



Latte, formaggi e gelati di Romagna

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

COPIAZIMAGGIO
ISSN 2499-9460

Reclam

ROBA BUONA

Boom dei marchi Dop e Igp
Viaggio tra produzioni e cibi locali



La produzione degli "Zucarèn",
il biscotto casereccio ravennate
che ha ottenuto la prima
denominazione comunale di origine
(foto Deco Industrie)

Buone Feste con il latte, formaggi e gelati di Romagna



CONAD SUPERSTORE GALILEI

Via Newton, 28 - Ravenna - Tel 0544 472193

da lunedì a sabato 7.30-20.30 • domenica 8.00-19.30

SEGUICI
SU



CONAD LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

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

i Freschissimi

CONAD

IL BUONO DEL PAESE
100%

MELE RED DELICIOUS
SAPORI & DINTORNI CONAD
categoria 1ª, sfuse

1,49
al kg

100%

FINOCCHI CONAD
PERCORSO QUALITÀ
categoria 1ª, sfuse

1,69
al kg

CUORI DI CARCIOFO
CONAD PERCORSO QUALITÀ
300 g

1,99
€/kg 6,64

100%

KIWI CONAD
PERCORSO QUALITÀ
1 kg

2,29

IL BUONO DEL PAESE

PROVOLONE
VALPADANA DOP PICCANTE
SAPORI&DINTORNI CONAD

9,90
al kg

IL BUONO DEL PAESE

FORMAGGIO ASIAGO DOP
SAPORI & DINTORNI CONAD

10,50
al kg

GRANA PADANO DOP
CONAD sottovuoto,
1 kg circa
€15,90

-25%
11,90
al kg

IL BUONO DEL PAESE

Stagionatura minima
16 mesi!

PROSCIUTTO TOSCANO DOP
SAPORI&DINTORNI CONAD

23,90
al kg

Prodotta con semola rimacinata di grano duro molita in Altamura. L'utilizzo del Lievito Madre e la lenta e lunga lievitazione naturale assicurano una migliore digeribilità

PAGNOTTA DI SEMOLA
420 g circa

3,90
al kg

SALAME
MILANO O UNGHERESE
CONAD

15,90
al kg

SEPPIA
CON PISELLI

24,90
al kg

MACINATO SCELTO DI BOVINO
ADULTO CONAD
PERCORSO QUALITÀ

8,90
al kg

BRACIOLE DI SUINO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

14,90
al kg

FETTINE SCELTE
DI BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

13,90
al kg

POLPA EXTRA IN SVIZZERA
DI BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

9,90
al kg

ALETTE DI POLLO ARROSTO
CONAD
500 g

3,80
€/kg 7,60

CODE DI ROSPO
FRESCHE

18,90
al kg

VONGOLE VERACI GROSSE
confezione in retina

12,90
al kg

OFFERTE VALIDE DA GIOVEDÌ 1 A DOMENICA 11 DICEMBRE 2022

L'OPINIONE



Lampioni e piste del ghiaccio, chi ci capisce è bravo

di Luca Manservigi

A Ravenna i lampioni spenti di notte per risparmiare sulle bollette, su decisione dell'Amministrazione, hanno provocato una serie di proteste trasversali – cavalcate ovviamente dall'opposizione, ma non solo dell'opposizione – che probabilmente la stessa Amministrazione non si aspettava di dover affrontare, in questo periodo di caro energia. Eppure è solo l'ennesima occasione in cui la giunta – a Ravenna, ma non solo – pare fare calare decisioni dall'alto senza coinvolgere i cittadini, in questo caso tra l'altro, si è scoperto, senza neppure ascoltare le raccomandazioni della questura, in una provincia in cui si denunciano furti in appartamento più che da qualsiasi altra parte in Italia. “Eh ma, altrimenti avremmo dovuto tagliare su servizi sociali e cultura”, si è affannato a dichiarare il sindaco. Come se davvero la maggior parte dei cittadini fosse così interessata alla cultura. O come se davvero dei tagli alla cultura (a un certo tipo di cultura), in questo periodo fossero così scandalosi. Ma questo è un altro discorso.

Tornando al caro energia, è quantomeno bizzarro anche come Comuni governati dallo stesso (o quasi) centrosinistra abbiano preso decisioni così diverse. A Cervia, per esempio, l'illuminazione pubblica non si tocca, grazie ai led che garantirebbero già una buona dose di risparmio. A Cotignola, invece, è saltata l'illuminazione natalizia. A Lugo l'albero di Natale viene illuminando con una dinamo da bicicletta con il coinvolgimento dei cittadini, mentre da quello stesso Comune fanno sapere che installare la pista del ghiaccio, quest'anno, non sarebbe stato coerente con le politiche di contenimento energetico e sostenibilità ambientale tanto in voga. Peccato che così dicendo Lugo finisca per criticare apertamente chi invece ha deciso di farla lo stesso, tipo Faenza o la stessa Ravenna, dove però i promotori si sarebbero impegnati a piantare in cambio un tot di alberi, assicurano dall'Amministrazione (ci sarebbe da ridere per non piangere...). Nel frattempo, le opposizioni gridano allo scandalo contro la pista di pattinaggio, dove c'è, e contro la decisione opposta di non installarla, dove invece non c'è (come per esempio a Cervia e Milano Marittima, con la Lega che se ne lamenta...). E a Ravenna, per tornare all'inizio, l'opposizione sfila invece “per la luce” (ne parliamo a pagina 4) poche settimane dopo aver votato insieme alla maggioranza una mozione in cui si prevedeva la possibilità pure di spegnerla, quella stessa “luce”... Chi ci capisce, questa volta, è davvero bravo.

SOMMARIO

7 ECONOMIA

L'E45 CHIUSA PER LAVORI FINO A METÀ DICEMBRE



12 SOCIETÀ

LA ROCCA BRANCALEONE SI RIFÀ IL LOOK



18 CULTURA

PROVE APERTE CON IL MAESTRO MUTI



22 GUSTO

PER UNA GRIGLIATA A REGOLA D'ARTE



I-VIII INSERTO

EVENTI E IDEE REGALO: IL NOSTRO SPECIALE NATALE



L'OSSERVATORIO



Dall'acqua potabile al povero Pistulì

di Moldenke

Per rendere l'idea di quanto questa crisi – tra pandemia e carovita – abbia colpito duro anche da queste parti, bastano due copia-incolla da comunicati inviati alla stampa recentemente dal Comune di Ravenna.

Il primo era riferito alle case dell'acqua pubblica: «Dall'1 dicembre l'importo di erogazione dell'acqua frizzante, quella addizionata ad anidride carbonica, passa da 5 centesimi a 10 centesimi, mentre è stato fissato a cinque centesimi a litro il costo dell'acqua naturale (finora gratuita, ndr). Il provvedimento si è reso necessario a causa dei significativi aumenti dei costi dell'energia e dell'anidride carbonica, diventata peraltro scarsamente reperibile, e in conseguenza dei periodi di siccità sempre più lunghi e frequenti che rendono l'acqua potabile un bene ancora più prezioso da gestire in un'ottica di salvaguardia e riduzione degli sprechi». Mi viene da piangere, vorrei pagarla ancora di più, l'acqua sfusa, se fosse possibile.

L'altro comunicato riguardava il nuovo progetto definitivo della Rocca Brancaleone, che non avrà la copertura come strombazzato su social e giornali neppure tre anni fa. «Gli ultimi due anni sono stati fortemente condizionati dalla pandemia, che ha rallentato l'iter operativo per l'elaborazione tecnica del progetto definitivo/esecutivo del terzo e del quarto lotto e ha costretto l'Amministrazione ad affrontare impreviste priorità di carattere igienico/sanitario, con conseguente ridestinazione di forze-lavoro, impegni e risorse. Il Comune ha dovuto ripensare l'intervento per renderlo compatibile alle attuali condizioni di mercato anche alla luce degli aumenti dei costi che hanno colpito il settore dell'edilizia». E quindi zitti e muti.

Tre anni terribili, che hanno pesato probabilmente anche nella scelta dei nomi dei nostri animali domestici, a cui abbiamo addossato colpe non loro. Cito da un'inchiesta del *Carlino* sui quasi 6.600 cani attualmente registrati all'anagrafe canina del Comune, in cui vengono citati «alcuni tra i nomi più bizzari come 'Gianlupo', 'Saraghina', 'Zuppa Imperiale', 'Abracadabra ancora tu' e tra i più simpatici come 'Ponga', 'Gatto scemo' e 'Pistulì'». “Gatto scemo”, siamo tutti con te.



Autorizzazione Tribunale di Ravenna

n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXI - n. 980

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

Area clienti: **Denise Cavina**

tel. 335 7259872 - commerciale1@reclam.ra.it

Amministrazione: **Alice Baldassarri**

amministrazione@reclam.ra.it

Stampa: **Centro Servizi Editoriali srl**

Stabilimento di **Imola**

Direttore responsabile: **Fausto Piazza**
Collaborano alla redazione: **Andrea Alberizia, Federica Angelini, Luca Manservigi, Serena Garzanti** (segreteria), **Maria Cristina Giovannini** (grafica).
Collaboratori: **Roberta Bezzi, Albert Bucci, Matteo Cavezzali, Francesco Della Torre, Alessandro Fogli, Francesco Farabegoli, 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



SCOPRI I SERVIZI

OGNI GIORNO CI IMPEGNIAMO PER DARTI SOSTEGNO E AFFIANCAMENTO CON TANTI SERVIZI.

COSÌ PUOI CONCENTRARTI SU CIÒ CHE SAI FARE MEGLIO, IL TUO LAVORO.

LIBERAZIONE

A Palazzo Rasponi "le origini del fascismo"
Domenica mattina le celebrazioni nelle piazze

In occasione del 78° anniversario della Liberazione di Ravenna, sabato 3 dicembre alle 10.30 nella Sala Nobile di Palazzo Rasponi, in piazza Kennedy n. 12, ci sarà la presentazione del volume "Le origini del fascismo in Emilia-Romagna 1919-1922" Edizioni Pendragon, 2022. Nell'occasione sarà proiettato anche il documentario "Incendio alla libertà: l'assalto fascista alla cooperazione ravennate" realizzato per la visita a Ravenna del Presidente Sergio Mattarella nello scorso mese di luglio. Domenica 4 dicembre, alle 11 in piazza del Popolo, si svolgerà la cerimonia di deposizione di corone e omaggio alla lapide in memoria dei caduti della Seconda guerra mondiale alla presenza del picchetto d'onore militare. Seguirà l'esibizione della banda città di Ravenna.

A Russi, oltre alla cerimonia in piazza con la banda e a teatro di domenica mattina, lunedì 5 dicembre alle 20.30 alla biblioteca comunale è in programma una cine-lezione su "Come viene presentato il fascismo nel cinema italiano" a cura di Giuseppe Masetti, direttore Istituto Storico della Resistenza.

IMPIANTI SPORTIVI



VA DESERTO IL BANDO PER LA GESTIONE DEL PALA DE ANDRÉ

È andato deserto il bando per la gestione del Pala De André. A spaventare, probabilmente, la complessità del bando stesso (è stata scelta la procedura negoziata per un valore stimato di circa 3,5 milioni di euro per il biennio 2023-2024) e i costi energetici, da sempre criticità della struttura, ancor di più oggi in un periodo di caro energia. Ora il Comune non esclude l'ipotesi di gestire il palazzetto direttamente dopo il 31 dicembre, quando scadrà la concessione agli attuali gestori. In attesa magari di formulare un bando unico comprendente anche il nuovo palazzetto in costruzione a pochi metri, presumibilmente dal 2025.

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 – 19.30

DALL'1 AL 4 DICEMBRE

MONTANARI viale Mattei 30
tel. 0544 451401;

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

DANTE via Tono Zancanaro 169
(Lido Adriano) - tel. 0544 496826.

DAL 5 ALL'11 DICEMBRE

ACABA via dei Poggi 82
tel. 0544 61383;

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

GUERRINI piazza Garibaldi 7
(S. Alberto) - tel. 0544 528110.

+ 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



SANDY

Sandy è una bellissima cagnolina, affettuosissima, allegra e socievole. Giovanissima (nata in settembre 2021), ha

vissuto in casa nei primi mesi di vita. Sicuramente una sistemazione con un bello spazio esterno recintato e la possibilità di stare al calduccio la sera sarebbero per lei l'ideale! Per adottarla contattate via messaggio il **339 8952135**, sarete richiamati!

ADOTTAMICI



MARIO

Appena sei mesi (nato in maggio 2022), un po' timido inizialmente ma affettuosissimo quando si scioglie,

aspetta la persona giusta che rispetti i suoi tempi e lo inonda di affetto. Per conoscere Mario chiamate il numero **340 8961224**

CARO ENERGIA

I lampioni della discordia:
a Ravenna una marcia
di protesta "per la luce"

Con lo spegnimento di notte il Comune
a fine anno avrà risparmiato 230mila euro

I partiti di opposizione in consiglio comunale a Ravenna organizzano una "marcia per la luce" per protestare contro la decisione della giunta De Pascale di ridurre le ore di accensione dei lampioni stradali di notte per contenere l'aumento delle bollette (*nella foto* uno scatto "troppo buio" dell'ex candidato sindaco del centrodestra Filippo Donati). L'appuntamento è per **venerdì 2 dicembre** con partenza contemporanea alle 19 sia da Porta Sisi (accesso di via Mazzini) che da Piazzale Farini (davanti alla stazione) per arrivare congiuntamente in Piazza XX Settembre (piazza dell'Aquila). A chi partecipa è richiesto di utilizzare durante il percorso una torcia elettrica o la luce del cellulare che, alle 20, verranno simbolicamente spente.

I promotori promettono un evento privo di simboli di partito, bandiere o altri vessilli (ha aderito anche l'associazione di sinistra Ravenna in Comune): «Sarà aperto a tutti quelli che vorranno chiedere la revisione di questa decisione, o quanto meno una negoziazione della stessa, perché gravemente colpiti in modo più o meno diretto».

Le forze politiche di minoranza lamentano che la misura sia stata emanata «in maniera completamente unilaterale dalla maggioranza dall'amministrazione comunale, senza alcun contraddittorio e senza il confronto con l'opposizione o le associazioni di categoria».

La riduzione dell'illuminazione stradale avrebbe effetti sulla sicurezza dei cittadini: «In primis coloro che hanno turni di lavoro che li costringono a tornare a casa in piena notte, oppure le giovani donne, che sovente raccontano di rimanere costantemente collegate in videochiamata quando devono rincasare da sole». Alcuni casi di furti e danneggiamenti nelle ore buie si sarebbero già verificati in città, creando un certo allarme nella popolazione.

La maggioranza che governa la città sui social sta facendo però notare come poche settimane fa in consiglio comunale sia stata approvata all'unanimità una mozione per il contenimento delle spese energetiche che impegnava sindaco e



giunta «ad attuare misure di razionalizzazione e riduzione del servizio di illuminazione pubblica a carico del bilancio comunale, anche in termini di ore di funzionamento, mantenendo comunque alta l'attenzione alle garanzie di sicurezza e di contrasto al degrado».

Sul tema è intervenuto anche il vicesindaco Eugenio Fusignani, dicendo di temere un aumento dei furti e annunciando di aver chiesto i dati per fare un raffronto tra la criminalità di queste settimane e quella registrata nello stesso periodo del 2019 e del 2021. «Se dovesse aumentare – ha detto – occorrerà tagliare su altro».

I risparmi del Comune. Per completezza d'informazione, ricordiamo i costi e il risparmio previsto per il Comune di Ravenna. Senza la riduzione delle ore di accensione deliberata, il canone annuo 2022 (per 4.028 ore di funzionamento inizialmente previste) aumenterebbe di 2.386.788 euro, passando da 3.830.137 euro del 2021 a 6.216.926 del 2022, Iva compresa. Per il 2023 la previsione dell'importo per la quota di energia relativa agli impianti di illuminazione pubblica per complessive 4.000 ore sarebbe di 6.052.700 euro (Iva compresa), calcolata sulla base delle tariffe attuali. In virtù della riduzione delle ore di accensione deliberata, il risparmio atteso su base annuale è di 1.122.062 euro, passando dai complessivi 6.052.700 euro per 4.000 ore di funzionamento a 4.930.637 per 2.713 ore di funzionamento (Iva compresa). Parametrando i calcoli sul periodo che manca alla fine del 2022, il Comune prevede per quest'anno un risparmio di 230.266 euro.

POLITICHE DI GENERE

A Russi una mostra sul "cammino" delle donne

Inaugura venerdì 2 dicembre alle 15 all'Ex Chiesa in Albis di Russi la mostra dal titolo "Passi di Libertà. Il cammino dei nostri primi 70 anni", curata da Elena Falciano (Archivio e fototeca Spi Cgil Reggio Emilia) e Caterina Liotti (Centro documentazione donna Modena). La mostra ripercorre la strada fatta e quella ancora da fare per la piena cittadinanza delle donne.

La mostra si potrà visitare fino all'11 dicembre nelle giornate di venerdì, domenica, martedì e giovedì dalle 10 alle 12, il sabato dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18.

**TANTI
PRODOTTI
ITALIANI
OLTRE 70.000
ARTICOLI**

BODA

MARKET

Lo shopping per tutta la famiglia

**ABBIGLIAMENTO • CALZATURE • BIANCHERIA • PELLETTERIA
CASALINGHI • FERRAMENTA • GIOCATTOLI • ARTICOLI PER ANIMALI**

**SCOPRI
LE ALTRE
OFFERTE!
SEGUICI SU**



TUTTO PER IL TUO NATALE



FINO AL 8/12

**I PRODOTTI
NATALIZI
SONO IN SCONTO
FINO AL 30%**

**(ECLUSO LE BUSTE, LE SCATOLE
LA CARTA DECORATA, LE LUCI AB.M IDEA)**

Ravenna, via Achille Grandi 48 (Zona Bassette)  vicino fermata bus n. 90 e 303

AGENDA

Aumenta il prezzo dell'acqua del sindaco

Nuove tariffe per la cosiddetta acqua del sindaco, quella erogata dalle casette pubbliche nel comune di Ravenna. Dall'1 dicembre la frizzante passa da 5 centesimi a 10 centesimi al litro, mentre è stato fissato a cinque centesimi a litro il costo dell'acqua naturale, che finora era gratuita. Le motivazioni sono l'aumento dei costi dell'energia e dell'anidride carbonica. Le case dell'acqua interessate dal provvedimento sono cinque: in piazza Sighinolfi, in piazza Medaglie d'Oro, a Savarna, a Mezzano e nel quartiere San Giuseppe.

Un bando per 12 anni per l'edicola in viale Mattei

Fino al 9 dicembre è possibile presentare una domanda al Comune di Ravenna per l'assegnazione della concessione di area pubblica per l'edicola di viale Mattei 28/a. La concessione avrà la durata di 12 anni. Il bando, consultabile sul sito del Comune, non prevede il pagamento di canoni.

A Faenza concorso pubblico per il segretario del Mic

La Fondazione del Museo internazionale delle ceramiche (Mic) di Faenza ha indetto un concorso per il ruolo di segretario generale a tempo parziale di 36 ore settimanali. Domande entro il 12 dicembre 2022. Il bando completo è pubblicato su www.mic-faenza.org.

Il Comune premia 9 donne per le storie delle loro imprese

Il premio "Impresa, lavoro, donna" promosso dal Comune di Ravenna – con lo scopo di rendere visibili le imprese e il lavoro femminile e di continuare a operare sui margini di crescita e sviluppo dello stesso – è arrivato alla terza edizione. Quest'anno l'iniziativa ha valorizzato le storie delle imprenditrici femminili: come sono nate, cresciute e si sono consolidate nel tempo e le difficoltà che hanno incontrato lungo il loro percorso. Queste le 9 premiate (su 49 candidature): Sara Panzavolta, Alice Keller e Veronica Truttero (libreria Momo); Letizia Cortesi (Cam); Beatrice Bendazzi (forno nonna Iride); Eleonora Casadio (vice presidente di Officina della Musica); Sara Ferretti (Karma Parrucchieri); Sara Segati (biologa al Cestha); Valentina Valentini (agriturismo "La Casina").

Tre giorni di cultura digitale a Faventia Sales

Dall'1 al 3 dicembre la cultura digitale approda a Faenza con After, festival regionale che s'intreccia con i Digital Days organizzati dall'Unione della Romagna Faentina. Gli eventi, tutti gratuiti, si svolgono a Faventia Sales in via San Giovanni Bosco 1. In particolare un focus dedicato all'industria 4.0 dalle 10 del 3 dicembre con un talk per un confronto su digitalizzazione e formazione, competenze e sostenibilità. Interverrà Luca de Biase, editor di innovazione de Il Sole 24 Ore. A discutere con lui: Dario Cusumano (Giuliani-Vire-Zeta), Alessandro Curti (Curti) e Lorenzo Agostini (AdapTronics), affiancati da Alessandro Golfarelli (Romagna Tech). Dalle 16.30 alle 18 un laboratorio per ragazzi "Coding e robotica educativa" a cura di Palestra della Scienza. Info www.afterfestival.it.

RAPPORTO FIMAA

Il mercato delle case corre veloce: nel 2021 compravendite in aumento del 40 per cento in provincia

Le previsioni per il 2022 sono in linea con i numeri dei 12 mesi precedenti e ipotizzano un aumento dei prezzi medi del 2,9 per cento nel capoluogo

Il 2021 in provincia di Ravenna ha visto 6.559 scambi di abitazioni, un aumento sull'anno precedente del 40,6 per cento. E nel 2022 si potrebbero raggiungere 6.850 compravendite. Sono i dati principali del "Rapporto 2022 del mercato immobiliare a Ravenna e provincia" realizzato dal sindacato Fimaa e da Confcommercio, presentati nella mattinata del 18 novembre a Palazzo Rasponi.

Il docente dell'Università di Bologna Stefano Stanzani ha analizzato il notevole aumento di scambi abitativi avvenuto nei primi sei mesi dell'anno, anche se con percentuali più ridotte rispetto al 2021: 12,6 per cento in città e 6,7 nei comuni non capoluogo (+9,4 nell'intera provincia). Se nel terzo e quarto trimestre dell'anno 2022 si scambiassero tante abitazioni quante ne furono scambiate nella seconda parte del 2021, gli scambi residenziali 2022 in città risulterebbero 3.210 (contro i 3.028 dello scorso anno; +6 per cento), mentre negli altri comuni si arriverebbe a 3.643 scambi (+3,2 per cento).

