IL SETTIMANALE DI RAVENNA&DINTORNI

RavennaeDintorni.it

R&D 20 ANNI

FREEPRESS n. 943

24 FEBBRAIO - 2 MARZO 2022

TOP Rent
PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA PER ARRIVARE OVUNQUE
non solo noleggi
inquadra il qr code...
...e scopri di più!

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

Prezzo di Acquisto COPIA OMAGGIO
ISSN 2499-9460
Reclam

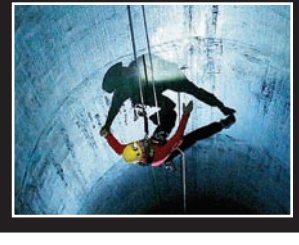


EFFETTO ALCOLICO

Come la pandemia ha modificato il consumo e il mercato del vino

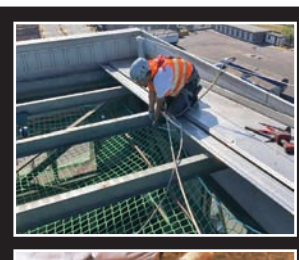






TOP Rent
PROFESSIONALITÀ ED ESPERIENZA PER ARRIVARE OVUNQUE
non solo noleggi

RAVENNA - Via Dismano 115/B - Tel. 0544.463400
info@toprent.eu - lineavita@toprent.eu
www.toprent.eu






i Freschissimi

CONAD

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 LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

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

OFFERTE VALIDE DA GIOVEDÌ 24 FEBBRAIO A DOMENICA 6 MARZO 2022



ANANAS
CONAD PERCORSO QUALITÀ
categoria 1ª
1,29 € al kg



MELE GALA
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
categoria 1ª, sfuse
1,39 € al kg



CUORI DI CARCIOFO
CONAD PERCORSO QUALITÀ
300 g
1,99 €
€/kg 6,64



POMODORI COCKTAIL MINI OBLUNGHI
CONAD PERCORSO QUALITÀ
confezione 500 g
1,39 €
€/kg 2,78



PARMIGIANO REGGIANO DOP
CONAD
14,50 € al kg



GORGONZOLA DOP
SAPORI&DINTORNI CONAD
8,90 € al kg



PETTO DI TACCHINO ARROSTO
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
13,90 € al kg



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP
SAPORI&DINTORNI CONAD
punta d'anca
24,90 € al kg



BRACIOLE DI COPPA DI SUINO CON OSSO
CONAD PERCORSO QUALITÀ
4,40 € al kg



FETTINE SCELTE DI BOVINO ADULTO
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
12,90 € al kg



FIORENTINE CON OSSO DI BOVINO ADULTO
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
13,90 € al kg



POLPA EXTRA IN SVIZZERE DI BOVINO ADULTO
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
8,90 € al kg



MACINATO SCELTO DI BOVINO ADULTO
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
7,90 € al kg



FILETTI DI TROTA SALMONATA
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
12,90 € al kg



SEPPIA PULITA DECONGELATA
12,90 € al kg



SPIEDINI DI CALAMARO PATAGONICO O MAZZANCOLLE TROPICALI DECONGELATI
preparato da noi, pronto da cuocere
19,90 € al kg

L'OPINIONE



Omicidio Minguzzi: quanti smemorati in aula

di **Andrea Alberizia**

Adesso c'è una data. Il 23 maggio è prevista la sentenza della corte d'assise di Ravenna sul cold case di Alfonsine: l'omicidio del 21enne Pier Paolo Minguzzi, figlio di una facoltosa famiglia di imprenditori rapito il 21 aprile 1987 per chiedere un riscatto di 300 milioni di lire e ritrovato morto dopo dieci giorni. Sapere che un giudice si pronuncerà non può che essere una sensazione incoraggiante per una famiglia che aspetta un nome, o più di uno, da 35 anni.
Ma sarebbe un grossolano errore di sottovalutazione pensare che questa sentenza possa servire solo a dare giustizia ai parenti (la madre 87enne non ha perso nemmeno una delle 13 udienze già celebrate in un anno). Sì, in primis riguarda loro. Ma non solo. Fare chiarezza su chi ha ammazzato il giovane studente di Agraria che stava facendo il servizio di leva come carabiniere a Mesola è anche un passaggio necessario per tirare una riga in fondo all'elenco di scene avvilenti viste nel corso del dibattimento.
La processione di testimoni chiamati a deporre è stata costellata di ex carabinieri in pensione o ancora operativi e si contano davvero sulle punte delle dita di una mano quelli che hanno mostrato la volontà di dare un contributo alla soluzione. Molto più lunga la lista di chi ha saputo solo mostrare poca memoria. Certo, 35 anni sono una parentesi lunghissima. E, altrettanto certo, non si può fare l'equazione dimenticanza uguale omertà. Ma, come ha sottolineato il pubblico ministero in più occasioni, per molte di quelle persone è stato l'unico omicidio di cui si sono occupate in carriera. Possibile che non abbia lasciato tracce in qualche cassetto delle memoria?
C'è poi un caso che merita un capitolo dedicato perché emblematico, anche se non riguarda problemi di memoria. Il comandante della compagnia carabinieri di Ravenna all'epoca dei fatti ha evitato per quattro volte di presentarsi in aula. Ogni volta ha opposto un impedimento per questioni di salute. Il 21 febbraio la corte, con il consenso delle parti, ha deciso che l'audizione non si farà e verranno acquisiti i verbali delle dichiarazioni rese in fase di indagine preliminare.
L'ex capitano vive a Baronissi, in provincia di Salerno. Alle prime convocazioni nell'estate 2021 ha lamentato la difficoltà di spostarsi per le alte temperature e le sue precarie condizioni. Il presidente della corte fu tagliente: «Vedremo di convocarlo prima che torni il caldo». In realtà non è bastato l'abbassamento della temperatura in autunno e inverno. Sono sopraggiunti altri certificati medici che attestavano i problemi cardiaci. Al cuor non si comanda. Nel senso che le difficoltà di salute non hanno impedito all'ex carabiniere di raggiungere Bologna per far visita a una figlia (la polizia lo ha trovato nel capoluogo emiliano quando doveva notificargli una delle convocazioni). Bologna e Ravenna sono alla stessa distanza da Baronissi. Ma forse è ancora una volta colpa delle infrastrutture: fino a Bologna arriva l'alta velocità ferroviaria e invece si sa che per raggiungere Ravenna è sempre un calvario.

SOMMARIO

4 POLITICA
SPIAGGE ALL'ASTA NEL 2024: LA REGIONE CHIEDE UN RINVIO



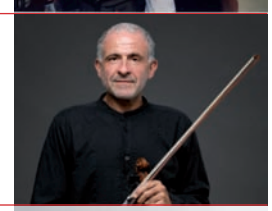
7 ECONOMIA
UN ALTRO MORTO SUL LAVORO, LE PROTESTE SINDACALI



12 INTERVISTA
IVANO MARESCOTTI DICE BASTA CON LA RECITAZIONE



18 CLASSICA
NORDIO ALL'ALIGHIERI CON I MUSICI DI PARMA



21 RUBRICHE
CINEMA, MUSICA, LIBRI: CONSIGLI E RECENSIONI



22 GUSTO
MEZZO SECOLO IN CUCINA: CHEF TEVERINI SI RACCONTA



RD
Autorizzazione Tribunale di Ravenna n. 1172 del 17 dicembre 2001
Anno XXI - n. 943

Editore: Reclam **Edizioni e Comunicazione srl**
Via della Lirica 43 - 48124 Ravenna
tel. 0544 408312 **www.reclam.ra.it**
Direttore Generale: **Claudia Cuppi**
Pubblicità: **tel. 0544 408312 commerciale1@reclam.ra.it**
Area clienti: **Denise Cavina tel. 335 7259872**
Amministrazione: **Alice Baldassarri**, amministrazione@reclam.ra.it
Stampa: **Centro Servizi Editoriali srl Stabilimento di Imola**
Direttore responsabile: **Fausto Piazza**

Collaborano alla redazione: **Andrea Alberizia, Federica Angelini, Luca Manservisi, Serena Garzanti** (segreteria), **Maria Cristina Giovannini** (grafica).
Collaboratori: **Roberta Bezzi, Matteo Cavezzali, Francesco Della Torre, Nevio Galeati, Iacopo Gardelli, Giovanni Gardini, Enrico Gramigna, Simona Guandalini, Giorgia Lagosti, Fabio Magnani, Enrico Ravaglia, Guido Sani, Angela Schiavina, Serena Simoni, Adriano Zanni**.
Fotografie: **Massimo Argnani, Paolo Genovesi, Fabrizio Zani**.
Illustrazioni: **Gianluca Costantini.**
Progetto grafico: **Gianluca Achilli**
Redazione: **tel. 0544 271068 fax 0544 271651 redazione@ravennaedintorni.it**
Poste Italiane spa - Sped. in abb. post. D.L. 353/2003 (conv. di legge 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 DCB

L'OSSERVATORIO



Cosa possiamo fare per evitare la guerra

di **Moldenke**

Al momento di andare in stampa, sui social, tra la separazione di Totti&Ilary e il pareggio della Juve in Champions, si parla insistentemente anche di una possibile Terza Guerra Mondiale, o qualcosa del genere.
Cosa possiamo fare noi, piccoli ravennati, per evitare la guerra tra Russia e Ucraina? Cosa si potrebbe rispolverare?
Semplice:

- Appendere una bandiera della pace sui nostri balconi. Oppure alle finestre. Si possono riciclare anche gli arcobaleni realizzati per il lockdown del 2020.

- Un volantinaggio al mercato, dove c'è posto sempre per tutti.

- Un presidio in piazza del Popolo (ah, pare sia già stato organizzato, da Cgil, Cisl e Uil, lunedì 28 febbraio alle 18).

- Un sit-in delle Donne in Nero, con tanto di appello per donne e bambini ucraini.

- Un ordine del giorno di Ravenna Coraggiosa in cui si impegna formalmente il consiglio comunale a fare tutto quello che è nelle sue possibilità, cioè niente.

- L'intervento dell'assessora Annagiulia Randi, che le deleghe a Politiche europee e Cooperazione internazionale dovranno pur servire a qualcosa.

- I comunicati di Rifondazione, Potere al Popolo o simili contro «l'Occidente guerrafondaio».

- Oppure potremmo far scendere i contadini in piazza, visto che – scrive Confagricoltura proprio in un comunicato di questi giorni – «dal 2014 l'embargo russo, scelto come risposta alle sanzioni adottate contro Mosca da Bruxelles per la questione ucraina, penalizza duramente l'export dei nostri prodotti agricoli e alimentari di punta quali frutta, salumi e formaggi».

E se tutto questo non dovesse bastare, anche se credo sia impossibile, si potrebbe pur sempre invitare il sindaco Michele de Pascale a scrivere – in qualità di presidente della Provincia, anzi no, di presidente di tutte le Province – ai parlamentari per chiedere la pace. Ecco sì, ora dovrebbe essere proprio sufficiente.



CONCESSIONI BALNEARI

L'assessore regionale: «Bene il governo sulle spiagge, ma bisogna rivedere i tempi e lasciare più libertà ai Comuni»

Il consiglio dei Ministri ha dato il via libera alla riforma in vista dei bandi di gara a fine 2023. Ora si attende l'intervento del Parlamento



Sembra arrivare finalmente a un epilogo l'annosa questione delle concessioni balneari che da anni ormai anima il dibattito politico. Il Consiglio dei ministri ha dato il via libera a una riforma dove, dice l'assessore regionale al Turismo e Commercio, Andrea Corsini, «sono contenuti in buona parte i criteri che noi – Regione, Comuni costieri e associazioni di categoria – avevamo individuato come irrinunciabili e imprescindibili». La riforma anticipa al 31 dicembre 2023 – 10 anni prima rispetto a quanto aveva stabilito la legge nazionale n. 145 del 2018 –, la scadenza delle attuali concessioni e, di conseguenza, la predisposizione dei bandi di gara da parte delle amministrazioni comunali. In particolare, sono contenuti nel provvedimento del Cdm, il riconoscimento del valore aziendale dell'impresa balneare, la remunerazione degli investimenti realizzati, il riconoscimento dell'esperienza maturata negli ultimi cinque anni nella gestione degli stabilimenti, la tutela del lavoro, il riconoscimento e la salvaguardia delle piccole imprese che rappresentano la quota maggiore della nostra realtà aziendale.

«Ora però è fondamentale – prosegue Corsini – che nel - l'iter parlamentare della legge si ascoltino i territori perché ci sono alcune correzioni imprescindibili da inserire nel testo per far sì che la norma sia buona e giusta. Ne indico due: i tempi e le specificità».

Sui tempi l'assessore ribadisce che «non sono congrui perché è impensabile che entro il 2023 i Comuni facciano le procedure selettive. Sempre ammesso che entro quest'anno siano approvati i decreti legislativi, occorre prevedere almeno un anno in più per predisporre le procedure selettive». Sempre secondo l'assessore va eliminato dal provvedimento il frazionamento delle concessioni balneari che, almeno per l'Emilia-Romagna, porterebbe a una impraticabilità della norma. «Insisto – aggiunge l'assessore –, vanno definiti 4-5 criteri generali e poi bisogna lasciare ai territori, a Regioni e Comuni, in base alle proprie specificità, la possibilità di attribuire ulteriori punteggi da inserire nei bandi». Ad esempio, per i servizi collettivi di salvamento, un elemento di qualità legato alla sicurezza, e per quelli di pubblica utilità, come la collaborazione con enti del terzo settore e associazioni di volontariato.

L'INCONTRO/1

L'Italia fascista secondo lo studioso Paolo Nello

Si terrà venerdì 25 febbraio, alle 17.30, alla Sala Spadolini della Biblioteca di Storia Contemporanea "A. Oriani" di Ravenna, la presentazione del volume di Paolo Nello, *Storia dell'Italia fascista 1922-1943* (il Mulino 2020). Il libro ripercorre in un racconto puntuale e aggiornato i tratti salienti della vicenda ventennale del fascismo, esaminandone le forme d'impatto sulla società italiana. Il prof. Nello, ordinario di Storia Contemporanea a Scienze Politiche dell'Università di Pisa, è stato allievo di Renzo De Felice. Biografo di Dino Grandi, è considerato uno dei massimi studiosi del fascismo italiano. Condurrà la discussione il presidente della Fondazione Casa di Oriani prof. Sandro Rogari.

L'INCONTRO/2

Idra, il nuovo dossier sulle mafie in Emilia Romagna

Venerdì 25 febbraio, alle 21.30, al circolo Arci Mama's club di via San Mama a Ravenna, sarà presentato "Idra", il nuovo dossier sulle mafie in Emilia Romagna" alla presenza degli autori Sara Donatelli, Gaetano Alessi e Massimo Manzoli, tutti attivisti dell'associazione Banda, curatori del sito www.mafiesottocasa.com e tra i primi a studiare il fenomeno dell'infiltrazione mafiosa nei nostri territori.

L'INCONTRO/3

Albeggerà al tramonto un romanzo politico al Prometeo

Al circolo Arci Prometeo di Faenza, in vicolo Pasolini 6, si terrà la presentazione del romanzo *Albeggerà al Tramonto* di Marco Trionfale (edito da Marsilio), pseudonimo dietro cui si celano tre autori ravennati. Il romanzo, divertente e appassionante, ambientato proprio in un quartiere di Ravenna narra la voglia di ribellione e di partecipazione politica attiva della generazione che fu protagonista delle lotte e delle conquiste degli anni Sessanta e Settanta offrendo un'occasione di riflessione politica sull'oggi tramite gli strumenti della narrativa e della comicità, senza per questo perdere profondità di analisi.



INVESTIMENTI

Case della salute e sanità digitale: in provincia 26 milioni dal Pnrr

La giunta regionale ha definito il piano di interventi: entro il 2023 l'affidamento dei lavori che andranno completati entro il 2026. In Darsena a Ravenna l'opera più importante



Nei pressi del nuovo Conad di Lugo nell'ex acetificio Venturi sorgerà una Casa della Salute

A due anni dal primo caso di Covid accertato in Emilia-Romagna (il 22 febbraio 2020 a Piacenza), la Regione programma investimenti per oltre mezzo miliardo di euro nel sistema sanitario pubblico con la "Missione salute" del Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr). Il calendario prevede entro il 2023 l'affidamento dei lavori che andranno ultimati entro il 2026.

Per la provincia di Ravenna gli interventi ammontano a circa 26 milioni di euro complessivi.

L'investimento più importante sarà nel quartiere Darsena di Ravenna, a ridosso del parco Cesarea in corso di realizzazione: oltre 11 milioni di euro per una nuova struttura che servirà da Casa di comunità e Ospedale di comunità. La Regione sottolinea come le Case di comunità volute dal Pnrr ricalchino il modello delle Case della Salute dell'Emilia-Romagna: 127 quelle già attive qui e prese a modello nel Pnrr da replicare a livello nazionale.

Nel resto della provincia 1,7 milioni serviranno per la nuova Casa della Comunità di Lugo nel complesso realizzato da Conad all'ex acetificio Venturi; 1,6 per quella di Faenza; 1,6 milioni serviranno per la ristrutturazione di quella di Cervia, mentre sono previste manutenzioni straordinarie da circa 100mila euro ognuna per Cmp di Ravenna e le Case della salute di Bagnacavallo, Alfonsine e Castel Bolognese. Infine, un milione di euro è previsto per la ristrutturazione dell'Ospedale di comunità di Russi.

Un capitolo di investimento riguarda invece la digitalizzazioni delle sedi dei dipartimenti di emergenza e accettazione: 4,6 milioni per il sistema informativo di Ravenna, due milioni per Lugo e due milioni per Faenza.

Le Case della Comunità consentiranno di potenziare e riorganizzare i servizi offerti sul territorio migliorandone la qualità, diventando lo strumento attraverso cui coordinare tutti i servizi offerti, in particolare ai malati cronici. Vi opererà (come avviene già nelle Case della Salute) un team multidisciplinare di medici di medicina generale, pediatri di libera scelta, medici specialistici, infermieri di comunità, altri professionisti della salute e anche assistenti sociali, per una maggiore integrazione con la componente sanitaria assistenziale.

