IL SETTIMANALE DI RavennaeDintorni.it

R&D

FREEPRESS n. 1.124
18 DICEMBRE 2025 - 7 GENNAIO 2026

SCOPRI DI PIÙ
SUL NOSTRO QUOTIDIANO ONLINE

M store
MONOBRAND
EST. 2009
PREMIUM PARTNER
LEGO

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

Prezzo € 0,08
ISSN 2499-9460

Reclam

AVVISO AI LETTORI: il prossimo numero di Ravenna&Dintorni uscirà l'8 gennaio, continuate a leggerci tutti i giorni su www.ravennaedintorni.it



PIATTO FORTE

La cucina italiana patrimonio Unesco: la Romagna a tavola tra tradizioni, salute e opportunità

M store
MONOBRAND
EST. 2009

VIENI IN NEGOZIO E PROVA A VINCERE
IL FURGONE DELLE CONSEGNE DI BABBO NATALE

MONOBRAND STORE RAVENNA
Via degli Ariani 6 - RAVENNA CENTRO
0544 1883593 - 351 7688770 - store@legoitalia.it
APERTO TUTTI I GIORNI ANCHE LA DOMENICA



PREMIUM PARTNER
LEGO
The only official Lego® Store in Ravenna

A Ravenna ha aperto uno studentato con 18 appartamenti, aule studio e spazi comuni «per sentirsi parte di una comunità»

"Via Marconi - A Student Place" è un progetto di rigenerazione urbana a cura di Ravimm, nell'ex sede di una banca, sfitta da anni Ne parla il coordinatore Alberto Ravaioli: «Crediamo in una città capace di accogliere e di crescere insieme ai suoi giovani»









A Ravenna succede che uno spazio sfitto, ex sede di una banca, venga trasformato in **uno studentato con 18 appartamenti**. È l'investimento della società **Ravimm**, che dallo scorso novembre ha aperto le porte di **"Via Marconi - A Student Place"**: una struttura moderna e studiata nel dettaglio per i giovani, situata in via Marconi appunto, a due passi dalla facoltà di Medicina di Ravenna. «Abbiamo scelto questa posizione strategica per essere vicino all'ospedale, ma anche nei dintorni del centro storico, per chi frequenta le altre facoltà - racconta **Alberto Ravaioli, coordinatore dello studentato** -. Questo spazio nasce per rispondere a un bisogno reale, ma anche per raccontare qualcosa di più. Crediamo in una città capace di accogliere, di crescere insieme ai suoi giovani, e di offrire loro un luogo non solo dove dormire, ma dove sentirsi parte di una comunità».

L'idea con la conseguente realizzazione della struttura è stata portata avanti – come detto – dalla società Ravimm, attiva dal 1977 nel settore dell'immobiliare. Lo studentato è l'esito di una vera e propria rigenerazione dell'ex sede della Banca Popolare di Ravenna, poi Bper, al primo piano di **via Walter Suzzi 2**, all'angolo con via Marconi, sfitta dal 2012. «Circa dieci anni fa, mio padre Roberto aveva già promosso un concorso con diversi studi per immaginare uno studentato qui – ricorda Ravaioli -. Oggi quel sogno prende vita».

Lo studentato offre spazi moderni e funzionali, pensati per le esigenze di **un massimo di 44 persone**. Sono 14 gli appartamenti condivisi da 45 mq, con due camere singole ciascuno, e 4 invece gli appartamenti condivisi da 64 mq con due camere doppie. Due di questi appartamenti sono completamente accessibili e attrezzati per persone con disabilità, garantendo comfort e inclusività per tutti. Ogni appartamento è completamente autonomo e dotato di una cucina privata con piano a induzione, cappa aspirante, frigorifero e forno a microonde, pensata per garantire la massima indipendenza e comfort nella vita di tutti i giorni. Tutti gli ambienti sono dotati di connessione Wi-Fi ad alta velocità, climatizzazione autonoma e un sistema di controllo accessi pensato per garantire sicurezza.
La struttura di via Marconi non è solamente dedicata a studenti, ma anche ai **giovani lavoratori under 30** che cercano una sistemazione in città o semplice indipendenza.

La realizzazione si inserisce comunque nel percorso di trasformazione della città verso un modello sempre più orientato all'accoglienza degli studenti, un tema centrale per una comunità universitaria in costante crescita.
Nello studentato sono state allestite **due aree studio** pensate per ogni esigenza: una sala chiusa e riservata, perfetta per chi desidera massima concentrazione, e una zona studio comune nella living area, ideale per studiare in un ambiente più dinamico e conviviale. Presente anche **una lavanderia comune**, accessibile 24 ore su 24, dotata di lavatrici e asciugatrici industriali, e **una zona "vending"**, anche questa sempre accessibile con distributori automatici di snack e bevande.

Ravimm lavora al progetto dal maggio 2024, e nell'ottobre dello stesso anno sono iniziati i lavori di ristrutturazione. «Lo studentato è aperto ufficialmente da novembre e riceviamo tante richieste tutti i giorni – rivela il coordinatore -. A gestire le varie entrate e uscite ci penserà la nostra segretaria Marianna. Al momento dieci persone sono già nello studentato e contiamo di arrivare presto a pieno regime. Non possiamo che ringraziare Officina Meme per la direzione architettonica e Le Matite Giovanotte per l'identità grafica».

"Via Marconi - A Studente Place"
via Walter Suzzi 2, Ravenna
Contatti: viamarconi@ravimm.it, 393 4770225

VIA MARCONI
A STUDENT PLACE

L'OPINIONE



Contro lo smog non bastano i "sacrifici" dei cittadini

di **Alex Giuzio**

Non ce ne accorgiamo, ma ogni volta che usciamo di casa respiriamo una quantità di polveri sottili che compromette la nostra salute. Nei giorni di maggiore smog equivale al fumo passivo di dieci sigarette. La Pianura padana è l'area più inquinata d'Europa, per la sua conformazione chiusa tra le Alpi e gli Appennini che limita la circolazione dell'aria e trattiene le emissioni inquinanti. Lo affermano vari studi pubblicati sulle più prestigiose riviste scientifiche, tra cui Jama ed Environmental Research. In Romagna la qualità dell'aria è meno peggio rispetto all'Emilia, grazie alla vicinanza al mare, ma la situazione è comunque problematica. Per cercare di migliorarla ci sono le misure anti-smog, che fino al 31 marzo vietano la circolazione dei veicoli a benzina fino all'euro 2 e dei diesel fino all'euro 4, dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 18.30. Ci sono poi i divieti di accendere stufe e camini in città, nonché di spandere liquami e bruciare sterpaglie in campagna. Nei giorni di picco delle polveri sottili, come di nuovo accadrà a partire da giovedì 18, scattano le misure straordinarie che estendono il divieto di circolazione ai diesel euro 5.

Il problema è che nessuno controlla, perciò i contadini si sentono liberi di incendiare i residui colturali e i cittadini di uscire con la vecchia auto – magari perché non possono permettersene una nuova. C'è poi una criticità dietro alla logica delle misure antismog: si colpevolizzano i singoli individui e si esentano i grandi inquinatori, che sono gli allevamenti intensivi e le grandi industrie. È un disegno già visto durante la pandemia del covid: politici, media e forze dell'ordine puntavano il dito contro chi usciva da solo per andare a correre o camminare, mentre le fabbriche considerate essenziali erano piene di operai e le strutture sanitarie erano al collasso. Si spacciava per untore chi non faceva nulla di male, per distrarre il dibattito dai problemi strutturali del sistema che erano all'origine dei contagi.

Con le questioni ecologiche avviene lo stesso: si chiede una maggiore responsabilità agli individui, il che è giusto, ma non si adottano misure politiche per far ridurre le emissioni ai grandi inquinatori. A Ravenna la contraddizione è evidente: mentre in centro sono in vigore le misure anti-smog, nel distretto petrolchimico si emettono fumi tossici come se nulla fosse, al mare si estrae metano e si accolgono grandi navi da crociera, in campagna i grandi allevamenti di bovini producono liquami ricchi di ammoniaca che reagisce nell'aria formando polveri sottili. Lo smog si può combattere con le decisioni politiche, e non solo chiedendo sacrifici ai cittadini. Ma purtroppo si sta facendo il contrario. Mentre la Spagna ha introdotto un abbonamento da 60 euro al mese per tutti i trasporti pubblici, in Italia treni e bus sono costosi oltre che carenti. L'Ue ha fatto un passo indietro sui divieti alle auto termiche e la nuova legge di bilancio del governo Meloni prevede di tagliare da 320 a 116 milioni in tre anni il fondo che finanzia gli interventi per migliorare la qualità dell'aria in Pianura padana. Così si potrà continuare a inquinare ancora più indisturbati.

SOMMARIO

4 TEMPO LIBERO
GLI EVENTI DI NATALE E CAPODANNO



9 ECONOMIA
RIQUALIFICATA LA STAZIONE, IN MOSTRA I REPERTI



22 MUSICA
I CONCERTI DELLE FESTE, DALLA CLASSICA AL ROCK



26 GUSTO
I VINI CONSIGLIATI DAL PRESIDENTE DEI SOMMELIER



I-IV INSERTO CENTRALE
LE MOSTRE DA VISITARE IN TUTTA LA ROMAGNA



RD

Autorizzazione Tribunale di Ravenna n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXIII - n. 1.124

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 e Marketing: **tel. 0544 408312**
digital@reclam.ra.it
Denise Cavina tel. 335 7259872
commerciale1@reclam.ra.it
Amministrazione: **Alice Baldassarri**
amministrazione@reclam.ra.it

Distribuzione: **Roberto Poggi**
tel. 348 8544654
distribuzione@reclam.ra.it

Direttore responsabile: **Luca Manservisi**
luca@ravennaedintorni.it

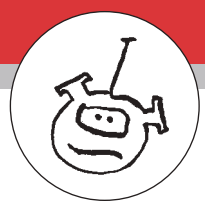
Collaborano alla redazione: **Andrea Alberizia, Federica Angelini, Alessandro Fogli, Serena Garzanti** (segreteria), **Gabriele Rosatini** (grafica).

Collaboratori: **Albert Bucci, Matteo Cavezzali, Francesco Della Torre, Francesco Farabegoli, Maria Vittoria Fariselli, Leonardo Ferri, Nevio Galeati, Iacopo Gardelli, Giovanni Gardini, Alex Giuzio, Enrico Gramigna, Giorgia Lagosti, Ernesto Moia, 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**

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

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

L'OSSERVATORIO



I desideri per il nuovo anno

di **Moldenke**

Ed eccoci ancora una volta alla lista dei desideri di fine anno, per rendere tutti insieme Ravenna una città migliore. Parto io, ma scrivete pure a redazione@ravennaedintorni.it per ulteriori desideri, i giornalisti mi inoltreranno le vostre mail.

Caro Babbo Natale, o chi per te, vorrei:

- Due, tre, quattro megaliti o rocce gonfiabili, come quelle apparse a Bologna, da mettere in mezzo a piazza Kennedy, che continua a sembrarmi sempre così vuota e così magari ne parlerebbe qualcuno anche fuori Ravenna. In alternativa, ci potremmo radere al suolo il cantiere del palasport, se le rocce giganti fossero vere...
- Sapere finalmente qual è la nuova piazza coperta di Ravenna promessa dal sindaco Barattoni in campagna elettorale.
- Parlare con le famiglie dei primi ragazzi che entreranno nel nuovo studentato ai giardini Speyer, conoscerle e spiegare che saranno loro a salvare la nostra città dal degrado, ringraziandole.
- Vedere tipo un Guggenheim al posto dell'ex dogana in darsena di città, raggiungibile dal centro con il ponte di Calatrava (Quante belle cazzate che si dicevano una volta. Ora non ci resta che chiedere di spostare i vigili dall'ex dogana per fare anche solo una misera aula studio, magari per gli stessi studenti dello studentato di cui sopra, così potranno riqualificare anche la darsena, oltre che la zona della stazione).
- Vorrei radere al suolo un pezzo di pineta sul lungomare di Marina di Ravenna e farci nascere un parcheggio multipiano a silos che così la facciamo finita e nessuno si lamenterà più.
- Vorrei non sentire parlare di Dante e/o mosaico non dico per un anno, ma almeno per un mese intero. Così, per capire se a Ravenna c'è qualcos'altro che potrebbe essere valorizzato dal punto di vista culturale e non sentire sempre le solite frasi. Ah, no, per favore, Byron non vale...

Buone feste a tutti!



RAVENNA

Tornano i concerti in piazza di “Christmas Soul”

Una tre giorni dal 29 dicembre a Capodanno (con la novità del dj-set dopo il live)
E il 1° gennaio si rinnova la tradizione del matinée all’Alighieri



“Christmas Soul” torna a illuminare Ravenna con l’energia della musica gospel e soul. La formula, ormai consolidata, offre concerti gratuiti (sotto la direzione artistica di Francesco Plazzi di Spiagge Soul) che arricchiscono l’offerta culturale e turistica del periodo natalizio e che attirano ogni anno un pubblico sempre più numeroso. L’edizione 2025 si apre il **29 dicembre**, alle ore 18, con gli **Spiagge Soul Holy Fellas**, una formazione nata all’interno dell’omonimo festival estivo e divenuta simbolo dell’anima più autentica del gospel e del blues italiano. La band, guidata dalle voci di Gloria Turrini e Bruno Orioli, sarà accompagnata da un ensemble di musicisti di alto livello e da un coro femminile diretto da Daniela Peroni. Il **30 dicembre**, sempre alle 18, sarà la volta di **Ginga**, una delle voci più carismatiche della black music nazionale, che presenterà il progetto “Back to Basic”, un viaggio nelle radici del gospel rivisitate con sensibilità contemporanea. La notte di San Silvestro, il **31 dicembre**, alle ore 23, Piazza del Popolo si accenderà con la **Soul of Gospel Revue** dei **God’s Angels**, guidata da Knagui, artista della Pennsylvania allievo della leggendaria Twinkie Clark. Il concerto mescolerà gospel, soul, funk e jazz; sul palco, una formazione internazionale composta da musicisti provenienti dagli Stati Uniti — tra cui Ronnie Coleman Jr., James Brown, Kristina Dorsey, Marleny Rivas, Simone Hill, Alijah Singleton, Kenny Skinner ed Eric Linson — e dall’Italia, con Stefano Nardon. Al termine del concerto la festa continuerà senza interruzioni grazie al set di **DJ Lelli – Superfunkexperience**, pioniere del funk italiano, collezionista di vinili e professionista dal 1983.

Il **1° gennaio**, alle 11.30 al Teatro Alighieri, il festival chiuderà con il concerto (a ingresso gratuito ma solo su prenotazione, sul sito teatroalighieri.org o allo Iat di piazza San Francesco) di **Marquis Dolford & The Capital Gospel Group**, direttamente da Washington, una delle culle più importanti del gospel americano. Il gruppo proporrà un repertorio che unisce spiritualità, radici afroamericane, soul e blues.

Gli eventi nelle piazze: dalle fontane “danzanti” ai burattini

In centro a Ravenna proseguono gli spettacoli e le animazioni per famiglie tra le piazze del Popolo e San Francesco. Tra gli eventi più attesi, il 27 dicembre (alle 18.30) l’ormai tradizionale spettacolo di “fontane pirodanzanti” in piazza San Francesco, dove le feste si concluderanno il 6 gennaio con l’arrivo della Befana “dal cielo” con i vigili del fuoco e l’estrazione della lotteria dell’Advs.
Da segnalare anche la nuova mini-rassegna per famiglie con i burattini a cura di Massimiliano Venturi: il 19 dicembre (alle 17) Matteo Giorgetti alla libreria Momo di via Mazzini; il 21 dicembre (ore 16) Giorgio Gabrielli alla Longo di via degli Ariani e infine il 5 gennaio lo stesso Venturi con il suo Sganapino alle 16 in piazza del Popolo.

LUGO

CIRCO CONTEMPORANEO E ACROBATI AL PAVAGLIONE

Tutti i giorni fino al 6 gennaio

Prosegue “Lugo sogna”, vero e proprio festival di teatro urbano che anima il Pavaglione (dove è allestito un tendone riscaldato) con spettacoli e incursioni artistiche a tema natalizio fino al 6 gennaio. Tre in particolare gli spettacoli che si alternano: dal 19 al 21 dicembre “Eccezione” ***(nella foto)*** del circo MagdaClan, tra equilibrismi circensi e un’immersione musicale techno-araba; dal 22 al 25 dicembre appuntamento con “Il tempo di un tramonto” di Marilù D’Andria e Chiara Abbà, tra circo contemporaneo, danza aerea e musica dal vivo; dal 26 dicembre al 6 gennaio “Elogio alla noia”, sempre di MagdaClan, propone una riflessione sulla quotidianità attraverso sette corpi danzanti.
Il tendone si illuminerà anche per la notte di San Silvestro. Mercoledì 31 dicembre alle 22 nel tendone al Pavaglione il “Gran galà di capodanno”, un rituale per salutare il nuovo anno tra comicità surreale, musica dal vivo e performance collettive con gli artisti del MagdaClan. Alle 23 ci si sposterà in piazza Baracca dove la Compagnia dei folli proporrà “Volta celeste”, uno spettacolo aereo e visivo pensato per coinvolgere un pubblico di grandi dimensioni e per salutare il nuovo anno in un’atmosfera di meraviglia condivisa. A seguire il conto alla rovescia in piazza, per poi proseguire con pista da ballo e dj set. Lo spettacolo è offerto alla cittadinanza dal Comune di Lugo.



Per maggiori informazioni e prenotazioni, contattare il 342 7736730; prevendite su www.diyticket.it.

idee *Regalo*

Un’idea regalo perfetta per bambini (ed elfi) dai 6 anni in su



L’idea regalo perfetta sotto i 10 euro per un “pensierino” che lascia il segno? Il Portachiavi di Babbo Natale Lego è la soluzione perfetta per gli amanti del Natale di tutta le età: una resistente catenella con anello di metallo e una minifigure di Babbo Natale, perfetto per aggiungere un tocco di colore al proprio mazzo di chiavi, ma anche a borse, e zaini.

LEGO® Monobrand Store, via degli Ariani 6, Ravenna Centro, 0544 188 3593
Aperto tutti i giorni, anche la domenica



Galup, per un Natale dolcissimo

Il panettone è molto più di un dolce: è il simbolo della tradizione natalizia italiana, un capolavoro di morbidezza e gusto che accompagna i momenti più attesi delle feste. Nel corso del tempo questo lievitato è diventato un’icona internazionale, ma la sua storia ha avuto una svolta decisiva grazie a Galup, che ha trasformato la ricetta classica in un nuovo standard di eccellenza. Vieni a scegliere tra tanti gusti quello che ti piace di piu!

