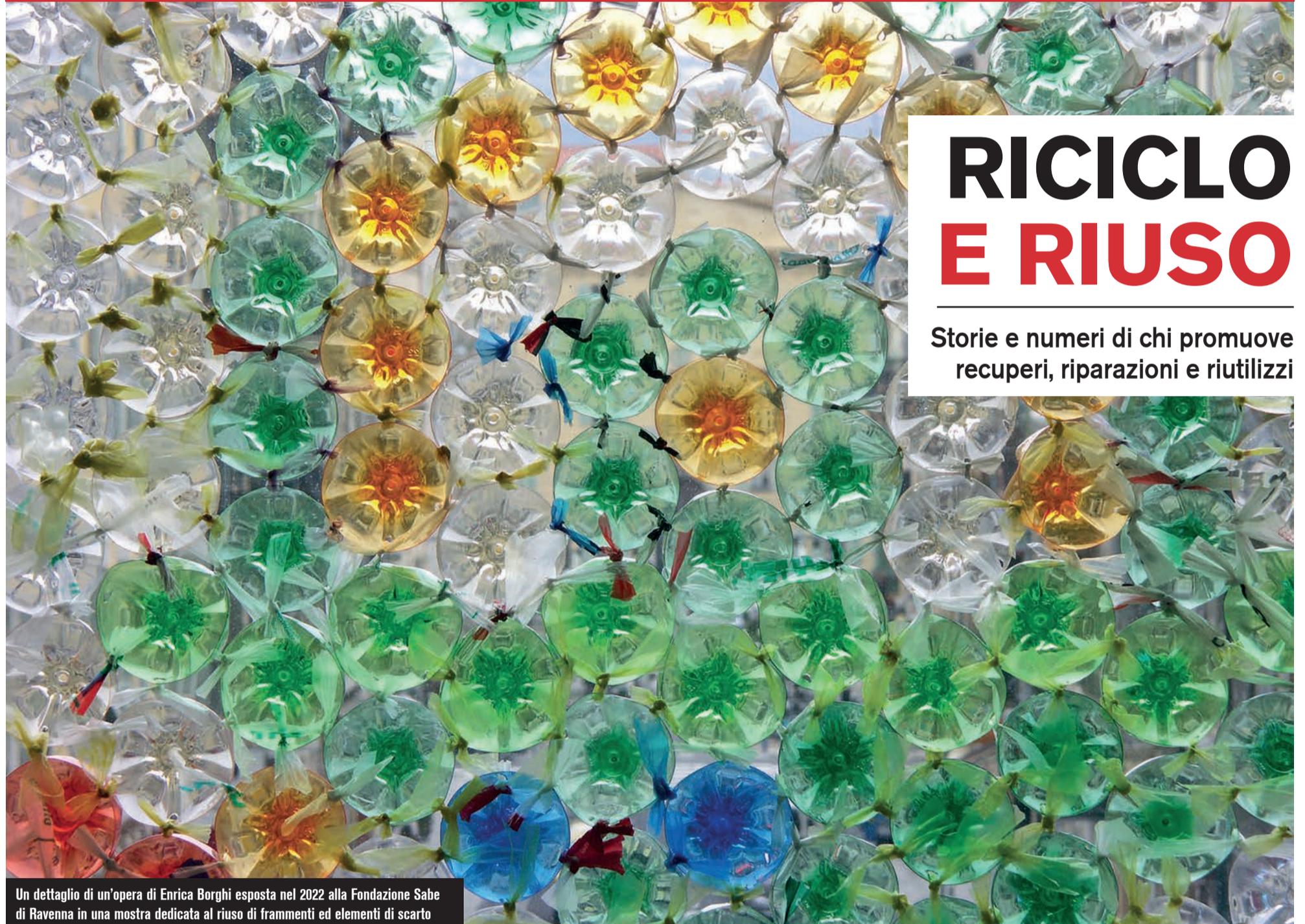




**AVVISO AI LETTORI:** Ravenna&Dintorni va in vacanza, il prossimo numero uscirà il 29 agosto. Continuate a leggerci tutti i giorni su [www.ravennaedintorni.it](http://www.ravennaedintorni.it)



## **RICICLO E RIUSO**

Storie e numeri di chi promuove  
recuperi, riparazioni e riutilizzi

Un dettaglio di un'opera di Enrica Borghi esposta nel 2022 alla Fondazione Sabe di Ravenna in una mostra dedicata al riuso di frammenti ed elementi di scarto

**COSTRUIAMO**  
a Borgo Montone (RA)



**3 unità  
immobiliari  
TOTALMENTE  
INDIPENDENTI**

**RIGENERA SRL**

- Con struttura portante in LEGNO e massimo EFFICIENTAMENTO ENERGETICO
- Soluzioni tecnologiche e impiantistiche all'avanguardia ed elevata qualità tecnica
- Scelta di materiali performanti e finiture di pregio

**VENDITA DIRETTA** Opportunità di forte riduzione costi con **SISMABONUS**

**WWW.RIGENERA.RA.IT**

Scopri i dettagli del progetto nel nostro sito web o contattaci!  
[rigenera.ra@gmail.com](mailto:rigenera.ra@gmail.com) - (+39) 347.8236796



### i Freschissimi

**IL BUONO DEL PAESE**  
**SAPORI DINTORNI**  
 CONAD PERCORSO QUALITÀ

**PESCHE SATURNIA DELLE COLLINE MARCHIGIANE SAPORI&DINTORNI CONAD PERCORSO QUALITÀ confezione 500 g**

**2,00**  
 €/kg 4,00

**CONAD** PERCORSO QUALITÀ

**INSALATA GRAN MIX CONAD PERCORSO QUALITÀ 125 g**

**1,00**  
 €/kg 8,00

**CONAD** PERCORSO QUALITÀ

**FAGIOLINI CONAD PERCORSO QUALITÀ confezione 500 g**

**1,10**  
 €/kg 2,20

**PRODOTTO ITALIANO**

**LATTUGA TROCADERO**

**1,00**  
 al kg

**SAPORI IDEE**  
 CONAD

**RICOTTA DI CAPRA SAPORI&IDEE CONAD**

**11,90**  
 al kg

**IL BUONO DEL PAESE**  
**SAPORI DINTORNI**  
 CONAD

**PECORINO ROSSO DI PIENZA MATURO SAPORI&DINTORNI CONAD**

**16,50**  
 al kg

**IL BUONO DEL PAESE**  
**SAPORI DINTORNI**  
 CONAD

**FORMAGGIO PIAVE SELEZIONE ORO SAPORI&DINTORNI CONAD**

**14,90**  
 al kg

**PAELLA ALLA CATALANA**

**22,00**  
 al kg

**BRESAOLA DI TACCHINO RIGAMONTI**

**29,90**  
 al kg

**CONAD**

**PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ ARROSTO CONAD**

**16,90**  
 al kg

**Stagionatura minima 30 mesi!**

**PROSCIUTTO DI PARMA DOP**

**33,90**  
 al kg

**CARNE ITALIANA** **CONAD** PERCORSO QUALITÀ

**LOMBO DI SUINO SENZA OSSO CONAD PERCORSO QUALITÀ a fette**

**7,90**  
 al kg

**CARNE ITALIANA** **CONAD** PERCORSO QUALITÀ

**LOMBO DI SUINO SENZA OSSO CONAD PERCORSO QUALITÀ**

**6,90**  
 al kg

**CONAD** PERCORSO QUALITÀ

**SVIZZERE CONDITE DI BOVINO ADULTO gusti vari, PREPARATO DA NOI, PRONTO DA CUOCERE**

**11,40**  
 al kg

**SPIEDINI DI POLLO**

**8,90**  
 al kg

**CARNE ITALIANA** **CONAD** PERCORSO QUALITÀ

**PETTO DI TACCHINO A FETTE CONAD PERCORSO QUALITÀ**

**8,40**  
 al kg

**CARNE ITALIANA** **CONAD** PERCORSO QUALITÀ

**SVIZZERE DI PETTO DI TACCHINO CONAD PERCORSO QUALITÀ**

**7,40**  
 al kg

**CODE DI MAZZANCOLLE TROPICALI DECONGELATE**

**12,90**  
 al kg

**CUORE DI MERLUZZO NORDICO**

**18,90**  
 al kg

L'OPINIONE



*Cementificare o no?  
Questo è il dilemma...*

di Luca Manservigi

Indipendentemente da quello che si può pensarne, una delle poche certezze di questa campagna elettorale per le elezioni Regionali del prossimo autunno - in attesa di entrare probabilmente già in questo mese di agosto anche in quella per le Comunali di Ravenna - è la continuità che De Pascale - pur con alcuni distinguo - sta portando avanti rispetto all'era Bonaccini, con cui in questi giorni non fa altro che farsi fotografare insieme.

Un rinnovamento nel segno della continuità - si diceva una volta - che rischia però di annacquare alcuni temi di questa campagna elettorale, che "tanto sarà tutto come prima", dice qualcuno. Ce n'è uno in particolare che dovrebbe invece stare a tutti piuttosto a cuore, soprattutto da queste parti alluvionate, e che è già stato toccato un po' a sorpresa dal sindaco, quando nei giorni scorsi ha annunciato di voler mettere mano alla legge urbanistica della Regione. Si tratta della famosa legge 24 del 2017, approvata dalla prima giunta Bonaccini e nata con l'intenzione di ridurre la cementificazione, che secondo il sindaco ha invece provocato effetti contrari, una sorta di corri corri a costruire per evitare di perdere le autorizzazioni - facendola drasticamente breve. Un sindaco, va ricordato, che nel proprio Comune non è stato ancora in grado (o probabilmente non ha voluto, per evitarne alcune conseguenze) di approvare il Pug, il piano urbanistico che quella stessa legge impone dal 2018. De Pascale cita come primi esempi da considerare nel momento appunto in cui bisognerà mettere mano alla legge, quelli delle imprese che si vogliono allargare nei piccoli comuni. Seguendo così l'appello di una lettera aperta dei sindaci della Bassa Romagna che poche settimane fa è stata recapitata in Regione e in cui si fa intendere, nemmeno troppo velatamente, come i paletti inseriti nel piano di ricostruzione post alluvione, così come previsti inizialmente, siano un po' troppo vincolanti, in particolare per le imprese che vogliono investire. Insomma, per sintetizzare, sembra che il concetto da far passare ora che ci siamo ripresi dall'alluvione sia qualcosa del tipo, "va bene non cementificare, ma non esageriamo". Che può essere una strategia condivisibile, ci mancherebbe, ma di certo ci aspettiamo venga spiegata un po' meglio appunto in questa fase di campagna elettorale, in particolare ai compagni di coalizione che si dichiarano se non più Coraggiosi (bei tempi quelli...), almeno Verdi. Continuerà ad andare bene più o meno tutto, a patto di continuare a battere la destra?

SOMMARIO

4 POLITICA

CASTEL BOLOGNESE SI CANDIDA A CAPITALE DEL LIBRO



7 ECONOMIA

CAOS COFARI: INPS E INAIL CHIEDONO 4,5 MILIONI



14 SOCIETÀ

ANGELINI, EX AUSL: «SANITÀ SOTTO FINANZIATA»



18 CULTURA

LIBRI, LE NOSTRE RECENSIONI: DA CAVINA A GALEATI

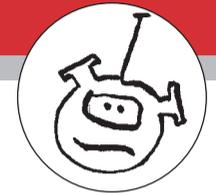


28 GUSTO

STORIE DI VINO: «MOLLO TUTTO PER FARE IL VIGNAIOLO»



L'OSSERVATORIO



*Dalla Senna al Candiano:  
le Olimpiadi a Ravenna!*

di Moldenke

Vi ricordate quando ci scandalizzavamo tutti, prendendo in giro i giornalisti che - riportando i bollettini degli enti preposti - scrivevano che le acque della riviera romagnola erano eccellenti?

O quando gridavamo al complotto quando il mare tornava miracolosamente balneabile il giorno dopo che era stata accertata la presenza di Enterococchi intestinali ed Escherichia coli, praticamente della comune merda?

O quando non ci potevamo davvero credere che, nonostante la quantità di rifiuti abnorme che i fiumi avevano buttato in mare dai territori alluvionati, si potesse già fare il bagno in spiaggia come se nulla fosse?

E adesso che vediamo con i nostri occhi la mucillagine e ci vogliono far credere che non sia pericolosa, che non faccia neppure schifo?

Beh, per noi complottisti ora c'è una nuova soglia da tenere in considerazione, quella della Senna che da un giorno all'altro passa dal non essere balneabile al poter ospitare una gara di triathlon delle Olimpiadi, peraltro vinta da una francese, a proposito di complotti. E ora grazie alle Olimpiadi anche i francesi potranno farci il bagno, dice Macron. È proprio vero che allora forse le Olimpiadi potevamo farle pure noi, qui in Romagna, come ha ribadito poco tempo fa l'assessore al Turismo della Regione. Ancora di più: Ravenna si potrebbe candidare anche da sola. Se il Candiano è inquinato, appunto, lo bonifichiamo e poi ci facciamo tutti il bagno. O in alternativa abbiamo comunque le acque eccellenti dell'Adriatico. Giusto il tempo che ci assegneranno i Giochi e sarà costruita comunque anche la nuova piscina con vasche olimpioniche a manetta. E forse forse, tra vent'anni, sarà pronto anche il nuovo palazzetto. Magari pure il Beach stadium che era stato tra le promesse della prima campagna elettorale di De Pascale, poi finito nel dimenticatoio dopo pochi mesi. Chissà che con Cipriani & co non avremo poi anche un nuovo stadio, per le Olimpiadi.

Cosa ci manca? Boh, magari solo un collegamento ferroviario decente. Ma quello no, davvero, non riusciremo a vederlo neanche tra cinquant'anni...



Autorizzazione Tribunale di Ravenna n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXIII - n. 1.060

Editore: **Reclam Edizioni e Comunicazione srl**  
Via della Lirica 43 - 48124 Ravenna  
tel. 0544 408312  
www.reclam.ra.it

Direttore Generale: **Claudia Cuppi**  
Fondatore: **Fausto Piazza**  
Pubblicità: tel. 0544 408312  
commerciale1@reclam.ra.it  
Area clienti:  
**Denise Cavina** tel. 335 7259872  
Amministrazione:  
**Alice Baldassarri**,  
amministrazione@reclam.ra.it

Stampa: **Centro Servizi Editoriali srl**  
Stabilimento di Imola

Direttore responsabile: **Luca Manservigi**

Collaborano alla redazione: **Andrea Alberizia, Federica Angelini, Alessandro Fogli, Serena Garzanti** (segreteria), **Gabriele Rosatini** (grafica).

Collaboratori: **Benedetta Bendandi, Roberta Bezzi, Albert Bucci, Giulia Castelli, Matteo Cavezzali, Francesco Della Torre, Francesco Farabegoli, Maria Vittoria Fariselli, Nevio Galeati, Iacopo Gardelli, Giovanni Gardini, Enrico Gramigna, Giorgia Lagosti, Fabio Magnani, Enrico Ravaglia, Guido Sani, Angela Schiavina, Serena Simoni, Adriano Zanni.** Fotografie: **Massimo Argnani, Paolo Genovesi, Fabrizio Zani.** Illustrazioni: **Gianluca Costantini.**  
Redazione: tel. 0544 271068,  
redazione@ravennaedintorni.it

Distribuzione:  
**Teresa Ragazzini** tel. 335 6610982

Poste Italiane spa - Sped. in abb. post. D.L. 353/2003 (conv. di legge 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 DCB

PALLAVOLO OPEN FEMMINILE



Cerchiamo atlete per la stagione 2024/25



Preparazione atletica da inizio settembre  
Due allenamenti a settimana: 20,30 - 22,30

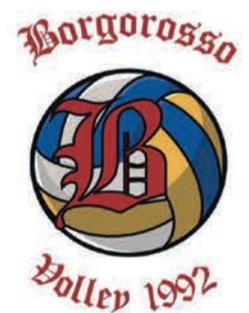


Palestra della **Scuola Ricci Muratori**  
Via Doberdò - Ravenna



Contattaci per partecipare agli allenamenti di prova

**VIENI A GIOCARE CON NOI!**



**CONTATTI**



335 7883919

## LA FOTO DELLA SETTIMANA

A cura di Luca Manservigi

## La capitale del libro, dopo l'alluvione



La foto qui sopra è stata scattata a Montecitorio il 25 luglio, quando il Comune di Castel Bolognese ha presentato la sua candidatura al titolo di "Capitale italiana del libro 2025". L'ambito riconoscimento porterà alla città vincitrice un contributo di 500.000 euro da parte del Ministero della Cultura. Per la sua candidatura, Castel Bolognese ha deciso di produrre e presentare il dossier "Un'alluvione di libri. Riemergere con la cultura". Tra i vari interventi, la riqualificazione del Teatrino del vecchio mercato e la sua riconversione in spazio per i giovani, la creazione di un'aula studio e la realizzazione di una serie di eventi per coinvolgere la totalità delle fasce della popolazione castellana in attività legate al tema della lettura. Oltre che da Regione, Provincia e Unione della Romagna Faentina, la candidatura è sostenuta dallo scrittore Cristiano Cavina (parliamo dell'ultimo suo libro a pagina 18) che ha sviluppato una serie di proposte culturali tra cui colazioni che si tramutano in presentazioni di libri o la narrativa portata nei campi. Che dire, un progetto di rinascita dopo l'alluvione nel segno della cultura: per una volta non si può che sperare soltanto una cosa: che possa anche essere vincente.

## PD

## Le feste dell'Unità, aspettando il Pala De André, con il candidato De Pascale

Sono diverse, come tutti gli anni, le feste dell'Unità in programma in agosto in provincia, in attesa di quella del Pala De André, che partirà però solo il 30. A Borgo Sisa l'appuntamento è al campo sportivo dal 26 luglio al 5 agosto (domenica 4 il sindaco e candidato Presidente della Regione Michele De Pascale sarà in dialogo con il segretario del Pd Alessandro Barattoni, probabile candidato del centrosinistra alle Amministrative di Ravenna). E ancora, dal 2 al 5 agosto appuntamento a Barbiano; dal 9 al 18 a Castiglione di Cervia (il 13 agosto ci sarà De Pascale); dal 10 al 15 a Riolo Terme.

## UNIONE DEI COMUNI

## La sindaca di Lugo eletta presidente della Bassa Romagna

La sindaca di Lugo **Elena Zannoni** è stata eletta presidente dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna con voto unanime, nella prima seduta del consiglio del mandato amministrativo 2024-2029. Nel corso del suo primo intervento la presidente ha presentato la giunta, composta di diritto dai sindaci dei nove Comuni. Vicepresidente sarà **Matteo Giacomoni**, sindaco di Bagnacavallo, con le deleghe a Urbanistica e pianificazione strategica, Edilizia privata e Protezione civile. Il sindaco di Alfonsine **Riccardo Graziani** avrà Bilancio, Tributi, Patrimonio, Organismi partecipati, Attività produttive, commerciali e agricole e Politiche europee; al sindaco di Bagnara di Romagna **Mattia Galli** sono affidate le deleghe a Sicurezza, Polizia locale e Legalità. **Nicola Pondi**, sindaco di Fusignano, seguirà le Politiche giovanili, Mobilità e infrastrutture, Progetti Atuss e Protezione idraulica. Il primo cittadino di Conselice, **Andrea Sangiorgi**, avrà Servizi sociali e sanità, Politiche abitative, Nuove cittadinanze e politiche per l'inclusione. Per il sindaco di Cotignola **Federico Settembrini** le deleghe a Servizi educativi e istruzione, Cultura e Turismo e promozione del territorio. Al sindaco di Massa Lombarda **Stefano Sangiorgi** sono affidate le Politiche per l'ambiente e la sostenibilità, l'Agenda digitale e la Semplificazione. Sport, Partecipazione e associazionismo sono infine in capo a **Riccardo Sabadini**, sindaco di Sant'Agata sul Santerno.

## Assegnate le nuove deleghe ai membri della giunta della Romagna Faentina, guidata da Isola

Sono state assegnate le deleghe ai membri della giunta dell'Unione della Romagna Faentina. Il presidente **Massimo Isola**, sindaco di Faenza, ha Attività Istituzionali e Legali, Partecipazione e Associazionismo, Protezione Civile, Sanità, Servizi Sociali, Organismi Partecipati, Personale e Organizzazione. **Luca Della Godenza**, sindaco del Comune di Castel Bolognese, confermato vice-presidente dell'Unione, ha ricevuto le deleghe per Bilancio, Tributi, Patrimonio, Servizi Ambientali, Programmazione, Pianificazione Strategica, Innovazione trasformativa e Smart City, Sistemi Informativi, Comunicazione, Urbanistica e Territorio, Polizia Locale e Sicurezza, Viabilità e Verde Urbano, Mobilità Pubblica. **Federica Malavolti**, sindaca del Comune di Riolo Terme, ha ricevuto le deleghe per Turismo, Politiche di Genere, Politiche Abitative, Politiche per l'Integrazione, Parchi, Servizi Educativi e Istruzione, Politiche Giovanili. **Maria Diletta Beltrani**, sindaca del Comune di Solarolo, seguirà le deleghe per Sport, Cultura, Politiche Europee, Gemellaggi, Demografia e Statistica. **Massimiliano Pederzoli**, sindaco del Comune di Brisighella (unico di centrodestra) ha le deleghe per Attività Produttive, Politiche Agricole, Risorse Idriche. Infine, **Maurizio Nati**, sindaco del Comune di Casola Valsenio, ha ricevuto le deleghe per Lavori Pubblici, Politiche Forestali, Politiche per la montagna, Demanio.

## FARMACIE COMUNALI

## INFORMAZIONE SANITARIA

## Come curare le borse degli occhi con la caffeina: «Skincare due volte al giorno»

I consigli della dottoressa Michela Migliorelli del gruppo Ravenna Farmacie

Chimicamente la caffeina è un alcaloide appartenente alle cosiddette "xantine" insieme a teobromina (estratta dal cacao) e a teofillina (estratta dalle foglie del tè). Nota a tutti per la stimolazione sul sistema nervoso centrale, vanta anche la proprietà di innescare la lipolisi e la mobilitazione di cellule grasse, da cui si deduce la presenza in diversi preparati anticellulite. Di nicchia e più sofisticato è l'utilizzo della caffeina in dermo-cosmesi, stimolando il drenaggio dei liquidi e la rimozione di quelli stagnanti in edemi; questa attività è favorita da eccipienti che ne favoriscono l'assorbimento percutaneo creando una situazione di idratazione profonda mentre la naturale componente lipidica epidermica ne favorisce la dissoluzione e il raggiungimento degli strati più profondi del derma. Eccola quindi troneggiare nei più sofisticati cosmetici per il contorno occhi, a curare gli inestetismi dovuti a borse e occhiaie.

«Tendenzialmente - spiega la dottoressa Miche-

la Migliorelli del gruppo Ravenna Farmacie -, negli anni i tessuti e i muscoli che sostengono le palpebre tendono ad indebolirsi, la pelle diviene più secca e disidratata nel contorno occhi, tende a gonfiarsi e riempirsi di tessuto adiposo, il grasso confinato nell'orbita oculare scivola verso il basso assumendo l'aspetto del gonfiore "a borsa" accompagnato dall'accumulo di liquido che causa il classico gonfiore».

## Come intervenire?

«La dermocosmesi più sofisticata e attenta sfrutta la caffeina in questo contesto: il "super siero" di una nota ditta francese vede la caffeina in sinergia con acido ialuronico e un pool di oli vegetali frazionati per un'idratazione profonda e un veicolo lipofilo che permette al tessuto perioculare un drenaggio efficace; lo slogan recita "regala al tuo sguardo una correzione a 360°" offrendo una texture fresca che coniuga un trattamento competente e piacevole».

## Alternative?

«Sempre di origine francese la cosiddetta "ampolla refresh": contiene in sinergia alla caffeina un estratto di alghe marine che riduce la superficie e l'intensità delle occhiaie levigando le rughe del contorno occhi e donando effetto lenitivo alla pelle sottile. Questo prodotto è dotato di un applicatore che ne permette lo spandimento e l'assorbimento dando una sensazione di piacevolezza durante il trattamento quotidiano. Nel panorama il prodotto più furbo è certamente quello di origine statunitense, che grazie all'applicatore in acciaio raffredda istantaneamente la zona vasocostringendo e quindi migliorando il microcircolo per un'azione defaticante e illuminante certa. La caffeina si avvale del complemento di peptidi, estratto di ginseng e di giglio, dall'azione antinfiammatoria e di un brevetto "light reflecting complex" che dona allo sguardo un aspetto disteso e riposato».

Come fare tesoro della caffeina sul nostro sguardo?



«Innanzitutto non abusiamo di caffè nel periodo estivo: l'effetto rebound oltre le tre tazzine al giorno è pericoloso! Optiamo quindi per sfruttarlo durante la skincare: dopo la detersione dedichiamo tre minuti alla cura del contorno occhi, scegliamo il prodotto che più ci attrae e picchiettando con i polpastrelli o l'applicatore massaggiamo la zona permettendone l'assorbimento per poi spalmarlo delicatamente prima di utilizzare la crema viso. Mattina e sera anche prima di esposizione solare. Sguardo suadente garantito».

## ELEZIONI REGIONALI

## Ugolini-De Pascale, primo scontro sui fondi per il post alluvione

Il centrodestra ha ufficializzato il sostegno alla "civica"  
La data del voto potrebbe cambiare per abbinarla a Liguria e Umbria

La coalizione di centrodestra composta da Lega, Fratelli d'Italia, Forza Italia, Noi moderati e Udc ha deciso di appoggiare Elena Ugolini nella sfida contro Michele de Pascale per la presidenza dell'Emilia-Romagna (elezioni al momento previste per il 17-18 novembre ma è possibile uno spostamento deciso dal Governo per accorpate la tornata con Umbria e Liguria).

Ugolini ha 65 anni, riminese di nascita, bolognese di adozione, laureata in Filosofia a Bologna, insegnante al liceo Malpighi di Bologna dal 1985 e poi preside. Oggi è direttrice dell'istituto scolastico paritario Malpighi, di impronta cattolica. La professoressa vanta diverse esperienze in politica. Nel 1998 è chiamata dall'allora ministro all'Istruzione Luigi Berlinguer (governo Prodi) a collaborare alla "commissione dei saggi" tra cui figuravano Tullio De Mauro, Mario Luzi, Rita Levi Montalcini e Umberto Eco. Nel 2001 fa parte del gruppo di lavoro istituito dall'allora ministra dell'Istruzione Letizia Moratti (governo Berlusconi) per la predisposizione degli indirizzi concernenti il nuovo sistema di valutazione del sistema scolastico italiano. Dal 2011 al 2013 è stata sottosegretario all'Istruzione con il governo Monti. Nel 2014 nominata consigliere del ministro all'istruzione Stefania Giannini (governo Renzi).

Pochi giorni dopo l'ufficializzazione dell'appoggio del centrodestra (Ugolini si era presentata inizialmente come civica) è già andato in scena il primo scontro con il sindaco di Ravenna Michele de Pascale, candidato per il centrosinistra alla successione di Stefano Bonaccini passato all'Europarlamento. La scintilla è stata una dichiarazione di Ugolini parlando degli interventi di ripristino post alluvione: «In base ai dati ufficiali del ministero a proposito delle somme destinate alle urgenze, per la Provincia di Ravenna sono stati stanziati 34,6 milioni di euro di cui sono stati spesi ad oggi solo 1,5 milioni. Per il Comune di Ravenna, invece, sono stati stanziati 12,2 milioni di euro, ma sono stati spesi solo 187mila euro. Se il sindaco decide di non impegnare le risorse assegnate con la celerità che la situazione richiede, è una sua scelta, ma non può affermare che i soldi non ci siano». Questa la replica di De Pascale, che ha di fatto accusato Ugolini di non conoscere i tempi di funzionamento di un ente pubblico: «I dati ripetuti da Ugolini e scritti da Fratelli d'Italia sono quelli relativi alle opere definitive di ricostruzione sulla rete stradale, assegnate alla fine dello scorso anno e per le quali a tempo di record sono state concluse o sono in via di conclusione le attività di progettazione e si sta procedendo alle gare di appalto. 30 milioni di lavori per la provincia di Ravenna».



## LEGA/1

## FESTA A CERVIA DAL 2 AL 6 AGOSTO ATTESI 4 MINISTRI, CHIUSURA CON SALVINI

Dibattiti anche con i presidenti delle Regioni governate dal Carroccio e la candidata per l'Emilia-Romagna



Cervia torna a ospitare la festa annuale della Lega. Appuntamento dal 2 al 6 agosto negli spazi nei pressi della Torre di San Michele. Come consuetudine, ogni sera incontri e dibattiti di rilevanza nazionale per lo spessore degli ospiti: sono attesi infatti deputati (anche di altri partiti) italiani e europei e quattro ministri, tra cui anche Matteo Salvini. Il segretario leghista chiuderà la festa il 6 agosto alle 20.45. Questi i principali incontri: il 3 agosto Massimiliano Fedriga, presidente della Regione Friuli Venezia Giulia (21.30); il 4 agosto il ministro Alessandro Locatelli e la candidata alla Regione Elena Ugolini (21.30); il 5 agosto dalle 20.30 i ministri Giuseppe Valditara e Giancarlo Giorgetti e il presidente del Veneto Luca Zaia.

## LEGA/2

## Ercolani si dimette dal consiglio comunale: «Troppa distanza dalle visioni del partito»

A distanza di qualche settimana da un acceso confronto a mezzo stampa con il capogruppo Gianfilippo Nicola Rolando (partito da una diversità di vedute sul progetto Agnes), il consigliere comunale della Lega Giacomo Ercolani ha rassegnato le proprie dimissioni. «Mi pare corretto fare un passo indietro e lasciare posto a qualcuno che oggi possa meglio rappresentare la Lega e le sue istanze rispetto a me. È evidente, infatti, la distanza che si è ormai creata fra me ed il partito». Lorenzo Zandoli e Luca Cacciatore, rispettivamente segretario provinciale e segretario di sezione di Ravenna della Lega, commentano così: «Dispiace che non ci sia stata la possibilità di trovare una mediazione: gli 'aut aut' sono sempre difficili da gestire dove coesistono più persone con vedute e modi di agire diversi». Al posto di Ercolani subentra Anna Greco.