L'Ospedale di Comunità invece è una struttura sanitaria a ricovero breve destinata a pazienti che necessitano di interventi sanitari a media/bassa intensità clinica e per degenze di breve durata. Queste strutture determinano una riduzione di accessi impropri ai servizi sanitari, come ad esempio quelli al Pronto soccorso o ad altre strutture di ricovero ospedaliero, o il ricorso ad altre prestazioni specialistiche. L'Ospedale di Comunità potrà anche facilitare la transizione dei pazienti dalle strutture ospedaliere per acuti al proprio domicilio, consentendo alle famiglie di avere il tempo necessario per adeguare l'ambiente domestico e renderlo più adatto alle esigenze di cura dei pazienti.

SINDACATI

PRESIDIO CONTRO LA GUERRA IN UCRAINA

Manifestazione pacifista il 28 febbraio in piazza

I sindacati Cgil, Cisl, Uil promuovono un presidio in piazza del Popolo a Ravenna il 28 febbraio, alle 18, per una de-escalation della crisi Russia/Ucraina e la necessità della costruzione di una soluzione politica e negoziata che porti alla pace e tolga dal campo ipotesi e futuri rischi di un intervento armato.
«È necessaria un'iniziativa di neutralità attiva da parte delle istituzioni dell'Ue e degli Stati membri per ridurre la tensione e promuovere un accordo politico tra tutte le parti di fronte alla crisi aperta in Ucraina».
Le conseguenze di un conflitto armato, che oggi nessun osservatore si sente di escludere, sarebbero gravissime per le popolazioni civili e per le possibili implicazioni che potrebbero coinvolgere l'intero continente europeo ed estendersi globalmente.
«Chiediamo a tutti gli stati membri dell'Ue, alle istituzioni europee, ai nostri vicini in Europa e alle altre parti interessate di prendere iniziative urgenti e significative, da una posizione di neutralità attiva, per ottenere un'immediata de-escalation della tensione e iniziare la ricerca di un accordo politico negoziato».



Pasticceria al Duomo
PASTICCERIA ARTIGIANALE
Una passione di famiglia dal 1981

a CARNEVALE ogni scherzo vale
ma sui dolci NOI non scherziamo...

ti offriamo i migliori prodotti
delle varie tradizioni italiane,
tutti realizzati dai nostri pasticceri
per una festa dedicata all'eccesso...
di BONTÀ

Ravenna, via della Lirica 13 - Tel. 0544 408841
www.alduomoravenna.it



Per scoprire di più inquadra il QRCode

PORTO



UN POLO DELLA NAUTICA DI 28MILA MQ ALLA PENISOLA TRATTAROLI

Nella penisola Trattaroli al porto di Ravenna (***nella foto il rendering***) si insedierà un nuovo sito industriale per la produzione di imbarcazioni da diporto, destinato a ospitare cantieri e attività legate al mondo della nautica. La nuova società Polo Nautico di Ravenna (Ad Paolo Francia, di Corset, azienda del settore) avrà da Sapir il diritto di superficie per 30 anni su 28mila mq affacciati sulla piallassa Piomboni (l'area che ha sponda sul Candiano è invece destinata al terminal container).

GRANDE DISTRIBUZIONE

I soci di Coop Alleanza (126mila a Ravenna) eleggono i 968 rappresentanti nei consigli

Fino al 5 marzo gli oltre 240mila soci di Coop Alleanza 3.0 della Romagna – di cui 48mila a Forlì-Cesena; 126mila a Ravenna e provincia; 65mila a Rimini e provincia – potranno scegliere i rappresentanti sociali della Cooperativa, votando i nuovi Consigli di Zona, l'organo di rappresentanza sociale sul territorio. Complessivamente nei territori in cui è presente Coop Alleanza 3.0 – dal Friuli Venezia Giulia alla Puglia – saranno oltre due milioni i soci chiamati ad eleggere i 968 soci che siederanno nei 51 consigli di Zona dislocati in tutte le aree di presenza della Cooperativa, di cui uno a Forlì e Cesena, 3 a Ravenna e provincia e uno a Rimini e provincia.
Le informazioni sui candidati sono pubblicate su all.coop/elezioni. Le liste sono disponibili anche ai seggi nei negozi nel periodo delle votazioni.
Nei supermercati, i seggi sono aperti dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 16 alle 19; negli ipercoop, sono aperti con orario continuato dalle 9.30 alle 19. Per votare basta presentarsi con la propria Carta socio Coop e un documento di riconoscimento nei seggi allestiti. Si può esprimere una preferenza per il presidente di Zona e due per i consiglieri di Zona.
A metà marzo i nomi degli eletti saranno pubblicati sul sito di Coop Alleanza 3.0.

CAMERA DI COMMERCIO

Pandemia e innovazione: in provincia sono nate 34 startup

In totale sono 76, giro d'affari di 14 milioni. Una su dieci è guidata da una persona under 35

Nei due anni di pandemia in provincia di Ravenna sono nate 34 startup. In totale le imprese innovative ravennati sono 76 e muovono un giro d'affari di circa 13,9 milioni di euro e per circa il 12 percento sono guidate da ragazze e ragazzi con meno di 35 anni. È quanto emerge dall'analisi dei dati Infocamere elaborati dall'Osservatorio dell'economia della Camera di commercio.

Le caratteristiche comuni sono resilienza e adattamento, attitudine al digitale e allo smart working, elevate velocità e flessibilità nell'adattarsi ai cambiamenti improvvisi del mercato e un ottimo livello di competenze tecniche e informatiche.

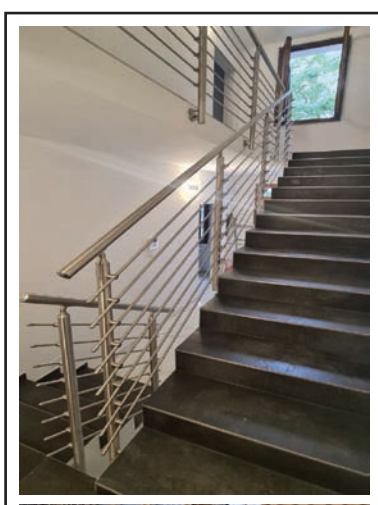
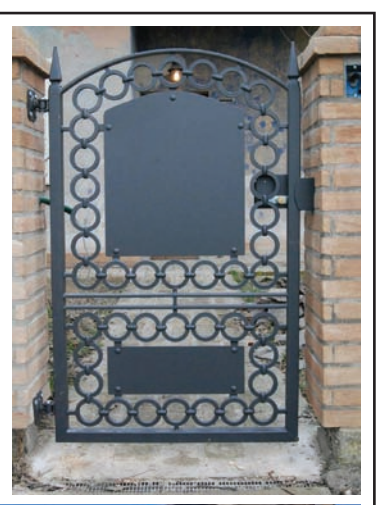
Il 65 percento delle nuove imprese – evidenzia lo studio della Camera di commercio – sono attive, in particolare, nella produzione di software, nella consulenza informatica e nella ricerca scientifica, ma a proteggere il genio innovativo ravennate sui mercati internazionali sono soprattutto le startup depositarie di brevetti oppure quelle titolari di software registrato, che costituiscono il 20% della consistenza complessiva delle startup innovative a fine 2021. Il capitale sociale medio si aggira intorno ai 68mila euro, 29 hanno sede legale nella città capoluogo, 21 a Faenza, 8 a Lugo, 6 a Cervia e ad Alfonsine, 2 a Bagnacavallo e 1 nei Comuni di Brisighella, Castelbolognese, Massalombarda e Riolo Terme.

Tra i requisiti per essere startup innovative: la società deve essere costituita e svolgere attività d'impresa da non più di 60 mesi; il totale del valore della produzione annua della società, a partire dal secondo anno, non deve essere superiore a 5 milioni di euro; la società deve avere quale oggetto sociale esclusivo o prevalente lo sviluppo, la produzione e la commercializzazione di prodotti o servizi innovativi ad alto valore tecnologico. Tra i vantaggi: minori oneri per la costituzione; rapporti di lavoro subordinato di più semplice attuazione; credito di imposta per ricerca e sviluppo; incentivi all'investimento; raccolta diffusa di capitali di rischio tramite portali online.

CARO BOLLETTE

Federconsumatori chiede fondi per le famiglie

Cgil e Federconsumatori della provincia di Ravenna chiedono ai Comuni di attivare fondi di solidarietà (con il contributo dei gestori dell'energia) per aiutare i cittadini alle prese con gli aumenti delle bollette, ma anche dei prezzi di benzina e gasolio.
Cgil e Federconsumatori chiedono che «anche i gestori dell'energia facciano la loro parte, dati i rilevanti profitti accumulati». Gli accordi per lunghe rateazioni delle fatture energetiche, senza pagamento di interessi, conclusi dalle associazioni dei consumatori con i più importanti gestori operanti nel nostro territorio, come Hera ed Eni, sono importanti, anche perché le dilazioni limitano il rischio dell'interruzione delle forniture. «Servono fondi di solidarietà per le famiglie più svantaggiate, con il contributo degli enti locali».



ASMAR
CARPENTERIA METALLICA
EN 1090-1 CERTIFICATE OF CONFORMITY certified





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

INFRASTRUTTURE

Ponte di Grattacoppa: lavori in ritardo, chiuso per altri mesi

Il collegamento fra Torri e Savarna sul Lamone costringe i residenti a utilizzare via Basilica



Chiuso da quasi un anno, il collegamento tra Torri a Savarna, nella frazione di Mezzano, non riaprirà a fine febbraio come previsto all'apertura del cantiere. Ora l'obiettivo del Comune di Ravenna è di aprire il nuovo ponte a fine primavera-inizio estate. L'aggiornamento sui lavori è stato fornito dall'assessora Federica Del Conte dopo un sopralluogo. Le ragioni dei ritardi sono da attribuire alla crisi dell'edilizia e alla difficoltà nel reperire i materiali.

Si tratta di un intervento del valore complessivo di 2,8 milioni di euro. Il vecchio ponte è stato completamente demolito e l'alveo del fiume leggermente spostato, come da programmi, ma del nuovo ponte al momento si vedono solo i due piloni nel fiume.

Si protrarranno quindi di qualche mese i disagi per i residenti nella zona costretti a utilizzare via Basilica e a fare i conti con il passaggio a livello sulla ferrovia Ravenna-Ferrara, a Glorie. «Le sue chiusure – commenta il decano dell'opposizione Alvaro Ancisi –, non solo per i frequenti treni passeggeri, ma anche per i treni merci, durano in media dieci minuti, durante i quali si producono lunghissime file di auto in sosta. Preoccupano le eventuali emergenze. Ma preoccupa soprattutto che a volte il treno passi anche a sbarre alzate», ha segnalato l'esponente di Lista per Ravenna in un'interrogazione al sindaco.

SCUOLE

Via libera a progetti di edilizia per 5 milioni

Con il via libera dalla Giunta regionale a 46 progetti di riqualificazione e messa in sicurezza proposti dagli enti territoriali per un investimento complessivo di 83 milioni di euro (tra finanziamento richiesto e cofinanziamento a carico degli Enti locali), è partito il cammino dell'Emilia - Romagna per utilizzare i fondi europei del Pnrr destinati ad interventi migliorativi nel campo dell'edilizia scolastica.

In provincia di Ravenna ne sono stati candidati 5, per un investimento complessivo di 5,2 milioni di euro. A Lugo sostituzione edilizia delle officine del Polo Tecnico Professionale di Lugo (costo complessivo 1,7 milioni di euro); a Cotignola miglioramento sismico della scuola elementare "Angeli del Senio" (costo complessivo 1,5 milioni); a Ravenna miglioramento sismico scuola media "G. Novello" (costo complessivo 1,15 milioni); a Riolo Terme adeguamento/miglioramento sismico della Scuola elementare "G. Pascoli" (costo complessivo 532.123 euro); a Faenza adeguamento sismico della Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" (320.000 euro).

Il cronoprogramma richiesto dal Pnrr è tassativo: i progetti definitivi devono essere approvati entro il 31 agosto prossimo, con l'appalto dei lavori entro il 20 giugno 2023 e collaudo finale entro il 31 marzo 2026.

CERVIA

CADE MENTRE POTA GLI ALBERI NELL'APPALTO DEL COMUNE: MORTO OPERAIO DI 44 ANNI

L'uomo era nel cestello a 8-10 metri di altezza, si sarebbe rotto il braccio della gru. Lascia tre figli. La protesta Cobas



La caduta da un'altezza di 8-10 metri è stata fatale per un operaio di 44 anni impegnato in lavori di potatura di alberi in via Capua a Cervia nell'appalto di manutenzione del verde assegnato dal Comune alla cooperativa Deltambiente di Ravenna per cui lavorava l'uomo. L'incidente è avvenuto il 18 febbraio, la vittima è Pierantonio Ferraresi, conosciuto da tutti come Antonio, e viveva a Comacchio. Ferraresi era a bordo del cestello di una gru per lavorare in quota. Secondo le prime informazioni indossava l'equipaggiamento richiesto ed era allacciato ma avrebbe ceduto di colpo il braccio meccanico del mezzo. L'impatto con il suolo è stato inevitabile. Sono stati i colleghi a chiamare i soccorsi ma non c'è stato nulla da fare. L'operaio aveva tre figli, era un grande appassionato di calcio, tifoso della Spal ed ex calciatore dilettante (aveva giocato anche nel Ravennate tra le fila della Reno Sant'Alberto). È il secondo morto sul lavoro nel 2022 in provincia di Ravenna. Il primo era stato un manovale edile in un cantiere a Ravenna il 5 febbraio: anche il 52enne Vasile Burcut è caduto nel vuoto da un ponteggio.

Il sindaco di Cervia, Massimo Medri, chiede chiarezza su quanto avvenuto. I sindacati Cgil, Cisl e Uil non si esprimono sulle dinamiche dell'incidente: «Se dovessero essere confermate le prime indiscrezioni, bisognerà appurare se le attrezzature utilizzate durante la lavorazione fossero perfettamente funzionanti, oggetto di costante manutenzione e fossero pienamente rispettate le norme di legge e contrattuali nell'ambito dell'appalto».

Il sindacato Slai-Cobas ha organizzato un sit-in di protesta con striscioni e megafoni nei pressi di via della Lirica dove ha sede il datore di lavoro di Ferraresi. La decina di partecipanti al presidio ha criticato la ditta che non si è fermata in memoria del suo lavoratore, i sindacati confederali «e la loro linea degli inutili tavoli concertativi con istituzioni ed aziende». Cobas lancia un appello a tutti coloro che vogliono impegnarsi a difesa della vita dei lavoratori e per la sicurezza e salute nei territori».



GRANDE DISTRIBUZIONE

Sugli scaffali, di alcuni vini sono finite le scorte «Vendite aumentate del 20%»

Delorenzi (Conad): «Con la pandemia degustare è diventata un'abitudine»

«Per rendere l'idea di quanto è aumentato il consumo di vino, basti dire che molte piccole aziende hanno avuto una richiesta superiore alla loro produzione. E che siamo ancora senza i loro prodotti, in attesa che venga messo in commercio il vino dell'ultima annata».

A parlare è Paolo Delorenzi, titolare a Ravenna dei supermercati Conad "Galilei" e "La Fontana", che parla di un trend di crescita anche nel 2021 nella vendita di alcolici, dopo il boom del 2020 registrato in tutta Italia, nel periodo del lockdown. «Le vendite di birra sono rimaste praticamente stabili – rivela Delorenzi –, mentre i superalcolici dopo l'aumento del 2020, con la moda forzata dei cocktail casalinghi, nell'ultimo anno hanno registrato una flessione, a fronte anche della riapertura dei locali. Quelle che sono in continua crescita sono invece le vendite di vino, in questi due anni cresciute del 15-20 percento. Probabilmente, nel nostro caso, ha pagato anche la strategia di puntare forte sull'enoteca, con un assortimento ampio e profondo che non è comune trovare nella grande distribuzione, grazie alla collaborazione con diverse eccellenze del territorio, cantine che andiamo a ricercare personalmente, spesso poco conosciute. Credo in generale che in molti abbiano riscoperto il piacere di bere bene durante il lockdown, forse rimanendo sorpresi anche del prezzo di alcune bottiglie sugli scaffali rispetto a quello che applicano i ristoranti. Ed evidentemente sono rimasti molto interessati anche dopo il lockdown. Tanto che nelle scelte dei nostri consumatori si è alzato il target di prezzo. E sono aumentati i giovani, che spesso anche come aperitivo ora preferiscono un calice di vino a un cocktail».

Ora in molti temono una stangata anche nei prezzi del vino. «Non in percentuale come altri prodotti – conferma Delorenzi –, ma peserà l'aumento del costo del vetro, oltre al trasporto. Qualche ritocco ci sarà, ma non mi aspetto un calo delle vendite. Il vino è tornato a essere un prodotto ricercato, anche perché non più demonizzato, anzi, spesso consigliato, in piccole quantità, anche dal medico...». **(lu.ma.)**

ENOTECHE/1

Più bottiglie da bere a casa, meno regali. «Dopo il Covid ora temiamo i rincari»

Una riflessione della Cantina di Calderoni su questi due anni a fasi alterne per gli alcolici



Vendite in aumento per il consumo a tavola, calano gli acquisti per i regali: questo l'effetto della pandemia sul commercio di vino, dal punto di vista di Marco Calderoni, titolare della frequentata "Cantina di Calderoni" (*nella foto*), aperta dal 2007 a Ravenna.

Durante il primo lockdown del 2020 c'è stato un inevitabile calo drastico di clientela nel negozio e, come tante altre attività, anche Calderoni è dovuto ricorrere alle consegne a domicilio per resistere alle difficoltà. A distanza di due anni lo scenario è diverso: quelle che erano novità del periodo sono diventate abitudini più consolidate. «Alcuni prodotti sono aumentati come vendite – spiega Calderoni –, soprattutto il vino da bere a casa quotidianamente. Per quanto riguarda i vini da regalo, invece, sono calati molto». Una conseguenza anche di due anni in cui le occasioni per feste e celebrazioni sono state molto ridotte.

Il cambiamento delle abitudini delle persone ha quindi influito anche su questo settore. Il lockdown, spiega ancora il commerciante, ha portato a una vendita maggiore dello sfuso e a un calo dell'acquisto di bottiglie di un certo valore. «È comunque sempre molto richiesto il vino locale, prodotto in Romagna. Per quanto riguarda i superalcolici, negli ultimi anni è aumentato il consumo di alcune categorie, come il gin».

