciclo vaccinale da 5 mesi

La Regione Emilia-Romagna ha anticipato a lunedì 22 novembre l'avvio della somministrazione delle terze dosi del vaccino anti-Covid per i cittadini tra i 40 e i 59 anni (se hanno concluso il primo ciclo vaccinale da almeno cinque mesi). In Romagna si potrà quindi prenotare oppure accedere direttamente agli hub vaccinali senza prenotazione. Ciò al fine di facilitare ulteriormente l'accesso alla somministrazione della dose di richiamo, come già previsto per gli over 60 e under 60 vaccinati con Johnson&Johnson.

Le modalità di prenotazione sono, come già previsto, uniformi a livello regionale e quindi potranno avvenire secondo i seguenti canali: Cupweb, Cuptel, sportelli Cup, Fascicolo Sanitario Elettronico, medici di medicina generale e farmacie convenzionate aderenti alla campagna vaccinale.

La Regione Emilia-Romagna ha recepito le indicazioni del ministero della Salute e ha trasmesso alle Aziende sanitarie le indicazioni operative per mettere a punto la macchina organizzativa con l'anticipo della somministrazione della terza dose già dopo cinque mesi dalla conclusione del primo ciclo di vaccinazione. L'anticipo della terza dose vale per tutti, compreso chi ha ricevuto (in un'unica dose) il vaccino Johnson & Johnson. In questo caso, la dose di richiamo sarà quindi la seconda, e non la terza.

Indipendentemente dal vaccino utilizzato per il primo ciclo, per il richiamo saranno sempre utilizzati vaccini a m-RNA, cioè Comirnaty di Pfizer/BioNTech o Spikevax di Moderna.

La Regione invita ad accelerare la somministrazione della terza dose per gli ospiti e gli operatori delle Cra.

SOLIDARIETÀ/1



IL GRAN GALÀ IOR RACCOGLIE 15MILA EURO

Ravenna torna a far pratica di solidarietà in presenza: e torna a farlo alla grande grazie alla "Soirée IOR", tenutasi venerdì 19 novembre al "Mercato Coperto" di piazza Andrea Costa. 123 persone hanno risposto all'appello dell'Istituto Oncologico Romagnolo in favore dei servizi che la no-profit fondata dal prof. Dino Amadori porta avanti sul territorio. Un grande successo dunque, nonostante il periodo complicato dall'emergenza sanitaria ancora in atto, che ha portato ad un ricavo netto di circa 15.000 euro. A testimonianza della rinnovata attenzione nei confronti delle strutture di cura e della ricerca scientifica oncologica in un periodo in cui, a causa del Covid-19, sembrava essere passata un po' in secondo piano, è intervenuta nel corso dell'evento una nutrita e prestigiosa rappresentanza dell'IRST, dell'Ospedale Santa Maria delle Croci e dell'AUSL Romagna. Forte infine anche il supporto del tessuto imprenditoriale della città: sono state circa una ventina le aziende che hanno contribuito concretamente alla buona riuscita della serata.

SOLIDARIETÀ/2

Colletta Enpa per gli animali bisognosi: cibo, ciotole, coperte e antiparassitari

Il 4 dicembre l'Enpa di Ravenna organizza una raccolta cibo e materiale per animali bisognosi e mercatino di Natale dalle 9 alle 19 in via Corti alle Mura 68 a Ravenna. Si raccoglie cibo per gatti, cani e roditori, materiale usato per animali (ciotole, cucce, ecc...), disinfettanti, antiparassitari, coperte e maglioni di lana. A chi farà donazioni in denaro andrà una pergamena. Un piccolo omaggio per i bambini.

CONVEGNO/1

Parkinson e pandemia, cosa sappiamo?

In occasione della Giornata Nazionale del Parkinson, che si svolgerà sabato 27 Novembre, al termine dell'Assemblea Ordinaria dei Soci, al "Centro Sociale Le Rose" in via Sant'Alberto 73, Ravenna dalle 10 alle 12 ci sarà un incontro intitolato "Parkinson, pandemia e vaccinazioni. Cosa sappiamo?". Interverranno il dottor Callegarin del dipartimento di Neuroscienze Ausl della Romagna. Per chi non potesse partecipare in presenza, potrà seguire l'evento on-line sulla piattaforma zoom.

CONVEGNO/2

Alimentazione e malattie psichiatriche: un'analisi

Si svolgerà sabato 4 dicembre, dalle 8.30 alle 13 nella sala convegni del Grand Hotel Mattei di Ravenna, l'incontro dal titolo: "Salute fisica, alimentazione e stili di vita in psichiatria" organizzato dall'Associazione "Porte Aperte per la Salute Mentale della Romagna OdV" in collaborazione con il Dipartimento di Salute Mentale dell'Ausl Romagna, medici, docenti universitari, operatori sanitari e famiglie in un progetto di integrazione tra i diversi servizi. Ad aprire i lavori sarà il professor Gabriele Bazzocchi, internista e gastroenterologo, docente dell'Università di Bologna, per la relazione introduttiva sul tema: "I rapporti intestino-cervello: fisiologia, quadri clinici, indicazioni terapeutico riabilitative". Una riflessione sui risultati degli ultimi anni di studio che evidenziano come la relazione bidirezionale tra intestino e cervello sia implicata nella genesi di molte malattie neurologiche e di come una corretta alimentazione e la normale composizione del microbiota intestinale e della permeabilità della mucosa possano influenzare significativamente il decorso di queste patologie.

PRENDITI CURA DEI TUOI DIRITTI



garantiregionali.emr.it

Regione Emilia-Romagna
Assemblea legislativa

SOCIETÀ CIVILE

GIORNATA CONTRO LA VIOLENZA ALLE DONNE, UN CORTEO DI UOMINI PER IL CENTRO

Nella piazzetta della Camera del Lavoro sarà inaugurata una panchina, simbolo del contrasto agli abusi

Il 25 novembre si celebra la giornata mondiale contro la violenza sulle donne, istituita dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite il 17 dicembre 1999. Nella Camera del Lavoro di Ravenna, alle 11, sarà inaugurata dalla segretaria generale della Cgil di Ravenna, Marinella Melandri, una panchina rossa, simbolo di un percorso di sensibilizzazione contro il femminicidio e la violenza maschile sulle donne. A Cotignola, venerdì 26 novembre alle 20,30, al teatro Binario di Cotignola sarà portato in scena lo spettacolo "Pezzi di Vetro". L'ingresso sarà a offerta libera e l'incasso sarà

destinato a sostegno del Centro antiviolenza Demetra Donne in aiuto di Lugo. Sabato 27 novembre, alle 10.30, dalla sede di CittàAttiva in via Carducci 14, un corteo di uomini sfilerà per il centro di Ravenna indossando scarpe rosse. Diverse altre iniziative sul tema fanno parte del calendario di una "società per relazioni" consultabile sul sito del Comune di Ravenna.





VERSO LE FESTIVITÀ

Si accendono le luci di Natale Premi per chi fa shopping in centro

Dal 26 novembre a Ravenna le strade si illuminano con stili diversi e i commercianti lanciano l'iniziativa per invogliare gli acquisti. A Cervia accensione il 4 dicembre

Il centro storico di Ravenna accende le luminarie natalizie dal 26 novembre. La giornata è quella del cosiddetto "black friday" (venerdì nero in inglese): una ricorrenza americana – nel giorno successivo al giorno del Ringraziamento che cade il quarto giovedì di novembre – in cui tradizionalmente parte lo shopping verso il Natale. Quest'anno le luci delle vie del centro avranno stili diversi a seconda della zona. Il comitato "Spasso in Ravenna" – che riunisce numeri esercenti delle associazioni di categoria Cna, Confartigianato, Confcommercio e Confesercenti – ha presentato un nuovo progetto di promozione commerciale con il contributo del Comune e il sostegno de La Cassa di Ravenna e della Camera di Commercio. I clienti che effettueranno acquisti nei punti vendita aderenti, riconoscibili anche per la vetrofania dedicata, fino al 5 gennaio potranno poi ritirare, fino ad esaurimento scorte, da mercoledì 8 dicembre dalle 16 alle 19.30, un premio al mercato coperto.