L'indice di intensità del mercato immobiliare, che rappresenta la quota dello stock compravenduto nel 2021, si è attestato per la provincia sul 2,8 per cento con un deciso rialzo sul 2020 (era 2,03): tra le macroaree provinciali la massima dinamicità immobiliare nel cervese (con il 13,4 per cento degli scambi dell'intera provincia), seguito da Ravenna (con oltre il 46% degli scambi della provincia), cui seguono appaiate le aree dell'Alta Pianura del Lamone e della Bassa Romagna (oltre 37% degli scambi 2021 della provincia insieme).

A Ravenna, invece, si sono evidenziate nel 2021, tra le zone a migliore dinamicità in rapporto allo stock abitativo esistente Porto - Bassette, Fornace Zarattini, Casalborsetti; mentre, all'opposto, un mercato più statico si è registrato a Borgo San Rocco, Zona Rurale e frazioni minori, Centro storico e Borgo Montone. Da notare come il Centro storico, fino al 2019 nelle prime posizioni in graduatoria, sia slittato indietro, a testimoniare una probabile maggiore ricerca da parte della domanda di spazi verdi e meno caotici.

Considerando le zone più significative dal punto di vista del nu-

Il Centro storico non è più in cima alle graduatorie di immobili ceduti: si cercano più spazi

AGRICOLTURA

Siccità e caldo hanno segnato l'annata agraria

Cia ha presentato i risultati provinciali per le principali colture

La Cia-Agricoltori Italiani Romagna ha presentato i dati dell'annata agraria 2022. Le anomalie climatiche del 2022, con una siccità estrema legata ad un'estate calda e a temperature elevate che si sono protratte a lungo anche nell'autunno, hanno determinato ulteriori evidenti criticità sul piano produttivo, seminativo e della difesa delle colture. Le precipitazioni fra maggio e luglio 2022 segnano un -60,6% e nel mese di ottobre un -95%.

Al 30 settembre 2022 l'agricoltura in provincia conta 6.439 imprese attive (pari al 18,7% del totale provinciale) e subisce una riduzione, in termini di variazione percentuale, del -1,7% rispetto al terzo trimestre del 2021 (-3,8% sullo stesso periodo del 2022). Le imprese femminili agricole sono 976 (29 aziende in meno rispetto ad un anno fa).

Fra le più importanti tipicità frutticole registrano una contrazione degli ettari coltivati (in scia quelli in produzione): pesco -7,5%, pero -5,5%, nettarina -3%, albicocco -1%. Pesco e nettarina insieme segnano sul 2018 un -35% di superfici coltivate. Buone le produzioni rispetto agli anni precedenti, in particolare sul 2021 e sul 2020 di scarsissima produzione, anche se sempre sotto il loro potenziale produttivo medio. Aumento degli ettari coltivati e in produzione per ciliegio, melo, actinidia, olivo, (sia sul 2021, sia sul 2018). Per le superfici coltivate l'actinidia riporta un +4,8% sul 2021, trainata dalla maggiore estensione della varietà "gialla", il ciliegio +4%, il melo +3% sul 2021. L'olivo incrementa l'estensione sul 2021 di circa il +2%.

La produzione del ciliegio è in aumen-



mero di scambi (quota percentuale superiore al 10% di scambi del Comune) le zone con il maggior indice di intensità sono dunque state Lido Adriano - Lido di Dante (12,6% compravendite sul totale e indicatore di intensità pari a 3,94%), la Cintura alla zona centrale (14,7% con indice di intensità pari a 2,87%) e Borgo San Rocco - Stadio - Tribunale (16,9% di scambi e indicatore di intensità al 2,77%).

Anche se nel 2021 il dato favorevole delle quantità scambiate non si accompagna ad aumenti tendenziali dei prezzi medi di vendita, per il 2022 si registra, in base ai dati preliminari raccolti dalla rilevazione, una ripresa dei prezzi medi: +2,9% nel capoluogo e dell'1% nei comuni minori della provincia rispetto al 2020: in tal modo, i prezzi del 2022 risulterebbero superiori ai dati registrati nel 2004 del 13,4% in città e di oltre il 6% nei comuni minori della Provincia (rispetto al 2011, anno del picco massimo rilevato, l'indice 2021 risulta rispettivamente -4,4% e -7,7%).

Un resoconto più dettagliato sul sito www.ravennaedintorni.it.

Maria Vittoria Fariselli

to del +4% sul 2021. Il melo registra per produzione +21% sul 2021. Per l'actinidia si prevede una produzione in aumento nel ravennate di circa il +32%. Produzione in aumento anche per le olive ravennate: quasi +108% sul 2021 con rese medie pressoché raddoppiate.

Tendenzialmente stabili le superfici del susino. Produzione in aumento rispetto al 2021 (circa +166%) quasi in linea col 2018, però sotto il potenziale. Mercato deludente anche per le Angeleno che in genere seguono andamenti migliori. Nel vitivinicolo, ettari coltivati e in produzione in incremento di circa il +2% sul 2021 e anche i quintali di uva raccolti e gli ettolitri di vino (circa +10%) rispetto al 2021, in calo però entrambe le voci di circa il -20% nel confronto con i dati del 2018.

INFRASTRUTTURE/1

E45 chiusa 3 settimane nel tratto tra Adriatica e Standiana verso sud

Transito vietato per lavori
Sul percorso alternativo resteranno accesi i lampioni tutta la notte



Fino al 18 dicembre la careggiata sud della E45, quella in direzione Cesena, sarà chiusa al traffico per lavori nel tratto tra l'innesto con la statale 16 Adriatica e lo svincolo con la provinciale 101 Standiana. Per il periodo dei lavori sarà possibile effettuare il seguente itinerario alternativo: Sp 118 Dismano per poi entrare nuovamente sulla E45 o allo svincolo della Sp101 Standiana o proseguendo fino a Casemurata. Per il periodo dei lavori, tutti gli impianti di illuminazione pubblica sulle strade interessate alla deviazione del traffico nel territorio del comune di Ravenna, quindi via Dismano Sp 118 e via Lunga Sp 101, compresa l'intersezione a Osteria, rimarranno accesi tutta la notte al pari di tutte le strade Anas.

INFRASTRUTTURE/2

Via Trieste a Marina chiusa tra due rotonde

Il tratto di via Trieste a Marina di Ravenna tra la rotonda Pinaroli e la rotonda Lagunari, cioè il tratto che attraversa la pineta parallelamente al lungomare, sarà chiuso per lavori eseguiti da Anas fino al 16 dicembre 2022. È previsto un risanamento profondo della strada. Il transito dei veicoli è deviato in viale della Pace, viale delle Nazioni e viale Ciro Menotti. Vietato il transito dei trasporti eccezionali.

INFRASTRUTTURE/3

Lavori per un milione di euro su due km di Classicana

Manutenzione straordinaria sulla statale Classicana a Ravenna nel tratto di 2 km tra via Piomboni e l'inizio della rampa in prossimità del ponte su via Darsena San Vitale. In questo tratto la Classicana costituisce l'unica arteria di accesso all'area industriale-portuale a sud del Candiano. Non sono previste interruzioni al transito. Costo un milione di euro diviso equamente tra Comune di Ravenna e Autorità portuale.

INFRASTRUTTURE/4

L'AEROPORTO DI FORLÌ SEMPRE PIÙ "VICINO" ALLA ROMAGNA, CON UNA NUOVA COMPAGNIA

Nasce il progetto Go To Fly: nuove destinazioni per promuovere il turismo internazionale anche a Ravenna

Sempre più "l'aeroporto della Romagna". È l'ambizione del Ridolfi di Forlì, "rinato" nella primavera del 2021, che nei giorni scorsi ha presentato in questo senso la grande novità del 2023, ossia l'avvio dell'attività di una nuova compagnia aerea virtuale, Go To Fly, gestita da F.A., la stessa società che ha ottenuto in concessione (per i prossimi 30 anni, notizia ufficiale delle ultime settimane) l'aeroporto. Una compagnia che avrà a disposizione due aerei di altri vettori e che mirerà a sviluppare un traffico (incoming e outgoing) a beneficio della Romagna e quindi con un'attenzione particolare ai servizi aerei per migranti italiani e stranieri, quelli legati a un turismo classico e anche religioso (promettenti, in particolare, possono essere i collegamenti con una meta come Lourdes).

Fianco a fianco con la compagnia aerea opererà un nuovo tour operator "gemello", Go to Travel, in questo caso indirizzato non al cliente finale, ma ad operatori organizzati, per servizi esclusivamente di outgoing.

Il tutto in coordinamento con la Dmc "In Romagna", società formata dalle associazioni di categoria Confcommercio e Confesercenti di Forlì, Cesena e Ravenna, che si appoggia al Ridolfi per gestire l'incoming turistico, con l'obiettivo di convogliare turisti stranieri verso strutture ricettive e attrazioni romagnole. Oltre 40 le strutture che hanno già aderito al progetto, con l'obiettivo di arrivare a un numero chiuso di 40 nell'area di Forlì e Cesena, 100 a Cervia e Milano Marittima,

100 a Cesenatico e i comuni costieri della provincia di Forlì-Cesena e 60 a Ravenna, Lidi Ravennati e Bassa Romagna. L'aeroporto di Forlì chiuderà il 2022 con circa 90mila passeggeri transitati, una cifra che si spera possa toccare quota 200 mila entro il 2024, come riportato dal marketing director di Forlì Airport, Andrea Gilardi.



* Valore totale Montepremi: 10.680 euro. Scopri il regolamento completo sul nostro sito.

[Divertimento, **CACCIA AL TESORO**, Premi]



**CACCIA AL TESORO
NATALIZIA
DA VENERDÌ 2
A DOMENICA 11 DICEMBRE!**

**VIENI A CERCARE I 5 QR CODE
NASCOSTI NEL CENTRO:
potrai vincere una pallina di Natale emoji
e partecipare all'estrazione finale delle
nostre **GIFT CARD** e altri fantastici premi*.**



INQUADRA IL QR CODE
E SCOPRI COME PARTECIPARE



SHOPPING CENTER ESP RAVENNA - VIA M. BUSSATO, 74, 48124 RAVENNA

CIBO

Boom di prodotti Dop e Igp E in provincia si produce anche la Mortadella di Bologna...

In Emilia-Romagna i certificati valgono il 31 per cento del fatturato dell'intero settore agroalimentare



Lo Squacquerone di Romagna è uno dei 5 prodotti Dop che possono essere realizzati anche in provincia di Ravenna

L'Emilia-Romagna è la prima regione italiana per impatto Dop e Igp, denominazioni che identificano produzioni agricole e alimentari che devono la propria qualità principalmente al luogo di origine o al metodo tradizionale di produzione. Con un valore attestato sul cibo a 3,1 miliardi di euro, che diventano 3,6 miliardi complessivi, se sommati al vino, pari complessivamente al 31 per cento del fatturato totale del settore agroalimentare (10 punti percentuali in più rispetto alla media nazionale).

È quanto emerge dalla presentazione nei giorni scorsi della ventesima edizione del rapporto Ismea-Qualivita, che certifica molto più di una semplice ripresa della *Dop economy* italiana: dopo un 2020 segnato dalla pandemia, nel quale il settore aveva comunque mostrato una buona capacità di tenuta, il comparto del cibo e del vino Dop Igp nel 2021 raggiunge un valore complessivo alla produzione pari a 19,1 miliardi di euro (+16,1 per cento su base annua) e un export da 10,7 miliardi di euro (+12,8 per cento). Un quadro che delinea una grande forza propulsiva da parte delle filiere dei prodotti Dop Igp, da sempre espressione di un patrimonio economico per sua natura non delocalizzabile, frutto del lavoro coeso di un sistema complesso e organizzato che in tutto il territorio nazionale coinvolge 198.842 operatori e 291 Consorzi di tutela autorizzati dal Ministero.

L'Italia è il paese dell'Unione Europea con più prodotti Dop, Igp e Stg (*vedi box per le differenze*), 845 in totale tra cibo e vino, di cui 78 in Emilia-Romagna, quinta regione italiana, ma prima se si considera solo il comparto cibo, con 44 prodotti Dop e Igp registrati. Tra questi, 14 possono essere prodotti anche in provincia di Ravenna, secondo i rigidi disciplinari previsti. Andando a elencarli, si va dalla frutta e verdura Igp (la **Pera dell'Emilia-Romagna**, la **Pesca e Nettare di Romagna** e lo **Scalognone di Romagna**, quest'ultimo solo se coltivato, restando in provincia, nei comuni di Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese, Faenza, Riolo Terme e Solarolo) a formaggi Dop come lo **Squacquerone di Romagna** (e il **Grana Padano** e il **Formaggio di Fossa di Sogliano**, che è possibile produrre anche nel Ravennate, nonostante al momento non succeda, secondo i rispettivi consorzi), passando naturalmente per la **Piadina Romagnola**, il cui marchio Igp è presente però quasi esclusivamente nella versione industriale e non nei chioschi. Sempre (anche) in provincia (in particolare alla Golfiera di Lavezzola) si produce poi la **Mortadella di Bologna**, il **Cotechino** e lo **Zampone di Modena** – tutti marchi Igp – così come i **Salamini italiani alla cacciatora**, marchiati invece Dop. Resta da citare la Dop più autentica della provincia, l'**Olio di Brisighella** (*vedi pagina a fianco*), l'unica che porta il nome di una località ravennate. A chiudere la lista due marchi Igp di carne – il **Vitellone Bianco dell'Appennino centrale** e l'**Agnello del Centro Italia** – che possono (così come effettivamente avviene) essere lavorati anche nei comuni (in particolare collinari) del Ravennate. (**lu.ma.**)

Cosa significano i marchi

A fornire le definizioni di Dop e Igp è il Regolamento europeo. La **denominazione di origine** è un nome che identifica “un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata”. L'**indicazione geografica** è invece un nome che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata”.

Il marchio Dop, in soldoni, indica che tutto il processo produttivo, dalla prima all'ultima fase, deve esplicitarsi nella zona stabilita, per ottenere invece il marchio Igp basta che una singola fase del processo produttivo avvenga nella zona di riferimento.

A questi marchi si è aggiunto recentemente anche quello **Stg**, ossia **specialità tradizionale**, che identifica uno specifico prodotto o alimento “ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento; ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente”. Al momento sono solo 4 gli Stg in Italia: la mozzarella, la pizza napoletana, il sugo all'Amatriciana e i Vincisgrassi alla maceratese.

VINO

SUA MAESTÀ L'ALBANA E GLI ALTRI DOC E IGT DI RAVENNA (E DELLA ROMAGNA)

Una breve guida per districarsi tra marchi e origini

La legge della Comunità Europea “Ocm Vino” ha introdotto nel 2010 una rigorosa suddivisione tra vini con origine e senza origine. Il primo gruppo (dei senza origine – o Vdt-Vini Da Tavola – non parleremo) è suddiviso in Igp (Indicazione Geografica Protetta) – che in Italia si può indicare anche come Igt (Indicazione Geografica Tipica) – e Dop (Denominazione di Origine Protetta), definizione che qui comprende i vini Doc e Docg, rispettivamente Denominazione di Origine Controllata e Denominazione di Origine Garantita. In pratica la denominazione d'origine è una sorta di attestato che dovrebbe (ma non prendiamolo come oro colato) assicurare migliore qualità e maggiore tutela per il consumatore, in quanto ognuna di queste categorie – Igt, Doc e Docg – è regolamentata da un disciplinare che indica il modo con cui un determinato vino appartenente a una denominazione deve essere prodotto lungo tutto il suo ciclo. Dalla vigna alla cantina fino all'imbottigliamento e all'etichettatura, ogni fase deve rispettare le regole imposte dal disciplinare, che diventa più restrittivo e selettivo man mano che si scala la piramide qualitativa. Di fatto il disciplinare per i vini Igt impone regole meno restrittive di quello per i Doc, che sarà a sua volta meno condizionante di quello per i Docg, regole che vanno dalle zone di produzione alla resa per ettaro, dai vitigni utilizzati al titolo alcolometrico minimo, dal periodo minimo di affinamento fino alle tipologie prodotte (spumante, rosé, passito, ecc.). Un esempio su tutti può essere quello relativo alla differenza di affinamento tra Rosso di Montalcino (Doc) e Brunello di Montalcino (Docg): provenienti dalla stessa zona geografica – il territorio di Montalcino in Toscana – e dalla stessa tipologia di vigneti (sangiovese), per il disciplinare però il Brunello può essere immesso sul mercato soltanto cinque anni dopo la vendemmia, mentre per la commercializzazione del Rosso è indicato un solo anno di affinamento.

Concentrandoci sul nostro territorio, in Emilia-Romagna abbiamo 9 Igt, 18 Doc e 2 Docg (la regione con più di tutto è il Piemonte, 19 Docg e 42 Doc). Dando poi un'occhiata a cosa succede nella provincia di Ravenna, vediamo che gran parte dell'areale, soprattutto faentino, è attraversato dall'unica Docg romagnola, ossia la **“Romagna Albana”** (con tutte le tipologie – secco, passito, passito riserva, dolce, amabile –, oltre alla Spumante, che è una Doc autonoma). Poi ci sono altre 6 Doc: la **Bosco Eliceo**, condivisa con Ferrara, divisa in Bianco (ossia un uvaggio di trebbiano romagnolo, sauvignon, malvasia bianca di Candia), Fortana, Merlot e Sauvignon; la **Romagna Cagnina** (da uve terrano); la composita **Colli di Faenza**; la **Romagna Pagadebit** (da uve bombino); la **Romagna Sangiovese** (*ça va sans dire*) con Novello, Riserva e Superiore, e infine la **Romagna Trebbiano** (con anche Frizzante e Spumante). Tra l'altro la Doc Romagna Sangiovese è suddivisa in 16 MGA, cioè le Menzioni Geografiche Aggiuntive, sorta di autorizzazioni o concessioni ulteriori, che, indicando l'esatta zona di produzione (Predappio, Bertinoro, Castrocaro, ecc.) danno più pregio alle bottiglie, soprattutto agli occhi del consumatore. Per quel che riguarda le Igt della nostra provincia, ne troviamo tre, Ravenna, Rubicone e Sillaro. Esaminarle in dettaglio trasformerebbe questo articolo nell'Iliade, quindi buttiamo un occhio alla **Ravenna**, la più corposa, con ben 35 vini tra rossi, bianchi e rosati che raccontano le varietà del territorio ravennate. Si va dalla bonarda al marzemino, passando per moscato bianco e riesling, ma i più interessanti, a mio avviso, sono centesimino, uva Longanesi e malbo gentile. Allargando il discorso a tutta la Romagna solatia, ecco altre 3 Doc, Colli di Rimini (Rosso, Bianco, Cabernet Sauvignon, Biancame, Rébola – spettacolare – e Sangiovese), Colli di Romagna Centrale (numerosi comuni in provincia di

Forlì-Cesena), dove agli ubiqui sangiovese e trebbiano sono stati affiancati alcuni dei cosiddetti vitigni internazionali (merlot, chardonnay, sauvignon), e Colli di Imola. E gli amici emiliani come se la passano? Molto bene, direi. Anche loro hanno una Docg, la Colli Bolognesi Classico Pignoletto, e 12 Doc, tra le quali vanno assolutamente menzionate le tre del lambrusco (Sorbara, Salamino di Santacroce e Grasparossa di Castelvetro), la Ortrugo (un bianco del piacentino splendido), la Scandiano e Canossa (il cui fiore all'occhiello è il Bianco Classico Superiore da vitigno spergola) e la Gutturino, nel piacentino, dove croatina e barbera dominano.

Alessandro Fogli



TESTIMONIANZE

Il primo olio certificato d'Italia, unica Dop nata in provincia: la storia millenaria del "Brisighello"

A promuovere il marchio, in particolare, il lavoro della Cab, cooperativa agricola con oltre 300 soci conferitori. Ne parla il presidente Sergio Spada. «Così preserviamo il territorio. Fondamentale l'investimento del nuovo frantoio»

La Dop di Brisighella ha compiuto nei mesi scorsi 26 anni. Un riconoscimento importante (fu tra le prime cinque Denominazioni d'Origine Protetta assegnate in Italia, la prima per un olio) a coronamento di una storia millenaria, quella dell'olivo nell'area di Brisighella, portata a compimento in particolare da una cooperativa, l'Agricola Brisighellese (Cab), nata nel 1962 dall'idea di alcuni agricoltori allo scopo di valorizzare e promuovere le produzioni vitivinicole ed olearie del territorio.

Il frantoio sociale apre invece nel 1972 e qualche anno dopo – su impulso del ristoratore e sommelier Nerio Racagni – nasce l'idea di imbottigliare l'olio e, soprattutto, di certificarlo. Ecco quindi il "Brisighello", marchio che rappresentava un'autocertificazione metodica che seguiva un disciplinare preciso, sorta di *Doc ante litteram*, che anticipò di vent'anni la certificazione ottenuta negli anni novanta in sede europea. Nel marzo del '97, l'Olio Extra Vergine Brisighella è stato il primo a uscire sul mercato con il marchio Dop.

Oggi la Cab produce circa il 95 per cento dell'olio Dop "Brisighella", forte del conferimento di oltre 300 soci che portano la cooperativa a produrre circa 700 quintali di olio all'anno (di cui circa 300 Dop, rispettando quindi il rigoroso disciplinare che indica tra le altre cose modalità e tempi di raccolta, oltre che la circoscrizione geografica, che corrisponde in tutto o in parte ai territori comunali di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio e Modigliana).