La fascia di età dei clienti è rimasta sempre la stessa: nel negozio possono entrare solo maggiorenni e di solito è tra i 30 e i 65 anni che si posiziona chi compra più spesso.

«Nell'ultimo periodo però le vendite non sono influenzate solo dalla pandemia – conclude Calderoni – ma anche dal caro bollette. Negli ultimi mesi varie aziende produttrici stanno aggiornando i listini prezzi: c'è stato un aumento che va dal 5 al 15 percento del vino». E questo potrebbe avere ricadute a lunga scadenza: perché se l'impatto della pandemia potrebbe ridursi ulteriormente tra qualche mese, le conseguenze legate al caro bollette potrebbero rimanere per i prossimi anni.

Benedetta Bendandi



Fabio Magnani nella sua enoteca

ENOTECHE/2

«Adesso c'è più attenzione alla qualità»

Fabio Magnani è il titolare della Vineria di Fornace Zarattini: «L'impressione è che prima del coronavirus si guardasse di più al prezzo»

Selezionatore di vini a livello nazionale e internazionale, Fabio Magnani si occupa da anni del tema nelle nostre pagine dedicate al Gusto. Un anno prima dello scoppio della pandemia ha aperto a Fornace Zarattini l'Enoteca Vineria Fornace.

Gli abbiamo chiesto un commento su come la pandemia ha cambiato le abitudini dei consumatori.

«Prima, l'impressione è che i consumi del vino, sfuso e di bottiglie in generale, si basassero per lo più sul prezzo. Bottiglie meno costose con lo scopo di bere senza pensarci troppo. Durante la pandemia, invece, ho notato da parte delle persone un desiderio di vini particolari, al di là del prezzo stesso. La scelta della bottiglia in questi due anni si basa sul territorio di provenienza, sull'abbinamento cibo/vino, sull'etica di produzione della cantina, sullo stile di produzione, se un vino è bio piuttosto che naturale o biodinamico; non c'è più, quindi, solo il prezzo del vino al centro dei ragionamenti dei bevitori. Personalmente, avendo sempre lavorato facendo ricerca mirata su vini e distillati mi sono trovato subito in linea con questa tipologia di richieste. E proprio per questo ho notato la differenza di atteggiamento immediatamente. Ho notato anche un interesse verso distillati tipo rum, gin e amari».

«Per concludere, direi che sì, un aumento delle vendite durante la pandemia c'è stato, soprattutto nel periodo del lockdown, poi ci sono stati però anche dei cali legati più che altro alla possibilità di tornare a bere e mangiare liberamente nei ristoranti. In generale credo che l'effetto virus abbia forse forzato un po' i consumi ma sono convinto che in questo periodo i ravennati abbiano compreso l'importanza dei buoni prodotti. La pandemia, in definitiva, credo abbia portato più attenzione alla qualità».

COOPERATIVE/1

In crescita i fatturati delle grandi aziende del vino «Grazie alla nostra flessibilità»

Caviro è passata da 329 a 390 milioni in due anni
«Fondamentali le esportazioni, in Italia mercato fin troppo maturo»


Il noto comico Maccio Capatonda in un video promozionale sul Tavernello a marchio Caviro

È passato dai 329 milioni del 2019 ai 390 del 2022 il fatturato della "più grande cooperativa vitivinicola d'Italia", come sono soliti autodefinirsi, forti di una produzione annua che sfiora i 2 milioni di ettolitri.

E se è vero che a contribuire all'ottimo risultato di Caviro è stata anche la scelta di diversificare – in particolare con il progetto Extra che porta avanti e completa l'economia circolare del Gruppo valorizzando gli "scarti" della produzione e trasformandoli in prodotti nobili, alcol ed energia – il +10 percento e il +8 percento registrati rispettivamente nel 2020 e nel 2021 dal bilancio non possono che confermare l'impressione generale di quanto questi due anni di pandemia abbiano mantenuto vivace il settore del vitivinicolo.

Con lo storico marchio dell'azienda faentina, il Tavernello – "il vino più consumato in Italia e il vino italiano più venduto al mondo" – a farla ancora da padrone (soprattutto nel 2020, anno del lockdown vero e proprio).

«La verità – commenta il presidente del gruppo Caviro, Carlo Dalmonte – è che le grandi aziende del vino se la sono cavata benino tutte, in questi due anni da incubo. Dimensione e organizzazione hanno permesso maggiore flessibilità, fondamentale in questa pandemia caratterizzata da un susseguirsi di situazioni che si modificavano in maniera imprevista. Un continuo "stop & go" che dal punto di vista aziendale ha significato un grande dispendio di energie. Si è passati dall'aumento dei consumi casalinghi a riprese fin quasi violente del settore della ristorazione, con fluttuazioni sia in Italia che all'estero».

Le esportazioni, in particolare, sono risultate un canale vincente per Caviro (in crescita del 6 percento, per quanto riguarda il vino, con oltre un terzo con destinazione Regno Unito). «Sempre merito della flessibilità, riuscendo a interrompere e riprendere i "rifornimenti" a seconda delle richieste. E merito di una strategia molto mirata all'estero, visto che il mercato interno è fin quasi riduttivo definire "maturo"».

Tra le novità portate dalla pandemia, un ampliamento dell'offerta della grande distribuzione, «chi non c'era mai stato, sugli scaffali, a un certo punto voleva esserci – spiega Dalmonte –, con un innalzamento del target, come abbiamo visto anche con i nostri prodotti di livello più alto. In questi due anni si è registrato poi un forte aumento dei grandi formati, i "bag in box", più comodi, più adatti per determinati periodi come quelli che abbiamo vissuto».

Tra le novità che resteranno anche in futuro, poi, sicuramente le vendite on line. «Anche quelli della mia età si sono resi conto che è semplice e non costa nulla – sorride –. Di certo è un'abitudine che resterà, anche se al momento pesa solo l'1 percento del nostro fatturato», dice ancora Dalmonte, che sul futuro, visto il recente passato, non si sbilancia. «Dal punto di vista della pandemia mi aspetto mesi più ordinari, non voglio neanche credere che ci toccherà un altro autunno-inverno così. Per quanto riguarda i consumi, in fondo, siamo già tornati ai livelli pre Covid, con l'aggravente però molto pesante dei rincari, che partono dall'energia per ripercuotersi in tutto quello che rappresentano i fattori della produzione, dal vetro all'etichetta, dalla colla ai tappi, dai pallet fino, soprattutto, ai trasporti. Ancora una volta ci dovremo confrontare con la Gdo, impegnati nell'impresa titanica di far valere i nostri diritti, che sono poi semplicemente quelli di vedere riconosciuto l'aggravio dei costi della produzione».

Luca Manservisi

COOPERATIVE/2

Numeri in aumento anche per Terre Cevico, con il plusvalore riconosciuto ai soci a +13 percento

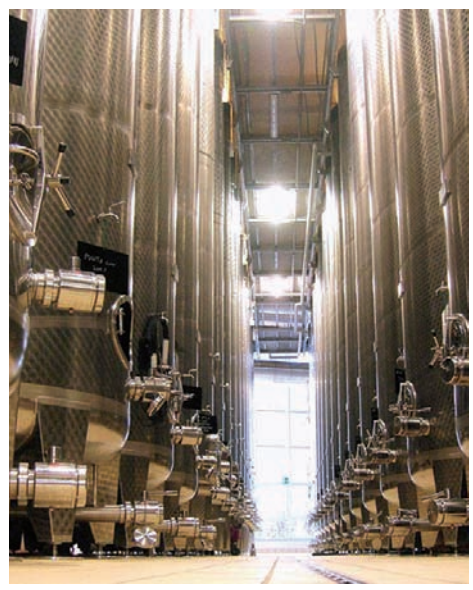
Numeri in crescita anche per Terre Cevico, che in dicembre ha presentato i dati dell'esercizio 2020/21 nel Salone della Rocca Estense di Lugo.
L'asticella del fatturato aggregato nell'esercizio appena trascorso è arrivata a 164,3 milioni di euro registrando un +3,22% sull'esercizio precedente, mentre l'export mantiene la quota di 52 milioni di euro ed incide per il 38% sui ricavi consolidati, confermando la propensione ai mercati internazionali del Gruppo. Il plusvalore riconosciuto ai soci, ovvero l'incremento della liquidazione dei vini conferiti ai prezzi di mercato per l'esercizio 2020/21, ammonta a 6,4 milioni di euro (+12,9%).
Nell'ultimo esercizio, in particolare, il vino biologico di Terre Cevico è stato venduto in 38 Paesi del mondo, oltre all'Italia, ed il fatturato è cresciuto oltre il +37%. I primi player mondiali in quanto a vendite per Terre Cevico sono Russia (+78%), Cina (+19,6%), Finlandia (+38,2), Polonia (99,6%), Norvegia (+7,3%), Belgio (+36,2%) e Canada (+16%).

COLDIRETTI

«NON RIUSCIREMO A FAR FRONTE AI MAGGIORI COSTI DELLE MATERIE PRIME»

Tampieri: «I piccoli produttori hanno sofferto le restrizioni, ma ora c'è un nuovo ostacolo per tutti»

«A casa il vino da tavola comprato con la spesa al supermercato, al ristorante la bottiglia di quello buono: era questa, a grandi linee, la descrizione del consumo di vino prima del Covid. Poi le cose sono cambiate». Michele Tampieri è presidente di Coldiretti Lugo e produttore vitivinicolo (quattromila quintali di uva all'anno tutti conferiti in cantina). Ha visto con i suoi occhi i mutamenti del settore: «Le chiusure di bar e ristoranti e i divieti di assembramento hanno ridotto le occasioni di festeggiamenti che di solito erano i momenti preferiti per i brindisi. Però la gente ha cominciato a cercare qualche bottiglia di pregio anche da consumare a casa, un'abitudine che non c'era prima». Ecco quindi che oltre a vedere gonfiarsi il canale della grande distribuzione a discapito del horeca (hotel-restaurant-cafè), si sono distribuite diversamente anche le scelte: «Sugli scaffali del supermercato era più raro trovare bottiglie di pregio. Invece ora la richiesta c'è. Così è stato fino all'inizio del 2021. Poi con il ridursi delle restrizioni si sta riallineando sugli standard del passato». Se il canale Gdo ha visto aumentare gli acquisti, questo significa che i produttori che conferiscono alle cantine non hanno vissuto crisi: «È andata peggio alle piccole aziende che servivano ristoranti e locali. E purtroppo la produzione di un'azienda non si può convertire in poco tempo».
Ora c'è però un nuovo ostacolo che non fa distinzioni: «I costi delle materie prime e dell'energia. I concimi per i campi sono triplicati, le bollette di luce e gas sappiamo tutti come stanno andando.
Il vino potrà avere un rialzo di un 5-10 percento ma non sarà mai un aumento capace di assorbire i maggiori costi che stiamo sopportando come produttori».
(and.a.)



ASPPI
ASSOCIAZIONE SINDACALE PICCOLI PROPRIETARI IMMOBILIARI • RAVENNA

Provvigione per l'affitto di una casa, cosa dice la legge

Ad affare concluso (art. 1755 C. C.) il mediatore ha diritto alla provvigione da ciascuna delle parti

La Legge, oltre a stabilire il diritto del mediatore immobiliare a vedersi riconoscere una provvigione se l'affare dovesse concludersi grazie alla sua opera, stabilisce che la provvigione deve gravare su entrambe le parti. La misura della provvigione, in mancanza di patto, di tariffe professionali o di usi, sono determinate dal giudice.
Le norme che disciplinano la questione si riferiscono genericamente al concetto di "affare", e può applicarsi alla locazione e alla compravendita. Inoltre, per ciò che attiene i criteri di quantificazione della provvigione, in genere stabiliti da norme che possono variare da territorio a territorio, nella pratica è bene utilizzare una pattuizione scritta per evitare inutili discussioni o arrivare addirittura ad un costoso procedimento giudiziario.
Anche sul chi deve pagare si può comunque decidere se il compenso venga posto a carico di una sola o di entrambe le parti.
Quando pagare? In assenza di accordi su altri criteri, la Legge fa coincidere il pagamento con la conclusione dell'affare, cioè a contratto concluso con la firma, si esso davanti a funzionari di un'agenzia, di un'associazione o privatamente o davanti ad un notaio, in questo caso soprattutto per le compravendite.

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

PRODUTTORI/1

«Con il lockdown boom di sfuso: avevamo finito il vino»

A Ragone, durante la pandemia, Ravagli ha investito sugli impianti

L'impennata di richieste è arrivata nella primavera di due anni fa, al momento del lockdown: «La nostra media mensile della vendita di vino sfuso è passata da 13-14 ettolitri a più di venti». I numeri sono di Alessandra Ravagli, titolare dell'omonima azienda agricola di Ragone dove ricava vino da quattro ettari di terra. Una piccola produzione ma significativa per leggere gli effetti della pandemia sulle scelte dei consumatori perché l'85 percento dei ricavi di Ravagli è da vendita diretta.

L'azienda non ha mai dovuto affrontare periodi di chiusura imposti dalle limitazioni contro la diffusione del Covid, ma ha dovuto comunque fare i conti con la ridotta possibilità di spostarsi: «Abbiamo inserito il servizio di vendita via web dal nostro sito con consegna a domicilio che non avevamo mai avuto prima – spiega la vicedelegata di Coldiretti Donne –. E abbiamo avuto acquisti da persone che non erano mai state nostre clienti: siamo arrivati anche a 10-15 consegne al giorno. Oggi il delivery viene richiesto ancora solo da qualche cliente, magari i più anziani».

Il prodotto più richiesto è stato senza dubbio il vino sfuso. Non è difficile capire la ragione: «C'è più risparmio, ma non solo. Eravamo tutti costretti a casa, qualcuno al massimo poteva fare smart working e c'erano più occasioni per prendersi un bicchiere di vino. Del resto non c'era molto da fare in quel periodo: potevamo solo mangiare e bere in casa». Risultato: la produzione della vendemmia 2019 è finita prima che iniziasse la vendemmia 2020. E l'impresa ha deciso di investire: «Abbiamo acquistato due nuove cisterne per migliorare la produzione».

Il 2021 ha segnato un leggero calo di vendite per Ravagli rispetto al picco del 2020: «C'è stata qualche occasione in più per uscire e frequentare locali e quindi le persone preferivano bere fuori se avevano la possibilità». L'investimento sugli impianti però si è rivelato vincente: «Il lockdown e la vendita online ci hanno fatto conoscere a più persone, in alcuni casi anche residenti poco distanti dall'azienda. Qualcuno è rimasto poi cliente e possiamo quindi rispondere alla domanda». **(and.a.)**

LA CURIOSITÀ



QUELLI CHE SPUMANTIZZANO: «IL LAVORO È AUMENTATO...»

L'anno scorso hanno sforato la quota delle 2 milioni di bottiglie, obiettivo perseguito da qualche anno. E raggiunto, non a caso, in piena pandemia. La Cps di Marzeno imbottiglia, frizzantizza e spumantizza i vini (essendo tra le poche ad avere a disposizione tali impianti sul territorio) di oltre 100 cantine provenienti da tutta Italia e ha quindi il polso della situazione.

«La pandemia – commenta il presidente del Cda Riccardo Toffoletto – da un lato ha fatto crollare il lavoro per i piccoli produttori, quelli che riforniscono direttamente i ristoranti. Dall'altro ha fatto aumentare il consumo di vino tra i privati e quindi le vendite. Diciamo che noi avendo sempre avuto come naturale sbocco per il 50 percento i ristoranti e per la restante metà la lavorazione conto terzi, siamo riusciti a compensare, riuscendo nel 2021 ad aumentare di qualche punto percentuale il fatturato».

Le incognite per il futuro sono legate in particolare all'aumento dei prezzi. «A nostra volta abbiamo dovuto aumentare e i rincari arriveranno fino ai consumatori, bisognerà vedere come reagirà il mercato».

Nuova Tessilombarde Alessandra

SALDI CON SCONTI FINO AL 50%



BIANCHERIA UOMO, DONNA, BAMBINO 0-16

BIANCHERIA PER LA CASA

MATERASSI SU ORDINAZIONE

Prodotti **MADE IN ITALY**

RAVENNA CENTRO
Via G. Rasponi 12/A
tra P.zza Kennedy e P.zza Dell'Aquila
tel. **0544 1883563**
sandrina747@gmail.com

PRODUTTORI/2

LE PICCOLE AZIENDE CHE PUNTANO SU RISTORANTI E TURISMO ENOLOGICO

Le testimonianze di Longanesi, Gallegati e Ca' di Sopra: «La qualità farà la differenza»

Se da un lato i grandi gruppi e i produttori che hanno potuto contare sulla grande distribuzione hanno visto aumentare gli affari durante la pandemia, le piccole aziende agricole che tradizionalmente forniscono vini e alcolici a locali e ristoranti, in questi due anni di restrizioni hanno passato momenti duri.



Come la Longanesi di Bagnacavallo, da sempre celebre per il Burson. «Abbiamo sofferto parecchio la chiusura di ristoranti ed enoteche - commenta il titolare Daniele Longanesi (***nella foto qui a fianco***) -, sono stati mesi complicati. Durante il lockdown abbiamo sperimentato la vendita a domicilio ma è stata come la classica goccia nel mare. In questi due anni posso dire di aver perso un buon 25 percento del fatturato». Che Longanesi, fuori dalla grande distribuzione, costruiva con i ristoranti ma anche con il turismo. «Venivano le corriere a trovarci, il milanese a fare le degustazioni, a comprare i nostri prodotti. Con il Covid tutto questo è stato fortemente limitato. Ora finalmente sembra che tutto pian piano stia tornando alla normalità».

Tra le tante eccellenze delle colline della provincia di Ravenna, negli ultimi tempi avevano fatto parlare molto di sè i fratelli vignaioli Antonio e Cesare Gallegati (***nella foto qui a fianco***), dell'omonima azienda agricola nei dintorni di Brisighella. «Siamo stati fortemente penalizzati dalla chiusura di locali e ristoranti, che erano i nostri clienti principali - commenta Antonio –. La nostra ricerca spinta sulla qualità, in qualche modo di nicchia, stava dando buoni frutti. Ora sembra che la situazione stia tornando alla normalità ma non sappiamo se si tornerà davvero più al mondo di prima. Di certo, l'aspetto positivo è che ci pare che le persone stiano prestando più attenzione sulla qualità dei vini, magari si beve meno, ma si beve meglio. La nostra speranza è che la gente sia curiosa, che continui a cercare la bellezza e l'emozione, che si trovano soprattutto nelle piccole aziende, nei produttori artigiani. D'altronde ci stiamo rendendo conto che la gente ha voglia di tornare a degustrare, ha vogli di tornare a vivere. Con la speranza che si possa ripartire con meno incertezze rispetto al recente passato».