Nel Cervese invece l'accensione delle luminari è in programma per il 4 dicembre. A Milano Marittima torna il villaggio di "MiMa Wonderland", tra decorazioni, luminarie scenografiche, presepe artistico, trenino, pista di pattinaggio e mercatino gourmet. A Cervia la novità è un chapiteau collocato in piazza Garibaldi che costituirà la scenografia per 16 spettacoli di artisti diplomati nelle migliori accademie di danza e circo contemporaneo di Europa. Anche Cervia avrà la pista di ghiaccio, giochi, trucca bimbi, cantastorie, burattini, laboratori e spettacoli dedicati ai più piccoli nonché varie attività di animazione. Mercoledì 8 dicembre alle 17 l'accensione ufficiale dell'albero di Natale, alto 13 metri. Torna il trenino che collegherà, dall'8 dicembre al 6 gennaio, il villaggio di Milano Marittima a quello di Cervia.

ANIMAZIONE


IN PIAZZA KENNEDY LA PISTA DI PATTINAGGIO SU GHIACCIO

Ha aperto il 20 novembre la pista di pattinaggio sul ghiaccio di piazza Kennedy a Ravenna, che torna così ad animare il centro di Ravenna a distanza di due anni, dopo la pausa di un anno fa a causa del coprifuoco e delle misure anti Covid. L'annuncio è degli organizzatori sui social, che ringraziano Comune e a Confesercenti «per l'impegno profuso affinché quest'anno si potesse tornare a una quasi normalità. Divertirsi all'aperto in sicurezza si può. Ripartiamo da dove ci eravamo fermati».

Fino al 23 dicembre la pista resterà aperta fino a mezzanotte nel weekend e fino alle 22 negli altri giorni, mentre dal 24 dicembre si potrà pattinare tutti i giorni fino a mezzanotte. La pista chiuderà il 16 gennaio e gli organizzatori annunciano già la festa di Capodanno.

PREVENDITA/1
**Jovanotti a Marina
l'8 e 9 luglio**

Il Jova Beach Party farà tappa a Marina di Ravenna l'8 e il 9 luglio 2022. Si tratta del tour di concerti di Jovanotti che in realtà si trasformano in molto di più, veri e propri happening dal pomeriggio alla sera, con diversi altri artisti ad alternarsi sul palco. La prima (e finora ultima) volta fu nel 2019 e fece tappa in Romagna a Rimini. I biglietti sono in vendita online dal 19 novembre per tutte le dodici date del tour (spiagge, montagna, un ippodromo e un aeroporto): ingresso per un giorno 65 euro, abbonamento per le due giornate a 125.

PREVENDITA/2
**Muti a teatro
il 20 dicembre**

Ravenna Festival è di nuovo in scena con uno speciale fuori programma: lunedì 20 dicembre, alle 20.30, Riccardo Muti e la sua Orchestra Giovanile Luigi Cherubini tornano a calcare il palcoscenico del Teatro Alighieri per una selezione di brani dal Nabucco. Le prevendite per il concerto verdiano si aprono sabato 27 novembre, alle 10, alla Biglietteria del Teatro Alighieri (anche telefonicamente 0544 2492 44), online su ravennafestival.org e attraverso i consueti canali di vendita (IAT e filiali Cassa di Ravenna SpA).

COMACCHIO
 TREPONTI, UN MONDO DI EMOZIONI


Alberi di luci che nascono sui canali, luci scenografiche sul Trepponti, presepi artistici sotto i ponti del centro storico: Comacchio si presenta così, sfavillante e colorata per accogliere ed esprimere, come in un abbraccio, gli auguri più belli per le festività.

Numerose occasioni di visita per rendere uniche le feste

PRESEPI SULL'ACQUA

8 dicembre 2021 – 9 gennaio 2022

La Natività accolta sotto i ponti più suggestivi della città.

VILLAGGIO DI NATALE

Arena di Palazzo Bellini, 8 dicembre 2021 – 6 gennaio 2022

 Comacchioland *La magia del Natale*
MERCATINI

Centro storico, 8, 12, 19 e 24 dicembre

I mercatini di Natale a Comacchio si specchiano sull'acqua.

I COLORI DEL NATALE

Burattini e marionette, teatro di strada, Natale nell'Antica Pescheria: tanti appuntamenti con Fagiolino, Sganapino, Sandrone e gli altri eroi del teatro.

NATALE SUL MARE

26 dicembre 2021, Portocanale di Porto Garibaldi, ore 18

Fiaccolata di Natale sull'acqua

CAPODANNO A COMACCHIO

Musica, animazione e spettacolo pirotecnico con colonna sonora sullo scenario delle Valli. La Manifattura dei Marinati e la Sala degli Aceti ospitano la Cena di Gala in un'atmosfera insolita e originale.

Il programma completo è disponibile su

www.turismocomacchio.it
www.comune.comacchio.fe.it

f Comune di Comacchio

Per info

IAT COMACCHIO

tel. 0533 314154



INCONTRI LETTERARI

Marilù Oliva al "Tempo ritrovato"

Mercoledì 1 dicembre la rassegna di incontri letterari "Il tempo ritrovato", a cura dello scrittore Matteo Cavezzali, prosegue alle 18 alla biblioteca Classense con Marilù Oliva e il suo *Biancaneve nel Novecento* (Solferino Libri), romanzo tra i nominati all'ultimo Premio Strega, che «mescola il presente al passato per raccontarci come il dolore e la sofferenza non si lascino dimenticare».

Michela Marzano a Lugo con *Stirpe e vergogna*

Venerdì 26 novembre, alle 21, all'Hotel Ala d'Oro di Lugo la scrittrice e filosofa Michela Marzano sarà ospite del Caffè Letterario per presentare il suo ultimo libro *Stirpe e vergogna* edito da Rizzoli. L'autrice nel libro intreccia il passato familiare alle pagine più controverse della storia del nostro Paese.

Albeggerà al tramonto alla Classense

Martedì 30 novembre alle 18 alla sala Muratori della biblioteca Classense di Ravenna presentazione di *Albeggerà al tramonto*, romanzo di Marco Trionfale, nome d'arte utilizzato dai tre autori ravennati Franco Costantini, Mirta Contessi e Leonardo Fedriga. Edito da Marsilio, il libro vede un gruppo di anziani ribellarsi alle decisioni di una futuribile amministrazione locale, erede più o meno diretto del fu Pci, e del governo nazionale. Con forti richiami ravennati...

Alla scoperta della storia di Allegra Byron

Venerdì 26 novembre alle 20.30 alla Bottega Bertaccini di Faenza incontro con Giulia Melandri che presenterà il suo libro *Vita e leggenda di Allegra* (Ponte Vecchio), sulla figlia illegittima di Lord Byron.

DANTE

Ledda e lo studio della poesia dell'Alighieri

Sabato 27 novembre (ore 17.30) alla biblioteca Classense di Ravenna prosegue la rassegna delle Letture Classensi. Protagonista sarà il noto studioso Giuseppe Ledda dell'Università di Bologna con "Contesti, dialoghi, forme: per lo studio della poesia di Dante". Un incontro per rinnovare «le analisi sugli aspetti formali della sua poesia, con più attenzione all'intertestualità dantesca, ai complessi dialoghi che il poeta costruisce con autori antichi e moderni, e alla costruzione dei molteplici significati del testo».

Il saggio sulle donne del Poeta

Venerdì 26 novembre alle 18 alla Sala Muratori della biblioteca Classense appuntamento con Nicolò Maldina dell'Università di Bologna per la presentazione del saggio *Le donne di Dante*, del compianto Marco Santagata, ed. Il Mulino.

MUSICA CLASSICA

Dall'omaggio all'Aida fino al pianista Ivanov sul palco dell'Alighieri

Continuano i concerti dell'associazione Mariani che propone anche i Giovani alla sala Corelli

Proseguono a ritmo serrato a Ravenna i concerti d'autunno dell'associazione Mariani.