## Specchio delle mie brame La seduzione dell'autoritratto



MAGAZZINI DEL SALE TORRE - CERVIA (RA)

19 luglio - 18 agosto 2024  
tutti i giorni ore 20.00 - 24.00



Patrocino

Comune di Cervia  
Provincia di Ravenna  
Regione Emilia-Romagna  
Camera di Commercio di Ferrara-Ravenna

mostra a cura di  
Claudio Spadoni

promossa da  
CNA Territoriale Ravenna

in collaborazione con  
Comune di Cervia

informazioni  
CNA Segreteria  
Tel. 0544 298511  
cna@ra.cna.it

## FORNACE ZARATTINI

## Il rilancio del centro commerciale Mir: «In arrivo marchi internazionali»

Ne parla Andrea Rani di Net Seals, che detiene buona parte della proprietà: «Qui siamo partiti con due dipendenti, oggi siamo 50. Vendiamo in oltre 100 Paesi e grazie al nostro magazzino cresciamo anche nei momenti di crisi»

È una storia di innovazione, caduta e rinascita quella del Mir, il centro commerciale di Fornace Zarattini al centro di un progetto di rilancio che va avanti già da alcuni anni, grazie in particolare alla Net Seals, azienda che vende guarnizioni per oleodinamica e pneumatica, che detiene circa due terzi della proprietà. Proprio in questi giorni sono in corso le trattative per portare al Mir - nel frattempo in questi anni ristrutturato e rinnovato - due importanti marchi internazionali, che contribuirebbero a far diventare la zona un polo di grande richiamo, considerando anche la presenza dall'altro lato della Faentina del Tecnomat.

Il Mir è nato alla fine degli anni sessanta grazie allo spirito imprenditoriale di Luigi Taroni e Romano Ravaglia che lo costruirono spinti dall'energia di alcuni imprenditori attivi nel campo dell'abbigliamento all'ingrosso, tra cui Pierangelo Rani, padre di Andrea, oggi Ad e direttore generale di Net Seals. A questi si aggiunsero nel giro di poco tempo la Ferramenta Ravennate e la Menotti Poverini (forniture industriali) che è ancora al Mir e ne condivide la proprietà.

Negli anni novanta il declino, a causa dell'esplosione dei centri commerciali e la sempre più residuale importanza del mondo dell'ingrosso dell'abbigliamento. Una crisi che ha colpito pesantemente la famiglia Rani ma che aiutata dalla Contarini Idraulica (azienda lughese) decide di creare una sorta



di magazzino specializzato in guarnizioni. «Praticamente in Italia non esisteva un'azienda del genere - ci racconta Andrea Rani nel corso di un incontro nella nostra redazione -, era una cosa nuova per il settore. Partiti con 2 dipendenti, oggi siamo 50». Rani, insieme al fondamentale contributo della moglie Federica Lotti, dà una svolta tecnologica all'azienda che si rivelerà decisiva. «Abbiamo costruito un vero e-commerce, rendendo disponibili in pochi giorni materiali da tutto il mondo. Una banalità forse in certi ambiti, ma non per quel settore che era ancora piuttosto arretrato dal punto di vista tecnologico».

Net Seals passa quindi da 2-3 milioni di fatturato ai 10-12 di oggi. «Il 40 per cento arriva dall'estero, vendiamo in oltre

100 paesi di tutto il mondo, con un fatturato on line da 6,5 milioni. Il nostro settore, per questioni geopolitiche, sta soffrendo a ritmi del -30 per cento, noi invece riusciamo ancora a crescere, grazie alla nostra filosofia di aver reso il magazzino un valore. Abbiamo sempre tutto quello che serve. E nei momenti di crisi questo diventa un grosso vantaggio».

L'attenzione verso Fornace Zarattini è certificata anche dall'ultimo investimento per la collettività: «Era da tempo che la famiglia Contarini, proprietaria di Net Seals, voleva contribuire a realizzare una rotonda per rendere più sicuro l'accesso al Mir e dal momento che è stata realizzata da Tecnomat nell'ambito dell'intervento urbanistico che ha portato alla realizzazione del negozio, da parte nostra abbiamo pensato di regalare al Comune l'opera d'arte che da qualche tempo abbellisce la rotonda Andorra alle porte di Ravenna». Si tratta di un investimento da oltre 100mila euro totalmente a carico di privati, Net Seals in testa, che ha commissionato circa due anni fa la realizzazione dell'opera d'arte (due fiori stellati che prendono spunto dai mosaici di Galla Placidia) al noto mosaicista Marco Santi (la cui attività ha sede anche al Mir) e al Gruppo Mosaicisti Ravenna.

A dare il benvenuto ai visitatori del centro Mir, da due anni c'è anche un ristorante-pub, il Terminal, «che speriamo al più presto di affiancare con qualche marchio importante per concludere il fronte del centro, completando l'operazione immobiliare». (lu.ma.)

**L'opera d'arte della rotonda regalata al Comune «Era da tempo che volevamo contribuire»**

## CONSORZIO SOLCO RAVENNA

## LE AZIENDE INFORMANO

## Uno strumento utile e forte per il futuro dell'impresa sociale

Il 2023 chiude con un aumento del fatturato e un ristorno ai soci di 70mila euro. Antonio Buzzi confermato alla presidenza

Cresce la forza del **Consorzio Solco Ravenna**, la compagine che associa 15 cooperative sociali della Romagna e che ha **confermato Antonio Buzzi alla presidenza** per un altro mandato. Durante l'assemblea dei soci, che si è tenuta mercoledì 24 luglio presso La Spiaggia del Valori di Insieme a Te a Punta Marina, è stato rieletto anche il Consiglio d'amministrazione ed è stato **approvato il bilancio 2023, che mostra un valore della produzione in crescita del 10,8% rispetto al 2022 e che supera così i 51 milioni e 300mila euro.**

«Essere stato confermato alla guida di questo Consorzio mi onora moltissimo - commenta **Antonio Buzzi** -. Questa dimostrazione di fiducia da parte delle cooperative associate investe me e tutta la squadra di Solco di grande responsabilità. La nostra è una squadra che si è costruita e perfezionata nel tempo e che oggi è capace di dare risposte di grande qualità e supporto all'imprenditoria della cooperazione sociale. **Il nostro compito più grande è garantire il futuro a queste imprese innovando, richiamando giovani verso questo lavoro e trovando soluzioni ai nuovi bisogni della società.** Venendo ai numeri «il 2023 si è chiuso positivamente - commenta il direttore di **Solco Ravenna Giacomo Vici** -, tanto da darci la possibilità di erogare un **ristorno di 70mila euro alle nostre cooperative associate.** L'aumento del valore della produzione è dovuto all'entrata di nuove cooperative nel gruppo consortile, ad esempio Solidarietà Intrapresa di Forlì, e anche allo sviluppo di nuovi servizi, in particolare quelli riguardanti l'housing sociale. **Oggi oltre alle 15 cooperative associate, il nostro Consorzio rappresenta 2.400 lavoratrici e lavoratori e raggiunge in maniera diretta con i propri servizi più di 4.000 persone.**»

Gli avvenimenti che hanno caratterizzato maggiormente il 2023 del Consorzio sono l'alluvione - che ha colpito diverse strutture e servizi, due fra tutte l'Asilo Azzaroli di Sant'Agata e la Comunità psichiatrica Villanova a Ravenna -, la gestione e il coordinamento delle donazioni ricevute e della ricostruzione delle strutture danneggiate, e la fusione delle cooperative Il Mulino e La Pieve.

«È stato un anno positivo per quanto riguarda i numeri ma non facile sotto diversi punti di vista - continua il presidente **Buzzi** -. I momenti che attraversiamo sono estremamente complessi, ma è proprio in questi momenti che il Consorzio si dimostra uno strumento utile e forte per il futuro delle imprese sociali. **Le sfide più importanti sono il garantire stabilità economica alle cooperative** i cui servizi dipendono dalle amministrazioni pubbliche e dalle risorse delle famiglie, e il progettare e sperimentare servizi sempre più innovativi, capaci di rispondere alle complessità di questo tempo. Sono però anche anni molto ricchi per quanto riguarda il campo d'azione che si apre davanti alla cooperazione sociale, i bisogni sono tanti ed è necessario che la cooperazione sociale si renda protagonista di una nuova progettazione. Se non lo facciamo noi difficilmente lo farà qualcun altro».

I servizi su cui il Consorzio sta investendo di più in termini di innovazione e progettazione riguardano l'assistenza domiciliare, l'inclusione delle persone fragili nel mondo del lavoro e l'abitare sociale. «Il nostro obiettivo è allargare ancora di più il ventaglio di partner del privato sociale e stringere alleanze strategiche, al fine di creare attorno alle persone, alle famiglie e ai caregiver una rete di supporto e accompagnamento all'autonomia, e permettere loro di guardare al futuro con serenità e fiducia - prosegue Buzzi -. **Con il contratto collettivo nazionale della cooperazione sociale entrato in vigore a febbraio di quest'anno abbiamo dimostrato come la cooperazione sociale creda nella contrattazione collettiva e nei rapporti con i sindacati.** Abbiamo lavorato affinché il lavoro sociale fosse riconosciuto e promosso come merita, sia dal punto di vista della valorizzazione economica che di quella sociale. **Per troppo tempo stipendi troppo bassi sono stati corrisposti alla professionalità e responsabilità dei nostri operatori.** La sfida è che ora anche le amministrazioni pubbliche e i cittadini comprendano l'importanza del lavoro sociale e il bisogno di valorizzarlo, perché è da questo lavoro che si costruisce la qualità della vita delle persone e delle comunità nel prossimo futuro».

**SICUREZZA****Vietato lavorare sotto al sole dalle 12.30 alle 16 nei cantieri edili e in agricoltura**

Nei cantieri edili, in agricoltura e nel florovivaismo in Emilia-Romagna dal 29 luglio al 31 agosto, nelle zone in cui è segnalato un livello alto di rischio per caldo estremo, scatterà il divieto di lavoro tra le 12.30 e le 16 in condizioni di esposizione prolungata al sole e svolgendo attività fisica intensa. Lo prevede un'ordinanza regionale. La mancata osservanza degli obblighi indicati comporterà le sanzioni previste per legge (art. 650 c.p.): arresto fino a tre mesi o ammenda fino a 206 euro (se il fatto non costituisce più grave reato). Verrà presa in considerazione la mappa pubblicata sul sito internet Workclimate dove indica un livello di rischio "alto".

La prolungata esposizione al sole rappresenta un pericolo per la salute dei lavoratori, perché può causare stress termico e colpi di calore, con esiti talvolta anche letali. E il lavoro nel settore agricolo e florovivaistico, nonché nei cantieri edili e affini, è svolto essenzialmente all'aperto, senza possibilità per i lavoratori di ripararsi dal sole e dalla calura. La Regione ha ritenuto quindi urgente, nelle more di un accordo tra il partenariato datoriale e sindacale, emanare un provvedimento a tutela della salute e dell'igiene pubblica finalizzato a ridurre l'impatto dello stress termico ambientale sulla salute dei lavoratori impegnati in attività nei settori agricolo e florovivaistico, edile ed affini.

**COOPERAZIONE**

# Perdita di 1,2 milioni Bocciato il bilancio Cofari

**Inail e Inps chiedono 4,5 milioni di euro per sanzioni e mancati contributi nei tredici anni in stato di crisi**

L'assemblea dei soci della Cofari, la storica Cooperativa Facchini Riuniti di Ravenna fondata 50 anni fa, non ha approvato il bilancio 2023 chiuso con una perdita di 1,2 milioni di euro. Già il bilancio 2022 si era chiuso con un passivo portato a nuovo nell'esercizio successivo. L'assemblea si è svolta il 30 luglio nella sede dell'azienda in via Bacci (zona Bassette). Erano presenti una ventina dei circa 50 che attualmente figurano nel libro soci (erano qualche centinaio nel momento di massima espansione). La norma prevede che la mancata approvazione venga comunicata alla Camera di Commercio e venga convocata una nuova assemblea a breve per votare un bilancio riformulato, anche se non potrà essere molto diverso da quello appena respinto. I vertici aziendali assicurano che il documento era corretto e aveva superato le valutazioni dei revisori dei conti.



La bocciatura è il termometro del malessere di soci e lavoratori infastiditi dal travagliato momento. Alla fine di giugno Legacoop ha reso noto che Cofari ha ceduto il ramo facchinaggio e cessata l'attività dei traslochi. Dopo varie interlocuzioni è stata individuata un'azienda lombarda, la Elle Emme Logistica: l'operazione ha garantito la piena occupazione, a parità di condizioni sia economiche che normative, dell'intero organico del ramo facchinaggio di Cofari, composto da circa un centinaio di persone. Il ramo traslochi, che vedeva occupata una decina di addetti, è stato dimesso. Continuerà l'attività dei depositi per terzi nella sede in zona Bassette con un solo dipendente. Chi ha scelto di uscire dalla coop fino al 2020 è riuscito a riavere la quota sociale (circa 10mila euro), mentre chi lo ha fatto negli ultimi quattro anni non è riuscito a incassare la cifra.

Negli ultimi tredici la coop ha vissuto in stato di crisi. Ciò le ha consentito di ridurre il costo del lavoro, permettendole di erogare solo il 30 per cento delle tredicesime e delle quattordicesime, e di riconoscere un minor numero di permessi annuali. L'assemblea dei soci in passato aveva deciso anche per

la rinuncia alla retribuzione di sei ore di lavoro ogni mese in modo da contribuire attivamente al tentativo di risanamento. Inoltre nel 2018 i vertici aziendali hanno deciso di trasformare il prestito sociale vincolato quinquennale, una cifra superiore agli 800mila euro, in capitale sociale. Questa operazione ha fatto in modo che diminuissero gli interessi passivi della cooperativa, ma oggi rende ancora più pesante il sacrificio che i lavoratori si trovano ad affrontare.

Sulle sorti di Cofari, come ricordano i quotidiani locali *Resto del Carlino* e *Corriere Romagna*, pesano le decisioni del tribunale in merito al ricorso contro le sanzioni decise da Inps e Inail. In totale quasi 4,5 milioni di euro che i due enti pubblici chiedono alla coop per sanzioni e contributi dovuti per il lungo periodo di facilitazioni godute grazie alla legge sullo stato di crisi. Secondo l'Inps il piano approvato a suo tempo dall'assemblea si è protratto per troppo tempo. A gennaio è previsto il pronunciamento del ricorso contro Inail che farà da riferimento anche per l'altro procedimento. (**and.a.**)

**WELFARE**

## SI FONDONO "ZEROCENTO" E "IL CERCHIO" «NESSUN ESUBERO, ERANO DUE COOP SOLIDE»

I presidenti parlano di «numerosi vantaggi in termini di economie di scala, know-how e struttura finanziaria»



Si fondono le cooperative sociali Zerocento di Faenza e Il Cerchio di Ravenna. Nasce "Zerocerchio", che con i suoi 1.200 soci e lavoratori e 40 milioni di euro di fatturato rappresenta una delle prime realtà nel settore dei servizi educativi e per l'infanzia in Emilia-Romagna. Il progetto è stato votato dalle basi sociali in luglio nel corso delle assemblee straordinarie.

La cooperativa avrà tre sedi operative: a

Ravenna (direzione), Faenza (presidenza) e Lugo (sede legale e operativa).

«L'obiettivo dell'operazione - spiegano i presidenti di Zerocento e Cerchio Stefano Damiani e Francesca Travaglini - è di rafforzare la presenza sul mercato, offrendo nuovi servizi e integrando quelli già esistenti, ottimizzando la gestione delle risorse umane con la possibilità di condividere esperienze e competenze. Ne conseguiranno numerosi vantaggi in termini di economie di scala, scambio di conoscenze, know-how, e miglioramento della struttura finanziaria. Tutte le persone attualmente presenti negli staff troveranno una loro collocazione nel nuovo organigramma e saranno garantite le condizioni contrattuali e i percorsi individuali in essere. Non ci sarà nessun esubero, quindi, ma anzi un potenziamento con l'attivazione di nuovi profili (ad esempio: ufficio legale e ufficio tecnico progettazione) e inoltre una migliore "specializzazione" del personale. Anche dopo la fusione continueremo a organizzare momenti di confronto e di formazione utili per favorire l'integrazione delle basi sociali e costruire una nuova identità che tenga conto della storia pregressa».

«Zerocento e Il Cerchio collaborano già da molti anni - spiega il presidente di Legacoop Romagna, Paolo Lucchi - e hanno una situazione economica e patrimoniale solida. La fusione rappresenta la naturale evoluzione di un percorso che viene da lontano e che parte dalla considerazione che le persone che operano in queste realtà rappresentano il vero valore aggiunto del nostro welfare. Per continuare a essere attrattivi occorre valorizzare il lavoro in cooperativa, anche dal punto di vista salariale, offrire possibilità di crescita professionale e continuare a garantire, e se possibile estendere le tutele delle socie e dei soci. Scegliendo di votare questa integrazione i soci di Zerocento e del Cerchio hanno scelto di investire nel percorso di crescita e innovazione che da sempre li vede protagonisti».

Il progetto di fusione è stato curato da Federcoop Romagna, la società di servizi di Legacoop Romagna, con il supporto del notaio Marco Maltoni di Forlì.



**C.A.B. TER.RA.**  
**Cooperativa Agricola Braccianti**  
**Territorio Ravennate**  
**Soc. Coop. Agr.**

**DA FINE AGOSTO**  
**VENDITA FRUTTA**  
**E PRODOTTI DEL TERRITORIO**  
coltivati con il metodo della lotta integrata  
e dell'agricoltura biologica

**DIRETTAMENTE SUI LUOGHI DI PRODUZIONE**

<p><b>Azienda Agricola Pantanella</b></p> <p><b>Azienda Agricola Piangipane</b></p>	<p><b>Sant'Antonio (RA) via Guiccioli - tel. 335 7123528</b> vicino all'incrocio con via Sant'Alberto ORARI: lun./ven: 8.30-12.30 e 13.30-17.00 - sab. 8.30-12.30</p> <p><b>Piangipane, Via Piangipane 262 di fronte al Teatro Sociale</b> <b>tel. 0544 418802</b> cabterra@cabterra.it</p>
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## RIFIUTI

## Ravenna è la provincia in regione dove la raccolta differenziata ha avuto l'aumento maggiore

Con la crescita del 7,8 per cento dal 2022 al 2023 è arrivata al 78,3  
In Emilia-Romagna solo 34 comuni superano il 90 per cento



La provincia di Ravenna è quella tra le nove dell'Emilia-Romagna in cui la percentuale di raccolta differenziata nel 2023 ha avuto l'incremento più alto rispetto all'anno precedente. Secondo i dati del resoconto annuale curato della Regione, in collaborazione con Arpa, in provincia di Ravenna si è arrivati al 78,3 per cento con un aumento del 7,8 rispetto al 2022. Nelle altre province solo Modena si avvicina con un 6,2 per cento di aumento.

La performance ha una spiegazione: il territorio ravennate, rispetto al resto della regione, era in ritardo con l'implementazione della differenziata. E infatti il 78,3 per cento totale è solo il quinto dato tra le province.

A livello provinciale, i dati medi registrati vedono Reggio Emilia raggiungere l'83,3 (+1) di raccolta differenziata; Forlì-Cesena l'81,7 (+5), Parma il 79,6 (+0,3). Segue Modena con il 78,7 (+6,2), Ferrara rimane stabile al 77,2 (+0,1). Bologna raggiunge il 73,6 (+4,3), Piacenza il 73 (+0,6) e Rimini il 68,8 (+0,6).

Tra i comuni capoluogo di provincia, in cima all'elenco c'è Ferrara, con l'87,9 di rifiuti differenziati; seguono Reggio Emilia (83,9), Forlì (81,9), Parma (80,9), Ravenna (76), Modena (73,4), Bologna (72,9), Piacenza (71,3) e Rimini (65,8). Da sottolineare il risultato raggiunto da 143 comuni (il 43,3 per cento del totale) che hanno toccato o sono andati oltre l'80% di raccolta differenziata; 34 comuni (circa il 10 per cento) hanno oltrepassato la soglia del 90.

In Emilia-Romagna in media la differenziata ha raggiunto il 77,2 per cento, con un +3,2 per cento rispetto all'anno precedente. Un dato, questo, in linea sia con la pianificazione regionale che con quanto previsto dal Patto per il lavoro e per il clima.

Per quanto riguarda le diverse tipologie di rifiuto conferite separatamente, nel 2023 in regione la percentuale maggiore di differenziata ha riguardato la frazione organica (36,7 per cento); a seguire la carta (18,7), il vetro (9,1), il legno (8,5), la plastica (8) e i rifiuti ingombranti (4,5).

## FONDI EUROPEI

## FINANZIAMENTI PER PROGETTI INDUSTRIALI PER RIUTILIZZARE I MATERIALI DI SCARTO

Oltre 75 domande al bando regionale e il contributo pubblico è stato aumentato

Risparmiare materie prime, produrre meno rifiuti e riutilizzare i materiali di scarto nell'attività d'impresa sono gli obiettivi di un bando della Regione Emilia-Romagna con contributi a fondo perduto con risorse europee che ha avuto un boom di richieste (entro il termine del 21 maggio) portando l'ente pubblico ad aumentare il plafond da 10 a 14,7 milioni di euro: verranno sostenuti 52 progetti in regione (di cui due in provincia di Ravenna) con investimenti complessivi previsti di oltre 34 milioni di euro e una nuova quantità di materiale aggiuntivo riciclato di oltre 500mila tonnellate ogni anno. Anche grazie a questi progetti si riusciranno a raggiungere i target fissati dall'Europa per il materiale riciclato al 2029. Le risorse del bando sono dedicate sia alla ricerca, innovazione e competitività sia alla sostenibilità, decarbonizzazione, biodiversità e resilienza. I progetti finanziabili - di cui 35 riguardano il riciclo dei rifiuti e 17 la riduzione dei rifiuti prodotti - propongono innovazioni di economia circolare, con caratteri di scalabilità e di simbiosi industriale, che spaziano dall'ambito

### Diemme e Bagnarese ottengono aiuti

Il bando sostiene due progetti in provincia di Ravenna per la prevenzione dei rifiuti. Uno della ditta Diemme Enologia a Lugo (330mila euro) per la sostituzione di un impianto di idro-sabbatura con un altro a graniglia metallica. L'altro della Bagnarese (750mila euro) per un progetto di economia circolare.

delle plastiche, ai rifiuti organici, ai fanghi di depurazione, ai rifiuti ferrosi, per arrivare fino ai rifiuti della filiera edilizia, che presenta una significativa numerosità di proposte. La misura, che ha visto la presentazione di 75 richieste di cui 52 finanziabili, era aperta a tutte le filiere produttive. Punta a fornire supporto agli interventi per la circolarità dei processi e lo sviluppo di impianti di economia circolare, per la transizione ecologica delle imprese, e ai progetti di innovazione in ottica di economia circolare e prevenzione dei rifiuti delle imprese,

delle filiere e delle attività professionali. I regimi di contributo ai progetti ammessi a finanziamento sono stati differenziati a seconda della taglia dell'impresa, del regime di esenzione e delle premialità applicabili - con l'incentivazione delle candidature provenienti dalle aree interne, le aree montane e le aree interessate dall'alluvione del maggio 2023 -, oltre che della quantità aggiuntiva di rifiuti riciclati, in linea con gli obiettivi di continuo miglioramento nella gestione e prevenzione dei rifiuti previsti dalla Regione.

## NEL DETTAGLIO

### Carta e cartone: 100 kg pro capite all'anno per abitante in provincia

Nel 2023 continua la crescita della raccolta differenziata di carta e cartone in Emilia-Romagna: oltre 412mila tonnellate raccolte con un incremento del 2,7% rispetto all'anno precedente. È quanto rileva il 29esimo Rapporto Annuale sulla raccolta e riciclo di carta e cartone in Italia realizzato da Comieco, Consorzio Nazionale per il Recupero e il riciclo degli imballaggi cellulosici.

Nel 2023 Comieco, attraverso le convenzioni attive in Emilia-Romagna, ha gestito l'avvio a riciclo di quasi duecentomila tonnellate di carta e cartone, pari al 47,7% della raccolta. Ai 324 Comuni convenzionati sono stati riconosciuti corrispettivi per oltre 17 milioni di euro.

Nel dettaglio dei risultati, in positivo tutte le province, ad eccezione della provincia di Ferrara che mostra una contrazione del 3,7%, Parma (-1,2%) e Forlì-Cesena (-0,8%), bilanciate però dagli incrementi a doppia cifra di province come Ravenna (+12,8%) e Piacenza (+10,2%). A Ravenna oltre 38mila tonnellate raccolte con un pro-capite che sfiora i 100 kg/ab-anno.

A livello nazionale il 2023 ha visto una raccolta differenziata di carta e cartone da record con un aumento di quasi il 3% rispetto all'anno precedente. Complessivamente sono state raccolte oltre 3,7 milioni di tonnellate di materiali cellulosici con una media pro-capite che per la prima volta si assesta sui 64 kg, risultato mai raggiunto in precedenza. Il tasso di riciclo degli imballaggi cellulosici arriva al 92,3% confermando così il superamento degli obiettivi UE al 2030 con un netto anticipo.

## ECONOMIA CIRCOLARE

### Una legge del 2015 ha istituito i centri per il riuso Nel Ravennate si trovano a Faenza e Cervia

La legge regionale sull'economia circolare (16/2015) promuove in Emilia-Romagna la diffusione dei centri per il riuso, anche in sinergia con i centri di raccolta dei rifiuti, e l'organizzazione di una rete regionale di tali centri per favorire la comunicazione e il reciproco scambio di esperienze e competenze. I centri per il riuso sono spazi attrezzati dove chiunque può consegnare quello che non usa più e che può essere utile ad altri, allungando così il ciclo di vita dei propri beni, con vantaggi per l'economia e per l'ambiente.

I centri del riuso hanno finalità sia ambientali che sociali: da un lato, concorrono a ridurre la produzione di rifiuti favorendo il riuso e prolungando il ciclo di vita dei materiali e dei beni, dall'altro offrono un sostegno alle fasce sensibili della popolazione rendendo disponibili beni usati e creano opportunità di lavoro per persone disoccupate, disabili o svantaggiate. La promozione dei centri del riuso è tra le misure previste nel programma regionale di prevenzione dei rifiuti. Al momento risultano agli elenchi regionali 28 centri comunali per il riuso - gestiti dai Comuni, direttamente o mediante l'affidamento del servizio ad un soggetto esterno - e tre centri del riuso non comunali gestiti da enti o associazioni privati.

Le tipologie dei beni usati che possono essere conferiti sono le seguenti: abiti, accessori di abbigliamento e biancheria per la casa; apparecchiature elettriche ed elettroniche; articoli ed accessori per l'infanzia; attrezzi per lavori domestici, giardinaggio e bricolage; attrezzature sportive; giochi ed oggetti per lo svago; mobili ed elementi di arredo; oggettistica e suppellettili per la casa; pubblicazioni; stoviglie e casalinghi.

In provincia di Ravenna i centri per il riuso si trovano a Faenza (via Argine Lamone Levante 1), a Lugo (via Provinciale Felisio 3) e Cervia (via Levico 11, piazza Garibaldi 1, via Savonarola 5).

## RICICLO

# Un impianto per produrre plastica dai mozziconi Frutta e verdura in regalo a chi aiuta il progetto

L'iniziativa di un'azienda agricola e di una ditta edile con la collaborazione di ricercatori universitari  
L'alluvione ha danneggiato metà dei rifiuti raccolti per la sperimentazione e ora i promotori ci riprovano

I mozziconi di sigarette potrebbero diventare montature di occhiali o manici di forbici. C'è un progetto che vuole ottenere plastica di uso non alimentare da uno dei rifiuti più inquinanti: fino a cinque anni per degradarsi e circa quattromila sostanze chimiche che vengono rilasciate nell'ambiente.

I promotori del progetto chiamato "Per un pugno di mozziconi" sono Davide Errani e Denis Tronconi, titolari rispettivamente dell'azienda agricola bio "Valle delle Albicocche" a Bagnacavallo e della ditta di edilizia "Td Service" di Conselice. Grazie alla collaborazione con altre aziende del settore della gestione rifiuti, ma anche con ricercatori universitari, si è arrivati a realizzare un impianto sperimentale pronto per il suo primo ciclo di lavorazione.

Si parte dalla cosiddetta "cicca" di sigaretta e si arriva a tre prodotti finali: un polimero utilizzabile per fare plastica, nicotina e una rimanenza minima di cartine e tracce di tabacco che potrebbe essere inserita negli asfalti.

Il primo passo è stato fatto da Errani nel 2019 ma a quel tempo era solo un'iniziativa ecologista di portata limitata: chi consegnava tre etti di mozziconi all'azienda agricola di Bagnacavallo riceveva in cambio tre chili di frutta e verdura di stagione. «Era stata una mia idea per cercare di ripulire l'ambiente da uno dei rifiuti più impattanti. Il passaparola cominciò a circolare e venni a sapere di iniziative incredibili di singoli cittadini, mi arrivava-



no scatoloni via posta con mozziconi. Vivere in un ambiente pulito è un bene comune».

Il passaparola ha raggiunto altre persone con idee per il riciclo e si è messo in moto il progetto per il recupero. Tanti sono stati gli aiuti da parte di cittadini ed enti. A partire da Ferrara dove sono state organizzate vere e proprie gare di raccolta. Poi il Comune di Imola e i Lions che hanno donato i posacenere da diffondere nel territorio. «Il sindaco imolese,

Marco Panieri, ha preso sul serio il progetto ed è stato disponibile per fare incontri dove abbiamo spiegato il senso della raccolta, le potenzialità del suo impianto e le fasi di sviluppo nel tempo. Sarebbe bello se l'impianto venisse collocato nel territorio imolese».