«Abbiamo sempre puntato all'eccellenza – commenta il presidente di Cab "Terra di Brisighella", Sergio Spada (**nella foto**) – allo scopo di valorizzare i prodotti del nostro territorio. Ma la nostra priorità è riuscire a remun-



rare il più possibile i soci, che è poi solo un altro modo di preservare il territorio. Se la cooperativa non riuscisse più a garantire certe remunerazioni, per esempio, verrebbero abbandonati gli uliveti secolari, che già ora, essendo molto costosi, vengono curati solo da pensionati o da aziende agricole che si occupano soprattutto di altro. Negli ultimi 10-15 anni sono nati nuovi terreni coltivabili, nuovi impianti con irrigazione e possibilità di utilizzare i macchinari, per migliorare la produttività». Pro-

duktività che negli anni è aumentata fino a raggiungere anche il conferimento di 12mila quintali di olive, di cui si utilizza in media il 12-14 per cento per l'olio (una parte viene poi lasciata ai soci per l'autoconsumo). Fino a pochi anni fa non erano mai stati superati i 10mila quintali. Oggi, con il nuovo frantoio inaugurato nel 2018, sarebbe possibile lavorarne anche il doppio. «Siamo pronti, ci aspettiamo un nuovo aumento produttivo – continua Spada –. L'investimento che abbiamo fatto sul nuovo frantoio si è rivelato fondamentale anche per contrastare gli imprevisti dei cambiamenti climatici, con le olive che maturano sempre prima ed è quindi necessario "raffreddarle" in maniera artificiale. Senza questo nuovo impianto, non saremmo riusciti a mantenere lo stesso livello qualitativo».

L'olio viene poi commercializzato attraverso punti vendita diretti e soprattutto la grande distribuzione, restando per la maggior parte in Emilia-Romagna, con una percentuale solo residuale di esportazioni all'estero.

L'anno scorso il fatturato ha raggiunto quota 1,5 milioni di euro (di cui 1,1 derivante dall'olio, il resto tra vino e prodotti confezionati), in forte crescita, a fronte di difficoltà comuni a tutto il comparto come quelle del reperimento dei materiali e del caro energia, affrontato forti dell'impianto fotovoltaico costruito ormai quasi dieci anni fa e sulla "circularità" della propria economia, con la sansa di olive, sottoprodotto del processo di estrazione, che viene utilizzata nei biodigestori. «E stiamo riciclando e vendendo anche i nocciolini – sottolinea Spada – che una volta trattati possono essere utilizzati come alternativa al pellet, per caldaie predisposte».

Luca Manservigi

sabato 10 dicembre
ore 18

Concerto di Natale

a cura dei
"Loading"
coro a cappella



Per l'occasione,
inaugurazione della
cassetta delle lettere
di Babbo Natale!

COLAZIONE - APERITIVO - DOPOCENA

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

RIMANI AGGIORNATO
SULLE NOSTRE INIZIATIVE!

SEGUICI SU



SQUACQUERONE
di ROMAGNA DOP

Delicato, dolce e cremoso
formaggio fresco di latte di mucca,
fermenti lattici autoctoni, caglio
e sale, la cui caratteristica
è la "spalmabilità"

Formaggio dalle origini antiche, fortemente legato all'ambiente rurale, dove era consuetudine produrlo e conservarlo durante il periodo invernale. Si hanno tracce certe dello Squacquerone anche grazie alla corrispondenza inviata dal cardinale Bellisomi, vescovo di Cesena, al vicario generale della diocesi cesenate Casali; in una missiva datata 15 febbraio 1800, il Cardinale chiede notizia sugli Squacqueroni richiesti e non ancora pervenuti alla sua mensa!

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

Puoi trovarlo nel tuo
supermercato nella confezione
da 300 gr incartata a mano
e nelle confezioni
da 500 gr e 1000 gr
sia in vaschetta termosaldata
che incartata a mano

LA PETIZIONE

Il cibo creato in provetta è più vicino Coldiretti raccoglie firme per dire no

Dieci anni fa il primo hamburger sintetico, ora negli Usa si può commerciare carne coltivata in laboratorio da cellule staminali: l'associazione teme lo stesso in Europa



A distanza di dieci anni dal primo hamburger di carne sintetica – cotto e mangiato in un laboratorio di Londra dove era stato ricavato da colture di cellule staminali di mucca con un investimento di circa 250mila euro – è più vicino il momento delle prime richieste all'Unione europea per l'immissione in commercio di alimenti fabbricati in provetta. E Coldiretti non ci sta. In una settimana sono state raccolte duecentomila firme in Italia (di cui duemila in provincia di Ravenna) e consegnate al ministro della Sovranità Alimentare, Francesco Lollobrigida, per promuovere una legge che vieti la produzione, l'uso e la commercializzazione di qualsiasi cibo sintetico in Italia.

È una mobilitazione a cui partecipano anche tre organizzazioni internazionali di imprenditori agricoli (World Farmers Markets Coalition, World Farmers Organisation, Farm Europe). Nel nostro Paese la battaglia è sostenuta dalla fondazione Filiera Italia di cui fanno parte molte imprese agroalimentari tra cui anche McDonald's Italia.

L'orientamento del Governo è palese: basti pensare che la prima uscita pubblica di Giorgia Meloni dopo la vittoria alle elezioni è stata proprio la firma della petizione a Milano.

«L'approvazione di una legge di questo tipo potrebbe portare all'apertura di una procedura di infrazione dell'Ue nei confronti dell'Italia – spiega Assuero Zampini, direttore di Coldiretti provinciale a Ravenna –. Ma questa è una battaglia tra un concetto di cibo visto solo come profitto come accade in molti contesti anglosassoni, e un concetto di cibo che è il risultato del lavoro degli uomini, con una tradizione e una cultura. In Italia il cibo non è solo carbone per la caldaia del corpo umano».

Negli Stati Uniti di recente la Food and Drug Administration (Fda), l'ente del governo che regola i prodotti alimentari e i farmaci, ha autorizzato un'azienda nata nel 2015 in California, la Upside Foods, a vendere pollo sintetico prodotto a partire da vere cellule raccolte da animali e poi moltiplicate all'interno di bioreattori, senza che sia necessario macellare animali vivi. In Europa ad oggi né l'autorità e nemmeno la Commissione europea avrebbero ricevuto domande di registrazione tra i *novel food* da parte dei produttori di cibi sintetici.

«Ma c'è una verità che non viene pubblicizzata – si legge in una nota di Coldiretti –. La carne da laboratorio non salva gli animali perché viene fabbricata sfruttando i feti delle mucche, non salva l'ambiente perché consuma più acqua ed energia di molti allevamenti tradizionali, non aiuta la salute perché non c'è garanzia che i prodotti chimici usati siano sicuri per il consumo alimentare, non è accessibile a tutti poiché per farla serve un bioreattore».

«Siamo di fronte ad una pericolosa deriva degli alimenti creati in

laboratorio – aggiunge Nicola Dalmonte, presidente di Coldiretti Ravenna – a favore di interessi commerciali e speculativi che esaltano, a sproposito, il mito della maggior sostenibilità rispetto alle tradizionali attività dell'agricoltura. Vogliamo sensibilizzare le famiglie e i consumatori in merito ai rischi del passaggio a una dieta unica mondiale, dove il cibo sintetico si candida a sostituire quello naturale. Le tipicità tradizionali e i prodotti della nostra agricoltura rischiano di essere condannati all'estinzione e scomparire per sempre insieme al paesaggio rurale che siamo abituati a vedere e agli agricoltori che ne sono i custodi».

Ma ancora prima delle resistenze etiche, è il costo lo scoglio più grande da superare. È sempre "La Repubblica" che fa i conti citando uno studio della McKinsey: «Nel 2013 il primo hamburger era costato 300mila dollari. All'inizio del 2021 la Future Meat Technologies ha annunciato di essere riuscita a realizzare un petto di pollo da 160 grammi a soli quattro dollari. Gli analisti stimano che entro il 2030 la carne sintetica arriverà a costare tanto quanto quella animale».

Il direttore di Coldiretti è consapevole delle critiche di scarsa apertura al progresso: «Dicono che siamo medioevali. Però ci si dimentica quando Coldiretti negli anni '80 e '90 giudicava aberrante l'uso di farine animali nell'alimentazione degli allevamenti di vacche da latte e poi ci siamo ritrovati con il morbo della mucca pazza. Non possiamo trasformare il cibo in qualcosa di chimico in un'area che vanta una dieta mediterranea con millenni di storia».

Il tema della tutela del cibo è ancora più sentito nell'Emilia-Romagna che ha appena raggiunto il primo posto nel rapporto Ismea per le ricadute economiche dai marchi di tutela dei prodotti.

«È molto facile capire quanto incidono questi marchi di qualità. Quando il latte costava 32 centesimi al litro, i produttori che fornivano i caseifici del Parmigiano Reggiano lo vendevano a 80. Ma restiamo più vicini a noi: Brisighella non sarebbe come la conosciamo se non ci fosse la tutela dell'olio». Ma non mancano gli esempi di segno opposto: «I bovini di razza romagnola non hanno nulla di meno della Chianina ma costano il 35 per cento in meno. Però la razza sta scomparendo perché manca una valorizzazione del mercato e l'allevamento non può essere competitivo con gli allevamenti di pianura».

Il marchio Bio invece appare un po' in sofferenza di recente: «È stato portato avanti in termini di sensibilità del consumatore ma senza una logica di filiera organizzata. E così ha subito una flessione per via della crisi. Ci siamo trovati con produzioni bio che si vendevano al prezzo di quelle convenzionali pur avendo costi di produzione molto superiori».

Andrea Alberizia

SLOW FOOD/1

«ATTENZIONE A COSA DICONO LE ETICHETTE»

L'associazione promuove un consumo consapevole

Tra chi lavora per la difesa e la divulgazione delle tradizioni agricole ed enogastronomiche c'è Slow Food, associazione internazionale senza fini di lucro nata nel 1986 a Bra (30mila abitanti in provincia di Cuneo) e oggi presente in 160 Paesi del mondo. "Buono, pulito, giusto" è lo slogan della realtà suddivisa in condotte locali. Angela Ceccarelli da settembre è vicepresidente della condotta Ravenna-Cervia (Barbara Monti al vertice) ma è stata presidente per dodici anni. «L'obiettivo di Slow Food è far crescere tra i consumatori un atteggiamento più attento nel momento delle scelte sul cibo per fare acquisti che rispettano i produttori, l'ambiente e la stagionalità. L'obiettivo è sviluppare un consumo consapevole».

Un esempio per rendere meglio l'idea: «Bisogna capire che una bottiglia di un litro di olio a tre euro non ha senso. Quella cifra paga il vetro, l'etichetta e la pubblicità. Poi è ovvio che il prodotto è di qualità pessima. Per arrivare all'olio c'è una lavorazione che parte dalle olive che vanno trattate in certi modi e se lo fa un piccolo produttore ci sarà una qualità diversa da quella di una multinazionale».

Sono i piccoli produttori la grande risorsa su cui Slow Food concentra l'attenzione: «Oggi ci sono diverse possibilità per fare acquisti diretti dai produttori. Penso ai vari mercati dei contadini che si svolgono nelle piazze». Due i consigli forniti da Ceccarelli per un consumo consapevole: «Leggere le etichette dei prodotti nei negozi perché forniscono informazioni utili. E privilegiare la filiera corta perché può sembrare più costosa ma sul lungo periodo non lo è. Un kg di mandarini siciliani costa di più di un kg di mandarini spagnoli ma i secondi avranno una conservazione più breve perché hanno viaggiato più a lungo». Slow Food nel mondo ha 641 presidi, di cui 245 in Italia, di cui 15 in Emilia-Romagna, di cui tre che riguardano la provincia di Ravenna: il sale di Cervia, la pesca dal buco incavato di Massa Lombarda e la Mora Romagnola.

SLOW FOOD/2

All'osteria Aurora a pranzo con il critico Pozzetto

L'osteria Aurora in via Ghibuzza a Ravenna, sede della condotta Slow Food, organizza due iniziative dedicate al cibo.

L'1 dicembre parte il nuovo progetto "Scuola di Cucina" (prima lezione sold-out): alle 20 cena aperta a tutti (30 euro a persona, prenotazioni 327-2061248). Domenica 4 dicembre alle 12 un pranzo-incontro con il noto critico enogastronomico Graziano Pozzetto: "La cucina della città di Ravenna". Pranzo su prenotazione (25 euro).

PROMOZIONE

Un anno fa il primo prodotto con la denominazione comunale di origine Ma lo Zucarén è rimasto l'unico

Otto produttori possono esibire il marchio Deco sul biscotto casereccio. Ora si proverà a dare il riconoscimento anche alle "caterine".

Lo Zucarén è rimasto da solo. Il biscotto casereccio è stato la prima Denominazione comunale di origine (Deco) di Ravenna. A distanza di un anno è tuttora l'unico prodotto a beneficiare del riconoscimento istituito e concesso dall'amministrazione comunale per tutelare e valorizzare una tipicità, una ricetta tradizionale, un'attività agroalimentare o un prodotto dell'artigianato in stretta correlazione col territorio e la sua comunità.

La concessione del marchio Deco passa da un'istruttoria che si attiva a fronte di una richiesta che può essere presentata da chiunque, anche non direttamente coinvolto: a una commissione comunale spetta poi la valutazione entro sessanta giorni.

Dopo lo Zucarén non ci sono state altre domande. L'assessora al Commercio e Artigianato, Annagiulia Randi, prova a spiegare le ragioni: «Innanzitutto dobbiamo tenere presente che tutto deve restare entro i confini comunali e rappresentarne un valore. Viene facile pensare alla piadina o ai cappelletti, ma quelli hanno una rilevanza romagnola. E poi c'è anche un aspetto non secondario legato alla riservatezza di certe ricette o tecniche: ottenere la Deco prevede la trasparenza della ricetta per la stesura di un disciplinare. E quindi c'è chi preferisce conservare il proprio segreto. È successo per i biscotti Bizantini. Ma non vale solo per la cucina: si era pensato di poter avviare l'istruttoria per il ricamo bizantino ma non si è fatto». Ora ci sono discorsi avviati per assegnare la Deco alle "caterine", i celebri biscotti a forma di pupazzo.

Ma quale può essere il plus offerto dalla Deco? «Ovviamente non può competere con altri marchi come le Dop, ma può offrire occasioni di marketing territoriale. È un modo per promuovere il nostro territorio che funziona con il turi-



sta che è attento alle tipicità locali. Di fronte a un packaging che riporta quel marchio si sa che si è di fronte a un prodotto con un riconoscimento ufficiale dal Comune. Siamo nell'ambito dell'attenzione al km zero».

Per quanto riguarda lo Zucarén, ad esempio, solo otto attività posso apporre il marchio sulle loro confezioni. La cooperativa Deco Industrie e sette forni: Ravennana di via Ravennana; Ago di via Faentina; Ceccolini di via D'Azeglio; Misiroli in via Fiume Abbandonato; Nonna Iride di via Destra Canale Molinetto; Sweet Flavors di via Bassano del Grappa; La Fornarina di via Petrosa a Campiano. (**and.a.**)

CURIOSITÀ



MASSA LOMBARDA HA IL SUO PANETTONE

Massa Lombarda ha il suo panettone. Paola Costa e Roberto Tonini, titolari dell'Antica Bottega del Fornaio in paese, metteranno in commercio 15 quintali della loro versione del dolce con un involucro realizzato con foto artistiche dei luoghi più caratteristici della città massese.

Tonini nel corso degli anni è stato più volte insignito di diversi riconoscimenti: miglior panettone tradizionale e panettone al cioccolato creativo dell'Emilia-Romagna nel 2017 e nel 2021. Il premio è stato conferito dal mastro pasticciere Iginio Massari. Inoltre Tonini per due anni consecutivi è stato inserito tra i migliori venti produttori italiani di panettoni e pandori realizzati solo con lievito madre.

Il sindaco Daniele Bassi ha incontrato i due artigiani e ha definito i dolci di Tonini un ottimo veicolo promozionale per la località: «Un territorio è costituito dai luoghi e da coloro che lo abitano e vivono. Il servizio reso dall'Antica Bottega del Fornaio con questa idea è davvero apprezzabile».

SCONTO **Olio**
Nuovo
2022



Il Natale arriva in anticipo per chi acquista l'olio novello di Terra Di Brisighella®

Proprio così, compra adesso il nostro olio nuovo, così facendo avrai diritto ad uno **SCONTO DEL 10%** sull'acquisto di una **gift box natalizia** di Terra di Brisighella®, sia online che nei nostri punti vendita.

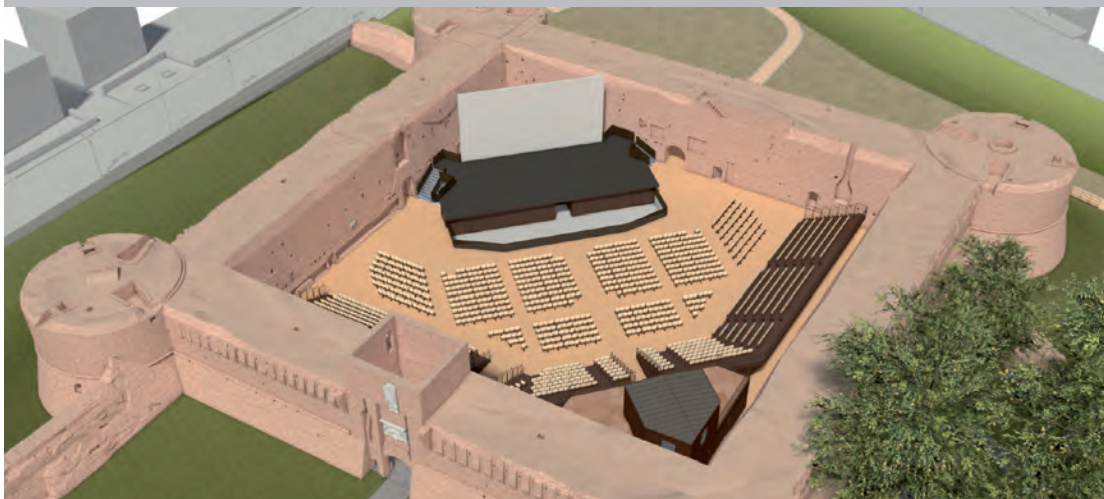
TERRA DI BRISIGHELLA®

via Strada, 2 | Brisighella (RA)
t. 0546.81103 | f. 0546.81497 | info@terradibrisighella.it

IL PROGETTO

La Rocca Brancaleone si rifà il look per ospitare eventi ma senza copertura

In tutto i lavori costeranno circa 4,2 milioni di euro
Lo spazio per gli spettacoli potrà ospitare 1.400 persone



La giunta del Comune di Ravenna ha approvato in linea tecnica il progetto definitivo-esecutivo relativo al terzo e al quarto lotto dell'intervento di recupero e valorizzazione della Rocca Brancaleone, che vengono accorpato per ottimizzarne le tempistiche di affidamento ed esecuzione lavori.

«Il progetto – spiegano l'assessora ai Lavori pubblici Federica Del Conte e l'assessore alla Cultura Fabio Sbraglia – prevede il ripristino della piena funzionalità della Rocca come scenario per eventi culturali, di cinema e di pubblico spettacolo, valorizzandone la struttura e potenziandone la vocazione di spazio per eventi di grande rilevanza, assicurandone la compatibilità con il contesto storico-monumentale».

Nel progetto è compreso il completamento del recupero delle murature storiche interne all'Arce, attualmente in corso sulla parte esterna, la rifunzionalizzazione dell'area spettacoli con la ripavimentazione dell'intera superficie, la costruzione dei servizi igienici e della cabina di regia, il rifacimento del palco con sottostanti camerini e dello schermo per le proiezioni cinematografiche. La nuova sistemazione potrà ospitare 1.400 spettatori, in parte in platea in parte sulle nuove tribune. Oltre al riallestimento dell'area è previsto il rifacimento integrale degli impianti e la riqualificazione dell'area esterna.

L'importo oggi disponibile per la realizzazione delle opere relative ai due lotti ammonta a poco meno di 4 milioni e 200 mila euro. Per ragioni di costi, alla luce degli aumenti dei materiali, sono state invece stralciate la realizzazione della struttura metallica reticolare a reintegrazione dell'immagine delle volumetrie demolite alla fine del XVIII secolo e la struttura mobile di copertura a velario.

L'ORDINANZA

Chiusa la diga Nord di Porto Corsini per le riprese del film "Io e il secco"

Ciak a Porto Corsini. La località marittima sarà infatti il set di alcune scene del film "Io e il secco" del regista Gianluca Santoni, coautore con Michela e Michele Straniero (altre scene sono invece girate a Lugo, Ravenna e Lido Adriano). Per l'occasione l'Autorità Portuale ha disposto la chiusura di un tratto della diga Nord a Porto Corsini e divieti di sosta che saranno in vigore nelle giornate del 5 e del 6 dicembre.

VISITE



A SPASSO NEL BORGO SAN ROCCO

Sabato 3 dicembre alle ore 16 dal Caffè San Rocco, adiacente alla chiesa, prenderà le mosse "A spasso nel Borgo", una passeggiata organizzata da Trail Romagna, Ravenna Food, Ecologia di Comunità e l'Associazione Dis-Ordine nell'ambito del progetto "Spasso in Ravenna". Sarà la studiosa Giovanna Montevocchi a guidare il tour tra case, botteghe, luoghi storici ed emergenze architettoniche da salvare, come l'ex macello e il Molino Lovatelli, inseriti nella sezione "luoghi del cuore" del Fai. Attori dell'iniziativa saranno anche abitanti e commercianti di San Rocco: lungo il percorso gli incontri con Don Paolo nel sagrato della chiesa, Pia Casu che illustrerà le architetture del ristorante Alexander e Denis della Macelleria del Borgo. Il tour si concluderà alle 17.30 circa con un caldo ristoro. Le prenotazioni si raccolgono sul sito www.trailromagna.eu fino a sabato 3 dicembre alle ore 10.

CITTADINANZA ATTIVA

Salpa alla Darsena, una giornata con incontri, reading e contest

Nuova tappa del progetto Dare per la rigenerazione del quartiere con i cittadini

L'appuntamento con il progetto Dare è per sabato 3 dicembre al Darsenale, a partire dalle ore 10.15 con la giornata intitolata "Salpa alla Darsena". Si inizia infatti con un incontro per conoscere il percorso di rigenerazione ripercorrendo le tappe verso la "Tattica Darsena 2022-23" dal percorso di collaborazione e di partecipazione attiva dei cittadini fino a quella vincente: la "Darsena Verde". La giornata prosegue con un momento di discussione su il "Crowdfunding collaborativo" una piattaforma di finanziamento per sostenere (non solo) la rigenerazione della Darsena.

Intanto, alle 10e30, in via Antico Squero, angolo via D'Alaggio, protagonisti saranno gli allievi della scuola secondaria "Montanari" che nell'evento "Darsena Verde e Sicura" evidenzieranno gli impatti del cambiamento climatico e i comportamenti da mettere in atto in situazioni di emergenza.