Veronica Rodella al flauto (**nella foto**) e Francesco Ricci al pianoforte sono i protagonisti del nuovo appuntamento di **Giovani in Musica**, in programma venerdì 26 novembre alla sala Corelli alle 17. Musiche di Gaubert, Poulenc, Debussy, Boulanger, Casella, San-

can. Martedì 30 novembre alle 17 sempre alla Sala Corelli sempre per la rassegna "Giovani in Musica", sul palco il vincitore del Premio Alberghini. Il concorso rappresenta un unicum sul territorio, in grado di abbracciare le principali tipologie di strumenti della tradizione classica. Ad aggiudicarsi il premio di questa edizione è il violinista Lodovico Parravicini che si esibirà accompagnato al pianoforte dal fratello Nicolò Parravicini, per eseguire composizioni di Bartok, Wieniawsky, De Falla, Ravel.

Mercoledì 1 dicembre sarà la volta dei chitarristi Daniel Puppo e Giovanni Pace, allievi del conservatorio di Bologna, che si cimenteranno in brani di Torroba, Rodrigo, Ponce Villa-Lobos.

Tornano anche i **Concerti della Domenica**, tra le cui caratteristiche c'è quella di proporre diversi organici e un ampio repertorio musicale. Lo dimostra il concerto di domenica 28 novembre – Sala Corelli ore 11 – quando saliranno sul palco il flautista **Filippo Mazzoli** e il pianista **Olaf John Laneri**. Il loro programma, dal titolo "Chant dans

la nuit" prevede musiche di Gaubert, Fontbonne, Guilmant, Debussy, Bizet, Ibert, Fauré, Naderman, Tulou.

In programam infine anche due attesi appuntamenti di **Ravenna Musica**. Martedì 30 novembre si allineeranno sul palco del Teatro Alighieri alle ore 21 i trentacinque membri dell'**Orchestra Co-**



relli affiancati dal brillante quintetto **Gomalan Brass Quintet**, diretti da Jacopo Rivani. I musicisti daranno vita ad una brillante ed inedita versione dell'*Aida* di Verdi, 150 anni dopo la nascita della celebre opera.

L'altro appuntamento vedrà sul palco mercoledì 1 dicembre alle 21 l'**Orchestra Leonore**, il pianista bulgaro di fama internazionale **Emanuil Ivanov** e il direttore **Daniele Giorgi**. Eseguiranno di Mendelssohn-Bartholdy il Concerto n.1 in sol minore per pianoforte e orchestra op.25 e di Beethoven la Sinfonia n. 7 in La maggiore op.92.



DECO INDUSTRIE AMICA DEL TERRITORIO, VICINA ALLE PERSONE.



www.decoindustrie.it

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 - 19.30

DAL 25 AL 28 NOVEMBRE

PORTA NUOVA via Cesarea 25
tel. 0544 63017;

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

SAN PIETRO via Libero Garzanti 74
(S. Pietro in Trento) - tel. 0544 568862;

BASSETTE via Achille Grandi 4
tel. 0544 1697080.

DAL 29 NOVEMBRE AL 5 DICEMBRE

SANTA TERESA via De Gasperi 71
tel. 0544 33054;

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

BOATTINI via Ravennana 815
(Coccolia) - tel. 0544 569060;

REALE via Reale 17
(Mezzano) - tel. 0544 520941.

+ APERTURA TUTTI I GIORNI

**DELL'ANNO, FESTIVI COMPRESI,
24 ORE AL GIORNO**

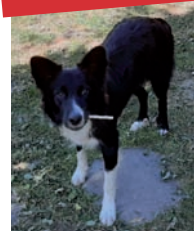
servizio diurno 8 - 22.30

servizio notturno a chiamata 22.30 - 8

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

+ Per info www.farmacieravenna.com

FIDO IN AFFIDO

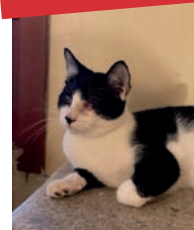


LEO

Questo bellissimo border collie di nome Leo ha appena nove mesi e per motivi non dipendenti da lui cerca una nuova famiglia.

Allegro e affettuoso, amante dei giochi e delle coccole, aspetta la chiamata di chi sia appassionato di questa fantastica razza e di persone vitali ed attive come lui. Per conoscerlo: **349 6123736 - 335 7713645**

ADOTTAMICI



THELMA & LOUISE

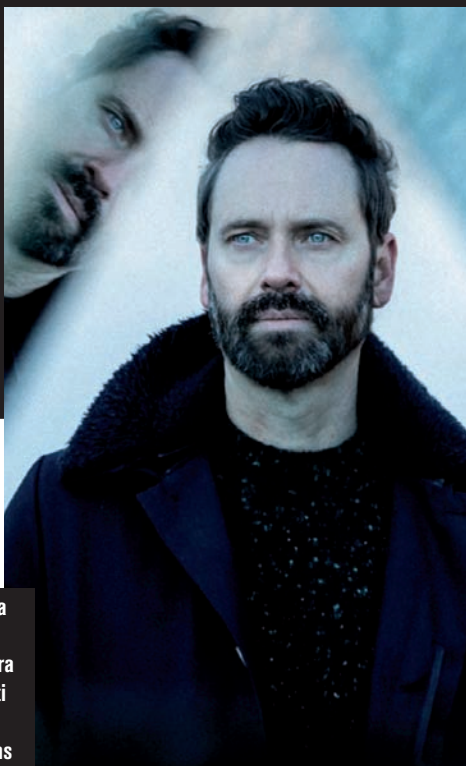
Thelma & Louise cercano casa (anche separatamente). Thelma (*nella foto*) non vedente bianca e nera è super dolce e

coccolona. Louise, ipovedente, tutta nera, ci mette pochi minuti in più a prendere confidenza poi anche lei si rivela molto affettuosa. Si cerca con urgenza una famiglia amorevole, per info chiamate il **333 2070079**

MUSICA CONTEMPORANEA



Lucinda Chua e Dustin O'Halloran, tra i protagonisti del festival Transmissions



Tra ambient e colonne sonore, il suono di "Transmissions"

Il programma all'Almagià fino al 27 novembre, con artisti internazionali

Entra nel vivo all'Almagià di Ravenna il festival Transmissions, a cura di associazione culturale Bronson, per appassionati di musica contemporanea e sperimentale.

Giovedì 25 novembre l'appuntamento è con **Felicia Atkinson**, artista francese che combina suoni elettronici con strumenti acustici, e con la performance in cui il curatore del festival **Francesco Donadello** (compositore e sound engineer italiano di stanza a Berlino) si esibirà con la compositrice e batterista **Valentina Malaghetti**, con lo sperimentatore **Andrea Belfi** e con la producer e mixer **Marta Sologni**, che ha collaborato con grandi nomi della musica come Bon Iver e Björk.

Il 26 novembre sarà la volta di **Dustin O'Halloran**, pianista e compositore americano che ha all'attivo collaborazioni importantissime nel mondo del cinema e delle colonne sonore (ad accompagnarlo i belgi Echo Collective). Da non perdere saranno, sempre lo stesso giorno, gli

appuntamenti con **Laura Agnusdei**, sassofonista bolognese, e la cantante giapponese **Hatis Noit** che presenterà materiale inedito.

Sempre il 26 novembre per Transmission Off: Collateral si terrà un incontro al Mar di Ravenna alle 17,30 che vedrà protagonisti Marta Sologni e Francesco Donadello dal titolo *La forma del suono: trasformazioni e sfide, il ruolo del produttore oggi*.

L'ultimo giorno, il 27 novembre, spazio di nuovi ai belgi **Echo Collective** che saranno alle prese con la musica di Jóhann Jóhannsson. In apertura l'elettronica di Samuele Gottardello (in arte **Blak Saagan**) e le canzoni "pop ambient" della londinese **Lucinda Chua** (voce, violoncello, effetti).