A fine aprile dell'anno scorso tutto era pronto per dare il via alle prove dell'impianto. «Dal 2019 avevamo raccolto circa mille kg di mozziconi, la quantità minima necessaria per

garantire un ciclo completo di sperimentazione sul riciclo del rifiuto. Purtroppo l'alluvione che ha colpito la Romagna nel maggio 2023 ha creato ingenti danni a tutta la mia azienda e ha allagato anche il magazzino dove erano stoccati i mozziconi facendoci perdere la metà del prodotto».

Ma i promotori non hanno rinunciato. «Ci riproviamo e chiediamo ancora l'aiuto di chi vuole sostenere un esperimento per l'ambiente. Ci servono altri mozziconi per tornare alla soglia minima necessaria: parliamo di un vero e proprio impianto di riciclo con capacità lavorativa di 100 chilogrammi di prodotto ogni ora, completamente made in Italy perché costruito completamente da aziende emiliano-romagnole. Va ringraziato Luigi Barbieri della Green Analytics che per

tutta la durata delle prove ha garantito con le sue analisi chimiche l'efficienza dell'impianto».

Chi ha raccolto mozziconi può contattare il numero 334.1308514 per concordare il ritiro (che potrà avvenire a domicilio oppure in un luogo condiviso) o la consegna a Bagnacavallo. A coloro che consegnano almeno mezzo kg di mozziconi sarà riconosciuto un omaggio sotto forma di prodotti agricoli.

Andrea Alberizia

**La cicca  
di sigaretta  
impiega fino  
a 5 anni  
per degradarsi**

## IDROTEK ITALIA

## Depurare l'acqua in casa per abbattere il consumo di plastiche nocive e risparmiare

Parliamo con **Nicola Bergamini**, titolare insieme a Cristiano Arduin dell'azienda con sede a Marina di Ravenna: «Con oltre venti anni di esperienza nel settore, seguiamo il cliente a tutto tondo, dall'acquisto all'installazione degli impianti fino alla loro manutenzione»

**Acqua sempre fresca e "viva", risparmio di spazio all'interno delle mura domestiche e riduzione dei carichi pesanti:** questi, oltre al **notevole risparmio economico** e all'**abbattimento del consumo di plastiche nocive**, sono solo alcuni dei vantaggi di **depurare l'acqua in casa**. **Idrotek Italia** è l'azienda di installazione e manutenzione di purificatori domestici nata 5 anni fa a Ravenna dall'idea di **Nicola Bergamini**. Nel 2021, con l'ingresso di **Cristiano Arduin** diventa una società, forte di due titolari con **più di vent'anni di esperienza nel settore**. «Cristiano ed io abbiamo collaborato a lungo prima di aprire una società, ci occupavamo della manutenzione degli impianti – racconta Bergamini –. Con il tempo poi abbiamo pensato di vendere una nostra linea di purificatori, per **seguire il cliente a tutto tondo: dall'acquisto, all'installazione e manutenzione**». La ditta lavora specificatamente a livello locale, per garantire un **intervento tempestivo nell'eventualità di emergenze**, come nel caso di lavori alle tubature: «Anche nel ravennate la sensibilità è crescente e la richiesta è sempre più alta. Ci arrivano proposte anche a livello nazionale, ma il nostro obiettivo è quello di essere locali. Il mercato è in espansione, e crediamo ci sia posto per tutti, **la dimensione locale ci permette di intervenire in modo curato e veloce, nel giro di 24 ore**». I dispositivi installati da Idrotek permettono un **trattamento dell'acqua a uso potabile per eliminare completamente le bottiglie d'acqua d'uso quotidiano**. L'azienda offre anche **manutenzioni su qualsiasi tipo di impianto precedentemente installato da terzi**. «I benefici di purificare l'acqua direttamente sul punto d'uso non



riguardano solo l'ambiente, ma in primis le persone: l'acqua del rubinetto, seppur potabile, arriva nelle nostre case attraverso chilometri di tubi che possono essere vecchi o incrostanti. Durante il percorso l'acqua si arricchisce di sostanze indesiderate e a risentirne sono sapore, odore e proprietà – spiega l'esperto –. **L'acqua depurata è un'acqua "viva", fresca, che non giace in stoccaggio da mesi all'interno di involucri di plastica. Il sapore e le proprietà sono paragonabili a quelle delle acque di alta montagna.** La comodità poi è impagabile: **si libera spazio in casa e le persone più fragili non sono costrette al trasporto di carichi pesanti**. Infine, anche l'aspetto economico non è da sottovalutare: **il costo dell'acqua passa dai circa 30 centesimi al litro dell'imbottigliato ai 5 centesimi al litro del rubinetto**. I purificatori domestici richiedono una **manutenzione annuale**, che diventa personalizzata nel caso di ristoranti o attività commerciali che ne fanno un uso più massiccio. Questo tipo di dispositivo permette anche la **realizzazione dell'acqua frizzante direttamente a casa, modulabile secondo proprio gusto**. Tra le novità che verranno presto introdotte dall'azienda, anche l'utilizzo di **compresse 100% naturali, prive di zuccheri, coloranti e additivi, utilizzabili per aromatizzare l'acqua in modo sano, e creare le proprie bibite a impatto ambientale zero**.

**Idrotek Italia** via Marinara 141 - Marina di Ravenna  
[www.idrotekitalia.it](http://www.idrotekitalia.it) - Tel. 338 7054614

## LE AZIENDE INFORMANO



## CITTADINANZA ATTIVA

# Vanga, valigie, sedie, pennelli... L'Oggettoteca presta di tutto

Il servizio gratuito lanciato dalla coop Villaggio Globale per ridurre gli sprechi degli oggetti di uso occasionale. Anche laboratori per imparare ad aggiustare i guasti

Vanghe e rastrelli, valigie, pennelli da imbianchino, robot tosaerba e tende da campeggio. Questi oggetti hanno poco in comune, se non l'utilizzo saltuario (a volte addirittura singolo) a cui sono solitamente destinati. Dopo l'acquisto, avvenuto in un momento di necessità, questi prodotti finiscono spesso con l'affollare cantine e garage, arrivando anche a danneggiarsi per l'incuria. Proprio per rispondere a queste necessità, tanto comuni quanto sporadiche, nel 2020 a Ravenna nasce la *Tool Library*, una sorta di biblioteca destinata al prestito di oggetti in un'ottica di sostenibilità, risparmio e lotta allo spreco.

«Comprare tutto ciò di cui abbiamo bisogno è difficile e spesso anche inutile – commenta Roberta Vitali, socia della cooperativa Villaggio Globale che gestisce la *Tool Library* –. Crediamo che un servizio di condivisione dedicato alla comunità sia necessario per ridurre gli sprechi e l'impatto ambientale del singolo cittadino».

Superate le difficoltà iniziali legate alla pandemia, nel 2023 il progetto si amplia, grazie alla collaborazione con Ceas Ravenna (Centro Educazione alla Sostenibilità) e al supporto del Comune e della Regione. Il nome viene cambiato in *Oggettoteca*, di più facile diffusione, e lo scorso maggio viene lanciato un sondaggio alla cittadinanza per raccogliere le preferenze sulla tipologia di oggetti da mettere a prestito.

Dei 170 ravennati che hanno partecipato all'indagine, la maggioranza ha mostrato interesse per attrezzi come l'idropulitrice o il trapano e, più in generale, per gli strumenti dedicati a fai-da-te e giardinaggio, materiale da campeggio e da viaggio. Tra le scelte più popolari, anche tavoli e sedie per le feste, macchine da cucire, culle, passeggini e materiale per l'infanzia. Gli oggetti destinati al prestito vengono comprati direttamente dall'associazione o chiesti in condivisione o donazione attraverso delle call pubbliche.

Con l'ampliarsi del progetto è stato istituito un percorso partecipativo per stabilire un regolamento d'uso del servizio, che oggi prevede un tesseramento gratuito per accedere al registro prestiti e il deposito di una caparra a garanzia in base al valore dell'oggetto. Nel caso di danni accidentali ai materiali, il tesserato si impegna a risarcire il costo di sostituzione o riparazione dell'oggetto, o a sostituirlo con uno della medesima funzione (a



## La Stoviglioteca: nel 2024 già cinquemila prestiti

Qualche anno prima dell'invenzione della *Tool Library*, nasceva a Ravenna la *Stoviglioteca*, un servizio di condivisione di piatti, posate e bicchieri per combattere l'utilizzo di stoviglie monouso in plastica. Nei primi periodi di attività, il servizio offriva in prestito due kit da 30 coperti in polipropilene, mentre oggi conta 150 coperti in polipropilene e 120 in ceramica, coprendo anche i bisogni di Cre estivi, come nel caso del punto di ristoro di Parco Teodorico. Da aprile a dicembre 2023, sono state seimila le persone che hanno usufruito dei coperti e i dati del 2024 dimostrano un notevole incremento: i dati aggiornati a giugno registrano già cinquemila prestiti.

## Raccolta grembiuli scolastici per famiglie più fragili

Tra le altre iniziative dedicate al riciclo e al riuso organizzate da Villaggio Globale e Cittattiva c'è anche la raccolta di grembiuli, fiocchi e zaini di seconda mano da destinare alle famiglie più fragili, in supporto all'iniziativa comunale che garantisce la distribuzione di materiali scolastici e cancelleria.

prescindere dalla differenza di marchio e valore economico). «Siamo ancora in una fase iniziale del progetto – continua Vitali –. Pensando al futuro vorremmo mettere al centro dell'iniziativa lo spirito di partecipazione: per tesserarsi infatti, sarà richiesto un oggetto da mettere in condivisione, in modo da continuare ad ampliare il catalogo in modo organico. Alcune realtà analoghe, come Leila a Bologna, lavorano già in questo modo e crediamo sia la direttiva giusta da seguire». Tra i progetti futuri, anche la realizzazione di un sito web dedicato, dove sarà possibile consultare il catalogo degli oggetti a disposizione e i relativi periodi di disponibilità. Attualmente l'*Oggettoteca* è in via Carducci 16, negli spazi della sede di Cittattiva (il centro di partecipazione civica, mediazione sociale e cittadinanza attiva del Comune di Ravenna).

Oltre al servizio di prestito, nelle ultime settimane hanno preso il via alcune iniziative gratuite, come workshop e laboratori, che insegnano come utilizzare al meglio alcune delle risorse disponibili in *Oggettoteca*: si va dai laboratori creativi di outdoor, dove vengono insegnati i trucchi del vero campeggiatore (in programma lunedì 5 agosto), al corso di cucito e uncinetto (lunedì 26 agosto), passando anche per corsi dedicati alla sostenibilità, come il laboratorio di cosmesi senza plastica che ha aperto il ciclo di incontri in luglio, con una lezione dedicata all'autoproduzione di deodorante. «Contiamo un'adesione sempre maggiore a questo tipo di iniziative, e abbiamo intenzione di arricchire ulteriormente il programma. Sogniamo una comunità che "impara facendo", dedicata al riparo e al riuso, e crediamo che avere un *know-how* di base sia necessario per sfruttare al meglio i servizi dell'*Oggettoteca*. Abbiamo notato che la partecipazione è maggiormente femminile: si parte dalla fascia universitaria fino alle over 50 e 60. Dei 15 cittadini che hanno aderito al percorso partecipativo, 14 erano donne. Non so se questo sia dovuto a una maggiore inclinazione delle donne alla condivisione o alla mancanza di un proprio "garage degli attrezzi" più diffuso tra gli uomini, ma siamo felici di mettere a disposizione un servizio tanto apprezzato dalla popolazione femminile. Sembra di vivere un ritorno alle origini. Per i nostri genitori e nonni risparmiare e conservare era la prassi, la generazione che oggi ha 50/60 anni deve in qualche modo ri-impararlo, i più giovani invece sembrano avere un'attenzione comune sempre crescente».

## I party dello scambio dove uno vale uno

Gli "swap party" sono giornate dedicate al baratto molto diffuse tra gli studenti dell'università. Ogni appuntamento ha un tema (costumi di carnevale, vestiti estivi o abiti e accessori invernali, per citarne qualcuno) e per ogni capo portato viene restituito un gettone, che si può utilizzare per "acquistare" un altro capo a propria scelta. La regola degli swap party è che 1 vale 1. Non importa il valore originario dell'oggetto, per ogni cosa ceduta se ne può avere indietro un'altra. Questa dinamica risulta estremamente popolare nella fascia universitaria.





**ASPETTANDO LA SAGRA - Serate d'estate 2024**

**VILLANOVA il mio paese - Venerdì 30 agosto ore 19.30**

**Emoparco Villanova delle Capanne**



**L'associazione festeggia 40 anni di attività**

**Serata conviviale aperta a tutti, con cena e cante italiane**

animazione a cura del coro Arcangelo Corelli di Fusignano

*Cena: Maccheroni tricolore. Piadina squacquerone e rucola, erbazzina. Torta dell'orto bio e pollaio felice. Grande torta.*

€15.00, serata su prenotazione

**INFO E PRENOTAZIONI:** Ecomuseo delle Erbe Palustri via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo (RA)  
- tel. 0545 280 920 - erbepalustri.associazione@gmail.com

## IL CALZOLAIO

## Da 72 anni ripara scarpe: «Oggi anche i modelli costosi hanno materiali scadenti»

Marcello Battigaglia chiude la storica bottega di Cervia  
«C'è chi butta un paio quando si rompe un laccio»

«Venga a prenderle entro la prossima settimana, perché poi Marcello chiude». Sembra una frase comune, in un periodo in cui molti negozi si preparano ad abbassare le serrande per qualche giorno di ferie. Ma in questo caso non lo è, perché la chiusura è per sempre e soprattutto perché a pronunciarla, mentre ritira un paio di scarpe da riparare, è un punto di riferimento per un'intera città. Marcello Battigaglia è conosciuto da tutti a Cervia come "il calzolaio Marcello", come recita la piccola insegna all'ingresso della sua bottega in Borgo Saffi, sul retro delle storiche case dei salinari, dove esercita questo mestiere dal 1981.

Ma questo lavoro ha iniziato a farlo trent'anni prima, nel 1952, quando aveva appena 13 anni. E ora che ha superato gli 85, è arrivato per lui il momento del ritiro. «Ho appena subito tre operazioni e inizio a essere stanco», racconta. «Ma non smetterò di lavorare, anzi spero di poter accontentare i clienti ancora per qualche anno. Però mi sposterò a casa, tanto hanno tutti il mio numero di telefono».

Il negozio ha chiuso il 31 luglio e dopo qualche settimana di meritato riposo, inizierà il trasloco di tutti gli attrezzi e gli scaffali. «Non riuscirei mai a smettere, conto di tornare operativo entro la fine di settembre», dice Battigaglia. «La scorsa primavera sono rimasto sotto i ferri per tre ore e non ho fatto altro che pensare alle scarpe rimaste qui in bottega da finire».

Marcello ha fatto questo mestiere per una

vita intera, seguendo la tradizione di suo padre, suo nonno e suo bisnonno. Ora il passaggio di consegne si interrompe: «Mio figlio è ingegnere elettronico e solo uno dei miei quattro fratelli ha fatto il calzolaio come me. Entrambi non abbiamo avuto eredi. Avrei tanto voluto trovarlo, ma è stato impossibile. Gli introiti della mia attività sono diventati molto bassi e se avessi assunto un allievo, non avrei avuto abbastanza per me. Lo Stato avrebbe dovuto trovare il modo di favorire la trasmissione di questi mestieri in via di estinzione».

La famiglia Battigaglia è originaria di Isola Capo Rizzuto, dove è nato anche Marcello, come è facile capire dall'accento calabrese che non è scomparso, nonostante abbia lasciato la sua terra natia quando era appena ventenne. «Al sud si faceva la fame, perciò nel 1958 mi sono trasferito a Milano. Ho avuto una bottega per più di vent'anni nel quartiere di Quarto Oggiaro, e lì sono arrivato all'apice del successo. I clienti erano tanti e benestanti».

A quei tempi il lavoro riguardava soprattutto la creazione di scarpe su misura, ma con il predominio della produzione industriale che ha affossato gli artigiani, Marcello ha iniziato a concentrarsi sulla riparazione di calzature, cinture e altri oggetti di pelle. Soprattutto quando si è spostato in riviera. «Una ricca cliente romagnola mi parlò bene di questa terra e provò a vendermi la sua casa a Cesenatico. La trattativa non andò a buon fine, ma decisi



Marcello Battigaglia, 85 anni, nella sua bottega da calzolaio a Cervia

comunque di trasferirmi qui. A Milano sono dovuto andare per sopravvivere, mentre la Romagna è stata una scelta. Grazie ai risparmi ho potuto acquistare un ettaro di terreno e una bottega a Cervia, dove mi sono trasferito nel 1981».

Battigaglia lavora con gli stessi macchinari che utilizzava da giovane. «Arrivano dalla Calabria e li ho sempre portati con me. Sono dei cimeli, li ho più volte riparati da solo e funzionano ancora alla perfezione. Ma rispondono solo ai miei comandi», dice scherzando.

In città tutti conoscono il suo talento nel riuscire anche nelle riparazioni più difficili, l'antica calligrafia con cui annota il nome dei clienti, il suo parlare di sé in terza persona, la memoria con cui estrae le scarpe riparate non appena il loro proprietario arriva a ritirarle. «È un mito, un artista», dice una signora entrando nel negozio, quando vede il calzolaio in posa per la foto. Alle sue spalle ci sono centinaia di paia di scarpe. «Alcune sono qui da anni», sbotta. «Le persone si dimenticano di venire a prenderle, nonostante abbia sempre fatto pagare in anticipo». La regola è riportata anche

nel cartello stampato al suo fianco, l'unico elemento di origine digitale in questo luogo d'altri tempi. Ma cosa ne farà di tutte le scarpe rimaste? «Le regalerò a chi interessano oppure le darò in beneficenza», risponde il calzolaio.

La bottega testimonia un mondo che non c'è più, quando le scarpe rotte si riparavano anziché buttarle. «Oggi, invece, si compra un paio nuovo anche se si strappa un laccio», dice scherzando, ma non troppo. La fast fashion ci ha abituati così, a scapito della qualità e della durata. «Ma non è una questione di denaro», conclude il calzolaio. «Spesso i clienti mi portano da riparare delle scarpe molto costose, a cui si è scollata la suola dopo il primo utilizzo. Quelle di oggi non si possono nemmeno chiamare scarpe: mentre una volta erano fatte tutte di cuoio e duravano una vita, oggi la pelle è solo uno strato superficiale, mentre sotto c'è la plastica. Per questo le calzature si distruggono dopo pochi anni. Anzi, talvolta iniziano a sbriciolarsi quando sono ancora nella scatola. In questi anni ho visto i peggiori difetti della produzione industriale».

Alex Giuzio

## MODA SOSTENIBILE

## LE AZIENDE INFORMANO

## Capi vintage e grandi marche nella boutique che promuove l'economia circolare

Dalla "nuova vita" di Dobrina Dobрева nasce **UEDI**, il negozio che dà "nuova vita" ai capi di seconda mano: «Una sfida, nella speranza di lasciare ai miei figli un mondo migliore»

Tra le novità ravennati nell'ambito della **sostenibilità** e dell'**economia circolare**, ha inaugurato lo scorso aprile **Uedi**, il **thrift-shop** nato dal desiderio di **Dobrina Dobрева** di realizzare qualcosa di concreto per la comunità, a seguito di un problema di salute che ha messo a rischio la sua vita. «Avevo sempre lavorato nel settore delle pulizie, ma a causa di questi problemi ho perso l'impiego – racconta la titolare. – Esperienze come questa ti portano a riflettere, e sono arrivata a chiedermi cosa avessi mai fatto di concreto nella mia vita. Ho passato tanti anni a lavorare, dedicandomi soltanto a me e alla mia famiglia. Era arrivato il momento di fare qualcosa di più, di dare valore all'interesse del pianeta, e non solo a quello personale».

Con questa idea, Dobрева inaugura l'attività, il cui nome è il primo omaggio alla dimensione familiare: «Uedi, come le iniziali dei miei famigliari. Aprire questo negozio è stato un vero e proprio salto nel vuoto, ma lo dedico ai miei figli. Non solo nella speranza di lasciare loro un'attività per il futuro, ma un mondo migliore», spiega la titolare.

All'interno di Uedi si trova una **selezione di capi vintage** scelta accuratamente da Dobрева, declinata in **uomo, donna e accessori**, con **taglie inclusive dalla XS alla 8 o 10XL**.

«La selezione è la parte più importante del mio lavoro – continua Dobрева – scelgo **solo abiti di qualità, rivendibili a prezzi contenuti, e dallo stile molto attuale**. Tra i più giovani il vintage è una vera e propria moda, e molti capi sono pronti per una seconda vita integrandosi alla perfezione con lo stile di oggi».

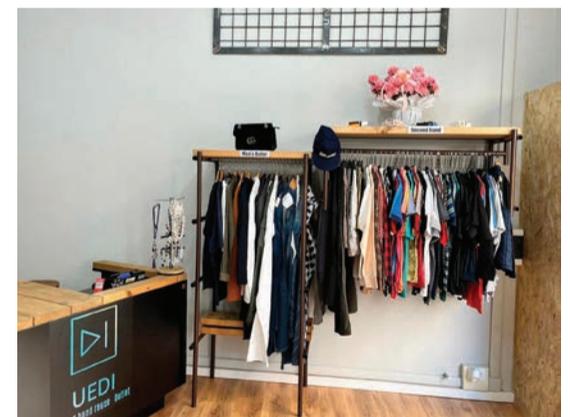
Gli abiti all'interno del negozio partono da un prezzo minimo di 2 euro, per arrivare fino a 25 nel

caso di outlet di grandi marche (tra le altre, citiamo **Lacoste, Ralph Lauren, Tommy Hilfiger, Nike, Adidas, Calvin Klein** e diverse **sartorie indipendenti italiane**).

Tutti abiti di Uedi vengono inoltre **disinfettati a secco con vapore a 90 gradi**, ottenendo un **certificato di igiene** non obbligatorio sul mercato italiano ma fortemente voluto dalla titolare.

«L'economia circolare è importante, e tutti dovremmo investirci. **Moda sostenibile, riciclo, riutilizzo**, sono termini destinati ad entrare nel vocabolario di tutti noi, e tra le generazioni più giovani c'è già molta attenzione al riguardo. Bisogna sfatare il mito che si tratti di una scelta legata a un fattore monetario: molte persone potrebbero permettersi ben altro a livello economico, ma la scelta viene fatta con l'idea di fare del bene anche agli altri. I capi vintage poi, noti per la loro fattura, sono molto più duraturi della fast fashion». Sempre in un'ottica di altruismo e sostenibilità, una percentuale del ricavato del negozio sarà devoluta ogni anno sarà devoluta all'iniziativa del Comune "Adotta un progetto sociale", nato a sostegno della comunità.

**UEDI Second Hand Reuse**  
via Pietro Canneti 16 - Ravenna  
Pagina IG uedi\_it



## COMMERCIO

# Mi fa un chilo di sapone? Viaggio nel mondo della spesa sfusa anti spreco

Ne parlano le titolari di due botteghe che vendono alimentari e prodotti per le pulizie, nate a Ravenna dopo la pandemia: i clienti portano recipienti riutilizzabili da casa, approccio slow in contrapposizione al modello supermercato

La spesa del futuro è sfusa. O, almeno, dovrebbe esserlo per ridurre lo spreco. Quello che sembra un ritorno al passato, alle vecchie botteghe di paese tra bilance e involucri di carta, in realtà può essere una soluzione attuale ed efficace. Anche a Ravenna, negozi di questa natura sono sempre più diffusi, e a raccontarci qualcosa di più su questo tipo di spesa sono due titolari di "sfuserie" della città, Eleonora Balella (**SfusoPiù**, in via Giacomo Battuzzi) e Sara Fenati (**Piccoli Gesti sfuso**, in via Oberdan).

Entrambe le realtà sono nate a seguito della pandemia e sono accomunate da una vocazione condivisa: «Lavoravo come insegnante di spagnolo - racconta Balella, che all'interno del suo negozio vende prodotti per le pulizie domestiche e del corpo, ma anche accessori per la casa -. Il lavoro mi piaceva, ma l'improvviso tempo libero derivato al lockdown mi ha dato modo di riflettere e di ascoltare quella che per me era una vera e propria necessità. Avrei voluto fare spesa in un negozio simile in città, ma non c'era, così ho deciso di aprirlo». Anche la bottega di Fenati ha uno spazio dedicato a saponi e cosmesi, ma il fulcro dell'attività riguarda il reparto alimentari, tra pasta, cereali e farine, frutta secca, funghi, alghe e proteine vegetali: «Nell'immediato post pandemia tenevo in braccio mia figlia appena nata e pensavo di star vivendo in un ambiente che non mi apparteneva: dopo essermi laureata come educatrice ho iniziato a lavorare nel settore ortofrutticolo, ma vedevo sprechi ovunque. Volevo creare qualcosa che potesse rimanere anche a mia figlia. È un negozio nato per me, oltre che per dare un'alternativa in più alla città».

Nelle botteghe di sfuso i saponi vengono venduti "alla spina" o tagliati sulla bilancia e i generi alimentari si acquistano "al chilo". La merce è contenuta in grandi vasi vetro, solidificata (come nel caso di alcuni shampoo e balsamo) o impacchettata in modo sostenibile, con certificazioni ecologiche e biologiche.



I clienti sono invitati a portare con sé i propri recipienti riutilizzabili per contenere gli acquisti ma, in caso di dimenticanza, vengono messi a disposizione contenitori di recupero o imballaggi biodegradabili in carta alimentare, in modo da abbattere rifiuti e sprechi ed evitare completamente l'utilizzo di plastica monouso. «È un'idea di spesa diversa da quella che si può fare al supermercato, rapida e senza pensieri, ma che porta con sé un tragico rovescio della medaglia - spiega Fenati -. In un posto come questo inoltre, si crea un rapporto che va oltre all'acquisto: dietro al bancone che può sembrare quello di un bar, si scambiano due chiacchiere in un ambiente intimo e familiare. Il lato umano diventa preponderante». Balella aggiunge: «Biso-

gna combattere i preconcetti, in molti pensano ancora che la spesa sfusa sia scomoda o addirittura più costosa. Nulla di più sbagliato. Comprare sfuso dà la possibilità di fare piccole scorte casalinghe evitando l'accumularsi dei rifiuti, avendo anche un ritorno economico non indifferente: i prodotti sono spesso estremamente concentrati, si utilizzano in quantità minori e durano di più. Inoltre, molti articoli sono multiuso e si riduce l'accumulo in casa».

Entrambe le botteghe si trovano volutamente ai margini del centro, in zone raggiungibili con la propria automobile, per consentire alla clientela una spesa familiare consistente ragionata, e non solo un acquisto sporadico o un'idea regalo.

Ad oggi, la clientela delle "sfuserie" nel ravennate è tipicamente femminile, ma eterogenea per età: «Il negozio è frequentato da giovani universitarie come da casalinghe di mezza età, che stanno riscoprendo una spesa diversa», annota Balella. Fenati racconta invece di come un gruppo di studenti abbia scelto di parlare della sua attività per un progetto legato alla sostenibilità ambientale.

Nel prossimo futuro attività simili sembrano destinate a prendere sempre più piede in città: «Le nuove generazioni stanno aprendo gli occhi, i segnali sono molto positivi e la sensibilità è alta. Mio figlio di otto anni è il mio primo fan - dice Balella -, parla agli amici di quello che faccio e raccoglie pareri entusiasti. Ne sono felice perché ho iniziato questo viaggio anche per lasciargli un mondo migliore in cui vivere. Il passaparola fa il suo, ed è bello vedere clienti sempre nuovi in negozio. Certo, la strada è ancora lunga. Ravenna non è una città facile da far cambiare nelle ideologie, ma si parla sempre più spesso del tema. Penso che uno stile di vita attento potrebbe diventare una bellissima "moda", e diffondersi sempre di più, qui come altrove, nell'interesse del pianeta». (ma.fa.)



## 40<sup>A</sup> SAGRA DELLE ERBE PALUSTRI

6-7-8-9  
Settembre 2024  
VILLANOVA  
di Bagnacavallo (RA)

Ecomuseo delle Erbe Palustri  
0545 28 09 20 - erbePalustri.it -  
erbePalustri.associazione@gmail.com



### Venerdì 6 Settembre

Ore 19 - **Inaugurazione delle mostre**

Ore 20 - **PerBacco che cena!** nell'anno internazionale della vigna presso la **Locanda dell'Allegra Mutanda** in collaborazione con **"Consorzio Il Bagnacavallo"**

#### PerBacco che cena!

In campagna con i nostri vini.  
La cultura nel piatto e la storia nel bicchiere

Nidi dell'orto biologico Pappardelle al ragu' Ossobuco con verdure di stagione Squaquerone con fichi giulebbati Tris di dolci della casa. Abbinamento di vini del Consorzio "Il Bagnacavallo".  
Cena € 30 su prenotazione

### Sabato 7 Settembre

Ore 8 - **MOSTRA MERCATO**

Antiquariato, modernariato, collezionismo, arte e natura

Ore 9 - **Cestai, intrecciatori e antichi mestieri** (via Ungaretti)

Ore 12 - **Pranzo alla Locanda dell'Allegra Mutanda\***

Ore 15 - **Laboratorio dimostrativo di lavorazione delle erbe palustri**

Ore 19 - **Cena alla Locanda dell'Allegra Mutanda\***

### Domenica 8 Settembre

Ore 8 - **MOSTRA MERCATO**

Antiquariato, modernariato, collezionismo, arte e natura

Ore 8 - **MERCATINO DELLE PULCI** per bambini e ragazzi fino a 14 anni (parco pubblico)

Ore 9 - **Cestai, intrecciatori e antichi mestieri** (via Ungaretti)

**Laboratorio dimostrativo di lavorazione delle erbe palustri**

Ore 12 - **Pranzo alla Locanda dell'Allegra Mutanda\***

#### Animazioni

Ore 10 - **IL SIGNORE DEI CAMPANELLI E L'ORGANETTO DI BARBERIA** (parco pubblico e piazza)

Ore 15 - **MUSICANTI DI SAN CRISPINO** (Etnoparco e piazza)

Ore 16 - **SGANAPINO CONTRO IL GRANCHIO BLU** Spettacolo di burattini a cura del Teatro dell'Aglio (parco pubblico)

Ore 17 - **IL SIGNORE DEI CAMPANELLI E L'ORGANETTO DI BARBERIA** (Etnoparco)

Ore 19 - **Cena alla Locanda dell'Allegra Mutanda\***

#### Menù di Sabato e Domenica

menu alla carta con piatti tipici e vini locali.