Erboristeria Il Girasole
Viale Brunelleschi 117, Ravenna
0544 402 666 - www.erboristeriagirasole.it

Caldi e comodi dall’Australia



La nuova slip-on EMU in montone australiano resistente all’acqua con dettagli di cucitura per un outfit comodo e sofisticato
Disponibili dal 36 al 41

Diva Lady Calzature
Viale della Lirica, 27, Ravenna
327 220 6894
Via Baracca, Lugo - 347 130 4534



Un’idea regalo utile per tutti!

Gli strofinacci non sono mai abbastanza! Nei giorni di festa cucinare per amici e parenti può essere divertente con la teleria giusta. Inoltre, il set di tre strofinacci, puro cotone 100%, con tante simpatiche fantasie natalizie costa solo 10 Euro!

Atelier de la mode
Via Agnello Istorico, 6 - Ravenna
370 3360807

CERVIA



Dai Magazzini del Natale fino al Tuffo della Befana

Tra le novità anche le marching band e lo showcooking di Rugiati

Numerose le iniziative per le feste in programma a Cervia e Milano Marittima. Tra le tante, da sabato 20 dicembre a martedì 6 gennaio il Magazzino del Sale si trasforma nei **"Magazzini del Natale"** con mostra di presepi artistici, laboratori, mercatini di Natale, luminarie, punti ristoro e intrattenimenti musicali.

Tra gli eventi, il 19 dicembre il **palazzetto dello sport di via Pinarella** dalle 20 si trasforma in una grande balera sui ritmi dell'orchestra di Mirco Gramellini. A ridosso del Natale poi gli eventi si intensificano: il 24 torna la **tombola in piazza** della Vigilia (ore 21) mentre tutti i pomeriggi dal 24 al 27 in piazza concerti e spettacoli di circo e acrobatica. Il **Capodanno a Cervia** parte con gli aperitivi in piazzetta Pisacane per poi spostarsi in piazza Garibaldi con il concerto della cover band Brillanti Sparsi. Sotto la Torre San Michele il Capodanno si festeggia invece con lo spettacolo "Viaggio cosmico": alle 23 dj-set e poco dopo la mezzanotte il cielo si apre per uno show che unisce danza aerea, poesia, trampolieri e un sistema solare luminoso che prende vita davanti agli occhi del pubblico. A conclusione dello spettacolo, la notte esplode di nuovo con un secondo dj set, per ballare insieme l'inizio del nuovo anno.

A **Milano Marittima** da segnalare la novità di "Tacabanda - La musica del Natale nelle vie del centro" con **marching band** tutto il giorno per le strade della località il 20, 27 e 28 dicembre e il 4 gennaio. Tornano poi il 26 dicembre e il 5 gennaio gli appuntamenti di Mare d'Arte Festival all'istallazione "We Rise by Lifting Others" di Marinella Senatore ***(nella foto)***, con esibizioni di Sara Bertolucci alla rotonda I Maggio. Dove, tra l'altro, il 21 dicembre si terrà anche uno show cooking del celebre chef Simone Rugiati.

Infine, tra le tante iniziative delle feste, da segnalare anche il tradizionale **Tuffo della Befana** sulla spiaggia di Tagliata, in programma il 6 gennaio dalle 15; evento cresciuto di anno in anno e che quest'anno diventa una sorta di mini festival già a partire dal 4 gennaio.

Tutte le info e il programma sul sito del Turismo del Comune di Cervia.

FAENZA

Capodanno in piazza, Nott de Bisò e una fiaccolata a Oriolo dei Fichi

A Faenza continuano le iniziative in centro rivolte in particolare alle famiglie, da segnalare il 21 dicembre l'ultimo mercato straordinario di Natale in piazza del Popolo. Torna poi il Capodanno in piazza Martiri della Libertà con il concerto pop-rock dei Mystic Doll e a mezzanotte il brindisi offerto ai presenti (la pista di pattinaggio sul ghiaccio resterà eccezionalmente aperta per tutta la sera). Nel Faentino, poi, l'attesa è tutta per la Nott de Bisò del 5 gennaio, con stand gastronomici aperti già dal mattino in piazza del Popolo; a mezzanotte il rogo del Niballo. Sono già in vendita i gotti, le tradizionali ceramiche per il vin brulè (bisò). Nei dintorni di Faenza, da segnalare il ritorno a Oriolo dei Fichi, il 24 dicembre, della fiaccolata (dalle 21 dall'agriturismo "La Sabbiona" fino alla chiesa), accompagnata dal concerto di campane suonate da Marco Neri. Seguiranno la messa e un rinfresco.

PRESEPI

Una "Notte" all'Ecomuseo delle Erbe Palustri Quelli viventi a Lugo e Sant'Apollinare in Classe

Venerdì 19 dicembre l'Ecomuseo delle Erbe Palustri di Villanova di Bagnacavallo propone la Notte dei Presepi, momento di incontro e condivisione attorno alla tradizione dei presepi creativi e sostenibili, che ogni anno trovano spazio all'Ecomuseo recuperando l'antica usanza locale del presepe di patate con le figure tratte dalle carte da briscola. Il programma prenderà avvio alle 18 con una camminata sotto le stelle a cura del gruppo Villanordic, con partenza dall'Ecomuseo. Dalle 19 è prevista l'apertura straordinaria serale della mostra "La Capanna del Bambinello"; La serata proseguirà dalle 19.30 alla Locanda dell'Allegra Mutanda con una cena conviviale, accompagnata da canti natalizi e canzoni della tradizione eseguiti dal gruppo vocale femminile "A voj cantè neca me".

Per gli appassionati di presepi non mancano le alternative in tutta la provincia. Tra i tanti, segnaliamo, sempre nel comune di Bagnacavallo, che sarà visitabile da domenica 22 dicembre nelle ex scuole elementari di Villa Prati il presepe animato meccanicamente sempre molto atteso.

Tra quelli più originali a Cervia c'è quello di sale, con le statue ricoperte di cristalli esposte sulla burchiella e negli spazi dei Magazzini del Sale e del Musa. Faenza presenta gli inediti presepi in maiolica di Goffredo Gaeta e, dal 24 dicembre al 18 gennaio, il Presepe Meccanico di San Francesco con le sue figure animate. Casola Valsenio ospita il presepe meccanico dell'Abbazia di San Giovanni Battista.

Tornano anche alcuni presepi viventi in provincia, tra cui quello di Lugo (sabato 20 dicembre dalle 16 in piazza Trisi) e quello a Sant'Apollinare in Classe (il 24 dicembre dalle 19 fino a mezzanotte e il 6 gennaio dalle 15 alle 18).

VINI & SPIRITS
L'ECCELLENZA DA REGALARE, AL MERCATO COPERTO

Il Natale è fatto di scelte importanti.
Di regali che parlano di stile, gusto e autenticità.

Al Mercato Coperto di Ravenna, la selezione **Vini & Spirits** celebra l'arte del dono con etichette rare e creazioni artigianali pensate per chi ama distinguersi.
Un percorso raffinato tra profumi, storie e tradizione.

Al centro, gli **amari e i liquori della Selezione Leonardo Spadoni**: ricette storiche, infusioni lente, materie prime selezionate. Ogni bottiglia è un omaggio al tempo, al sapere e all'eleganza del gusto italiano.

Accanto, un'icona assoluta: la **limited edition Dom Pérignon by Takashi Murakami**, dove l'eccellenza enologica incontra l'arte contemporanea. Un oggetto da collezione, un regalo che lascia il segno.

A impreziosire ulteriormente la selezione, lo **Champagne Ruinart Blanc de Blancs Brut "Second Skin"**: espressione pura ed elegante dello Chardonnay, firma della più antica Maison de Champagne. Fresco, luminoso, dalla finezza impeccabile, è il brindisi ideale per chi cerca equilibrio, raffinatezza e una classe senza tempo.

Completa la selezione il **Limoncello del Mercato Coperto**, realizzato secondo la ricetta esclusiva dello chef Vincenzo Spadafino: limoni selezionati, equilibrio perfetto, una firma mediterranea che illumina il brindisi natalizio.

Quest'anno il Natale si brinda con stile.
Al Mercato Coperto, il regalo giusto ha carattere.

MERCATO COPERTO
RAVENNA
MERCATO COPERTO
Piazza Andrea Costa | 48121 | Ravenna (RA)
Contatti: 0544 244611 | 342 8174898



Natale
con il gusto che incanta di SAPORI
Viaggio nell'Eccellenza

CONAD SUPERSTORE
GALILEI
Via Newton, 28 - Ravenna - Tel 0544 472193

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

PRODOTTO ITALIANO



CLEMENTINE CON FOGLIA, sfuse
1,99 € al kg

PRODOTTO ITALIANO — IL BUONO DEL PAESE — SAPORI DINTORNI CONAD



MELE GOLDEN SAPORI&DINTORNI CONAD sfuse
1,79 € al kg



SPINACI CONAD PERCORSO QUALITÀ confezione 500 g
1,79 €
€/kg 3,58



PIZZETTE DI SFOGLIA pomodoro e mozzarella
9,90 € al kg



LASAGNE VERDI O GIALLE AL FORNO
10,90 € al kg



INSALATA DI POLPO CON PATATE
34,90 € al kg

IL BUONO DEL PAESE — SAPORI DINTORNI CONAD

Stagionatura minima 24 mesi!



PARMIGIANO REGGIANO DOP CONAD
18,90 € al kg

IL BUONO DEL PAESE — SAPORI DINTORNI CONAD

Stagionatura minima 18 mesi!



PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP SAPORI&DINTORNI CONAD
27,90 € al kg

IL BUONO DEL PAESE — SAPORI DINTORNI CONAD



BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP SAPORI&DINTORNI CONAD punta d'anca
30,90 € al kg

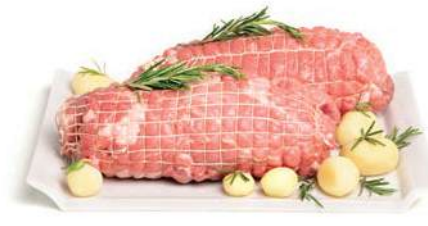


FORMAGGIO GIGLIO SARDO ARGIOLAS
19,90 € al kg

PRODOTTO ITALIANO



RICOTTA DELIZIA DI LATTE CONAD
7,90 € al kg



POLPA IN ARROSTO DI VITELLO CONAD PERCORSO QUALITÀ
14,90 € al kg



FETTINE SCELTE E BRACIOLE DI VITELLO CONAD PERCORSO QUALITÀ
18,90 € al kg



POLPA POSTERIORE DI VITELLO CONAD PERCORSO QUALITÀ in tranci
17,90 € al kg



POLPA SCELTA IN SVIZZERE DI VITELLO CONAD PERCORSO QUALITÀ
15,90 € al kg

CARNE ITALIANA



AGNELLO DA LATTE A METÀ CON TESTA O CORATA
13,90 € al kg

CARNE ITALIANA



LOMBO DI SUINO SENZA OSSO CONAD PERCORSO QUALITÀ in tranci
5,40 € al kg

OFFERTE VALIDE DA LUNEDÌ 15 A MERCOLEDÌ 24 DICEMBRE 2025

CONAD

LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

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

SEGUICI SU

BUONE FESTE

CARNE ITALIANA



LOMBO DI SUINO SENZA OSSO CONAD PERCORSO QUALITÀ a fette

7,90 € al kg

CARNE ITALIANA — ALLEVATO SENZA USO DI ANTIBIOTICI — SAPORI IDEE CONAD



POLLO A BUSTO "COME UNA VOLTA" SAPORI&IDEE CONAD PERCORSO QUALITÀ

5,40 € al kg



TRANCIO DI SALMONE SUPERIOR CONAD PERCORSO QUALITÀ

13,90 € al kg

PESCE ITALIANO



ORATE FRESCHE CONAD PERCORSO QUALITÀ

9,90 € al kg



ROMBO CHIODATO ALLEVATO

18,90 € al kg



POLPO PULITO DECONGELATO

18,90 € al kg



GAMBERI ARGENTINI INTERI DECONGELATI

12,90 € al kg



ZAMPONE MODENA IGP CONAD 900 g

8,50 € €/kg 9,45



CIOCOSOFFICE BAULI il panettone, il pandoro, 750 g

6,50 € €/kg 8,67



SCATOLA INCARTATA LINDT LINDOR linea assortita, 287 g

11,90 € €/kg 41,47



ROCHER FERRERO 375 g

9,99 € €/kg 26,64



PANFORTE SAPORI margherita, morbido, 320 g

5,90 € €/kg 18,44



PROSECCO VALDO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG, rosè millesimato doc, 75 cl

4,99 € €/l 6,66



ASTI DOCG MARTINI 75 cl

6,90 € €/l 9,20



PASSITO DOC PANTELLERIA PELLEGRINO 50 cl

5,49 € €/l 10,98



IRISH CREAM THE ORIGINAL BAILEYS 70 cl

10,90 € €/l 15,58



VODKA ABSOLUT 70 cl

10,90 € €/l 15,58



AMARO FERNET-BRANCA 70 cl

11,90 € €/l 17,00

BASTA VIOLENZA SULLE DONNE
NUMERO ANTIVIOLENZA E ANTISTALKING **1522**
EMERGENZE **112**
Centri antiviolenza:

L'APPELLO

«Serve una strategia per lo sviluppo urbanistico di Ravenna. O resteremo solo la città dei supermercati»

L'architetto Emilio Rambelli (Nuovostudio) al sindaco: «Perché non fermarci e pensare a un'arena al posto del palasport? E poi bisogna spostare lo stadio per rifare il quartiere. In darsena, il "nuovo Pop Up" potrebbe nascere al Sigarone»


Lo stadio di Braga citato nell'intervista da Rambelli come esempio per un'arena da realizzare al posto del palasport

Un invito al sindaco e a chi amministra Ravenna per dare finalmente alla città una strategia di sviluppo urbanistico. È quello che arriva dall'**architetto Emilio Rambelli**, fondatore ormai 25 anni fa di Nuovostudio insieme a Gianluca Bonini, da noi intervistato. «Dal punto di vista urbanistico e dello sviluppo, Ravenna non ha seguito un progetto unitario, in questi anni - è il punto di partenza della riflessione di Rambelli -. I miei colleghi da fuori la chiamano la città dei supermercati. E d'altronde in questi anni abbiamo assistito quasi esclusivamente a espansioni immobiliari e a progetti legati alla nascita di nuove zone commerciali. Basta andare a Rimini, invece, per vedere quanto la politica possa "ribaltare", in senso positivo, una città. In pochi anni hanno rifatto il lungomare, sistemato il centro storico, rigenerata l'area del ponte di Tiberio. Coinvolgendo architetti e professionisti esterni. A Ravenna negli ultimi trent'anni, tolta Marinara, cosa abbiamo fatto? Piazza Kennedy? Credo sia arrivato il momento di fare investimenti pubblici che debbano essere anche un volano economico per il territorio, creando "valore urbano", smettendo di destinare milioni di euro solo per uffici comunali e/o impianti sportivi».

L'architetto Rambelli prova a indicare tre fronti di lavoro. Il primo è legato al tanto discusso **palazzetto dello sport**, con i lavori in clamoroso ritardo e problemi tecnici di difficile risoluzione. «Siamo sicuri che sia il caso di finirlo? - dice provocatoriamente, ma neanche tanto - Ci conviene davvero continuare ad andare avanti con un'opera mal pensata, che avrà sicuramente anche costi enormi di gestione? Magari, piuttosto, fermiamoci un attimo e proviamo a capire, per esempio, se è ancora possibile lasciarlo aperto. Io, da architetto, guardando il cantiere, ho avuto delle idee, delle suggestioni. Penso per esempio allo stadio municipale di Braga, in Portogallo (un progetto di Eduardo Souto de Moura, ndr). Potrebbe diventare un'arena estiva, magari coperta con dei tendaggi, oppure impreziosita con schermi a Led. Sarebbe bello cambiare approccio: non tutto quello che è stato deciso in passato deve essere "necessariamente" portato avanti se si valuta che è inattuale».

E a proposito di stadi, viene rilanciato il tema dello **spostamento del Benelli**. «Già negli anni novanta era previsto dai piani regolatori di spostare lo stadio. Si può ipotizzare l'area del quartiere San Giuseppe, o la zona del Cinemacity, o altre di pubblico interesse . Un progetto da realizzare con l'ausilio del privato, magari in project financing. Il Comune si ritroverebbe con alcuni isolati da riprogettare, penso a un parco, a servizi pubblici, non solo residenziale. Penso alla Potsdamer Platz di Renzo Piano, a Berlino: a Ravenna si potrebbe fare qualcosa del genere, in piccolo. Ripensare il quartiere coinvolgendo architetti, dando lavoro ad aziende del territorio e migliorando la vita ai residenti. Ma serve un chiaro indirizzo "politico" dal pubblico, dal Comune».

L'ultimo aspetto che tocca Rambelli è quello della tanto attesa riqualificazione della **darsena di città**. «Lo sappiamo, ci sono tanti proprietari privati. Ma l'ex dogana è pubblica e il Comune non ha trovato altro di meglio che metterci i vigili urbani *(doveva essere una sistemazione temporanea, ndr)*. Il pubblico ha invece il dovere di creare lì un grande attrattore, per esempio una biblioteca di quartiere o uno spazio per i giovani. Per non parlare del vicino Sigarone, ancora abbandonato. Il Comune dovrebbe parlare con la proprietà , e trovare il modo di prenderlo in mano direttamente, farne quella piazza coperta di cui parlava Barattoni in campagna elettorale. Potrebbe essere il nuovo Pop Up, un luogo che rivitalizzerebbe tutta la zona. È questo quello che credo debba fare la politica: governare davvero, prendere decisioni qui e ora, non solo "amministrare" decisioni del passato».