Tutti gli eventi inizieranno alle 20,30 a saranno preceduti da dei dj set.

Info e programma su transmissionsfestival.org.

CONCERTI

Hip hop: dj-set e live al Cisim con "Rap Sofà"

Secondo appuntamento con la rassegna Rap Sofà al Cisim di Lido Adriano, con artisti di livello nazionale e i migliori emergenti del territorio e dj-set di Dj Nersone aka Ciccio B, affiancato dai giovani Tony Lattuga e Dj 2click.

Il secondo evento è in programma domenica 28 novembre e inizierà alle 16.30 con l'inaugurazione della mostra fotografica dei giovanissimi fotografi Aliy Toumi e Tony Maccheroni. A seguire apertura del rapper cesenate Cavallero, per poi lasciare spazio al giovane talento ravennate Nox e infine al rapper milanese Lanz Khan.

Al Mama's tra abusi emotivi e sonorità "popolari"

Il weekend del circolo Mama's di Ravenna parte venerdì 26 novembre (ore 21.30) con "Non mi serve il tuo permesso", tra abusi emotivi, storie e canzoni in occasione della giornata internazionale contro la violenza sulle donne. In programma letture a cura del Teatro del Libero Labirinto, voci e musiche di Federica Maglioni e Gianluigi Tartau.

Sabato 27 novembre (sempre alle 21.30) concerto di musica popolare (italiana e internazionale) con il Trio Insolito (Claudia Testa: violoncello; Gianluca Caselli: armonica cromatica e accordi; Gianandrea Pasquinelli: ance libere; Pierluigi Caputo: tamburi a cornice e percussioni).

Al Socjale una big band per omaggiare la disco music

Venerdì 26 novembre al teatro Socjale di Piangipane una serata dedicata ai più grandi successi della disco music mondiale, con i JBees, big band che metterà in scena uno spettacolo con strumenti originali dell'epoca, per oltre 2 ore di concerto.

Piccola fiera di Natale Domenica 12 dicembre 2021

ore 9.00-16 - Villanova di Bagnacavallo, Piazza Tre Martiri

Mercatino della solidarietà e creatività locale

ore 10.00 Giochi e laboratori per bambini

ore 14.30 Caccia al tesoro fotografica

Musica tradizionale e popolare con il gruppo **LA BANDEGA**

Stefano Del Vecchio organetto diatonico e voce

Walter Rizzo cornamusa, bombarde, ghironda e piffero

Gioele Sindona violino, mandolino, nyckelharpa e voce

Con la partecipazione di associazioni di volontariato, istituzioni, produttori e cittadini creativi locali



Info: Ass. Culturale Civiltà delle Erbe Palustri tel. 0545 47122 - erbepalustri.associazione@gmail.com

TEATRO/2



AL COMUNALE DI RUSSI RIVIVE IL MITO DI EDUARDO DE FILIPPO

Lunedì 29 e martedì 30 novembre al teatro comunale di Russi la Compagnia Elledieffe presenta *Ditegli sempre di sì*, uno dei primi testi scritti da Eduardo De Filippo, un'opera vivace che, affida al regista di cinema e teatro Roberto Andò il compito della valorizzazione dell'immenso patrimonio culturale di una delle più antiche famiglie della tradizione teatrale italiana qual è La Compagnia di Teatro di Luca De Filippo.

TEATRO/1

A BAGNACAVALLLO TRE MOSTRI SACRI ALLE PRESE CON AMICIZIA E MALINTESI

Orsini e Branciaroli sotto la guida di Pizzi nella commedia scritta da Nathalie Serrault



Tre "mostri sacri" del teatro italiano, Umberto Orsini (**nella foto**), Franco Branciaroli e il regista Pier Luigi Pizzi, portano in scena la commedia *Pour un oui ou pour un non*, scritta da Nathalie Serrault, una delle più importanti scrittrici francesi della seconda metà del '900. L'appuntamento in provincia è al Teatro Goldoni di Bagnacavallo, a pochi giorni dal debutto nazionale, mercoledì 1 e giovedì 2 dicembre alle 21. Come possono le parole non dette o le intonazioni ambigue provocare malintesi e guastare definitivamente l'amicizia di due vecchi amici? La commedia di Serrault mette al centro della scena la forza delle parole in una ragnatela di incomparabile abilità.

TEATRO/3



FRIDA KAHLO "SUL PALCO" A FAENZA

Dopo aver fatto tappa a Cervia e Bagnacavallo, come anticipato la scorsa settimana, sarà Pamela Villosi a inaugurare la stagione 2021/2022 del Teatro Masini di Faenza. La grande attrice sarà protagonista di *Viva la vida*, spettacolo liberamente tratto dall'omonimo romanzo di Pino Cacucci che rende omaggio al genio di Frida Kahlo e che andrà in scena da venerdì 26 a domenica 28 novembre alle ore 21. Il progetto e la regia della pièce sono di Gigi Di Luca mentre ad accompagnare Pamela Villosi sul palcoscenico sono la musicista Lavinia Mancusi e la body painter Veronica Bottogliero. Villosi incontrerà il pubblico sabato 27 novembre alle 18 al Ridotto del Masini.

TEATRO/4

A Conselice la commedia del Teatro Sistina con Michele La Ginestra

Sabato 27 novembre alle 21 al Teatro Comunale di Conselice va in scena la commedia prodotta dal Teatro Sistina di Roma dal titolo *È cosa buona e giusta*. Michele La Ginestra torna a vestire gli abiti di Michele o Don Michele nello spettacolo diretto da Andrea Palotto, che coinvolge sul palco una ventina di attori e che si interroga sul rapporto tra adulti e ragazzi.

TEATRO RAGAZZI

Cenerentola in bianco e nero al Goldoni

Nuovo appuntamento, domenica 28 novembre alle 17, con la rassegna Favole della stagione 2021/2022 del Teatro Goldoni di Bagnacavallo. La compagnia Proscenio Teatro presenterà al pubblico *Cenerentola in bianco e nero*, uno spettacolo di Marco Renzi (teatro d'attore, pupazzi e figure animate) che prende ispirazione dalle diverse versioni di Basile, Perrault e Fratelli Grimm della celeberrima fiaba.

La nuova produzione del Drago per la prima infanzia



Domenica 28 novembre alle 17 all'Almagià di Ravenna, nell'ambito della stagione Le Arti delle Marionette, debutta la nuova produzione di Teatro Del Drago dedicata alla prima infanzia. Si tratta di *Tina&Gigi*, spettacolo - con protagonisti i personaggi nati dalla matita dell'illustratore Andrea Rivola - che vede alla regia Roberta Colombo con la stessa Colombo e Andrea Monticelli.

Tina e Gigi sono una elefantina violetta e un tigrotto giallo e nero, ma sono anche un quadrato e un cerchio e anche i loro amici nascono dalla composizione di forme geometriche. un piccolo viaggio per piccoli bambini alla scoperta del mondo attraverso la geometria. Spettacolo di teatro di figura e oggetti per bambini dai 2 anni.

DAI UN TOCCO
DI ORIGINALITÀ
AL TUO NATALE

garden center
il gelso
TERRICCIO - PIANTE - FIORI DA GIARDINO

ABETI VERI E SINTETICI
STELLE NATALIZIE
COMPOSIZIONI FLOREALI NATALIZIE
PERSONALIZZATE

Ravenna, via Faentina 270
uscita autostrada San Michele
Tel. 0544 46103

ORARI: 8.30-13 / 14-19.30 - APERTI LA DOMENICA



www.gardencenterilgelso.it

TEATRO/5

All'Alighieri va in scena la "sfida" tra Madre Terra e Tecnologia

Ermanna Montanari, con le illustrazioni di Stefano Ricci e il contrabbasso di Daniele Roccato, apre la stagione di Ravenna, dal 25 al 28 novembre



Da giovedì 25 a domenica 28 novembre (ore 21; la domenica alle 15.30) la Stagione dei teatri di Ravenna parte al teatro Alighieri con *Madre*, spettacolo nato dall'incontro di tre artisti dallo stile inconfondibile: Ermanna Montanari, attrice e autrice del Teatro delle Albe; Stefano Ricci, pittore e illustratore; Daniele Roccato, compositore e contrabbassista solista. A partire dal poemetto scenico scritto per loro da Marco Martinelli delle Albe, si confrontano in scena intrecciando gli onirici disegni, realizzati dal vivo di Ricci alle sonorità vocali di Montanari e a quelle del contrabbasso di Roccato.