#### Lunedì 9 Settembre - ore 20,30

Locanda dell'Allegra Mutanda in collaborazione con **Slow Food Godo e Bassa Romagna. Menù a cura dello chef Federico Scudellari**  
**LA PATATA CHE NON TI ASPETTI**

Prenotazione obbligatoria - 347 4524084 - slowfoodbassaromagna@gmail.com

\*Piatti della tradizione e prodotti di filiera corta. Si consiglia la prenotazione tel. 0545 280920 (Ecomuseo)

## MOBILITÀ

## Velostazione, dove le bici abbandonate vengono rimesse a nuovo e rivendute

L'attività gestita dalla coop sociale San Vitale impiega meccanici professionisti ma anche persone con disabilità per l'avviamento lavorativo. Si usano ricambi riciclati

Bici vecchie, anche non funzionanti, riportate a condizioni efficienti per tornare in circolazione. È una delle attività della Velostazione di Ravenna, in piazzale Farini, adiacente alla stazione ferroviaria. Oltre al parcheggio e al noleggio bici che sono attivi da una trentina d'anni, la cooperativa San Vitale dal 2021 ha aggiunto un negozio di vendita di velocipedi nuovi e usati e un'officina per le riparazioni. Chiunque abbia un guasto alla propria due ruote può trovare un meccanico, ma la Velostazione porta avanti anche un progetto di recupero di quei mezzi in disuso che riempiono cantine e garage. In particolare questa attività di ricondizionamento viene svolta da una decina di disabili in inserimento lavorativo con la supervisione di educatori e meccanici professionisti. «Riceviamo bici in donazione da chi svuota la cantina, fa traslochi o si ritrova la bici di un parente che non la usa più oppure da Acer quando svuota gli scantinati di condomini delle case popolari – racconta Enrico De Sanso della coop San Vitale –. Per rimetterle in sesto non c'è un'urgenza di tempo e questo diventa un ottimo banco di prova per le persone con disabilità che imparano un mestiere. Di solito cerchiamo di utilizzare più possibile ricambi usati provenienti da altre bici non più recuperabili. Avendo ereditato il servizio di Riciclofficina della coop Villaggio Globale abbiamo un discreto magazzino di pezzi da cui attingere. Poi alla fine c'è il controllo del meccanico prima della messa in vendita». E la clientela non manca: «Il prezzo arriva al massimo attorno ai 120 euro e in certi periodi ne vendiamo anche 5-6 a settimana. Siamo in zona stazione e c'è molta richiesta di bici». Nel tentativo di diffondere le capacità di riparare una bici, la Velostazione organizza anche dei laboratori con gli studenti delle superiori nel progetto Magliette Gialle promosso dal Comune: «Due volte all'anno facciamo dei corsi per i ragazzi a cui insegniamo come riparare le bici».

## PUNTA MARINA



## BARCHE FATTE DI SCARTI, RICICLONDA COMPIE 19 ANNI

Alla fine di giugno al Centro Velico di Punta Marina è andata in scena la 19esima edizione di Riciclonda, appuntamento che mette insieme amore per il mare e attenzione all'ambiente: una serie di mini regate non competitive fra piccole imbarcazioni costruite con materiali di recupero da bambini e genitori con la collaborazione di varie associazioni aderenti al progetto. L'aspetto nautico è solo lo spunto per una giornata da trascorrere insieme all'insegna del divertimento e della sensibilità per la natura.

## ISTRUZIONE

## I PROGETTI HERA A SCUOLA: 10MILA STUDENTI COINVOLTI

Educazione ambientale portata avanti da vent'anni

Da vent'anni Hera investe in progetti di educazione ambientale con "La Grande Macchina del Mondo" che si rivolge ad alunni e studenti dai 4 ai 13 anni, integrando i programmi scolastici per affiancare insegnanti e studenti nell'approfondimento di temi di attualità come l'economia circolare, il risparmio delle risorse, il riciclo, la raccolta dei rifiuti, il cambiamento climatico e l'innovazione scientifica.

In tutta la provincia di Ravenna complessivamente il progetto ha interessato 122 fra scuole d'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, per un totale di 9.819 studenti e 457 classi (di cui quasi 4.871 solo a Ravenna, con 55 scuole e 222 classi coinvolte, e 2.500 studenti di oltre 110 classi in 17 scuole a Faenza).

Quella dell'anno scolastico 2023-2024 è stata la tredicesima edizione del concorso Riciclandino che promuove l'utilizzo delle stazioni ecologiche da parte di studenti e famiglie. I ragazzi che con i propri genitori si recano alle stazioni ecologiche e mostrano il codice a barre associato alla propria classe ottengono sconti in bolletta e accumulano punti per la classe. Complessivamente sono stati conferiti alla stazione ecologica del territorio della provincia di Ravenna circa 480mila kg di rifiuti differenziati. Per le scuole della provincia di Ravenna aderenti a Riciclandino, in tutto 191, erano in palio oltre 73mila euro in denaro e oltre 3.166 risme di carta.

Un pozzo di scienza invece è rivolto alle scuole superiori e vuole coinvolgere le nuove generazioni sull'importanza del sapere, stimolare la loro curiosità e il desiderio di conoscenza su temi di scienza e ambiente per far comprendere il legame uomo-ambiente

## CONSUMO CONSAPEVOLE

## Garage Sale, non solo vestiti usati

Dieci anni fa il primo appuntamento organizzato da quattro amiche. Ora è un evento (il 3 e 4 a Cervia) che unisce mercatino, musica e cibo

Un punto di riferimento nel Ravennate per lo shopping di abbigliamento con un'attenzione all'economia circolare e al consumo consapevole è l'appuntamento con Garage Sale, il mercato vintage che quest'anno compie dieci anni. Le fondatrici dell'iniziativa sono Carlotta Guerra, Ilaria Zanzi, Sandra Genova e Simona Diacci, da sempre appassionate di moda, vintage e secondhand come alternative sostenibili nello stile di consumo di ogni persona. L'idea è nata con l'intenzione di replicare in provincia gli esempi di festival visti nelle grandi metropoli europee: non solo mercatino dell'usato, quindi, ma un evento che potesse essere un'esperienza con musica dal vivo, laboratori didattici, incontri culturali e cibo locale. Tra le bancarelle c'è chi è in cerca di qualche accessorio griffato a prezzi stracciati o chi punta a qualche creazione artigianale attenta alla sostenibilità ambientale.

Ogni data richiama 70/90 espositori con proposte che si contrappongono al fast fashion e richiamano fino a tremila presenze. La maggior parte degli appuntamenti si svolge a Ravenna nei pressi dell'Almagià dove ha sede l'associazione Norma che organizza il Garage Sale, ma non mancano appuntamenti itineranti: il prossimo è il calendario per il 3 e 4 agosto a Cervia dalle 19 a mezzanotte in viale Roma.



*Merikipe*  
Cafè

Rockin Food  
*at Merikipe*

COCKTAIL,  
GASTRONOMIA  
E MUSICA DAL VIVO

<p style="font-size: 1.5em; font-family: cursive;">Agosto</p> <p>Merc. 28, h 21 <i>Martina's Trio</i></p>	<p style="font-size: 1.5em; font-family: cursive;">Settembre</p> <p>Sab. 14, h 18 <i>Margaritas</i></p> <p>Sab. 28, h 18 <i>North Cape lights</i></p>	<p style="font-size: 1.5em; font-family: cursive;">Ottobre</p> <p>Sab. 12, h 18 <i>Encuentros</i></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

Info e prenotazioni tavoli 0544 38135 numero attivo anche su WhatsApp

Seguici sui social @merikipe\_cafe

## L'INTERVISTA

# «La lezione della pandemia non è servita: la sanità è ancora sotto finanziata»

Le riflessioni di Raffaella Angelini, da poco in pensione dopo più di vent'anni a capo dell'Igiene Pubblica dell'Ausl «Aver lavorato a ranghi ridotti per tutto ciò che Covid non era, ha avuto delle conseguenze»

di Iacopo Gardelli

Per più di vent'anni Raffaella Angelini, forlivese classe '58, è stata a capo dell'Igiene Pubblica di Ravenna e della Romagna, affrontando nella sua lunga carriera sfide formidabili, come l'epidemia di Chikungunya del 2007 e la pandemia di Covid-19. Da poco in pensione, l'abbiamo intervistata per ripercorrere la complicata storia degli ultimi anni di sanità pubblica romagnola e per cercare di capire quali saranno le sfide del futuro.

**Lei si è specializzata nel 1988 in Igiene e Medicina Preventiva, orientamento Sanità Pubblica. Solitamente chi studia medicina non pensa a questa carriera.**

«Dico sempre che, pur avendo sbagliato completamente facoltà, ho fatto un'ottima carriera! Medicina è stata quasi un atto dovuto: ero brava a scuola, c'erano le aspettative dei genitori... Ma la mia attitudine non era verso l'assistenza individuale alle persone. Forse avrei preferito studi umanistici. Così ho cercato una strada alternativa, indirizzando il mio interesse per la politica verso un ambito più sociale, in cui l'oggetto dello studio non fosse il singolo, ma la collettività. Igiene dava questa prospettiva. Non mi sono mai pentita, anzi: mi sono divertita tantissimo. Ma poteva essere davvero un vicolo cieco: trovarsi al quinto anno di medicina e scoprire di non voler fare il medico può essere abbastanza disturbante».

**Questa specializzazione era considerata un ambito minore dai suoi colleghi?**

«Certo. Lo è anche adesso. Non si sceglie Igiene pensando di arricchirsi o di fare libera professione. Chi fa il medico pensa al camice bianco e al fonendo attorno al collo: è l'immaginario collettivo. Questo è un altro tipo di lavoro... Durante la pandemia ci siamo accorti tutti dell'importanza di avere servizi di prevenzione efficienti».

**Ha affrontato gli anni del Covid. Non riesco a immaginare cosa significhi gestire una pandemia mondiale da direttrice responsabile della sanità pubblica. Come si fa a resistere all'urto?**

«La pandemia è stato un evento che è andato oltre la nostra immaginazione. Avevamo avuto in passato già altre pandemie, come la cosiddetta "suina" del 2010-2011, ma nessuna ha avuto le caratteristiche di gravità clinica del Covid. L'unico strumento che all'inizio abbiamo avuto per combatterla, era lo stesso usato dai veneziani al tempo della peste: la quarantena. Per la società occidentale, che pensa di dominare il mondo, trovarsi in una situazione così enorme, gestibile solo attraverso misure trecentesche, è qualcosa che ha scardinato ogni certezza. Ma, come abbiamo notato con l'alluvione in Romagna, durante le situazioni di grande emergenza nelle persone impegnate nei soccorsi scatta un senso di responsabilità e di solidarietà che normalmente non c'è. Se avessimo queste stesse capacità anche in "tempi di pace", il mondo sarebbe migliore. Invece non è così. Siamo tornati a essere quello che siamo: individualisti, restii a comprendere la complessità».

**Si riferisce ai complottismi nati durante il Covid?**

«Per molti la spiegazione più semplice era: c'è qualcuno che vuole farci del male, che introduce un virus per controllarci. Queste derive, anche per chi non ci crede, generano dubbi, diffidenze. E tutto diventa più difficile. Si può parlare male dei vaccini o del progresso, ma il fatto che a dicembre 2019 si sia scoperto un nuovo virus, e che a dicembre 2020 fosse disponibile un vaccino in grado di fermare il numero dei morti, questo è qualcosa che, solo qualche anno fa, sarebbe stato inimmaginabile. Bisognerebbe far tesoro di questo, ricordarsene; ma tendiamo a rimuovere ciò che ci ha fatto star male. Adesso del Covid non si vuole più sentir parlare. Non c'è nessun motivo al mondo per cui abbiamo smesso di far uso di gel idroalcolico per lavarci le mani. Ci sono altri virus che si trasmettono ugualmente. Ma non lo fa più praticamente nessuno».



**Spesso queste risposte irrazionali hanno una loro ragione, ma sono state trattate con sufficienza dal mondo dei professori. La posizione No Vax, illogica e pericolosa, forse partiva da una mancanza di ascolto da parte dei medici.**

«Il tema è davvero grande... I no vax non nascono con la pandemia. L'ostilità nei confronti dei vaccini esisteva già ai tempi di Jenner, alla fine del Settecento. Il vaccino si somministra a una persona sana, che può giocare con la fortuna. Si dice: io non mi ammalerò, perché devo inocularmi qualcosa che potrebbe produrmi un danno? Su questo meccanismo mentale si sono saldate teorie complottiste, spesso anche influenze politiche importanti. Se a tutto ciò uniamo il panico della pandemia, si possono generare comportamenti pericolosi. Ricordiamo i centri vaccinali vandalizzati e danneggiati... Tutto questo è stato frutto di una dimensione storica alterata, in cui le libertà individuali sono state fortemente coartate. In un'analisi retrospettiva bisognerebbe riflettere su cosa realmente ha funzionato e cosa no».

**Quali sono le sue opinioni?**

«Qualunque Paese abbia avuto a che fare con la pandemia ha adottato le nostre stesse misure. Abbiamo avuto la sfortuna di essere il primo Paese occidentale a essere coinvolto. Sicuramente una cosa su cui bisognerà in futuro prestare molta attenzione è l'uso di tutte le risorse del sistema per curare le persone ammalate di Covid. Gli ospedali sono diventati quasi tutti ospedali Covid. Ma il Covid non cancella le altre malattie, non fa sparire infarti e tumori. Aver lavorato per due anni a ranghi ridotti per tutto ciò che Covid non era, ha avuto delle conseguenze. La soluzione ci sarebbe, anche se nessuno pare capirla. Il sistema sanitario, che ha tenuto in piedi il Paese in quel momento, veniva da anni di sotto-finanziamento. Una volta finito il Covid, quando avremmo dovuto capire che un sistema sanitario sotto finanziato potrebbe non reggere ancora a un urto del genere, anziché andare verso un rinforzo del sistema, si è proseguito nella stessa strada di una riduzione dei finanziamenti».

**Recentemente ha affermato che il momento più difficile della sua carriera è stata l'epidemia di Chikungunya a Castiglione di Cervia. Perché?**

«Credo fosse l'11 di agosto del 2007. Un'infermiera entra in ufficio e mi dice che a Castiglione hanno chiamato per dirci che si stanno ammalando tutti, che c'è in giro una malattia strana. Dopo accertamenti, è venuto fuori che nell'ospedale di Ravenna c'erano 4 persone ricoverate in reparti diversi, tutte di Castiglione. Abbiamo capito che c'era qualcosa di strano. Iniziati i controlli si è scoperto che c'erano già decine di persone ammalate di questa stranissima patologia. Eravamo sotto Ferragosto: molti erano in ferie, anche all'Istituto Superiore di Sanità; e poco lontano da lì, a Cervia, c'era un potenziale bacino di centinaia di

migliaia di persone provenienti da tutta Europa. Perciò dico che è stata la sfida più difficile per me. Non ho dormito per settimane, ed è cambiato il mio modo di pensare».

**Cosa intende?**

«Mi ero sempre vista come una semplice professionista di un territorio di provincia, che aveva il compito di attuare al meglio le direttive imposte dai piani alti. Lì ho capito che ognuno di noi deve metterci del suo, perché non tutti i problemi sono chiari fin dall'inizio. Avevamo addosso l'attenzione dei media nazionali. Gli inviati dell'Oms e dell'Ecdc di Stoccolma erano convinti che la malattia si sarebbe diffusa in tutta Europa rapidamente, che non saremmo riusciti a fermarla in quell'ambito ristretto e con le risorse a disposizione. Ma ci siamo riusciti. Anche perché, e questo va detto, il nostro territorio è diverso dagli altri. Qui il senso delle istituzioni è ancora molto forte. Pur essendo allora un giovane medico igienista, i sindaci e le persone con una qualche responsabilità, hanno tutti collaborato con me. Nessuno che abbia detto: "Stiamo zitti perché roviniamo la stagione turistica". Se si fosse tenuta nascosta, sarebbe stato un disastro: solo facendo venire alla luce i nuovi casi potevamo bonificare il territorio e contenere la malattia. Abbiamo estinto il focolaio: siamo stati il primo posto al mondo in cui si è riusciti a fermare un'epidemia di Chikungunya. Ma sia chiaro che il Covid è stato molto peggio della Chikungunya. La differenza è che col Covid il mondo intero ci dava indicazioni su cosa fare».

**Cambiamenti climatici e nuove epidemie. Ci dobbiamo aspettare una maggiore frequenza di epidemie nel prossimo futuro?**

«Il cambiamento climatico è il problema dei problemi. Dentro ci sta tutto: disastri ambientali, emigrazioni e naturalmente anche i problemi sanitari. Unito alla globalizzazione, rende la possibilità di future epidemie un fatto assolutamente probabile. Ad esempio attraverso l'insediamento di specie tropicali. È già avvenuto negli anni Novanta con la zanzara tigre, che può trasmettere la dengue».

**Il nostro territorio è più fragile dal punto di vista epidemiologico?**

«È fragile quanto ogni altro territorio d'Italia. A volte i dati che vengono dall'Emilia-Romagna sembrano preoccupanti perché sono tanti e più alti delle altre regioni; ma questo dipende unicamente dal fatto che abbiamo dei sistemi di sorveglianza che funzionano. Come le dicevo prima: nascondere un problema infettivo è il modo migliore per renderlo ingestibile. Se l'Emilia-Romagna sembra essere affetta da tanti casi infettivi, è solo perché li troviamo. Aver realizzato a Bologna, al Sant'Orsola, il Creem, il Centro di Riferimento Regionale per le Emergenze Microbiologiche, la dice lunga: le andiamo a cercare, le cose».

**In tutto questo non abbiamo parlato di un particolare: lei è una donna.**

«Mi dimentico anche io, qualche volta! (Ride)».

**Ha mai avuto difficoltà nello svolgimento del suo lavoro per questa ragione?**

«Sinceramente no. Non ho avuto facilitazioni, ma neanche grossi problemi. Ho avuto la fortuna di lavorare con maestri di levatura molto alta. Ma il mio è un caso individuale e non vuol dire che il problema non esista: esiste eccome. A volte negli incontri ti rendi conto che hai davanti persone che ti sottovalutano perché sei una donna, ma questo si può usare a proprio vantaggio: essere sottovalutati può aiutare, perché puoi stupire le persone».

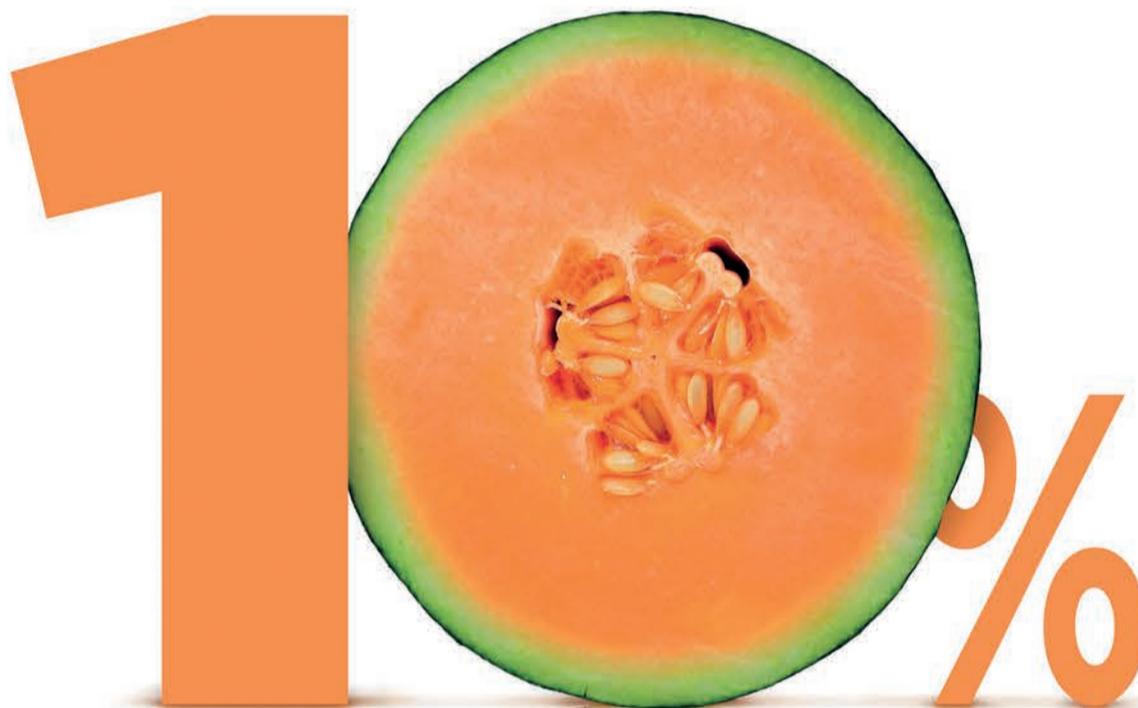
**Ha detto che in pensione avrà finalmente il tempo di leggere. Che libri ci consiglia?**

«Gli anni di Annie Ernaux e *La ricreazione è finita* di Dario Ferrari».

**«Ma la sfida per me più difficile è stata la Chikungunya: siamo stati il primo posto al mondo in cui si è riusciti a fermare l'epidemia»**

**NEL NEGOZIO DI  
RAVENNA**

**FINO AL 28 AGOSTO**  
**EXTRA SCONTO**



**SU TUTTA  
LA SPESA\***

**FINO AD UN MASSIMO DI 100 € DI SCONTO.  
ANCHE SUI PRODOTTI GIÀ IN PROMOZIONE.  
GLI ORDINI ONLINE SONO ESCLUSI DALL'INIZIATIVA.**

\*SOLO PER I POSSESSORI DI CARTE FIDATY. SONO ESCLUSI DALL'INIZIATIVA: LIBRI E TESTI SCOLASTICI, ALIMENTI PER LATTANTI (0-6 MESI), QUOTIDIANI E PERIODICI, BOLLETTINI POSTALI, FARMACI, CARTE, COFANETTI PREPAGATI E CONTRIBUTI PREMI FIDATY.

**ESSELUNGA®**  
**S**



## MULTICULTURALITÀ

## A “scuola” di Cina per far cadere tutte le barriere «Ma qui l'integrazione è reale»

Paola Bianchi conduce corsi per adulti e bambini

«Conoscere la cultura di un paese è l'unico modo per capirlo veramente. Ciò che sembra assurdo, anche a livello linguistico, prende significato e le barriere iniziano a cadere». Paola Bianchi, di origine bresciana ma ravennate d'adozione, è un'esperta di cultura cinese che lavora sul territorio per assottigliare le distanze tra due patrimoni intellettuali tanto diversi.

La passione per l'Oriente nasce quasi per caso: «Sono cresciuta in una casa frequentata da artisti provenienti da ogni parte del mondo. Questa dimensione internazionale mi ha portata a essere sempre più curiosa verso gli altri popoli, senza avere però una particolare predilezione per la Cina. Gli studi di lingue e culture orientali a Cà Foscari sono stati una vera folgorazione». Nel 2003 - dopo aver conseguito la laurea nella prestigiosa università veneziana e un corso di perfezionamento linguistico a Pechino - Bianchi lavora per quasi un anno per un'azienda francese a Shanghai, entrando sempre più in contatto con la cultura locale. «Durante i miei studi ho capito che è impossibile comprendere una lingua straniera così lontana dalla nostra senza conoscere gli aspetti culturali che la formano». Per questo motivo oggi la sua occupazione principale è legata alla divulgazione culturale, ancor prima che all'insegnamento della lingua, organizzando laboratori per adulti e bambini.

I corsi dedicati agli adulti riguardano principalmente esercizi di calligrafia con china su carta di riso o talk di approfondimento su tradizioni antiche ma ancora poco conosciute nel nostro paese, come il capodanno cinese. Un altro aspetto fondamentale riguarda la preparazione di commerciali e addetti marketing all'incontro con clienti cinesi: «Al fine di concludere una buona trattativa, il linguaggio del corpo e il contesto culturale sono fondamentali. Con la globalizzazione le distanze sono più sottili, ma una buona preparazione ha sicuramente il suo impatto. Il numero 4, ad esempio, porta sfortuna nella tradizione cinese. Sarebbe bene non far alloggiare mai un cliente al quarto piano dell'hotel, o nella stanza 4, 14, 44... L'8 invece è un buon numero, simboleggia l'abbondanza». Anche al ristorante va seguita una certa etichetta: «Infilzare il cibo con le bacchette è un gesto di pessimo gusto, perché ricorda un rito funebre. Meglio appoggiarle in parallelo vicino al piatto. Anche il bianco è considerato un colore da funerale, nonostante per noi simboleggi la purezza e l'innocenza».

Per i bambini, la scoperta della cultura cinese diventa invece un gioco, tra realizzazione



di maschere del drago e lanterne tradizionali. «Spesso, gli adulti che scelgono di frequentare questi corsi hanno già una passione particolare per l'oriente, o un fine lavorativo per cui farlo. I bambini invece, sono davvero delle “spugne”, accolgono la diversità con entusiasmo e devo dire che Ravenna è particolarmente ricettiva in questo. Uno degli esercizi più emblematici è quello della “Via della Seta”, dove io interpreto un mercante cinese e gli studenti gli abitanti degli stati che si trovano lungo il percorso. Il gioco consiste nello scambio di tipicità locali, approfondendone l'origine e il valore. Nel Ravennate, l'esercizio assume una connotazione diversa: molte classi sono composte da bambini di provenienza diversa, felicissimi di portare e scambiare oggetti appartenenti alla loro cultura. Così, nelle vesti del mercante cinese che cammina lungo la “Via della Seta” invece che passare per Uzbekistan, Iran e Kazakistan mi ritrovo ad attraversare Marocco, Italia o Europa dell'Est, in una bellissima esplosione di multiculturalità».

I corsi di Bianchi si rivolgono anche ai ragazzi cinesi che vogliono approfondire la lingua italiana, esercitandosi nella conversazione: «Si tende a pensare alla comunità cinese come “chiusa”, ma non è così. I giovani, soprattutto, hanno tanta voglia di ibridazione. Ravenna, da questo punto di vista, è ineccepibile. Nonostante la comunità cinese sia presente e vivace, non esiste una “chinatown” né una ghet-

tizzazione di sorta. I cinesi sono perfettamente stratificati nel tessuto sociale ravennate, gestendo attività di diversa natura e integrandosi in maniera sempre più efficace, una volta superata la barriera linguistica e valutando il giusto contesto sociale, età e provenienza. Noto anche la partecipazione sempre più nutrita ai progetti dedicati all'integrazione e alla multiculturalità, come i miei. Sarò di parte, ma lo trovo un mix meraviglioso».

Maria Vittoria Fariselli

## TEMPO LIBERO

### I fuochi d'artificio sui lidi ravennati tra San Lorenzo e Ferragosto

I fuochi d'artificio in riva al mare sono una tradizione che in estate, di anno in anno, arricchisce le località balneari di Ravenna. Tra gli eventi confermati, sabato 10 agosto i fuochi d'artificio saranno dalle 23 tra Lido di Classe e Lido di Savio (punto di sparo alla foce del fiume) e dalle 23.30 a Casal Borsetti, dove si festeggia il patrono con la tradizionale “cuccagna”. Domenica 11 agosto appuntamento a Marina Romea dalle 23 con tre punti di sparo differenti; mercoledì 14 agosto i fuochi saranno a Punta Marina Terme (bagni Gianni e Tiziano) mentre la notte del giorno di Ferragosto, dalle 23.40 torna lo spettacolo pirotecnico dal molo guardiano Nord di Marina di Ravenna.

### Ferragosto è “sotto le stelle” anche in piazza a Faenza

Torna il per il 30esimo anno il “Ferragosto sotto le Stelle” in piazza (di fronte al duomo) a Faenza. Dalle 21 al via la musica dal vivo: in apertura spazio ai giovani talenti con la cantautrice Isabella Del Fagio ed Emanuele Tedaldi; a seguire Gaetano Barbarito, Raffaele Montanari, Andrea Morelli (storico chitarrista di Cesasre Cremonini), Vittorio Bonetti al pianoforte e Daniele Cicognani alla batteria. Ospiti della serata Le Ombre e lo scrittore e poeta Alfonso Nadiani.

### A Lido di Savio i comici della tv: ultimi tre appuntamenti al Village

Ultimo appuntamenti a Lido di Savio con i comici volti noti della tv protagonisti del cartellone di “Rido di Savio 2024” al Village di piazza Forlimpopoli (tutte le sere dalle 22). Il 7 agosto l'appuntamento sarà con il comico, cantante e musicista romano Marco Passiglia, mentre il 14 agosto sul palco i fratelli Michele e Stefano Manca alias Pino & Gli Anticorpi. A chiudere la rassegna il dirompente Gianluca Fubelli in arte “Scintilla” (21 agosto).

### Sergio Sgrilli e Paolo Migone alla Sagra del Buongustaio di Reda

Dal 17 al 23 agosto torna a Reda la sempre frequentatissima Sagra del Buongustaio, al campo sportivo parrocchiale, fra gastronomia, musica dal vivo, mercatini e area bimbi. Tra gli spettacoli, da segnalare il 19 l'appuntamento tra comicità e musica dal vivo con Sergio Sgrilli e Paolo Migone, volti noti delle tv.