L'ultima considerazione è per il mancato coinvolgimento degli architetti nelle grandi opere della città, palazzetto in primis. «Culturalmente, non è possibile che un nuovo palazzetto sia stato progettato dall'ufficio del Lavori pubblici del Comune, che si dovrebbe invece occupare della manutenzione della città, spesso tralasciata. È necessario tornare all'epoca in cui Ravenna era un esempio per il coinvolgimento degli architetti nelle opere pubbliche, tornare al tempo dei concorsi, coinvolgere i giovani professionisti e non che operano in città». **(gu.sa.)**

TIM COLOR SERVICE Srl
Auguri di Buon Natale e di un 2026 felice e pieno di COLORI

Ravenna - Viale della Lirica 43 - **tel.0544.271.056**
fax 0544.272.539 - info@timcolorservice.it - **www.timcolorservice.it**

IL CASO

DENUNCIATE 32 PERSONE PER UN BLOCCO STRADALE DURANTE UNA MANIFESTAZIONE CONTRO ISRAELE

Il 28 novembre impediti ingresso e uscita al terminal container Prc: «Questa è la democrazia della destra»

La questura di Ravenna ha denunciato 32 persone per un blocco stradale al porto in occasione della manifestazione del 28 novembre scorso organizzata dall'Usb (Unione sindacale di base) contro la legge finanziaria e il governo Meloni per «dire basta alla complicità con il genocidio del popolo palestinese». I 32 denunciati sono accusati del reato di blocco stradale: alcuni, aggiunge la questura, sarebbero già noti e con precedenti.

I partecipanti in tutto erano un centinaio, un gruppo dei quali si è radunato nei pressi dell'ingresso al Terminal container per contestare il transito delle navi dirette a Israele e ha occupato la sede stradale bloccando per circa due ore l'accesso al terminal. Il blocco ha impedito ai mezzi pesanti di entrare e uscire per completare le operazioni di carico e scarico della merce, causando problemi anche alla circolazione ordinaria.

«La denuncia della polizia dovrebbe aver definitivamente fugato qualsiasi dubbio sullo scarso livello di democrazia e fedeltà costituzionale della destra al governo del Paese». È il commento di Rifondazione comunista sulla vicenda. Si rischiano fino a 30 giorni e 300 euro di multa per chi agisce individualmente; da 6 mesi a due anni e multa fino a 4mila euro per chi agisce in gruppo: «Il carcere per chi manifesta il proprio pensiero e la propria critica credevamo fosse un retaggio destinato al ludibrio della storia insieme ai Tribunali Speciali e le altre forme di violenza del fascismo».



Linea Rosa RA 0544.216316 393 4374971 LUN 9-15 | VEN 13-19
Demetra LUGO 0545.27168
Sos Donna FAENZA 0546.22060
Per gli **uomini violenti**, **aiuto psicologico** "Muoviti" al 327.46.21.965

INFRASTRUTTURE

Stazione ferroviaria riqualificata: più luce, un'aula studio e archeologia in mostra

Conclusi i lavori durati tre anni e costati 15 milioni di euro: migliorata l'accessibilità e nuovi spazi per la velostazione
Nell'atrio e nel sottopasso teche di vetro per esporre i reperti recuperati dagli scavi. Riaperta anche l'edicola



Più accessibile, più luminosa, più accogliente: così vuole essere la stazione ferroviaria di Ravenna ora che si è concluso un intervento di riqualificazione durato quasi tre anni e costato 15 milioni di euro, finanziati da Rete ferroviaria italiana (Rfi, gruppo Ferrovie dello Stato) e ministero dei Trasporti. Il 15 dicembre l'inaugurazione alla presenza del sindaco Alessandro Barattoni, del presidente della Regione Michele de Pascale e dell'amministratore delegato di Rfi Aldo Isi.

I lavori, realizzati con la stazione sempre aperta al pubblico, hanno apportato diversi miglioramenti per i viaggiatori. Le quattro banchine sono state innalzate a +55 cm come da standard europeo per agevolare l'entrata e l'uscita dai convogli senza dislivelli. Sono stati posizionati nuovi percorsi tattili per le persone con disabilità. Potenziati i sistemi di illuminazione con tecnologia led – soprattutto all'esterno in piazza Farini per aumentare la sicurezza della zona – e gli impianti di informazione al pubblico sia visiva che sonora. Inseriti tre nuovi ascensori per il collegamento fra tutte le banchine di partenza e arrivo dei treni. La riqualificazione è stata estesa anche al sottopassaggio. Manutenzione delle coperture e pulizia delle facciate in mattoni a vista. Realizzata una nuova sala d'attesa e rinnovati i servizi igienici.

La riqualificazione ha reso possibile anche il recupero di spazi non più utilizzati, ora disponibili per nuove funzioni. In particolare, un'area in un'ala al piano terra del fabbricato sarà destinata a ciclofficina e velostazione, con accesso autonomo dall'esterno oltre che dall'atrio, con l'obiettivo di potenziare ulteriormente l'intermodalità. Già lanciata una manifestazione di interesse che ha portato all'individuazione di un possibile gestore del servizio che sarà lo stesso che attualmente gestisce la velostazione all'esterno.

Inoltre, sempre da oggi, torna anche l'edicola in stazione a Ravenna. Lo spazio al piano terra è stato preso in gestione da una società che ha già altre edicole in altre stazioni della regione.

Al primo piano della stazione, reso trasparente nel suo affaccio, troverà spazio una sorta di aula studio dotata di servizi igienici dedicati con accesso esclusivo riservato agli studenti. Gli ambienti sono già ultimati, manca l'ascensore. Il progetto per la sua fruizione è curato dal Comune di Ravenna e dovrebbe prendere avvio nell'estate 2026. Al momento sono ancora da definire le modalità di accesso, ma l'idea di fondo è che possa essere un ambiente in dialogo con il futuro studentato in costruzione sull'altro lato della strada.

Ma il recupero del primo piano del fabbricato regala già oggi un nuovo colpo d'occhio a chi entra nell'atrio. In sostituzione delle pareti sono state create ampie vetrate trasformate in vere e proprie teche espositive che mettono in risalto i reperti archeologici ritrovati negli scavi per il prolungamento del sottopassaggio pedonale nel 2019: cinquanta frammenti architettonici provenienti dalla spoliazione di edifici romani poi reimpiegati nelle mura tardoantiche della città di Ravenna.

Prosegue così il percorso di valorizzazione dei reperti rinvenuti: attraverso un'importante attività di archeologia preventiva – nata dalla collaborazione fra Rfi e Soprintendenza – è stato portato alla luce un tratto significativo delle mura tardoantiche, testimonianza preziosa della storia urbana della città.

L'iniziativa si propone di restituire visibilità a un nucleo di reperti inediti, ora collocati in quattro teche espositive realizzate lungo il perimetro interno dell'atrio della stazione e raccontati grazie a tre vetrine digitali per offrire un'esperienza di fruizione innovativa e accessibile. Una sorta di museo a libera fruizione per i viaggiatori. (**and.a.**)



L'ACCORDO

Un protocollo d'intesa che promuove le eccellenze e le produzioni tipiche

Regione e Fondazione Casa Artusi insieme per valorizzare cibo, cultura e attrattività dell'Emilia-Romagna

L'INTERVISTA

«Il riconoscimento Unesco rafforza la centralità della Romagna come uno dei cuori culturali della cucina italiana»

Andrea Segrè: «Servono politiche pubbliche che rendano accessibile il cibo buono, ma anche per un'educazione alimentare diffusa»



Andrea Segrè (il secondo da destra) durante la firma del protocollo in Regione per valorizzare cibo, cultura e attrattività dell'Emilia-Romagna

«La **Cucina italiana patrimonio Unesco** è un grande risultato del nostro Paese, che ancora una volta mette in rilievo non solo qualità e la bontà dei nostri prodotti e dei nostri piatti ma il valore culturale della nostra cucina, che nasce nelle famiglie, diventa patrimonio delle comunità, si eleva a biglietto da visita internazionale grazie alle competenze e all'arte dei nostri chef e ristoratori, che ne sono interpreti in tutto il mondo». Così **l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi**, sul riconoscimento Unesco *(vedi box)*. Un risultato che vede l'Emilia-Romagna protagonista, non solo come regione che esprime il più alto numero di prodotti Dop e Igp in Italia e in Europa – con 44 produzioni di qualità riconosciute *(vedi mappa nella pagina a fianco)* – ma anche grazie al sostegno della **Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli**, dell'Accademia italiana della cucina e della rivista "La cucina italiana", tra i promotori della candidatura.

E nel segno di Pellegrino Artusi, moderno padre della Cucina italiana, si rafforza la collaborazione tra Regione e Fondazione Casa Artusi. Un percorso condiviso che prende avvio con la firma di un nuovo **Protocollo d'intesa**, nato con l'obiettivo di sostenere ulteriormente la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, culturali e turistiche regionali. Al centro del percorso, il racconto delle eccellenze Dop e Igp, della Food Valley emiliano-romagnola e del legame profondo tra cibo, territorio, cultura e attrattività turistica, anche in occasione di manifestazioni ed eventi di rilievo nazionale e internazionale e attraverso azioni di comunicazione dedicate. Una collaborazione che riconosce in Casa Artusi un punto di riferimento nazionale per la cultura gastronomica e che mira a rafforzare l'immagine dell'Emilia-Romagna come terra di qualità, saperi e tradizioni, capace di coniugare identità, innovazione e sviluppo.

Nel quadro della collaborazione avviata, un ruolo centrale sarà svolto anche dall'**Osservatorio Internazionale sulla Cucina e il Buongusto Italiano**, istituito dalla Fondazione Casa Artusi come luogo di analisi, ricerca e divulgazione dedicato alla cultura gastronomica italiana, al valore del buon gusto e al ruolo sociale, economico e identitario che la cucina svolge nei territori e nel mondo. L'Osservatorio intende contribuire a questo percorso promuovendo attività di studio e approfondimento sulle pratiche culinarie, sulle dinamiche di innovazione e reinterpretazione delle tradizioni, sul rapporto tra alimentazione, sostenibilità e qualità della vita, nonché sulla percezione della cucina italiana in Italia e all'estero. Un lavoro pensato per offrire elementi di conoscenza utili alle politiche pubbliche, alle filiere agroalimentari, agli operatori della cultura e del turismo, rafforzando una narrazione condivisa che riconosce nella cucina italiana un fattore di coesione sociale, attrattività e sviluppo, a servizio delle istituzioni, delle strategie di promozione turistica e culturale e dei mercati nazionali e internazionali.

Tra i promotori della candidatura la Fondazione di Forlimpopoli

La cucina italiana è stata inserita dal 10 dicembre nella lista dei beni considerati patrimonio culturale immateriale dall'Unesco, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di promuovere la cooperazione tra gli stati in ambito culturale e scientifico, con voto unanime del Comitato intergovernativo dell'Unesco riunito a New Delhi, in India. La candidatura era stata lanciata il 23 marzo 2023 dai ministeri dell'Agricoltura e della Cultura, su impulso di tre comunità proponenti tra cui la Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli (insieme all'Accademia Italiana della Cucina e alla rivista "La Cucina Italiana"). La cucina italiana è stata premiata non per ingredienti o ricette ma come «attività collettiva» che valorizza la socialità e i momenti conviviali, la trasmissione del sapere attraverso le generazioni e l'attenzione alla stagionalità, cosa che la rende sostenibile da un punto di vista ambientale. La più ampia tradizione della cucina mediterranea era peraltro già stata inserita nella lista dell'Unesco nel 2013. La lista del patrimonio immateriale comprende già altre pratiche culinarie di ampia portata, in particolare due: la cucina tradizionale messicana e il pasto gastronomico dei francesi.

Dopo il riconoscimento della cucina italiana come patrimonio Unesco dell'umanità, lunedì la Regione Emilia-Romagna ha siglato un protocollo d'intesa con la Fondazione Casa Artusi per promuovere e valorizzare il patrimonio agroalimentare del territorio. Ne abbiamo parlato con Andrea Segrè, presidente della Fondazione Artusi e docente di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna.

Cosa significa il riconoscimento Unesco per la cucina italiana e romagnola in particolare?

«Significa che la cucina italiana viene riconosciuta come pratica culturale viva, fatta di gesti quotidiani, relazioni, saperi trasmessi nel tempo. Non è un premio a una ricetta, ma al modo in cui cuciniamo e mangiamo insieme. Per la Romagna questo ha un valore speciale, perché qui la cucina è profondamente domestica e conviviale: è la cucina delle azdore, delle sfogline, delle tavole familiari e delle feste di paese. La cucina romagnola incarna perfettamente lo spirito della candidatura: semplicità, qualità degli ingredienti, legame col territorio e capacità di trasformare pochi elementi in identità condivisa. Il riconoscimento Unesco rafforza dunque la centralità della Romagna come uno dei cuori culturali della cucina italiana».

«Le discussioni sul ripieno del cappelletto sono un segno di vitalità culturale»

Anche nella cucina romagnola ci sono campanilismi tra città; pensiamo per esempio alle discussioni sul ripieno del cappelletto tra Ravenna e Rimini. Si può parlare davvero di differenze o si tratta di normali varianti di un'unica tradizione?

«Sono varianti legittime di un'unica tradizione. È proprio questa pluralità a rendere la cucina romagnola così ricca. Le discussioni sul ripieno del cappelletto non sono segno di divisione, ma di vitalità culturale. Ogni città, ogni valle, spesso ogni famiglia ha adattato la ricetta agli ingredienti disponibili, alle abitudini locali, alle memorie domestiche. Il riconoscimento Unesco valorizza proprio questo: non una versione "ufficiale", bensì la diversità bioculturale che rende la tradizione viva. Il campanilismo, se resta giocoso e non ideologico, è parte integrante della nostra storia gastronomica».

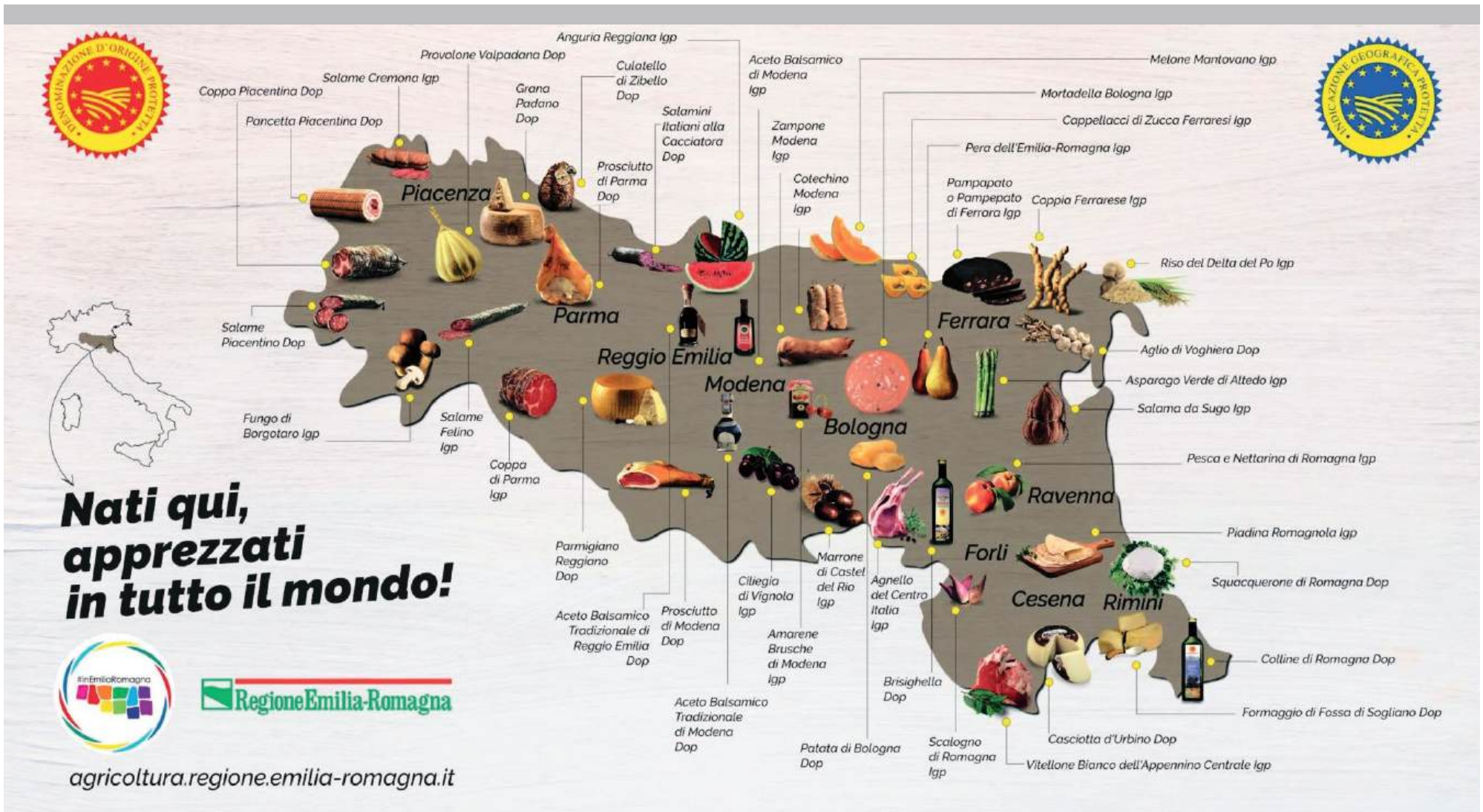
L'industria alimentare oggi fornisce alimenti pronti e veloci da preparare, che rispondono ai ritmi di vita contemporanei, con poco tempo da dedicare alla cucina. Che differenza c'è fra un raviolo confezionato e uno fatto in casa, sul piano della salute ma anche della socialità?

«La differenza non è solo nel prodotto, ma nel processo. Un raviolo fatto in casa non è soltanto cibo: è tempo condiviso, trasmissione di saperi, relazione tra generazioni. È un gesto che crea comunità. Il raviolo confezionato risponde a esigenze reali della vita contemporanea, ma col venir meno del suo valore simbolico si indeboliscono la convivialità e il ruolo educativo della cucina. Non si tratta di demonizzare l'industria; al contrario dobbiamo promuovere la sua qualità. Ma non dobbiamo rinunciare del tutto alla pratica domestica, che è il vero pilastro della cucina italiana».

L'accesso al cibo sano non è per tutti. Gli alimenti processati costano meno, ma fanno anche male alla salute; mentre quelli biologici e naturali hanno un prezzo maggiore. Di conseguenza i più poveri mangiano peggio.

«È una delle grandi contraddizioni del nostro tempo ed è anche una questione di giustizia sociale. Oggi chi ha meno risorse economiche è spesso costretto a scegliere cibi meno sani, più economici ma più dannosi per la salute. Questo dimostra che il tema del cibo non è solo individuale, ma politico e culturale. Servono politiche pubbliche che rendano accessibile il cibo buono, ma anche per un'educazione alimentare diffusa, mense scolastiche di qualità, sostegno alle filiere locali. La cucina italiana patrimonio Unesco non può essere un privilegio per pochi: deve restare un bene comune, accessibile a tutti».