Nel pomeriggio di sabato 27 novembre, prima dello spettacolo, alle 17 verrà presentato il libro *Il teatro nel cinema* di Laura Mariani, e alle 18 verrà proiettato il film di Marco Martinelli *ER*. A latere dello spettacolo è allestita alla galleria Monogao 21 (in via Alberoni 5), fino al 28 novembre, la mostra di Stefano Ricci dal titolo omonimo.

Madre è anche il primo spettacolo dell'anta della Stagione denominata Malagola, come il nome della nuova scuola di vocalità e centro studi sulla voce diretta da Ermanna Montanari con la vicedirezione di Enrico Pitozzi, studioso e docente dell'Università di Bologna.

Madre racconta di un figlio e una mamma contadina: lei è caduta dentro un pozzo. Si tratta di un dittico, composto da due monologhi: lui che la sgrida e va a cercare gli strumenti per tirarla fuori; lei che nel fondo di quel pozzo confessa di non avere paura. Da quel paesaggio desolato si staglia l'allegoria di una Madre Terra sempre più avvelenata, l'incubo di una "tecnologia" che, anziché aiutare con discrezione l'umanità, si pone come arrogante e distruttrice, capace di devastare equilibri millenari. Nell'intarsio del testo, tra italiano e dialetto romagnolo, emergono due figure in bilico tra la realtà cruda dei nostri giorni e i simboli di un futuro minaccioso e indecifrabile.

TEATRO/6

Due serate per riflettere (anche) sul gioco d'azzardo

Al Sociale *Slot Machine* delle Albe e *Partita aperta* di Anime Specchianti

Al teatro Sociale di Piangipane vanno in scena due serate incentrate sul tema del gioco d'azzardo.

Marco Martinelli e il Teatro delle Albe saranno protagonisti il 30 novembre con *Slot Machine*, interpretato da Alessandro Argnani (e con le musiche dal vivo eseguite da Christian Ravaglioli), che affronta la caduta abissale di un giocatore, il suo annegare nell'azzardo, dove ogni legame dell'esistenza viene sacrificato sull'altare del niente.

Il giorno dopo (1 dicembre), invece, le Anime Specchianti saliranno sul palco di Piangipane con *Partita aperta. Il modo più sicuro di ottenere nulla da qualcosa*, altro lavoro che si confronta col nodo intricato di quella che è diventata una piaga sociale del nostro tempo.

Le due serate vedranno il coinvolgimento di Ausl Romagna - SerD ed "ESC - sportello per giocatori d'azzardo e familiari" dei Comuni di Ravenna, Cervia e Russi, e al termine degli spettacoli (in programma entrambi alle 21) seguirà un momento di dialogo.

COMICO

Paolo Cevoli per beneficenza



Paolo Cevoli il 29 novembre all'Alighieri di Ravenna per beneficenza. Il comico porterà in scena "La sagra famiglia" per una serata a favore dell'associazione Amici di Enzo, che porta il nome di un medico modenese morto in un incidente stradale e che svolge da oltre 20 anni la propria attività educativa sui giovani.

EDILBLOCK

Stufe a pellet e camini

Vasta esposizione

Vendita e installazione

Montaggio e installazione con servizio "chiavi in mano"

NOI CI SIAMO PER QUALSIASI PROBLEMA CON I TECNICI DELLA NOSTRA ASSISTENZA INTERNA



**ESPOSIZIONE VENDITA INSTALLAZIONE
CAMINI E STUFE**

Bagnacavallo, via Liguria 1 - Tel. 0545.62637

**MAGAZZINO E RIVENDITA
MATERIALI EDILI**

Villanova di Bagnacavallo,
via Cocchi 19/20 - Tel. 0545.49076

LA MOSTRA

Al Mic di Faenza un omaggio alla "Gioia di ber", ceramiche da vino e da acqua

Dall'antichità classica al design del XXI secolo

Il 26 novembre il Mic di Faenza apre al pubblico (fino al 30 aprile) "Gioia di ber", una mostra dedicata alle ceramiche da vino e da acqua in Italia dall'antichità classica al design del XX-XXI secolo.

La mostra si propone di focalizzare le forme ceramiche del bere dal mondo greco, etrusco e romano fino agli sviluppi del design contemporaneo, analizzando il loro impiego nella convivialità della tavola e legando l'uso delle ceramiche da vino e da acqua ai contesti sociali sviluppati da ogni epoca per coglierne gli elementi di originalità e quelli di continuità.

Esposte circa 200 ceramiche con una proposta di forte impatto didattico ma anche di notevole valore artistico e culturale, che valorizza la vastità delle collezioni del Museo di Faenza.

Le opere in mostra sono articolate in quattro sezioni che propongono un viaggio nei secoli all'insegna della convivialità e delle forme ceramiche legate al bere.

La mostra, a cura di Valentina Mazzotti conservatrice del Mic di Faenza, si avvale della collaborazione di Giuseppe Sassatelli, Andrea Gaucci e Anna Gamberini dell'Università di Bologna per l'antichità classica e di Daniela Lotta dell'Isia di Faenza per il design.



ARTE & DINTORNI

Al Mar per il Dante "Pop" si gioca a carte e si parla di disegnatori e social

In arrivo una serie di eventi collaterali attorno alla grande mostra dantesca in corso al Mar, il Museo d'Arte di Ravenna, "Un'epopea Pop".

Domenica 28 novembre dalle 15.30 alle 18.30 è in programma un torneo basato sul gioco di carte "Commedia Inferno". Dai 10 anni tutti possono partecipare; non è necessario avervi giocato in precedenza (iscrizione obbligatoria all'indirizzo prenotazioni@ravennantica.org).

Martedì 30 novembre alle 17 la Sala Martini del Mar ospiterà Daniela Poggiali, curatrice delle collezioni grafiche e fotografiche della Biblioteca Classense, che si occuperà della grafica dantesca con la conferenza intitolata "La fantasia del disegnatore gareggia con quella del poeta". Ingresso libero.

Mercoledì 1 dicembre, invece, Maria Vittoria Baravelli, art sharer e influencer, insieme al direttore del Mar Maurizio Tarantino dialogheranno sul tema "Dante, la lingua e i social", dalle 17.

Sabato 27 novembre alle 16 torna invece il consueto appuntamento "Genitori&Bambini" con una breve visita animata e laboratori. Prenotazione obbligatoria: allo 0544 482477.

Tutti i sabati e le domeniche alle ore 16.30 sono in programma visite guidate.

Alla libreria Scattisparsi mosaici ravennati di Annalisa Marcucci

Proseguono le mostre d'arte alla libreria Scattisparsi di via Sant'Agata, in centro a Ravenna.

Il 27 e 28 novembre Annalisa Marcucci presenterà "Dialoghi: sintassi e synthèse musiva". La mosaicista ravennate presenterà una rivisitazione della grandiosità dei luoghi della città di Ravenna, nell'idea della sintesi più prossima al minimal.

La mostra inaugura il 27 novembre alle 11 e sarà visitabile dalle 11 alle 13 e dalle 15.30 alle 20; la domenica già a partire dalle 9.30.