Alle 13, al Darsenale, "Mangiamo qualcosa insieme?" sarà l'occasione per continuare a confrontarsi, conversare e creare connessioni fino alle 14 quando con l'evento: "Darsena Verde in bicicletta", partendo dal "Darsenale", si parte per esplorare il quartiere soffermandosi sui luoghi, progetti e persone che costruiscono il futuro prossimo della Darsena, mentre nell'evento "Darsena Ver-

de e a basso impatto" le cittadine e i cittadini impareranno come essere sempre più attenti al risparmio energetico e a tenere sotto controllo i consumi e le bollette con un esercizio sulla "firma energetica".

I cittadini, inoltre, potranno interagire sia con il "Reading poetico" in cui i partecipanti potranno leggere una propria poesia o versi di un autore amato sia partecipando al Contest "#DARSE-NAVERDE" dove, durante tutta la giornata del 3 dicembre, i partecipanti dovranno pubblicare sul proprio profilo Instagram una foto, utilizzando l'hashtag #DarsenaVerde, che dovrà avere come tema la Darsena di Ravenna nelle sue molteplici sfaccettature, sia utilizzandola come soggetto principale che come sfondo o ispirazione.

Per ogni chiarimento è possibile contattare lo staff del progetto DARE inviando un messaggio su Instagram all'account @Dare_Ravenna.

Per maggiori informazioni sul programma completo della giornata è possibile consultare il portale della rigenerazione urbana della Darsena di Ravenna oppure scrivere a: dare@comune.ravenna.it



Finalmente è Natale

GUIDA AGLI EVENTI DI FINE ANNO, ALLA GASTRONOMIA E AI REGALI

RAVENNA

Sabato 3 dicembre si accendono albero e luminarie

Apri anche il villaggio natalizio dei capanni, mentre in piazza Kennedy è già attiva la pista del ghiaccio
Musei e mostre: al Mar e a Palazzo Rasponi prosegue la Biennale del mosaico, concerti al Nazionale

Torna la magia del Natale con una nuova edizione di "Christmas in Ravenna", la rassegna natalizia che prenderà ufficialmente il via a partire dal 3 dicembre con l'accensione dell'albero di Natale alle 17 in piazza del Popolo alla presenza del sindaco Michele de Pascale. L'albero è stato donato dalla città di Andalo e sarà allestito con 250 elementi dorati a specchio che renderanno luminoso l'addobbo anche nelle ore diurne. L'illuminazione sarà con luci a basso consumo, con orari ridotti rispetto al passato. L'allestimento è stato possibile grazie alla collaborazione di una cordata di sponsor coordinata da Samarcanda spa. L'omaggio dell'albero è frutto dell'ormai trentennale legame con la città trentina grazie all'organizzazione dei consueti soggiorni estivi del gruppo Amare Ravenna; l'abete era inserito in un intervento di abbattimento programmato da parte del Comune di Andalo. Grazie alla collaborazione del comitato Spasso in Ravenna, le vie della città saranno illuminate, sempre dal 3 dicembre alle 17, dalle **luminarie natalizie**, anche in questo caso a orario ridotto per contenere i consumi energetici. E nelle vie Corrado Ricci e Mazzini ci saranno e installazioni luminose "La luce delle parole", con sedici endecasillabi tratti dalla Divina Commedia (**nella foto**). Sempre dal 3 dicembre (e fino all'8 gennaio) saranno presenti in piazza del Popolo i **Capanni del Natale**, dalle 10.30 alle 14.30 e dalle 16 alle 20, con prolungamento orario per Capodanno. Si tratta di capanni della tradizione balneare popolare degli anni Cinquanta e Sessanta, addobbati, dove poter comprare prodotti natalizi e gastronomia di qualità. Il villaggio natalizio dell'Advs, in piazza San Francesco, aprirà invece l'8 dicembre. Dal 26 novembre è infine attiva in piazza Kennedy la **pista di ghiaccio** "Jfk on ice", aperta fino al 22 gennaio.

Una foto dell'accensione dell'albero di Natale l'anno scorso in piazza a Ravenna; un rito che si ripeterà sabato 3 dicembre, dalle 17



Mostre e musei. Diverse le occasioni di svago tra musei e mostre nel periodo natalizio a Ravenna. Al **Mar** prosegue "Prodigy Kid. Francesco Cavaliere - Leonardo Pivi", visibile fino all'8 gennaio, con appuntamenti di visita guidata il sabato e la domenica alle 16.30 e Genitori e Bambini al Museo il sabato alle 16 (info e prenotazioni tel. 0544.482477, aperture festive 8 dicembre, 26 dicembre, 1 gennaio e 6 gennaio). Anche **Palazzo Rasponi dalle Teste** ospita una serie di esposizioni inaugurate durante la VII Biennale di Mosaico Contemporaneo, visibili fino all'8 gennaio. Nel piano nobile è possibile visitare "Opere dal Mondo", la tradizionale mostra - concorso a cura di Aimec (Associazione internazionale mosaicisti contemporanei) e la mostra "Sergio Cicognani. Pittore

del Mosaico". Sempre negli spazi del palazzo seicentesco si trovano due installazioni di Francesca Pasquali e Sara Vasini, una sezione della mostra "LATO SENSU - Declinazioni del mosaico contemporaneo" e l'installazione di Oscar Dominguez dal titolo "Solaris".

In **Classense** è in corso fino al 7 gennaio "Giocosa Ibrida", dedicata al tema della cultura del gioco, con l'esposizione a più voci di giochi autocostruiti, inventati o riscoperti nelle tradizioni popolari.

Al **Museo Nazionale** parte una serie di concerti di Natale con gli allievi dell'istituto musicale Verdi. Il 4 dicembre e l'8 dicembre, dalle 17, rispettivamente con "L'Oriente incontra l'Occidente" e "Musica dalla Spagna e Latinoamericana".

BAMBINI Laboratori tra argilla e mosaico

La sezione didattica di RavennAntica propone due rassegne. Dal 3 dicembre al 7 gennaio alle 15.30 a Casa Dante (via G. Da Polenta, 4), sono in programma cinque laboratori creativi (i primi sabato 3 e giovedì 8) dedicati al mosaico e alla grafica, rivolti ai bambini dai 5 agli 11 anni. Già partiti al Museo Classis (via Classense 29, Classe) altri laboratori durante i quali i bambini potranno realizzare oggetti e decorazioni da portare a casa. Sabato 3 dicembre appuntamento con "Le luci del Natale", creazione di un portacandela attraverso la manipolazione dell'argilla; sabato 10 dicembre "Decorazioni a mosaico", per realizzare addobbi in terracotta e tessere di mosaico; sabato 17 "Cosa nasconde il sacchetto?" per decorare un insolito porta dolci e regali. I laboratori iniziano alle 16, costo 6 euro a bambino. Info: 0544 473717.




AL BOSCHETTO
OSTERIA

atmosfera e sapori

Aperto a pranzo per colazioni di lavoro.
Ideale la sera, per cene intime, in una romantica atmosfera

Una tessera gastronomica nella mosaicale creatività di Ravenna

Cucina del territorio rivisitata - Specialità di carne e pesce
Preparazioni a base di foie gras e tartufi in stagione
Pane fatto in casa - Formaggi d'alpeggio con mostarde e confetture
Ampia selezione di vini nazionali

Via Faentina 275 San Michele (RA) Tel. 0544.414312  CHIUSO IL GIOVEDÌ



Scopri il menù di Natale
sulla nostra pagina
Facebook



VILLANOVA



PRESEPI CREATIVI ALL'ECOMUSEO

Apri l'8 dicembre l'ormai tradizionale mostra di presepi "creativi e sostenibili" all'ecomuseo delle Erbe Palustri di Villanova di Bagnacavallo, che parte dalla tradizione locale del presepe di patate con le carte da briscola. La mostra resterà aperta fino al 29 gennaio dal martedì al venerdì dalle 9 alle 13 e il sabato e la domenica anche dalle 15 alle 18. Venerdì 23 dicembre apertura speciale serale, fino alle 23, con una cena-concerto a tema natalizio.

BAGNACAVALLO



IL GIARDINO D'INVERNO

A Bagnacavallo torna in piazza della Libertà il Giardino d'inverno, allestimento natalizio che ospiterà numerosi appuntamenti in programma a partire da sabato 3 dicembre (per tutti i weekend fino a Natale) tra animazioni, cibo di strada, musica ed esibizioni sportive.

FAENZA

Tra pista del ghiaccio e bruco mela

Il 3 dicembre inaugurano anche le luminarie e l'albero di fronte al Duomo, con il corteo del Palio e la parata dei Babbi Natale. Torna il mercato domenicale

A Faenza il Natale parte il 3 dicembre con l'accensione delle tradizionali luminarie natalizie: l'inaugurazione alle 16 in piazza con tanto di sfilata di sbandieratori e chiarine del Palio del Niballo (a seguire una street band di Babbi Natale con percussioni e strumenti a fiato). I fratelli Mauro e Roberto Gorini firmano quest'anno l'allestimento dell'albero di Natale, posizionato per la prima volta di fronte al Duomo, che si animerà con luci a tempo di musica, colori e poesia, ogni 30 minuti, a partire dalle 17.

Per tutto il periodo delle feste, a partire dal 3 dicembre, nella splendida cornice di Piazza Nenni sarà attiva la pista di pattinaggio adatta a tutte le età, aperta nei giorni feriali dalle 15 alle 23, sabato e festivi (incluso vacanze natalizie scolastiche) dalle 10 alle 23.

Dal 26 novembre, in Piazza Martiri della Libertà, è già vivace l'installazione dedicata ai più piccoli del bruco mela. Inoltre, nelle domeniche 4; 11; 18 dicembre, in Piazza del Popolo, tornerà il mercato straordinario.

LUGO

Al via le fiere al Pavaglione. L'8 dicembre i Musicanti di San Crispino

Come tradizione il Natale a Lugo entra nel vivo l'8 dicembre, con l'accensione dell'albero di Natale del Pavaglione e le luminarie per le vie del centro. L'estensione delle luminarie è più contenuta rispetto al passato in relazione alla necessità di contenere la spesa energetica e anche l'albero di Natale, donato da Romagna Acque, vuole dare un messaggio di risparmio e di divertimento. Grazie alla collaborazione di alcuni docenti del Polo Tecnico con l'azienda G.E.F. l'illuminazione dell'albero sarà garantita da una luce base rinforzata da altre luci che si possono azionare con una speciale bicicletta dinamo. Ad accompagnare l'accensione di albero e luminarie saranno giovedì 8 dicembre "I Musicanti di San Crispino", concerto itinerante di ottoni romagnoli che suona un repertorio dalla musica tradizionale romagnola alle sigle dei telefilm, passando per il sudamericano, gli anni '60, il funky di New Orleans, la tarantella, il dixie, il reggae, lo ska, ma con un occhio sempre puntato verso i Balcani. Poco prima dell'accensione arriva al Pavaglione la Xmas Run della Polisportiva Stuoie. Nella stessa giornata a Passogatto c'è "E marché di sabado" con un concerto di zampognari, a San Potito la cornamusa di Terenzio Tabanelli per Natale è gioia e a Voltana l'accensione dell'ormai tradizionale albero all'uncinetto. Nelle domeniche di dicembre il centro è animato anche con la Fiera di Natale, il mercato delle grandi occasioni che si svolge dalle 8 alle 20 con appuntamenti già da domenica 4 dicembre, 11 e 18 (con mercato dell'antiquariato).

ALFONSINE

Si pattina in piazza

Ha aperto a fine novembre anche quest'anno, ad Alfonsine (in piazza Gramsci), la pista di pattinaggio sul ghiaccio. Resterà aperta fino all'8 gennaio.

MASSA LOMBARDA

In arrivo serate di spettacoli

Ogni weekend di dicembre a Massa Lombarda sarà anticipato da spettacoli sempre diversi. Si parte venerdì 2 con un momento dedicato ai bambini: alle 16.45 Andrea Marchi della compagnia Atuttotondo in "Paggio e Paggetto, Natale perfetto", spettacolo di teatro d'attore, clowneria e pupazzi. La Sala del Carmine avrà all'attivo tre serate. Parte sabato 3 con Sergio Casabianca in "Siamo tutti italiani, ma solo noi Romagnoli" per la rassegna teatrale di Una Massa di Risate. Mercoledì 7 dicembre alla sala del Carmine Nearco e il Maestro Fio Zanotti si esibiranno in un concerto gratuito sui grandi successi della musica italiana.

NON IMPORTA COSA TROVI SOTTO L'ALBERO, MA COSA TROVI INTORNO A Natale regalati il Mugello

Mugello
LA TOSCANA AUTENTICA

www.mugellotoscana.it

Tel. 055 84527185/6
turismo@uc-mugello.fi.it

Il periodo natalizio rende ancor più affascinante questo territorio toscano tra la culla del Rinascimento e Bologna. A Natale regalati il Mugello! Organizza o acquista direttamente le tante esperienze che il Mugello ha da farti vivere oppure vieni nelle varie botteghe artigiane a scegliere il regalo perfetto da offrire! Per conoscere tutte le feste, i presepi e i mercatini natalizi vai sul sito www.mugellotoscana.it e visita la sezione A Natale in Mugello

DAL 2 DICEMBRE AL 7 GENNAIO

IL NATALE A VICCHIO "SPLENDIAMO INSIEME" VICCHIO

Spettacoli, animazione, concerti, presentazioni libri, attività per tutti e tanto, tanto ancora a Vicchio!
Info: 324 9070857

4, 11, 18 DICEMBRE

W IL NATALE MERCATINI A DICOMANO DICOMANO

Mercatini di Natale con banchini tradizionali, stand gastronomici, laboratori per bambini e tanti giochi!
Info: 055 838541

DALL'8 DICEMBRE ALL'8 GENNAIO

PRESEPE MECCANICO BORGO SAN LORENZO

All'interno del Santuario del Santissimo Crocifisso, dall'8 dicembre all'8 gennaio sarà possibile visitare il tradizionale Presepe Meccanico.
Info: 328 9268944

DALL'8 DICEMBRE AL 6 GENNAIO

MILLE PRESEPI PALAZZUOLO SUL SENIO

Dall'8 dicembre 2022 al 6 gennaio 2023 avrà luogo l'iniziativa Mille Presepi, con opere dislocate nelle vie di Palazzuolo sul Senio.
Info: 055 8046125

11 DICEMBRE

TRENO STORICO A VAPORE MARRADI

Partirà da Pistoia lo storico treno a vapore fino ad arrivare a Marradi dove sarà possibile far visita ai suoi mercatini di Natale.
Info: 0573 367158
whatsapp 329 4709121



18 DICEMBRE

FIOCCHI DI NATALE FIRENZUOLA

Musica, animazione, spettacoli a tema natalizio e specialità gastronomiche locali.
Info: 055 819941

31 DICEMBRE

CAPODANNO IN PIAZZA 2023 BARBERINO DI MUGELLO

Capodanno in Piazza Cavour con musica, ballo e tanto divertimento.
Info: 055 8477230 / www.prolocobarberino.net

6 GENNAIO

IL TRENO DELLA BEFANA - 30° EDIZIONE #NATALE SCARPERIA E SAN PIERO

Il Treno della Befana è tornato con la sua trentesima edizione! Partirà da Firenze fino ad arrivare alla stazione di San Piero a Sieve dove ad accogliere i passeggeri ci saranno mercatini di natale, animazione per bambini e dolciumi.
Info: 055 8487241



FINO AL 30 APRILE 2023

Un capolavoro del Rinascimento dalla Francia a Bosco ai Frati. Il Trittico di Nicolas Froment - SCARPERIA E SAN PIERO
IL CAPOLAVORO DI FROMENT RESTA A BOSCO AI FRATI FINO AL 30 APRILE
Dopo quasi 200 anni il capolavoro di Nicolas Froment torna nel convento che lo aveva accolto per secoli.

Visite guidate gratuite a Bosco ai Frati nel mese di DICEMBRE:

- Sabato 3 Dicembre ore 15:00
- Sabato 10 Dicembre ore 15:00
- Sabato 17 Dicembre ore 15:00

Sempre a Dicembre, oltre alle visite guidate, saranno programmati **3 concerti ad ingresso gratuito**.
Info: www.uffizi.it/terre-degli-uffizi

CERVIA

A Milano Marittima le novità sono un maxi scivolo e una slitta in 4D

Al via dal 3 dicembre. La città del Sale si accende invece a partire da giovedì 8

A **Milano Marittima** aprono il 3 dicembre le attrazioni natalizie, quest'anno senza piste del ghiaccio, come già anticipato, contro il caro energia. La novità sarà in Viale Gramsci, con una proposta di intrattenimento mai vista prima: la Christmas Experience. Si tratta - spiegano dal Comune - di una vera e propria "attrazione esperienziale che per la sua complessità è molto simile a un parco tematico di ultima generazione, che sfrutta le tecnologie 4D per far viaggiare i bambini su una slitta che, da Milano Marittima li porterà fino in Lapponia dove, una volta scesi, potranno entrare nella casa di Babbo Natale, incontrarlo di persona, e consegnargli le loro letterine". A rendere l'atmosfera natalizia contribuiranno anche le installazioni luminose giganti a tema musicale (la cui accensione terrà conto delle policy di risparmio energetico) che verranno collocate in diversi punti del centro cittadino, il mercatino del Natale Gourmet e un maxi scivolo lungo 24 metri che verrà posizionato su viale Gramsci, all'incrocio con viale Romagna. Sul palco di viale Gramsci ogni fine settimana, fino a Natale, si terranno inoltre concerti di gospel, un progetto che comprende diverse formazioni musicali del territorio che reinterpretano i classici del genere.

A **Cervia** invece il Natale si accende giovedì 8 dicembre con le casette di Piazza Garibaldi che proporranno oggettistica e artigianato natalizio con diverse offerte gastronomiche, laboratori, esposizioni d'arte, spettacoli e attrazioni per le famiglie. Il villaggio sarà aperto tutti i giorni dalle 15 alle 19.30 mentre nei festivi si partirà dalle 10 del mattino con chiusura al-



le 22 e oltre. Novità 2022 è la "Bolla delle Meraviglie" che proporrà spettacoli a tema circense, tra magia, burattini, giocolieri, ballerini, mangiafuoco, equilibristi e bolle di sapone. Giovedì 8 dicembre alle 17.15 avverrà l'accensione ufficiale dell'albero di Natale, un abete rosso, proveniente dalla Val Nambro: zona boschiva del comprensorio di Pinzolo-Madonna di Campiglio-Sant'Antonio di Mavignola, soggetta ad un piano di taglio programmato per la rinaturalizzazione dell'area. Presente "Babbo Natale" che i bambini potranno incontrare nella sua casetta tutti i week end fino al 25 dicembre. In piazzetta Pisacane, nel Mondo Fatato degli Elfi si terranno intrattenimenti per tutto il periodo natalizio con letture fantastiche, musica dal vivo, trucca-bimbi, la giostra ecologica e laboratori. Dall'8 dicembre tornerà anche il trenino che collegherà il villaggio di Milano Marittima a Cervia.

RUSSI

SI PUÒ PORTARE IN MUNICIPIO UN REGALO PER I PIÙ SFORTUNATI

E si cercano volontari per le consegne

Sarà il terzo anno nel quale l'Amministrazione comunale di Russi organizza l'iniziativa di solidarietà "Missione natale: consegna speciale!". Chiunque voglia aderire potrà portare un regalo di Natale insieme a un biglietto di auguri dove indicare il destinatario dal 5 al 7 dicembre, dalle 10 alle 18 alla sala consigliare in Municipio (Piazza Farini 1, primo piano), oppure l'8 dicembre, dalle 10 alle 18 sotto l'albero di natale di Piazza Dante dopo l'accensione. Tutti i regali dovranno essere nuovi, basta anche un piccolo pensiero. La scatola dovrà essere impacchettata e consegnata insieme ad un biglietto di auguri speciale, specificando a chi può essere indirizzata (con età e genere). Il Comune sta cercando volontari tra i 18 e i 26 anni disposti ad aiutare nel ricevere i pacchi e consegnarli. Per aderire al progetto scrivere all'indirizzo istruzione@comune.russi.ra.it oppure telefonare al numero 0544 587644.

RAVENNA



I CONCERTI DEL MERCATO COPERTO

Il Mercato Coperto di Ravenna, all'interno del calendario musicale di Christmas Soul, ospita una serie di concerti e aperitivi sotto la direzione artistica di Spiagge Soul. Quattro i concerti sulla Terrazza del Mercato, dalle 18.30. Si comincia giovedì 1 dicembre con i Baobab, ovvero Bruno "Vinsanto" Orioli, Francesco "King Frisko" Plazzi e Marco "Benny" Pretolani, tra musica caraibica, jazz e rhythm'n'blues. Lunedì 5 dicembre ecco Ariane Salimata Diakite, con già all'attivo due tournée internazionali con Laura Pausini e dall'aprile di quest'anno, corista di Irama. Sarà accompagnata da King Frisko e la sua chitarra, per un repertorio che vedrà brani soul, funky, jazz.