Il cibo è anche turismo; molte persone scelgono una meta per le vacanze anche per le sue tipicità gastronomiche. Questo vale anche a Ravenna, dove si possono mangiare i cappelletti dopo avere visitato i monumenti: oggi entrambi sono patrimonio Unesco. Nel nostro territorio il turismo gastronomico funziona o potrebbe essere promosso meglio?



L'Emilia-Romagna vanta attualmente il primato tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con la qualifica di Dop e Igp. In totale sono 44 le produzioni già in possesso della certificazione europea, ben visibili nell'immagine qui sopra. Dop (denominazione di origine protetta) e Igp (indicazione geografica protetta), sono le sigle che identificano i prodotti che hanno qualità o reputazione dovute al luogo della loro origine. Stg (specialità tradizionale garantita) identifica invece un metodo produttivo tradizionale

«Funziona, ma può e deve essere promosso meglio. Ravenna è un esempio straordinario: qui convivono monumenti patrimonio Unesco e una cucina fortemente identitaria. Mangiare cappelletti dopo aver visitato i mosaici non è solo turismo, è esperienza culturale integrata. Il territorio ha tutte le carte in regola per rafforzare il turismo gastronomico: prodotti locali, tradizioni riconoscibili, ristorazione diffusa, cultura dell'accoglienza. Serve però una strategia più coordinata che metta insieme cultura, cibo e paesaggio, raccontando la Romagna non solo come destinazione balneare o artistica, ma come terra di cucina domestica e conviviale. Il riconoscimento Unesco può essere una leva straordinaria in questa direzione».

Alex Giuzio





IL GOURMET

«Non buttiamo in retorica un patrimonio mondiale...»

L'appello di Franco Chiarini, tra i fondatori dell'associazione Chef to Chef, per creare un vero e proprio distretto della gastronomia

di Fausto Piazza



«Italia sì, Italia no, Italia gnamme, se famo du spaghi
Italia sob, Italia prot, la terra dei cachi
Una pizza in compagnia, una pizza da solo
Un totale di due pizze e l'Italia è questa qua»
(Elio e le Storie tese, "La Terra dei Cachi")

La cucina italiana patrimonio Unesco dell'umanità ormai è un tormentone, ne parlano tutti e in tanti ne rivendicano il merito. E nessuno può disconoscere l'orgoglio e l'euforia del Bel Paese a tavola. Oltre a sbandierarlo, adesso che ce ne facciamo di questo titolo? Ne parliamo con il ravennate Franco Chiarini, infaticabile gourmet, fine degustatore e conoscitore di ingredienti e preparazioni culinarie, già tra i fondatori di Slow Food e di ChefToChef Emilia-Romagna, associazione di gourmet e cuochi, produttori e artigiani del cibo.

«Certo siamo un patrimonio mondiale ed è un bene – esordisce Chiarini – ma il rischio è di buttarla in retorica e di strumentalizzazioni propagandistiche, e poi di non capirne il senso profondo, restando alla superficie di una sorta di ricettario nazionale, del divismo creativo degli chef da copertina, oppure di tradizioni o categorie di tutela ingessate e anacronistiche. D'altra parte, bisogna ringraziare, invece chi, come Massimo Bottura, il cuoco italiano pensante oltreché spadellante, fin dagli esordi ha colto e coltivato un vasto sistema di relazioni nel mondo della gastronomia, che non è solo estro ma anche sostanza, intrecci fra dimensioni sociali ed economiche, oscillazioni fra alto e basso, miseria e nobiltà».

Perché c'è chi ci ha insegnato che nell'arco temporale non c'è solo la Grande storia ma anche innumerevoli Microstorie che rivelano varianti e mutamenti...

«Certo, è da tempo che anche l'identità gastronomica è stata svelata come serie di scambi e contaminazioni, che si sono evolute nel tempo. Paradossalmente si parla di "patrimonio immateriale" ma si tratta del concetto più ampio di "cultura materiale", in cui il mangiare, la cucina, hanno un loro primato. E questo metodo di comprensione lo dobbiamo alla scuola storica francese degli Annales del secolo scorso e anche a vari studiosi italiani, da Ginzburg a Camporesi da Meldini a Montanari, tanto per citarne alcuni...».

Quindi come interpretare questo riconoscimento mondiale?

«Cogliamo l'occasione e rendiamo esplicita questa sapienza e profondità di pensiero, queste ricerche, sul senso autentico del cibo e della cucina. Perché purtroppo sono molteplici, troppi, i protagonisti e gli addetti del mondo dell'alimentazione e della ristorazione incoscienti o refrattari a questa visione che va ben oltre i limiti del proprio mestiere. Oggi abbiamo il dovere di prendere in mano, anche in termini di sviluppo economico, la situazione delle reti sociali e professionali che ruotano intorno al cibo – contadini, allevatori, artigiani, industrie di trasformazione, commercianti, ristoratori, aggiungo architetti e medici specialisti in alimentazione, e infine consumatori consapevoli».

E poi che cosa si combina?

«Bisogna immaginare un progetto fondato su di un areale di diffusione e condivisione concreta di scambi, un territorio dove sperimentare i legami, le convenienze, le responsabilità. Prima si parlava di storie, attualmente gli interscambi nella filiera alimentare e gastronomica restano ancora troppo casuali, improvvisati, effimeri. Servirebbe una pianificazione più puntuale e sistematica, un'alleanza più solida e consapevole fra i vari attori del settore se vogliamo puntare a un futuro non occasionale. Non mi sembra ci siano tante altre strade...».

Ti riferisci a una sorta di distretto della gastronomia, sulla falsariga di altri settori dell'economia?

«Proprio così, perimetri di dimensioni territoriali dove ci sono le condizioni per ottenere profitto abbattendo i costi, anche sociali e ambientali, dove la domanda incontra efficacemente l'offerta. Dove però entrambe si fondano sulla richiesta e proposta di qualità. Che è un equilibrio fondamentale anche per "salvare" certi prodotti tipici della biodiversità, che altrimenti rischiano di scomparire, e riqualificare, ad esempio, il mercato (compresa la grande distribuzione) e la ristorazione».

E questo territorio potrebbe essere la Romagna?

«Beh, come dice l'etnologo e poeta Giuseppe Bellosi, "c'è domanda di Romagna", ed è una possibile prospettiva, come dicevo, di sperimentazione. In campo alimentare ed enogastronomico ha una filiera ricca ma ancora eccessivamente frammentata che però ha le potenzialità per fare squadra».

A proposito della Romagna della ristorazione, anche qui la retorica di caplet, tajadel e gardela, che vede i locali sempre pieni, non rende giustizia a una diffusa sommarietà e sciatteria dell'offerta culinaria...

«Secondo la cosiddetta "società signorile di massa", osservata dal sociologo Luca Ricolfi, la gente non rinuncia agli agi del consumismo, fra cui il privilegio di mangiar fuori appena può. Una consuetudine dove la qualità e cortesia in tavola sono relative, conta più la quantità e la convivialità. Il rapporto domanda e offerta allora tende al ribasso».

Torniamo a un progetto di valorizzazione e salto di qualità del campo agroalimentare ed enogastronomico, quali sarebbero gli obiettivi e i fautori?

«Uno è quello sociale che va dalla battaglia politica sul diritto all'alimentazione al contrasto alla povertà che non può prescindere da un intervento fattivo e concreto delle istituzioni pubbliche. Non si può limitare a interventi occasionali di certi ristoratori illuminati e solo al volontariato laico ma emergenziale. Quello che dovrebbe essere un piano sistematico oggi è delegato al mondo cattolico, con le pur encomiabili mense per i poveri. Ma non si risolve il problema delle diseguaglianze sociali solo con la carità. Tanto per fare un esempio, a Ravenna, l'iniziativa sperimentale sul "piatto sospeso" da donare a chi ne aveva bisogno in un locale o in un negozio gastronomico è fallita per mancanza di organizzazione e di sostegni pubblici e privati. D'altra parte, bisognerebbe educare i cittadini sul tema dello spreco alimentare e alla cucina di recupero degli scarti. Oggi ci si limita a delegare Hera alla raccolta differenziata del "rifiuto organico" per farne del compost».

E per il ramo della ristorazione e del consumo di cibi?

«Dopo varie ricerche in campo scientifico, sulla struttura e composizione biochimica delle materie prime, oggi sarebbe opportuno sfruttare e divulgare per chi sta in cucina le ricerche in campo medico e nutraceutico, cioè degli alimenti dotati di proprietà curative e preventive per la salute. Che potrebbe e dovrebbe chiarire tutte le problematiche legate ad allergie e intolleranze a materie prime alimentari come cereali, formaggi, latte crudo, tanto per fare qualche esempio, senza sottovalutazioni ma anche senza allarmismi privi di fondamento».

«La politica deve occuparsi anche di diritto all'alimentazione e contrasto alla povertà: a Ravenna l'iniziativa del "piatto sospeso" è fallita, senza sostegni pubblici e privati...»

E come fare con la base produttiva e di trasformazione delle materie prime?

«La dimensione e funzione economica primaria è importantissima ma non può prescindere oggi e in futuro dalla sostenibilità ambientale e biologica. La salvaguardia della biodiversità e della salubrità dei prodotti è una premessa fondamentale. Sono le radici e la struttura dell'albero dell'alimentazione ed è stupido e controproducente inquinarne il legno o segare il ramo sui cui sediamo e fondiamo la tavola che vogliamo buona e sana».

E che fine farà la "cucina di casa", l'alimentazione domestica?

«È già estinta, perché non c'è più la famiglia, o almeno quella che conoscevamo un tempo. Si abita magari sotto lo stesso tetto ma ci sono tempi e modi diversi di cibarsi, esigenze molteplici, problematiche di intolleranze alimentari o ideologie salutiste. C'era un'economia e una praticità alimentare che oggi è impossibile da perseguire e conciliare. Bisognerà rivedere e ripensare anche a questo fattore dirompente, con la progressiva scomparsa delle nonne e delle mamme casalinghe. Altro che retorica o nostalgia della famigliola riunita attorno al desco della buona cucina italiana, romagnola nel nostro caso».

Slow Food: «Ora tocca a noi educare alla convivialità»

«Anche la nostra comunità ravennate - dichiara Angela Rosa, presidente di Slow Food Ravenna Aps - oggi ha un motivo di gioire, come tutto il movimento internazionale di cui siamo una piccola parte, per il riconoscimento della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'umanità. Desideriamo ringraziare il professore Massimo Montanari per il suo fondamentale contributo a questa candidatura. E tutti gli amici di Casa Artusi di Forlimpopoli con i quali abbiamo condiviso questa vigilia di attesa. Ora sarà responsabilità nostra trasferire al mondo, ma a partire dalla nostra realtà locale, quel mosaico di valori e non di ricette, che ci ha permesso di arrivare ad un risultato così prestigioso. Ci aspetta un enorme lavoro di educazione alla convivialità, di rispetto per chi ci consente di mangiare e bere cose buone e voglia di fare scelte sempre più volte a preservare la nostra salute e quella dell'ambiente».

AI FORNELLI

Lo chef stellato sceglie gli spaghetti al pomodoro: «Un piatto mondiale che è uscito dalla cucina per diventare anche arte»

Il ravennate Alberto Faccani guida il Magnolia da 22 anni: «Nel futuro della nostra cucina mi auguro ci sia sempre di più la capacità di valorizzare i produttori tipici dei territori»



«Il riconoscimento Unesco alla cucina italiana rende visibile una serie di caratteristiche che c'erano già, ma restavano invisibili». È l'opinione del ravennate Alberto Faccani, chef patron del ristorante Magnolia, aperto nel 2003 a Cesenatico e trasferito a Longiano nel 2022 (una stella Michelin dal 2005 e due dal 2017).

«La cucina non è solo ricette – continua il 50enne –. Ci sono la biodiversità, i paesaggi, le tradizioni, le culture. E poi c'è tutto l'amore con cui ci si riunisce a tavola per condividere momenti e prendere anche decisioni importanti per le nostre vite».

Dovendo scegliere un simbolo più emblematico di altri per la cucina italiana, Faccani va sicuro sullo spaghetto al pomodoro: «È un'icona che è arrivata fino alla pop art. Rende omaggio al territorio e agli ingredienti». Per chi si aspettava che la scelta cadesse sul cappelletto, c'è una spiegazione: «È un patrimonio della Romagna, molto regionale. Lo spaghetto al pomodoro è mondiale».

Ma quanto pesa la cucina romagnola nel bilancio di quella italiana? «È un'espressione regionale e quindi vale un ventesimo come ogni altra cucina regionale. Ognuna ha un bagaglio». Escludendo quella di casa di cui è un ambasciatore, Faccani ha una predilezione per le cucine del centro-sud Italia: «Per un discorso di mediterraneità, ma non disdegno l'uso del burro che invece è più del nord».

Anche per uno chef stellato c'è sempre qualcosa da scoprire o da approfondire nel vasto repertorio della tavola italiana: «Ultimamente mi sto interessando molto ai piatti di recupero, quelli fatti con gli ingredienti non più freschi. Dalle nostre parti ci sono i passatelli, di recente ho scoperto delle polpette con il pane di Altamura che sono dei canederli rivisti. Il recupero degli scarti è sempre un tema affascinante. Con le bucce di frutta e verdura si può fare un fondo ristretto e magari aggiungere un po' di umami con alghe o basi fermentate».

Il ravennate invita a tenere alta l'attenzione sul rischio di chi vorrà approfittarsi della visibilità ulteriore data dal timbro Unesco: «Aumenteranno i casi che potremmo definire di pubblicità ingannevole che sfrutta il nome italiano per rifilare prodotti non genuini. È sempre successo e l'unica risposta sta nei controlli».

Per il futuro della cucina italiana Faccani si augura una sempre maggiore capacità di valorizzare il lavoro di ciò che viene usato in cucina: «Il pescatore, il contadino, l'allevatore: sono mestieri che danno materie prime uniche per quel riconoscimento che abbiamo ottenuto. Lo spaghetto al pomodoro puoi farlo con tanti tipi di pasta, con tanti tipi di pomodori e qui sta tutta la forza della nostra cucina».

Andrea Alberizia

L'ASSOCIAZIONE

Bottura (CheftoChef): «Ogni piatto è poesia civile»

L'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi di cui fa parte anche Alberto Faccani – che riunisce i più rinomati cuochi e patron, i migliori produttori e fornitori di prodotti agroalimentari e i gourmet di riferimento della regione – esprime la propria soddisfazione attraverso le parole di Massimiliano "Max" Poggi e Massimo Bottura, rispettivamente presidente e vice.

Poggi: «La dimensione culturale della cucina la sentiamo ancora più nostra, per la parte almeno che l'Emilia-Romagna, crocevia fra nord e sud, fra areali mediterranei e mitteleuropei, ha e continua a praticare concentrando una cultura che è contaminazione anche fra oriente e occidente, fra mare e montagne, fra pianure e colline».

Bottura: «La cucina italiana non è una semplice somma di piatti o ricette. È un insieme di gesti, parole, silenzi e profumi che abitano la memoria collettiva del Paese. È un rito quotidiano che si ripete e si rinnova, che ricompone famiglie, generazioni, territori. Se osservato con occhi attenti, ogni piatto è una mappa del territorio, una dichiarazione d'identità, un atto di poesia civile. È il modo in cui un popolo racconta sé stesso al mondo, non coi monumenti o le parole, ma attraverso il sapore. E quando, intorno a una tavola, il gusto incontra la memoria e la bellezza si fa condivisione, allora sì, quella non è più solo cucina; è cultura, è vita, è l'Italia che ogni giorno si rinnova nel gesto più semplice e più rivoluzionario: cucinare per amore».



DALL'1 AL 24 DICEMBRE

VINCI UNA MONTAGNA DI PREMI

PARTECIPA AL CONCORSO: VINCI **Samsung**
E I BIGLIETTI PER LA CERIMONIA DI APERTURA
DI **MILANO CORTINA 2026**



Ogni 30 euro di spesa o 50 Punti Fragola (unico scontrino) **ricevi una cartolina per vincere migliaia di premi Samsung. In più, ottieni un diritto per partecipare all'estrazione finale di 100 biglietti per 2 persone per le Olimpiadi Invernali di Milano Cortina 2026.**
Buone feste e buona fortuna!

MILANO CORTINA 2026 MILANO CORTINA 2026

ESSELUNGA

PARTNER OF MILANO CORTINA 2026

LA SPESA È ANCHE ONLINE SU **ESSELUNGA.IT**

CONCORSO VALIDO DALL'1/12/25 AL 24/12/25. RISERVATO AI POSSESSORI DI CARTE FIDATY. MONTEPREMI DI € 16.755.000 (IVA INCLUSA). REGOLAMENTO NEI NEGOZI E SU ESSELUNGA.IT

ARMANDO TESTA

CULTURA E SPETTACOLI IN ROMAGNA&DINTORNI

RavennaeDintorni.it

Prezzo € 0,08

Reclam

R&D CULT

FREEPRESS n. 75 DICEMBRE 2025

ISSN 2499-0205



Un particolare di una celebre fotografia di Letizia Battaglia in mostra a Forlì

ARTE

In giro per mostre

Quattro pagine da conservare con alcuni consigli per le feste Partiamo da Letizia Battaglia a Forlì

In questo inserto centrale da conservare mettiamo in evidenza alcune delle mostre più interessanti che resteranno allestite per tutte le feste natalizie in Romagna (e oltre).

Partiamo qui di seguito dalla recensione della nostra Serena Simoni della grande personale di Letizia Battaglia a Forlì.