Restando in zona, a Marzeno puntano sulla qualità anche all'azienda agricola Ca' di Sopra (***foto***). «Sicuramente nel periodo delle grandi limitazioni abbiamo perso tanto, ma bisogna anche dire che quando i ristoranti sono potuti ripartire, lo hanno fatto alla grande e in parte è stato possibile recuperare quanto perso con le chiusure. E chi ha puntato sulla qualità – ci confermano dall'azienda – spesso ha ottenuto risultati più importanti. Ora speriamo possa ripartire anche il settore del "turismo in cantina", su cui abbiamo sempre puntato. Tutto sommato comunque in questa fase delicata siamo riusciti a mantenere la nostra posizione, prima della pandemia eravamo in una fase di crescita. Quindi siamo abbastanza contenti. Anche se per il futuro ci sono tante incognite, in primis quelle legate all'aumento dei costi delle materie prime».

Luca Manservisi

NORME

Niente bollino nero per il vino: «Una battaglia vinta»

La soddisfazione della Regione: «Distinguere tra consumo e abuso»

«Una battaglia vinta nel nome del buonsenso e di un approccio equilibrato al tema del consumo di vino, che ha scongiurato il rischio di danni molto gravi a un prodotto che è sinonimo di cultura, tradizione e lavoro della terra e a un comparto economico fatto di tanto lavoro e tante imprese, fondamentale per l'economia regionale e nazionale».

Esprimono soddisfazione il presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini, e l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi, dopo che il Parlamento europeo ha approvato gli emendamenti che cancellano la proposta di inserire il vino tra i prodotti con bollino nero, nell'ambito del Cancer Plan, inserendo nell'etichetta avvisi analoghi a quelli di tabacco e sigarette. Emendamenti che hanno visto cofirmatari gli europarlamentari Paolo De Castro ed Elisabetta Gualmini.

«Ha prevalso – proseguono Bonaccini e Mammi – un approccio equilibrato che distingue tra consumo moderato e consapevole e abuso di alcol, che va invece contrastato e prevenuto. È necessario salvaguardare gli obiettivi legati alla salute, altra cosa sarebbe stato penalizzare le filiere produttive del vitivinicolo, uno dei settori di punta dell'Emilia-Romagna e dell'Italia.

Siamo tra i primi produttori ed esportatori in un comparto che racchiude storia, investimenti e tradizione. Questo è lo sguardo europeo che condividiamo: guardare al futuro e all'innovazione, mantenendo la ricchezza e il valore del nostro passato: la corretta cultura alimentare non si fa con i divieti ma con l'educazione».

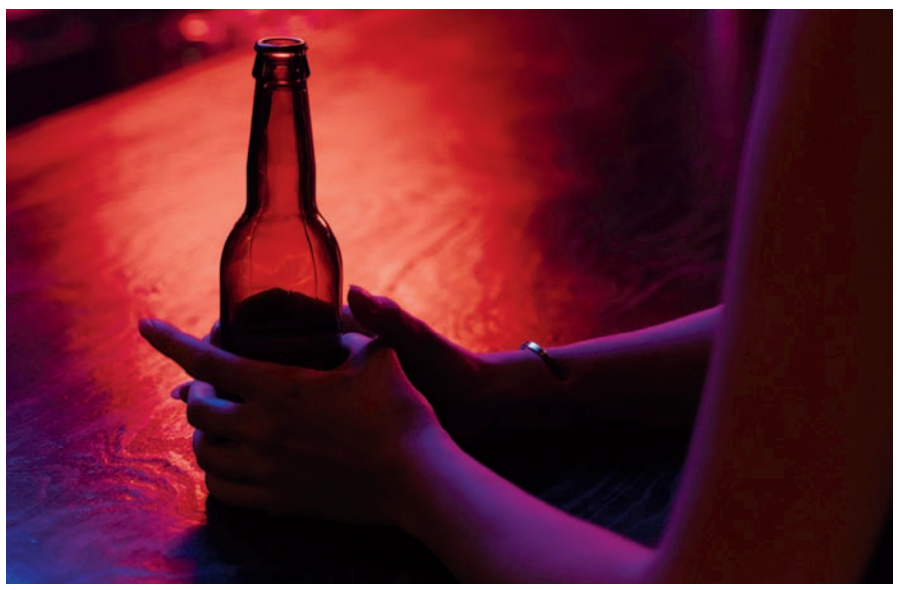
«Va mantenuta alta – chiudono presidente e assessore – l'attenzione a difesa degli alimenti Dop e Igp riguardo al sistema Nutriscore, l'etichettatura semaforica che penalizza ingiustamente il cibo e il vino made in Italy. Continuiamo a lavorare per difendere i principi le nostre filiere di qualità e i principi di consumi corretti, temi sui quali puntiamo per un coinvolgimento dei cittadini nelle abitudini salutari e in uno stile di vita sano».

LA TESTIMONIANZA

«La solitudine della pandemia è stata più dura per un alcolista»

Il segretario del gruppo di auto aiuto racconta l'impegno messo in campo durante il lockdown per continuare gli incontri dei 50 partecipanti

Per chi ha una dipendenza dall'alcol, e nelle difficoltà tende a cercare un rifugio nella bottiglia, gli ultimi due anni segnati dalla pandemia sono stati un avversario tenace. «Se un alcolista non poteva contare su conoscenze da frequentare, è stato ancora più difficile vivere da solo i periodi più duri del lockdown. Non c'è dubbio che i momenti di solitudine siano una spinta verso il bere per chi soffre di questa malattia». Le parole sono del segretario del gruppo Alcolisti Anonimi di Ravenna. Che anche nei momenti più difficili della pandemia hanno portato avanti l'attività di incontro: «Ci siamo fermati solo qualche giorno, per il resto abbiamo fatto di tutto per continuare gli incontri che sono l'unica medicina che abbiamo – spiega Gino, che resta anonimo perché anche i coordinatori del gruppo sono persone che hanno vissuto l'abuso di alcol –. Ci troviamo e condividiamo le nostre esperienze per essere di aiuta a vicenda. Quando la situazione era troppo pericolosa abbiamo fatto incontri in videochiamata, poi abbiamo aumentato gli appuntamenti per farli con gruppi più piccoli».



Se guarda all'ultimo periodo, iniziato già prima della pandemia, Gino vede un aumento delle persone che si avvicinano al gruppo: «Oggi siamo circa 45-50. E non c'è un profilo prevalente: non ci sono distinzioni di cultura, di professione, di sesso, di età. Qualcuno teme di incontrare qualche conoscente e a tutti dico la stessa cosa: se vi incontrate da noi avete entrambi lo stesso problema».

Di solito si rivolgono al gruppo dopo i 40 anni «perché prima non percepiscono di avere un problema». Ultimamente però sono sempre di più i giovani. Parole dettate dall'esperienza diretta: «Quando è capitato di fare momenti di sensibilizzazione in località come Marina di Ravenna non è difficile vedere che attorno ai giovani scorre solo alcol». Si comincia con le bevute confinate a qualche serata e poi si sconfina: «Molti pensano di poter limitare il consumo al venerdì e al sabato. Poi si aggiunge il giovedì e via dicendo...».

Ma come riconoscere un alcolista? Come capire che si ha un problema con l'alcol o che ce l'ha chi ci sta accanto? «Il bevitore sociale è quello che consuma alcol nella mangiata con gli amici. L'alcolista è quello che non ha la capacità di gestire l'alcol. Subentra la compulsione e dopo il primo bicchiere arriva il secondo e via di seguito senza controllo. Fino ad arrivare al momento in cui si avverte il bisogno di alcol al mattino e a quel punto è palese». Gino, sobrio circa trent'anni, non ci gira attorno: «Chi beve è convinto che nessuno attorno se ne accorga e invece lo capiscono tutti». (**and.a.**)



L'INTERVISTA

Le mille vite di Ivano Marescotti, dal lavoro in Comune ai film internazionali

A tu per tu con l'attore di Villanova di Bagnacavallo, che a 76 anni ha annunciato il ritiro dalle scene per dedicarsi alla sua accademia di teatro: «Ma non si può "insegnare" a recitare, bisogna lavorare per essere credibili»

di Matteo Cavezzali *





Marescotti con Anthony Hopkins e, a destra, in una foto in pineta negli anni settanta

Gli attori imparano nella loro carriera ad avere mille volti diversi. Ivano Marescotti lo ha fatto anche nella vita.

È stato perito del Comune e attivista politico, potevi sentirlo recitare la domenica sera in dialetto alla festa dell'Unità e vederlo il lunedì al cinema con Ridley Scott. Insomma, una personalità dalle mille sfaccettature, che ora sta per intraprendere una nuova vita: quella di maestro, accanto a Erika Leonelli che tra poche settimane diventerà la sua terza moglie.

Lui non può ricordarselo ma quando incontrai per la prima volta Ivano Marescotti era a metà degli anni '90, avevo dodici anni. Eravamo in un capanno da pesca a una festa con tante persone, mi feci coraggio e gli feci una domanda. Sognavo di diventare un attore, e gli chiesi come avrei dovuto fare. Lui mi rispose con una frase (che scoprii molti anni dopo essere un suo mantra): «*Och, stomac e bus de cul*». Bisogna avere occhio per cogliere le opportunità, stomaco per sopportare le avversità e fortuna, per... Beh, quella aiuta sempre. Io non sarei diventato un attore, ma quel consiglio mi è comunque tornato utile.

Sono passati molti anni da allora, oggi Ivano Marescotti ne ha 76 e ha appena dichiarato pubblicamente il suo ritiro dalle scene. Non reciterà più. Dopo 120 film e un numero incalcolabile di spettacoli e recital ora si dedicherà solo ai suoi studenti della *TAM - Teatro Accademia Marescotti* a Marina di Ravenna.

Lo incontro in un piccolo studio nel borgo San Rocco. Sono passati tanti anni, ma è sempre uguale, battuta pronta e un mare di aneddoti da raccontare. Parliamo per circa due ore, che adesso dovrò condensare purtroppo sacrificando qualcosa.

Iniziamo dall'infanzia. Sei nato a Villanova di Bagnacavallo, che ricordi hai di quegli anni?

«Eravamo una famiglia molto felice, nella miseria più nera. Non avevamo nemmeno l'acqua in casa e il bagno era a cinquanta metri di distanza. Però non si litigava mai. Sapevamo che esistevano "i ricchi", ma nessuno in paese ne aveva mai visto uno».

E ora che effetto ti fa essere tornato a vivere a Villanova?

«È strano, non conosco più nessuno».

Da bambino andavi al cinema? Che film ti piacevano? E a teatro?

«Il teatro era una cosa di cui ignoravo l'esistenza, ci sarei andato solo a liceo. Il cinema invece era la mia passione. Ci andavo tre volte alla settimana. Jerry Lewis era il mio mito, e adoravo "i caplàz", ovvero i film western, di cui storpiavamo, senza saperlo, i nomi di tutti gli attori, come John Wayne che per noi era Gion Ven. Quando iniziò la moda della televisione, il giovedì al cinema di Villanova, tra il primo e il secondo tempo, portavano in sala, con una prolunga, un piccolo televisore per vedere *Lascia o raddoppia*: cosa non si faceva per non perdere gli spettatori!».

E poi sei andato a lavorare per il Comune di Ravenna...

«Della famiglia sono stato l'unico ad aver la fortuna di poter studiare e trovai lavoro come geometra, ma non mi piaceva. Provai ad aprire un ristorante a Bologna, ma prese fuoco, così tornai tristemente in ufficio».

La tua carriera lampo è famosa, è vero che diventasti attore professionista dalla sera alla mattina?

«Avevo 36 anni, un lavoro fisso, in teoria ero sistemato, ma una sera ospitai a casa un amico attore, un argentino, che aveva accettato un lavoro, ma che poi avevano chiamato per una parte più importante. Così mi chiese di andare al posto suo all'incontro con la compagnia che voleva bidonare, per prendere tempo. Io ci andai e quelli, tanto erano disperati, mi fecero salire in scena. Senza nessuna prova debuttai come protagonista di uno spettacolo per bambini che fece 15 repliche consecutive».

E con il lavoro? Come trovasti il coraggio di licenziarti?

«All'inizio prendevo delle ferie, poi decisi di buttarmi e vedere se imparavo a nuotare».

E i colleghi, cosa ti dissero?

«Pensavano che fossi diventato matto. Non per dire, proprio dicevano "*puraz l'è andè zo ad testa*". Una volta in piazza incontrai uno con cui avevo lavorato e mi chiese come andava, gli dissi che lavoravo in teatro, e lui pensò che intendessi al disegno da geometra di un teatro: "no", gli dissi, "attore". Lui impallidì. Anni dopo mi disse con invidia: "Se anch'io avessi avuto il coraggio di lasciare il lavoro!"».

«Un anno avevo quattro film al Festival di Venezia Gli organizzatori me ne fecero scegliere uno e gli altri registi ci rimasero male»

Non fu semplice all'inizio però...

«Per quattro anni feci letteralmente la fame. Stavo finendo i soldi per pagare l'affitto e guardavo i barboni per strada pensando che presto mi sarei aggiunto. Ero sicuro però di non tornare sui miei passi, mi dicevo "qualcosa prima o poi succederà!"»,

E infatti poi successe, con Albertazzi...

«Anche quella volta chiamarono un mio amico, che non poteva. Era un piccolo ruolo, che i veri attori snobbavano perché aveva appena due battute, una all'inizio dello spettacolo e una alla fine. A me però andava benissimo, perché pagavano ed ero disperato. Così mi presentai da Albertazzi che mi guardò e disse "hai la faccia giusta". Iniziammo le prove e alla fine decise di darmi un ruolo vero, con parecchie scene».

Parliamo di cinema, è vero che hai un record, sei stato nello stesso anno al festival di Venezia con quattro film contemporaneamente?

«Sì, ma la cosa non era prevista dagli organizzatori, che mi chiesero per quale dei quattro volessi essere ospitato ufficialmente, così ne scelsi uno e gli altri registi ci rimasero male».

Ti faccio dei nomi di personaggi con cui hai lavorato, dimmi la prima cosa che ti viene in mente: Roberto Benigni.

«Simpaticissimo, esuberante, è molto "Benigni" insomma. Lui mi voleva per *Il mostro*, io ero molto felice, ma poi la sua telefonata non arrivò e ci rimasi malissimo. Accadde però che mentre lui aveva iniziato le riprese, io ero in uno studio lì accanto a girare un film con Marco Tullio Giordana. In una pausa passai da lì e ci incontrammo. Benigni mi disse che era dispiaciuto, ma che quel ruolo per cui inizialmente mi aveva pensato era ambientato in Sicilia, e quindi l'attore non poteva essere romagnolo. Io gli risposi: "Ma ci sono tanti romagnoli che si innamorano di una siciliana e vanno a vivere in Sicilia!". Lui si mise a ridere e "beh, hai ragione". E mi prese».

Eri molto insistente, ti ha portato fortuna.

«Il "no" ce l'hai già in conto, tanto vale provare a vedere se può diventare un "sì". Non hai niente da perdere a provare».

Se dico Checco Zalone?

«Un grande comico, ha ereditato la tradizione della commedia italiana che si prende gioco della società, come Alberto Sordi. Mi chiamò per un film (*Cado dalle nubi*, *ndr*) che non sapevo nemmeno chi fosse. Incassò tantissimo ma si fece fregare perché aveva fatto un contratto poco vantaggioso da esordiente, e così per i primi due film, entrambi campioni di incassi, guadagnò pochissimo. Gli ricordai che Benigni mi aveva voluto per due suoi film e con quello dopo aveva vinto l'Oscar, e allora anche Zalone mi volle per due pellicole, ora sta aspettando il suo Oscar...».

«Quella volta che Anthony Hopkins in aereo mi svegliò con una gomitata per mostrarmi la mia scena de *Il talento di Mr. Ripley*... Pensai: che culo!»

Se invece ti dico Raffello Baldini?

«Avevo iniziato a leggere le sue poesie alle cene con gli amici, pian piano vidi che piacevano molto, e allora iniziai a mettere su dei recital con le sue poesie, a cui venivano tantissime persone. Così mi feci coraggio e andai a Milano a incontrarlo per chiedergli di scrivere un testo teatrale. Non ci conoscevamo, io mi presentai a casa sua, e lui inizialmente era molto perplesso. Diceva che non aveva mai pensato di scrivere per il teatro e non sapeva da dove iniziare. Gli dissi, allora traduci in dialetto *Ella* di Herbert Achternbusch, ambientato in bassa Baviera. Lui lo lesse e mi disse "non si può fare, non può succedere nella bassa Romagna". Allora si convinse a scrivere un testo, *Zitti tutti!*, alla fine ne fece quattro e nacque una grande amicizia».

Hai fatto molti film internazionali...

«Nei film americani si vede bene quante montagne di soldi hanno quelle produzioni. È molto stressante perché sai che se sbagli qualcosa, e una scena è da rifare, significa mezz'ora di lavoro in più che sono novanta mila dollari. Un errore costa novantamila dollari, per questo io arrivavo sempre preparatissimo, pur non sapendo l'inglese, se non quello delle mie battute. Quando girammo negli studios di Londra *King Arthur* invece avevamo quattro giorni per fare due scene. Il primo giorno iniziammo dopo molte prove a girare la prima; finita la scena non arrivò lo stop, e allora io proseguii improvvisando la seconda. Il regista Antoine Fuqua era entusiasta e tenne il primo ciak. Così rimasi tre giorni a Londra in vacanza».

Cosa mi dici di Anthony Hopkins?

«Quando giravamo *Hannibal* presero un aereo solo per noi, che dall'Italia portava gli attori e la troupe in America. Io ero seduto proprio accanto a Anthony Hopkins. Parlavo un inglese farfugliato. Mi appisolai e lui mi svegliò con una gomitata, negli schermi dell'aereo c'era la mia scena de *Il talento di Mr Ripley* con Matt Damon, e lui mi disse "Look! Wow!". Che culo! Pensai, tra tutti i film che poteva vedere proprio quello. Così mi prese in simpatia. Quando atterrammo, visto che gli avevo detto che non ero mai stato negli Usa, mi disse "Welcome to the United States of America" e mi abbracciò.