La Capanna del Bambinello

dall' **8** dicembre 2022
al **29** gennaio 2023

Mostra di presepi creativi e sostenibili

Dalla tradizione locale del presepe di patate con le carte da briscola



Orari di apertura:
da mar. a ven. 9 - 13
sab. 9 - 13 e 15 - 18
dom. 10 - 13 e 15 - 18

Villanova di Bagnacavallo

Ecomuseo delle Erbe Palustri

via Ungaretti 1
tel. 0545 280920
www.erbepalustri.it



Comune di Bagnacavallo



sabato **10** dicembre 2022 ore 20.30

Serata Thriller

Ivano Marescotti affianca o scrittore Mauro Maggiorani nella presentazione del suo ultimo libro "Le piste di carta"

A seguire buffet per tutti
Info e prenotazioni 0545 280290 - erbepalustri.associazione@gmail.com



venerdì **23** dicembre 2022

Notte dei Presepi

Apertura straordinaria della mostra "La Capanna del Bambinello" dalle 19.30 alle 23



Aspettando il Natale, cena concerto con il gruppo vocale "A voj cantè neca me". Costo p.p. €15, prenotazione obbligatoria te. 0545 280290 - erbepalustri.associazione@gmail.com

sabato **31** dicembre 2022

Festa de Scartòz Culture a confronto

Cena-Concerto per la pace musica con Vittorio Bonetti



Dalle ore 20 - Prenotazione obbligatoria fino ad esaurimento posti - Costo p.p. €45 bevande incluse - Info e prenotazioni: 0545 280920 - erbepalustri.associazione@gmail.com



Tutto il buono dell'Alto Adige

TIROLO GOURMET
Ravenna, via Renato Serra 4 - t. 389 8983800



Confezioni regalo
L'Erbolario

ERBORISTERIA GIRASOLE
Ravenna, via Brunelleschi 117 - t. 0544 402666



Bustine
e pochette
Seletti
Toilet Paper - Pistola
prezzi vari

PROGETTARTI
Ravenna, viale Alberti 99 - t. 0544 402527
www.progettarti.it



Nuxe Cofanetto la Collection
Prodigieux 2022

~~39,90~~
33,90€

FARMACHL
Ravenna, via Rotta 65/A - t. 0544 452005
www.farmachl Ravenna.com



Più fantasia
per i tuoi regali

FANTASY TESSUTI E SCAMPOLI
Ravenna, via Maggiore 79



Hey Dude:
calde
e comode

DIVA LADY
Ravenna, viale della Lirica 27 - t. 327 2206894
Lugo, via Francesco Baracca 2/5 - t. 347 1304534



Kit mosaico
Natale

BARBARA LIVERANI STUDIO
Ravenna, via Girolamo Rossi 21/A - t. 0544 215162
www.barbaraliveranistudio.com



Fuori tutto!
SCONTO 50%
anche sul Natale

PLASTICOSE
Ravenna, via Cesarea 79 - t. 329 1029973



Seletti
chiavi in porcellana:
Passion key,
Power key,
Freedom key

99€

PROGETTARTI
Ravenna, viale Alberti 99 - t. 0544 402527
www.progettarti.it



Panettone alla birra Dolomiti

MERIKIPE
Ravenna, via Agnello 1/A
(angolo via Uccellini) - t. 0544 38135



Spille e bottoni gioiello
per impreziosire
i tuoi abiti delle feste

ATELIER DE LA MODE
Ravenna, via Agnello Istorico 6 - t. 370 3360807



Preziosi
centrotavola

ROSA SCARLATTA
Ravenna, via Bovini 30 - tel. 0544 771094
www.rosascarlattaravennafiorishoponline.com

REGALO

RAVENNA&DINTORNI
1-7 dicembre 2022 / V



"Cesta Classica 2"
Panettone artigianale
Casa Spadoni, 750g
Vino Spumante
Pecorino Brut
Cantina Tollo 750ml

37,00€

MERCATO COPERTO

Ravenna, Piazza Andrea Costa 6 - t. 0544 244611
cell. 342 8174898 - info@mcravenna.it



Fuori tutto!
SCONTO 50%
anche sul Natale



PLASTICOSE

Ravenna, via Cesarea 79 - t. 329 1029973



Pallina di Natale
Tè dell'Aviatore

prezzo
speciale
9,90€



FARMACHL

Ravenna, via Rotta 65/A - t. 0544 452005
www.farmachlravenna.com



Birra di Natale
Dolomiti



MERIKIPE

Ravenna, via Agnello 1/A
(angolo via Uccellini) - t. 0544 38135



Seletti
Gummy Dreaming
e Gummy Working,
lampade a led
a forma di nanetto

269€



PROGETTARTI

Ravenna, viale Alberti 99 - t. 0544 402527
www.progettarti.it



Spille e bottoni gioiello
per impreziosire
i tuoi abiti delle feste



ATELIER DE LA MODE

Ravenna, via Agnello Istorico 6 - t. 370 3360807



**Pasticceria
al Duomo**



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

Regala la dolcezza...

Facciamo il giro del mondo per trovare gli ingredienti di prima qualità per i nostri **panettoni artigianali**: il nostro **burro** viene dalla **Francia**, le **farine** e **frutta candita** dall'**Italia** e le **uvette** dall'**Australia**. Per la lavorazione utilizziamo solo il nostro **lievito madre**, che curiamo da **più di 40 anni**. Scegli il tuo gusto preferito e vieni ad ordinarlo! Tutti i panettoni sono disponibili in **confezione regalo** e in **diverse misure**

GUSTI: CLASSICO MILANO, PISTACCHIO, CIOCCOLATO, ARANCIA CIOCCOLATO E FAVA TONKA, FICHI E AMARENE, ALBICOCCA E CIOCCOLATO, MARRON GLACÈ E ZENZERO, PERE CIOCCOLATO E CANNELLA



Vi aspettiamo
tutti i giorni
dalle 6.00 alle 20.00
Inquadra il QR Code
per scoprirne di più



Moda&Gioielli

Profumo The Arabique di Frau Tonis Parfum



Frau Tonis Parfum è sinonimo di profumi di alta qualità e dal 2009 lascia che le fragranze parlino da sole. Tutte le fragranze sono unisex, cruelty free e realizzate con grande attenzione ai dettagli e ricercatezza quasi maniacale. La fondatrice vede la fragranza come un'espressione della propria personalità e crea essenze uniche, autentiche e dal sapore audace. No. 30 Thé Arabique ricorda immediatamente un magico tramonto sulle rive del leggendario Nilo, tra note delicate di tè nero che incontrano mele cotogne mature, un goccio di whisky irlandese secco, balsamo gurgun, muschio e vaniglia. Questa fragranza è intensa e passionale, genera un cuore caldo e gioca con delicati accenni di sentori di aromi zuccherini che vi renderanno unici. Nota: tè nero, mela cotogna, whisky, muschio e vaniglia

M11 Concept Store
di Madrara 11 - Russi (RA)
cell. 347 873 4977

La Fenice, non solo Gioielli



Da oltre 35 anni la gioielleria La Fenice è a fianco dei ravennati per i momenti più belli con un dono prezioso da indossare o conservare. Gabriella Medri vi saprà consigliare per sorprendere chi amate con gioielli unici. Tra le preziose creazioni dei maestri orafi però è possibile anche trovare le famose ceramiche di Solimene, da Vietri sul Mare. Tantissima scelta per poter realizzare un servizio colorato e decorato a proprio gusto, per la tavola, il caffè o la colazione: tanti pezzi e unici, realizzati a mano, da scegliere e da abbinare.

Gioielleria La Fenice
Ravenna - Via Paolo Costa 41
Tel. 340 8483632
www.gioiellerialafenice.it

Gli orologi Ti voglio bene



Da un'idea di Marcello Casadio, titolare della gioielleria Si Anelli, nasce la coloratissima linea di orologi "Ti Voglio Bene". Una lettera a simboleggiare l'ora, un cuoricino al posto della "O", un modo originale per dire a chi amiamo "ricordati di me allo scoccare di ogni ora". Caratterizzati dal cinturino in acciaio cromato, gli orologi della linea "Ti Voglio Bene" sono disponibili nelle colorazioni azzurro Tiffany, giallo, rosa, argento o nelle tre versioni dedicate alla "squadra del cuore": bianconero, rossonero e neroazzurro.

Si Anelli Gioielli e Orologi
Ravenna, via Cavour 2 - www.sianelli.it

Il braccialetto Ravenna

Tutta la bellezza di Ravenna, racchiusa in un bracciale. Il braccialetto "Dante" nasce di un'idea di Marcello Casadio, titolare della storica gioielleria Si Anelli. Realizzato in onore dei 700 anni trascorsi dalla scomparsa del Sommo Poeta, il bracciale "Dante" racconta attraverso i suoi charm la storia della città che l'ha ospitato durante il suo esilio: il blu, l'oro e le stelle a simboleggiare Galla Placidia, la pietra colorata come i mosaici di Apollinare in Classe, la colomba del Battistero degli Ariani, la pepita che ricorda il marmo d'Aurisina del Mausoleo di Teodorico, i pesci rossi della basilica di San Francesco, l'oro bianco (sale) delle saline ravennati, l'effigie di Dante e l'iconico mosaico di Teodora, a San Vitale, che si fa medaglietta in un gioiello che racchiude nella sua fine bellezza, l'arte e la storia millenaria della città di Ravenna.



Si Anelli Gioielli e Orologi
Ravenna, via Cavour 2
www.sianelli.it

Festeggia con noi Natale e Capodanno!

MOLINETTO
RISTORANTE PIZZERIA
— arte e cucina —

La passione per il buon cibo

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

Menù di Natale

- ★ Antipasto Molinetto
- ★ Strozzapreti gamberi e canocchie
- ★ Grigliata di pesce
- ★ Fritto misto
- ★ Patate al forno
- ★ Bignè con crema chantilly al limone e coulis di lampone

€ 55

vino, acqua e caffè

Menù di Capodanno

- ★ Canocchie gratinate alle erbe
- ★ Capesante al pepe verde
- ★ Chantilly di baccalà mantecato con caviale di melanzane
- ★ Sushi di salmone marinato, avocado e sesamo nero
- ★ Paccheri di ricciola con ristretto di crostacei e salsa al basilico
- ★ Filetto di orata alle erbe con spinacino saltato, salsa di finocchio e arancio
- ★ Sfera alle nocciole con glasse al moù, crumble al cioccolato e salsa di lamponi

€ 80

Musica, Lotteria, Giochi



Casa&Design

Da 60 anni nelle case più eleganti



Casa della Tenda, per i ravennati è sinonimo di qualità, prima come piccola bottega artigiana poi come punto di riferimento per le telerie e l'arredo sia da interno che da esterno. Catia e Massimo selezionano i marchi migliori e supportano le scelte dei clienti con esperienza e cortesia per ricercare le soluzioni più eleganti e raffinate. Nello show room di Via San Gaetano 104 a Natale si entra in un mondo di luci e di tessuti pregati trasportano in un clima di festa e caldo relax. Scegliere per sé o come regalo una calda trapunta, un avvolgente set di morbissime spugne o una candela profumata è ancora più facile grazie ai consigli dello staff.

Casa della Tenda
Ravenna, Via San Gaetano 104
Tel. 0544.454119
www.casadellatenda.com

Puzzle Roma Martin Schwartz



Martin Schwartz è un illustratore e grafico danese contemporaneo di Copenhagen. Ai tempi dell'Impero Romano si diceva che tutte le strade portassero a Roma, oggi vi sfidiamo a mettere insieme questo puzzle da 1000 pezzi e vi sembrerà di raggiungere la città eterna in un battere di ciglia. Roma è i suoi splendidi edifici e i magici scorci che coprono un periodo di oltre duemila anni, fin dai tempi di Romolo e Remo. In fondo al puzzle galleggia il fiume Tevere e in alto si può vedere la Basilica di San Pietro, sullo sfondo il Pantheon, il Colosseo e molti altri famosi edifici romani. 1000 pezzi dimensione del puzzle: 50 x 70 cm. Contiene un poster + elenco completo degli edifici per tutti gli amanti della nostra Capitale e per tutti coloro che vogliono avere un pezzetto di Roma sempre con sé.

M11 Concept Store
di Madrara 11 - Russi (RA)
cell. 347 873 4977

il magico mondo Pop di Seletti

Una scatola magica dove design Figurativo e Pop Art s'incontrano. Valore, movimento, provocazione e Innovazione dal 1964. Design fuso ad icone del quotidiano, oggetti che comunicano all'utilizzatore finale un messaggio unico e divertente. Un filo conduttore di concetti e ispirazioni, espresso in modo discreto ma molto chiaro. Seletti è tutto questo e ancora di più perché "(R)EVOLUTION IS THE ONLY SOLUTION". Da Progettarti trovi una selezione completa degli oggetti di design firmati Seletti, anche in collaborazione con Marcantonio, Toilet Paper, Blow, Diesel e tantissime idee regalo per ogni fascia di prezzo con cui sbizzarrirsi in ogni occasione.

Progettarti
Ravenna, Viale Alberti 99
tel. 0544 402527
www.progettarti.it



Alice Lost In The Woods di Avenida Home

Il romanzo di Lewis Carroll ha trovato nuova vita con la nuova collezione proposta da Avenida Home in cui ti aspettano mondi curiosi e magici. Dalla innovativa collaborazione con la straordinaria illustratrice Louise Kirk nasce la collezione di cui fa parte il vassoio Alice Lost In The Woods. Partirai per un'avventura inaspettata nella foresta con Alice e i suoi fantastici amici per scoprire la meraviglia del mondo reale di questo squisito vassoio da portata in legno di betulla di Alice nel Paese delle Meraviglie. Ad accompagnarti durante i tuoi Tea Party o le tue gustose merende ci saranno una perentoria Regina di Cuori, il simpatico Bruco, il coraggioso Jack, i curiosi conigli, un inaspettato fenicottero e un'Alice smarrita che aspetta di essere aiutata. Scegli tu come fare!

M11 Concept Store
di Madrara 11 - Russi (RA)
cell. 347 873 4977



COMACCHIO
TREPPONTI. UN MONDO DI EMOZIONI.

WWW.COMUNE.COMACCHIO.FE.IT

NATALE SULL'ACQUA

EVENTI 2022-2023



Comune di Comacchio
Assessorato al Turismo

COMACCHIO.it
PO DELTA PARK RIVIERA



Parco Delta del Po
Emilia-Romagna



A tavola

I prodotti dai terreni confiscati alle mafie



Nel centro storico di Ravenna, in via IV Novembre 25, ha aperto da poco il punto vendita dell'impresa sociale ravennate **terreaudaci**; all'interno prodotti alimentari che alla qualità associano una forte matrice etica.

La maggior parte dei prodotti, infatti, proviene dai terreni confiscati alle mafie, gestiti generalmente da cooperative sociali, spesso costituite da giovani.

Coerentemente con questa vocazione nel negozio **terreaudaci** si potranno acquistare libri e pubblicazioni sulla storia della mafia e dell'antimafia.

Terre Audaci Impresa Sociale S.r.l.
Via IV Novembre, 25 Ravenna

Natale e Capodanno al Mercato Coperto



A partire dall'1 dicembre una magica atmosfera con i concerti di Road Christmas Soul, le luci di Natale e le confezioni regalo da portare sotto il proprio albero.

1, 5, 12, 19 dicembre Road Christmas Soul
24, 25, 26 dicembre Natale enogastronomico con il menu alla carta di terra e di mare curato dal nostro Chef Cavallucci

31 dicembre Capodanno Meraviglioso. L'intero Mercato festeggia con una serata indimenticabile nelle magiche atmosfere del Moulin Rouge
Per saperne di più: www.mercatocopertodiravenna.it

MERCATO COPERTO
Piazza Andrea Costa 6
Ravenna centro

Info e prenotazioni:
tel. 0544 244611 | cell 3428174898
mail: info@mcraavenna.it

Quando si parla di eccellenze...

Oltre 100 anni fa a Boncellino presso il podere Longanesi venne trovata, abbarbicata ad una quercia, una vite che veniva utilizzata come richiamo per i volatili. Visto la rusticità della pianta e la notevole resistenza alle malattie fungine dei grappoli composti di acini piccoli, si iniziò a coltivarla e nel corso dei decenni a vinificarla la produzione nella maniera migliore, ottenendo un prodotto che oggi è un tassello importante dell'enologia locale: il Burson. Daniele Longanesi si è aggiudicato quest'anno il premio come migliore Burson con la sua "Etichetta Nera". Un vino marcato, persistente ed elegante con sentori di frutta matura, ricordi di ciliegie, vaniglia e note speciali. Una versione "giovane": l'etichetta Blu che si presenta di un bel rosso granato con riflessi violacei, ha sentori di frutta matura con ricordi di ciliegie e note speciali. Longanesi produce anche una versione più fresca ottenuta con il metodo Martinotti che da origine ad uno spumante rosato brut.

Azienda Agricola Daniele Longanesi
Bagnacavallo (RA) - Via Boncellino 114
tel. e fax 0545 64224 - cell. 339 3046703



Una grigliata come non l'hai mai assaggiata

Dal Diavolo delle Carni puoi trovare le sfiziose preparazioni di Diego Trombini, che porta sul suo bancone le ricette esclusive affinate nei quasi 20 anni di esperienza nel settore con una particolare predilezione per le marinature e i condimenti dell'american barbecue, offrendo così una vasta scelta di tagli di carne pronti alla cottura insoliti e gustosi, perfetti per ricreare l'atmosfera golosa di una grigliata made in U.S.A. che stupirà i vostri ospiti. Oltre le ricette d'ispirazione americana potrete trovare specialità come ribs speziati, twister di pancetta, mezze lune ripiene, spiedini e formaggi rivestiti di bacon.

Il Diavolo delle Carni
via Faentina 74
all'interno della struttura Penny Market
tel. 0544 471165



VIA GHIBUZZA 12 - INGRESSO
RISERVATO AI SOCI AICS (possibile
richiedere la tessera in loco
info e prenotazione 0544 222989 /
327 2061248)



GLI APPUNTAMENTI DEL CIRCOLO AURORA

Giovedì 1 Dicembre: Scuola di Cucina

E' prevista una **cena per i partecipanti** al corso condotto da Angela Schiavina e Cristina Borroni ed **aperta a tutti quelli che vorranno provare nel piatto il contenuto del corso.**

Costo di € 30,00 bevande escluse. Menù - **aperitivo:** biscottini di parmigiano e mandorle **antipasto:** insalatina di cappone con cedro e uvetta **primo:** fagottino di crespella con radicchio trevigiano e fonduta **secondo:** capocollo di mora romagnola con pere caramellate in agrodolce **dolce:** flan di cioccolato con salsa di lamponi

Domenica 4 dicembre ore 12,00 La cucina della città di Ravenna - con Graziano Pozzetto.

Un incontro che vuole **rappresentare la storia e la tradizione alimentare della città di Ravenna.** Esistono, come il dialetto, infiniti tipi di cucina ravennate, da borgo a borgo, perfino da strada a strada. **Convivio con entrata di quadrucci in brodo, lasagna, lonza di maiale cotta nel latte con verdure saltate in padella, sabadoni con la saba.**

Costo € 25,00 bevande escluse.

Martedì 6 dicembre Ore 20,00 Cuoco Errante Galdino Zara Il Veneto a tavola con i Presidi Slow Food

Galdino, la storia di Slow Food nel Veneto e di Slow Food Italia, la storia del baccalà. Vecchia **tradizione veneziana di andare per Bacari, far do ciacole gustando un cicheto e bevendo un'ombra.** L'essenza della cucina di laguna. Menù: sarde e zucca in saor / risotto con i gò (ghiozzo) e riso di Grumolo delle Abbadesse (Presidio Slow Food) / baccalà mantecato con polenta mais bianco perla (Presidio Slow Food). **Costo € 30,00**

circolo
AURORA
— osteria e cultura —
dal 1904

LA RASSEGNA

Proiezioni, spettacoli e incontri

“Per non morire di gioco d'azzardo”

Il calendario di tutti gli eventi al Rasi da giovedì 1 a sabato 3 dicembre
In scena *Slot Machine* di Ravenna Teatro e *Partita aperta* di Anime Specchianti

Prosegue fino al 3 dicembre, al Teatro Rasi di Ravenna, la seconda edizione della rassegna Per non morire di gioco d'azzardo, che tra teatro, cinema e approfondimenti intende fare luce sul fenomeno che sta sconvolgendo, ormai da anni, gli equilibri sociali, sanitari ed economici del nostro Paese.

Questa seconda edizione approfondisce il tema utilizzando diversi registri tramite il contributo di Ser.D., Sportello ESC, associazione Giocatori Anonimi, Ravenna Teatro e compagnia Anime Specchianti, le associazioni aps Pereira e Ravenna Cinema e il Comune di Ravenna.

Nel dettaglio le ultime tre giornate prevedono, giovedì 1 dicembre, alle 18 “Stasera si gioca!” con il Circolo Arci Quintet per provare giochi da tavolo, divertirsi e stare in compagnia e alle 21 la proiezione del film *The Gambler* di Karel Reisz (v.o. con sottotitoli in italiano). Il 2 dicembre, alle 18, “Lavorare in una sala



Bingo”, incontro-testimonianza con due ex dipendenti e onfronto a cura di Fabrizio Varesco. Alle 19 lo spettacolo *Slot Machine*, con Alessandro Argenti, di Marco Martignelli / Teatro delle Albe (in replica sabato alle 17) e alle 21 la riunione con testimonianze aperte al pubblico organizzata dall'Associazione Giocatori Anonimi.

Sabato 3 dicembre alle 18, Massimo Manzoli (attivista associazione “La Banda”), sarà in dialogo con Marco Dotti, esperto di gioco d'azzardo e docente universitario.

Alle 21 va invece in scena *Partita Aperta – il modo più sicuro di ottenere nulla da qualcosa*, della compagnia Anime Specchianti (Martina Cicognani, Francesca De Lorenzi, Giorgia Massaro, Chiara Nicastro).

Incontri, dibattiti e proiezioni a ingresso libero. Per informazioni e prenotazioni per gli spettacoli *Slot Machine* e *Partita Aperta* tel. 0544 36239 - 333 7605760

L'EVENTO

UN TEDX SULLA PAURA AL PALAZZO DEI CONGRESSI

Tra gli ospiti la scrittrice Lorenza Pieri e il premio Pulitzer Lorenzo Tugnoli

Per il secondo anno consecutivo Ravenna avrà il suo TEDx, un evento indipendente e no-profit che riunisce persone per condividere esperienze ed idee che meritano di essere divulgate.

Il format sarà aggiornato mantenendo le radici nella tradizione TEDx: brevi discorsi tenuti da voci provenienti da diverse aree disciplinari.