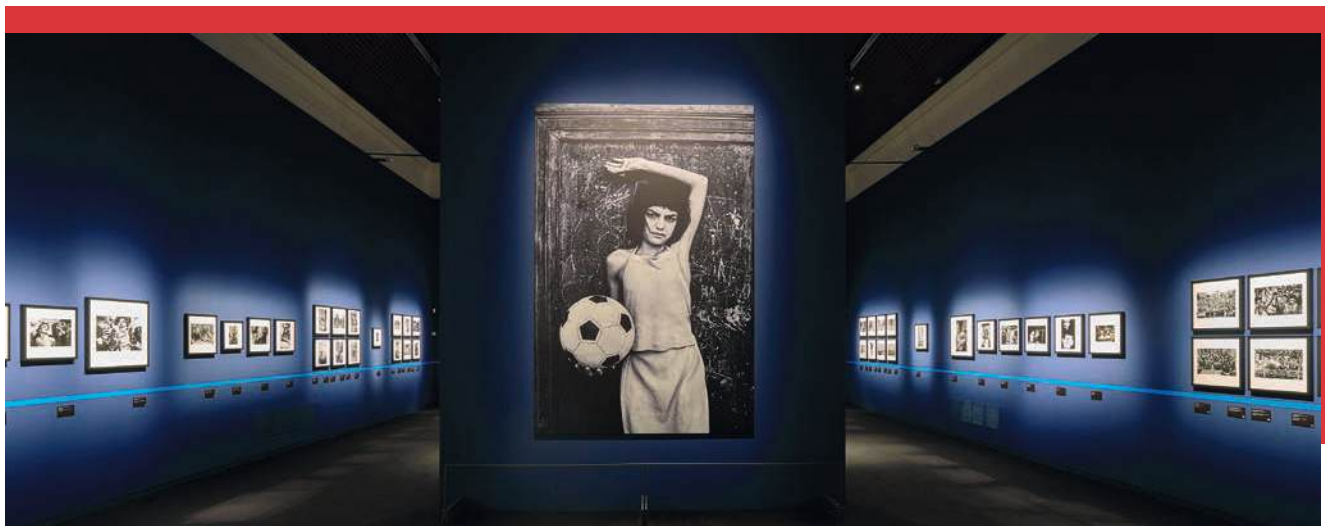
L'eccezionale lavoro della fotografa palermitana **Letizia Battaglia** (1935-2022) è condensato in una bella mostra al **Museo di San Domenico a Forlì** che raccoglie scatti memorabili, documenti, giornali, libri, in modo da restituire la poliedricità della sua attività nel corso di quasi 50 anni di professione che fu principalmente dedicata alla fotografia ma anche all'editoria, al teatro, alla partecipazione politica e all'attivismo; sintesi esauriente di una vita attiva che ha guardato in modo partecipe e consapevole all'Italia - e alla Sicilia in modo particolare - nel corso di decenni faticosi, bui, ma ricchi di pensiero politico.

Chi non ha vissuto quegli anni forse faticherà a contestualizzare alcune delle immagini in mostra che si sono invece sedimentate nell'immaginario delle generazioni dei boomers e di quelle precedenti: l'infilata di fotografie degli **omicidi di mafia** fra gli anni '70 e il 1992 - coloro che erano deputati, commissari, agenti delle forze dell'ordine, sindaci, giornalisti, giudici e semplici cittadini - rischiano per molti di essere solo nomi. Per altri è invece una nuova immersione nella storia vissuta, nel ricordo di quello che era un bollettino quotidiano di guerra. Perchè la mafia non era la protagonista dei film e le serie televisive di oggi, né tantomeno la versione più economica, altrettanto pericolosa, e meno appariscente di oggi. In quei giorni Letizia Battaglia, reporter per il quotidiano palermitano *L'Ora*, ha creato scatti impietosi, crudi, scomposti, quasi a sottolineare come la morte non avesse nulla di estetico ma un profondo senso di irriverenza per gli uccisi, per chi rimaneva, per chi credeva nello Stato e nella legge.

segue a pagina II



RD CULT
dicembre 2025



FOTOGRAFIA

La Rimini "proibita" di Tondelli nelle immagini di Pesaresi

Prosegue fino al 6 gennaio "Rimini proibita. Le parole di Tondelli nelle immagini di Pesaresi", mostra a cura di Jana Liskova e Mario Beltrambini che vuole raccontare quella città nascosta, vibrante e complessa, mettendo in dialogo due sguardi diversi ma straordinariamente affini: quello letterario di Pier Vittorio Tondelli e quello fotografico di Marco Pesaresi. Con oltre cento fotografie, molte inedite, a colori e in grande formato, l'esposizione costruisce un racconto visivo e letterario sulla Rimini di fine millennio. L'ingresso alla mostra, allestita ai Palazzi dell'arte di Rimini e non adatta ai minori di 16 anni, è libero.

Segue dalla prima pagina dell'inserto

Impossibile narrare come meriterebbero tutte le storie individuali dei morti che Battaglia immortala. Cito fra le decine solo Boris Giuliano - capo della squadra mobile di Palermo, ucciso a luglio 1979 da Cosa nostra: Letizia lo ritrae mentre lavora sulla scena di alcuni delitti di mafia. Poi, invece di congelare la sua morte nell'ennesima brutale fotografia, decide di riprendere la sua scrivania poco dopo l'omicidio: lo scatto verticale è sporco, non bilanciato, ma la forza dell'immagine arriva diretta e ha la forza di un addio struggente. Credo che **il segreto delle foto di Battaglia stia proprio nel suo rigoroso bianco e nero**, nella presa senza filtri e immediata degli avvenimenti dove la fotografa si qualifica prima di tutto come testimone partecipe: fotografando, lei diventa il mondo e il mondo diventa lei.

Il segreto delle foto di Letizia Battaglia sta nel suo rigoroso bianco e nero
E in uno sguardo rispettoso e fedele agli umili, ai bambini, alle contraddizioni

Prima di diventare quasi per definizione la fotografa della mafia, Battaglia passa alcuni anni a Milano. Possiede già esperienza da giornalista e fotografa ma è nel capoluogo lombardo - dove arriva assieme al compagno, il fotografo Santi Caleca - che comincia a utilizzare il mezzo fotografico in modo professionale. L'eccezionalità del percorso si configura anche in queste scelte: essere una donna che a Palermo abbandona un marito ossessivo e intraprende la strada per la libertà espressiva e di vita. Pensando a quegli anni e al contesto siciliano da cui proviene, si comprende immediatamente la potenza della rottura con gli schemi tradizionali del ruolo femminile.

A Milano collabora con numerose testate dedicandosi principalmente a temi di carattere sociale, prima di tutto alla **liberazione dei costumi sessuali**. In linea con il documentario *Comizi d'amore* che Pier Paolo Pasolini aveva girato nel 1964 per testimoniare l'immaginario e le pratiche sessuali di uomini e donne italiani, Battaglia si concentra non tanto sugli stereotipi sociali - messi in evidenza nella documentazione dell'amico regista - ma sulla divergenza dei comportamenti, soprattutto di donne e delle giovani adolescenti. In sostanza, la fotografa sceglie da che parte stare e se le parole dei suoi articoli risultano rassicuranti, quasi didattiche nello spiegare i mutamenti in corso, gli scatti oscillano invece fra dolcezza e provocazione. Immortala anche **Pasolini** restituendogli il piglio carismatico che possedeva, riprende **Franca Rame e Dario Fo** mentre partecipano alle assemblee affollate della milanese Palazzina Liberty sotto uno scrisicione - "Il quartiere decide" - oggi del tutto impensabile.

La vocazione civile e l'attivismo sono l'eredità che porta al suo rientro a Palermo nel 1974. Compagno di vita è adesso il fotografo Franco Zecchini con cui riprende a collaborare per il quotidiano *L'Ora*. Insieme fondano un gruppo e un laboratorio di fotografia mentre la **lotta alla mafia** diventa il tema principale del lavoro. Sostenere la guerra alla mafia non è solo scattare immagini dei morti e dei mafiosi, sorridenti nel loro completo senso di impunità o rabbiosi come **Leoluca Bagarella** al momento dell'arresto. Lottare significa anche partecipare alla fondazione di un centro di documentazione dedicato a **Peppino Impastato**, giovane giornalista ucciso dai mafiosi nel '78. Contemporaneamente Battaglia sviluppa uno sguardo attento sulla sua città, descritta attraverso i fasti delle classi sociali eredi del *Gattopardo* di Tomasi da Lampedusa e le miserie verghiane aggiornate agli anni '70 e '80. Gli scatti riprendono case crollate per il terremoto, dita infantili rosicchiate dai topi, lavoro minorile, occupazioni di senzatetto, pistole giocattolo donate ai bambini per la festa dei morti.

A metà anni '80 il suo lavoro viene sempre più spesso riconosciuto a livello internazionale mentre Battaglia decide di entrare in politica, diventando assessora nella giunta Orlando. Dopo la dolorosa scomparsa di Falcone e Borsellino nel 1992, segue la decisione di abbandonare per sempre le foto di mafia ma di imprimere un'accelerazione al cambio di passo di **Palermo**: fa costruire spazi comuni, centri di fotografia internazionali, accelerando la riqualificazione urbana e sociale. Inizia quindi una serie di **reportage dal mondo**, dall'Irlanda agli Stati Uniti, dall'Unione Sovietica alla ex Jugoslavia: protagonista degli scatti non è più la sua Sicilia ma in ogni immagine rimane la medesima capacità di sguardo. Quello che rimane rispettoso e fedele agli umili, ai bambini, alle contraddizioni del mondo.

Serena Simoni

"Letizia Battaglia. L'opera 1970-2020"- Fino all'11 gennaio; Museo civico San Domenico, Pazza G. da Montefeltro, Forlì; orari: ma-ve 9.30-19; sa-do e festivi 9.30-20 (24/12 e 31/12 9.30-13.30; 1/1 14.30-20; chiuso 25/12); ingresso: intero 12; ridotto 10.



TEATRO SOCJALE

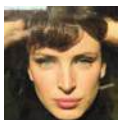
dall'16 gennaio al 27 marzo 2026

Si apre il sipario sulla seconda parte della 35^stagione


9 GENNAIO 2026
NUDHA & THE SOUL TRAIN
SOUL - ULTIMO APPUNTAMENTO PRIMA PARTE DI STAGIONE


16 GENNAIO 2026
BANCO DEL MUTUO SOCCORSO
TRIO ACUSTICO - ITALIAN PROG


23 GENNAIO 2026
GIORGIO CANALI & ROSSOFUOCO
UNDERGROUND


30 GENNAIO 2026
MARIANNE MIRAGE
CANTAUTRICE

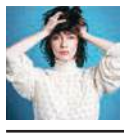

7 FEBBRAIO 2026
RAPHAEL GUALAZZI
CANTAUTORE


13 FEBBRAIO 2026
JAM REPUBLIC
MODERN FUNK



20 FEBBRAIO 2026
GUITAR NIGHT
WORLD MUSIC


27 FEBBRAIO 2026
TONINO CAROTONE
CANTAUTORE


6 MARZO 2026
PATRIZIA LAQUIDARA
CANTAUTRICE

APERTURA: 20.30 - INIZIO: 21.30
Abbonamenti a prezzi vantaggiosi
Info e prevendite: WWW.TEATROSOJALE.IT


13 MARZO 2026
JEFFREY FOUCAULT & BAND
FOLK


15 MARZO 2026
ENRICO RUGGERI IN ORCHESTRA
RECUPERO DATA PRIMA PARTE DI STAGIONE


20 MARZO 2026
POST ATOMIC ZEP
LED ZEPPELIN - OMAGGIO D'AUTORE


27 MARZO 2026
I MUSICANTI DI SAN CRISPINO
BUSKER BAND

PIANGIPANE (RA) VIA PIANGIPANE 153
Circolo ARCI - Ingresso Riservato ai Soci
www.teatrosocjale.it - Cell. 327.67.19.681
Teatro Socjale teatrosocjale

L'ARTISTA

L'omaggio della Romagna al "suo" Mattia Moreni

Il progetto espositivo diffuso di Claudio Spadoni: tre mostre in corso (a Bagnacavallo, Forlì e Santa Sofia)

La Romagna omaggia l'arte di **Mattia Moreni**, scultore e pittore pavese che ha vissuto gran parte del Novecento e che proprio in Romagna - a Brisighella, dove si stabilì nel 1966 e visse fino alla sua scomparsa nel 1999 - aveva trovato una seconda casa. È in corso infatti un progetto espositivo diffuso curato da Claudio Spadoni che vuole essere la più grande antologica mai dedicata all'artista, un viaggio tra le principali correnti del Novecento, dal neocubismo all'informale. Ad aprire il ciclo è stato il **Museo Civico delle Cappuccine all'ex Convento di San Francesco a Bagnacavallo**, dove la mostra "Dagli esordi ai cartelli", a cura di Davide Caroli e Claudio Spadoni sarà visitabile fino al prossimo 11 gennaio (l'ingresso è gratuito). Con oltre 40 opere provenienti da collezioni pubbliche e private, il percorso si concentra sui primi vent'anni della sua attività, periodo ricco di premi e riconoscimenti, segnato dalle influenze dei pittori nordici, del Liberty e dei Ferraresi del Quattrocento.

Il progetto prosegue poi in altre quattro sedi, per approfondire ulteriori momenti del percorso artistico di Mattia Moreni: al **Museo Civico San Domenico a Forlì**, sempre fino all'11 gennaio, sono esposte le opere che risalgono al periodo delle Angurie, a cura di Rocco Ronchi; alla **Galleria d'Arte Contemporanea Vero Stoppioni di Santa Sofia *(nella foto)***, ancora fino all'11 gennaio, saranno visibili gli Autoritratti e le opere conservate presso la Galleria, a cura di Denis Isaia; al **MAMbo – Museo d'Arte Moderna di Bologna**, infine, dal 30 gennaio al 17 maggio si rievocherà la grande mostra del '65 all'allora GAM curata all'epoca da Francesco Arcangeli, che rappresenta la prima personale di Moreni all'interno di un'istituzione pubblica, a cura di Pasquale Fameli e Claudio Spadoni.

Infine, sarà il **Mar di Ravenna**, dal 27 febbraio al 3 maggio 2026 a presentare le opere appartenenti al periodo della Regressione della specie e gli Umanoidi, a cura di Serena Simoni. Il catalogo edito da Dario Cimarelli Editore racchiuderà tutte le opere esposte nelle cinque sedi.



IN EMILIA



PER UNA GITA FUORI PORTA A FERRARA, BOLOGNA, MODENA O PARMA

Facciamo anche una rapida ricognizione fuori dalla Romagna, per alcune mostre (tra le tante) che valgono una gita fuori porta in Emilia. A **Ferrara** prosegue fino all'8 febbraio al Palazzo dei Diamanti la mostra "**Chagall**, testimone del suo tempo", con più di 200 opere, tra dipinti, disegni e incisioni, e due sale immersive *(in collegamento con la mostra su Chagall e il mosaico in corso al Mar, vedi pagina IV di questo inserto)*. A **Modena**, fino al 12 aprile, prosegue "L'ultima metafisica" mostra che riunisce cinquanta capolavori di **Giorgio de Chirico *(nella foto)***, nella nuova ala del Palazzo dei Musei, a cura di Elena Pontiggia. A **Bologna** fino al 15 febbraio Palazzo Fava ospita "**Michelangelo** e Bologna", una mostra che celebra i 550 anni dalla nascita di Michelangelo Buonarroti con un'attenzione particolare riservata ai soggiorni nella città felsinea. Per gli appassionati di fotografia, fino al 12 aprile gli scatti di **Steve McCurry** sono protagonisti in una grande mostra allestita a Palazzo Pigorini, a **Parma**, città che ospita in queste feste anche le mostre su **Dalì** (con oltre 80 opere tra disegni, sculture, ceramiche, boccette di profumo, incisioni, litografie, documenti, libri e fotografie) e **Giacomo Balla** (per la prima volta fuori dalla sede romana di appartenenza, in mostra oltre 60 capolavori provenienti dalla Galleria Nazionale d'Arte Moderna e Contemporanea).

LUGO

Fino al 25 gennaio il "ritorno a casa" di Esodo Pratelli

Prosegue fino al 25 gennaio alle Pescherie della Rocca di Lugo la mostra dedicata a Esodo Pratelli, artista romagnolo la cui vicenda creativa attraversa alcune delle stagioni più significative dell'arte italiana del Novecento. Curata da Elena Pontiggia e Massimiliano Fabbri con la collaborazione di Rita Romeo e Marco Pratelli, la mostra si intitola «Esodo Pratelli. Un ritorno a casa» e raccoglie una sessantina di opere tra dipinti, ceramiche e disegni di Esodo Pratelli (Lugo 1892 - Roma 1983); comprende tutti i suoi principali capolavori e abbraccia tutto il percorso dell'artista, dagli esordi simbolisti, con i suggestivi autoritratti giovanili del 1910 e del 1913, fino alla importante pur se breve stagione futurista.

TRERÈ wineart

DJ Ich
musica fino a tarda notte



Cenone di Capodanno

Antipasto
Bocconcino di Bufala con prosciutto crudo, lecca lecca di barbabietola, bruschettina al pomodoro fresco servito con salsa di yogurt e miele

Primi
Lasagnetta verde zucca e salsiccia
Strozzapreti al ragù bianco

Secondo
Nodino di vitello burro e salvia bagnato al pagadebit con piselli al prosciutto e patate al forno
Cotechino e lenticchie

Dolce
Coppa di crema chantilly con frutti di bosco
Acqua, vino in bottiglia offerto dalla casa, Caffè

75.00€ Adulti

30.00€ Bambini 4/12 anni
Squacquerone e piadina, tortelli o tagliatelle, cotoletta o salsiccia con patate

info e prenotazioni: 0546 47034 - 324 6686910

Az. Agr. Trerè - S.S. - soc. agr. via Casale 19 - Monticoralli - Faenza (RA)
Tel. +39 0546 47034 / +39 348 8089108 / +39 348 2685356
trere@trere.com - **www.trere.com**

RD CULT
dicembre 2025

RAVENNA

Non solo Chagall, le mille sfumature del mosaico, in una Biennale

La mappa dei principali eventi espositivi, in corso fino al 18 gennaio: dal maestro del Novecento alle riproduzioni su carta, dalle reinterpretazioni di Sikander e Mismar fino ai gioielli in vetrina al Museo Byron e del Risorgimento

Sono innumerevoli le mostre e gli eventi in programma anche nel periodo natalizio nell'ambito della Biennale di Mosaico Contemporaneo di Ravenna. In queste poche righe cerchiamo di passare in rassegna le principali mostre, tutto in corso fino al 18 gennaio 2026. Il programma completo invece è su *biennale.ravennacittadelmosaico.it*.

A partire da "Marc Chagall in mosaico. Dal progetto all'opera" al **Mar, il museo d'arte di via di Roma**, che approfondisce il profondo legame tra uno dei più grandi e amati maestri del Novecento e l'antica arte del mosaico (ne abbiamo parlato più approfonditamente sugli scorsi numeri, la recensione di Serena Simoni è anche su *Ravennaedintorni.it*). **Palazzo Rasponi dalle Teste** ospita invece due personali a cura della stessa Simoni e di Daniele Torcellini e in collaborazione con la galleria Valentina Bonomo di Roma. Le mostre hanno l'obiettivo di esplorare, e portare all'attenzione del pubblico, la presenza e il ruolo del mosaico nell'ambito di pratiche artistiche contemporanee e multidisciplinari che affrontano temi cruciali legati all'identità, alla politica e alle tensioni sociali del presente: Shahzia Sikander (1969, Pakistan) reinterpreta le tradizioni visive dell'Asia del Sud attraverso una prospettiva contemporanea; Omar Mismar (1986, Libano) è un artista multidisciplinare che indaga l'intreccio tra arte e politica, il tema del desiderio e l'estetica del disastro.