Marescotti in una foto di questi giorni durante l'intervista con lo scrittore ravennate Matteo Cavezzali

Quando presentammo il film a Roma io stavo lavorando alla trasmissione Rai di Adriano Celentano, che mi chiese di mediare con Hopkins per invitarlo al suo programma. Celentano scrisse una lettera e mi chiese di consegnargliela. Così a pranzo gliela diedi, spiegandogli che era una trasmissione seguita da venti milioni di spettatori. Hopkins lesse la lettera, la appallottolò e la gettò a terra, senza dire una parola. Quando Celentano mi chiese "allora che ha detto?", mi inventai che aveva già il volo di ritorno e che ringraziava moltissimo...».

Oggi ti dedichi invece agli studenti della Tam, com'è stare dall'altra parte?

«Molto divertente! Danno soddisfazione».

Come ti approcci con loro?

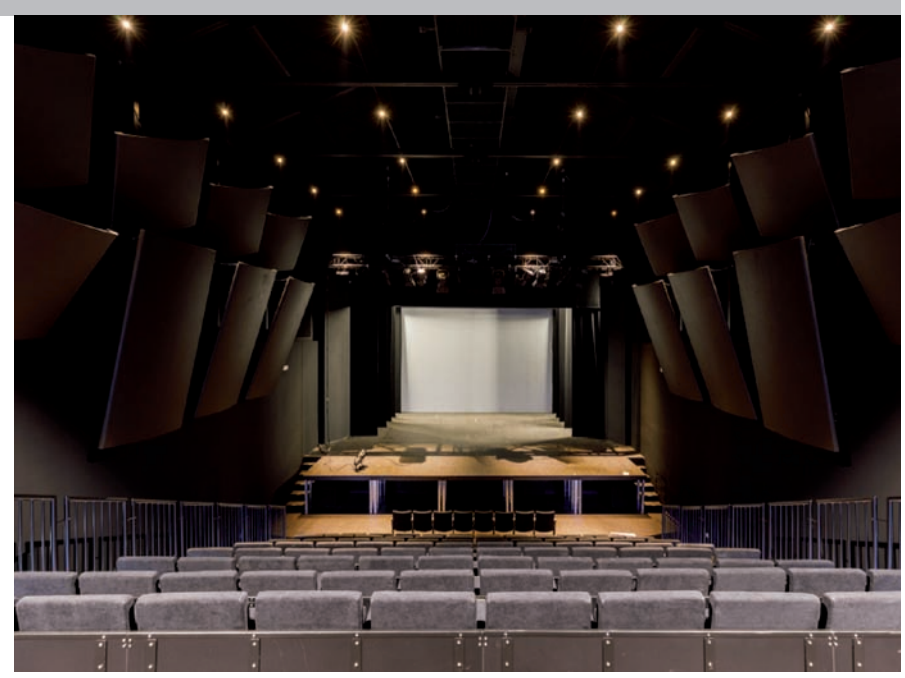
«Ho un mio modo. Smonto tutto quello che gli hanno insegnato gli altri. La prima cosa che dico è che non si può "insegnare" a recitare, come si può insegnare a suonare il violino. Non c'è una tecnica prestabilita, come vogliono far credere insegnanti scadenti. Non c'è un modello da raggiungere, si lavora per essere credibili, e ognuno lo è a modo suo. C'era una giovane attrice che si presentò per il ruolo di Nina ne *Il gabbiano* di Cechov. Fece un monologo tutta provata. Il regista le disse "ora so molte cose su di lei, ma non so nulla di Nina". L'attore deve riuscire a togliersi di mezzo e lasciare spazio al personaggio».

** Matteo Cavezzali è direttore di Scrittura Festival e scrittore. Il suo ultimo libro è "A morte il tiranno", uscito a fine 2021 per HarperCollins.*

LA RIAPERTURA

Ecco il nuovo teatro Rasi Ristrutturazione da 750mila euro

Al posto delle poltrone, una gradinata telescopica E l'area sotto la galleria è diventata una sala in più



A Ravenna ha riaperto lo storico Rasi, il secondo teatro della città, dopo sette mesi dall'inizio dei lavori di ristrutturazione. Lavori resi possibili grazie al bando per la valorizzazione e il recupero dei teatri della Regione Emilia-Romagna, che ha messo a disposizione risorse per 200 mila euro, e a un ulteriore contributo del Comune di Ravenna (proprietario del teatro), di Legacoop Romagna e di Confcooperative Romagna (per una spesa complessiva che ha superato i 700mila euro).

Il progetto – firmato dall'architetto Carlo Carbone – ha previsto la sostituzione delle poltrone in favore di una gradinata telescopica mobile (ora la capienza è ridotta a circa 310 persone), che permetterà usi inediti e la possibilità di sconfinamento dello spazio scenico a tutta la platea. L'area sotto la galleria, poi, occupata finora dalla parte finale della platea, è diventata una sala autonoma. Nel riallestimento è stato inoltre posto fortemente l'accento sull'aspetto acustico, ulteriormente ottimizzato.

Oltre ai lavori di ristrutturazione, è stata data nuova vita anche alle poltrone del "vecchio" Rasi che in collaborazione con la Croce Rossa sono state messe in vendita. I proventi saranno impiegati per l'acquisto di mezzi di soccorso.




Osteria Malabocca

Roberto e Denise vi aspettano all'Osteria Malabocca, in un ambiente rinnovato ma sempre accogliente e famigliare, dove potrete scegliere tra i tre menu di carne, pesce o vegetariano con proposte sempre diverse di piatti che raccontano la stagionalità e le eccellenze del territorio. Le proposte dei menù possono anche essere scelte "alla carta" in aggiunta ad una selezione di piatti sempre disponibile ma preparato ogni giorno, come il pane!

Piazza della Libertà, 15 - Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545 64468
www.malabocca.it Osteria Malabocca Osteria_Malabocca

aperto dalle 12 alle 14,30 e dalle 19,30 alle 22,30 - domenica aperto solo a pranzo
mercoledì chiuso tutto il giorno





FOTOGRAFIA

Una mostra per raccontare storie di Rom che vivono in città

Dal 25 febbraio all'8 aprile al Pr2 le foto di Giampiero Corelli e i testi di Barbara Nisci



Il programma di eventi "Territori Comuni", promosso dall'assessorato all'Immigrazione, prevede la realizzazione dal 25 febbraio all'8 aprile di iniziative ed attività sui temi dell'identità, della convivenza, del lavoro e dell'abitare, in luoghi diversi del territorio ravennate, e si apre con la mostra fotografica "Sulle orme di una comunità invisibile: i rom di oggi e di ieri", che sarà inaugurata venerdì 25 febbraio alle 17,30 nello spazio espositivo PR2 (via Massimo d'Azeglio, 2 Ravenna). Il progetto del fotografo Giampiero Corelli e della giornalista Barbara Gnisci, con la collaborazione di Francesco Bucci per la parte audio e musica, nasce dal desiderio di indagare una comunità per lo più sconosciuta con l'intento di raccogliere immagini, storie, frammenti di vite. Dal lavoro svolto a partire dall'estate del 2021 si delinea un mondo apparentemente invisibile. Le persone Rom sembrano non esserci nella nostra città. Eppure ci sono: possiedono negozi, bar, case, hanno dei lavori; i loro figli vanno a scuola. «In pochi hanno scelto di mostrarsi, di parlare, di narrarci la loro storia e di guardarci negli occhi, ma chi lo ha fatto, lo ha fatto con forza, intensità e fierezza, come Simona che vive a Ravenna da più di 20 anni con la sua famiglia e che racconta: «Abbiamo messo la nostra bandiera in balcone. Chi ci conosce sa chi siamo e quali sono i nostri valori"; o come suo figlio David, orgoglioso di essere il portatore di diverse culture» raccontano gli autori.

LIBRI

Il lockdown visto dal Parco del Delta del Po con Virginio Briatore

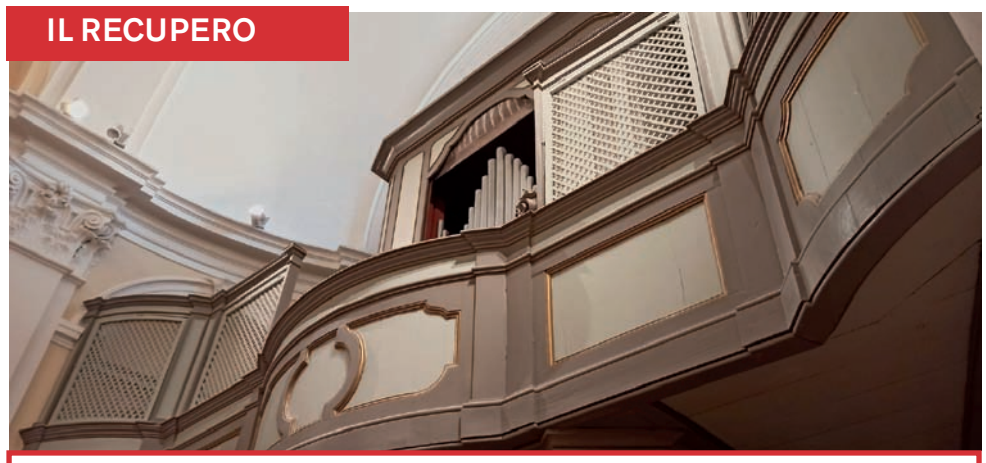
Diario dall'eremo, 10 marzo-30 aprile 2020. I cinquanta giorni che rinchiusero il mondo è il titolo del libro di Virginio Briatore edito da Longo editore nel 2020 in cui l'autore racconta il primo lockdown per coronavirus visto dal Parco del Delta del Po. L'autore presenta il volume il 25 febbraio alle 18 alla Sala D'Attorre di via Ponte Marino a Ravenna.

ARCHEOLOGIA

Riapre al pubblico la Domus dei Tappeti di Pietra con una copia del mosaico del Buon Pastore

Sabato 26 febbraio la Domus dei Tappeti di Pietra riaprirà le porte al pubblico: nei fine settimana (10 - 18) fino al 6 marzo e con orario ordinario, ossia dal lunedì alla domenica, dalle ore 10 alle ore 18.30, a partire da venerdì 11 marzo. La chiusura invernale ha permesso di effettuare i lavori di manutenzione dell'importante sito archeologico, di cui in questo anno si celebrano i 20 anni dall'apertura. Inoltre, in questo periodo, è stata realizzata una copia del l'emblema del Buon Pastore da sempre esposto, a parete, all'interno del sito.
Il mosaico originale del Buon Pastore, affidato al laboratorio di restauro della Fondazione RavennAntica, sarà reinserito all'interno della restante pavimentazione, geometrica e policroma, che originariamente lo accoglieva per essere integralmente esposto, per la prima volta, all'interno della nuova sezione del Museo Classis che sarà inaugurata nella primavera del 2023.

IL RECUPERO



RIAPERTA A CERVIA LA SETTECENTESCA CHIESA DEL SUFFRAGIO

Riapre dopo quasi dieci anni di restauro la chiesa di via Mazzini a Cervia, detta del Suffragio, costruita nel 1717. Un luogo piccolo e raccolto, dove entrano non più di 60 persone, con alcuni arredi importanti, come il crocifisso ligneo risalente al 1300 e un organo veneziano costruito da Gaetano Callido nel XVIII secolo (*nella foto*). Ogni giorno sarà celebrata la messa alle 18. Don Pierre Laurent Cabantous, il parroco della Concattedrale di Cervia ha dichiarato: «Sono veramente tante le persone, le imprese artigiane e i professionisti, a cui esprimere profonda gratitudine – ha spiegato don Pierre – per essere, finalmente, giunti a questo giorno».

ERBORISTERIA SANITARIA ARTEMISIA

Prodotti erboristici
Sanitari anche a noleggio
Cibo e accessori per animali

GROTTA DI SALE ROSA
Natural Sal
SALE E BENESSERE

sconto del 50%
sulla prima seduta in grotta
presentanto questo coupon

artemisia.sanitaria@gmail.com www.erboristeria-artemisia.it

COTIGNOLA
Corso Sforza 41 - Cell. 339 1894773 - Tel. 0545 011593

SEGUICI SU

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 – 19.30

DAL 24 AL 27 FEBBRAIO
SAN BIAGIO via Maggiore 6 tel. 0544 212684;
COMUNALE 8 via Fiume Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;
DI CAMPAGNA via Savarna 243 (Savarna) - tel. 0544 533631;
CAMERINI via Petrosa 381 (S. Pietro in Campiano) - tel. 0544 576143.

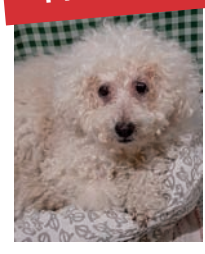
DAL 28 FEBBRAIO AL 6 MARZO
DRADI via Anastagi 5 tel. 0544 35449;
COMUNALE 8 via Fiume Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;
COMUNALE 9 viale Petrarca 381 (Lido Adriano) - tel. 0544 495434;
SANTERNO via della Repubblica 1 (Santerno) - tel. 0544 417197.

+ 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**

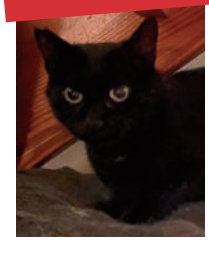
FIDO IN AFFIDO



WHITE

White ha un carattere allegro e giocoso; pur essendo quasi cieco a causa della congiuntivite secca, si orienta benissimo appena conosce l'ambiente. Ha due grandi passioni: le passeggiate e il cibo. Cerchiamo per lui una persona che sia abbastanza a casa e possa offrirgli un ambiente tranquillo. Chi lo adotterà avrà le agevolazioni del Progetto "Adotta un Nonno" di Clama. Chiamate il 339 8952135 per conoscerlo!

ADOTTAMICI



PENELOPE

Penelope è molto giovane (due anni appena) e non vede l'ora di avere una famiglia tutta per sé! Un po' timida inizialmente, con un pochino di pazienza sarà la regina della casa! Chiamate il 329 3657764 per conoscerla e innamorarvene!

DITTA MIELE
TEL. 334 3218031
SERVIZI DI PULIZIA - PRONTO INTERVENTO E EMERGENZE
PULIZIE E SANIFICAZIONE AMBIENTI, UFFICI E ABITAZIONI
TRATTAMENTO PER ZANZARA TIGRE
GIARDINAGGIO

EVENTI

Tornano i "Lom a merz", falò propiziatori della cultura contadina

Numerosi gli appuntamenti tra cui quelli di Ammonite, Savarna e San Pancrazio con fuochi e biscotti



Tornano i "Lom a merz", i fuochi tradizionali che nelle campagne segnavano l'inizio della buona stagione e i contadini bruciavano le stoppie nelle aie in segno anche di buon auspicio per i futuri raccolti.

Tra i tanti appuntamenti, domenica **27 febbraio ad Ammonite** si accenderà il fuoco alle 18 al suono della fisarmonica di Erik Scalini, mentre a partire dalle 14 al **museo etnografico Sguré di Savarna** ci saranno mostre ed eventi per attendere l'accensione dei fuochi con il buio. Sempre accompagnati da biscotti vin brulé. Al **Museo della vita contadina di San Pancrazio**, invece, l'appuntamento è per lunedì **28 febbraio**, quando si svolgeranno attività didattiche, inaugurazioni mostre, degustazione dolcetti vari con intrattenimento musicale a partire dalle 19.30.

All'**osteria Aurora** di Ravenna, invece, Slow Food organizza per mercoledì **2 marzo** a partire dalle 18.30 un incontro sulle tradizioni contadine e, a seguire, una cena a tema per i soci.

In generale, l'evento, grazie all'impegno dell'associazione organizzatrice "Il lavoro dei contadini" è un'occasione di festa in cui riscoprire antiche usanze e riti rurali e degustare vini e cibi tipici dell'enogastronomia romagnola.

FAMIGLIE/1

Festa di Carnevale all'Almagià con lo spettacolo "Dal paese dei balocchi"



Ultimo appuntamento della stagione teatrale le Arti della Marionetta all'Almagià di Ravenna: il Teatro del Drago/Famiglia d'arte Monticelli organizza per sabato 26 febbraio un appuntamento dedicato al Carnevale pensato per le famiglie, dove le parole d'ordine sono coinvolgimento, divertimento, risate e "stare insieme".
La Festa inizierà alle ore 16 con una serie di attività e laboratori rivolti ai bambini a tema "carnevalesco". Alle ore 17 il momento spettacolare è affidato alla Compagnia Claudio&Consuelo con lo spettacolo di giocoleria "Dal paese dei Balocchi". Al termine dello spettacolo, musica, balli e danze coinvolgeranno il pubblico nella Festa più colorata dell'anno.

FAMIGLIE/2

Inaugurata una sala per accudire i bambini al Museo Nazionale grazie a Soroptimist e Unicef

È stato inaugurato al Museo Nazionale di Ravenna il primo Baby Pit-Stop della città nell'ambito dell'iniziativa avviata dal Soroptimist International e Unicef, nel più ampio programma Insieme per l'allattamento volto a sensibilizzare le persone sull'importanza di questo gesto. Lo spazio è stato decorato dalle allieve dell'Accademia di Belle Arti di Ravenna e consiste in un'area gratuita, uno spazio dedicato alle donne e a tutti i cittadini in viaggio con bambini al seguito, dove è possibile accudire, allattare, occuparsi delle piccole cure necessarie ai bambini, in un luogo accogliente.

L'ORDINANZA

Allerta anticipata: le stoppie potranno essere bruciate solo all'alba e senza vento per evitare incendi

Nonostante sia la stagione dei "Lom a merz", data la perdurante siccità, è scattata in Emilia-Romagna la "fase di attenzione" per gli incendi boschivi su tutto il territorio regionale: sarà valida fino alla mezzanotte di domenica 27 marzo. Si tratta del primo step di allerta, a fronte del quale è richiesta la massima cautela negli abbruciamenti di stoppie, legname e altri residui vegetali, che possono essere effettuati solo nelle prime ore della giornata, con spegnimento dei fuochi entro le ore 11. Assolutamente vietati invece in caso di vento.