### A “Ravenna bella di sera” musica e spettacoli Tra i protagonisti anche Mingardi e Vito

Prosegue fino al 9 agosto la rassegna di eventi in centro “Ravenna bella di sera”. Il 1° agosto gli Amici della Capit propongono in piazza San Francesco “Qui dove il mare luccica. Lucio Dalla tra musica e parole”, con narrazione di Alessandro Braga e partecipazione dell'Ensemble 4 marzo 43. Il 2 agosto in piazza San Francesco è in programma per la rassegna Le Stelle di Galla Placidia “Arie d'Unione Ravenna incontra Chichester”. Il 3 agosto l'Accademia del Melo Silvestre propone, in piazza San Francesco, “Suoni e Parole: un simposio informale sotto alla luna” con l'esibizione di Andrea Mingardi e la Rossoblues Brother Band. Il 6 agosto in piazza San Francesco si esibirà la Bandeandrè, con un omaggio per i 25 anni dalla scomparsa di Fabrizio, concerto a cura di Pasticceria Palumbo. Ravenna Bella di Sera si conclude con due concerti, in piazza San Francesco, nell'ambito della rassegna Le Stelle di Galla Placidia, il 7 agosto con “Revival, racconti e musica dai mitici anni 70' e 80'” con la partecipazione dell'attore comico Vito e il 9 agosto con “Voci dall'Oltre Oceano”.

### Tra lezioni di astronomia al parco e stelle cadenti in spiaggia: gli eventi del planetario

Diverse le iniziative organizzate in agosto dal planetario di Ravenna: venerdì 2 dalle 21 è in programma una lezione di astronomia pratica al Parco Baronio; ai partecipanti verrà fornito in uso per la serata un binocolo col quale osservare, dietro indicazioni di un astrofilo, il cielo e le sue curiosità (prenotazioni allo 0544 62534 o a info@arar.it). Martedì 6 agosto, dalle 21, al planetario uno spettacolo sotto la cupola sul tema delle stelle cadenti di San Lorenzo, che verranno invece osservate sabato 10 agosto (dalle 19.30) al bagno Singita di Marina di Ravenna con gli strumenti forniti dagli astrofili. Infine, sabato 24 agosto (ore 18:30) si trona al planetario per un “viaggio nel Sistema Solare”.

ESTATE

# Fenomenologia dell'ombrellone da spiaggia

Simbolo del paesaggio costiero italiano, è un'invenzione tutta romagnola. E sarà protagonista dello sciopero dei balneari contro il Governo

**L'OBLÒ**

*Sguardi sui litorali della provincia di Ravenna*



**di Alex Giuzio**  
Giornalista specializzato in questioni ambientali, normative ed economiche legate alle coste e al mare

C'è chi li apprezza e chi invece preferisce le spiagge contaminate, ma nessuno può negare che siano ormai una componente identitaria del paesaggio romagnolo. Le file parallele di ombrelloni colorati sono il primo elemento che viene in mente quando si pensa ai litorali ravennati e riminesi, come avviene con i filari di vite per le colline toscane o coi campi di tulipano in Olanda. Gli ombrelloni sono il simbolo degli stabilimenti balneari che caratterizzano gran parte dell'offerta turistica sulle coste italiane, ed è proprio per questo che i concessionari li hanno scelti come il simbolo della loro manifestazione di protesta contro il governo Meloni, che si terrà il 9 agosto prossimo.

All'apparenza gli ombrelloni si distinguono solo per i diversi colori, invece sono molte altre le differenze tra un modello e l'altro, indicate con degli appositi termini tecnici. Possono esserci ombrelloni con panta o senza panta (ovvero le "alette" che pendono dall'estremità del tessuto), con o senza soffiutto (cioè con la sommità aperta o meno), di forma classica o a pagoda, tonda o quadrata, a spicchi o a tinta unita, con le stecche dritte o ricurve. L'ombrellone è l'elemento che più rimane impresso di uno stabilimento balneare: il colore del tessuto, spesso in tinta col resto dell'arredo, fa da punto di riferimento quando si cammina sulla battigia e bisogna riconoscere il proprio lido. Da un paio d'anni sono sempre di più gli stabilimenti balneari che, per distinguersi, hanno deciso di farsi brandizzare i tessuti da case di alta moda come Louis Vuitton, Missoni, Guess, Dior, Paul & Shark; ma ancora nessuno lo ha fatto nel Ravennate.

Gli ombrelloni balneari professionali sono un'invenzione tutta romagnola. Negli anni '60, col boom del turismo di massa e degli stabilimenti, alcune storiche manifatture tessili del Riminese hanno iniziato a specializzarsi nella produzione di questo articolo. L'esigenza era quella di creare un ombrellone che resistesse all'azione corrosiva degli agenti atmosferici persistenti sulla spiaggia, come il vento e la salsedine. Per questo le stecche degli ombrelloni professionali sono fatte in robusto acciaio inox, zincato e verniciato, mentre i pali sono solitamente in alluminio anodizzato e i tessuti acrilici vengono trattati per non venire sbiaditi dai raggi solari che vi battono per tutta l'estate. Si tratta di oggetti molto più costosi rispetto agli ombrelloni domestici che si trovano nei centri commerciali, poiché durano almeno dieci anni senza arrugginarsi, bucarsi e rovinarsi. Quando uno stabilimento balneare decide di cambiarli, gli ombrelloni hanno ancora una lunga vita davanti, tanto da essere spesso rivenduti come articoli di seconda mano.

Nessun altro paese ha una qualità e una quantità di ombrelloni pari a quella italiana. In Spagna, paese più simile al nostro per l'importanza del turismo balneare, le spiagge attrezzate preferiscono gli ombrelloni con palo in legno e copertura di paglia; mentre in Francia, Croazia e Grecia si scelgono gli ombrelloni più economici prodotti nei paesi asiatici. Le strutture che vogliono avere degli ombrelloni robusti li acquistano proprio dai produttori italiani, poiché non si trovano da nessun'altra parte.

Per i bagnini romagnoli, aprire gli ombrelloni ogni mattina è diventato quasi un rituale. Negli ultimi anni alcune aziende hanno inventato dei sistemi di apertura e chiusura automatica, che permetterebbero di sostituire questo faticoso lavoro quotidiano con un semplice telecomando; ma la tecnologia non ha mai preso piede. Oltre alla questione dei costi, molti concessionari vogliono conservare la tipicità del bagnino che apre manualmente gli ombrelloni, con il tipico rumore metallico che scatta quando si blocca il meccanismo di fermo. Tra i turisti, l'ombrellone a pagamento continua a essere la soluzione preferita: secondo una recente indagine dell'Università di Padova, tre persone su quattro che scelgono il mare per le loro vacanze, optano per gli stabilimenti balneari attrezzati. Sui motivi ci sarebbe da discutere: in alcune località potrebbe essere dovuto alla mancanza di alternative, in altre invece si tratta di una scelta. In Italia circa il 50% di spiagge è libero, ma la situazione non è omogenea: basta confrontare i litorali di Ravenna e Cervia, con la prima che ha solo il 40% di costa in concessione e la seconda che invece supera il 95%. Chi in Romagna preferisce lo stabilimento balneare, di solito lo fa perché a fronte di un prezzo irrisorio, che va dai 15 ai 30 euro al giorno, ci si risparmia la fatica di portarsi l'ombrellone in spalla e di piantarlo sotto il sole cocente, col rischio che voli alla prima raffica di vento forte. Ma tra qualche giorno, i clienti degli stabilimenti balneari dovranno rinunciare a questo comfort per qualche ora: salvo improbabili interventi normativi del go-



La varietà degli ombrelloni di Punta Marina durante un'esibizione delle Frecce Tricolori

verno, il 9 agosto ci sarà infatti uno "sciopero degli ombrelloni" (di un paio d'ore) indetto dalle associazioni Sib-Confcommercio e Fiba-Confesercenti per protestare contro l'inerzia del governo Meloni, reo di avere consentito l'avvio delle gare delle concessioni senza obbligare a un indennizzo economico per i concessionari uscenti. Un'iniziativa analoga fu organizzata il 3 agosto 2012, quando il governo Monti voleva approvare una legge per avviare i bandi sulle spiagge. Allora come oggi, gli ombrelloni continuano a essere il simbolo delle proteste dei bagnini.



**IN MEMORIA DI  
PIETRO  
BARBERINI**

**6° ANNIVERSARIO**  
22 AGOSTO 2018  
22 AGOSTO 2024

La tua assenza è pesante, ma il tuo entusiasmo e la tua gioia verso la vita continuano a mantenere vivo il tuo ricordo in Novella, parenti e amici.

Al ricordo di Pietro, con immutata commozione, si unisce la redazione e tutta la società editrice Reclam di cui è stato per lunghi anni amico e giornalista collaboratore

**UNA SANTA MESSA VERRÀ  
CELEBRATA PRESSO LA CHIESA  
ARCIPRETALE DI SAN BIAGIO**

ALLE ORE 18.30  
DI GIOVEDÌ 22 AGOSTO

## LIBRI/1

## La penna di Cristiano Cavina è quella dei giorni migliori nel suo primo (divertente) giallo

Con "L'anas no" l'autore di Casola Valsenio fa subito centro nel genere inventando un investigatore di cui aspettiamo già il ritorno

I gialli vanno di moda, i gialli vendono, ormai scrivono tutti gialli. E anche il nostro Cristiano Cavina, scrittore nonché pizzaiolo di Casola Valsenio, si è convinto a cimentarsi con il genere. Dopo tanti romanzi più o meno autobiografici, storie per ragazzi, libri storici, omaggi alla Romagna, Cavina è ora in libreria con *L'Ananas no*, pubblicato da Bompiani, ed è subito, si spera, seriale. La ricetta è un po' la solita: investigatore per caso burbero e spiantato, dal buon cuore e la vita a pezzi e intorno una pletera di personaggi a fargli da spalla. L'amico prete, il collega pakistano che in un italiano stentato regala perle di saggezza, la giovane collega amante di *detective stories*, il capo ex galeotto.

Il tutto condito dello humor non proprio British della Romagna in un'ambientazione che potrebbe far impazzire qualsiasi lettore non autoctono (e forse pure autoctono). Galeata a Mare infatti non esiste, ed è un po' la Vigata della bassa, si potrebbe dire. Perché in realtà è un po' un mix di Cesenatico, Cervia, Pinarella... non fosse che Cervia e Cesenatico nel libro ci sono eccome, con tanto di saline, così come Ravenna, con la visita guidata ai luoghi dei delitti passati. Mentre Casola è Purocielo. Toponimi tutti con la loro ragion d'essere, si capisce bene. Ma la ragion d'essere ce l'hanno soprattutto i personaggi che incarnano una Romagna che sa di antico e di nuovo, che in questo caso unisce la riviera alle colline (montagne?), che mette insieme la luce accecante e l'afa soffocante della pianura, al fresco e buio dei boschi.

Talento purissimo e cristallino da scrittore, Cavina ha sfoderato la penna dei suoi primi magnifici libri editi da Marcos y Marcos e l'ha usata per scrivere un giallo divertente con un retrogusto amaro che ci racconta un luogo immaginario ma in fondo reale e ci porta in un locale dove tutti a questo punto vorremmo andare, la pizzeria Gradisca. Già, perché il protago-



nista è pizzaiolo, come Cavina stesso, che considera l'anas sulla pizza come il male assoluto, mentre apprezza condirla con erbe aromatiche di vario genere (l'abbiamo già detto che è di Casola, del resto). A differenza dello scrittore, il detective per caso-pizzaiolo Moretti è anche ex sovrintendente della penitenziaria, al verde, incasinato fin sopra i capelli, insopportabile e, manco a dirlo, adorabile. Insomma, bravo Cavina. Il giallo vende perché è divertente ed è divertente perché è duttile e se l'autore è bravo, come in questo caso, ci può raccontare un luogo, un tempo, un'umanità varia, che peraltro è la nostra. Vogliamo tutti tornare al tavolo Vintage e ritrovare quella scombinata banda al completo, con un pensiero speciale a Vitor (ex galeotto ora imprenditore) che odia l'aria condizionata in auto e che di tutti è forse quello che ci mancherà di più. Ma, appunto, la speranza è di rincontrarlo presto.

In agosto Cavina presenterà il suo libro il 2 a Rimini il 7 a Porto Maggiore, l'8 a Gabicce e il 20 a Solarolo (Pizzeria 5.0).

Le recensioni  
di questa pagina  
sono  
di Federica Angelini

## LIBRI/2

## LA "LITTLE GIRL" DI ALICE KELLER CI PORTA A UN'INFANZIA NOSTALGICA

Specializzata in letteratura per ragazzi, l'autrice ha scritto un racconto adatto a tutti

Un libro delicato, lieve, a tratti etereo, eppure capace di raccontare con precisione e profondità l'età di passaggio dall'infanzia all'adolescenza, l'età in cui



gli spogliatoi non possono più essere comuni a basket, maschi da una parte, femmine dall'altra. Alice Keller, libraia a Ravenna e autrice già affermata per libri dedicati ai ragazzi, ha scritto un romanzo breve, una sorta di racconto estivo adatto in realtà a chiunque. *Little Girl*, edito da Bompiani, è ambientato in un campeggio al mare dove la voce narrante e l'amica Maddalena si esplorano e osservano il mondo intorno a loro, i coetanei, le prime esperienze amorose, l'arrivo di Anna, l'unica adulta senza figli, per scelta? Un'adulta affascinante, diversa dai loro genitori. E poi c'è la festa, l'incontro con una ragazza che parla inglese, che dice "little girl". E poi ci sono le anguille, quelle dello straordinario libro di Patrik Svensson

(Guanda, 2019), da cui Keller attinge a piene mani (una curiosità: Keller ringrazia la collega e amica Angela Longo per quel consiglio di lettura). Citazioni e omaggi anche alla band ravennate Comaneci in queste cento pagine dove una prosa fortemente evocativa e a tratti lirica si intreccia al racconto del dettaglio che la ancora a terra. Uno spicchio, uno spaccato che ha il sapore delle estati tutte uguali al mare, tra la nostalgia dell'infanzia e lo schiudersi del mondo con la scoperta del sesso, un'esperienza così profonda per chiunque viva vicino al mare che è impossibile, almeno per qualche istante, non sentirsi "little girl".

## LIBRI/3

## Con *Verso il blu* Nevio Galeati cambia genere. E sorprende

Una raccolta di racconti "coraggiosa", tra istanti quotidiani e pennellate di magico

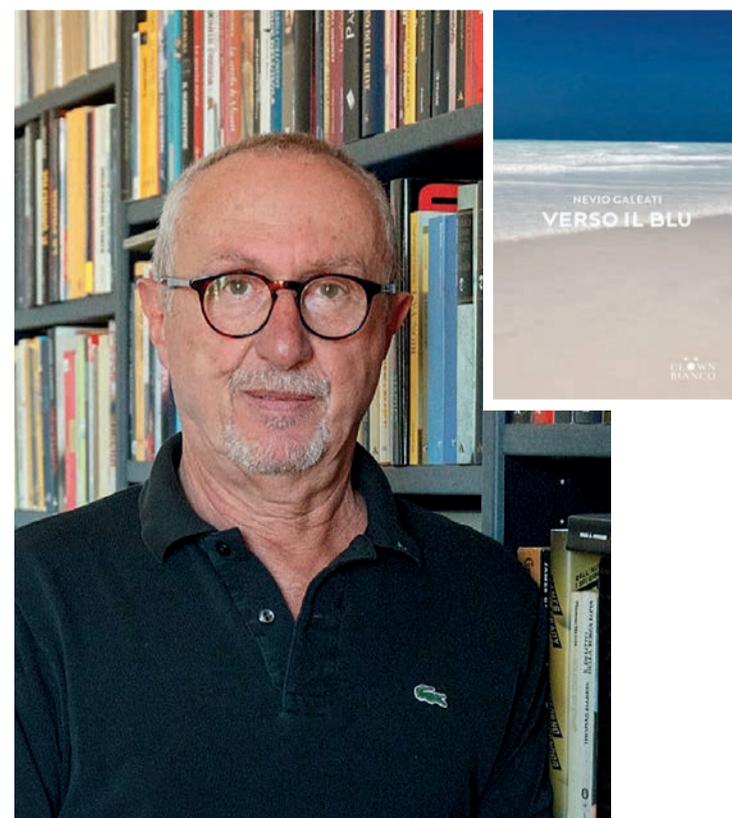
Dopo una vita dedicata al genere come lettore, autore e direttore di festival (GialloLuna NeroNotte), il ravennate Nevio Galeati esce dal canone del giallo per dare vita a una raccolta di racconti che è difficile definire e incasellare. *Verso il blu*, pubblicato da Clown Bianco, è una lettura per molti aspetti sorprendente dove i confini si fanno sfumati e i protagonisti si trovano a vivere situazioni che mescolano istanti quotidiani a tocchi e pennellate di magico.

I personaggi sono talvolta colti in momenti che si potrebbero dire liminali della loro vita, in cui si trovano ad affrontare se stessi, il proprio passato unendo piccoli gesti di sopravvivenza quotidiana a grandi questioni esistenziali, intrisi di una melanconia pervasiva. Fragilità nascoste dietro vite più o meno comuni ci fanno sentire in qualche modo meno soli, ci fanno entrare in connessione profonda con uomini di diverse età che si trovano davanti a uno specchio a cui non possono mentire. La penna è attenta, precisa, delicata ma non superficiale, affonda e arriva là dove deve per mettere a nudo paure,

**Una scrittura  
attenta, precisa,  
delicata  
ma non superficiale**

debolezze, limiti di ognuno. Il tutto con più di un tocco di quel "genere" che Galeati ha a lungo frequentato (il suo ultimo libro, sempre per Clown Bianco, è *Fragili omicidi per un commissario*) e che vediamo nel twist che non ci aspettiamo, nel mistero che si svela alla fine del racconto, nel personaggio seriale. Ebbene sì, due racconti mettono in scena lo stesso Giovanni, prima bambino e poi preadolescente, lasciandoci presagire che chissà, prima o poi potremmo rincontrarlo da adulto. A tutto questo, si unisce un intero mondo di riferimenti e citazioni libere, tra alto e basso, e un omaggio al potere salvifico della letteratura e della lettura in uno dei racconti sicuramente più riusciti (per quanto non sia semplice scegliere). Un libro di certo coraggioso per Galeati, tra i pochi a uscire dal seminato del giallo nel momento in cui sempre più scrittori sembrano invece sceglierlo.

Galeati presenterà il suo libro in agosto il 15 a Cervia (vedi pagina a fianco) e il 30 alla Feltrinelli di Ravenna.

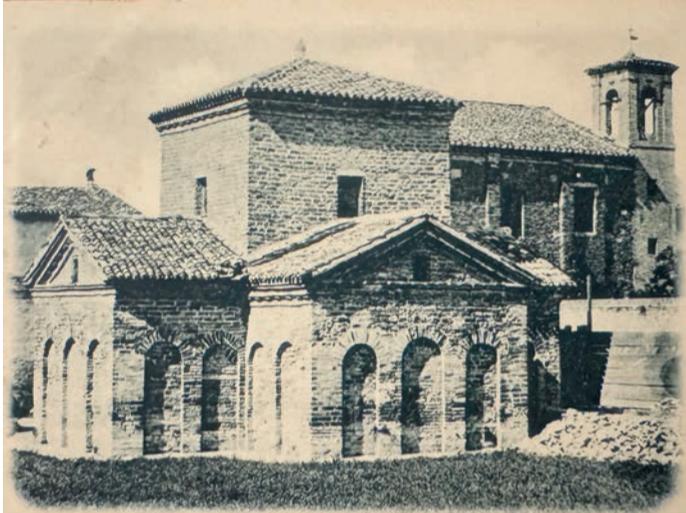


## CARTOLINE DA RAVENNA

Mittente Giovanni Gardini



## Una mummia del quinto secolo



Non si sa bene quale città abbia visto Cecil Headlam, saggista e storico inglese, nel momento in cui descrive Ravenna. Quando nel 1908 pubblica le sue memorie di viaggio in Italia dal titolo "Venezia and Northern Italy", indugia, come tanti altri autori, nello stereotipo della città decadente e isolata, la "dolce morta", e non se ne discosta minimamente: «arriviamo dove dorme Ravenna, una città fossile immersa nelle sabbie del tempo, una mummia del quinto secolo con il volto rivolto verso l'immemore oriente. Ravenna sta come è stata molti anni (Inf., XXVII). [...] E la città conduce, dormiente, un'esistenza placida e regolare, una tomba vivente di morti importanti, spesso immersi nella caratteristica nebbia e foschia, simili alla mezza luce degli Inferi e pervase da un misterioso silenzio sussurrante, dal suono e dall'odore delle foglie morte in autunno; dorme, un mausoleo di splendori passati e memorie regali. Mura della città in rovina e mal conservate circondando palazzi decadenti. Tutta la grandezza della «Roma del basso impero» è sfumata. I pavimenti delle chiese sono bagnati da acque putrescenti; le colonne di marmo sono macchiate dagli strani e magnifici colori della decadenza. Ma le tombe di Teodorico e Galla Placidia sono quasi intatte e, sui muri splendidi di San Vitale, Giustiniano e Teodora ancora conducono la propria corte. Ravenna è la Pompei dell'epoca Bizantina. [...] Più bizantina della stessa Costantinopoli, Ravenna [...] è la città di Giustiniano e degli Esarchi».

## INCONTRI LETTERARI/1

## Arcangeli, Gambetta e Capponi "sotto il faro" di Marina

La rassegna "Libri sotto il faro" propone altri quattro incontri (tutti con inizio alle 21) al dehors del Coatti Café di Marina di Ravenna: giovedì 1 agosto Nicola Arcangeli presenta il thriller Argento vivo (Clown Bianco), un'adrenalica spy-story tra Bologna e Londra. Giovedì 8 ci sarà poi Deborah Gambetta con il nuovo romanzo "Incompletezza. Una storia di Kurt Gödel" (Ponte alle Grazie), che parla, senza essere una biografia, del grande matematico e della ricerca di un senso che tocca tutti gli esseri umani. Il 15 agosto ecco quindi lo speciale Ferragosto con l'angolo delle storie, mentre la chiusura del 22 agosto vedrà protagonista Paolo Capponi con il suo thriller "Lamiere" (Clown Bianco).

## Eraldo Baldini al Podere La Berta di Brisighella

I "Trebbi" nel Podere la Berta (via Berta 13, Brisighella) proseguono lunedì 5 agosto (a partire dalle 20) con ospite Eraldo Baldini, che parlerà principalmente del suo ultimo romanzo, "Le lunghe ombre fredde", ed. Rizzoli. La serata è a ingresso libero, con possibilità di riservare un tavolo per aperitivo o cena (al 349 1456114).

## Paolo Cortesi al Luana Beach racconta una Parigi sconosciuta

Mercoledì 7 agosto (ore 21) il bagno Luana Beach di Marina di Ravenna ospita l'ultimo appuntamento della rassegna "Capit incontra", con Paolo Cortesi che presenta il suo "Cinquanta cose che non sai di Parigi" (Intermedia Edizioni, 2024). Luoghi, personaggi, fatti, monumenti di Parigi sconosciuti anche alla maggioranza dei parigini, raccontati dall'autore.

## INCONTRI LETTERARI/2

## LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO CHIUDE A FERRAGOSTO CON "TUTTI" GLI AUTORI

Ma prima arrivano a Cervia tra gli altri Califfo, Cochi Ponzoni e Arrigo Sacchi



La 32ª edizione di Cervia, la spiaggia ama il libro avrà il suo culmine giovedì 15 agosto con il tradizionale Ferragosto con gli autori, ma, prima, sono tanti gli appuntamenti da seguire. Venerdì 2 (ore 18) al Fantini Club di Cervia ecco infatti Stefano Mazzotti con il suo *Meravigliose creature* (il Mulino), seguito alle 21.30 in piazzetta Pisacane da

**Roberta Scorrane** con *Questo serve il corpo* (Bompiani). Poi ecco un doppio appuntamento in piazzetta Pisacane: domenica 4 alle 18 Ilaria Bedeschi presenta *100% Walter Chiari. Biografia di un genio irregolare* (Baldini + Castoldi), di Michele Sancisi e Simone Annichiarico, mentre lunedì 5 alle 21 troveremo Stefano Bon e il suo *Ascolta oltre l'oceano* (Clown Bianco). Martedì 6 agosto (ore 21.15) alla rotonda 1° Maggio di Milano Marittima il giornalista **Marino Bartoletti** intervista **Cochi Ponzoni** (nella foto) in merito al suo *La versione di Cochi* (Baldini + Castoldi), quindi, mercoledì 7 (ore 18) il bagno Lupo 340 di Milano Marittima ospita Raffaele Piscitelli, in arte "Califfo", con il suo *Ti insegno il legno* (Rizzoli). Venerdì 9 (ore 21.15) ci si sposta all'hotel Perla Verde di Milano Marittima per ascoltare il "profeta di Fusignano" **Arrigo Sacchi** che presenta *Il realista visionario* (Cairo). Martedì 13 (ore 21.15) il MarePineta Resort di Milano Marittima ospita la presentazione in anteprima nazionale della mostra 2025 dei Musei San Domenico di Forlì. Infine, la chiusura di *La spiaggia ama il libro* è con la grande festa del 15 agosto, a partire dalle ore 9.30, al Circolo Nautico Cervia "Amici della Vela". Ci saranno Marino Bartoletti, Morena Tartagni, Enrico Franceschini, Eleonora Mazzoni, Andrea Corsini, Marco Mancini, Ursula Beretta, Maria Vittoria Melchioni, Giancarlo Mazzuca, Linda Traversi, Nevio Galeati e Riccarda Casadei.



# argilla

## italia

Festival Internazionale della Ceramica e Mostra Mercato

**30, 31 AGOSTO**  
**1 SETTEMBRE**  
**2024**

**Faenza (RA)**



**OSPITI**  
**Paesi Baltici**  
Estonia, Lettonia,  
Lituania



Si ringraziano: Cersaie | Cibas | CNA Ravenna | Colorobbia | Confartigianato Faenza | Gruppo Caviro | Faenza C'Entro | Gemos Soc. Coop. | Generali | JFC s.r.l. Faenza | Latvian Centre for Contemporary Ceramics | Mondial Tornianti Gino Geminiani | Pro Loco IAT Faenza | Rhode | Viaggi Erbacci - Green-Go Bus ||| Media Partner: Polaris editoriale | Rivista D'A

Info: +39 0546 697311 | [argilla@micfaenza.org](mailto:argilla@micfaenza.org) | [www.argilla-italia.it](http://www.argilla-italia.it)

## FESTIVAL/1



## A RIOLO TERME TORNA IL FROGSTOCK

Da mercoledì 21 a sabato 24 agosto torna al parco fluviale di Riolo Terme il festival Frogstock. La prima serata (dalle 20) sarà aperta dai Nineteen Test, poi i Petunia Sauce, quindi gli headliner Stunt Pilots. Giovedì 22 Colombo e Olena precederanno gli Ex-Otago (**nella foto**), mentre venerdì 23 l'ospite speciale sono i Nobraino. Sabato 24 la chiusura è invece affisata a Ensi e Nerone.

## FESTIVAL/2



## A SPIAGGE SOUL ANCHE LAKEETRA KNOWLES

Serratissimo, il programma del festival Spiagge Soul, vediamo allora gli appuntamenti più interessanti. Sempre divertente è vedere dal vivo il soul-jazz del "re dell'Hammond" Sam Paglia, che con il suo trio sarà domenica 4 agosto (ore 18) al bagno Kuta di Punta Marina. Poi, mercoledì 7 agosto, un passaggio al Tarifa di Porto Corsini sarebbe da fare, visto che alle 22 ci sono Lakeetra Knowles (**nella foto**) & Music Train Band. La statunitense Knowles è infatti una scalfata cantante professionista di Broadway. E assolutamente irresistibili sono The Bonebreakers, sempre al Tarifa il 14 agosto (ore 22). Il loro rock 'n' roll alla vecchia arriva da lontano ed è altamente contagioso. In cartellone anche: Lollo Y La Banda; Ariana Diakite & King Frisko; Tai Paz vs Poteri Forti; Black Bombo; Funkincasa; Carlo Poddighe; Sandro Joyeux; Luca Bright. Programma su spiaggesoul.it.

## FESTIVAL/3



## AL FINISTERRE IL PREMIO TENCO BENVENÙ E POI SARÀ TEMPO DI "WOODSTOCK"

Venerdì 2 agosto al Finisterre Beach di Marina di Ravenna arriva in concerto il fondatore degli Scisma, Paolo Benvegù (**nella foto**), per presentare il nuovo album, appena premiato ai Tenco. Poi, dal 13 a 18 agosto, ci sarà il Woodstock Beach Festival, con Teasers, Sunset Radio, Lovesick Duo, Appino, I Segreti, Bull Brigade e tanti altri (il programma più nel dettaglio a pagina 24 nell'inserito Spiagge).

## JAZZ &amp; DINTORNI

## L'INGLESE ALABASTER DEPLUME AL LUPO 340 TRA SPIRITUAL E POESIA

Sulla spiaggia di Milano Marittima pure The Indians e Soundtracks



Il primo dei prossimi appuntamenti sulla spiaggia del bagno Lupo 340 di Milano Marittima è con buona evidenza un evento, nell'ambito di jazz e dintorni. Domenica 4 agosto (ore 19) arriva infatti Alabaster DePlume (**nella foto**), compositore, sassofonista, attivista, poeta e oratore di Manchester, fautore di un affascinante e inafferrabile mix di spiritual jazz, spoken poetry e global sounds. Da qualche anno è di casa al leggendario spazio creativo di Londra "Total Refreshment Centre". Venerdì 9

agosto (ore 21) ecco poi The Indians, trio composto da Marco "benny" Pretolani (sax tenore e voc), Luca Bonucci (piano e voce) e Fausto Negrelli (batteria e percussioni) che metterà in campo un "melting pot" musicale tra rhythm'n'blues, ritmi caraibici, "second line" delle marching bands con qualche accenno jazz e scatenati r'n'r. Mercoledì 21 agosto (ore 21) arrivano al Lupo 340 i Soundtracks, ossia Barry Wine (batteria), Maestro Pai Mei (basso) e Mr. Pink (chitarra e voce). Le più belle canzoni tratte da film e serie tv interpretate in chiave country, blues e funk.