CARTOLINE DA RAVENNA

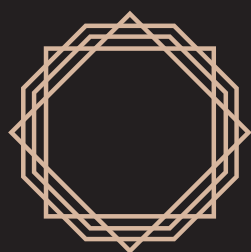
Mittente Giovanni Gardini



Una «traviata turba furibonda»



La Chiesa di Santa Maria del Suffragio affacciata su Piazza del Popolo fu testimone di uno tra gli eventi simbolicamente più eversivi della Settimana Rossa. Il Suffragio, infatti, fu la prima di una serie di chiese che in Romagna subirono attacchi e profanazioni. Il 10 giugno 1914 una «traviata turba furibonda» – così la descriveva, un anno dopo gli avvenimenti, il parroco don Angelo Gordini – «assaliva, saccheggiava questa chiesa di S. Maria dei Suffragi». La chiesa fu spogliata di tutta la suppellettile, fu mutilata una statua in stucco di Antonio Martinetti, fu rovinata una tela di Andrea Barbiana. Il racconto delle cronache di quei giorni è unanime nel descrivere l'impeto con cui la folla si riversò al suo interno. Gran parte degli arredi furono asportati ed usati per creare barricate improvvisate. La statua di Augusto prete, opera della scuola dei Graziani, fu oggetto di un accanimento blasfemo: fu trascinata fuori e distrutta mentre la testa, quasi fosse un pallone, fu fatta ruzzolare per ore tra una barricata e l'altra. Tra le voci più lucide a commento di questi gesti risuonò quella di Santino Muratori che nella rivista Felix Ravenna sottolineava come la causa «triste e vergognosa» di tanta devastazione fosse da attribuire ad una «ignoranza inconsapevole». Commentando tanta barbarie scriveva: «L'aridità: ecco quello che più ci spaura in certi annunci e prodromi dei tempi "nuovi". L'anima romagnola, e non questa soltanto, corre rischio di farsi arida come una spugna».



PERLA
NERA

TAGLIE MORBIDE

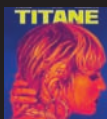
nuovi arrivi



Ravenna, via Fiume Montone Abbandonato 138
 tel. 0544 405655 - 339 205 0600
 perlaneraabbigliamento@gmail.com

www.perlaneraravenna.it





VISIBILI E INVISIBILI



Uno "Spontaneous" Covid movie

di Francesco Della Torre

Spontaneous (di Brian Duffield, 2021)

Questi due anni di pandemia ci hanno provato, stancato, cambiato, forgiato, maturato o qualsiasi altra cosa che possiate avere in mente; la certezza è che, più o meno ufficialmente, è nato un sottogenere cinematografico, il "covid movie" (o "coronamovie", quale vi piace di più?), che può spaziare all'interno di qualsiasi genere che conosciamo. O quasi: siamo ancora in attesa del primo western pandemico...

Curioso che il sottogenere sia nato ben prima del Covid, visto che l'idea di un virus che uccide il mondo ha radici lontane, fino al perfetto Covid Movie qual è *Contagion* del 2011, diretto dal grande ed eclettico Steven Soderbergh. Nel liceo americano di *Spontaneous*, improvvisamente gli studenti dell'ultimo anno iniziano a esplodere, non per mano di qualcuno, ma per autocombustione spontanea. L'Fbi crede nella pandemia e isola alcuni studenti, tra cui la dolce e pungente Mara e il giovane poeta maledetto Dylan, che nel bel mezzo di questa sorta di pandemia esplosiva, si innamorano e vivono con ironia dissacrante quello che è a tutti gli effetti un dramma che vede l'auto sterminio di tanti ragazzi.

Teen Coronamovie che strizza l'occhio più agli adulti che agli adolescenti, *Spontaneous* è a tutti gli effetti una commedia nera gustosamente insaporita da un retrogusto anni 80 e da situazioni che non possono non far pensare ai drammatici giorni nostri. Dialoghi divertenti, situazioni paradossali e le numerosissime citazioni del passato che vogliono raccontare il presente, fanno di *Spontaneous* un film brillante e intelligente.

I protagonisti sono volti noti delle nuove generazioni: Katherine Langford è la protagonista di *Tredici* e Charlie Plummer di *Quello che non vedi*, ed entrambi bucano lo schermo con evidente facilità e tranquillità. Metafora dei nostri tempi costruita con citazioni del passato, e continui schizzi di sangue (ma non si insiste sul gore), il film compie una scelta col finale che qui non può essere rivelata, ma si può dire che mantiene con coerenza la linea dell'ironia e della commedia adolescenziale. Ciò che colpisce ulteriormente è la capacità di offrire numerosi spunti di riflessione sulla vita dei ragazzi in tempi in cui non hanno la libertà di poter vivere le loro gioie e i loro dolori. Un film che, infine, piacerà decisamente agli adulti (ben più rispetto ai ragazzi) perché Duffield parla alla generazione dei genitori dei protagonisti, che erano appunto adolescenti (o qualcosa in meno) nel periodo storico che costituisce il pozzo delle citazioni della pellicola.

Non si grida al grande film, naturalmente, ma si passa una buona ora e tre quarti di un'opera che con garbo e simpatia riesce a farci sorridere, o addirittura a farci proprio ridere nel vedere queste improvvise esplosioni nei momenti più impensabili. Visione originale, forse troppo leggera, perché si poteva approfondire il profondo discorso aperto sul disagio, abilissimo mix di generi che forse ne ha generato uno nuovo. Su Netflix.

FIORI MUSICALI



Le "gatte da pelare" del direttore artistico...

di Enrico Gramigna *

Siamo convinti che la musica sia semplicemente un evento acustico occasionale che permette al nostro timpano di risolvere qualche prurito anche se, in realtà, questa è solo una descrizione parziale. La musica, occuparsi di essa, altro non è che un lavoro che richiede preparazione e impegno alle persone che lo esercitano. Tra di esse ci sono schiere di fabbri del suono, ma ci sono anche tecnici (le famose maestranze) e gestori. Tra queste figure è cruciale quella del direttore artistico, vero artefice del pensiero sotteso a un festival o stagione. Chi programma, studia e prepara con logica e acume una manifestazione, oltre a doti gestionali, deve possedere una certa (e notevole) conoscenza della materia onde non incapere nell'elaborazione di eventi meritevoli del fuoco della Geenna. Per fortuna queste cariche, di norma, non sono per la vita, bensì tendono a rinnovarsi dopo qualche anno.

In questi giorni, per esempio, è uscito il bando di selezione per il direttore del teatro Rossini di Lugo, figura che ricoprirà anche il ruolo di direttore artistico (chi volesse può trovare l'avviso su www.teatrorossini.it alla sezione News) e che rimarrà in carica per tre anni. Accade anche che, essendo persone, ci siano divergenze tra direttori artistici di stagioni che lavorano sullo stesso territorio: in questi giorni, per esempio, ci sono stati colpi di fioretto e scimitarra su una nota piattaforma, tra due dei più conosciuti del territorio ravennate.

Ci sono poi le gatte da pelare, che assai di frequente sono di competenza del direttore artistico. Una che, sicuramente, è stata tra le meno gradite è avvenuta a Bologna pochi giorni fa, all'interno della stagione "Conoscere la musica". In cartellone c'era un'autorità della musica antica, il violoncellista faentino Mauro Valli, impegnato ad avvalorare l'ipotesi di un legame tra le opere per violoncello solo del bolognese Domenico Gabrielli e del teutonico Johann Sebastian Bach. Al termine dell'esibizione il musicista ha manifestato la propria posizione sulla certificazione verde, annunciando il suo allontanamento dalle scene fino a un cambio delle direttive restrittive attualmente in atto.

Questa affermazione ha colpito pubblico e organizzazione tanto che il direttore artistico si è da subito mostrato irritato per le esternazioni del musicista che, per tempi e modi, certo non sono state apprezzate dagli organi del festival.

Quando si dice *in cauda venenum...*

* musicista e musicologo

LETTI PER VOI



"Invasioni" aliene da premio Urania

di Nevio Galeati *

Quante volte abbiamo letto (o visto) storie che avevano al centro l'incontro fra umanità e alieni? Invasioni e arrivi salvifici (che l'uomo, sempre sul chi vive, capisce a fatica); scontri fra dominatori e vittime; coabitazioni e alleanze. Anzi, in alcune occasioni il vero alieno è il terrestre, che diventato "cittadino dello spazio", va a stuzzicare gli abitanti di altri pianeti.