Nello spazio della Manica Lunga della **Biblioteca Classense** sono allestite invece le opere di artisti under 35 selezionati con il concorso GAeM – Giovani Artist* e Mosaico, in una mostra collettiva a cura di Sabina Ghinassi e Antonio Rocca. Il concorso, in collaborazione con Orsoni Venezia 1888 e Fondazione Cingoli, esplora le ricerche delle generazioni più giovani, sia nell'utilizzo di materiali e tecniche tradizionali, sia con proposte alternative e non convenzionali.

LONGIANO



L'OPERA COLLETTIVA COMPOSTA DA 100 MOSAICI 10X10 CM

Nell'ambito della Biennale di Mosaico di Ravenna, la fondazione Tito Balestra Onlus di Longiano, nell'entroterra cesenate, ospita, in una delle sale al piano terra del celebre Castello Malatestiano della cittadina, l'installazione "100x100 Mosaico", un'opera collettiva composta da 100 mosaici di piccolo formato (10x10 cm), realizzati da studenti ed ex studenti dell'Accademia di Belle arti di Ravenna, alcuni dei quali oggi artisti affermati e docenti attivi nel panorama contemporaneo. L'installazione, a cura di Silvia Naddeo, sarà visitabile fino al 18 gennaio.

Al **Museo Nazionale**, sempre a cura di Sabina Ghinassi (in questo caso con Eleonora Savorelli) in mostra circa quaranta opere di giovani artisti dell'Accademia Statale di Belle Arti di Ravenna che dialogano con gli spazi del museo.

Al **Museo Byron e del Risorgimento** sono invece esposti "Gioielli in micromosaico", a cura di Emanuela Bergonzoni, in mostra, nelle vetrine del palazzo (lato via Morigia, e liberamente visitabili negli orari di apertura), i prototipi realizzati dagli allievi dei corsi di Design del Gioiello dell'Accademia di Belle Arti di Ravenna.

La Biennale arriva anche al **Museo Classis**: a cura di Giuseppe Sassatelli, Fabrizio Corbara e Daniele Torcellini è la mostra dedicata alle riproduzioni su carta dei mosaici bizantini di Ravenna concepiti come strumento per la valorizzazione e per la documentazione del patrimonio musivo e per la sua divulgazione in tutto il mondo.

Agli **Antichi Chiostri Francescani**, a cura di Rosetta Berardi e Maria Grazia Marini, si potranno ammirare una selezione di opere realizzate dai soci dell'associazione internazionale mosaicisti e un particolare focus sull'opera di Mieke Ceusters, socia Aimc, selezionata dal curatore Torcellini.

Alla **NiArt Gallery** prosegue invece la mostra dedicata a "Spartà, L'ultimo bizantino", con cui la NiArt aggiunge un tassello importante alla ricerca sui maestri mosaicisti del '900.

Infine, è stata prorogata fino all'11 gennaio alla **Fondazione Sabe per l'Arte** "Tessere" a cura di Pasquale Fameli. La mostra pone in dialogo il lavoro di due artiste attive a Modena, Alice Padovani (1979) e Laura Renna (1971), che in modi differenti reinventano la tecnica del mosaico, costruita intorno al duplice significato della parola "tessere", che indica gli elementi costitutivi del mosaico e anche l'atto di intrecciare i fili.



IL NUTRIZIONISTA

«Rifiutare i latticini? Sono alimenti eccezionali I legumi aiutano a ridurre il consumo di carne»

I consigli di Marco Brancaleoni: «La dieta mediterranea oggi andrebbe rimodulata per assecondare lo stile di vita più sedentario. E limitare dolci e zuccheri». Superfood: «I nostri frutti rossi non valgono meno delle bacche di goji»



«La sfida che attende gli chef nei prossimi anni sarà quella di lavorare il meno possibile le materie prime, preservandone le qualità organolettiche e rendendole al tempo stesso appetibili attraverso impiattamenti e abbinamenti». La previsione arriva da Marco Brancaleoni, medico specializzato in malattie cardiovascolari con un master in Scienze dell'alimentazione.

Dottor Brancaleoni, quali sono le qualità della cucina tradizionale italiana dal punto di vista nutrizionale?

«La cucina tradizionale italiana è sinonimo di grande qualità, e questo grazie anche alle sue materie prime. Negli ultimi anni è stato fatto un lavoro di valorizzazione importante, dalla riscoperta dei grani antichi alla lavorazione delle farine, sempre più "grezze" e integrali, fino all'attenzione al chilometro zero e alle tipicità del territorio. Pensando alla Romagna, possiamo dire di essere molto fortunati: mare e colline ci offrono una grande varietà di materie prime ed è bello vedere le generazioni più giovani ritornare a coltivare i campi, preferendo la qualità alla quantità, riscoprendo "luoghi balsamici e tempi balsamici"».

Quali piatti della tradizione, spesso etichettati negativamente, sono in realtà salutari?

«Capita sempre più spesso di vedere persone che rifiutano latte e latticini. Escluse determinate intolleranze o allergie, invece, si tratta di alimenti eccezionali. Ovviamente è bene valutare la qualità e la tipologia di formaggio: la ricotta di capra, ad esempio, ha caratteristiche invidiabili dal punto di vista organolettico, è priva di caseina e ricca di lattoferrina e emoglobina. Anche i formaggi stagionati hanno ottime proprietà e andrebbero inseriti in una dieta bilanciata, come alimenti naturalmente fermentati e ricchi di aminoacidi».

Quali invece sarebbe meglio limitare?

«Tutti quegli alimenti raffinati e ricchi di zuccheri, tra cui i nostri dolci della tradizione. Siamo tendenzialmente golosi e tendiamo ad abusarne, ma dovremmo preferire alimenti più difficili da assimilare, in modo da prevenire i picchi glicemici. Prendiamo la pasta, caposaldo della tradizione italiana: un modo per consumarla limitandone le ripercussioni negative è quello di sceglierla di grano duro, cucinarla al dente, condirla con un filo d'olio e lasciarla raffreddare un po' prima di assaggiarla. Per quello che riguarda gli spuntini dei più piccoli, anche a scuola, un frutto è un ottimo sostituto delle merendine confezionate».

Per quanto riguarda il consumo di carne invece, esiste un modo per coniugare tradizione, salute e sostenibilità?

«Evitare la carne di animali allevati in batteria in favore di quella proveniente da piccole aziende. L'uomo è onnivoro per natura, ma il consumo di carne andrebbe limitato per questioni ambientali e di salute, oltre che modulato in base a eventuali problematiche personali. Consumare carne bianca un paio di volte a settimana è perfettamente accettabile, così come lo è il consumo occasionale di carne rossa. L'importante è mantenere una sana rotazione, visto che ne abbiamo la possibilità. I legumi, ad esempio, sono un ottimo alleato: in Romagna tendiamo a considerarli come un contorno, ma se associati a uova, pesce o verdure diventano un alimento base di una dieta equilibrata e completa».

Quando si parla di *superfood*, invece, si rivolge spesso lo sguardo a est, tra bacche di goji, alghe o miso. Ma esiste anche qualche superfood nostrano?

«Ne abbiamo tantissimi, ma come spesso accade ci dimostriamo più bravi a valorizzare ciò che viene dall'estero invece di quel che abbiamo in Italia. Sebbene le bacche di goji siano molto in voga, mirtilli, lamponi e frutti rossi dei nostri boschi hanno caratteristiche simili. In generale, dovremmo imparare a sfruttare al meglio le verdure del nostro territorio, seguendo la stagionalità. Nel periodo invernale spazio alle crucifere: broccoli, cavoli, cime di rapa, verze, ortaggi versatili e dalle proprietà antiossidanti che hanno poco o nulla da invidiare alle celebri bacche orientali».

Come sono cambiate le abitudini alimentari degli italiani negli anni e come si evolveranno in futuro?

«Negli ultimi tempi sempre più famiglie scelgono cibi pronti, e la tendenza è destinata a crescere. I ritmi sono sempre più frenetici e il tempo per cucinare è poco. Le aziende che preparano questi pasti dovranno alzare sempre di più la qualità, cosa che sta già accadendo, e orientarsi verso scelte non solo gustose, ma anche salutari. Nei prossimi anni troveremo sugli scaffali pasti pronti più bilanciati, con carboidrati di difficile assorbimento e grassi prevalentemente insaturi. Per il resto, non sono richiesti grandi cambiamenti: la dieta mediterranea su cui si basa la nostra alimentazione è eccezionale, ma andrebbe rimodulata secondo il dispendio calorico odierno. Alcuni abbinamenti e quantità potevano funzionare negli anni '60, quando il lavoro era principalmente fisico, oggi dovremmo restare più leggeri per assecondare lo stile di vita più sedentario e riscoprire il cibo non solo come nutrimento, ma come metodo di cura».

Il consumo di vino, messo spesso in discussione, è un aspetto della cultura italiana da tutelare o sarebbe meglio limitarlo?

«È una tipicità da conservare. Anche qui, però, qualità e quantità giocano un ruolo importante. A livello calorico un calice di vino conta dalle 90 alle 110 calorie. Non è poco, ma è comunque possibile consumarlo occasionalmente all'interno dei pasti. Il vino rosso poi è ricco di polifenoli, molecole organiche che fungono da antiossidante naturale. Così come per l'alimentazione la moderazione rimane fondamentale».

Maria Vittoria Fariselli

Specializzato in malattie cardiovascolari, un libro con il gastronomo ravennate

Laureato nel 1979 in Medicina e Chirurgia all'Alma Mater Studiorum di Bologna, Marco Brancaleoni è medico specializzato in malattie cardiovascolari. Nel tempo, la sua attenzione scientifica si è orientata alla sfera della nutrizione e della medicina complementare, con laurea in omeopatia e fitoterapia all'università di Urbino, e un master in Scienze dell'alimentazione alla Sapienza di Roma. Oggi, Brancaleoni è attivo sul territorio di Savignano e, negli ultimi anni, è in atto una collaborazione con il gastronomo ravennate Franco Chiarini (fondatore di Slow Food e responsabile del progetto Chef to Chef) che ha portato a una pubblicazione a quattro mani sul tema delle liliacee (agli, cipolle e scalogno di Romagna). A partire dal prossimo anno, l'idea è quella di tradurre questa affinità in una serie di incontri sul territorio, volti a coniugare il gusto e la tradizione culinaria all'aspetto medico della nutrizione.





LISTA DELLA SPESA

«Al supermercato si punta sui prodotti pronti, ma non si rinuncia alla qualità»

Delorenzi, titolare di due Conad, osserva il carrello dei ravennati: «I più giovani cercano gusti esotici»



Per quanto riguarda il cibo, i consumatori sono sempre più attenti, informati e consapevoli, anche in un contesto di riduzione del potere d'acquisto. È questo il quadro tracciato da Paolo Delorenzi (*nella foto*), titolare di due supermercati Conad a Ravenna (Superstore Galilei e La Fontana) e imprenditore della grande distribuzione con quasi 50 anni di esperienza: «I ravennati non rinunciano alla qualità in tavola. Certo, in alcuni casi si fanno delle scelte, e si acquista un prodotto in meno ma di qualità superiore. Chi proprio non riesce a far quadrare i conti a fine mese si rivolge ai discount, ma la maggioranza è sempre più esigente e orientata verso prodotti freschi, gustosi e di pregio».

Uno dei cambiamenti più evidenti tra le corsie è l'aumento di prodotti pronti, una risposta diretta a ritmi di vita e lavoro sempre più frenetici. «Cerchiamo di soddisfare questa necessità su due fronti – sottolinea l'imprenditore –. I piatti "pronti a cuocere" della macelleria e pescheria e le preparazioni della nostra cucina interna, che propone ogni giorno pasti completi e pronti al consumo». La direzione verso cui guardano i supermercati è infatti è quella di restituire al consumatore il senso del "fatto in casa", con l'immediatezza del banco frigo. In questa visione si inserisce anche la collaborazione del Superstore Galilei con l'Istituto Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, nata per valorizzare la tradizione gastronomica con piatti proposti a rotazione settimanale affiancati ai grandi classici della cucina romagnola, che restano i più amati dalle famiglie ravennati.

Agli estimatori delle eccellenze gastronomiche italiane però si contrappongono i gusti dei più giovani, spesso orientati verso sapori esotici, in particolare orientali: «Viaggiano molto e poi cercano quei gusti anche a casa – osserva Delorenzi –, ma la tradizione resta imbattibile». Lo stesso vale per il reparto vini: si compra una bottiglia in meno, ma di qualità superiore, con un'attenzione sempre maggiore al made in Italy.

In un contesto di nuove aperture e forte concorrenza come quello cittadino poi, chi è radicato sul territorio continua a puntare sul valore chiave della fiducia: «Si torna sempre nel proprio supermercato di riferimento – conclude Delorenzi – dove si trovano qualità, cortesia e un rapporto umano coltivato negli anni. È lo stesso meccanismo che tiene in vita le botteghe del territorio, e va preservato a ogni costo». (**ma.fa.**)

CERVIA

La ristorazione come attrazione turistica

La cucina italiana diventa protagonista di un nuovo progetto turistico sulla costa romagnola tra Cervia e Cesenatico. L'obiettivo è trasformare la ristorazione da semplice servizio a esperienza culturale ed emozionale, capace di attrarre visitatori e rafforzare la competitività della costa. Il progetto – promosso da Confcommercio Cervia e Confcommercio Cesenate in collaborazione con vari partner dei due territori – punta a realizzare una mappatura completa del settore, fotografando numero e tipologia di imprese, servizi offerti, livello di digitalizzazione, modelli organizzativi e capacità di innovazione. L'iniziativa coinvolge albergatori, pubblici esercizi, ristoratori e stabilimenti balneari. I soggetti coinvolti sono Federalberghi Cervia, Gatteo e Adac Cesenatico, Fipe Cervia e Cesenatico, Cooperative bagnini Cervia e Cesenatico e Ristoratori di Cervia e Cesenatico. La mappatura permetterà di valorizzare il peso economico e sociale della ristorazione nel sistema turistico, individuare opportunità di sviluppo e bisogni formativi, sostenere percorsi di innovazione, digitalizzazione e qualificazione dell'offerta a vantaggio di tutto il territorio. La presentazione alle imprese del territorio avverrà il 27 gennaio al ristorante Le Aie a Cervia. La raccolta dati prenderà avvio a febbraio e si concluderà entro aprile.

LA GASTRONOMIA

"L'ALMA IN CITTÀ": IL SUCCESSO GRAZIE ALLE RICETTE DI FAMIGLIA

In otto anni quadruplicato il personale Il titolare: «Per Natale impennata di ordini»



La sfoglia "riposa" sui tavoli dell'Alma in città

Le festività natalizie sono uno dei periodi dell'anno in cui la cucina italiana si esalta. Ne sa qualcosa Michele Foschini, fondatore della gastronomia "L'Alma in città" a Ravenna: «È una soddisfazione pensare che su tante tavole ci saranno i nostri piatti, a Ravenna ma anche fuori perché molti li portano nei ritrovi tra amici e parenti lontano da casa».

Cappelletti in cima alla lista degli ordini. Ma anche tagliatelle, tortelloni e lasagne. E gli arrosti. Tutto preparato a mano: «Le sfogline lavorano mattina e pomeriggio. Tutte le preparazioni sono fatte da noi partendo dalle materie prime che devono essere di qualità».

L'attività in via della Lirica è nata nel luglio del 2017 per volontà di Foschini come reazione a un momento della vita un po' travagliato: «Ci pensavo da tempo e mi sono buttato. Adesso sono orgoglioso dei risultati».

Strategia chiara da subito: «Proponiamo piatti che fanno parte della tradizione della mia famiglia, che mi preparavano mia mamma o mia zia Alma quando ero bambino». I risultati si vedono dai numeri: all'apertura c'erano due persone ai fornelli, oggi sono otto. «Devo ringraziarli tutti, uno per uno, per il lavoro che fanno: Marina, Anna, Angelica, Deanna, Chiara, Enea, Katia e Agnese».

Ai tavoli si mangia non più solo a pranzo, ma anche a cena: «Offriamo una proposta a costi contenuti per chi cerca un piatto come a casa».

ALIMENTAZIONE

INFOPROM

I consigli della nutrizionista per un Natale da vivere senza rinunce



«**Godersi le feste e i momenti di convivialità senza sensi di colpa** è fondamentale per mantenere uno stile di vita sano e sostenibile nel lungo periodo».

Non ha dubbi **Silvia Arveda, biologa nutrizionista attiva in tre centri a Ravenna**. Il suo lavoro infatti si basa su approccio empatico e multidisciplinare, che mette al centro il paziente e la sostenibilità su lungo termine delle sane abitudini alimentari, senza rinunce, privazioni e sempre alla ricerca dell'equilibrio.

«È molto importante anche non entrare in meccanismi di compensazione – spiega la nutrizionista – come saltare la cena dopo un pranzo importante o esagerare nell'attività fisica con l'idea di bruciare tutto ciò che si è assaggiato durante le feste». Il consiglio è quello di **restare più leggeri tra un incontro a tavola e l'altro**, limitando magari le quantità di alcolici fuori dai contesti sociali. L'**attività motoria** resta comunque consigliata, ma con la stessa intensità e nelle stesse modalità applicate nel resto dell'anno. «Il periodo festivo è anche l'ideale per scoprire "nuovi" alimenti come datteri o frutta secca, disponibili durante tutto l'anno ma particolarmente valorizzati a Natale – continua Arveda –. Ottimi anche come spuntino, per restare in clima festivo con scelte sane e nutrienti». Infine, tra gli alleati fondamentali del periodo invernale ci sono **tè e tisane**, da consumare caldi (anche leggermente zuccherati) o freddi, diluiti in acqua per darle un sapore più piacevole e aiutare a restare sempre idratati. **Dal 5 gennaio la nutrizionista tornerà operativa in studio**: «Nel frattempo però, godiamoci le feste e i bei momenti a tavola con i nostri cari».