## AGENDA CONCERTI

## All'Hana-Bi dai Bachi da Pietra agli americani Deeper

L'agosto live del bagno Hana-Bi di Marina di Ravenna si apre sabato 10 (ore 21.30) con **Leo Fulcro**, progetto che nasce come collettivo che connette varie discipline artistiche, dalla street art alla poesia, dal teatro alla musica, ma che ora si incarna nel solo Leonardo Maltese, tra l'altro astro nascente del cinema italiano. Martedì 13 agosto (dalle 21), dalla collaborazione tra Biglia-Palchi in pista e il mensile Rumore, arriva il dj set di **Johnson Righeira**, noto anche come Aspro Marinetti, pseudonimo di Stefano Righi, cantautore italiano e storico componente del duo musicale Righeira. Imperdibile mercoledì 14 (ore 21.30) il concerto dei **Bachi da Pietra** (**foto**), una delle band che ha accompagnato la storia di Bronson Produzioni dall'inizio fino a oggi. Mercoledì 21 agosto (ore 21.30) si potrà quindi scoprire la cantautrice **Angelica**: al secolo Angelica Schiatti, è originaria di Monza e si è fatta conoscere al grande pubblico come leader dei Santa Margaret. Infine, venerdì 23, arrivano dagli Usa i **Deeper**, band in forza alla Sub Pop che mescola post-punk e shoegaze con un sound al fulmicotone ma allo stesso tempo etereo.



## Al Polka dai Supermarket ai Rumba de Bodas

Tante proposte di musica live al Polka di Marina Romea, a partire da sabato 3 agosto, quando alle 18 arriva **Aurora Boreale**, artista dall'approccio unico e creativo alla musica, che presenta il disco "Un Cucciolo Di Anziano". Sabato 10 (ore 18) ecco poi i **Supermarket** con il loro ultimo album "Italo Barock(Q)". La loro musica, definita "World music romagnola", mescola influenze che vanno dal Sud America al Giappone, noise e colonne sonore italiane, minimalismo e virtuosismo chitarristico. Poi, tra gli altri, suoneranno i **Rumba de Bodas** (17 agosto) e i **Black Ball Boogie** (24 agosto).

## Al Peter Pan con A Toys Orchestra e Nino Scaffidi



Al bagno Peter Pan di Marina di Ravenna ci sono tre concerti di sicuro interesse: mercoledì 7 agosto (ore 21.30) fa tappa il nuovo tour di **A Toys Orchestra** (**foto**), dedicato in particolare all'ultimo album "Midnight Again". Mercoledì 21 agosto, invece, è la volta di una nuova puntata della "Rock'n'Roll High School" di Luigi Bertaccini, questa volta dedicata alla scuola dei cantautori genovesi con la partecipazione live di **Nino Scaffidi**. Mercoledì 28 il cartellone si incrocia invece con quello di Spiagge Soul con il chitarrista italo-francese **Sandro Joyeux**.

## BAGNACAVALLO FESTIVAL

13<sup>a</sup> edizione | agosto 2024

Rossana Casale Quintet | Vincenzo Zitello | Silvio Zalambani e Federico Lechner | Teatro Due Mondi | Ambrogio Sparagna trio | ... le Passeggiate e una mostra

Prevendita on-line [www.vivaticket.com](http://www.vivaticket.com)

Prenotazioni cell./WhatsApp 348 6940141

[www.bagnacavallofestival.it](http://www.bagnacavallofestival.it)

[Bagnacavallo festival](https://www.facebook.com/bagnacavallofestival)

[bagnacavallofest](https://www.instagram.com/bagnacavallofest)



## CLASSICA/1

## Il Festival Internazionale di Musica d'Organo alla basilica di San Vitale

Il 63° Festival Internazionale di Musica d'Organo si inaugura giovedì 1 agosto (ore 19) con l'inaugurazione al Mercato Coperto della mostra fotografica "Il Festival Internazionale di San Vitale: la Storia". Lunedì 5 agosto ecco poi il primo concerto – tutti a San Vitale – con il concertista tedesco **Johannes Skudlik**. La serata sarà interamente dedicata a Johann Sebastian Bach. I concerti proseguiranno ogni martedì fino al 9 settembre e ogni volta saranno preceduti da un incontro con un esperto alle 20 a casa Spadoni e seguiti al termine da un incontro con i musicisti. Si prosegue venerdì 12 agosto con "Tientos, Fandango y Fanfarria!" (l'organo di **Miguel Gironés Cervera** e la tromba di Guillem Torró Senent), in un recital sulle musiche di Soler, Bruna, Casanoves, Martini e Gironés. Lunedì 19 è la volta di "American Romantics" con l'organista **Kimberly Mara**, su musiche di Mendelssohn, Sandresky, Franck e Brahms. L'ultimo appuntamento d'agosto, lunedì 26, vedrà protagonista l'organista **Mari Mihara** (vincitrice del Grand Prix d'Orgue de Chartres 2012), che si esibirà sulle musiche di Couperin, Pierre, Bach e Widor.

## AVANGUARDIA



## ELEMENTI SI CHIUDE TRA SALINA E AEROPORTO

La rassegna "Elementi" si chiude con due appuntamenti: domenica **4 agosto**, (dalle ore 19) lo scenario "lunare" dell'Aia della Salina di Cervia al calare farà da sfondo all'esibizione di **Cucina Povera (nella foto)**, il progetto solista della lussemburghese-finlandese Maria Rossi, acclamata come una delle nuove voci più sorprendenti della scena musicale underground di Glasgow (posti limitati, evento su prenotazione alla mail [riservaree@gmail.com](mailto:riservaree@gmail.com)). Per l'ultimo evento, mercoledì **14 agosto** (ore 18), all'aeroporto Baracca di Lugo si esibirà il progetto musicale **Parus**, creato da Anton Anishchanka, produttore di musica elettroacustica, in collaborazione con la cantante ed etnografa Hanna Silivonchyk. Info: [magma.zone](http://magma.zone).

MASSA LOMBARDA  
Anche Cristiano Godano al Piccolo Festival della Narrazione

Torna a Massa Lombarda il Piccolo Festival della Narrazione, tre appuntamenti dedicati a parole, immagini e musica nella cornice del vecchio Lavatoio. Si inizia mercoledì 7 agosto (ore 21), quando Cristiano Godano terrà uno spettacolo musicale e presenterà il suo libro "Il suono della rabbia. Pensieri sulla musica e il mondo". Godano è conosciuto in tutta Italia come frontman dei Marlene Kuntz. Sabato 10 agosto, poi, ecco un appuntamento al sorgere del sole, con le note musicali dell'Ariane Diakite Duo, tra soul, funk e R&B. Giovedì 21 agosto, infine, alle 21 arriva Jonathan Zenti con un format completamente nuovo per il festival: il podcaster presenterà infatti "Totale", una tragica storia dal capitalismo contemporaneo che il conduttore racconterà con euforia illustrando la fine che stiamo per fare.

## CLASSICA/2



## LE PIEVI SI RIEMPIONO DI NOTE

La rassegna "I luoghi dello Spirito e del Tempo" prosegue martedì 6 agosto (ore 21) alla pieve di S. Pietro in Silvis di Bagnacavallo con l'Accademia del Ricercare e "Lo splendore del Rinascimento europeo", seguita giovedì 8 (ore 21), alla chiesa di S. Giacomo di Russi, dal trio Sergio Foresti. Giovedì 22 è la volta della violista Luciana **Elizondo (nella foto)**, che sarà alla chiesa del Pio Suffragio di Cotignola. Sabato 24 è quindi la volta del duo La Viole de Caractère alla Pieve del Tho di Brisighella.

## LA RASSEGNA



## ROSSANA CASALE E AMBROGIO SPARAGNA AL BAGNACAVALLO FESTIVAL

Sono cinque gli spettacoli in programma nel chiostro dell'ex convento di San Francesco per il Bagnacavallo Festival 2024. Si inizia martedì 6 agosto con il quintetto di **Rossana Casale (nella foto)** che proporrà il concerto jazz "Almost Blue". La formazione comprende Carlo Atti al sax tenore, Luigi Bonafede al pianoforte, Alessandro Maiorino al contrabbasso ed Enzo Zirilli alla batteria. Dopo il progetto "Joni", Rossana Casale torna dunque al jazz con un questo nuovo album, un progetto concept concentrato sul colore blu e sui brani, le parole che il jazz ha dedicato al suo significato più profondo.

Il festival proseguirà l'8 agosto con l'arpista **Vincenzo Zitello**, il 22 agosto con il duo composto da **Silvio Zalambani e Federico Lechner** e il 27 con uno spettacolo di prosa delle attrici del **Teatro Due Mondi**, per poi chiudersi il 30 con il trio di **Ambrogio Sparagna**. Inizio sempre alle 21, info: [bagnacavallofestival.it](http://bagnacavallofestival.it).

## CLASSICA/3

## Emilia Romagna Festival, le cinque tappe di agosto in provincia

L'Emilia Romagna Festival farà qualche tappa dalle nostre parti anche in agosto, a partire da **lunedì 5** (ore 21), quando al Pavaglione di Lugo il **Beltrani Modern Piano Trio** sarà impegnato nella serata "Astor Piazzolla Tango Nuevo". **Mercoledì 7** si va poi alla rocca di Riolo Terme, che alle 21 ospita "Primo Premio!", con l'**Aruna Quartet**, ensemble che ha vinto il primo premio e medaglia d'oro del Fischhoff Chamber Music Competition 2019. Eseguirà brani di Piazzolla, Glazunov, O'Halloren e Puccini. Un'altra serata "Primo Premio!" (in ricordo di Paola Bruni) si terrà il **19 agosto** (ore 21) nel giardino della biblioteca Comunale di Alfonsine, dove si esibirà **Michele Castaldo**, primo premio assoluto XII Concorso Internazionale Pianistico "Andrea Baldi" 2023. Eseguirà il Preludio n. 12 op. 32 "Études-tableaux op. 39", Sonata in si bemolle minore op. 36 n. 2 di Sergej Rachmaninov. **Martedì 20** (ore 21) appuntamento alla rocca di Bagnara di Romagna, teatro di un "Baroque Greatest" con il trio composto da Stefano Bagliano (flauto diritto), Erich Oskar Huetter (violoncello) e Massimiliano Faraci (clavicembalo). In programma Benedetto Marcello, Bach e Vivaldi. Infine, il 22 agosto (ore 21) il giardino della rocca "T. Melandri" di Russi ospita il Silvia De Santis Quartet in un concerto che unisce le sonorità del soul all'eleganza sofisticata del jazz.

# Ravenna Bella di Sera 2024

Concerti  
e Shopping  
serale  
nel centro  
storico

  
ravenna  
città  
del  
mosaico



Scopri il programma  
[www.turismo.ra.it](http://www.turismo.ra.it)

## LA RECENSIONE

# Con Specchio delle mie brame l'autoritratto si interroga

Fino al 18 agosto ai Magazzini del Sale di Cervia  
 un viaggio nella rappresentazione di se stessi curato da Claudio Spadoni

di Serena Simoni

La frase della regina cattiva – *Specchio, specchio delle mie brame* – si blocca e tiene in sospenso la spinta narcisista che conduce alla domanda seguente. Si chiederà a chi appartenga la bellezza perfetta, senza poter nascondere nella domanda quanto feroce sia l'amore di sé. Apparentemente la pratica dell'autoritratto artistico potrebbe essere considerata una traiettoria della tendenza narcisistica che ci si aspetta possieda ogni artista che ha calpestato terra, ma in realtà questo amore di sé è invece un'antica proiezione culturale sulla casta dell'arte. Ci sono esempi di autoritratti che non spiegano alcun amore di sé, anzi sono più vicini a manifestare un desiderio di sconfitta della caducità che un mettere alla prova la tolleranza degli altri.

Il genere non è sempre esistito nelle varie civiltà del mondo occidentale e non è chiaro l'esatto atto di nascita in Europa. Sicuramente era necessaria una cultura che mettesse al centro l'essere umano e le sue azioni e attività, come accade in zone dell'Europa nel Basso Medioevo, quando grazie alla spinta della borghesia – nuova classe sociale in ascesa – l'essere umano comincia a essere la misura di tutto. Da questo momento l'arte lascia le prime tracce di ritratti di uomini e donne, un genere che precede temporalmente quello dell'autoritratto. In seguito, fissare la propria e l'altrui immagine è cosa fatta attraverso i secoli, come lo è oggi.

La bella mostra promossa da **Cna** a Cervia e curata da **Claudio Spadoni**, *Specchio delle mie brame. La seduzione dell'autoritratto*, raccoglie una serie di autoritratti di artisti allo scopo di analizzare la complessità dei motivi che possono spingere alla realizzazione di questo genere: si parte dagli inizi del secolo breve attraverso quattro sezioni che articolano stili o spinte interiori, pulsioni e strumenti linguistici.

*Realismi e premonizioni* costituisce l'introduzione al tema che si apre con un autoritratto di **Antonio Mancini**, un pittore romano devoto al linguaggio naturalista appreso sull'ultimo scorcio dell'Ottocento. Il verismo della sua pennellata, che sfuma quasi ossequiosa nel tentativo di imitare la verve leggera di Boldini, fa entrare nettamente nello spirito della *Belle Époque*. E in effetti che sia paesaggio, autoritratto o natura morta, risulta difficile nascondere le tracce dello spirito di un'epoca. Solo De Chirico riesce a rompere l'assioma: lui non dipinge se stesso gettando lumi su un'epoca ma si dipinge in un tempo fuori dal tempo, le cui dimensioni sono conosciute solo dal pittore, mentre al pubblico non resta che rendere omaggio all'unico interprete in scena. Decisa risulta anche la pennellata del grande **Mario Sironi**, che, abbandonando le usuali vedute urbane che raccontano una storia periferica e minore in netta opposizione ai clamori del fascismo, qui si misura con la figura umana. Scegliendo se stesso, Sironi appare sicuro nella versione meno cupa di un sorriso smagliante, definito attraverso un linguaggio pittorico talmente contemporaneo da lasciare ammirati.

C'è anche chi rende molto vaghi i propri tratti fisionomici, come se il tentativo di fissare lo sguardo dovesse costantemente deragliare su al-



Debora Hirsch, Senza titolo

tri dettagli dirottando l'attenzione da sé: **Francesco Menzio** – artista sardo trasferito a Torino nel 1912 – ritrae se stesso mentre si guarda allo specchio ma è soprattutto un mazzo di fiori sulla mensola ad attirare lo sguardo. La stessa versione malinconica di un io che preferisce l'ombra è scelta dalla pittrice bolognese **Norma Mascellani**, che a metà degli anni '30 lascia un proprio autoritratto a pastello, così evanescente da apparire come un prezioso disegno rinascimentale. La sezione seguente – *Il mito personale* – raccoglie personalità che corrispondono più al profilo di Narciso catturato dal proprio riflesso, trasformato nel quaderno su cui disegnare l'architettura del proprio sé. Qui sono esposti alcuni crudi autoritratti di **Mattia Moreni**, eseguiti in quella pittura diretta, scattante, autoreferenziale che gli era propria. Oltre ai dipinti, di lui è anche una scultura polimaterica che spiega senza possibilità di errore come l'ossessione che incatena lo sguardo al proprio io non sia assoggettata per forza alla bellezza, all'amore di sé. L'ossessione in questo caso appare più il vincolo di una battaglia fra sé e sé, un campo su cui si esce solo vivi o morti. Anche gli autoritratti di **Beuys** sono appunti di un diario personale che accompagna azioni e riflessioni dell'artista: il corpo autoritratto è performativo e fa parte dell'azione e della riflessione estetica dell'artista. Come lui, Marina Abramovic e Ulay vengono immortalati in alcune delle azioni che li hanno resi celebri nel corso degli anni '70, ma i loro corpi registrati sono gli strumenti necessari alle performance, i mezzi necessari all'azione estetica e non il loro scopo.

Le ultime due sezioni della mostra – *Lo specchio e la scena conclusa* poi da *Narciso, oltre lo specchio metafore e metonimie* – introducono altri sguardi sul genere dell'autoritratto: gli *Specchi* e i *Teatrini* di **Giosetta Fioroni** rimandano a una messa in scena dell'interiorità senza la presenza del pubblico, come se l'autoritratto fosse teatro di un dialogo sommesso fra sé e i propri ricordi, un evento che costruisce la catena e il senso del passato. Chiude l'ultima sezione una serie di opere che indugiano sul riflesso di sé: per **Ontani** il proprio corpo è l'oggetto di un grande affetto e ammirazione ma è anche il filo con cui tessere un articolato discorso narrativo. Per **Marco Neri** o **Nicola Samorì**, al contrario, diventa un ostacolo, un omissis da mantenere ossessivamente come prova della propria esistenza.

“Specchio delle mie brame. La seduzione dell'autoritratto”,  
 Cervia, Magazzino del sale; **fino al 18 agosto**; tutti i giorni 20-24

## LE MOSTRE DI AGOSTO

## A Russi “Il segno dell'acqua” di Andrea Bernabini



Fino al 16 settembre prosegue a Palazzo San Giacomo di Russi la mostra fotografica di Andrea Bernabini “Il segno dell'acqua”, a cura di Serena Simoni, 60 immagini frutto di una documentazione dalla forte impronta artistica, che si concentra sulle alluvioni di maggio 2023. E mercoledì 7 agosto (ore 21.30), nell'ambito dell'esposizione, ci sarà il live di Nubear\Neo, progetto video-musicale che vede Carlo Bolognini al basso, Giovanni Zannini alla batteria e “Neo” Andrea Bernabini al video live set.

## Alla biblioteca Oriani Dante Plus con 47 artisti

Fino al 29 settembre prosegue, negli spazi della biblioteca di storia contemporanea “Alfredo Oriani”, la mostra “Dante Plus”, organizzata da Marco Miccoli. Quarantasette gli artisti selezionati, che offriranno un percorso espositivo variegato, ricco e irriverente, come da consuetudine, tra illustrazione, fumetto e street art. Con l'ausilio delle nuove tecnologie.

## Al Mic di Faenza ancora visibili Simone Crespi e Gio Ponti

Al Mic di Faenza proseguono due mostre: fino al 15 settembre “L'arte di Simone Crespi”, retrospettiva che espone i lavori in ceramica e terracotta dell'artista, scomparso prematuramente. Fino al 13 ottobre è invece visitabile “Gio Ponti. Ceramiche 1922-1967. Oltre duecento opere dell'inventore del Made in Italy”, di cui ha parlato la nostra Serena Simoni sullo scorso numero del giornale (anche on line su [www.ravennaedintorni.it](http://www.ravennaedintorni.it)).

## Giovanni Fabbri alla Faro Arte con la curatela di Claudio Spadoni

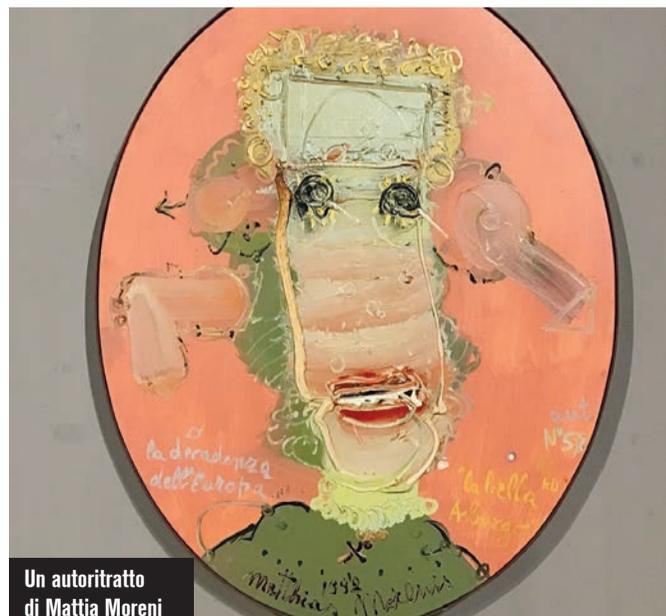
Sabato 3 agosto (ore 21) si apre alla galleria Faro Arte di Marina di Ravenna la mostra “Materia e Memoria” del pittore Giovanni Fabbri, a cura di Claudio Spadoni. Fino all'1 settembre.

## Ultimi giorni alla Pallavicini 22 per l'islandese Errò

Fino a domenica 4 agosto è visibile alla galleria Pallavicini 22 la mostra “Erro-R Vacui - Dialogo della pittura e di un islandese”, un omaggio monografico al maggior artista islandese vivente, Guðmundur Guðmundsson, in arte Errò.

## Mare e saline al centro delle opere al Musa per tutto il mese

Mare e saline sono i temi delle opere pittoriche che saranno esposte al Musa di Cervia da giovedì 1 al 31 agosto attraverso l'interpretazione artistica di: Paolo Ancarani, Giovanna Campana, Claudio Irmi, Gianpiero Maldini, Mara Mariotti e Luciano Medri.



Un autoritratto di Mattia Moreni

## CONTROCINEMA

*In sala la storia degli Assalti Frontali,  
gruppo cardine dell'hip hop italiano*

di Albert Bucci

Sta per uscire, ma in poche sale sparse che dovete cercare, un bel documentario biografico musicale: *Una Vita all'Assalto*, di Paolo Fazzini e Francesco Principini, che è la storia del mitico gruppo rap italiano Assalti Frontali. Il documentario ha vinto il premio del pubblico all'ultimo Biografilm di Bologna, e si sviluppa attraverso il racconto del leader degli Assalti Frontali Luca Mascini, aka Militant A. Gli Assalti Frontali furono tra i primi, nel 1990, a proporre canzoni rap e hip-hop in lingua italiana, e soprattutto a diventare da subito pionieri e leader del rap politicizzato in Italia. A partire da *Batti il tuo tempo*, le posse divennero un fenomeno musicale al quale ancora oggi tanti artisti sono debitori.

Gli Assalti Frontali però non si sono mai fermati in tanti anni, e il film ripercorre la loro musica, da *Terra di Nessuno* a *Banditi* a *Hic Sunt Leones* a *Profondo Rosso*, fino all'ultimo *Courage*, i loro concerti nei centri sociali, e la militanza e la loro partecipazione alle manifestazioni, fino al G8 di Genova del 2001.

Il punto di forza del film è un bel mix di numerosi e rari film di repertorio lungo 30 anni di esistenza degli Assalti Frontali, con la narrazione autentica di un percorso artistico e politico sempre lucido e coerente. Tanti gli artisti coinvolti nel documentario: Militant A, Pol G, Bonnot, e poi Caparezza, Castro X, Gino Castaldo, Elio Germano, Ice One, Carlo Martelli, Manetti bros., Er Tempesta, Testimone Oculare; a rappresentare la trasversalità della musica in quegli anni e la sua dirompente attualità, senza facili glorificazioni.

La storia del gruppo musicale Assalti Frontali e della nascita del rap politico italiano è sempre stata immersa nella storia politica e sociale del nostro paese, a ricordarci che quel periodo artistico fu necessariamente connesso agli eventi italiani e mondiali. E il viaggio degli Assalti Frontali e di Militant A si è evoluto senza rinnegarsi, proprio perché la musica e l'arte, per loro, sono azione politica diretta, anche attraverso la partecipazione a progetti con le scuole elementari romane.

*Una Vita all'Assalto* non scade mai nella facile celebrazione o nel rimpianto dei bei tempi che furono. Lo sguardo quasi intimo di Militant A ci permette di ripercorrere la parabola umana e artistica di un gruppo e di una rete che nasceva nel mondo dell'autonomia antagonista, dei movimenti studenteschi, fedele ai propri ideali, ai sogni, alla voglia insopprimibile di fare musica e al desiderio di cambiare il mondo, ancora oggi.

## FIORI MUSICALI

*Poveri strumentisti olimpici  
Ma coprirli no?*

di Enrico Gramigna \*

È incredibile come anche in ambito musicale non ci si annoi mai: la polemica è sempre dietro l'angolo. E proprio quando, grazie al pretesto delle Olimpiadi in terra transalpina, si era inclini a divulgare urbi et orbi la differenza tra un *port de voix* e una *tierce coulée*, ecco che l'ennesimo paradosso extramusicale si impone all'attenzione pubblica più della musica vera e propria. Il casus belli è nato durante la cerimonia inaugurale delle competizioni che, ironicamente, nell'antica Grecia sancivano la sospensione delle ostilità. Parigi, come è ben testimoniato dalla lunga diretta televisiva, è stata battuta da una copiosa pioggia che ha bagnato tutti, dai più grandi ai più piccini, dai poveracci ai più blasonati (significativa e al contempo toccante l'immagine del nostro Presidente, umido a guisa di pulcino). Ovviamente, come abbiamo imparato in Romagna giusto l'anno scorso, l'acqua è democratica e colpisce tutti. E, infatti, ha colpito anche coloro che erano il fulcro dell'inaugurazione, i tedorofori, i ballerini e i musicisti. Se la fiaccola è (probabilmente) alimentata col fuoco della Geenna e non teme, dunque, diluvi degni di Deucalione e Pirra, qualche timore sulla idrorepellenza degli strumenti musicali è lecito porselo. Nei fatti i musicisti della ottima *Orchestre nationale de France* erano tutti muniti di pratica mantellina trasparente, come quella del pubblico, con la quale, tuttavia, era impossibile pensare di ricoprire violini, oboi, contrabbassi o fagotti. Che, infatti, si sono bagnati. Sui social si sono scatenati musicisti di ogni estrazione che hanno ululato (giustamente o meno, ai posteri la sentenza) contro qualsiasi capro espiatorio plausibile la propria indignazione nel veder così considerati gli strumenti, creatori di armonia, e ricordando, inoltre, che ogni strumentista passa una porzione significativa della propria vita con lo stesso strumento tra le mani, considerandolo, infine, una prosecuzione di sé. Ciò che si poteva, forse, fare era considerare che Parigi non è Honolulu, o anche solo Ravenna, e non è così scontato che nella notte di fine luglio splenda una luna senza grigie nubi. Ipotizzare un riparo più efficace di una mantellina era, invero, quasi un obbligo morale, ma è evidente che, sebbene al di là delle Alpi la sensibilità verso certi temi culturali sia assai più acuita rispetto al Belpaese, talvolta si incappa ancora in qualche capitolombolo. Indubbiamente si può e si deve ancora migliorare, *allons-y!*

\* musicista e musicologo

## LETTI PER VOI

*Three Pines, Canada  
Dove succede di tutto*

di Nevio Galeati \*

La geografia letteraria del Canada comprende un villaggio delle Eastern Townships, con poco più di cinquemila abitanti, a circa cento chilometri da Montreal. Three Pines. Da vent'anni, insieme a parte della zona, è teatro di omicidi, violenze, ricatti, orrori di ogni genere. Nel 2005 infatti è stato pubblicato il primo romanzo di una serie di diciannove con al centro l'ispettore capo, poi commissario, Armand Gamache, creato da Louise Penny; in Italia ne sono stati pubblicati undici. È arrivato da poco in libreria *Il più crudele dei mesi* (Einaudi), con al centro una seduta spiritica finita male. In realtà è il terzo, edito in Canada nel 2008: la casa editrice torinese, che ha iniziato a pubblicarli nel 2019, va avanti in modo strano, in parte legato alla messa in onda in alcune piattaforme (Sky e Giallo) della prima e a quanto pare unica stagione televisiva, con il protagonista interpretato da Alfredo Molina. Three Pines non esiste ma la descrizione corrisponde alla città natale di Louise Penny, Knowlton, che si trova appunto in quella zona del Canada. E vi succede, appunto, di tutto. L'ultimo romanzo scritto da Penny è *Tracce dal passato*, uscito in Italia a fine 2023; una storia torbida, di bambini costretti a prostituirsi dalla madre; e con due piani temporali incrociati, il passato appunto in cui si racconta anche l'incontro di Gamache con il poliziotto destinato a diventare la sua spalla, quasi un figlio: Jean-Guy Beauvoir (nella serie tv è interpretato da Rossif Sutherland, figlio di Donald).