L'INCONTRO

A Lugo, "Piada e piadina", incontro e apericena con Maria Pia Timo



Piada e piadina è il titolo dell'ultimo libro della nota attrice Maria Pia Timo e sarà al centro dell'incontro organizzato da Il caffé letterario di Lugo all'hotel Ala d'Oro venerdì 25 febbraio alle 18.30. Al termine dell'incontro (a ingresso libero) è possibile degustare un apericena in compagnia con la nota comica romagnola.

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

METANO ALLE STELLE, CORRI AI RIPARI!
INSTALLA UNA STUFA A PELLET, IL RISPARMIO È ASSICURATO
QUESTO È IL PERIODO MIGLIORE PER NON SUBIRE RITARDI

PELLET

€ 890 iva compresa
Riscalda fino a 60 m²

PELLET
OFFERTA LANCIO MCZ 2022

€ 1.050 iva compresa
FINO AD ESAURIMENTO SCORTE
Riscalda fino a 55 m²

PELLET
65€ AL MESE SENZA INTERESSI

€ 1.380 iva compresa
Riscalda fino a 100 m²

PELLET
10 RATE TASSO ZERO

€ 1.450 iva compresa
Profonda 27 cm
Riscalda fino a 55 m²

PELLET
PAGABILE IN 10 RATE SENZA INTERESSI

€ 2.350 iva compresa
STUFA ECONOMICA A PELLET

INSTALLAZIONI: FACCIAMO TUTTO NOI! COMPRESE CANNE FUMARIE INTERNE ED ESTERNE - ASSISTENZA TECNICA CON PERSONALE QUALIFICATO INTERNO

BAGNACAVALLO/1

Il debutto di *Lucrezia* a teatro tra tradizione, fumetto e digitale: le manie e i tic di una single

In scena al Goldoni con Amanda Sandrelli la nuova coproduzione di Accademia Perduta



Amanda Sandrelli in *Lucrezia Forever!* Foto di Francesca Pasquinucci

Debutta al Teatro Goldoni di Bagnacavallo, sabato 26 e domenica 27 febbraio alle 21, il nuovo spettacolo scritto e diretto da Francesco Niccolini *Lucrezia Forever!* liberamente ispirato al personaggio creato da Silvia Ziche e interpretato da Amanda Sandrelli insieme a tre "attori animati".

Uno spettacolo quindi in cui tradizione, innovazione e tecnologia, fumetto e animazione si incontrano sul palcoscenico per raccontare complessi, tic e manie: in scena ci sono infatti quattro attori, tre dei quali digitali, la quarta in carne e ossa ma con riflessi a fumetti. Sì perché tutto nasce da un personaggio a fumetti, Lucrezia, generato dalla fervida mente di Silvia Ziche, disegnatrice vicentina che da anni dà vita a questa single ormai celebre. «Un solo attore vivente in scena – spiega il drammaturgo e regista Niccolini - ma tutt'altro che un monologo visto che tre attori a fumetti e una fitta rete di telefonate e messaggi whatsapp fanno di *Lucrezia Forever!* un autentico spettacolo di teatro drammatico. Al centro lei, Lucrezia, un personaggio amatissimo da generazioni di donne (e non solo): perfetto per raccontare il mondo femminile contemporaneo, in un riuscito mix di autoironia, consapevolezza, tenerezza e realismo». Ma attenzione, lo spettacolo non è il semplice adattamento di un fumetto preesistente, bensì un'avventura totalmente inedita.

«Una sottile storia psichedelica con risvolti noir – aggiunge Niccolini – si sviluppa nell'appartamento di Lucrezia, impegnata a cucinare e risolvere problemi di convivenza e piani per il futuro con tre suoi amanti, vecchi e nuovi. Oltre a loro: un fantasma e un genio della lampada. Tutto da ridere. O da piangere, a seconda dell'umore».

La pièce è co-prodotta da Arca Azzurra e Accademia Perduta / Romagna Teatri e realizzata per il Graphic Novel Theatre di Lucca Comics&Games in collaborazione con il Teatro del Giglio di Lucca. Amanda Sandrelli sarà anche protagonista dell'Incontro con gli Artisti che si terrà domenica 27 febbraio alle ore 18 presso il Ridotto del Teatro Goldoni. L'Incontro è a ingresso gratuito.

BAGNACAVALLO/2

Il caso Braibanti: uno scandalo tutto italiano va in scena con Fabio Bussotti e Mauro Conte

Il caso Braibanti è stato uno scandalo tutto italiano di cui oggi uno spettacolo ripercorre, attraverso documenti d'archivio, lettere e arringhe, il processo a cui fu sottoposto l'intellettuale piacentino.
Scritto da Massimiliano Palmese e diretto da Giuseppe Marini, la pièce, in scena al Teatro Goldoni di Bagnacavallo lunedì 28 febbraio alle ore 21, ha per protagonisti Fabio Bussotti e Mauro Conte, accompagnati dalle musiche di Mauro Verrone.

CERVIA/1

VOCE DI DONNA PER LO SPETTACOLO *L'UOMO DAL FIORE IN BOCCA*

Lucrezia Lante Della Rovere recupera la data annullata con il lavoro di Pirandello

A seguito dell'annullamento della seconda replica dello spettacolo lo scorso 2 febbraio, Lucrezia Lante Della Rovere tornerà sul palcoscenico del Teatro Comunale Walter Chiari di Cervia, martedì 1 marzo alle 21, con *L'uomo dal fiore in bocca*, celebre testo di Luigi Pirandello, adattato e diretto da Francesco Zecca. Nella pièce l'attrice interpreta la Donna vestita di nero, citata nel monologo pirandelliano. Lo spettacolo, dall'atto unico del maestro siciliano presentato per la prima volta nel 1922 al Teatro Manzoni di Milano, affronta da vicino il tema della morte imminente e ha come protagonista una figura femminile, la Donna vestita di nero, che nell'opera pirandelliana rimane in secondo piano. Lo spettacolo dà qui invece voce alla donna muta che Pirandello ha solo fatto intravedere, una donna a cui l'unica cosa rimasta è quella di "attaccarsi con l'immaginazione alla vita" cercando di non lasciar andare il marito.



«Basta scambiarsi un bacio per sentire lo stesso gusto della vita? – si legge nelle note allo spettacolo – Basta avvicinare le labbra al proprio amore per sentirne il sapore? Basta sciacquarsi la bocca con il presente per non sentire più il sapore persistente del passato? La vita è ingorda, non ti lascia che i resti da assaporare ci sono ricordi il cui gusto rimane tutta la vita e non c'è spazio per altro. Solo per l'immaginazione. E a Lei, la Donna vestita di nero, la moglie dell'Uomo dal Fiore in bocca è l'unica cosa che è rimasta "attaccarsi cosi, con l'immaginazione alla vita". I suoi occhi così dentro e così attaccati a lui, da non volerlo far andare via. Non ancora. Noi abbiamo dato voce a quella donna muta e dolorante, quella Donna vestita di nero che Pirandello ci ha fatto intravedere solo dietro a quel cantone».

CERVIA/2

Mister Voice in scena con Sandro Picollo per la stagione del comico

Giovedì 24 febbraio alle 21, per il cartellone di comico al teatro Walter Chiari di Cervia, sarà in scena Claudio Lauretta con *Imitamorfosi*. Protagonista della scena, dopo il successo riscosso nella trasmissione di Rai 1 "Tale e Quale Show", Lauretta, in arte Mister Voice per la sua capacità di modulare e modificare la voce, sarà accompagnato dal maestro Sandro Picollo.



MASSA LOMBARDA

I Gemelli Ruggeri chiudono la rassegna del Carmine

Sabato 26 febbraio alle 21 alla Sala del Carmine di Massa Lombarda vanno in scena I Gemelli Ruggeri per chiudere la rassegna "Una massa di risate" con lo spettacolo *La stirpe dei Ruggeri* dei Gemelli Ruggeri. Sulle scene dal 1979, i Gemelli Ruggeri hanno lavorato con i grandi nomi del teatro italiano e anche sul piccolo schermo. Lo spettacolo è un percorso costruito sulla loro tipica comicità surreale che spesso sfrutta le diverse caratteristiche fisiche dei due e ripercorre tutta la loro carriera fino ai giorni nostri. Canzoni, balletti, poesie, aforismi, filmati, un ospite maroccchino, una conferenza sul vino, altri professori generici, uno straordinario cantante lirico e i Gemelli Ruggeri D.O.C, sempre più gemelli e sempre meno uguali. Non è dato sapere se questo mondo sarebbe stato meglio o peggio senza di loro, certo però che, senza, sarebbe stato molto meno divertente.



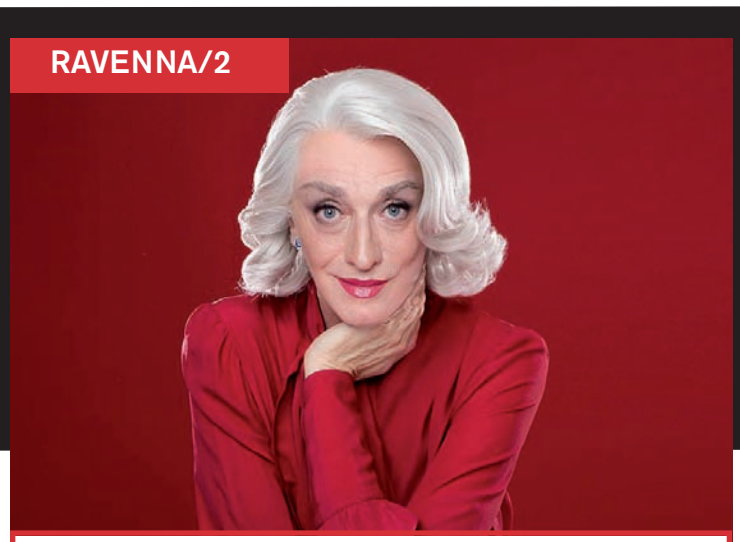
RAVENNA/1



IL SECOLO XIX SECONDO LE BELLE BANDIERE

Da giovedì 24 a domenica 27 febbraio (alle 21, domenica alle 15.30), al teatro Alighieri di Ravenna va in scena lo spettacolo *'800* delle Belle Bandiere. Elena Bucci e Marco Sgrosso si tuffano nella corrente di un intero secolo per affrontare idealismo, esistenzialismo, grandi romanzi europei, romanticismo; dagli echi di quel denso XIX secolo uno spettacolo che ne ripercorre i moti in lungo e in largo, spaziando dalle arti alla politica alla scienza fino ai grandi cambiamenti sociali. Sabato 26 febbraio, alle 18, Elena Bucci e Marco Sgrosso incontreranno il pubblico in dialogo con Gerardo Guccini.

RAVENNA/2



DRUSILLA FOER DA TUTTO ESAURITO

Tutto esaurito il 28 febbraio all'Alighieri di Ravenna per il recital *Eleganzissima*, scritto e interpretato da Drusilla Foer, in una nuova versione aggiornata. Il personaggio interpretato da Gianluca Gori, reduce dallo straordinario successo sul palcoscenico di Sanremo sarà dunque sul palco ravennate per un monologo di riflessioni, battute e ovviamente di grande eleganza come il personaggio di Drusilla impone.

RAVENNA/3

InfernoParadiso: Dante con attori e figure

Venerdì 25 febbraio alle 17, al Teatro Rasi va in scena la Drammatico Vegetale / Teatro del Drago con lo spettacolo *InfernoParadiso*, opera per bambini con e senza Dante. Uno spettacolo di teatro d'attore e di figura adatta a un pubblico dai 4 ai 10 anni. Lo spettacolo nasce dall'idea di un semplice gioco che ci guida nella scoperta dei sentimenti e delle emozioni della *Commedia* di Dante. Quattro attori attraversano i sette cieli dell'attesa, dell'ignoto e della paura, dell'amore e della superbia, del desiderio e della gioia, per finire nell'incanto del settimo cielo. Testo di Pietro Fenati con Camilla Lopez, Flaminia Pasquini Ferretti, Gianluca Palma, Mariasole Brusa regia Pietro Fenati, Andrea Monticelli musiche originali Matteo Ramon Arevalos esecuzione musicale Ensemble Mosaici Sonori.

RAVENNA/4

Le vicende della Dinastia dei Rasponi per il nuovo ciclo delle "Storie di Ravenna" che tornano sul palco del teatro Rasi

La serie di spettacoli "Storie di Ravenna", quest'anno alla terza edizione, torna al Teatro Rasi, completamente rinnovato, per il suo terzo episodio, dedicato all'importanza per Ravenna della famiglia Rasponi nel corso dei secoli. Ancora una volta si tratterà di un vero e proprio racconto a più voci, corredato di immagini e letture, che vuole arrivare a un pubblico vasto ed essere anche un momento di incontro e condivisione. Si ricomincia dunque lunedì 28 febbraio alle 18 con una "puntata" dal titolo "La dinastia dei Rasponi", con Matteo Bezzi professore di lettere e dottore di ricerca in Beni Culturali, Cristina Carile, bizantinista, docente universitaria Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Alberto Giorgio Cassani, docente di architettura all'Accademia di Belle Arti di Venezia, Francesca Ferruzzi, bibliotecaria, esperta di letteratura per l'infanzia, Giovanni Gardini iconografo, Museo Diocesano di Faenza-Modigliana, Alessandro Luparini, storico e direttore della Fondazione Casa Oriani. Le letture sono dell'attore e fondatore delle Albe, Luigi Dadina, le musiche di Andrea Carella e Jenny Burnazzi. Per secoli i Rasponi (*nella foto l'immagine del loro palazzo in piazza Kennedy*) furono i signori indiscussi della città di Ravenna estendendo il loro potere e i loro possedimenti su tutta la Romagna. Agli inizi del XIX secolo la loro supremazia era ancora indiscussa tanto da essere considerati la famiglia più potente di Ravenna, presente politicamente alle vicende dell'epoca napoleonica e di quella successiva.



• BIRRE DI NOSTRA PRODUZIONE •
• PIZZE • HAMBURGER GOURMET • BBQ



BIRRIFICIO
BAJöN



PORTO CORSINI (RA)
Via Volano 11/13 - tel. 373 7850223

Aperto dal giovedì alla domenica ore 18-24

Seguici su

MUSICA CLASSICA/1

Domenico Nordio all'Alighieri con i Musici di Parma

Il celebre violinista il 2 marzo alla rassegna della Mariani



Dopo alcuni tentativi di avere ospite Domenico Nordio a "Ravenna Musica", la stagione curata dall'Associazione Angelo Mariani, finalmente mercoledì 2 marzo (ore 21) il celebre violinista, uno dei più acclamati musicisti italiani del nostro tempo, salirà sul palcoscenico del Teatro Alighieri insieme all'Orchestra I Musici di Parma.

Domenico Nordio si è esibito nelle sale più prestigiose, dalla Carnegie Hall di New York alla Salle Pleyel di Parigi, dal Teatro alla Scala di Milano al Barbican Center di Londra, e con orchestre quali la London Symphony, la National de France, la Simon Bolivar di Caracas, la Filarmonica di San Pietroburgo, la Sinfonica Nazionale della Rai.

Allievo di Corrado Romano e di Michèle Auclair, nato a Venezia nel 1971, ex bambino prodigio (ha tenuto il suo primo recital a dieci anni), Nordio ha vinto a sedici anni il Concorso Internazionale "Viotti" di Vercelli, con il leggendario Yehudy Menuhin presidente di giuria. Dopo le affermazioni ai Concorsi Thibaud di Parigi, Sigall di Viña del Mar e Francescatti di Marsiglia, il Gran Premio dell'Eurovisione ottenuto nel 1988 lo ha lanciato alla carriera internazionale: Nordio è l'unico vincitore italiano nella storia del Concorso.

Dal 2017 è Artista Residente dell'Orchestra Sinfonica di Milano "Giuseppe Verdi".

Nella doppia veste di direttore e solista, si esibirà col gruppo con cui collabora da tempo, I Musici di Parma, nato nel 2002. Formato da musicisti che collaborano con le più importanti orchestre italiane ed estere, persegue il duplice intento di riscoprire opere inedite e di divulgare capolavori d'ogni tempo, e affronta, con formazioni sia cameristiche che sinfoniche, un ampio repertorio che va dal barocco al classicismo, fino alle più belle pagine della musica del Novecento.

Il programma prevede il *Concerto per violino e archi in re min. MWV 03* di Felix Mendelssohn, *Rondò in La magg. per violino e archi D438* di Franz Schubert, *Simple Symphony op.4* di Benjamin Britten e *Holberg Suite op. 40* di Edvard Grieg.

MUSICA CLASSICA/2

L'enfant prodige Clarissa Bevilacqua al Mic



Protagonista assoluta del Matinée Musicale al Mic di Faenza, domenica 27 febbraio alle 11.15, sarà Clarissa Bevilacqua, l'enfant prodige che ha debuttato in pubblico a soli nove anni ed è stata la più giovane studentessa in Italia a conseguire una laurea in musica, ottenuta ad appena 16 anni con 110 e lode e la menzione d'onore.

Apprezzata per il suo stile interpretativo e per la musicalità con la quale riesce a catturare il pubblico, nel 2020 si è aggiudicata il prestigioso primo premio all'International Mozart Competition di Salisburgo (Primo premio, Premio del pubblico e Premio speciale per la migliore interpretazione di un brano di Mozart), unica italiana nella storia della competizione. Sempre nel 2020, la Bevilacqua è stata insignita del Grand Prize alla Cape Symphony International Violin Competition. Nonostante la giovane età, ha eseguito recital da solista e concerti in tutto il Nord America e in Europa ed è stata scelta come "Young Artist" dalla Si-Yo Music Society Foundation di New York.

La giovane violinista, classe 2001, si esibirà a Faenza (nell'ambito di Emilia Romagna Festival) con un repertorio virtuosistico e di grande lirismo, che include brani di autori che sono stati tutti eccellenti violinisti o violisti. A cominciare da Johann Sebastian Bach, che, fu innanzitutto un grande violinista e organista, prima ancora di essere un grande compositore, e di cui la Bevilacqua suonerà la *Partita n. 3 in mi magg BWV 1006*.

A seguire, la *Sonata n. 2* di Eugène Ysaÿe, grande violinista belga vissuto a cavallo tra '800 e '900 e dedicatario della celebre sonata di César Franck. Successivamente sarà di scena il violista e compositore tedesco Paul Hindemith con la sua *Sonata per violino op. 31,2*. Il concerto si chiude con il *Recitativo und Scherzo-Caprice op. 6* di Fritz Kreisler, altro celebre violinista austriaco.