Ad aprire la strada è stato lo straordinario *La guerra dei mondi* di Herbert G. Wells (1901), che aveva in sé una chiave di lettura particolare del termine "invasione". Un'altra, nuova e affascinante declinazione arriva dal romanzo *Resurrezione* di Elena Di Fazio, vincitore del Premio Urania 2020, in edicola per tutto il mese (Urania n. 1696) e poi in ebook.

In un'immaginaria "Ile des Fraises" al largo della Mauritania si apre un cunicolo spazio temporale, un *wormhole* artificiale che collega la terra con un lontanissimo pianeta. Da quella porta arrivano, ogni cinque anni, creature di un altro mondo, che quando toccano terra... muoiono. La prima volta quasi immediatamente; poi gli extraterrestri iniziano piano piano a sopravvivere qualche giorno in più. E l'uomo inizia a studiarli: autopsie, analisi biologiche sui resti; poi tentativi di interpretarne il linguaggio. Fino a capire un messaggio: otto di nove. Cosa dovrebbe, o potrebbe fare, la nona delegazione, una volta arrivata? Così, nell'isola, in previsione della scadenza, il mondo invia i propri migliori esperti; eserciti compresi, perché la paura è tanta. Fra gli esperti ci sono anche due italiane, Aurora e Gaia, studiose di filosofia ed entrambe con fardelli pesanti sulle spalle; l'autrice assegna loro ruoli fondamentali. Così si troveranno di fronte a dilemmi antichi come l'umanità; come capire il rapporto fra corpo e spirito.

Resurrezione è un romanzo di grande qualità che racconta un'invasione (occhio però al titolo), e che mostra come la narrativa popolare non sia seconda a nessuno nell'affrontare ogni genere di tema. Elena Di Fazio, romagnola d'adozione, scrive con freschezza, attenzione e competenza; aggiunge strizzate d'occhio e calibrate citazioni trasversali. E inventa trovate perfette, che richiamano l'attualità: tutta l'operazione per accogliere le creature dello spazio è sostenuta non dagli stati, ma da un grande sponsor che produce una bevanda gassata e analcolica: la Lem-Cola; e che ha imposto agli alieni il nome di "Pemberiani".

Un altro titolo di merito: Elena Di Fazio è la terza donna a vincere il Premio Urania, istituito nel 1989; la prima è stata la bravissima Nicoletta Vallorani (1992); la seconda Francesca Cavallero (2018). Non basta: dei tre racconti pubblicati in calce al romanzo (finalisti del premio Urania Short 2021) due sono scritti da donne.

Un Urania, quindi, da non perdere.

* direttore GialloLuna NeroNotte

FULMINI E SAETTE

"Silenzio e parola" (Casal Borsetti) di Adriano Zanni



IN TAZZA

Un ottimo caffè? La qualità si riconosce dalla varietà, miscela e tostatura

Oltre alla materia prima, il pregio della bevanda deriva dall'intensità e complessità del profumo, dalla consistenza della crema, dall'equilibrio del gusto fra densità e sapore amaro, acido e dolce

MATERIE PRIME

Approfondimenti sulla qualità dei prodotti e i presidi fondamentali degli alimenti

di **Giorgia Lagosti**
Maestra di cucina
Aici, esperta
e consulente
di comunicazione
nel settore cibo,
giornalista freelance



Sarà per quel profumo che ogni mattina invade la nostra casa e riesce a farci iniziare la giornata con un po' di energia in più, sarà che è la scusa migliore per stare con gli amici o per fare una piccola pausa durante il lavoro, sarà che il caffè è un vero e proprio rito che ci coccola. Certo è che l'odore di quello appena fatto, la tazzina bollente in mano, quella crema lucida e persistente sono tutti dettagli a cui pochi di noi riescono a rinunciare facilmente. Tutto vero, a patto però che il caffè sia buono altrimenti "addio poesia"!

Ma sappiamo riconoscere una tazzina di valore? Ecco alcune dritte per riuscire a ricercare la qualità del caffè.

Certamente le parole chiave sono varietà, miscela e tostatura (diamo per scontato che per avere un buon caffè sia indispensabile saper farlo!) e partiamo dalle prime due: le principali tipologie diffuse al mondo sono l'Arabica, la Robusta, la Liberica e l'Excelsa, ognuna con le proprie peculiarità che si definiscono in base a gusto, aroma, acidità, corpo e intensità.

Nel caso si abbiano sotto mano i chicchi ancora integri, è possibile esaminare la percentuale di Arabica, la varietà di maggior valore: la forma allungata e con un solco ondulado di Arabica differisce da quella dei chicchi di varietà Robusta, più rotondi e con solco dritto.

E, indipendentemente dalla varietà, anche la dimensione del chicco stesso è determinante ed influisce sul gusto finale: i semi più pregiati hanno un diametro maggiore ("crivello", in termini tecnici) e sono belli gonfi e interi.

Poi c'è la tostatura. In genere, il caffè torrefatto per un periodo più lungo e a temperature più elevate si caratterizza per un colore scuro e un aroma intenso, mentre quello tostato per minor tempo libera note aromatiche più sottili e dà origine ad un prodotto vellutato e leggero. Tutto vero, ma ricordiamoci che non valgono gli estremismi: semi troppo scuri evidenziano una tostatura troppo intensa e prolungata in cui il chicco può essere stato bruciato mentre una colorazione chiara tendente al giallo denota una drupa di bassa qualità o



Le principali tipologie di caffè diffuse al mondo, miscelabili fra di loro sono
la Robusta, la Liberica, l'Excelsa e l'Arabica, considerata la varietà di maggior valore

una tostatura fatta in modo errato.

Veniamo ora all'analisi della tazzina. Che si tratti di un classico caffè preparato con la moka o di un più moderno espresso, il profumo è la prima caratteristica che colpisce i sensi. E ciò che si valuta per riconoscere un caffè di qualità è l'intensità del suo profumo e la sua complessità. Un po' come succede per il bouquet del vino o per la piramide di un profumo, è importante che le note olfattive siano varie e complesse, che si armonizzino bene tra loro dando una sensazione di rotondità ed eleganza. Valutare gli aromi del caffè non è semplice, ma con l'abitudine si riescono a individuare le sfumature della tostatura ed individuare sentori di frutta

Quando è l'ora di un buon caffè



TAZZA D'ORO

Piazza del Popolo, Ravenna - tel. 0544 873973

dove il caffè brilla

BOLLONE

— Wine bar • Ristorantino • Snack —

Piazza Einaudi 7, Ravenna - tel. 0544 21 20 19

uno spettacolo di caffè nel NUOVO DEHORS

Bar Tabaccheria
Ramiro

Piazza Caduti per la Libertà 6, Ravenna - tel. 0544 1695209

da sempre il caffè preferito in città

BAR CAVOUR

via Cavour 79, Ravenna - tel. 0544 64919

il caffè al centro del... cuore

Esiste una marca migliore delle altre?

Esiste una marca di caffè migliore rispetto a tutte le altre? Rispondere a questa domanda non è semplice, e non solo perché sono tante le aziende che si contendono il "titolo di miglior caffè sul mercato": definire una tazzina più buona rispetto ad un'altra significa tener conto di tantissimi fattori, dal tipo di chicchi scelto alla torrefazione, dalla macinatura al confezionamento.

Diciamo quindi che, fra le migliori e a parità di (alta) qualità, stabilire quale sia la miscela superiore è anche una questione di gusti: c'è chi l'espresso lo desidera forte e intenso, chi lo preferisce più dolce e morbido. Noi, soprattutto in Italia, siamo fortunati: le migliori aziende del globo ci garantiscono le tazzine più pregiate.



Un criterio per giudicare un caffè pregevole è il suo retrogusto che deve essere gradevole, persistente e appagante

secca e di pane, di caramello, dei legni di cedro o di sandalo, di tabacco, di spezie, di cioccolato, di vaniglia, di agrumi, di fiori e di frutti.