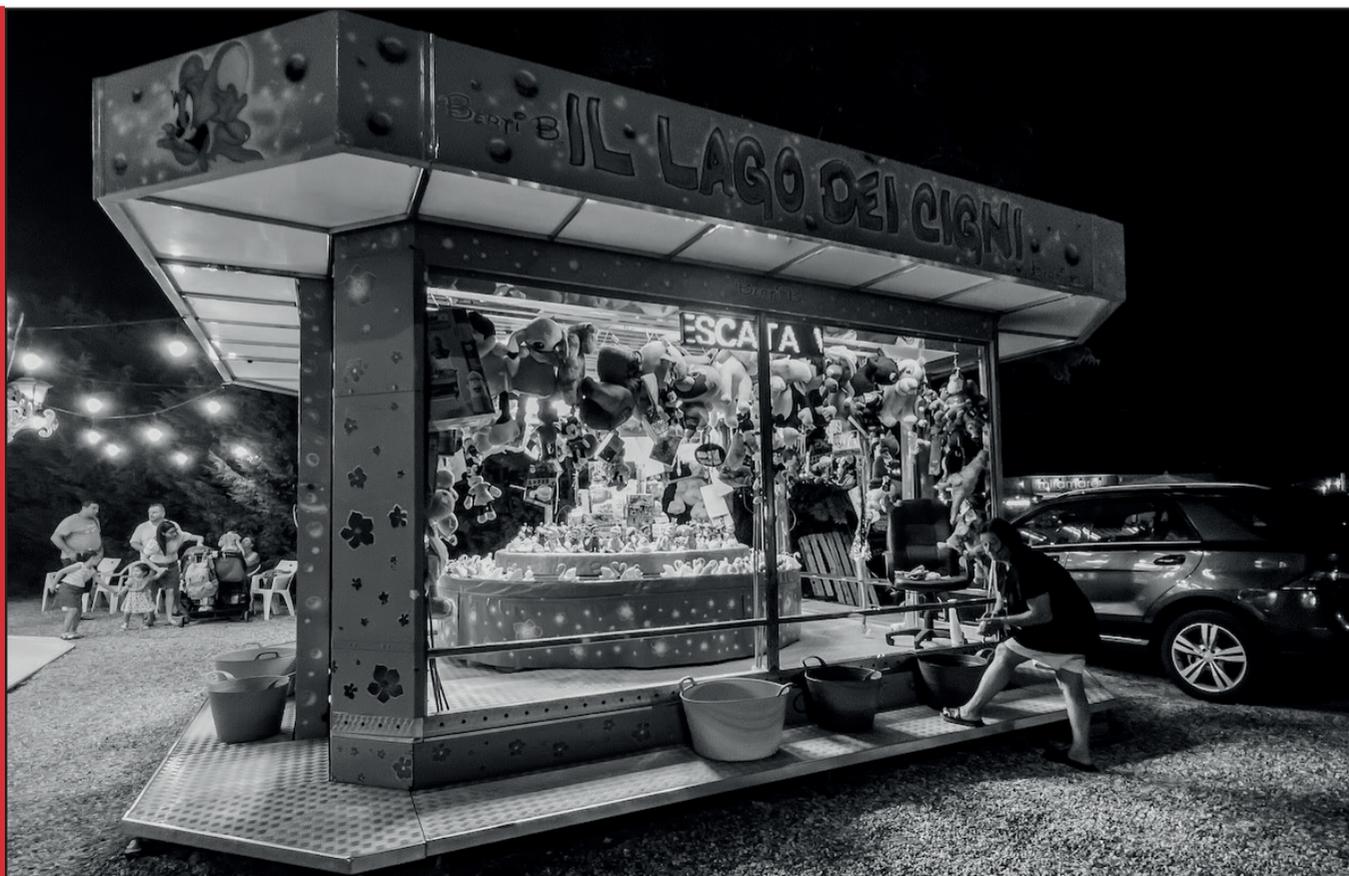
E il presente, quando molti "sospesi" presentano il conto; anche con sfumature horror. Armand Gamache è imponente, controllato, efficiente ed empatico; con ansie e dolori antichi, che non riesce, o non vuole, dimenticare. Qualcuno lo ha paragonato, esagerando, a Maigret; forse il suo modo di muoversi e di affrontare i casi, e le stesse ambientazioni, villaggi e non grandi città, richiamano piuttosto l'inglese ispettore Tom Barnaby di Caroline Graham, arrivato in tivù nel 2003 su La7 (adesso, in replica perenne, su Giallo; i romanzi sono pubblicati da Polillo). L'una e l'altra serie sono apparentemente "soavi", scritte con grande cura e precisione, eppure raccontano delitti dai moventi spaventosi, messi a segno con ferocia.

I romanzi di *Three Pines* sono una lettura perfetta per l'estate, anche per i brividi che fanno provare a sorpresa; forse Louise Penny è un po' barocca, ma innegabilmente ha grande professionalità. Per altro nel 2021 ha pubblicato un thriller, *Stato di terrore*, scritto insieme a Hillary Clinton.

\* direttore di GialloLuna NeroNotte

## FULMINI E SAETTE

"Il lago dei cigni" (Punta Marina) di Adriano Zanni





# RAVENNA SPIAGGE

Informazione promozionale  
a cura di Reclam  
Per partecipare è possibile  
telefonare allo 0544 408312  
oppure scrivere a [webmarketing@reclam.ra.it](mailto:webmarketing@reclam.ra.it)

## un'estate piena di divertimento

### MARINA DI RAVENNA

## Un Ferragosto indimenticabile al Finisterre con il ritorno di "Woodstock"

Il festival dal 15 al 18, con anteprime già dal 13. Tutti i concerti

Il Finisterre Beach si prepara per un agosto di musica: si parte venerdì 2 con l'atteso ritorno di **Paolo Benvegnù** sulla spiaggia di Marina di Ravenna, per una serata alla scoperta del suo ultimo disco, recentemente premiato con la targa Tenco come migliore album del 2024. Si prosegue il 9 con il concerto **omaggio ai Beatles** "In Abbey Road", suonato da Fish (ex Tiromancino) e Lino Gitto (The Winstons). Da martedì 13 l'atmosfera si scalda, con le preview dell'attesissimo **Woodstock beach festival**, che da anni contraddistingue il ferragosto del Finisterre. Si parte con una serata di alternative rock insieme ai **New Candys** e si prosegue mercoledì 14, dal pomeriggio, con gli eventi organizzati dal team di PunkZ. A chiudere la giornata, dopo il live di **Sunset Radio** e **Cara Calma**, il dj set di Emo Night Milano fino alle 3. Dal 15 al 18 agosto si entra nel vivo del festival. L'alba del 15 agosto sarà animata dal concerto di **Incubo**, mentre alle 22 sarà il turno del rock country del **Lovesick Duo**. Venerdì 16 il frontman degli Zen Circus **Appino** si esibirà al Finisterre con il suo ultimo disco da solista. Il tributo all'indie italiano prosegue sabato 17, con il live di **I Segreti** e di **Postino** seguiti dal dj set di Indie Power. Il Woodstock si chiuderà domenica 18 con tutta l'energia del punk dei **Bull Brigade**. Gli appuntamenti musicali di agosto al Finisterre si concluderanno venerdì 30 con le sonorità jazz-RnB dei **CousCous a Colazione**.



### MARINA DI RAVENNA

## A Toys Orchestra e Nino Scaffidi live nell'agosto del Peter Pan

Concerti il 7 e il 21 nella spiaggia 36,  
che da quest'anno è aperta anche allo skate

L'agosto del Peter Pan non poteva che confermarsi all'insegna della grande musica. E così, se ogni giorno la spiaggia 36 offre un "rifugio per sognatori" che amano un'atmosfera di relax all'insegna dello sport che sia beach volley, racchettoni, basket e addirittura, da quest'anno **skate**, unita alla buona cucina e ai celebri cocktail, il 7 agosto si trasforma anche nel palcoscenico per un concerto da non perdere. Fa qui infatti tappa il nuovo tour di **A Toys Orchestra**, dedicato in particolare all'ultimo Midnight Again, un album coinvolgente e intenso, capace di fissare i pensieri, le ispirazioni e le suggestioni maturate durante gli anni di pausa e riavvolgere il nastro del tempo. Le varie esperienze di vita diventano ballate suggestive, sfumature soul e brani blues-rock dall'andamento squadrato e cubista, il tutto arricchito da testi velatamente ironici che contribuiscono a creare un quadro sonoro dalle atmosfere internazionali. Dopo la pausa del Ferragosto, mercoledì 21 agosto, invece, è la volta di una nuova puntata della "Rock'n'Roll High School" di Luigi Bertaccini, questa volta dedicata alla scuola dei cantautori genovesi con la partecipazione live di **Nino Scaffidi** (nella foto). I concerti hanno inizio alle 21.30 circa, dalle 20 inizia la radio in spiaggia. L'ingresso è come sempre libero e per chi lo desidera è possibile cenare in spiaggia. Si consiglia la prenotazione.



### LIDO DI SAVIO

## Un mese di cene e musica al bagno Cavallino

Dal jazz al sound italiano,  
passando per un Ferragosto "in bianco"



Le cene del bagno Cavallino si vestono di musica, per un mese di gusto e divertimento nel cuore dell'estate. Si parte venerdì 2 agosto, con una cena accompagnata da una selezione di brani più iconici della scena italiana, curata da Mentys e dj Fyrex. L'appuntamento del 9 agosto invece sarà dedicato al Jazz, con il live del Trio Nails in un'atmosfera lounge e rilassata. Da segnare "l'aperitivo on the beach" di domenica 11 agosto: tra le luci del tramonto, i drink del Cavallino saranno accompagnati dall'ibridazione tra l'house di dj Corrado Cori e una performance di sax dal vivo. Ferragosto invece si festeggerà "in bianco": giovedì 15, tra i legni e i tessuti bianchi del Cavallino, anche agli ospiti è richiesto un abbigliamento "total

white", per una cena di pesce e un afterdinner con dj set in un'atmosfera elegante e di impatto. Gli appuntamenti di agosto si chiudono venerdì 23 con il ritorno di dj Mentys e Fyrex e le più grandi hit dell'estate italiana.

**WOODSTOCK BEACH FESTIVAL**  
15-18 Agosto 2024  
Finisterre Beach, Marina di Ravenna

**PREVIEW**

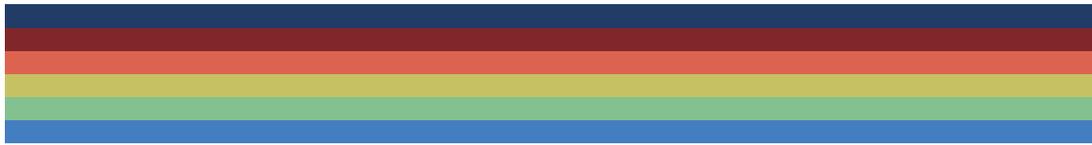
- 13 AGOSTO **NEW CANDYS** ORE 21:30 + TEASERS
- 14 AGOSTO **PUNKZ** DAL POMERIGGIO
- SUNSET RADIO** ORE 22:00 + **CARA CALMA**

**IL FESTIVAL**

- 15 AGOSTO **INCUBO** Concerto all'ALBA ORE 06:00 + **LOVESICK DUO** ORE 22:00
- 16 AGOSTO **APPINO (DUO ACUSTICO)** ORE 22:00
- 17 AGOSTO **POSTINO + I SEGRETI** ORE 21:00 + **DJ SET INDIE POWER**
- 18 AGOSTO **BULL BRIGADE** ORE 22:00

Tutti gli artisti che ascolteremo al Woodstock Beach Festival

Logos: Comune di Ravenna, Ravenna Turismo, Romagna Acque, Seahorse Service, Finisterre



**MARINA DI RAVENNA**  
**Al Kontiki dalla speciale drink list agli spaghetti alla bottarga, fino alle grigliate sulla sabbia**

Il bagno Kontiki di Marina di Ravenna è la sintesi tra due generazioni: da una parte il padre, Riccardo Marra, che dal 1989 gestisce lo stabilimento, dall'altra il figlio Lorenzo che, appena terminate le scuole, ha dato il suo contributo nell'attività familiare. Tra i punti di forza del Kontiki, oltre all'ampia spiaggia attrezzata e l'atmosfera rilassata, la cucina autentica e genuina di Riccardo, con un menù che cambia ogni giorno in base alle migliori materie prime sul mercato. Il piatto simbolo del ristorante è il famoso spaghetti alla bottarga siciliana, ispirato ai piatti dei pescatori di un tempo, che attira curiosi anche da fuori città. Lorenzo si occupa invece del bar, studiando una speciale drink list disponibile tutti i giorni a partire dall'aperitivo insieme alle oltre trenta differenti etichette di gin. Ogni martedì "L'ultima spiaggia" propone una grigliata a piedi sulla sabbia: barbecue a vista e una cena a base di pollo, salsicce, costine, arrosticini e verdura grigliata.



**PUNTA MARINA**



**AL NAUTILUS UN S. LORENZO TRA STELLE E CAPPELLETTI. FERRAGOSTO TROPICALE**

Il bagno Nautilus di Punta Marina si prepara a una notte di San Lorenzo tra magia e gusto, con la "Cappellettata" in attesa delle stelle cadenti: in menù cappelletti non stop, dalla tradizionale versione al ragù a quelle più gourmet, come cipolla di Tropea e mandorle tostate o zucchine e scaglie di grana. Il goloso appuntamento è per sabato 10 agosto, gradita la prenotazione.

Mercoledì 14 agosto invece il Nautilus ospiterà una vigilia di Ferragosto dall'atmosfera tropicale, con il "Tropical Exotic Party" che prevede una cena a tema e un afterdinner con Enry The Voice. Dopo il successo della Notte Rosa e degli altri appuntamenti estivi, il dj torna al bagno Nautilus per una serata di divertimento dedicata a tutta la famiglia, tra le note dei più grandi successi nazionali e internazionali e l'immane karaoke che fa divertire grandi e piccini.

**MARINA DI RAVENNA**  
**Al bagno Corallo un Ferragosto tutto da cantare con il live dei BandAlarga**

Il bagno Corallo si prepara per un ferragosto scatenato con una cena alla carta accompagnata dalle musiche dei BandAlarga, la band romagnola nota per la grande capacità di intrattenimento e per il talento dei musicisti. La sera del 14 agosto, il gruppo porterà sulla spiaggia di Marina di Ravenna il loro repertorio dance e funk che seleziona i brani più iconici della scena italiana e internazionale dagli anni '70 in poi, per una serata di divertimento assicurato. Durante lo spettacolo, sarà possibile gustare le preparazioni gustose e genuine di Cristina e Stefano: oltre ai piatti simbolo della gastronomia di mare romagnola, come risotti e grigliate, spaghetti allo scoglio e passatelli canocchie e vongole, anche qualche specialità "rubata" in giro per l'Italia durante le vacanze, come gli scialatielli napoletani con cozze, vongole e pomodorini o, sempre dalla Campania, i profumatissimi tagliolini limone e gamberi. Ogni martedì invece, le preparazioni della cucina vengono accompagnate dalle sfide e ingegnosi enigmi del Dr.Why., il quiz dal vivo più popolare della Riviera.



**MARINA ROMEA**



**AGOSTO AL LUISA: DAL RITORNO DI ZAGO AL PRIMO FESTIVAL DI "WHITE TRAP"**

Dopo il successo della Notte Rosa torna al Bagno Luisa Dj Zago che, con la sua selezione dei migliori brani italiani degli anni '70,'80 e '90 si prepara a far scatenare la spiaggia di Marina Romea. L'appuntamento è sabato 3 agosto.

Continueranno per tutto il mese gli appuntamenti dedicati alle energie e al benessere (martedì 6 in programma la serata di divulgazione con "Il tizio dei chakra" e Paola Fois) e le cene a tema indiano del mercoledì sera, con degustazione di piatti tipici, musica a tema e visione di film bollywood. Il 25 agosto invece sarà il momento del primo festival "WhiteTrap!": in occasione di "Tony Magno" dietro la consolle del Luisa, oltre a Tony Lattuga, si alterneranno una serie di Dj per una giornata indimenticabile all'insegna delle sonorità trap più serrate. Tra gli ospiti della giornata, anche dj Ciccio B.



*Spiaggia 30*

*Pesce Mare e Bollicine*

**SPIAGGIA 30**

Viale Caboto Sebastiano 94

Lido Di Classe, RA

Info 347 773 6618

spiaggia30@gmail.com

**spiaggia30.it**



*Event Calendar*

*Agosto 2024*

**10** SA SABATO



**La notte dei fuochi**

**14** WE MERCOLEDÌ



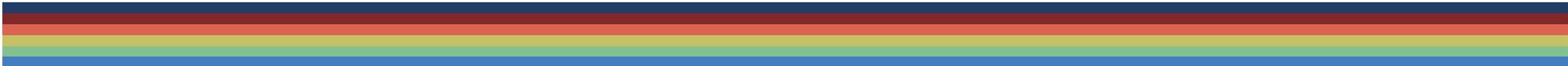
**La notte italiana**

**22** TH GIOVEDÌ



**Canta Tu!**

**Prenota il tuo tavolo al 3477736618**



## Piatti prelibati e atmosfere da scoprire

Un viaggio di gusto nelle invitanti proposte culinarie del nostro territorio, tra specialità di terra, di mare, hamburger ed etnico

### ENOTECA CA' DE VÈN

Ravenna (via Corrado Ricci, 24)



Nel pieno centro di Ravenna, a pochi passi dalla tomba di Dante, l'enoteca Ca' de Vèn offre dal 1975 la possibilità unica di cenare tra i muri di un palazzo del '400, circondati dai meravigliosi affreschi e dagli arredi originali ottocenteschi e una moltitudine di volumi sulla storia e le tradizioni romagnole. In questa suggestiva cornice è possibile non solo degustare i più prestigiosi vini prodotti dalle cantine aderenti al "Consorzio Vini di Romagna", ma anche assaggiare le migliori ricette della cucina tradizionale nella loro versione più classica o con le dovute rivisitazioni. Piatti come **cappelletti al ragù** e la **piadina con lo squacquerone** proposti dalle titolari Rita Mazzillo e Maria Grazia Guidi hanno fatto della Ca' de Vèn un punto di ritrovo imprescindibile per turisti e locali, unendo magistralmente tipicità e innovazione, proprio come recita il motto "La tradizione nel futuro". L'enoteca dispone inoltre di **tavoli esterni nel periodo estivo**, e previa prenotazione consente l'ingresso anche agli animali domestici. Il prezzo medio di una cena si aggira attorno ai 20,00 euro e il locale è aperto tutti i giorni dal martedì alla domenica (chiusi il lunedì), dalle 11 alle 14.30 e dalle 18.30 alle 22.

**Enoteca Ca' de Vèn**  
tel. 0544 30163 - [www.cadeven.it](http://www.cadeven.it)

### RISTORANTE LIBANESE DA LORONCE

Ravenna (via Romea sud, 109)



Un tuffo nella **cultura gastronomica mediorientale** a pochi passi dal cuore della città: **Da Loronce**, la **taverna libanese** di via Ro-

mea sud 109, propone un menù autentico e genuino che va dalle tradizionali *meze* (i nostri antipasti) fredde e calde (tra le più popolari, *hummus*, *arayas* e *falafel*) alle grigliate di formaggio (*halloumi*) o di carne (*kafta*, le gustose polpette o *tawouk*, gli spiedini di pollo) contando anche una **vasta selezione di piatti vegetariani, vegani o gluten-free**.

Per i neofiti più curiosi, il ristorante propone anche un **menù degustazione** che prevede tre *meze* fredde, tre *meze* calde e uno spiedino grigliato, con la possibilità di accompagnare la cena a un ottimo vino libanese.

Loronce, il titolare si occupa della cucina, mentre la gestione della sala è affidata alla moglie Mona, capace di rendere l'esperienza ancora più indimenticabile, con attente spiegazioni dei piatti e con la bontà dei suoi **dolci tipici**, dalla celebre *baklava* ai *mamoul tamer* e *mamoul joz*. Un goccio di *Arak*, tradizionale liquore libanese, sarà poi la conclusione perfetta per una cena esotica e indimenticabile.

**Ristorante Libanese Da Loronce**  
tel. 366 8929134  
[www.ristorantelibanesedaloronce.eatbu.com](http://www.ristorantelibanesedaloronce.eatbu.com)

### RISTORANTE PIZZERIA MOLINETTO

Punta Marina Terme

(via Sinistra Canale Molinetto, 139/B)



**I grandi classici della cucina romagnola** da gustare in un **ambiente green e sostenibile**. Dal 2001 il ristorante Molinetto fa la storia di Ravenna, unendo nella gestione due generazioni della **famiglia Ricci**. Caratterizzato da un clima accogliente e familiare, il locale propone una cucina tradizionale declinata tra **carne, pesce e pizza**.

Ogni piatto viene realizzato prestando particolare attenzione alla qualità della materia prima e all'artigianalità, come nel caso di **pasta fresca e dolci rigorosamente fatti in casa**. Durante i mesi estivi è possibile sedersi e gustare il proprio pranzo (o cena) all'aria aperta, **immersi nel verde dell'ampio giardino**. Il contatto con la natura non trova spazio solo nella location, ma anche e soprattutto nell'animo Green di Alan Ricci, che da anni si impegna per preservare l'ambiente, dotando la struttura di **pannelli solari**, di un **impianto di depurazione per il riciclo dell'acqua** e di un **dispositivo di cogenerazione per la produzione di energia e acqua calda**. Nel parcheggio inoltre sono presenti prese di **ricarica per le auto elettriche**.

**Ristorante Pizzeria Molinetto**  
tel. 0544 430248  
[www.ristorantemolinetto.it](http://www.ristorantemolinetto.it)

### SPIAGGIA 30

Lido di Classe (viale Caboto, 94)



**Pesce, mare e bollicine...** questo il motto che racconta alla perfezione l'ambiente di **Spiaggia 30**, il ristorante sul mare a Lido di Classe in grado di coniugare **relax, eleganza e amore per la natura**.

In una cornice suggestiva, tra legni e bambù a pochi passi dal mare, il ristorante serve piatti di pesce della tradizione, con qualche rivisitazione: imperdibili il **risotto all'uso di Romagna**, gli **spaghettoni alle vongole** e le **cozze di Cervia servite con pomodori San Marzano e bruschettine**. Gli amanti della cucina contemporanea invece non resteranno delusi dalle innovazioni più creative dello chef, come lo **sgombro marinato al lampone accompagnato da verdure di stagione e agrumi** o l'**ombrina al barbecue**.

I pranzi e le cene di Spiaggia 30 sono accompagnati da un'ampia **selezione di bollicine**, tra champagne, etichette italiane o francesi, oltre che da una curatissima **cocktail list** che unisce ai grandi classici una selezione di imperdibili "signature".

**Spiaggia 30**  
tel. 351 6885562 - [www.spiaggia30.it](http://www.spiaggia30.it)

### BAGNO CAYMAN 32

Lido di Classe (viale Caboto, 96)



Il **bagno Cayman 32** a Lido di Classe offre un'ampia spiaggia attrezzata con ombrelloni e zona lettini in riva al mare, disponibili ogni giorno per un momento di relax sotto il sole. Il vero punto di forza dello stabilimento però, è la

sua cucina: tra **preparazioni di pesce gustose e raffinate** e una **proposta romagnola autentica e genuina**, da gustare da marzo a ottobre direttamente sul mare, a "piedi nudi sulla sabbia" o nell'ampia veranda riscaldata. **Pasta, pane e dolci sono realizzati artigianalmente** dagli chef del Cayman, utilizzando farina di grani antichi. Realizzata con **farina di grani antichi anche la pizza, biologica e a lunga lievitazione**, disponibile in gusti classici e gourmet. Da segnalare anche il **gelato artigianale servito con un carrellino vintage**, per un fine pasto sfizioso. La location suggestiva sulla spiaggia trasforma il locale in una **cornice perfetta per eventi come feste aziendali, lauree e compleanni**: in occasione di eventi privati il Cayman mette a disposizione il talento e la fantasia dei suoi tre chef per preparare **finger food a buffet**.

**Bagno Cayman 32**  
tel. 0544 939407 - [www.cayman32.it](http://www.cayman32.it)

## SENAPE BEACH RESTAURANT

Milano Marittima  
(via 3° Traversa, 280 bis)



L'hamburger più famoso di Cervia non ha bisogno di presentazioni. Dallo scorso dicembre però, **Senape - laboratorio del gusto si è trasferito al mare**, ampliando la sua proposta e inaugurando **Senape Beach Restaurant**. In un'atmosfera elegante e rilassata, curata in ogni dettaglio da **Federica**, è possibile gustare ogni sera i **celebri hamburger gourmet di Luca**, che hanno fatto la storia del locale. A pranzo e cena invece è possibile assaggiare le **preparazioni di terra e di mare alla carta, la vera novità del Beach Restaurant**, preparate ogni giorno in base alle **eccellenze proposte dal mercato**. Si va dai classici della tradizione romagnola, come **tagliolini al ragù, tagliata di manzo e fritto di pesce** alle idee più originali dello chef, come le **chitarrine con vongole e lime** o il **fritto di calamari con maionese al mojito**, oltre a snack vegetariani o vegani come gli **stick di caciotta frita** o i **cubotti di ceci e cumino**. Tra le novità del locale, la possibilità di **cenare all'interno dell'"oasi benessere"**, una **zona riservata dotata di due vasche jacuzzi** da utilizzare con gli amici o con la propria dolce metà, per una serata indimenticabile a pochi passi dal mare. Durante l'esperienza, è possibile ordinare alla carta dal ristorante, gustando le raffinate preparazioni dello chef direttamente dall'idromassaggio, per una cena insolita e rinfrescante. Nel **periodo invernale** invece, Senape Beach Restaurant offre **golosissimi brunch d'ispirazione americana**, con club sandwich, french toast e pancake.

**Senape Beach Restaurant**  
tel. 0544 201128  
Pagina IG [senapebeachrestaurant](https://www.instagram.com/senapebeachrestaurant)

## RED VELVET CORAZON

Cervia (viale dei Mille, 102)



**Tequila, mezcal e cucina messicana a pochi passi dal mare.**

Il Red Velvet Corazón è il **primo pub messicano di Cervia**. Il locale nasce dalla passione del titolare **Giampaolo Farnedi** che, dopo qualche anno trascorso in California, al confine con il Messico, decide di portare nella sua città i sapori e la cultura dell'America Latina. Il bar propone una selezione di **oltre 150 etichette di tequila e mezcal** da gustare in purezza, **margaritas classici e rivisitati**, pilastri come **Paloma e Matador** e una serie di signature drink di ispirazione messicana, che vanno da **"Luna Morada", con tequila lemon e sciroppo di violetta a "Sangre", con mezcal e vino rosso**.

Se il bancone è affidato a Giampaolo, la cucina è il regno di mamma Silvana (Iride) che propone **quesadillas irresistibili, burritos** (di carne e vegetariani), **chili dog e mexican burger**, oltre che golosi **nachos**, perfetti per l'aperitivo. La gestione familiare coinvolge anche la sorella Francesca, in sala ogni weekend.

Nel periodo invernale, **da settembre a maggio**, le domeniche del Red Velvet Corazón si accendono con un **aperitivo lungo accompagnato da musica alternativa, rock e punk, con concerti live e dj set**.

**Red Velvet Corazon - tel. 340 370 0557**  
Pagina FB [Red Velvet Corazon](https://www.facebook.com/redvelvetcorazon)

## SARABI BEACH

Cervia (lungomare Deledda, 203)



**L'eccellenza della cucina italiana, in un ambiente esotico e raffinato.**

Il **Sarabi Beach** è la novità dell'estate cervese. Nato dal sogno di giovani imprenditori locali, **Filippo Castagnoli e Valentina Cereda** insieme allo chef **Domenico D'Addario**, il locale si presenta come un **oasi orientale a pochi passi dal mare**. Il menù però si rivela essere un vero inno alla cultura italiana, tra tradizione e innovazione. In cucina, emergono le origini pugliesi dello chef, tra focacce e lieviti fatti in casa, dolci della tradizione del sud, e un **inconfondibile impronta mediterranea** conferita ai piatti, dove il **pesce è sempre l'assoluto protagonista**.

Colpiscono le raffinate entree servite in modo scenografico, il **risotto all'assoluto di gamberi e gli spaghetti con ricci di mare e salicornia**, piatti simbolo del locale, oltre alla selezione di **crudi e ai dessert artigianali**. Da segnalare anche le **proposte vegetariane e vegane**, curate e originali per venire incontro a ogni esigenza della clientela senza mai rinunciare al gusto. Tra le offerte del locale, anche la possibilità di una **cena "a piedi nudi sulla sabbia"**, per una serata speciale da trascorrere in intimità con la propria metà.

**Sarabi Beach - tel. 375 6250722**  
[www.sarabibeach.com](http://www.sarabibeach.com)

## RIAD SIESTA & TAPAS

Cervia (viale Colombo, 17)



**Tajine, tè alla menta e danzatrici del ventre.** Lo scorso aprile, a Cervia, ha inaugurato **Riad, ristorante e bar di ispirazione berbera**. La titolare **Amina**, di origini marocchine, ha portato nella Città del Sale i **sapori e i profumi del nord d'Africa**, tra **fresche insalate con pomodori, cetrioli e menta, bastilla di pesce e di pollo** (un fagottino dolce, ripieno di carne speziata per un delizioso contrasto), le immancabili **tajine** (di pollo e olive o manzo e prugne) e il **cous cous**. Per un'esperienza più tipica, è possibile accompagnare la cena con un bicchiere di tè alla menta tradizionale, ma il ristorante presenta anche una selezione di vini e una carta di cocktail studiata dalla barlady del Riad, con una serie di signature ispirati alle città del Marocco.

Oltre a pranzi, cene e aperitivi (i piatti in menù si prestano perfettamente per la condivisione, come "tapas"), il locale offre anche la possibilità di fare **colazione**, sia "all'italiana", sia con i **dolci tipici del Marocco**.

Ogni **mercoledì sera**, la cena è accompagnata dall'**esibizione di una danzatrice del ventre**, che tra veli, luci e bolas colorate rende ancora più magica l'atmosfera esotica del Riad.

**Riad Siesta & Tapas - tel. 327 0777513**  
Pagina IG [riad\\_siesta\\_tapas](https://www.instagram.com/riad_siesta_tapas)

## AGRITURISMO MASSARI

Conselice (via Coronella, 110)



Immerso negli oltre 2.400 ettari di verde dell'omonima azienda agricola, l'**Agriturismo Massari** offre una **ristorazione tipica romagnola** preparata a partire dalle **materie prime dei propri campi e degli allevamenti di bovini e bassa corte presenti nella tenuta**, vantando quindi un **menù completamente a Km zero**, modulato secondo la **stagionalità degli ingredienti**.

La proposta tradizionale del locale comprende un antipasto composto da **pizza frita, salumi e crostini**, primi piatti con **pasta fatta in casa (tagliatelle, garganelli, tortelloni, gnocchi...)** conditi con **ragù e sughi della tradizione** e secondi di **carne, ai ferri o arrosto**. Per concludere la cena, **dolci fatti in casa, seguendo le ricette "della nonna" e frutta dei filari Massari, fresca o sciroppata**.

Anche la **proposta vinicola viene prodotta interamente in azienda, così come i liquori di fine pasto**. L'Agriturismo Massari mette a disposizione dei propri ospiti anche sedici **camere per il pernottamento**. Il vasto **parco alberato** a ridosso della tenuta rende possibile (sommandosi alle altre sale) la disposizione di **500 coperti**, rendendosi **cornice perfetta per cerimonie, eventi e cene aziendali**.