La conferenza che avrà luogo al Palazzo dei Congressi il 3 dicembre a partire dalle 18 e avrà come tema centrale la “Paura”. La lista degli speakers che racconteranno le loro storie e esperienze include la scrittrice Lorenza Pieri, l'isegante di meditazione Daniele Bollini, il fotografo premio Pulitzer Lorenzo Tugnoli, la coreografa Monica Francia, Gianluca Vaglio, responsabile innovazione per il progetto del parco eolico Agnes, lo scrittore Tahar Lamri, il Capo Gabinetto prefettura di Bologna Maria Rosaria Mancini e la psicologa e psicoterapeuta Elisa Giglio. L'evento sarà moderato da Umberto Baldassari, attore e doppiatore di origini ravennati, ed accompagnato dalla musica e dalle parole del duo Federico Squassabia - Alfonso Cuccurullo. L'evento in presenza sarà su invito ma sarà fruibile in live streaming sul canale YouTube TEDx Ravenna. Per informazioni info@tedxravenna.com

SANTA BARBARA

I pompieri festeggiano la protettrice Il 4 dicembre bambini invitati

Come tradizione, il 4 dicembre Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco ricorderà la propria protettrice, Santa Barbara. Nella sede centrale di viale Randi 25 a Ravenna, alle 9.15 il vescovo Lorenzo Ghizzoni celebrerà la messa alla presenza delle istituzioni della provincia di Ravenna. Successivamente, tornerà a svolgersi la “Pompieropoli” un momento ludico-didattico destinato ai bambini di età tra i 3 ed i 10 anni per diffondere la cultura della sicurezza. L'evento, aperto a tutta la cittadinanza, avrà inizio alle 15.30 ed i Vigili del Fuoco gradiranno particolarmente la presenza dei piccoli ospiti che vorranno partecipare.

TEATRO

Al Rasi lo spettacolo “Il signor Carota”

Domenica 4 dicembre alle 18.30 al teatro Rasi va in scena lo spettacolo “Il magico Natale del Signor Carota” con in scena 50 non-attori provenienti da Comunità di salute mentale, piccoli teatri e laboratori rap, tutti diretti da Beppe Aurilia, in arte Emagioséf. Lo spettacolo è tratto da *Christmas Carol* di Charles Dickens.

IL LIBRO

Attraversare l'abbandono: nuovo incontro per i Sabati del Moog

Sabato 3 dicembre alle 18, al Moog Slow Bar (vicolo Padenna 5) di Ravenna, si terrà il sesto incontro della rassegna “I sabati del Moog”, curata da Ivano Mazzani. Edda Plazzi, Loretta Merenda e Sandra Melandri presentano, dialogano, recitano: *Attraversare l'abbandono - Vivere e trasformare la sofferenza d'amore*, volume edito dalla società editrice Il Ponte Vecchio.

Scritto da Edda Plazzi e Livia Bosco il libro intreccia narrativa e saggistica. In particolare vi si racconta la storia di sofferenza e rinascita dopo un abbandono, nel percorso che va dalla disperazione alla possibilità di tornare nuovamente a vivere.

ASTRONOMIA

Osservazioni di Luna e Marte

Il Planetario di Ravenna e il Gruppo astrofili di Faenza organizzano due osservazioni del cielo. A Ravenna il 3 dicembre alle 18 si guarda la Luna attraverso i telescopi messi a disposizione dall'Arar con la spiegazione del cielo visibile in questo periodo. Prenotazione obbligatoria. A Faenza invece, nella sede del gruppo in via Naldi 2, dalle 5.45 alle 7.05 dell'8 dicembre si potrà vedere la Luna occultare Marte. Prenotazioni su www.astrofaenza.it. Lo stesso giorno dalle 20 osservazioni guidate del cielo, ad occhio nudo e telescopi.

INCONTRO

La storia di Pivetta, rimasto 14 anni in stato vegetativo, raccontata dall'amico di famiglia attraverso un libro

È in programma venerdì 2 dicembre alle 21, alla Chiesa della Collegiata di Lugo in piazza Savonarola, la presentazione del libro *E adesso parlo io*, dello scrittore lombardo Fabio Cavallari. L'autore, in quanto amico di famiglia, ha seguito a lungo Alessandro Pivetta, un ragazzo di Pordenone che è rimasto per 14 anni in stato vegetativo – e quindi in assoluto silenzio – e che è scomparso all'inizio del 2020. Ne è nato un monologo sferzante e intenso: Cavallari si mette in prima persona nei panni di Alessandro, e racconta il mondo con i suoi occhi e le sue parole.

CONTRO LA VIOLENZA

Lo spettacolo di Linea Rosa al teatro Almagià

L'associazione Linea Rosa che assiste le donne vittime di violenza festeggia il suo 31esimo compleanno il 2 dicembre alle 20.30, all'Almagià di Ravenna, con lo spettacolo *Inside Out - il potere della condivisione*, trasposizione teatrale dell'omonimo progetto editoriale del centro antiviolenza. Si alterneranno le voci di operatrici e volontarie. La partecipazione è a offerta libera. Per iscrizioni linearosa@racine.ra.it o 0544 216316.

FORMULA UNO



IL PILOTA MAGNUSSEN DELLA HAAS PREMIATO A FAENZA

Al pilota danese Kevin Magnussen, prima guida della scuderia Haas in Formula 1, verrà assegnato il trofeo Bandini. La cerimonia di consegna si terrà il 3 dicembre a Faenza al teatro Masini alle 18. In precedenza, alle 16.30, il pilota sarà presentato alla città in occasione dell'accensione delle luminarie natalizie.

SOLIDARIETÀ

Un aperitivo con Aldo Serena

Al “Tre pizzichi di sale”, location per eventi a Ravenna, due serate con aperitivo (2 e 3 dicembre dalle 18) con l'ex calciatore Aldo Serena il cui ricavato andrà a favore del reparto pediatrico di Ravenna per la ricerca contro i tumori. Serena presenterà il suo libro *I miei colpi di testa*. Prenotazione obbligatoria, posti limitati: 339-2129609.

RASSEGNA

Un "Castello di libri" al via gli incontri con Vincenzo Schettini

Appuntamento il mercoledì alle 18.30 alla biblioteca di Castel Bolognese

Ai blocchi di partenza la rassegna "Un Castello di Libri", curata dalla Biblioteca Comunale "L. Dal Pane" di Castel Bolognese. Come ogni anno, la rassegna è programmata tra dicembre e gennaio, alle 18.30 di ogni mercoledì. Tutti gli eventi sono gratuiti e senza prenotazione fino a esaurimento posti. Si comincia il 7 dicembre alle 18.30, con la presentazione/spettacolo *La fisica che ci piace* di Vincenzo Schettini, il Prof. influencer. Schettini punta a far tornare di moda "la fisica" che, come ricorda spesso «non è altro che fatta di fenomeni che incrociamo quotidianamente. Basta saperla raccontare».

Il 14 dicembre la biblioteca ospiterà Massimo Cotto, giornalista musicale, dj su Virgin Radio e divulgatore, con il suo debutto noir *Il re della memoria*. Il 21 dicembre sarà la volta della storia locale in chiave *graphic novel*. Grazie a un bando pensato dall'Anpi (sez. L. Poletti) e dall'Amministrazione Comunale, lo studente di Belle Arti Gabriele Rossi ha potuto realizzare una storia a fumetti sul tema dei terribili fatti dell'Eccidio di Villa Rossi del 17 dicembre 1944, in località Biancanigo di Castel Bolognese, quando i tedeschi in ritirata minarono una casa abitata da persone con cui avevano condiviso il freddo dell'inverno. *Terra di nessuno: l'eccidio di villa Rossi: 17.12.1944* è il titolo della *graphic novel* che entra nella collana dei "Quaderni per la storia di Castel Bolognese", voluti dal Comune e in distribuzione gratuita all'evento.

Ancora noir e thriller l'11 gennaio con Carlo Lucarelli, che presenterà *Bell'abissina: un'indagine del commissario Marino*. Roberto Vicaretti (giornalista RaiNews24) e Romina Perni (assegnista di ricerca presso l'Università di Perugia) presenteranno invece il libro *Non c'è pace. Crisi ed evoluzione del movimento pacifista* il 18 gennaio.

L'ultimo evento in calendario – che prevede anche incontri con le scuole al mattino insieme a Daniela Palumbo e Roberto Vicaretti – si svolgerà in occasione della settimana legata al Giorno della Memoria. Il 25 gennaio Lorena Canottiere – scrittrice, illustratrice, sceneggiatrice – presenterà la sua *graphic novel* intitolata *Bartali: la scelta silenziosa di un campione*.

RASSEGNE/2



MARCO MISSIROLI OSPITE IN CLASSE

La rassegna "Il Tempo Ritrovato" prosegue con due importanti autori: Marco Missiroli, in dialogo con Matteo Cavezzali, sarà protagonista sabato 3 dicembre alle 17, alla Biblioteca Classense di Ravenna, con il suo ultimo romanzo *Avere tutto* (Einaudi). Dopo il successo di *Fedeltà* (Einaudi) finalista al Premio Strega, da cui è stata tratta l'omonima serie Netflix, Missiroli torna con un romanzo ambientato a Rimini sulla vita di un giocatore d'azzardo.

Lunedì 5 dicembre, alle 18, sarà ospite invece Paolo Malaguti, grande narratore delle montagne, con il suo *Il moro della cima* (Einaudi), che sarà ospite anche a Lugo la stessa sera.

INCONTRO

Lidia Menapace secondo Montini

Sabato 3 dicembre alle 18.30 alla Bottega Bertaccini di Faenza, Ileana Montini presenterà il suo nuovo libro *Lidia Menapace. Donna del cambiamento* (Gabrielli editori). La scrittrice dialogherà con Antonella Baccarini. Il libro è la storia di un'amicizia, vista attraverso le lettere che si sono scambiate Lidia Menapace (1924-2020), partigiana, pacifista, cattolica, femminista, donna dal radicato impegno politico, e Ileana Montini, intellettuale e giornalista. La prima lettera è del 1968, l'ultima del 1991. La corrispondenza occupa un lungo arco di tempo segnato da eventi nazionali e internazionali, ma anche dalla varietà dei percorsi del femminismo e dalle trasformazioni nella sinistra.

RASSEGNE/3

Le vite monumentali di Gagliardi e Il moro della cima di Malaguti a Lugo

Venerdì 2 dicembre, alle 21 nella Sala Conferenze dell'Hotel Ala d'Oro, Paolo Gagliardi sarà ospite del Caffè Letterario di Lugo per presentare il suo libro *Vite monumentali* edito da Tempo al Libro. A introdurre la serata sarà Daniele Serafini. Il libro è una guida del Cimitero di Lugo attraverso persone e personaggi. L'opera si collega ad una ben precisa linea d'indagine avviata nell'ultimo scorcio del '900 dalla nostra Regione attraverso il suo IBC (Istituto per i Beni Culturali). Un autentico patrimonio d'arte, storia e memoria contenuto in questi musei a cielo aperto.

Lunedì 5 dicembre, invece, l'ospite (stessa ora e stesso luogo) sarà Paolo Malaguti con *Il moro della cima* (Torino, Einaudi, 2022). Malaguti torna a raccontare la Prima guerra mondiale con gli occhi di un personaggio leggendario che è esistito davvero. Malaguti sarà ospite anche della Classense e della rassegna "Il tempo ritrovato" lo stesso giorno alle 18.

CONAD

PUNTA MARINA TERME - SANT'AGATA SUL SANTERNO

APERTO TUTTI I GIORNI ANCHE FESTIVI

**Pescheria - Rosticceria - Macelleria
Panetteria - Frutta - Verdura
Pet Shop e tante altre novità**



CONAD
PUNTA MARINA TERME
Viale Navigatori 88 - tel. 0544 437014

Persone oltre le cose

CONAD SPESA FACILE
SANT'AGATA SUL SANTERNO
Via San Vitale 3 - tel. 0545 45240

ARTE/1

A Fusignano una mostra dedicata a Verlicchi

In esposizione la donazione di Vilna e Dino Caravita al museo civico San Rocco



Si inaugura giovedì 8 dicembre alle 18, al museo civico San Rocco di Fusignano, la mostra "Francesco Verlicchi - La donazione Vilna e Dino Caravita".

Al centro del momento espositivo, la figura di Francesco Verlicchi, tra le figure più luminose dell'arte in Romagna del secondo Novecento e l'importante, profondo rapporto umano e culturale con il violoncellista Dino Caravita (1912-1992) e la moglie Vilna (1927-2022); la comune passione per la musica, per la pittura e per la vita, hanno radicato per sempre questo sodalizio. Nel tempo, Dino e Vilna sono divenuti importanti collezionisti di opere del maestro fusignanese, alcune delle quali tra più le apprezzate dallo stesso Verlicchi, che ha anche ritratto la coppia in numerose occasioni. La collezione è stata donata al museo fusignanese per volontà di Vilna, venuta a mancare quest'anno.

In mostra figurano molti dipinti: ritratti, nature morte, paesaggi dagli anni '30 agli anni '90, diversi dei quali mai esposti prima. L'esposizione è impreziosita da un allestimento specifico con diverse ambientazioni originali provenienti dalla casa della coppia Caravita e la presenza di altre opere di artisti della collezione come Giuseppe Gagliardi, Giulio Ruffini, Marino Trioschi ed Ercole Pazzini.

All'inaugurazione parteciperà Marcella Trioschi, allieva del maestro Dino Caravita, impegnata nell'esecuzione di alcuni momenti musicali al violoncello, strumento del quale l'artista fusignanese era virtuoso interprete.

La mostra di questo fondo artistico donata al museo civico locale è promossa dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Fusignano e da Auser Fusignano ed è a cura di Paolo Trioschi. Apertura al pubblico dall'8 dicembre al 29 gennaio, il sabato dalle 15 alle 18, la domenica dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18; ingresso libero.

INCONTRO/1

SITO UNESCO: GLI AUTORI DEL LIBRO OSPITI ALLA SALA D'ATTORRE

Incontro con Giovanni Gardini, Linda Kniffitz e Maria Grazia Marini. Partecipa Andrea Corsini

Venerdì 2 dicembre, alle 18, alla Sala D'Attorre di via Ponte Marino 2, il Centro Relazioni Culturali di Ravenna presenta la guida illustrata *Il Sito Unesco di Ravenna* pubblicata dalle Edizioni del Girasole. Saranno presenti i tre Autori: Giovanni Gardini, Linda Kniffitz e Maria Grazia Marini. Giovanni Gardini ha curato i testi relativi a Battistero Neoniano, Cappella Arcivescovile, Sant'Apollinare Nuovo, Sant'Apollinare in Classe. Linda Kniffitz ha curato i testi relativi a Battistero degli Ariani, San Vitale, Mausoleo di Galla Placidia, Mausoleo di Teodorico. Maria Grazia Marini ha curato la storia del Sito Unesco di Ravenna sia nella fase della candidatura per ottenere il riconoscimento sia nella fase per valorizzare concretamente questo storico risultato. Partecipa l'assessore regionale al turismo Andrea Corsini.



CARTOLINE DA RAVENNA

Mittente Giovanni Gardini



«Pittura Musiva» a Ravenna



Un breve opuscolo intitolato *L'istruzione tecnica nella provincia di Ravenna, parte della Collana di monografie sull'istruzione tecnica in Italia* promossa dal "Ministero della Pubblica Istruzione - Direzione generale dell'istruzione tecnica", restituisce un interessante spaccato della formazione artistica nella provincia di Ravenna nella metà del '900, con una particolare attenzione all'insegnamento del mosaico a Ravenna e della ceramica a Faenza. La "Scuola del Mosaico" dell'Accademia di Belle Arti, riconosciuta come una «tra le primissime scuole d'Italia», veniva considerata una delle realtà più significative: «Uno degli insegnamenti più tipici di questa Accademia di Belle Arti è quello della Pittura Musiva che doveva peraltro fiorire in special modo a Ravenna, poiché gli insigni monumenti ravennati, ricchi di mosaici, forniscono una valevole documentazione per fare di questa Città un centro di tradizionale continuità di questa forma d'arte. Inoltre il ricco assortimento di smalti, in possesso della Scuola, il grado di perfezionamento tecnico raggiunto dai nostri professionisti attraverso un serio studio della materia nella Scuola e nel restauro dei monumenti, danno garanzia di un sempre crescente sviluppo di questa attività, e varie maestranze sono già impiegate all'estero e in Italia». Tra i punti d'eccellenza dell'Accademia venivano inoltre ricordate l'ampia collezione d'arte presente all'interno dell'Istituto, la «ricca» Gipsoteca e la «buona Biblioteca Scolastica».

ARTE/2

Mostra di beneficenza alle Pescherie di Lugo

"Doni d'autore - Il disegno della gratuità" è il titolo della mostra con le opere di 40 artisti promossa da Casa Novella e dall'associazione culturale Di.Segno di Padova (con il patrocinio del Comune di Lugo) aperta alle Pescherie della Rocca (piazza Garibaldi) fino a domenica 4 dicembre (aperture giorni feriali 16-19; sabato e domenica 10-12 e 15-19). Giovedì 1 dicembre alle 18, negli spazi della mostra, si terrà l'incontro "L'autentica bellezza. Quando accade l'imprevisto..." con la partecipazione di Chiara Scardovi (educatrice), Francesco Sabbatucci (artista) e Marina Bondanelli (ceramista). Infine, domenica 4 dicembre, dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 19, ci sarà l'asta di beneficenza delle opere che saranno presentate dall'attore Gianni Parmiani.

ARTE/3

Prorogata fino all'8 gennaio "Nello Spazio" al Museo Nazionale

Prorogata fino all'8 gennaio 2023 la mostra *Nello Spazio* al Museo Nazionale di Ravenna. un progetto in cui i tre artisti emergenti Mitsuyasu Hatakedo, Pietro Vitali e Caterina Dondi si cimentano con il luogo Museo Nazionale, attualizzandolo attraverso la propria sintassi e inserendosi all'interno della VII Edizione di Mosaico Contemporaneo.

INCONTRO/2

Angelo Foletto alla Fondazione Sabe

Giovedì 1 dicembre alle 18, la Fondazione Sabe per l'arte di Ravenna ospita nella sede di via Pascoli 31 l'incontro dal titolo "Boris Godunov, castigo senza delitto", organizzato dagli Amici di Viale Baracca, che vedrà il musicologo e critico musicale Angelo Foletto presentare l'opera che inaugurerà la stagione 2022-2023 del Teatro alla Scala.

FAMIGLIE

Laboratorio al museo nazionale "DoPo" per le domeniche gratuite

Domenica 4 dicembre per le domeniche al museo con ingresso gratuito, il Museo Nazionale (via San Vitale 17 a Ravenna) organizza un appuntamento per le famiglie. Alle 16.30 dal titolo "DoPo vieni al Museo, Il leone, la strega, il museo", Un racconto, la visita a un capolavoro e un laboratorio multimediale proposti gratuitamente (prenotazione obbligatoria viamail: drm-ero.eventi@cultura.gov.it).

SPETTACOLO/1

The Children a Cervia e Bagnacavallo

Gli interpreti incontreranno il pubblico per parlare dello spettacolo di Lucy Kirkwood diretto da Chiodi

Doppia tappa per lo spettacolo *The Children* di Lucy Kirkwood (traduzione di Monica Capuani) con Elizabetta Pozzi, Giovanni Crippa e Francesca Ciocchetti per la regia di Andrea Chiodi. Lo spettacolo sarà infatti giovedì 1 e venerdì 2 dicembre al Goldoni di Bagnacavallo e il 3 e il 4 dicembre al teatro Walter Chiari di Cervia (sempre alle 21). Lo spettacolo prodotto da CTB Centro Teatrale Bresciano e La Contrada Teatro Stabile di Trieste affronta temi urgenti come l'ambiente, l'equilibrio tra responsabilità individuale e collettiva, il cortocircuito relazionale tra generazioni, il senso di ipoteca dell'uomo contemporaneo sul proprio futuro e quello del pianeta. «La complessità e l'astuzia della scrittura di Lucy Kirkwood – spiega il regista – consentono un lavoro sul testo a diversi livelli di profondità, affrontando le problematiche e i conflitti più intimi e privati dei personaggi insieme a temi universali, morali e collettivi, in un intreccio intonato e ricco di equilibrio. Il risultato è una messa in scena in cui tutto "accade", trascinando i tre scienziati in un intreccio inevitabile che sempre conserva contemporaneamente peso e leggerezza insieme, come una marea che continuamente cresce e decresce su sé stessa».

In entrambe le città, gli interpreti dello spettacolo incontreranno il pubblico nei rispettivi Ridotti nel secondo giorno di permanenza: il 2 dicembre al Teatro Goldoni e il 4 dicembre al Comunale Chiari. Gli Incontri si terranno alle ore 18 e sono a ingresso gratuito.



SPETTACOLO/2

ANTENATI, THE GRAVE PARTY: PAOLINI IN SCENA A RUSSI RIPERCORRE LA STORIA UMANA

Al teatro Comunale la nuova produzione del noto autore e interprete, alle prese con una nuova narrazione

Va in scena il 2 dicembre al teatro Comunale di Russi lo spettacolo di e con Marco Paolini *Antenati, The Grave Party* (musiche di Fabio Barovero). Si tratta di uno spettacolo legato al progetto La Fabbrica del Mondo e ripercorre l'evoluzione della nostra specie attraverso l'incontro immaginato con i nonni dei nonni, con le 4.000 generazioni che ci collegano ai nostri progenitori comuni, quel piccolo nucleo africano da cui tutti gli abitanti del pianeta della nostra specie provengono. Alla parola è affidato il compito di far vedere questa stirpe di funamboli che ci ha preceduto e da cui abbiamo ereditato difetti e virtù.

L'oralità richiede immaginazione, leggerezza e ironia; l'epica chiede gesti, fatti memorabili ed emozione; il teatro richiede di credere a ciò che si ascolta sapendo che tutto è finzione. Oralità, epica, teatro e finzione li abbiamo inventati noi, cose inutili che ci piacciono.

Siamo una specie curiosa e fragile, capace di adattarsi al clima per colonizzare gli angoli più remoti del pianeta. Siamo stati prede e siamo diventati predatori. Abbiamo inventato le cose, le parole per chiamarle e il modo per articularle dentro un discorso e le abbiamo lasciate in eredità ai figli dei figli. I temi di fondo di *Antenati* sono l'evoluzione e l'ecologia, ma in chiave epico-comica, i fatti e i problemi del presente si legano ai problemi del passato, colli di bottiglia dell'evoluzione, difficoltà

e pericoli attraversati dai nostri antenati in 200mila anni.

La nostra è una specie di funamboli: per abitare un pianeta in perenne disequilibrio servono doti da equilibrista, da domatore, da mago, da clown.

Darwin diceva che il soggetto dell'evoluzione è l'individuo più che la specie e che in ogni specie le differenze contano quanto le somiglianze.

Competizione e collaborazione si bilanciano in modi sempre diversi, generazione dopo generazione.