TEATRO SOCJALE
MUSICA CLUB TEATRO

MARZO 2022

Inizio spettacoli ore 21.30



Come da tradizione, ad ogni evento i "MITICI" CAPPELLETTI DEL SOCJALE

venerdì 4 marzo ore 21:30

LENNON NIGHT
Smallable Ensemble



Un imperdibile omaggio al genio musicale di John Lennon ideato e suonato dai The Smallable Ensemble. Special guest la bravissima Rachele Bastreghi, direttamente dai Baustelle!!

Prevendite www.teatrosocjale.it
Biglietti € 18

venerdì 11 marzo ore 21:30

SESSION AMERICANA
Dal New England per la prima volta al Socjale



Direttamente dal New England, uno straordinario collettivo di musicisti capace di trasportare il pubblico nelle torbide atmosfere folk-blues della East-Coast.

Biglietti € 20
Prevendite www.teatrosocjale-it

venerdì 18 marzo ore 21:30

DIRTY BASTARDS
"San Patrizio al Socjale"



Una serata a tinte irlandesi insieme ai Uncle Bard & The Dirty Bastards, la irish band italiana più conosciuta all'estero. Un concerto imperdibile per festeggiare insieme a buona musica, birra e leprecauni

Biglietti € 22
Prevendite www.teatrosocjale.it

venerdì 25 marzo ore 21:30

LOVESICK DUO
Da Bologna alla New Orleans degli anni '40 e '50



I Lovesick Duo vi condurranno in un viaggio tra la musica country, folk e blues con uno stile mai visto prima!! Un duo che crea suoni come se fosse un'orchestra intera!

Biglietti € 15
Prevendite www.teatrosocjale.it

PIANGIPANE (RA) Via Piangipane 153 - *Circolo ARCI - Ingresso Riservato ai Soci* Info: **www.teatrosocjale.it -** Cell. **327 6719681 -** Facebook **Teatro Socjale**

MUSICA CLASSICA/3



L'*AFFRESCO ITALIANO* DI RANA E GIACOPUZZI

Con un programma interamente dedicato alla "vocalità italiana" nel repertorio strumentale, eseguito da due giovani già affermati talenti del panorama italiano, domenica 27 febbraio alle 11 alla sala Corelli del teatro Alighieri di Ravenna si riaccendono i riflettori di "Mikrokosmi", la rassegna di musica classica della scuola Mikrokosmos.
Protagoniste Ludovica Rana al violoncello e Maddalena Giacopuzzi al pianoforte. Nell'intento di promuovere la conoscenza del repertorio musicale italiano di fine Ottocento, il duo propone "Affresco Italiano", un viaggio nell'opera musicale di tre grandi compositori italiani del tardo romanticismo: Ferruccio Busoni, Giuseppe Martucci e Francesco Cilea.

MUSICA ITALIANA

Alberto Radius al Socjale di Piangipane riporta in vita la Formula 3, e non solo

Venerdì 25 febbraio (ore 21.30) al teatro Socjale di Piangipane arriva il leggendario chitarrista e fondatore della Formula 3, Alberto Radius, impegnato a ripercorrere la carriera della band che ha accompagnato Lucio Battisti nel suo periodo d'oro e della sua carriera solista. Radius vanta collaborazioni con artisti come Battiato e Demetrio Stratos.
Un concerto in cui Radius e la sua chitarra riporteranno in auge un pezzo di storia della musica italiana. Con Riky Ferrara a batteria e voce, Roby Capuano e Salvatore Bazzarelli alle tastiere, Dario Polverani al basso.



ROCK & DINTORNI

Tornano i concerti del Bronson: il 2 marzo arriva Thalia Zedek

In programma anche una tappa di "Viralissima" con il live di Cemento Atlantico


Thalia Zedek

Tornano i concerti al Bronson di Madonna dell'Albero, club alle porte di Ravenna di caratura nazionale.
Si parte sabato 26 febbraio, dalle 21, con un evento di "Viralissima", festival musicale digitale organizzato dalla Regione Emilia-Romagna e Ater Fondazione in collaborazione con LepidaTV. La rassegna, nata in piena pandemia, ha già presentato 32 live, con oltre 200 musicisti coinvolti, che si sono svolti in 7 club e un teatro comunale e che sono stati ripresi da 4 troupe televisive per poi andare in onda. Viralissima continua nel 2022 all'interno dei live club del circuito "Biglia" registrando puntate speciali, tra cui appunto il 26 febbraio **Cemento Atlantico** al Bronson, un concerto a porte aperte con ingresso gratuito su prenotazione. Cemento Atlantico è il primo progetto discografico del producer e dj romagnolo Alessandro "Toffolomuzik" Zoffoli. L'album d'esordio electro-world *Rotte Interrotte* nasce dall'esigenza di tradurre in musica le esperienze di viaggio vissute degli ultimi anni. Trip hop, dubstep e chillout si intrecciano con world music ed elementi etnici.

Gli ospiti internazionali tornano invece già mercoledì 2 marzo, quando sul palco del Bronson salirà **Thalia Zedek** (ex Come, insieme a Chris Brokaw), una delle protagoniste del rock indipendente americano con una carriera lunga oltre un ventennio, tra poetica e canzoni ricercate, tra rock, folk e contaminazioni punk. Sarà al Bronson con la sua band per presentare l'ultimo disco, *Perfect vision*.

JAZZ

Il quintetto del sassofonista Valentini al Mama's, tra Balcani e chitarre manouche

Sabato 26 febbraio dalle 21 al Mama's di Ravenna concerto jazz con il quintetto del sassofonista Massimo Valentini, che presenterà il proprio progetto "Jumble Music". Il suo è un guazzabuglio di stili e di passioni che mette insieme il Sudamerica con i Balcani, le chitarre manouche con il jazz e l'elettronica. Sono i suoni del suo sax a sposarsi di volta in volta con le chitarre, il charango, la quena, il bombo oltre agli altri strumenti più tradizionali come il piano e il basso.

Comune di Bagnacavallo
Associazione Culturale Civiltà delle Erbe Palustri
Terre del Lamone

PRIMAVERA VILLANOVESE
2022



3 APRILE
recupero 10 Aprile

1 MAGGIO
recupero 15 Maggio

MOSTRA MERCATO
Antiquariato • Modernariato
Collezionismo • Arte • Natura

VILLANOVA DI BAGNACAVALLO

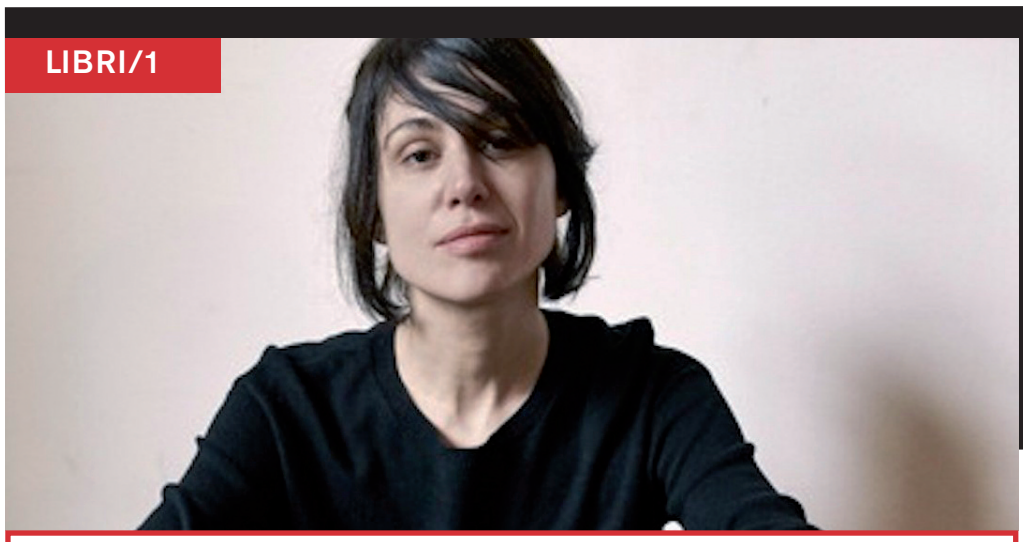
www.erbepalustri.it

Info:
tel. 0545 280920
fax 0545 280925

Erbe Palustri
Associazione Culturale
erbepalustri.associazione@gmail.com



LIBRI/1



VERONICA RAIMO ALLA CLASSENSE CON *NIENTE DI VERO*

Ospite della rassegna Il tempo ritrovato curata da Matteo Cavezzali, alla Biblioteca Classense, mercoledì 2 marzo alle 18 è la scrittrice Veronica Raimo con il libro appena pubblicato e già in vetta alle classifiche di vendita e molto apprezzato dalla critica *Niente di vero* (edizioni Einaudi), candidato anche allo Strega. Un libro dove Raimo mescola più registri per un racconto che è (anche) autobiografico e che racconta la famiglia con un tono ironico e divertente.

LIBRI/2

Matteo Bussola al Caffé letterario di Ravenna

Al Caffé letterario di Ravenna, in via Diaz, giovedì 3 marzo alle 18, in collaborazione con la rassegna "Il tempo ritrovato", si terrà l'incontro con il noto autore Matteo Bussola che per Einaudi ha appena dato alle stampe *Il tempo di tornare a casa*. Bussola è noto per la capacità di scrivere storie che toccano le corde dei sentimenti, dei rapporti familiari in modo originale, con una voce diventata ormai inconfondibile.



LIBRI/3

Firmacopie per *Fiordicotone* di Paolo Casadio alla Liberamente

Sabato 26 febbraio dalle 17 alle 19 alla libreria Liberamente, in viale Alberti a Ravenna, si terrà un firmacopie in compagnia di Paolo Casadio e del suo ultimo romanzo: *Fiordicotone*, edito da Manni. Casadio è nato a Ravenna nel 1955 ed è uno studioso della lingua e della storia del suo territorio. Con questo romanzo torna sul tema della Shoah come nel precedente *Il bambino del treno*.



ARTE

Una personale di Giuseppe Nicoloro come omaggio alle donne alla Pallavicini 22 ArtGallery

Sabato 26 febbraio alle 18.30 nello spazio espositivo Pallavicini22 Art Gallery in viale Giorgio Pallavicini 22 a Ravenna inaugura "Fuori dalla camera oscura… Un omaggio alle donne", una mostra personale di Giuseppe Nicoloro patrocinata dal Comune di Ravenna Assessorato alla Cultura e dall' Accademia di Belle Arti di Ravenna, che rimarrà allestita fino a martedì 8 marzo e sarà aperta al pubblico tutti i pomeriggi dalle 17 alle 20 e dal venerdì alla domenica anche al mattino dalle 9 alle 13. Sarà possibile visitare la mostra anche in altri orari, contattando pallavicini22.ravenna@gmail.com.

Convegno sulle nuove acquisizioni del museo Varoli di Cotignola

Sabato 26 febbraio, dalle 16 alle 18, nella Chiesa di San Francesco a Cotignola si svolgerà un dialogo a più voci che coinvolge gli autori dei testi in catalogo, i prestatori delle opere e i restauratori che hanno lavorato sul dipinto di Zaganelli acquistato dal Museo Civico Luigi Varoli di Cotignola. Tra gli interventi ci saranno quelli di Massimiliano Fabbri del Museo Civico Luigi Varoli, Giorgio Martini, storico dell'arte, Alessandro Giovanardi, storico e critico d'arte, Antonella Imolesi Pozzi, già Responsabile Fondi antichi e Raccolte Piancastelli Biblioteca Forlì, Michele Pagani, restauratore e Massimo Pulini, pittore, insegnante e storico dell'arte.

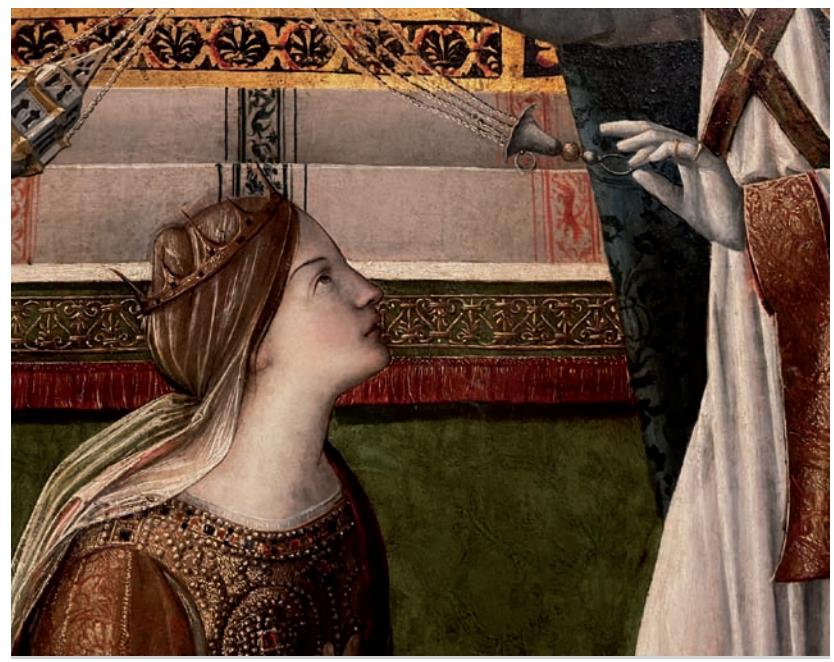
Collezioni permanenti del Museo delle Cappuccine aperte al pubblico (con le recenti acquisizioni)

Terminata la mostra dedicata ad Aligi Sassu, il Museo Civico delle Cappuccine a Bagnacavallo è aperto nelle sue collezioni permanenti: sono visitabili sia la Sezione Antica che quella dedicata al Novecento e all'arte contemporanea. Le collezioni presentano opere di grande interesse, di pittura, scultura e grafica, dal Medioevo a oggi. Di recente poi, hanno trovato collocazione in maniera permanente due importanti dipinti acquisiti dal museo: le opere "Irene cura l'informale" di Nicola Samorì e "Ragazza in abito settecentesco" di Edgardo Saporetti.

CARTOLINE DA RAVENNA

Mittente **Giovanni Gardini**

A volte ritornano



Il 13 gennaio 2022 dopo più di due secoli, grazie al progetto del Ministero della Cultura "100 opere tornano a casa", è rientrata a Ravenna la pala di Nicolò Rondinelli raffigurante l'apparizione di San Giovanni Evangelista a Galla Placidia.
La tavola, trasferita a Brera nel 1809 a seguito delle soppressioni, era stata commissionata per l'Abbazia di San Giovanni Evangelista unitamente ad un altro dipinto, anch'esso non più a Ravenna. Giorgio Vasari, ne Le vite, *è il primo a darne testimonianza: «Fece in San Giovanni Evangelista […] dua tavole: in una è San Giovanni quando consacra la chiesa». Girolamo Fabri ne darà notizia sia ne* Le sagre memorie di Ravenna antica *sia nella* Ravenna ricercata *dove la segnala tra le opere che «meritano essere osservate», ricordandone la collocazione nella «Capella nella seconda Nave verso il Claustro». Pochi anni prima della sua partenza l'opera sarà citata da Francesco Beltrami ne* Il forestiere instruito*: «La tavola rappresentante la B. Vergine col Bambino, S. Gio. Evangelista, che incensa l'Altare, Galla Placidia genuflessa, e alcuni Angeli, è di mano di Niccolò Rondinelli».*
Anche in seguito al suo trasferimento l'opera continuerà ad essere ricordata dagli storici locali e Antonio Tarlazzi nelle Memorie sacre di Ravenna *descrivendo la Basilica di San Giovanni scriverà: «Alcuni de' suoi dipinti sono mancati, i migliori del Rondinelli […], trasportati a Milano».*
Per dieci anni l'opera resterà in città e potrà essere ammirata al Museo Nazionale.

AMERICA LATINA
2Days Cult Movie
lun. 28 • mar. 29:
ore 18.30-21.15

Via Ponte Marino 19 • Ravenna Centro
www.cinemamarianiravenna.com • Cinema Mariani-Ravenna
TELEFONA E PRENOTA IL TUO POSTO IN SALA!!!! 0544.37148

VISIBILI E INVISIBILI



Let's kiss, *una testimonianza doverosa e necessaria*

di **Francesco Della Torre**

Let's Kiss (di Filippo Vendemmiati, 2021)
Il sottotitolo, che recita Franco Grillini, "storia di una rivoluzione gentile", ci dice che il film è un appassionato documentario, ispirato da un libro dello stesso Grillini, che vuole raccontare, attraverso la vicenda personale del protagonista, la storia delle battaglie per il riconoscimento dei diritti civili delle coppie omosessuali, e ancor più come la società italiana si sia posta di fronte a loro a partire dagli anni Ottanta.
Intermezzo poco gradito, l'Aids. Il film gira tutto attorno alla figura del protagonista, sicuramente il politico che più di tutti ha portato avanti le battaglie per il riconoscimento del diritto all'omosessualità; Franco Grillini non nasce gay ma lo diventa per poi intraprendere con personalità e tenacia un percorso politico atto a chiedere alcuni diritti semplici e fondamentali. Contro di lui, e soprattutto contro le sue idee, uno Stato arretrato, influenzato dal forte oscurantismo e ostracismo da una Chiesa fin troppo influente in tutta la politica del dopoguerra e da una serie di pregiudizi dal mondo dello spettacolo che il regista ci presenta con ironia, lucidità e brillantezza. Vendemmiati affida tutto alla personalità dell'io narrante, che oltre a ripercorrere la storia del paese, ci mostra senza paura la sua malattia e la sua lotta attraverso un'opera che alterna abilmente immagini di repertorio a finestre malinconiche su un presente che non sembra così cambiato.
Perché il documentario, pur frizzante, simpatico e dotato di ritmo, non riesce a celare quel senso di inquietudine nei confronti della vita che Grillini ci trasmette tramite la storia sua e dei suoi familiari, e soprattutto la rabbia e la paura per una pandemia che uno Stato cieco e bieco ha trattato con superficialità, nonostante l'Aids sia stata mediaticamente una delle tragedie dell'ultima parte del secolo scorso.
Let's Kiss è un'abile e ben congeniata riflessione storica, che contiene una sacrosanta riflessione su come uno Stato abbia avuto il coraggio di discriminare le persone in base ai propri gusti sessuali e come non le abbia protette quando su di loro si è abbattuto il tremendo virus Hiv, poi domato con gli anni. Un film malinconico ma anche ironico, come il suo protagonista costretto da anni a lottare contro una malattia che lui stesso chiama col suo vero nome, ma che grazie allo spirito, all'ironia e alla cultura sa raccontarsi riuscendo perfino a divertire. Un pezzo di storia, raccontato da un bravo giornalista e documentarista e narrato da una voce protagonista della nostra vita dagli anni Ottanta, fino a una decina d'anni fa. Non un lavoro che fa gridare al miracolo, ma una testimonianza, giusta, doverosa e necessaria.