Poi c'è la crema: importantissima per conservare e trattenere nella tazzina tutte le parti volatili del caffè, questa deve avere una trama omogenea e sottile, essere consistente e persistente, con uno spessore di qualche millimetro, di colore bruno medio-scuro. La schiuma perfetta è spessa circa 3-4 millimetri, è compatta e senza bolle, e tende ad attaccarsi al bordo. È di un bel colore che varia dai toni del nocciola a quelli più intensi del bruno (l'Arabica è leggermente più chiara, quella a prevalenza Robusta invece presenta qualche striatura che si sposta sulle cromature del marrone testa di moro).

All'assaggio ci si deve concentrare sulla densità del liquido e sulle note percepite dalla lingua. È importante verificare un buon equilibrio tra l'amaro, sempre presente perché dovuto alla tostatura, l'acido e il dolce. Una buona presenza di Arabica conferisce al caffè una certa acidità, mentre una maggiore presenza di Robusta dona al caffè una nota "cioccolatosa".

Una tazzina di scarsa qualità, invece, porterà alle narici e in bocca sentori di juta, paglia, di bruciato o di fumo, o addirittura di marcio. Assolutamente da evitare!

Ultimo criterio per riconoscere la qualità di un buon caffè è il retrogusto. Se abbiamo appena bevuto un buon prodotto, il suo finale ci deve regalare sensazioni gradevoli, persistenti ed appaganti.

ECCELLENZE GASTRONOMICHE Un volume e una cena sulla Mora Romagnola al Mercato Coperto

Gli eventi di valorizzazione della Mora Romagnola, il suino dalle numerose qualità gastronomiche, propongono **giovedì 25 novembre** al Mercato Coperto di Ravenna la prima cena a tema nel corso della quale sarà presentato il progetto delle Officine Gastronomiche Spadoni "La Mora Romagnola, un suino felice in un allevamento modello". L'allevamento è quello della **Fattoria Palazzo di Zattaglia** (Brisighella), un'impresa che **Leonardo Spadoni** ha avviato con **Emilio Antonellini** per recuperare una delle nostre razze identitarie che ha rischiato l'estinzione nel secolo scorso.

La serata inizia alle 19.30 con **Franco Chiarini** di RavennaFood e il fotografo **Enzo Pezzi** che presentano **Marez-zature la Mora Romagnola**, cofanetto di 40 schede d'autore edito da Mistral per far conoscere questa eccellenza gastronomica della Romagna e approfondire le tematiche della filiera della Mora Romagnola evidenziandone le qualità. Cuochi e ricette, allevatori e racconti, e tutti i salumi della Mora. Alle 20,30 durante la cena, **Ettore Bartoletti**, responsabile della Fattoria Palazzo, e **Mauro Zanarini** di Slow Food Ravenna interverranno per parlare dell'importanza del recupero di questa razza autoctona.

Le qualità della Mora Romagnola potranno essere gustate con i prodotti delle Officine Gastronomiche Spadoni proposti dallo **chef Marco Cavallucci**. Il menù prevede un assaggio dei salumi di Mora; riso Carnaroli con costine di Mora e cardo di Cervia; guancia di Mora brasata al Sangiovese su cremoso di patate con lenticchie croccanti; cialda al cacao con mousse al fondente Araguani con amarene e sorbetto al mango. In abbinamento due pregevoli vini romagnoli della cantina Giovanna Madonia di Bertinor.

Costo della cena 43 euro; info e prenotazioni: 0544 244611 - 3428174898.

COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**



Lo sformato di cardi

Con i cardi che sono ortaggi di stagione vi propongo un classico di casa mia.

Ingredienti: un cardo di Cervia, un litro di latte parzialmente scremato, 100 gr. di burro, 120 gr. di farina 00, 4 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato, 5 uova, un limone, sale e noce moscata. Per l'acqua dove bollire il cardo: una pentola abbastanza capace, due cucchiaini di farina, un cucchiaino di olio evo, il succo di 1/2 limone, sale

Preparazione: pulire il cardo togliendo i fili, tagliarli a tocchetti e metterli in acqua acidulata con succo di limone. Lavarli molto bene, scolarli, poi quando l'acqua bolle cuocerli fino a quando diventano teneri. Scolarli e ripassarli in padella affinché si asciugino bene. Tritarli con la mezzaluna. Preparare la besciamella. In un tegame sciogliere il burro poi aggiungere di colpo tutta la farina e continuare a cuocere, poi aggiungere il latte caldo un po' alla volta, sempre mescolando e salare. Mescolare continuamente fino a ebollizione. Dopo qualche minuto la besciamella è pronta, aggiungere una spolverata di noce moscata. Versare il parmigiano, mescolare bene, poi aggiungere il cardo tritato. Lasciar intiepidire poi aggiungere una alla volta le uova. Assaggiare e se necessario salare. Prendere uno stampo con il buco, imburarlo e spolverarlo con pane grattugiato. Versarvi il composto. Mettere lo stampo in una teglia dal bordo alto riempita con acqua tiepida, cuocere a bagnomaria per 1 ora. Se la superficie si colora troppo coprire con un coperchio o con un foglio di stagnola. Quando è cotto, toglierlo dal forno, aspettare 10 minuti poi sfornare sul piatto.

Io lo preparo sempre con qualche ora di anticipo, lo lascio a temperatura ambiente e lo riscaldo prima di servirlo, poi lo sforno sul piatto.

Per un piatto unico, potete accompagnarlo con uno spezzatino di maiale o con polpettine al vino bianco.

LO STAPPATO

A cura di **Fabio Magnani**



La Malvagia, vivida agrumata

"Il Poggiarello" è l'azienda emiliana che produce il vino "La Malvagia" 2020. Al naso la parte aromatica risalta con note citrine e sfumature di vaniglia. Un guizzo di agrumi a ricordare il pompelmo. Sfalci di erba limoncella. Chiusura al naso di pepe bianco con un graffio balsamico. Il palato è severo con note aromatiche tratteggiate da un vivido agrume. Sapidità e freschezza acida a regalare a ogni sorso piacevole tensione. Chiusura appena salina. Cosa mi è piaciuto di più? La sensazione acida e salata al palato.

Si sposa bene con i crauti, carni e ragout bianchi, salumi e formaggi freschi.

**Abbiamo
OLTRE 50 PRODOTTI
SFUSI,
riducendo rifiuti
ed imballaggi**

IL NOSTRO MINIMERCATO È DIVERSO !

SIAMO NOI SOCI A GESTIRLO, OGNI GIORNO.

GERCHIAMO LA MIGLIOR QUALITÀ AL PREZZO PIÙ GIUSTO.

PREFERIAMO PRODOTTI SOSTENIBILI, ETICI E DEL NOSTRO

TERRITORIO: VIENI A CONOSCERCI !

STADERA

**MINIMERCATO
COOPERATIVO**

**VIA VENETO 4
RAVENNA**

WWW.STADERACOOP.IT



RAVENNA Via Agnello 1/A
(angolo via Uccellini)
tel. 0544 38135

**RIMANI AGGIORNATO
SULLE NOSTRE INIZIATIVE!**
SEGUICI SU  

**APERTI DALLE ORE 7
COLAZIONI
APERITIVI - DOPOCENA**

COME UNA FIAMMA

BRU CIA NTE

la Commedia di Dante secondo

ALIGI SASSU



museo civico
delle cappuccine
bagnacavallo

04.09.2021 > 09.01.2022

BAGNACAVALLO (RA) / MUSEO CIVICO DELLE CAPPUCINE



Comune di
Bagnacavallo
PROVINCIA DI RAVENNA



In collaborazione con:
**Archivio
Aligi Sassu**



Col patrocinio di:
Regione Emilia-Romagna
Servizio Patrimonio culturale



Comune
di **Ravenna**

VIA VITTORIO VENETO 1/A, BAGNACAVALLO (RA) - INGRESSO GRATUITO - INFO: 0545/280913 - WWW.MUSEOCIVICOBAGNACAVALLO.IT