SPETTACOLO/3



CUORE: TRA DANZA, INCUBI E AUTOBIOGRAFIA

Alvia Reale, Daniela Giovanetti con la drammaturga Angela Di Maso tentano l'impresa di essere sincere. *Cuore: sostantivo maschile*, in scena al Goldoni di Bagnacavallo martedì 6 dicembre alle ore 21, nasce così, come un dialogo pubblico sul teatro, sulla morte, sulla vita. Tra autobiografia e incubi, la voce umana diventa quella di animali, per poi trasformarsi in passi di danza, in ricordi di note cantate. Fino all'incontro davanti ad un teatro chiuso, per darsi che nonostante tutto non è finita. Lo spettacolo, prodotto dal Gruppo della Creta, fa parte della rassegna "Teatri d'Inverno - sguardi sulla drammaturgia contemporanea".

GALILEO CHINI

CERAMICHE TRA LIBERTY E DÉCO

M·I·C

26 novembre 2022
14 maggio 2023

MUSEO
INTERNAZIONALE
DELLE CERAMICHE
IN FAENZA

www.micfaenza.org

Con il contributo di



SPETTACOLO/4



I RACCONTI DI LA CAPRIA INTERPRETATI DA ANDREA RENZI

Per la rassegna "Teatri d'Inverno - sguardi sulla drammaturgia contemporanea", Accademia Perduta/Romagna Teatri propone, lunedì 5 dicembre alle ore 21, alla Casa del Teatro di Faenza (via Oberdan 9/a), lo spettacolo *La neve del Vesuvio*, un testo di Raffaele La Capria, adattato, interpretato e diretto da Andrea Renzi. *La neve del Vesuvio* è una raccolta di racconti autobiografici il cui protagonista è Tonino, un bambino che viene descritto dai due anni fino al primo ginnasio nella Napoli degli anni '30.

SPETTACOLO/5



GIOELE DIX RIPERCORRE LE OPERE DI DINO BUZZATI A CONSELICE

Giovedì 1 dicembre Gioele Dix sarà in scena con il suo spettacolo *La corsa dietro il vento - Dino Buzzati o l'incanto del mondo* al Teatro Comunale di Conselice, per il secondo appuntamento della stagione teatrale "Finalmente felicemente insieme" sotto la direzione artistica di Davide Dalfiume.

Lo spettacolo è scritto e interpretato da Gioele Dix e con lui sul palco la giovane attrice Valentina Cardinali. Drammaturgia e regia di Gioele Dix, scene Angelo Lodi, musiche Savino Cesario, arrangiamenti Savino Cesario e Silvano Belfiore, costumi Marina Malavasi e Gentucca Bini, disegno luci Carlo Signorini, assistente alla regia Beatrice Cazzaro, produzione Centro Teatrale Bresciano in collaborazione con Giovit, distribuzione Retropalco srl.

Quest'anno ricorre il cinquantesimo anniversario dalla morte di Dino Buzzati, grande scrittore bellunese e genio visionario del '900 italiano. Gioele Dix, appassionato conoscitore ed estimatore dei suoi scritti fin dall'adolescenza, gli dedica il suo nuovo spettacolo teatrale che è anche un vero e proprio appuntamento culturale. Ambientato in una sorta di laboratorio letterario, a metà fra una tipografia e un magazzino della memoria, lo spettacolo attinge dal ricchissimo forziere di racconti del grande scrittore bellunese (*Sessanta racconti*, *Il colombre*, *In quel preciso momento*) e compone un mosaico di personaggi e vicende umane in cui ognuno di noi può ritrovare tracce di sé.

Dino Buzzati è stato scrittore, giornalista, pittore, ma soprattutto un fine scrutatore d'anime. E la sua scrittura, insieme realistica e fantastica, corre sempre fulminea al punto, ma non trascura mai l'eterna sospensione che caratterizza la nostra esistenza.

COMICO

Una Romagna da ridere con Sergio Casabianca a Massa Lombarda

Siamo tutti italiani ma solo noi romagnoli è il titolo dello spettacolo di Sergio Casabianca che segna il secondo appuntamento con la rassegna "Una Massa di Risate" alla sala del Carmine di Massa Lombarda. Lo spettacolo comico andrà in scena il 3 dicembre alle 21. Il monologo è tratto dal libro omonimo di Alessandro Savelli ed è dedicato alla Romagna, alla sua storia e soprattutto ai suoi abitanti. Gente ironica, capace di osservare la realtà con allegro disincanto e di rovesciare in commedia anche le situazioni più serie con battute pungenti. Uno spirito in cui Casabianca, "canta-attore" riminese, da sempre affezionato alle tradizioni e al dialetto nostrano, si rispecchia fortemente.

TEATRO RAGAZZI

JACK E IL FAGIOLO MAGICO ALL'ALMAGIÀ
AL GOLDONI UN POMERIGGIO CON ABBRACCI

Doppio appuntamento di spettacoli per le famiglie domenica 4 dicembre a Ravenna e Bagnacavallo

Domenica 4 dicembre alle 17 nuovo spettacolo della rassegna le Arti delle Marionette all'Almagià di Ravenna: in scena la compagnia Fratelli di Taglia con la rilettura di un grande classico, *Jack e il fagiolo magico*. Durante il pomeriggio è possibile partecipare all'iniziativa, realizzata in collaborazione con R&D "Il piccolo giornalista". Una delle opere sarà pubblicata sul settimanale, come quella, realizzata da Alice Albertoni in occasione dello spettacolo *Il gatto con gli stivali*. Sempre domenica 4 dicembre e sempre alle 17 è anche di scena, al Teatro Goldoni di Bagnacavallo, il nuovo appuntamento con la rassegna "Favole" che vedrà protagonista la compagnia Teatro Telaio con lo spettacolo *Abbracci*, una favola tenera e originale scritta e diretta da Angelo Facchetti e interpretata da Michele Beltrami e Paola Cannizzaro.



un regalo unico e raro?

vieni a trovarci!

LIBRERIA
SCATTISParsi

libri di seconda mano e foto d'epoca

dove trovi i libri
che non sapevi di cercarecon 2 sale di consultazione
dove poter esplorareAPERTA TUTTI I GIORNI DOMENICA COMPRESA
dalle ore 9.30 alle 13 e dalle 15.30 alle 20
dal 14 dicembre aperto anche il mercoledìOGNI SABATO E DOMENICA
DAL 10 DICEMBRE FINO AL 6 GENNAIO
faremo ORARIO CONTINUATORavenna, Via Sant'Agata 8 - Tel. 393 9777780
scattisparsiphot@gmail.com - www.scattisparsi-libreria.comf i
MAREMAGNUM

MUSICA

Dalle prove al palcoscenico, all'Alighieri con il maestro Muti

Il 2 dicembre la lezione-concerto sulla *Messa da Requiem* di Verdi, per poi proseguire fino all'11 dicembre con l'Academy a porte aperte

“Dalle prove al palcoscenico”: il maestro Riccardo Muti presenterà e dirigerà la *Messa da Requiem* di Giuseppe Verdi, composta nel 1874 e dedicata ad Alessandro Manzoni, dal 2 al 15 dicembre al Teatro Alighieri di Ravenna. Il pubblico avrà l'occasione per immergersi totalmente nella grande musica e vivere da vicino tutte le fasi preparatorie del concerto, fino all'esecuzione finale dell'opera.

Il primo appuntamento, che darà il via alle due settimane di preparazione, si terrà venerdì 2 dicembre alle ore 20.30: gli spettatori potranno ascoltare la lezione-concerto di Muti con l'orchestra, un modo per scoprire aneddoti, informazioni e curiosità sulla composizione. Nello spiegare la musica e il suo metodo nell'approcciarsi ad essa, Muti parla un linguaggio semplice, diretto, comprensibile a tutti, coinvolgendo i presenti affinché siano più consapevoli e pronti all'ascolto.

Si proseguirà poi dal 3 all'11 dicembre: otto giornate di prove aperte a cui il pubblico potrà assistere per vedere dal vivo tutto il lavoro dietro le quinte. Il 13 dicembre i giovani direttori d'orchestra della ottava edizione in Italia della Riccardo Muti Italian Opera Academy dirigeranno l'opera. L'Academy è un progetto con cui Muti trasmette la sua esperienza alle nuove generazioni di musicisti e non solo, per aiutarle a confrontarsi con lo straordinario repertorio italiano. Il 15 dicembre sarà Muti stesso a dirigere l'Orchestra Giovanile Luigi Cherubini, portando in scena la *Messa da Requiem*, un'opera con cui nel 2011 ha vinto due Grammy Award per Best Classical Album e Best Choral Performance, grazie all'incisione con la Chicago Symphony Orchestra and Chorus. «Verdi – sono le parole di Muti – è il musicista della vita e



certo è stato il musicista della mia vita. È un compositore talmente capace di mettere a nudo e trattare le nostre passioni e i nostri dolori, i nostri pregi e i nostri difetti, che noi ci riconosciamo in essi, e questo è uno dei motivi della sua universalità: sarà sempre attuale. Il mio desiderio da anni è stato quello di dedicarmi molto all'insegnamento di ciò che ho imparato dai miei maestri, per insegnare che cos'è l'opera italiana, come si costruisce un'opera italiana. È forse importante che il pubblico capisca qual è il ruolo del direttore d'orchestra con i maestri collaboratori e con i giovani direttori».

È possibile acquistare in prevendita i biglietti al teatro Alighieri di Ravenna, su www.ticketone.it e www.teatroalighieri.org e nei punti di vendita e nelle prevendite abituali.

ANTICIPAZIONI

OPERA E DANZA ALL'ALIGHIERI: AL VIA ABBONAMENTI E PREVENDITE

Sipario della stagione il 14 e 15 gennaio. In cartellone sei spettacoli

Sono in vendita dal 26 novembre alla biglietteria del teatro Alighieri (anche telefonicamente allo 0544 249244), online su teatroalighieri.org e negli uffici di informazione turistica di Ravenna e Cervia, i nuovi abbonamenti per la stagione 2023 di opera e danza di Ravenna. Stagione che si apre il 14 e 15 gennaio con il debutto della produzione de *Il Tamerlano* di Vivaldi, con Accademia Bizantina guidata da Ottavio Dantone e la regia di Stefano Monti; prosegue con la ripresa della *Bohème* nata dalla regia di Cristina Mazzavillani Muti nel 2015 e per la quale l'Orchestra Giovanile Luigi Cherubini è diretta da Nicola Paszkowski; si corona con la nuova coproduzione de *Il barbiere di Siviglia*, con Luigi De Angelis (Fanny & Alexander) alla regia e Giulio Ciloni sul podio dell'Orchestra Regionale Filarmonia Veneta. L'itinerario “danza” si inaugura con la MM Contemporary Dance Company e un dittico fresco di debutto, *Ballade* di Mauro Bigonzetti ed *Elegia* di Enrico Morelli (12 febbraio, fuori abbonamento in prelazione per gli abbonati con riduzione del 20 per cento). La Kibbutz Contemporary Dance Company presenta *Asylum* del suo direttore Rami Be'er, mentre la Serata Stravinskij proposta dal Malandain Ballet Biarritz



rilegge *L'uccello di fuoco* e *La Sagra della primavera* (nella foto).

Abbonamenti: Opera da 35 a 100 euro, ridotto da 35 a 90; Danza da 18 a 50, ridotto da 18 a 40. Dal 12 dicembre saranno in vendita i biglietti singoli.

4 DICEMBRE Fiera del riuso

CC SAN BIAGIO
(VIA FAENTINA)

DALLE ORE 9.00
ALLE 18.00



Winter Handmademarket

Piazza S. Francesco
Ravenna



8 Dicembre
2022



FAENZA/1

Quelle "Galanterie italiane": dal barocco al rococò alla chiesa di San Francesco

Emilia-Romagna Festival il 4 dicembre col clavicembalista Farolfi e gli archi del Sarti. Dirige Paolo Zinzani

Domenica 4 dicembre il festival ERF&TeatroMasiniMusica cambia location per spostarsi nella chiesa di San Francesco, grande complesso religioso che conserva una delle icone più venerate di Faenza: l'immagine sacra dell'Immacolata Concezione, proveniente dal monastero delle Clarisse.

Dalle 21 il clavicembalista Marco Farolfi accompagnato dall'Ensemble d'archi Giuseppe Sarti, proporrà "Galanterie italiane - Dal barocco al rococò, l'evoluzione del gusto italiano in Europa", un concerto di composizioni rare diretto dal maestro Paolo Zinzani.

Nel programma, che prevede brani di Vivaldi, Hasse, Salieri e Sarti, il barocco italiano apre il concerto, per poi lasciare il passo a composizioni che già risentono del successivo stile rococò. Questa corrente di cui Hasse è fra i primi esponenti, ebbe seguaci importanti anche fra i musicisti italiani, come Sarti ma anche Paisiello e Salieri, di cui verrà proposto il poco eseguito *Concerto in do maggiore per fortepiano e orchestra*. Queste rare composizioni, unite alla prima ripresa in tempi moderni della sinfonia dal *Ciro riconosciuto* di Sarti, costituiscono un esempio di quella leggerezza, quella ariosità e quella delicatezza di colori ed espressioni retoriche che ben definiscono



no lo stile galante, lo stile musicale "alla moda" tanto favorito dal pubblico aristocratico nelle ultime decadi del XVIII secolo. Nato all'interno dell'omonima scuola con l'obiettivo di riscoprire il repertorio barocco, l'Ensemble d'archi Giuseppe Sarti è una formazione in continuo divenire: oggi conta su una ventina di elementi tra violini, viole, violoncelli, contrabbassi e cembali. Oltre alla musica barocca, l'ensemble porta avanti un progetto di riscoperta del fortepiano, strumento ormai quasi sconosciuto ai più.

Marco Farolfi (*nella foto*), pianista, clavicembalista, fortepianista, docente e appassionato di musica antica, svolge attività concertistica in Italia e all'estero.

Musicista di origini faentine, Paolo Zinzani, direttore e violinista, collabora con diverse orchestre e formazioni da camera: membro e fondatore di Accademia Bizantina, suona regolarmente presso le più importanti istituzioni musicali in Italia e all'estero.

BRISIGHELLA



IL PRIMO CLARINETTO DELLA SCALA CON LA CORELLI

Continua la stagione musicale del teatro Pedrini di Brisighella. L'appuntamento di venerdì 2 dicembre alle 21 è con il primo clarinetto del Teatro alla Scala di Milano Fabrizio Meloni, interprete che unisce alla carriera da solista un'instancabile dedizione all'ambito didattico e saggistico, con unanimi riconoscimenti di pubblico e critica a livello internazionale. "Konzertstuke" lo vedrà protagonista accanto a Nicholas Gelli (al corno di bassetto), insieme all'Orchestra Corelli diretta da Jacopo Rivani.

In programma, oltre a musiche di Mendelssohn, una serie di brani originali composti dagli allievi dell'Istituto Musicale "Verdi" di Ravenna.

FAENZA/2

Musica giapponese contemporanea con la mezzo soprano Hiromi Yamada

Domenica 4 dicembre, alle 18, al ridotto del Masini, nell'ambito della ventesima edizione dell'Ottobre Giapponese, è in programma il concerto di Hiromi Yamada (mezzo soprano) e Denis Zardi (pianoforte). Sarà la terza e ultima serata dei tre appuntamenti in calendario dedicati alla musica giapponese contemporanea, in prima assoluta nazionale. In programma quattro melodie su poesie giapponesi di Michiko Inoh e poi Don Vincenzo Cimatti (1879- 1965) - *Vengo dal Giappone* - *Ave Maria* dall'opera Hosokawa Grazia (1940) - *Trittico Origine dell'impero* (1940), *Sonata per pianoforte in tre movimenti* - *L'orfanello* (1946) - *Cade la neve* (1980), nella trascrizione del compositore faentino Ino Savini sulla melodia di Don Cimatti.

RAVENNA

Clarinetto e coro alla basilica San Francesco

Domenica 4 dicembre dalle 18.30 torna il festival "Musica e Spirito" alla basilica San Francesco di Ravenna. Il coro "Ildebrando Pizzetti" dell'Università di Parma, diretto da Ilaria Poldi, proporrà il concerto "Vox Humana", in collaborazione con massimo Ferraguti clarinetista e saxofonista dalle molteplici sfaccettature. Il programma prevede l'esecuzione di polifonia medievale, rinascimentale e contemporanea, in dialogo continuo con il saxofono soprano che interviene improvvisando.

LUGO

Daniela Pini inaugura l'anno accademico dell'Università per gli Adulti

Domenica 4 dicembre alle 16 alla chiesa del Carmine di Lugo concerto in occasione dell'inaugurazione dell'anno accademico dell'Università per gli Adulti. Appuntamento con il coro polifonico Durnant/Alea di Lugo, con direttore Alba Tasselli. Con la partecipazione del mezzosoprano di fama nazionale Daniela Pini, accompagnata al piano da Marco Laganà.

LA CURIOSITÀ

L'opera lirica diventa interattiva al Cisim e all'Auditorium San Romualdo

Sesta e settima replica, nel weekend, di *MeloLogic II*, originale opera-game che trasforma l'opera lirica in un gioco interattivo tra interpreti e pubblico. Il copione? C'è ma non c'è, dal momento che sono gli spettatori in platea a dover decidere, direttamente con il loro smartphone, gli sviluppi della vicenda. Scritta dal giovane autore di gialli Giacomo Sangiorgi e interpretata da Marco Montanari e Camilla Berardi, la storia di *Melo-Logic* è ispirata ad una celebre opera di fine Ottocento e vive di dialoghi brillanti, vestita della musica di Alicia Montorsi Galli eseguita dall'Ensemble Tempo Primo e diretta da Giovanni Marco di Lena. Appuntamento sabato 3 dicembre dalle 16.30 al Cisim di Lido Adriano e domenica 4 dicembre, alla stessa ora, all'Auditorium San Romualdo di Ravenna.

CERVIA



IL VIOLINO E LA STORIA DI UNA "RELAZIONE A QUATTRO"

Giovedì 8 dicembre alle 21 al teatro comunale di Cervia va in scena *Io e V - Storia di una relazione a quattro*, racconto autobiografico scritto dalla violinista Giada Rizqallah, da anni in forza all'Orchestra Corelli.

Lo spettacolo è un viaggio introspettivo nella vicenda umana e artistica di una giovane musicista, la storia del suo rapporto con lo strumento e con la musica attraverso le difficoltà e le sorprese della vita quotidiana. Se ne farà interprete Lorenzo Carpinelli, giovane attore e regista formatosi in seno alla "Non-Scuola" del Teatro delle Albe. Ad accompagnarlo, le intense pagine di Beethoven, Shostakovich e Dvorak eseguite dall'Ensemble Tempo Primo.

ROCK



POGGIPOLLINI SUL PALCO DEL TEATRO SOCJALE

Venerdì 2 dicembre al teatro Socjale di Piangipane concerto di Federico Poggipollini. Tra i chitarristi di maggior talento della scena musicale tricolore, ha legato il suo nome e la sua chitarra al rock italiano: esordisce con i Litfiba per diventare sin dal 1994 la chitarra solista di Luciano Ligabue. Al Socjale porterà le sue ultime fatiche *Nero*, album dalle sonorità rock blues, e *Canzoni rubate*, un omaggio ad alcune grandi della musica italiana totalmente riarrangiate. In apertura il riminese Lorenzo Semprini, dei Miami & The Groovers.

MUSICA POPOLARE

Al Mama's il venerdì un omaggio a Morricone, il sabato valzer e tanghi con il Trio Insolito

Due serate dedicate alla musica al Mama's Club di Ravenna. Venerdì 2 dicembre l'appuntamento è con un reading di Alessandro Braga, che vestirà i panni di Ennio Morricone, accompagnato dalle note al pianoforte di Mary Veloce e Luca Bombardi. Edoardo Liverani ed Elisabetta Rivalta si uniscono al cast interpretando le voci dei numerosi personaggi incontrati dal Maestro. Un omaggio a Morricone, tra ricordi e aneddotica legati alle sue composizioni e alla sua carriera. Il tutto, accompagnato dalle note di colonne sonore, che sono storia del patrimonio artistico contemporaneo.

Sabato 3 dicembre alle 21, invece, concerto del Trio Insolito, da Bologna, composto da Claudia Testa (violoncello), Gianluca Caselli (armonica cromatica e accordi), Gianandrea Pasquinelli (ance libere) e Pierluigi Caputo (tamburi a cornice e percussioni). In repertorio brani strumentali incentrati sulla musica popolare italiana e internazionale tra gighe, valzer, polche, tarantelle, mazurche, manfrine, tanghi e choro brasiliano.

JAZZ

Al Portoncino una serata su Chet Baker con il trio di Belli, Marianini e Travaglini



Secondo appuntamento al circolo Il Portoncino di Ravenna – che per l'occasione si trasforma in "Borion's" – con la musica jazz.

Mercoledì 7 dicembre (dalle 20 la cena e dalle 21 il concerto) sul palco il Trio Mode per un omaggio alla magica tromba di Chet Baker.

Sul palco il chitarrista e compositore romagnolo Giò Belli, il trombettista Luca Marianini (foto) e il contrabbasso di Stefano Travaglini, tutti con alle

spalle prestigiose collaborazioni anche internazionali. Come ospite in alcuni momenti sarà sul palco anche il sassofonista ravennate Alessandro Scala. Nel corso della serata verrà quindi ripercorsa la travagliata storia di Chet Baker attraverso le interpretazioni più famose a partire da "My Funny Valentine". Info e prenotazioni (necessarie) al 333 9588835.

All'Aurora atmosfere swing con i Moonglow

Mercoledì 7 dicembre dalle 21.30 al circolo Aurora di Ravenna (via Ghibuzza 12) concerto dei Moonglow, un duo piano e voce di recente costituzione, specializzato in atmosfere swing e jazz.