Info: Dott.ssa Silvia Arveda cell. 349 245 5157



LA TESTIMONIANZA

Lo scrittore che non mangia maiale ma apprezza la “maialata”: «È sapienza culinaria di generazioni»

Tahar Lamri, tunisino naturalizzato italiano, ricorda l’impatto con la pasta ripiena: «Pesante come una dichiarazione d’amore non richiesta»

Di seguito riportiamo un estratto di un lungo post, dedicato al riconoscimento Unesco per la cucina italiana, pubblicato su Facebook da Tahar Lamri, 67enne intellettuale e scrittore tunisino naturalizzato italiano che vive a Ravenna.

Quando sono arrivato in Italia nel 1987, in Romagna, il primo incontro con il cibo fu uno schiaffo. La pasta ripiena – qui intendo i cappelletti – mi parve pesante come una dichiarazione d’amore non richiesta scritta su pietra. Mi ci volle un anno intero per abituarmi alla cucina italiana del nord. Dopo trentotto anni, non riesco ancora a mangiare gli gnocchi ad esempio. Alcuni amori restano impossibili, e va bene così.

[...] Poi, piano piano – perché le cucine si scoprono piano piano, come si scopre una lingua straniera o il volto di chi ami – cominciai a capire. Scoprendo, apprezzavo man mano l’incredibile varietà di questa cucina. Capivo che c’era una sapienza che si tramandava di generazione in generazione, ed è forse per questo che gli italiani a tavola parlano di cibo: non parlano del pranzo, parlano nel pranzo, attraverso il pranzo. Il cibo è il pretesto, il contenuto e la conclusione di ogni conversazione.

[...] Non mangio il maiale, e all’inizio gli amici insistevano con la dolcezza di un bulldozer: «Assaggia questo prosciutto». Non mangio il maiale, rispondevo. «Ma non è maiale, è prosciutto!». E davanti al mio rifiuto, sempre la stessa esclamazione tragica: «Non sai cosa ti perdi!». Qualcuno osò persino invitarmi alla “maialata”, la macellazione rituale del maiale in Romagna.



Con il tempo, però, ho capito il significato di quel «cosa ti perdi»: la sapienza culinaria di generazioni, la lentezza della stagionatura, il tempo fatto carne. Cose ora quasi totalmente perse nei nitriti e nelle nitrosammine industriali.

[...] Un giorno portai degli amici di Ravenna a Ferrara. Ottantotto chilometri, un’ora di macchina, due galassie gastronomiche. Mi chiedono, a me algerino: «Cosa si mangia qui di locale?». I cappellacci di zucca. Ordinano. Arriva il piatto. Assaggiano. Schifati: «Ma è dolce!». Richiamano il cameriere con l’indignazione di chi ha trovato un corpo estraneo nel piatto, rimandano indietro i tortelli e ordinano un panino al prosciutto. «Non avete assaggiato i tortelli di zucca all’amaretto di Mantova», dico esterrefatto, mentre loro addentano il panino con la soddisfazione di chi ha evitato una tragedia. Ottantotto chilometri. Troppo lontano per i loro palati. «La Romagna finisce dove comincia il dolce», mi sono detto.

Così quei piatti che mi sembravano pesanti all’inizio sono diventati i miei piatti preferiti. Sono stato conquistato dalla cucina italiana, come da un amore impossibile che poi diventa necessario, come l’aria. [...] La mia storia con la cucina italiana sarebbe molto lunga. È la storia di un amore. E come dice Flaiano: «I grandi amori si annunciano in un modo preciso: la prima volta che la vedi dici: chi è questa stronza?».

LA CURIOSITÀ



I CAPPELLETTI ANCHE IN INDIA...

Nella città indiana di Nuova Delhi, dove il 10 dicembre si è riunito il Comitato intergovernativo dell’Unesco per riconoscere la cucina italiana come patrimonio culturale immateriale globale, si mangiano anche cappelletti. Lo scorso febbraio il giovane imprenditore ravennate Lorenzo Lanzoni ha inaugurato “Mi piaci”, ristorante e pizzeria che vuole portare l’autentico gusto italiano in una delle più importanti città indiane. Accanto a Lanzoni c’è Harsh Rathore, conosciuto all’università e già socio nella gestione di tre ristoranti in Italia.
Il 10 dicembre i due ristoratori hanno incontrato il ministro degli Esteri Antonio Tajani, in India per la proclamazione Unesco.

SCUOLE

Concorso per le classi quinte dell’alberghiero, Gemos offre un contratto di 12 mesi

La cooperativa Gemos di Faenza, colosso della ristorazione collettiva (mense scolastiche e aziendali), ha avviato un progetto con l’istituto alberghiero “Artusi” di Forlimpopoli. Gli studenti delle classi quinte sono stati coinvolti in una competizione: le squadre hanno ideato un menù gourmet di quattro portate, valutato da una commissione di docenti e chef al Bistrò Rossini di Faenza. La squadra vincitrice ha ricevuto un premio di tremila euro in buoni acquisto e la possibilità di un inserimento professionale in cooperativa con un contratto iniziale di 12 mesi.

ROSEI MOTORS
Vendita Auto - Moto Multimarca
NUOVO ED USATO

VEICOLI USATI
Scopri la nostra selezione di veicoli usati di qualità superiore.
Ogni veicolo nel nostro inventario è stato attentamente selezionato e certificato per garantire prestazioni affidabili e soddisfazione del cliente.

COMPRIAMO AUTO
Vuoi vendere la tua auto? Vieni a trovarci per avere una valutazione del tuo usato, con pagamento sicuro ed immediato!

FINANZIAMENTI
Trova il veicolo dei tuoi sogni e scopri le opzioni di finanziamento su misura per te.
Forniamo soluzioni finanziarie flessibili per rendere il tuo acquisto conveniente.

ASSISTENZA CLIENTI
Offriamo assistenza clienti tramite telefono, chat online e email.
Siamo qui per rispondere a tutte le tue domande e risolvere i tuoi problemi.

GARANZIA ESTESA
Offriamo estensione di garanzia per darti ancora più sicurezza.

OFFERTE SPECIALI E PROMO
Resta aggiornato sulle nostre offerte speciali e promozioni stagionali.
Risparmia sul tuo prossimo acquisto di veicolo o servizio.

Ravenna, Via Reale 27/A - 349 8183806 - 333 2946241
alessandro@roseimotors.it - dennis@roseimotors.it
ORARI: da Lunedì a Venerdì 9:00 - 12:30 / 15:00 - 18:30 - Sabato 9:00 - 12:30

APAM RAVENNA
Agenzia Pratiche Auto e Autorasporto

Pratiche senza pensieri e Rinnovo patente facile

Competenza
Eseguiamo qualsiasi pratica relativa al settore auto, moto, trasporto merci e nautica, sempre aggiornati sulla più recente normativa.

Affidabilità
Da oltre 50 anni siamo la prima agenzia di Ravenna, scelta dai principali operatori di settore, aziende e privati.

Professionalità
Siamo Delegazione ACI e sede STA – Sportello Telematico dell’Automobilista, accreditati ACI/PRA e aderiamo ad Unasca, principale associazione di settore.

Ravenna, Viale Randi, 35 - **info@apamravenna.it** - Tel. 0544 401626 - 0544 402495 - Fax 0544 401101
Orari: da Lunedì a Venerdì 09:00 – 12:30 / 15:00 – 18:30 - Sabato (tranne luglio e agosto) 09:00 – 12:00

CERCHI CASA? QUI LA TROVI
RAVENNA trovaCasa www.trovacasa.ra.it
LA RIVISTA IMMOBILIARE DI RAVENNA E PROVINCIA
PROSSIMA USCITA GIOVEDÌ 15 GENNAIO
Per la tua pubblicità tel. 0544 408312

LA FOTO DELLA SETTIMANA

A cura di **Luca Manservisi**

I Cherubini del maestro Muti che suonano davanti al Papa



C'era anche un po' di Ravenna, lo scorso 12 dicembre, in Vaticano. L'occasione è stata la consegna del premio Ratzinger 2025 al maestro Riccardo Muti da parte di Papa Leone XIV. Maestro che si è esibito con l'Orchestra Cherubini, da lui fondata tra Ravenna e Piacenza, in un omaggio musicale al Santo Padre in vista del Natale e all'inizio del suo ministero petrino, davanti a seimila persone (un report della giornata è anche su Ravennaedintorni.it, a firma del nostro collaboratore Leonardo Ferri, presente a Roma nella delegazione ravennate). Una giornata indimenticabile in particolare per i tanti musicisti della particolare orchestra, che si pone come congiunzione tra il mondo accademico e l'attività professionale, formata da giovani strumentisti selezionati che, secondo uno spirito di continuo rinnovamento, restano nella Cherubini per un solo triennio.

SCUOLE

Settimana corta al liceo scientifico

Via libera dal consiglio d'istituto nonostante la contrarietà della maggioranza dei genitori

Nonostante la maggioranza delle famiglie si sia dichiarata contraria e gli studenti siano sostanzialmente spaccati a metà, il consiglio d'istituto del liceo scientifico Oriani (l'unico deputato a decidere) ha tirato dritto, approvando ufficialmente l'adozione della "settimana corta" (articolando l'orario delle lezioni su cinque giorni, dal lunedì al venerdì) a partire dal prossimo anno scolastico. Secondo la dirigente scolastica Aurea Valentini si tratta di «un segnale forte della volontà del nostro liceo di evolvere, mettendo al centro il benessere e la crescita formativa completa dei nostri ragazzi. Ringrazio tutte le componenti della comunità per il confronto costruttivo che ha portato a questa scelta, frutto della vera democrazia scolastica».

L'adozione della settimana corta – secondo il consiglio d'istituto – offrirà una serie di benefici: «Il sabato libero – si legge nella nota inviata alla stampa dal liceo – garantisce un riposo prolungato, essenziale per ricaricare le energie fisiche e mentali, combattendo lo stress e prevenendo il burnout scolastico. Viene ottimizzata la didattica implementando metodologie innovative come flipped classroom (metodologia di insegnamento che sostituisce le classiche lezioni frontali in presenza con video e contenuti multimediali e un autonoma preparazione a casa dello studente, ndr) project-based learning (per fare lavorare lo studente in modo autonomo e con senso di responsabilità, ndr) e le attività laboratoriali complesse; questo permette ai docenti di andare ancora di più oltre la lezione frontale, promuovendo l'apprendimento attivo. Inoltre la disponibilità del sabato può essere strategicamente utilizzata per l'organizzazione dello studio e/o per dare maggiore tempo per la vita sociale e familiare; il weekend libero offre agli studenti e alle famiglie un'opportunità unica per dedicarsi a sport, hobby, cultura, volontariato e tempo libero, contribuendo a un miglior equilibrio vita scuola».

INFANZIA



ALL'ALMAGIÀ BURATTINI E FESTA DELLA BEFANA

Prosegue all'Almagià di Ravenna la rassegna per famiglie "Le arti della marionetta" a cura del Teatro del Drago/Famiglia d'arte Monticelli. ***Nella foto*** il disegno di Arianna Fiducioso, 8 anni, scelto tra quelli realizzati al termine dell'ultimo spettacolo ("Fagiolino asino d'oro", andato in scena domenica 14 dicembre) nell'ambito della rassegna del "Piccolo giornalista", organizzata in collaborazione con la nostra redazione. Il prossimo appuntamento è per il **6 gennaio**, sempre all'Almagià. Dalle ore 16.30 laboratori a tema; dalle 17.30 spettacolo di burattini della tradizione, "Il grande incantesimo" del Teatro del Drago; di e con Mauro e Andrea Monticelli; musiche dal vivo di Andrea Missiroli, Andrea Napolitano e Gianluca Palma. A partire dai 3 anni. A seguire la festa, aspettando l'arrivo della Befana.

INCONTRI

Marta Brambilla Pisoni e il suo podcast sul Bataclan

Martedì 6 gennaio dalle 18 al Saretina di Cervia appuntamento con la conduttrice televisiva Marta Brambilla Pisoni che presenta il suo podcast "Bataclan – 10 anni dopo", in cui ripercorre la notte che sconvolse Parigi e l'Europa. Con l'intervento di Vic di Radio Deejay.

LA REPLICA

IN PRONTO SOCCORSO PER 33 ORE AUSL: «È STATO UN BREVE RICOVERO»

Le parole di Strada, direttore del reparto dopo il caso segnalato da R&D

Sul numero di Ravenna&Dintorni *del 4 dicembre abbiamo riportato la vicenda di una settantenne che ha trascorso 33 ore (27-28 novembre) al pronto soccorso di Ravenna dove era arrivata con l'ambulanza dopo una caduta accidentale sulle scale di casa (tre ferite di cui due alla testa, due costole e una scapola rotte). Riceviamo e pubblichiamo la replica dell'Ausl Romagna.*

Comprendo che "aspettare 33 ore in PS su una barella" sia una descrizione di un vissuto che desta molta preoccupazione e che debba essere segnalato. Preme a me tentare di dare contenuto clinico e assistenziale a quelle 33 ore, nonchè rammaricarmi del fatto che probabilmente il nostro Pronto Soccorso non è riuscito a testimoniare la dedizione professionale e l'attenzione diagnostica e terapeutica che sono state rivolte al bisogno della signora.
La signora viene accettata in codice azzurro alle 10, viene visitata dal medico di PS alle 12.45, viene medicata e suturata, le vengono richieste indagini radiologiche i cui referti sono disponibili verso le 16 e che mostrano varie fratture. La signora viene visitata dall'ortopedico alle 16.40 che immobilizza un arto superiore e richiede un approfondimento diagnostico mediante una TC della spalla e una successiva rivalutazione. La TC, refertata alle 22.30, oltre a confermare una frattura di scapola mostra altresì un reperto traumatico a carico della pleura e di una vertebra dorsale che necessitano di osservazione clinica e di valutazioni specialistiche di chirurgia toracica e neurochirurgia che vengono differite al giorno successivo per la stabilità clinica della paziente. La mattina del 28 novembre la paziente viene rivalutata dal medico di PS che richiede un approfondimento diagnostico sull'anca destra, che la paziente segnala dolorante, oltre che eseguire la rivalutazione ortopedica programmata e una valutazione di chirurgia toracica e un consulto telefonico con il neurochirurgo di guardia a Cesena. La radiografia dell'anca pone il sospetto di frattura del collo del femore. Viene richiesto approfondimento mediante una TC mirata che fortunatamente esclude la frattura di femore alle 13.30. La stessa mattina del 28 novembre alla signora vengono effettuati esami di laboratorio che mostrano una riduzione del potassio ematico che necessita, pertanto, di essere supplementato lentamente per via endovenosa. Nel pomeriggio del 28 novembre la paziente viene ulteriormente rivalutata dall'ortopedico, prosegue il reintegro del potassio, esegue controllo degli esami di laboratorio che mostrano l'avvenuta correzione del potassio ematico e, alla luce di un buon controllo del dolore, la paziente viene dimessa alle ore 19 con una prognosi di 20 giorni.
La dettagliata sequenza di eventi testé descritti testimonia il fatto che ad ogni ipotesi diagnostica possono succedere conferme o disconferme e che, in base alle une o alle altre, i clinici proseguono l'iter con l'unico scopo di comporre l'inquadramento definitivo dei problemi di salute del malato. Nella fattispecie questo inquadramento ha necessitato di tempo: meglio definibile come un "breve ricovero ospedaliero di sole 33 ore" piuttosto che di "un'attesa (vuota?) su una barella di PS".

Andrea Strada, direttore pronto soccorso

Apprezzo la disponibilità dell'Ausl di voler chiarire i fatti. Mi lascia perplesso – ma forse è solo differenza di linguaggio tra medico e giornalista – parlare di "ricovero" per un periodo trascorso su un letto/barella in un camerone con altri 8-10 pazienti, un bagno in comune per tutto il Ps e senza servizio refettorio. Il sospetto di una frattura all'anca, poi, è stato un lodevole scrupolo di un medico, che però è venuto solo a distanza di 24 ore dall'inizio di questo "breve ricovero" e dopo che la paziente aveva già camminato (circostanza nota al personale sanitario) perché non aveva segnalato dolore all'arto. E alle 3 di notte, dopo 17 ore, è stato detto alla paziente che poteva anche andare a casa per tornare il mattino seguente. Su una cosa sono d'accordo: la cortesia del personale non è mancata, ma non è passato il messaggio di quanto si stesse facendo e del perché non si stesse buttando tempo.

Andrea Alberizia

ECOMUSEO
DELLE ERBE PALUSTRI

Associazione Culturale
Civiltà delle Erbe Palustri

La terra della dolce vita
Romagna

Comune di
Bagnacavallo

La Capanna del Bambinello

dall' 8 Dicembre 2025 — al 31 Gennaio 2026

Mostra di presepi creativi e sostenibili

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



Orari di apertura
da Martedì a Venerdì
9:00 - 13:00
Sabato
9:00 - 13:00 • 15:00 - 18:00
Domenica
10:00 - 13:00 • 15:00 - 18:00



31 Dicembre 2025

FËSTA DE SCARTÒZ

Cena concerto di capodanno
con Vittorio Bonetti

ore 20.00 Locanda dell'Allegra Mutanda
Ecomuseo delle Erbe Palustri

Cultura e storia in tavola

Menù

Scartoz (cartoccio di benvenuto), Spoia lorda, Ris imbraghé,
Capocollo di suino al forno con polenta, Cotechino nostrano con lenticchie,
e purè di fave, Crema con torrone e crostino di panettone.
Frutta portafortuna di stagione, Acqua, vino e caffè

Brindisi di mezzanotte
Costo a persona €50.00
Prenotazione obbligatoria
Via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo



PRIMAVERA VILLANOVESE

RABÒJ

2026

29 MARZO — **26 APRILE**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
FINO AD ESAURIMENTO POSTI

MOSTRA MERCATO

Antiquariato • Modernariato • Collezionismo • Arte • Natura

Villanova di Bagnacavallo (RA)

0545.28.09.20 - www.erbepalustri.it
info.raboj@gmail.com - Eventuale recupero 03 maggio

Erbe Palustri Associazione Culturale
@ecomuseodelleerbe

Ecomuseo delle Erbe Palustri Etnoparco Villanova delle Capanne
Via Ungaretti, 1 - Villanova di Bagnocavallo
Tel. 0545 280920

L'INTERVISTA

Con *Ondine e altri sortilegi* il gruppo *archivia* cerca un nuovo pubblico per la danza d'autore

Il 22 dicembre all'Almagià un micro-festival curato da Zoe Francia Lamattina e Ida Malfatti, tra talk, laboratori performance e musica. «Ci siamo accorte che i giovanissimi delle superiori non hanno mai visto una coreografia»



Il gruppo "archivia" (foto Lorenzo Pasini)



Foto d'archivio di uno spettacolo di Monica Francia

Lunedì 22 dicembre, a partire dalle 16, il gruppo *archivia* e l'associazione CorpoGiochi Asd presentano all'Almagià il micro-festival *Ondine e altri sortilegi*, una giornata di talk, laboratori, performance e musica, rivolta ad un nuovo pubblico della danza di ricerca composto anche da giovani e giovanissimi. Ci raccontano di cosa si tratta le due curatrici del progetto, Zoe Francia Lamattina e Ida Malfatti.