**Agriturismo Massari - tel. 0545 980013**  
[www.agriturismomassari.it](http://www.agriturismomassari.it)

## PIAZZANOVA OSTERIA

Bagnacavallo (piazza Nuova, 22)



Si affaccia su una delle piazze più suggestive dell'Emilia-Romagna, **"PiazzaNova"**, l'**osteria di piazza Nuova, a Bagnacavallo**, rilanciata dopo l'oblio da una nuova gestione inaugurata l'anno scorso.

Ma a valere la sosta non è solo il panorama: nel menù **i piatti della tradizione romagnola, con un occhio alle nuove metodologie di cottura**. Tra i piatti più particolari, un omaggio al celebre vino di Bagnacavallo: **i garganelli di Ravenna, quelli tirati al pettine, con radicchio, salsiccia e un ristretto al Burson**. Tra i secondi, spicca il **coniglio cotto a bassa temperatura**. Un valore aggiunto sono poi i **"fuori menù"**, inevitabili quando si lavora con prodotti freschi, senza surgelato: si può andare dalla **tartare di somarino alla senape**, fino ai **tentacoli di totano alla piastra con bietola e maionese di mare**.

L'obiettivo dell'osteria è **valorizzare i prodotti del territorio**, dai fornitori alle **cantine locali**, che rappresentano il 60-65 per cento di una carta dei vini con oltre 100 etichette.

In estate spazio anche agli **eventi del giovedì**: tra i prossimi, i tributi ai Nomadi (**8 agosto**) e a Fabrizio De André (**5 settembre**). Non mancano poi iniziative come degustazioni di vini in piazza, abbinata a menù particolari.

Il prezzo medio è adatto a tutte le tasche, tra i 30 e i 35 euro, con possibilità di menù degustazione di carne e di pesce.

**PiazzaNova Osteria - tel. 0545 193 8903**  
[www.piazzanovaosteria.it](http://www.piazzanovaosteria.it)

## L'INTERVISTA

# «Mollo tutto per fare il vignaiolo» Mattia Zannoni, passione e talento

Il 34enne ravennate ha messo in piedi a Bertinoro la Tenuta Quattro Gemme seguendo un richiamo che si era fatto irresistibile. Ora il sogno è divenuto realtà

Parlando con Mattia Zannoni, il 34enne vignaiolo ravennate fondatore della neonata Tenuta Quattro Gemme di Bertinoro, mi è venuto subito in mente il libro *Walden ovvero Vita nei boschi*, capolavoro ottocentesco di Henry David Thoreau sul rapporto dell'uomo con la natura. Il perché lo si può evincere dalle parole dello stesso Mattia, che per l'attrazione verso il mondo del vino ha fatto scelte davvero radicali.

## Qual è stato il tuo percorso verso il diventare vignaiolo?

«La passione per il vino è nata da quando avevo 18 anni, per poi crescere con visite, degustazioni, corsi, e alla fine, nel 2019, il richiamo verso il mondo del vino si è unito all'interesse per la natura quando ho preso in mano l'orto di mio nonno, che non era più in grado di gestire. In quel momento lavoravo nel mondo della "qualità saldature" nel settore dell'oil&gas, piattaforme e offshore, ed ero il responsabile qualità in un'azienda di Ravenna, quindi il classico lavoro d'ufficio. L'esperienza dell'orto ha significato conoscere la terra e i suoi prodotti, l'attività mi prendeva tantissimo, si è ampliata. Poi arriva il Covid ad accelerare una situazione che covavo già: toccare con mano il lavoro della terra (adesso molto più frequente per via del lockdown), per quanto faticoso, mi aveva fatto venire dei dubbi su cosa veramente volessi fare "da grande" e queste riflessioni si sono unite alla passione per il vino, e quindi dentro di me ho iniziato a valutare la situazione. E qui entra in gioco la figura fondamentale della mia compagna, Giulia, l'unica

che appoggiava i miei dubbi e la scelta che stavo maturando. Insomma, alla fine è arrivata la grande decisione: mi licenzio, vendiamo la nostra casa e partiamo con l'idea di trovare una tenuta e fare vino. Tutti mi dicevano che ero impazzito a lasciare un lavoro fisso e ben remunerato dopo tredici anni, mentre Giulia – che intanto è diventata mamma del nostro Manuel, che ora ha otto mesi – mi appoggiava in tutto e per tutto».

## Arriva così la Tenuta Quattro Gemme.

«Sì, la ricerca dura un anno e mezzo. Volevo un posto che mi facesse innamorare. Visto che tutto era partito in modo passionale e irrazionale, anche la scelta del luogo doveva esserlo. Ovviamente non c'erano le possibilità economiche per acquistare una mega azienda già strutturata, e alla fine quello che è arrivato, nel 2021, è davvero un podere basico, che non era nemmeno un'azienda agricola, nella zona marginale di Bertinoro, lato Meldola-Tedorano. Mi sono innamorato appena l'ho visto, a pelle. La vigna era l'unica cosa tenuta bene, perché il proprietario l'aveva sempre data in gestione, tutto è molto isolato, ma per me è un paradiso. Complessivamente sono 26 ettari, undici sono produttivi, e di questi, tre sono di vigna. L'abbiamo chiamato Tenuta Quattro Gemme. Ha un potenziale enorme, credo che le idee da mettere in atto non finiranno mai. Mentre cercavamo il posto giusto, però, ne ho approfittato per fare esperienze nel settore agricolo, per capire cosa mi aspettava. Ho fatto un corso esperienziale in un'azienda vitivinicola in Toscana, poi in una malga in Trentino a lavorare come



Mattia Zannoni

aiuto-casaro, il tutto perché volevo capire come nascessero gli alimenti che ci arrivano sulla tavola».

## Mi dicevi che però nella tenuta c'è ancora qualche problema logistico.

«Purtroppo sì, perché il rudere che c'è all'interno del podere non posso ristrutturarlo né demolirlo e rifarlo, è vincolato per motivi paesaggistici e storico-culturali. Però io volevo lavorare e vivere quel posto tutto il giorno e allora abbiamo preso una roulotte che abbiamo piazzato là, per fortuna c'è l'elettricità. Ho passato un periodo che mi ha fatto capire quanto il mondo della natura sia sì faticoso ma anche bellissimo. Ci sono tanti aspetti difficili, anche burocratici, che non mi aspettavo, poi gli agenti atmosferici, come la grandine, che quest'an-

no mi ha già fatto danni. Bisogna stare attenti, è un mondo bellissimo, però fa anche un po' paura. Comunque in collina e in campagna si conoscono persone meravigliose, come i miei vicini di terra, Annamaria e Vanni, che mi aiutano in tutti i modi e che mi hanno accolto come un figlio. E a proposito di figli, mio babbo, dopo diverse perplessità iniziali, si è appassionato tantissimo al progetto e ora mi dà una grande mano in azienda».

## Parliamo dei tuoi vini. La '23 è stata la tua prima vendemmia.

«Esatto, la '22 abbiamo scelto di non vinificarla, perché non conoscevo la vigna e ne ho approfittato per fare degli esperimenti: visto che ho tutto Sangiovese, l'idea era di fare tre prodotti completa-

## VINI DI ROMAGNA

Viaggio nel mondo del vino regionale fra denominazioni di origine e vitigni autoctoni

di **Alessandro Fogli**  
Sommelier,  
vignaiolo garagista  
e wine enthusiast

publione.it

**YOMO**  
Yogurt Intero  
2 vasetti x g 125

€0,85

SCONTO 45%

**FLORA**  
Riso Il Classico  
kg 1

€1,98

SCONTO 43%

**LUCIANA MOSCONI**  
Pasta Fresca Ripiena  
g 250

€2,87

SCONTO 40%

**AIA**  
Aequilibrium  
Petto di Tacchino Arrosto  
Cotto al Forno g 120

€1,67

SCONTO 40%

**famila**  
market e superstore

DALL'1 AL 21 AGOSTO

**SCONTI FINO  
AL 40%**

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

famila.it

### Tre cantine per tre vini: assaggiamo il Baracòn

Mattia Zannoni non ha per ora una sua cantina ma si appoggia a tre cantine diverse: «Quando ho avuto l'idea dei tre vini ho pensato di vinificarli dove credo che ognuno di questi abbia le caratteristiche e l'esperienza per fare quel preciso vino, quindi una cantina mi fa il rifermentato, una il sangiovese Romagna, un'altra il Bertinoro. La cosa fondamentale è che sono tutti e tre luoghi in cui sono io, con l'aiuto di un amico enologo, a scegliere le procedure (tipo di fermentazione, travasi e tutto il resto), se no non avrebbe senso». A Ravenna i vini di Tenuta Quattro Gemme si possono trovare da Clarice, Pizza Futura, Farcia, Molinetto, poi Barbè-Cue e Nata&Sonia a Porto Fuori e I Figli del Sole a Cervia. Dei tre vini di Mattia, noi, dopo lo Spensierè (vedi "Sbicchierate" del 13 giugno), abbiamo assaggiato ora il Baracòn, un Romagna Sangiovese doc non chiarificato e non filtrato. Si tratta di un vino di grande schiettezza e onestà, che si porta appresso tutta la convivialità del Sangiovese (Mattia lo definisce "agricolo" e mi trova d'accordo). Il naso non ha bisogno di strolgare granché, è diretto e pulito, leggermente vinoso, con aromi di viola, sottobosco e frutti rossi maturi. La freschezza rende la beva facile, non per niente viene imbottigliato solo in magnum. Ha un bel corpo snello e un tannino educato (al.fo.)



Il Baracòn

modo per avere prodotti diversi. Dunque il 10 settembre abbiamo fatto la seconda vendemmia, da cui è uscito il Baracòn, dedicato a mio nonno, un Romagna Sangiovese Doc, con l'idea di fare una vinificazione come l'avrebbe fatta mio nonno trent'anni fa, ma con qualche accortezza attuale. Quindi una vinificazione molto naturale, che non fa filtrazioni né chiarifiche e viene imbottigliato per scelta solo in bottiglie magnum da un litro e mezzo, perché il soprannome di mio nonno, Baracòn appunto, è quello di "uno da baracca", quindi una magnum un po' in controtendenza, perché non è un vinone costoso e importante ma perché deve essere sulla tavola di una cena conviviale. La terza vendemmia, infine, è stata fatta il 14 settembre solo nella vigna piccola, che sorge a qualche metro da un piccolo laghetto, al cui centro emerge una roccia di spungone, tipica di questo territorio, che aiuta tanto a smorzare l'argilla. L'acqua mi ha riportato al mare, a cui sono molto legato. Questo vino è un Romagna Sangiovese Doc Mga Bertinoro, ma per ora non posso dir nulla sul nome».

**«Dalla nostra seconda vendemmia è uscito un Sangiovese da baracca, solo in magnum da 1,5 litri»**

mente diversi pur provenendo dalla stessa vigna. In realtà le vigne sono due, una grande e una piccola, ma il clone è lo stesso. Ho notato che l'uva vicino al bosco, nella vigna grande, era diversa, maturava molto lentamente e aveva uno sviluppo aromatico diverso, quindi ho deciso che da quella vigna poteva nascere lo Spensierè (un rosato rifermentato, ndr), con una vendemmia molto anticipata al 27 agosto (tutta a mano in piccole cassette). Alla fine tutti e tre i miei vini nascono da vendemmie separate, anche se è più costoso e faticoso, perché era l'unico

### COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**



### La ricetta del french toast

Si vedono spesso nei film americani, serviti per colazione: fette di pane inzuppate in un composto di latte e uova e poi fritte in una padella unta di burro. Sono i french toast, croccanti e dorati: una ricetta facile di cui le origini, tra Francia e America, non sono definite. I cugini d'Oltralpe la conoscerebbero dal Medioevo con il nome di "pain perdu", visto l'utilizzo di fette di pane raffermo. In America, invece, sarebbe nata in una taverna di Albany per opera del proprietario del locale Joseph French. Oltretutto, c'è chi ha rintracciato questa pietanza già nell'antica Roma e chi la chiama German Toast. Insomma, non si conosce bene da dove viene, ma una cosa è certa: è super golosa e irresistibile! Da gustare caldissimi, appena spolverati di zucchero a velo, con miele e mirtillo o sciroppo d'acero, cannella e la vostra frutta preferita.

**Ingredienti:** 12 fette di pane a cassetta o pan brioche, 3 uova, 100 g di latte, 80 g di burro, zucchero a velo, frutta di vostro gusto, gelato, miele o sciroppo di acero.

**Preparazione.** Preparare i french toast è semplicissimo. Sbattete le uova insieme al latte utilizzando una forchetta. Immergetevi, una alla volta, le fette di pane in cassetta o pan brioche da entrambi i lati evitando di inzupparle eccessivamente. Fate sciogliere il burro in una padella e friggetevi le fette inzuppate, poche alla volta, per circa 2 minuti per lato o comunque fino a quando saranno croccanti e dorate. Scolatele con un mestolo forato, fate asciugare leggermente su carta assorbente e trasferite nei piatti da portata. Spolverate con zucchero a velo, e servite i french toast con miele e la frutta che vi piace e una bella palla di gelato. Buone vacanze.

### SBICCHIERATE

A cura di **Alessandro Fogli**

### Area 88, da Modigliana con furore

Tantissimi anni fa ritagliai da un quotidiano un trafiletto dal titolo "Cade e affoga nella ciotola del gatto", e ancora lo conservo. La notizia, tragicomica, era che questo neozelandese 28enne, aggirandosi in cucina, era scivolato per poi cadere a terra, svenire e finire con la faccia nell'acqua del gatto. Kaputt. Questa cosa ve la dico perché so che a volte volete trattenermi nell'assaggio di un nuovo vino, che è meglio fare la dieta, e bla bla, ma non dovete, la vita riserva sempre strane sorprese... E dunque unitevi a me senza remore nella degustazione di un vino meraviglioso quale l'Area 88 Bianco Modigliana 2023 della società agricola Menta & Rosmarino. Un trebbiano in purezza affilato, minerale e pregno di erbe officinali che ti sistema con l'esistenza. Su, dai.



**CA' DI CLAUDIO**

RISTORANTE / PIZZERIA

**Valentina e Claudio  
VI ASPETTIAMO!**

**TUTTI I GIORNI**

pranzo e cena anche Sabato e Domenica

**0544.520719**

**RAVENNA**

Via Faentina 136

[www.cadicaudioristorante.it](http://www.cadicaudioristorante.it)



**JUNIPER  
COCKTAIL BAR**



COCKTAIL 2X1

Il bar floreale nato da Valentina Muro, la Mixologist giramondo che ha fatto della realizzazione di Cocktail a base di frutta e fiori la sua Mission personale.

Puoi provare le sue creazioni nel giardino con Piscina di Villa Elprado, un ambiente tranquillo e rigenerante perfetto per lo stile floreale di Valentina.

@junipercocktailbar

Juniper Cocktail Bar

0544 987308 - Via Mezzanotte 38, Pinarella di Cervia (RA)

## PET THERAPY

## Un cane o un gatto per aiutare anziani e disabili

Investimento di 200mila euro della Regione Emilia-Romagna che si farà carico delle prestazioni sanitarie. Adozioni da ottobre

La Regione Emilia-Romagna stanZIA 200 mila euro per un progetto sperimentale di pet therapy destinato agli anziani over 70 e per la popolazione con disabilità.

Da ottobre chi lo desidera potrà adottare un cane o un gatto attualmente ospitati dalle strutture di tutta la regione, con il

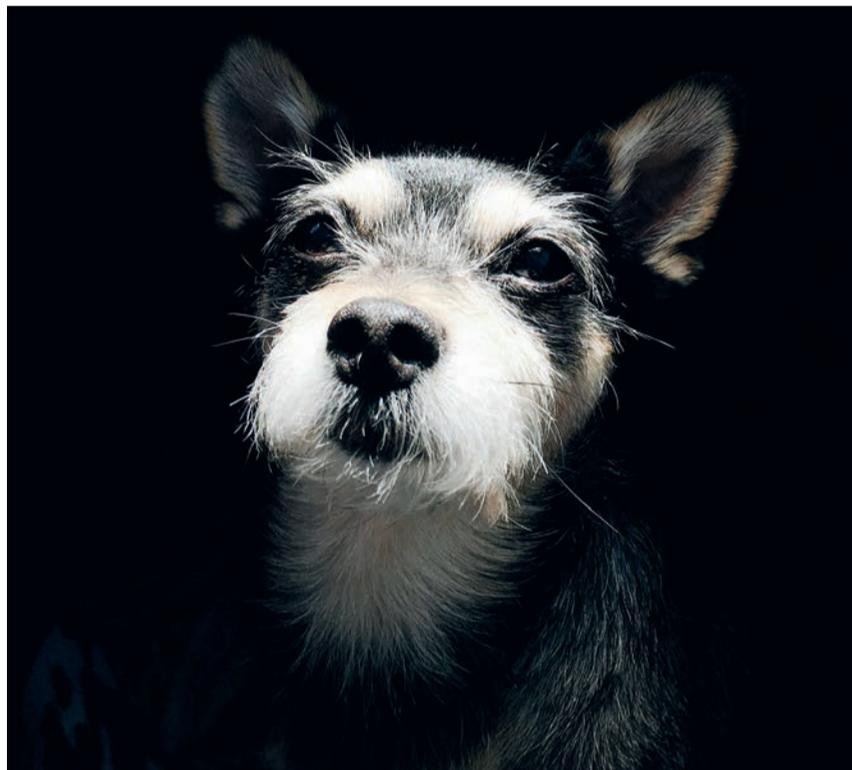
sostegno di Viale Aldo Moro.

«La presenza di un animale domestico fa molto bene alla salute dei cittadini, in particolare alle persone anziane e con disabilità», ha spiegato l'assessore regionale alla Salute, Raffaele Donini, che ha illustrato il progetto nel corso di un incontro in Regione, spiegando che la presa in carico di un animale domestico può aiutare anche sul fronte della «prevenzione».

A beneficiarne saranno un migliaio di anziani e persone affette da disabilità che potranno prendersi cura di altrettanti cani o gatti. «Noi ci faremo carico con la nostra rete di veterinari di tutta una serie di prestazioni di tipo sanitario - spiega Donini - che possano aiutare concretamente» i nuovi proprietari a curare i loro amici a quattro zampe.

«Non dimentichiamo che in Emilia-Romagna abbiamo oltre 800mila anziani over 70 e molti di questi vivono anche da soli e tanti sono magari alla soglia di disturbi cognitivi che attraverso questo progetto di prevenzione, grazie appunto all'adozione di animali di affezione, potrebbero essere alleviati o se non addirittura allontanati».

A vigilare sul progetto pilota saranno le Asl di tutta la regione. Da ottobre le persone, le famiglie e i care giver interessati potranno «recarsi nei canili e gattili autorizzati e avranno ovviamente una rete di veterinari convenzionati con le Asl che erogheranno prestazioni sanitarie agli animali, come vaccinazioni come cure mediche necessarie» e la Regione sarà presente anche «come organizzazione nell'ambito della gestione degli animali domestici».



## SOLIDARIETÀ

Le sorprese dei "cucciolotti" per le famiglie in difficoltà



È partita l'edizione 2024 dell'iniziativa solidale "Bambini felici" ideata dall'editore Dario Pizzardi nel 2020, durante la pandemia, per garantire il diritto al gioco dei bambini delle famiglie in difficoltà. Nel mese di luglio, oltre 13.000 bambini in tutta Italia hanno ricevuto in dono una grossa busta contenente alcuni tra i più preziosi e iconici prodotti a marchio Amici Cucciolotti di Pizzardi Editore. La distribuzione è stata resa possibile grazie alla preziosa collaborazione di 80 sezioni Enpa, con l'impegno di oltre 300 volontari della Protezione animali. La sezione Enpa di Ravenna si è prontamente resa disponibile per consegnare il materiale ai bambini delle famiglie in difficoltà. «I nostri volontari hanno portato 36 "Sorprese del cuore" al dormitorio Re di Girgenti - si legge in una nota inviata alla stampa dall'associazione -, che si occupa anche della distribuzione del cibo alle famiglie bisognose. Altre 60 sono state portate alla sede Caritas di Via Narsete dove saranno smistate ad altre famiglie».

Via Reale, 17/a - Glorie di Bagnacavallo RA  
Tel. e Whatsapp 0544 522828  
[www.magnanipetgreen.it](http://www.magnanipetgreen.it)

**Magnani**  
Pet & Green

**Life cat**  
85 gr.  
€ 0,99

**Monge dog fresh**  
400 gr.  
€ 1,35

**Societa Agricola**  
Fieno per roditori  
500 gr.

**Monofita**  
€ 4,10

**Erba medica**  
€ 4,90

**Polifita**  
€ 4,65

Ad agosto sempre aperti  
Tranne tutti i sabato  
pomeriggio di Agosto  
e dal 15 al 18 Agosto

**Little Heaven**

**gli amici son per sempre**

**CREMAZIONE ANIMALI DOMESTICI**

Ci occupiamo di tutto presso il **NOSTRO** impianto di Ravenna senza appoggiarci ad operatori esterni. Avrai così la certezza di lasciare il tuo amico a 4 zampe in buone mani e di ricevere soltanto le sue ceneri.

Ci trovi a **RAVENNA** in via Luigi Masotti 14  
e a **CESENA** in Corso Cavour 27.

**h24**

Tel. 339 6782440 e 366 4522190  
[www.littleheavenravenna.it](http://www.littleheavenravenna.it)

## IL LIBRO



### OMAGGIO AL CAVALLUCCIO MARINO, PER CELEBRARE IL CESTHA

È uscito nei giorni scorsi, per i tipi dell'editore Ponte Vecchio di Cesena, il libro "Cestha: primo salvataggio - Il cavalluccio marino", scritto da Fabio Cavallari e realizzato dall'associazione ToGether-Tozzi Green Odv in occasione del decennale del Cestha, il Centro Sperimentale per la Tutela degli Habitat di Marina di Ravenna.

Si tratta del primo libro di una ideale collana sugli animali curati dal Cestha, ed è dedicato al cavalluccio marino, l'animale "simbolo" del Centro.

Fra i mille modi possibili per raccontare la vita di questo singolare e affascinante animale del mare, l'autore - uno scrittore lombardo autore di decine di libri, fra cui il recente "Adesso parlo io", uscito nel 2022 per Lindau - ha scelto una strada bizzarra, fuori dalle righe e decisamente suggestiva.

«Potevamo dare parola ad un biologo marino, ad un giornalista scientifico, a un comunicatore esperto delle acque e dei suoi abitanti - racconta Cavallari -. Invece abbiamo optato per una soluzione più semplice e al contempo fantastica: a parlare è un cavalluccio marino. Abbiamo dato voce a chi voce non può avere, restituendogli l'onore della leggenda che gli antichi greci celebravano su di lui. Lo abbiamo reso moderno, in qualche maniera pop. Potremmo ritenerla un omaggio letterario al cavalluccio marino ma, allo stesso tempo, una modalità per raccontare l'avventura di questo gruppo di ragazzi che a Marina di Ravenna, da dieci anni, sta facendo un lavoro straordinario con gli animali marini in difficoltà, in via d'estinzione, per l'inquinamento dei mari e per gli effetti accidentali della pesca».

Il libro sarà presentato ufficialmente giovedì 29 agosto al Bagno Finisterre di Marina di Ravenna, alla presenza dell'autore.

## VACANZE

### Serve il "passaporto" per cani, gatti e furetti

Se si sta organizzando un viaggio e si vuole portare con sé il cane, il gatto o il furetto occorre un apposito "pet passport". Il documento, valido per viaggiare negli Stati dell'Unione Europea, è stato introdotto da un regolamento comunitario e ha lo scopo di diminuire i rischi sanitari legati alla circolazione di animali da compagnia, come la diffusione di malattie infettive come la rabbia. Viene rilasciato dal Servizio veterinario dell'Ausl dopo l'iscrizione all'anagrafe canina. Cani, gatti e furetti devono avere il microchip ed essere vaccinati contro la rabbia. Per informazioni è possibile rivolgersi ai servizi veterinari dell'Ausl, in provincia, di Ravenna, Faenza e Bagnacavallo.

## FIDO IN AFFIDO



### JACK

Jack è un cane giovanissimo (classe ottobre 2021). È noto fra i volontari del canile per il suo fantastico carattere,

per la notevole bellezza e l'amore per le passeggiate al guinzaglio, di cui è un vero esperto! Impossibile pensarlo ancora in un box, chiamate per adottarlo!

Per informazioni contattate il Canile di Ravenna al numero **0544 453095**

## ADOTTAMICI



### MASCHERA

Questo bel gatto di circa 8 anni, vaccinato e sterilizzato, sembra indossare una maschera sul musetto. Da molto tempo è in stallo,

è ora di trovargli una famiglia! Solo con nuove adozioni si può fare posto a gatti che necessitano di un posto sicuro e cure. Maschera è testato per le fusa e per gli strusci in cerca di coccole!

Per conoscerlo chiamate il **333 2070079**

## FARMACIE DI TURNO

### + APERTURA DIURNA 8.30 - 19.30

#### DALL'1 AL 4 AGOSTO

**PORTA NUOVA** via Cesarea 25  
tel. 0544 63017;

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

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

**BASSETTE** via Grandi 4  
tel. 0544 1697080.

#### DAL 5 ALL'11 AGOSTO

**S. TERESA** via De Gasperi 71  
tel. 0544 33054;

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

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

**REALE** via Reale 17  
(Glorie) - tel. 0544 520941.

### + APERTURA TUTTI I GIORNI DELL'ANNO, FESTIVI COMPRESI, 24 ORE AL GIORNO

**servizio diurno 8 - 22.30**

**servizio notturno a chiamata 22.30 - 8  
COMUNALE 8**

via Fiume Abbandonato 124  
tel. 0544 402514.

+ Per info [www.farmacieravenna.com](http://www.farmacieravenna.com)

# PetStore

 **CONAD**



 **CONAD**  
**SPESA FACILE**

**SANT'AGATA SUL SANTERNO**  
Via San Vitale 3 - tel. 0545 45240

MERCATO  
COPERTO

# MEZZA ESTATE

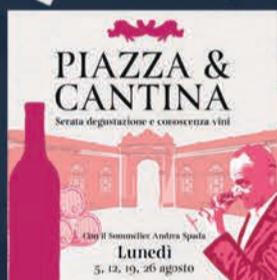
Tutte le sere in Piazza Costa

FINO AL 1 SETTEMBRE  
PIAZZA COSTA è aperta  
tutte le sere, a partire  
dall'aperitivo.

Un ricco programma di eventi, ogni giorno uno diverso, per chi vive in città e per chi la visita da turista. Il Mercato Coperto vi aspetta per trascorrere bellissime serate in uno dei luoghi più suggestivi del centro storico di Ravenna. Tanti appuntamenti all'insegna dell'intrattenimento, ottimi

cocktail, fantastiche cene con cuochi d'eccezione, carne alla griglia e la pasta fresca delle sue Sfoglino. Piazza Costa sarà attiva tutti i giorni dalle 17.30 alle 00.30 e sarà possibile cenare fino alle 23.30 con musica.

 Lunedì 5, 12, 19, 26 agosto



**PIAZZA & CANTINA**  
Serata degustazione e conoscenza vini

Ogni lunedì una serata degustazione vini con una cantina del territorio. Durante la serata, il *Sommelier Andrea Spada*, (Primo Sommelier d'Italia '94 - '95), dialogherà con il produttore e guiderà la degustazione dei vini dalle ore 20.30 alle ore 22. Sarà possibile assaggiare tre calici di vino al costo di € 10 e cenare dal menu alla carta.

- 5 agosto: Cantina Tibè
- 12 agosto: Ca' di Sopra
- 19 agosto: Ca' Barchi
- 26 agosto: Calonga

 Martedì 30 Luglio, 6, 13, 20, 27 agosto



**LA NOTTE DELLA MAGIA**  
Vieni a cena e scopri il tuo futuro

Il martedì sera, Piazza Costa ospita divinatrici che sveleranno il vostro futuro. Saranno disponibili cartomanti (carte romagnole, tarocchi, carte degli angeli) o altre operatrici delle arti divinatorie (lettura dei cristalli, vite passate, fondi di caffè). Sarà possibile prenotare il proprio tavolo per aperitivo, cena e dopo cena con menu alla carta e accedere al servizio della cartomante (quest'ultimo a offerta libera da fare direttamente all'operatrice).

 Mercoledì 7, 21, 28 agosto



**PIAZZA '90 - Dj set**

Ogni mercoledì sera sarà dedicato alla musica degli anni '90, con DJ set di Checco Tassinari che inizierà dalle ore 20:30 e andrà avanti fino alle 00.30.

 Giovedì 8, 15, 22, 29 agosto



**LA FESTA DELLA BIRRA**

Dall' 8 agosto, tutti i giovedì sarà possibile gustare la birra artigianale del Birrifico del Molino Spadoni, spillata al momento. Durante le serate saranno proposte promo e percorsi degustazione. 8, 22 e 29 sarà presente il Mastrobirraio Nicola Grande per degustazione guidata.

 Venerdì 2, 9, 16, 23, 30 agosto



**TROPICAL FRIDAY**

Il venerdì si vola in Sud America! La Piazza si anima di suoni e colori, con atmosfere tropicali e i cocktail di Gatto Drink disponibili da aperitivo a dopo cena.

 Sabato 3, 10, 17, 24, 31 agosto



**IL SABATO DELLA PIAZZA**

Tutti i sabati sera in piazza si potrà gustare il menù del Mercato, di pesce e di carne, con musica. Possibilità di aperitivo, cena e dopo cena con proposte alla carta.

 Domenica 4, 11, 18, 25 agosto, 1 settembre



**LA PIZZA IN PIAZZA**

La domenica, in Piazza Costa protagonista la pizza: pizza alla pala o pinsa? La scelta è tua! Possibilità di ordinare fino alle 23.30, con musica.

Prenota il tuo tavolo: ☎ 3343664030

☎ 0544244611 ✉ info@mcravenna.it

MERCATO  
COPERTO

Piazza Andrea Costa 6, Ravenna