RAP/1

LO STORICO DJ GRUFF AL CISIM CON LA STREET ARTIST ALICE PASQUINI

Il 2 dicembre tra hip hop e visual
Annullato invece il "Sofà" della domenica

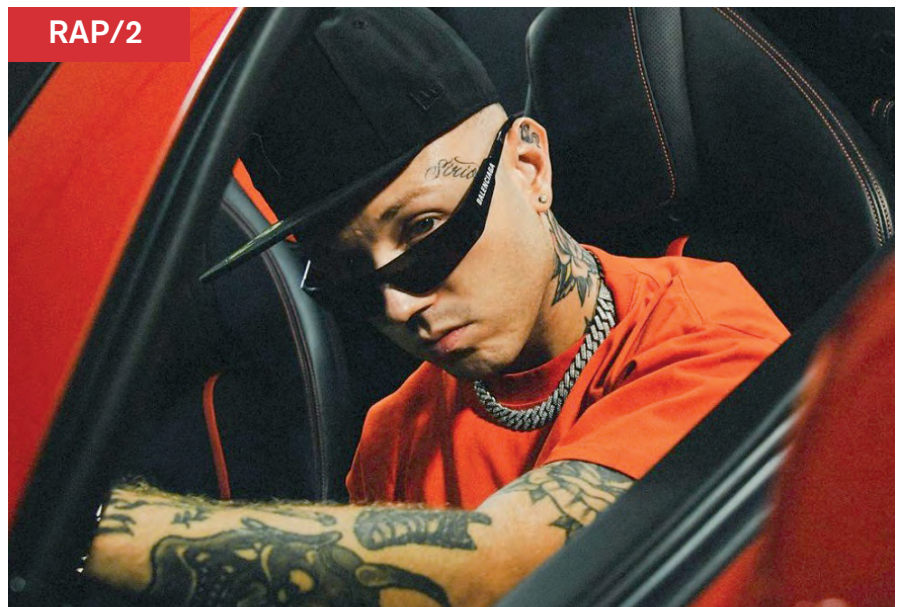


Doppio appuntamento dedicato al rap al Cisim di Lido Adriano. Venerdì 2 dicembre dalle 21 una serata di musica e "visuals" con Alice Pasquini e Dj Gruff, un sodalizio artistico che ha visto una delle sue massime espressioni con il "video-spettacolo-murale-

animazione", realizzato dalla street artist in collaborazione con Rocco Venanzi e il leggendario produttore e mc hip hop, per l'Accademia Zero Strett di Moncalieri. Il titolo dell'innovativa opera è *What Goes Around*: un progetto che fa uso di varie tecniche in un crescendo di effetti, dal rotoscopia fino all'animazione tradizionale. Da qui, l'idea di realizzare uno spettacolo esclusivo – quello che fa tappa al Cisim – in cui Dj Gruff anima a suon di musica, le immagini di Alice Pasquini. Un evento unico, che racchiude più discipline artistiche.

È stato invece annullato, sempre al Cisim, l'evento "Rap Sofa" con il genovese Olly, inizialmente previsto per domenica 4 dicembre.

RAP/2



LAZZA ALLA DISCOTECA ONYX DI GODO

Il celebre rapper milanese Lazza, impegnato in un tour internazionale nelle principali città europee, arriva il 7 dicembre all'Onyx Club, discoteca di Godo, per un dj-set, durante il quale porterà live alcuni dei brani tratti dal suo ultimo album.

METAL

Al Bronson un 8 Dicembre a tinte "doom" e "sludge" con i Messa e i ravennati Void Of Sleep

Serata dalle atmosfere metal (versante doom e sludge) giovedì 8 dicembre al Bronson di Madonna dell'Albero. Sul palco i Messa, band veneta dedita a un oscuro e inquietante doom metal con voce femminile. Influenzati da band come Pentagram, Bellwitch, Windhand, Sabbath Assembly e Bathory, i Messa sono abilissimi nel miscelare l'occulto doom degli anni '70 con la musica dark ambient ed elettronica più recente. Al Bronson presentano il loro nuovo album uscito lo scorso 11 marzo *Close*. In apertura i ravennati Void Of Sleep che presentano *Metaphora*, il terzo lavoro che traduce in musica il modo in cui la band vede il mondo contemporaneo, tanto melodico quanto pesante, ricco di tensione ed epicità, progressive doom dalle tinte sludge metal.

CONTROCINEMA



Quando il gioco di decostruzione non funziona: deludente Blonde

di Albert Bucci

È passato più di un mese dall'uscita di *Blonde*, il biopic (o presunto tale) su Marilyn Monroe. Un po' di tempo necessario per scriverne con il dovuto distacco. *Blonde* è diretto dal regista australiano Andrew Dominik, che ho molto apprezzato in passato per il western *L'assassino di Jesse James per mano del codardo Robert Ford* (2007) e il crime-gangster *Cogan - Killing Them Softly* (2012), entrambi con Brad Pitt; e i due meravigliosi documentari su *Nick Cave One More Time with Feeling* (2016) e *This Much I Know to Be True* (2022). Dominik è un raffinato regista che nei precedenti lavori sia di fiction che di documentario aveva mostrato un elegantissimo senso estetico sempre perfetto nel delineare visioni capaci di dipingere le sfumature psicologiche e i drammi personali dei personaggi veri o di finzione dei suoi film. Pensavo quindi che *Blonde* sarebbe stata una storia perfetta per le sue corde autoriali, ma il risultato finale è deludente. E perché? Il film è certamente "bello" da vedere, ma di quella bellezza da copertina un po' troppo perfetta per appassionare. Attori molto bravi, a partire da Ana de Armas nel ruolo di Norma Jean Baker / Marilyn Monroe, che però sembra aver avuto come unico input quello di mostrare una disperazione piatta e monocorde; e con Adrien Brody e Bob Cannavale costretti a impersonare in modo unidimensionale le figure molto più complesse e sfaccettate di Arthur Miller e Joe Di Maggio. Tutto il film risulta insulso come un lussuoso e patinato videoclip, e il motivo è semplice: non si tratta di un vero biopic sulla Monroe, ma dell'adattamento di un romanzo sulla Monroe scritto da Joyce Carol Oates. La quale ne ha rielaborato in maniera assolutamente libera la vita, cambiando molti eventi storici e quindi proponendo non la sua interpretazione del personaggio Marilyn, ma un nuovo personaggio ispirato a Marilyn. Questo equivoco di base, non spiegato, confonde lo spettatore e gli fa vedere una Marilyn inautentica. C'è differenza tra il proporre una visione personale della storia della Monroe, e un film nel quale, per esempio, il figlio di Chaplin, suo amante, muore prima di lei – mentre in realtà fu il contrario. Questo tipo di gioco narrativo funziona solo se si coinvolge lo spettatore fin dall'inizio nella decostruzione della realtà (vedi la Sharon Tate che sopravvive in *C'era una volta volta a Hollywood*), non nascondendosi e portando avanti l'idea di una Marilyn solo donna disperata, solo donna triste, solo donna vittima inerme e passiva di quello che le accade. Il problema è la totale passività di un personaggio Monroe che invece, insieme alle debolezze e ai traumi e abusi, fu anche una donna forte, dai pensieri e dalle azioni non banali; che sono poi quelle che hanno reso Marilyn Monroe il Mito che merita tuttora di essere.

FIORI MUSICALI



Si chiude il secolo dei Canterini Romagnoli di Lugo

di Enrico Gramigna*

Ogni libro ha un numero definito di pagine, lungo o breve che sia, così come le avventure dell'umanità. Oggi ci si occupa di una di queste che volge al termine, a quanto pare, infatti, dopo cento anni di attività i Canterini Romagnoli di Lugo volteranno a breve l'ultima pagina del loro libro. Fondati nel 1922 niente meno che da quel colosso del futurismo musicale di Francesco Balilla Pratella, nella loro secolare attività i Canterini sono stati un baluardo per la trasmissione di quella cultura musicale popolare che affonda le proprie radici nella dimensione contadina, assai diffusa in quella Romagna decadentista di fine Ottocento cui Giovanni Pascoli diede grandissima voce. Le cante (rigorosamente in dialetto), infatti, sono espressione di quella quotidianità vissuta nelle campagne, fonte di lavoro e di relazioni sociali. Perché i Canterini, dunque, cessano le proprie attività se il loro impegno è così rappresentativo della storia della Romagna? Al di là dei motivi d'ordine economico c'è un nemico ben peggiore per queste realtà così legate a un contesto storico-sociale: il tempo. Molte volte si sente dire che i vecchi se ne vanno e non ci sono i giovani a sostituirli, eppure in questo caso la causa non è della scarsa natalità, bensì in un mutato contesto storico e, ancor più, sociale, lontano dalla realtà che riecheggia nelle cante che, invece, richiamano a uno scenario che oggi è estraneo o, nel migliore dei casi, perso nei recessi delle memorie famigliari. Se anche, poi, si volesse utilizzare la forza della musica come propulsore, ecco subito un secondo scoglio: la lingua. Il romagnolo non è stato tramandato nel Novecento, al contrario di altri dialetti, tanto che è ormai un evento sentire anche solo qualche lemma in bocca a ragazzi con meno di venti anni. I linguisti direbbero che noi romagnoli stiamo facendo morire una lingua e, al netto dei vari sforzi in atto, sarebbe difficile dar loro torto. In ultima analisi, poi, c'è da valutare il fenomeno corale nel suo complesso. Non solo a causa della Covid i cori amatoriali stanno soffrendo: che siano essi polifonici o lirici, con i distinguo del caso, anche loro cominciano a parlare lingue che risultano di difficile comprensione a molti orecchi. La società cambia, ed è fisiologico. Sta a ognuno di noi, però, tramandare la memoria del passato affinché questa sia una risorsa che chi ci succederà potrà ritrovarsi e utilizzare per far crescere, anche grazie a questo retaggio, un futuro consapevole.

*musicista e musicologo

LETTI PER VOI



La conferma di Pappalardo

di Nevio Galeati*

Al quarto romanzo, Davide Pappalardo si sta confermando un interessante interprete del noir per così dire "alla francese"; quello duro e per niente consolatorio di Jean-Patrick Manchette o di Pascal Dessaint (purtroppo non più tradotto dal 2007). Il nuovo titolo dell'autore, siciliano trapiantato a Bologna, *Il verso dell'assolo* (Pendragon) corre su quei binari, immergendosi sempre più nel pantano della microcriminalità e dei rancori. Due i piani temporali, che legano alcuni personaggi; il 1995, con l'alluvione di Acireale e Giarre, che causò la morte di undici persone; e il 2019, nelle alpi del nord est, dove Mario, Nino e Simone, siciliani e amici di lunga data, si spostano per l'addio al celibato di uno di loro. Va da sé che la serenità (parziale a dire il vero) del trio si scontra con una coincidenza impressionante; nella festa per l'amico, in un locale dove bevono troppo, indossano maschere di carnevale con il viso di Donald Trump; ma hanno avuto la stessa idea anche tre malviventi (con una citazione esplicita del film "Point Break" e i suoi rapinatori con le maschere dei presidenti Usa), specializzati in assalti ai bancomat, che nell'ultimo colpo ammazzano con ferocia una guardia giurata che li ha incrociati per caso. Il mondo dunque salta per i tre amici, che da turisti diventano sospettati di omicidio. *Il verso dell'assolo* ha un grande ritmo, con le notti cadenzate dal canto del piccolo gufo, conosciuto anche come "il chiù", e da una pioggia continua; una storia che non risparmia alcun protagonista; e insieme scoprono quanto sia esile il legame affettivo che sembrava esistere fra loro. Meritano un'attenzione particolare, poi, i personaggi femminili, in apparenza laterali, ma tratteggiati con attenzione e cura.

La stessa attenzione che avrebbe dovuto avere chi ha revisionato il testo prima della pubblicazione. Davide Pappalardo usa spesso iperboli e metafore, richiamando anche il linguaggio "della mala" o i gerghi; e questo in realtà è un pregio. Poi, scrivendo e alla ricerca di effetti emozionanti per i lettori, possono sfuggire imprecisioni e piccoli errori. Che un editor dovrebbe emendare, aumentando la qualità del romanzo. Invece qualcosa è sfuggito; così il sangue finisce per "rattrappirsi", invece che "rapprendersi"; il parquet diventa "liso" come un tappeto; e la pioggia, che non è un torrente, può "prorompere" sulla città. Imperfezioni appunto; che infastidiscono, certo, ma non tolgono niente alla forza della storia. Quindi: buona lettura.

* direttore GialloLuna NeroNotte

FULMINI E SAETTE
"Argentina" (Milano Marittima) di Adriano Zanni



LA GUIDA

Il fascino irresistibile della griglia Ma ci sono anche dei rischi...

Importanti la scelta della legna per la brace e la pulizia. Consigli utili e precauzioni

METODI DI COTTURA

Approfondimenti sui diversi modi in cui è possibile cucinare gli alimenti



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

La cottura sulla brace è una delle tecniche più antiche usate per rendere commestibile il cibo, forse la più arcaica dalla scoperta del fuoco. E anche se da quel momento della storia, l'uomo si è dotato di tecniche di cottura e strumenti sempre più sofisticati, i carboni, i sentori di affumicato, le fiamme, la convivialità che si crea intorno alla griglia, allora come oggi, continuano a esercitare grande fascino.

Nella pratica è questo un sistema di cottura che prevede l'esposizione diretta del cibo al calore delle braci ardenti attraverso l'utilizzo di un supporto, la graticola per l'appunto, costituita da stanghette sottili per ridurre il più possibile il contatto fra metallo e alimento. Questa dovrà essere di acciaio inox, sempre ben pulita da residui di cotture precedenti e posizionata a circa 8/10 centimetri dai carboni a seconda dello spessore di ciò che stiamo cucinando.

Ancora, di fondamentale importanza è la scelta della legna da ardere: deve essere stagionata e non resinosa (quercia, faggio, vite, ulivo, ciliegio, ginepro) per non trasmettere aromi non voluti al cibo e in quantità sufficiente per creare uno strato di brace leggermente più ampio della griglia e dello spessore di circa 5 centimetri.

Passiamo ora alla scelta degli alimenti e concentriamoci sulle carni: certamente vanno ricercate di qualità per determinare

non solo un gusto migliore e una consistenza ottimale, ma anche un rischio inferiore di ingerire elementi poco desiderati come antibiotici e ormoni (quasi sicuramente presenti nelle carni di allevamenti intensivi).

Poi, prima della cottura, la carne deve essere ben asciugata e portata a temperatura ambiente. In generale, bastano 30 minuti fuori dal frigorifero per fettine sottili mentre servono almeno un paio di ore per costate o bistecche con spessori superiori ai 3 centimetri.

Infine, per quanto riguarda il grado di cottura, ogni tipo di carne richiederebbe accorgimenti particolari, che dovrebbero essere presi in esame singolarmente. Esistono tuttavia regole e procedure comuni da tenere in considerazione per ottenere buoni risultati. Le carni bianche devono essere sempre cotte "al punto" (agnello, vitello) oppure "ben cotte" (vitello, maiale, pollo, tacchino, coniglio), ma mai eccessivamente. Le carni rosse invece (manzo, montone, cavallo, anatra, piccione e cacciagione) dovrebbero essere servite "al sangue" o "al punto", mai ben cotte. In base ai gusti individuali, le carni rosse possono essere cotte anche "al bleu" (circa 42 gradi al cuore).

Gli aspetti nutrizionali. L'uso della griglia non è ben visto da molti nutrizionisti a causa delle elevatissime temperature raggiunte durante la cottura: il calore è in gra-



do di alterare le sostanze organiche presenti negli alimenti e, se si considera che durante la cottura si possono raggiungere temperature prossime o addirittura superiori ai 500 gradi, è facile immaginare quanto tale alterazione sia consistente.

In particolare l'attenzione dei nutrizionisti è rivolta non solo all'importante perdita del patrimonio vitaminico (soprattutto dei vegetali) ma soprattutto alla formazione di sostanze cancerogene (derivati del benzopirene e dell'antracene) causata dalla "bruciatura" delle parti esterne ed in particolare di quelle più grasse. Per questo motivo è importante pulire accuratamente la griglia all'inizio e al termine del suo utilizzo: in questo

modo si allontana la possibilità che residui tossici della precedente cottura vadano ad aderire ai nuovi alimenti alterandone caratteristiche e sicurezza.

Per lo stesso motivo è meglio la griglia tradizionale della piastra, poiché le superfici di contatto sono inferiori. E anche la frequente inversione del cibo durante la cottura aiuta a limitare i tempi di contatto con la griglia rovente ma questa procedura non va troppo d'accordo con le regole di una grigliata fatta a regola d'arte che prevedono poche inversioni durante la cottura.

Ancora, gli oli e tutti i grassi in genere hanno un limite massimo di sopportazione del calore oltre il quale la loro struttura mo-

La Braceria



Ristorante, Piadineria, Hamburger, Wine bar, Street Food

**7 GIORNI SU 7
POSSIBILITÀ
DI PRANZO
E CENA A**



**COMPRESO
PANE,
COPERTO
BIBITA 33CL
(no birra)**

**... ma puoi anche
scegliere il
MENÙ EXTRA:**

Cosciotto di castrato

Fiorentina

Tagliata

Tagliata rucola, grana,
aceto balsamico

Castrato bacchetta

Filetto

Costata di scottona

Filetto o tagliata
ai porcini o pepe verde

Via Cardello 61 - Valsenio (Ra) 329 4283531 - Aperto 7 giorni su 7 dalle 12 alle 24 orario continuato



lecolare viene alterata e si generano residui tossici per il nostro organismo (superamento del punto di fumo). Le temperature raggiunte durante la cottura alla griglia superano di gran lunga tale limite ed è quindi bene evitare di cospargere la carne di olio durante la cottura. Dunque, è vero che la griglia non rientra tra i metodi più salutari per cucinare, ma se ne possono limitare gli aspetti dannosi adottando alcune precauzioni:

Per una grigliatura anche salutare: raschiare via le parti abbrustolite, bere molta acqua e compensare con le verdure

- limitare l'uso di grassi durante la cottura;
 - evitare di consumare alimenti chiaramente carbonizzati o almeno raschiare via le parti abbrustolite;
 - bere molta acqua per facilitare l'eliminazione di tossine;
 - associare alla carne alimenti ricchi di fibre e antiossidanti come le verdure, che vanno consumate preferibilmente crude.
- Rispettando questi consigli la grigliatura degli alimenti diventerà più salutare.

LO STAPPATO

A cura di Fabio Magnani



Un Pignoletto tutto romagnolo

Nel calice versiamo il Pignoletto Doc 2022 della cantina "Ballardini Riccardo". Un Pignoletto "vinificato alla Valdobbiadene", ovvero, la presa di spuma parte dal mosto e non dal vino come succede di solito nel metodo cosiddetto "Charmat". Il risultato è un vino dalla bolla fitta sottile con delicati sentori fruttati e floreali con un finale di erbe aromatiche. Al palato si nota una morbidezza vibrata da fine freschezza acida e sottile sapidità. Un Pignoletto tutto romagnolo da abbinare a piatti di pescato, crudità e, visto il piacevole finale ammandorlato, alle carni bianche.

COSE BUONE DI CASA

A cura di Angela Schiavina



Crespelle con radicchio e fonduta

Ecco la ricetta per realizzare gustose crespelle con radicchio trevigiano con fonduta.

Ingredienti: per 20 crespelle servono 8 uova intere, 1 litro di latte, 340 grammi di farina, 160 grammi di burro, sale. Per il **ripieno:** 500 grammi di ricotta buonissima, parmigiano grattugiato, sale e pepe e noce moscata, 2 o 3 uova (dipende dalla grandezza), 1 caspo di radicchio trevigiano, 1 cucchiaino di scalogno tritato, 2 cucchiaini di olio evo. **Preparazione:** Per il composto, mescolare le uova leggermente battute con la farina, aggiungere il latte, il burro fuso e il sale. Lasciare in luogo fresco per un'oretta. Per cuocere le crespelle occorre una padella antiaderente o la piastra di ferro: ungete con un po' di burro la padella e mettere uno o due cucchiaini di composto che avrete mescolato bene. Cuocere da entrambi i lati. Quando avrete terminato il composto, distribuite su ogni disco il ripieno e chiudetelo a fagottino con un filo di erba cipollina. **Ripieno.** Per prima cosa tagliate il radicchio a pezzetti piccoli, lavatelo e asciugatelo. Fate rosolare in una padella con l'olio lo scalogno e poi aggiungete il radicchio. Occorrono pochi minuti. Salate. In una ciotola lavorate con una forchetta la ricotta, il parmigiano (almeno 4 cucchiaini), la noce moscata, il pepe e le uova. Amalgamate bene. Versate il radicchio, mescolate e assaggiate. Regolate di sale. Se è possibile preparate il composto il giorno precedente o almeno qualche ora prima di confezionare le crespelle. In una pirofila unta di burro adagiate i fagottini uno accanto all'altro, mettete un piccolo pezzetto di burro nel ciuffetto. Gratinare in forno a 160/170 gradi circa 10 minuti. **Fonduta.** Tagliate 200 grammi di fontina a dadini piccoli e mettetelo in una ciotola ricoperto con mezzo litro di latte. Lasciate per 24 ore poi frullate e scaldate a bagno maria fino a ridurla in una crema vellutata. Servitela con le crespelle.

Questo Natale
non perdere l'occasione per...

Regalarti il barbecue dei tuoi sogni!

Vasta esposizione di tutti i tipi di BBQ / tutte le dimensioni e tipologie di cottura in pronta consegna



L'ATELIER DEL FUMISTA - P.za Giorgio Ambrosoli, 9, 48124 Madonna Dell'albero RA



dall'1 al 10 dicembre

SOTTOCOSTO

FUMAIOLO
Piadina del
Fumaiolo Light
g 500

€1,24

SCONTO
50%
PEZZI DISPONIBILI
2.000

SOVERINI
Tortellini Bolognesi/
Tortelloni Culatello e Parmigiano/
Ricotte e Spinaci g 250

€1,74

SCONTO
50%
PEZZI DISPONIBILI
100



KIMBO
Caffè Aroma Italiano
2 pz x g 250

€2,96

SCONTO
45%
PEZZI DISPONIBILI
400



MUTTI
Passata di Pomodoro
g 700

€1,09

SCONTO
37%
PEZZI DISPONIBILI
1.000



DE CECCO
Pasta di Semola
g 500

€0,89

SCONTO
44%
PEZZI DISPONIBILI
4.000



MONINI
Olio Extra Vergine
d'Oliva Classico litri 1

€4,72

SCONTO
20%
PEZZI DISPONIBILI
600



BECK'S
Birra
6 bottiglie x cl 33

€3,48

SCONTO
30%
PEZZI DISPONIBILI
300



famila
market e superstore

Ravenna
Via Argirocastro, 19
Via Aquileia, 110
Via Faentina, 149

famila.it