MUSICA FRESCA O DECONGELATA



Posti che non sapevamo esistessero

di **Francesco Farabegoli**

Pan American – *The Patience Fader (2022, Kranky)*
Solitamente nello scegliere un disco da suonare scegliamo soprattutto il modo in cui vogliamo essere, o apparire, o sentirci. Non contano molto l'età anagrafica o il ceto sociale, che su questo sono questioni del tutto accessorie. Voglio dire: certi sedicenni ascoltano un certo tipo di rap per assecondare un certo tipo di sentimenti che hanno dentro, così come certi quarantenni mettono un vinile di Charles Mingus quando invitano gli amici a casa, così, per sentirsi ricercati. E altri ascoltano Springsteen in auto per caricarsi, o tengono Shackleton in cuffia per camminare in città col freddo e la pioggia e una compilation ultrapop per quando si ha voglia di cantare in compagnia, o le musiche popolari africane che ascoltiamo quando abbiamo voglia di cose diverse dal solito e via di questo passo.
La maggior parte della musica serve a questi scopi, è come i vestiti, la indossi per essere qualcosa o per comunicare qualcosa. E poi ci sono musiche che non puoi usare, quella che usa te, quella che ti costringe ad adeguarsi a lei più che dare sfogo a ciò che vuoi essere. Ad esempio la musica di Pan American.
Pan American è un progetto solista allargato a cura di un musicista statunitense di nome Mark Nelson. Nasce alla fine degli anni novanta come una specie di costola dei Labradford, sensazionale gruppo slowcore (o post-rock che dir si voglia) che in quel momento sta per cessare le proprie attività. La musica di Pan American è lenta e avvolgente, molto più lenta e avvolgente della musica che di solito suoniamo quando abbiamo voglia di musica lenta e avvolgente. Nelson abita in un suo mondo, una specie di America a parte, quella che sta in certi film di Lynch o dei Coen, senza gli elementi weird-horror. Nelson suona folk music, dividendosi tra chitarre elettriche e acustiche, entrambe suonate con piglio ambient e saltuari inserti di drone elettronici. Canta pochissimo, solo quando c'è bisogno – praticamente mai, se lo chiedete a lui. La musica che suona ha poco o nulla di inedito, ma lui la pensa in una maniera talmente particolare (viene da dire spirituale) da essere riuscito in qualche modo a renderla un oggetto di semplicità indecifrabile, di fronte a cui siamo costretti ad abbandonare la nostra sicurezza di ascoltatori. E il risultato è che mettiamo i dischi di Pan American per farci portare in posti che non sapevamo nemmeno esistessero, e nei quali – scopriamo ogni volta con un briciolo di stupore – proviamo sempre, prima o poi, la sensazione di essere in qualche modo a casa nostra. Il suo ultimo disco è uscito la settimana scorsa e si chiama *The Patience Fader*.

FULMINI E SAETTE

"Soundtrack for falling trees" (Marina Romea) di **Adriano Zanni**



NdL - Nota del Lettore



Interno familiare per Piperno

di **Federica Angelini**

Romanzo di formazione, analisi sociologica, ricostruzione di un'epoca, racconto di dinamiche familiare. Nell'ultimo romanzo di Alessandro Piperno, *Di chi è la colpa* (Mondadori), tornano le grandi tematiche della sua narrativa in un racconto che si distingue innanzitutto per la lingua. Elegante, fluida, ironica ed elaborata insieme, la scrittura di Piperno ci racconta in prima persona i ricordi di giovinezza di un io narrante che nel frattempo è diventato scrittore, ha scelto di non avere figli e ha chiaramente gli strumenti per una lettura partecipe ma allo stesso tempo distante degli avvenimenti che narra.
E se all'inizio, tutto può sembrare così comune, la storia ben presto prenderà una piega che renderà anche l'esperienza del protagonista unica sotto vari aspetti, in primis nel momento di una tragedia che non può che condizionare la sua esistenza per gli anni a venire e nell'età adulta. Ma non è naturalmente la trama l'elemento di forza di un libro che è invece un'indagine sui meccanismi e i sensi di colpa che un ragazzino o un bambino inevitabilmente sviluppa a fronte delle sofferenze dei genitori. E se all'inizio queste sofferenze possono sembrare quelle così comuni e quotidiane a tanti nuclei, l'evolvere della situazione lo metterà di fronte a dilemmi invece estremi. E tuttavia la colpa che sembra correre tra le pagine non è solo quella che ruota attorno all'evento focale del libro, ma piuttosto quella che sentiamo crescere in un bambino costretto a crescere tra silenzi e ombre. L'interno giorno di Piperno in un appartamento della periferia di Roma è per certi versi straziante: le bollette, i litigi notturni dei genitori che rappresentano di fatto ormai una coppia male assortita che cerca di sopravvivere a un'unione che immaginiamo sia stata passionale e travolgente ma di cui non sappiamo nulla. Come l'io narrante, veniamo tenuti all'oscuro dei segreti di un personaggio centrale, quale la madre, che non farà mai in tempo a svelarsi del tutto e soprattutto a farlo in prima persona.
In queste omissioni e questi silenzi c'è la grandezza del libro che riesce anche a ricostruire un'epoca, a mettere a confronto ambienti sociali opposti, a raccontare la capitale tra gli anni Settanta e Ottanta, la ricchezza di lunga data di una famiglia ebrea e la difficoltà di chi invece deve fare quadrare i conti.
E in mezzo a tutto questo lo sguardo intelligente, ormai disincatato, del protagonista che si fa via via più cupo e pessimista e quella voce così abile nel tenerci incantati per vedere non solo o non tanto cosa accadrà, ma come sarà narrato, con quali curvature Piperno darà forma a un groviglio di dilemmi esistenziali e insieme sociali che di per sé non hanno nulla di nuovo.

L'INTERVISTA

«Non si mangia più per necessità e a tavola cerchiamo sempre novità»

Paolo Teverini da mezzo secolo in cucina a Bagno di Romagna (33 anni da stellato): «Nel mio menù ci sarà sempre il tartufo. L'apericena non è ristorazione»

LOCALI BLASONATI DI ROMAGNA

Viaggio tra i locali più blasonati della Romagna. Dopo aver intervistato i sette chef Stellati, il nostro appuntamento mensile nelle cucine del territorio prosegue con quelli che vantano riconoscimenti di altre guide. Negli ultimi numeri: la Baita e 'O Fiore Mio di Faenza.



Il primo impiego dopo il diploma è stato come impiegato in un calzaturificio, ma la carriera è durata un giorno e mezzo. Più lunga invece quella da cuoco: mezzo secolo. Paolo Teverini ha cominciato nel 1971 a Bagno di Romagna, il suo paese natale sull'Appennino forlivese, nell'hotel Tosco Romagnolo di proprietà della famiglia della sua fidanzata dell'epoca poi diventata moglie. Nel 1986, nella stessa struttura, è nato il ristorante che porta il nome dello chef: da tre anni Teverini aveva la stella Michelin e l'ha conservata senza interruzioni fino al 2016.

In cinquant'anni cosa della sua cucina è cambiato e cosa è rimasto uguale?

«Il mio Dna è lo stesso. Ad esempio il tartufo è il mio mondo perché è un prodotto del territorio e pur venendo da una famiglia umile non è mai mancato nella nostra cucina per cui andavano a raccoglierlo: ricordo da ragazzino di aver caricato mio nonno 94enne sulla Vespina per portarlo nel bosco. Quello che è cambiato è la finestra che tengo aperta sul mondo: mi piace esplorare e aggiungere nuove tecniche. E di sicuro è cambiata la facilità di reperire le materie prime: oggi mi basta mandare un messaggio Whatsapp a un pescatore e mi arriva il prodotto al ristorante, agli inizi dovevo andare al mercato di Rimini».

Ci sarà sempre qualcosa di nuovo da introdurre in cucina?

«Ora non mangiamo più solo per necessità fisiologica di sopravvivenza ma anche per stare insieme e provare nuove esperienze. Questo ci porta a modificare la nostra alimentazione, cerchiamo sempre qualcosa di diverso».

La pandemia che tracce ha lasciato nella ristorazione professionale?

«Ha lasciato problemi economici per molte persone, ci ha costretto a lavorare sotto numero per i contagi e non sempre abbiamo potuto eseguire alla perfezione i nostri compiti. Però ha anche mostrato il piacere di un pasto al ristorante che prima era così comune da sembrare scontato. Tra la gente vedo la soddisfazione di tornare a tavola».

Come vive il rapporto con i clienti?

«Io sto in cucina ma cerco di incontrarne più possibile per parlare con loro perché mi aiuta a capire. Poi alla fine decido io se fare o no quello che mi chiede, ma confrontarsi è importante».

I clienti moderni sono migliori o peggiori?

«Un cliente competente, curioso e disponibile a spendere come quello degli anni '90 credo non tornerà più. Ora viviamo una decadenza culturale in tutti i settori. Ci ritroviamo dei modelli di ristorazione che sono lontani dai miei ideali, in cui la figura del cuoco è messa da parte: l'apericena significa bere vino di dubbia qualità e mangiare cose fredde da un bancone. Serve per cenare con 15 euro ma non è ristorazione».

Si sente dire che conservare la Stella è una pressione e perderla è un trauma. È stato così?

«L'ho ricevuta nel 1983 quando non la cercavo e non c'era la rincorsa che c'è ora. Quando me l'hanno tolta nel 2016 non mi ha certo fatto piacere ma è un riconoscimento che ti serve come promozione del marchio per la notorietà. Io ad esempio posso dire che il numero di coperti fatti nel 2019 è stato il più alto della storia».

È corretto dire che la rivoluzione più grande in cucina è stata l'ingresso delle telecamere della tv?

«Ha rivoluzionato soprattutto il cliente. Ci sono persone che dicono di "conoscere Cracco o Cannavacciuolo" perché li hanno visti su Sky ma non sono mai andati nei loro ristoranti e forse mai ci andranno perché pensano che sia da pazzi spendere 200 euro per un pasto. E se lo pensano è

LA CURIOSITÀ

Un albergo sempre aperto da almeno 522 anni

L'hotel Tosco Romagnolo di Bagno di Romagna è aperto senza interruzioni e di proprietà della stessa famiglia da poco più di 500 anni. Un documento attesta la sua esistenza proprio nell'anno 1500, nelle mani dei Marangoni, quando il territorio era sotto il Gran Ducato di Toscana. Si chiamava Posta: oltre al cambio cavalli, aveva un'osteria aperta ai viandanti, soprattutto pellegrini dall'est Europa che sfruttavano il passo più basso dell'Appennino nel viaggio verso Roma. Ci si portava il cibo e si acquistavano le bevande. Per riposarsi offriva due camerate da 12 e 18 letti. Nel 1550 i Marangoni acquistano l'edificio dal Comune. Giordana Casetti, moglie di Paolo Teverini, è una discendente dei Marangoni.

Raviggiolo



Il Raviggiolo
è un formaggio freschissimo
a pasta bianca,
ideale da servire a tavola
al naturale o condito
con olio e pepe.

SENZA CONSERVANTI

Puoi trovare il
RAVIGGIOLO SICLA
nel banco frigo
del tuo
supermercato
nel formato
da circa 180 gr
o da circa 600 gr

SICLA

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

dal 1955



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 - BAGNACAVALLO (RA)
Tel. 0545.61223-61095 - Fax 0545.61223 *e-mail:* info@molinoquercioli.it
www.molinoquercioli.it





Paolo Teverini (nella foto nella pagina accanto) ha 76 anni, è nato a Bagno di Romagna. Si è diplomato all'istituto commerciale di Forlì ma dopo soli due giorni di lavoro come impiegato ha scelto di iscriversi a un ente parastatale di formazione per il turismo ad Ascoli Piceno. Nel 1983 la Stella Michelin con il ristorante dell'hotel Tosco Romagnolo. Nel 1986 l'apertura del ristorante con il suo nome nella stessa località per differenziare l'offerta a tavola.
In alto, ravioli ripieni di raviggiolo, su tagliatelle di verdure di stagione. Sotto salmone affumicato, caviale di Whiskey Islay e crema di piselli

giusto che non ci vadano. Però quelli che vedono in tv sono attori che recitano una parte: il Cracco che urla e lancia i piatti sta facendo una parte. Lo conosco di persona, da anni, ed è una una persona cordiale, elegante, gentilissima».

Ha fatto danni la tv?

«Soprattutto tra i giovani che iniziano questo lavoro. Sono aumentati gli ingressi ai corsi di cucina negli istituti alberghieri ma le statistiche nazionali dicono che solo una piccola percentuale di chi esce poi continua in quel settore. Fare il cuoco adesso è una professione con un fascino che un tempo era riservato al calciatore: tutti vogliono essere Maradona, ma quello era unico».

Andrea Alberizia

COSE BUONE DI CASA



A cura di **Angela Schiavina**

Pasticcio di patate e salsiccia

Ingredienti *(per 4 persone): 1 kg. di patate bianche, 400 gr. di salsiccia, ½ litro di latte, 40 gr. di parmigiano grattugiato, 40 gr. di burro, 15 gr. di pangrattato, noce moscata, sale e pepe.*
Preparazione: *lavate bene le patate poi mettetele a cuocere a vapore e quando saranno cotte passarle attraverso lo schiacciapatate lasciando cadere il passato in una ciotola . In un pentolino sciogliete il burro a fuoco dolcissimo e unite le patate, scaldate il latte e versatelo poco per volta nel composto mescolando con cura in modo da ottenere una purea, aggiungere il parmigiano, salate pepate e insaporite con l a noce moscata. Pelate e sbriciolate la salsiccia e rosolatela in una padellino sul fuoco basso per 15 minuti, unitela alla purea di patate. Imburrate una pirofila e versate il composto di patate e salsiccia, spolverizzate con il pangrattato e infornate per circa 20 minuti in forno preriscaldato a 180°. Servite caldo.*

LO STAPPATO



A cura di **Fabio Magnani**

Un rosso toscano con molti ricordi

Nel calice ho un vino rosso toscano. È il "Ripagrande" 2016 della cantina "Castello di Ripa d'Orcia". Un vino di piacevole morbidezza. Il frutto ancora fresco con sfumature speziate. Amarena, prugne, ciliegie, ricordi di buccia di arancia, noce moscata, cannella. Un tratto autunnale che si perde tra ricordi di china, rose rosse essiccate e humus. Al palato è di piacevole freschezza acida, tannino sottile. Chiusura appena sapida. Per le carni rosse.

CIBI NATURALI

LE AZIENDE INFORMANO

Biomarchè tutti i martedì l'unico mercato esclusivamente bio dei produttori locali



Sono ormai sette anni che, **a Ravenna, in piazza San Francesco** è attivo, **tutti i martedì pomeriggio dalle 16 alle 20 il** BioMarchè l'unico mercato eclusivamente biologico presente in città.
Un mercato dove i produttori biologici locali presentano e vendono le loro produzioni.
I produttori presenti nei BioMarchè sono selezionati nelle presenze storiche del biologico nella provincia di Ravenna.
Trovate il **pane** della azienda Val Lutirano di Alessandro e Silvia, prodotto con farine di grani antichi e lievito madre.
I **formaggi** della azienda Nizzi di Miria e Cristian, da capre e pecore allevate in libertà secondo il metodo biologico.
Le **verdure e la frutta** delle aziende Radisa, di Luca Linari, e Passo Regina, di Giorgio Baroncini, storici produttori biologici della provincia.
E poi ancora il **miele** della azienda Avanzolini, la **carne e i legumi** della cooperativa Sociale Sasso, i **biscotti e i dolciumi** di Pierfranco, i **trasformati di bosco e frutti antichi** di Franco della Ginestra, e tanto altro.
Tutto **certificato biologico e garantito da AIAB** (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) che controlla tutti i prodotti commercializzati, qualora ce ne fosse l'esigenza, in tutta **la catena dei BioMarchè,** presenti **anche a Lugo e Faenza** con la stessa squadra di produttori e la stessa qualità.
L'agricoltura biologica certificata di alta qualità promossa da AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica) Emilia-Romagna privilegia le piccole aziende famigliari e cooperative di prossimità.
Questo rende possibile un **rapporto di fiducia diretto tra agricoltori ed acquirenti.**
Aiuta a **mantenere il paesaggio, la fertilità dei terreni e il controllo delle acque e delle frane** in particolare nel nostro Appennino.
L'agricoltura biologica **tutela la biodiversità,** che sta alla base della salute degli ecosistemi e della stessa specie umana.
Alimentarsi con prodotti di agricoltura biologica favorisce anche un rapido miglioramento della propria salute, come documenta un recente studio dell'IRCCS (Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico) di Meldola.
Da ultimo, servirsi di piccoli mercati dei produttori in centro storico, oltre a rivitalizzarlo, riduce gli spostamenti verso l'esterno limitando l'uso dell'automobile e quindi l'inquinamento cittadino.
Ecco alcune ragioni per frequentare settimanalmente il Bio Marchè.
Seguici sulla pagina Facebook Bio Marche' Ravenna

MOLINETTO
RISTORANTE PIZZERIA
arte e cucina
La passione per il buon cibo
La nostra Griglia... come una volta
Cucina romagnola - Specialità pesce - Crudité - Pizza

Scarica l'app
e prenota per l'asporto
e anche per la consegna
a domicilio

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

CONAD

LA SPESA A CASA TUA

Servizio di consegna a domicilio

0544.472248 - galileiacasa@libero.it



SUPERSTORE GALILEI

Ravenna, via Newton 28 - tel. 0544.472193

Orario continuato dal lunedì al sabato 7.30/20.30 - domenica 8.00-19.30



SUPERMERCATO la fontana

Ravenna, via Brunelli - vicolo Tacchini 33 - tel. 0544.453452

Orario continuato dal lunedì al sabato 7.30/20.00 - domenica 8.00-13.00