Dopo il successo dello spettacolo *Fragolesangue* al Ravenna Festival dell'estate scorsa, "archivia" torna con un altro tipo di proposta, di cosa si tratta?

Zoe Francia Lamattina: «Quello di *archivia* è un progetto coreografico di ricerca, nato nel 2021, che crea un gruppo di autoformazione, particolare, perché non è un collettivo – pur facendo molte cose insieme – ma nemmeno un progetto di pura formazione in cui tutte noi impariamo da Monica Francia, coreografa di cui vogliamo trasmettere e trasformare il repertorio. *Ondine e altri sortilegi* è allora un primo passo, un piccolo squarcio di visione per mostrare al pubblico della città non solo i grandi progetti del gruppo di ricerca coreografica *archivia*, come appunto lo spettacolo *Fragolesangue*, ma anche le piccole onde che nascono, si agitano e si infrangono nell'ondata più grande. Durante la giornata del 22 dicembre saranno presentati alcuni esiti della ricerca autoriale delle artiste di *archivia* in una versione *site-specific* e strettamente connessa al laboratorio aperto a persone dai 15 ai 35 anni che si terrà nel pomeriggio».

La giovane età è sicuramente un aspetto importante di questo progetto.

ZFL: «Sì, il progetto è realizzato grazie ai finanziamenti dell'Avviso Youz Officina che si rivolge alla fascia d'età 15-35 e noi, a partire dalle scuole nelle quali teniamo i laboratori del metodo CorpoGiochi, stiamo incontrando tanti giovani e giovanissimi. Mi sono accorta che nessuno di loro è mai venuto al festival *Ammutinamenti*, ad esempio, o aveva mai visto danza al Ravenna Festival prima di *Fragolesangue*, che invece ha portato un sacco di persone giovani. Da lì ci siamo dette che i nostri spettacoli li vogliamo fare per il pubblico, non per le persone del settore, e le componenti di *archivia* si sono trovate d'accordo nel voler proporre i propri lavori personali a un pubblico reale, della città, che conosce poco o nulla, e soprattutto giovane. Questa cosa nel teatro, a Ravenna, c'è di più, essendoci da tanti anni la *non-scuola* delle Albe che crea un pubblico giovane, ma nella danza di ricerca no. Quindi abbiamo pensato che occorreva iniziare a fare qualcosa, partendo da un laboratorio, con un pubblico nuovo che si diverte, in una giornata che sia un momento di convivialità».

«Vogliamo creare qualcosa per il pubblico, non per chi è del settore»

Nello svolgimento del micro-festival il laboratorio e le performance appaiono molto integrati.

Ida Malfatti: «Una cosa da sottolineare nella composizione della giornata è proprio il fatto che abbiamo posizionato il laboratorio prima delle performance, ed è un laboratorio chiaramente accessibile e aperto a tutte e tutti ma volto a preparare proprio alla visione successiva. Quindi non è che si imparano questioni specifiche ma ci si prepara ad avere strumenti per vedere le creazioni e magari per non giudicarle come oggetti estetici che ti devono piacere o meno, ma come esperienze, esperimenti di qualcuna e qualcuno del nostro gruppo. Tutto il pomeriggio è come un filone, un grande flusso in cui si passa attraverso insieme, una dinamica molto liquida. Nel gruppo del laboratorio diamo come delle piccole regole, un kit di sopravvivenza, e poi ci facciamo un piccolo viaggio tra performance molto brevi, piccoli squarci di visioni. Ci piacerebbe che tutto il pubblico partecipasse al laboratorio e a tutto il programma del pomeriggio».

La programmazione si apre con un talk a cura di Scuola elementare di fotografia, com'è nata questa collaborazione?

ZFL: «Loro hanno un bellissimo gruppo di giovani che ne segue il lavoro e fanno sia eventi pubblici aperti a tutti (con presentazioni e inviti ad artisti anche molto noti), che una parte di laboratorio. Abbiamo pensato di collaborare con loro perché è molto interessante connettere il mondo della fotografia a quello della performance, perché scattare è una presa di posizione forte rispetto a come mi posiziono nello spazio. Li abbiamo invitati ad aprire la giornata con una presentazione da loro curata con gli artisti Angelo Vignali e Sofia Masini che esplorano il corpo come archivio vivente e la fotografia come materia da tagliare, piegare e riscrivere».

Il titolo del laboratorio è "allenamento per spettri", perché?

ZFL: «Al momento con *archivia*, nello specifico con il gruppo registico di *Fragolesangue*, ossia Ida, Monica Francia e io, stiamo facendo una ricerca sugli spettri, che da tanto tempo sono una questione molto importante nelle nostre pratiche e rappresentano la memoria del contatto, tutte le presenze invisibili con cui mi muovo. Il tema è il fulcro del prossimo progetto, al momento in lavorazione, in cui ci saranno vari soli con spettri. Qui vogliamo fare una piccola anteprima di questa ricerca tramite il laboratorio, continuare cioè la ricerca e portarla in scena non come sarà, ma con le e i partecipanti del laboratorio».

Il pomeriggio di *Ondine e altri sortilegi* si apre alle 16 con una conversazione a cura di Scuola elementare di fotografia dal titolo *Corpi Latenti. Le pratiche artistiche di Angelo Vignali e Sofia Masini*, cui segue alle 17 il laboratorio *allenamento per spettri*. Il laboratorio conduce all'azione performativa *soli con spettri* ed è gratuito con iscrizione alla mail recuperopratiche2022@gmail.com. Alle 19 ecco quindi *ondine e altri moti riottosi*, dialogo di presentazione del micro-festival con Zoe Francia Lamattina e Ida Malfatti. Subito dopo, alle 19.15, Alba Nannini Urabayen, Frani Dibiase e Roberto Leandro Pau, Ida Malfatti e Chiara Cecconello presentano gli esiti performativi della loro ricerca. A seguire, l'azione performativa *soli con spettri* con *archivia* e le partecipanti al laboratorio. Infine, dalle 20.30, ci sarà un momento di ascolto musicale a cura di R.Y.F. (Francesca Morello) con irruzioni di letture distese.

Alessandro Fogli

AGENDA SPETTACOLI



All'Alighieri rivive il mito degli Abba

Giovedì 8 gennaio (ore 21) al Teatro Alighieri arriva lo spettacolo *Abba Dream*, che ripropone lo stile inconfondibile degli abiti, le coreografie e i brani che hanno consacrato il gruppo svedese nell'Olimpo della disco music: canzoni eseguite interamente dal vivo (da *Mamma mia!* a *Dancing Queen* e *Waterloo*), costumi e luci che ricreano le indimenticabili atmosfere degli anni '70.

All'Astoria un tributo ai Pink Floyd

All'Astoria di Ravenna il 28 dicembre appuntamento con i Floyd Machine, uno dei tributi più apprezzati ai Pink Floyd, capace di ricreare con fedeltà le atmosfere uniche della storica band britannica.

Il musical "West Side Story" con Recondite Armonie

Martedì 23 dicembre (ore 21) al Teatro Alighieri va in scena il musical *West Side Story*, capolavoro di Leonard Bernstein, in una versione ridotta e compatta della durata di circa 70 minuti. Lo spettacolo unirà musica dal vivo, recitazione e canto, offrendo al pubblico un'esperienza intensa ed essenziale che mantiene intatta la forza narrativa ed emotiva del musical originale. Protagonista è l'Orchestra Recondite Armonie.

AGENDA TEATRO

Emilio Solfrizzi e Irene Ferri al Goldoni di Bagnacavallo con “L’anatra all’arancio”

Tratto dal testo di William Douglas Home e Marc Gilbert Sauvajon, dal quale fu realizzato anche un celebre film con Ugo Tognazzi e Monica Vitti, giovedì 18 dicembre (ore 21) va in scena al Teatro Goldoni di Bagnacavallo la seconda e ultima freplica de *L’anatra all’arancia*, interpretato da Emilio Solfrizzi e Irene Ferri, insieme a Ruben Rigillo, Beatrice Schiaffino e Antonella Piccolo. Prodotta da Compagnia Molière e Teatro Stabile di Verona, la commedia è diretta da Claudio “Greg” Gregori. La trama racconta di una coppia sposata da diversi anni finisce in crisi per colpa dalla personalità del marito, inaf- fidabile, incline al tradimento, alle bugie, all’infan- tilismo. Alle 18 gli artisti incontreranno il pubblico nel ridotto.

“The Barnard Loop” di Dispensabarzotti in scena al Masini di Faenza

Giovedì 18 dicembre (ore 21), nell’ambito della rassegna Teatri d’Inverno, arriva al Teatro Masini di Faenza *The Barnard Loop*, spettacolo finalista di In-Box 2024. La regia è di Alessandra Ventrella e Rocco Manfredi, quest’ultimo anche interprete insieme a Jacopo Maria Bianchini. Prodotto da Dispensabarzotti insieme a Teatro Necessario Circo, *The Barnard Loop* è un omaggio al mistero, all’imprevedibile, al destabilizzante, al surreale. Il lavoro è il ritratto intimo di un personaggio perennemente indeciso, stralunato e maldestro che non perde occasione per rivelarci tutta la sua fragilità.

Il Teatro dell’Albero porta a Faenza un lavoro sul “Cantico dei Cantici”

Venerdì 19 dicembre (ore 21) la stagione della Casa del Teatro di Faenza prosegue con *Mettimi come sigillo sul tuo cuore. Frammenti in scena dal Cantico dei Cantici*, del Teatro dell’Albero. Lo spettacolo di teatro contemporaneo vuole dare spazio alla musicalità del testo del *Cantico dei Cantici* per lasciarlo emergere in tutta la sua potenza evocativa. *Info: teatroduemondi.it.*

La compagnia Sea Dog Plus alla Casa del Teatro di Faenza con “C.I.U.R.M.A.”

Domenica 21 dicembre (ore 16) alla Casa del Teatro di Faenza va in scena lo spettacolo per famiglie *C.I.U.R.M.A. - Pendagli da forca*, della compagnia Sea Dog Plus. Silvio e Francesco sono due bambini “troppo cresciuti”, due adulti che volevano fare i pirati ma che sono diventati grandi senza realizzare nessuno dei loro sogni.

TEATRO



GLI SLOWMACHINE A CERVIA CON “NOTTI” OMAGGIANO DOSTOEVSKIJ

Con lo spettacolo di prosa contemporanea *Notti* della compagnia SlowMachine, prende il via venerdì 19 e sabato 20 dicembre (ore 21) il nuovo cartellone del Teatro Comunale “Walter Chiari” di Cervia. Uno spettacolo dalla forte tensione visionaria, un dialogo tra teatro, video e video live, realizzato partendo da una riflessione sul racconto *Le notti bianche* di Dostoevskij, passando attraverso *Amore liquido* di Bauman.

COMICO

IL TEATRO ALIGHIERI SI TRASFORMA NELL’OSTERIA GIACOBAZZI

Domenica 21 dicembre in scena anche Andrea Vasumi, i Masa e ospiti vari



Domenica 21 dicembre al Teatro Alighieri (ore 21) va in scena *Osteria Giacobazzi*, con Giuseppe Giacobazzi, Andrea Vasumi, i Masa e ospiti a sorpresa. Giacobazzi torna dunque alle origini, all’Osteria dove virtualmente tutto è iniziato. L’appuntamento all’Alighieri trasformerà il teatro nell’Osteria Giacobazzi, una fucina di storie, aneddoti atmosfere e umanità che ha forgiato lo stile di narrazione del comico. Lo spettacolo è un happening, ogni volta diverso, dove si alternano interviste, monologhi classici e nuovi, sperimentazioni, racconti di aneddoti di vita vissuta dal protagonista, performance degli ospiti invitati e qualche sorpresa.

TEATRO MUSICA

Enzo Decaro e gli Ànema celebrano Renato Carosone

Giovedì 8 e venerdì 9 gennaio **Enzo Decaro (nella foto)** e il gruppo **Ànema** portano in scena al Teatro Comunale “Walter Chiari” di Cervia *Renatissimo*, un omaggio a Renato Carosone con la regia di Paolo Bignamini. Decaro e gli Ànema tributano dunque uno dei più grandi autori e interpreti della scena musicale napoletana e italiana del secondo Novecento. Decaro, nella doppia veste di narratore e cantante, intesse lo straordinario racconto della vita artistica e privata di Carosone attraverso aneddoti comici e vicende biografiche incredibili e surreali. Gli Ànema reinterpretano Carosone proponendo un’originale versione strumentale dei suoi grandi successi. *Info: accademiaperduta.it.*

LO SPETTACOLO



MALIKA AYANE IN GENNAIO PER *BROKEBACK MOUNTAIN*

Da mercoledì 7 a venerdì 9 gennaio (ore 21) al Teatro Masini di Faenza *Brokeback Mountain* – basato sul racconto di Annie Proulx, adattato da Ashley Robinson e a vent’anni dal pluripremiato film omonimo – si trasforma in una sontuosa produzione teatrale con musiche dal vivo. Una “play with music” intima e spettacolare, in cui i brani originali di Dan Gillespie Sells, interpretati da **Malika Ayane** e una live band, si intrecciano in modo indissolubile alla storia, tracciando paesaggi sconfinati e dando voce al tumultuoso mondo interiore di Ennis e Jack. Nei ruoli dei protagonisti, due giovani attori dal grande carisma e con solide esperienze alle spalle al cinema e in teatro: **Edoardo Purgatori** (*Diamanti*, *Siccità*) e **Filippo Contri** (*Vita da Carlo*, *Amici per caso*).

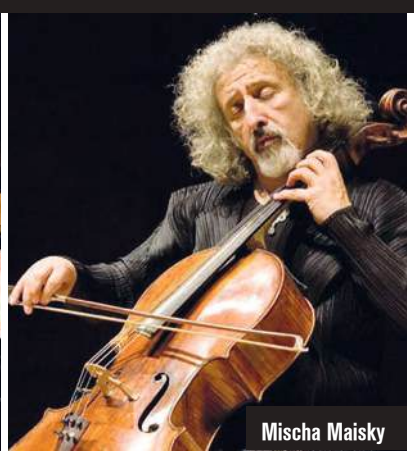
IN NEGOZIO TROVI
Spettacoli, Razzi
Fontane
(anche da interno)
SPETTACOLI PIROTECNICI PER:
MATRIMONI
FESTE / SAGRE
DISCOTECA
COMPLEANNI
MAZZARI
PIROTECNICA
Telefono 347 7646666
Via Faentina 73 | Via Trieste 111 - Ravenna
info@pirotecnicamazzari.it - www.pirotecnicamazzari.it

CLASSICA/1

Ecco la nuova stagione di “Ravenna Musica”

Il programma allestito dall’Angelo Mariani porterà all’Alighieri nomi del calibro di Angela Hewitt, Mischa Maisky e Arcadij Volodos


Angela Hewitt


Mischa Maisky

Tutto pronto per l’edizione 2026 della rassegna *Ravenna Musica* organizzata dall’associazione musicale “Angelo Mariani”, che conferma i tradizionali nove concerti al Teatro Alighieri (sempre alle 21), dal 3 febbraio al 9 maggio 2026, arricchendosi anche della nuova partnership con la Fondazione Accademia Internazionale di Imola “Incontri con il Maestro”.

Il concerto di apertura della stagione, il **3 febbraio**, documenterà il dialogo artistico fra l’**Orchestra da Camera di Mantova** e i solisti **Ilya Gringolts** (il vincitore più giovane del concorso “Premio Paganini”) e **Lawrence Power** (fra più importanti violisti contemporanei), per la *Sinfonia Concertante K364* di Mozart. Vincitore del Concorso Indianapolis, il violinista **Pavel Berman** sarà il protagonista del concerto del **12 febbraio** con **Vardan Mamikonian** al pianoforte, in programma musiche di Mozart, Prokofiev, Bloch, Ravel. Sul palco il **24 febbraio** saliranno poi **I Virtuosi Italiani** e la pianista **Anna Kravtchenko**, per un programma incentrato sui concerti per pianoforte: ascolteremo il *K467* di Mozart e il *concerto n.2* di Beethoven. Il **4 marzo** ecco quindi un altro pianista, **Roberto Cominati**, impostosi all’attenzione della critica e delle maggiori sale da concerto internazionali grazie al 1° premio al concorso “Ferruccio Busoni” di Bolzano. In programma musiche di Händel, Schumann, Ravel e Wagner. Pianoforte sempre protagonista il **18 marzo**, quando all’Alighieri arriverà **Arcadij Volodos** con un programma dedicato a Chopin e Schubert. Dal suo debutto a New York nel 1996, il pianista russo si è esibito in recital in tutto il mondo, con le orchestre più prestigiose. Proprio dalla collaborazione con la Fondazione Accademia Internazionale di Imola “Incontri col Maestro” n asce il concerto del **24 marzo**, con l’Orchestra ravennate **Arcangelo Corelli** diretta da **Jacopo Rivani** e la partecipazione del pianista 23enne **Alessio Lowenthal**, solista nelle *Variazioni Sinfoniche* di Frank. Da circoletto rosso la data del **13 aprile,** quando sul palco salirà **Angela Hewitt**, una delle più importanti pianiste concertiste al mondo, che offrirà al pubblico ravennate le complicatissime ma meravigliose *Variazioni Goldberg BWV 988* di Bach. Una new entry nel cartellone di *Ravenna Musica* 2026, **il 30 aprile**, è rappresentata dall’**Orchestra Filarmonica Marchigiana**, diretta da **Luigi Piovano**, con al pianoforte per il *Tirol Concerto* di Philip Glass **Marco Scolastra**, pianista estroso e naturale comunicatore. Completa il programma la *Sinfonia n. 4* di Beethoven. L’appuntamento conclusivo della stagione, il **9 maggio**, sarà dedicato al dialogo fra la **Filarmonica Arturo Toscanini** e il grande violoncellista lettone **Mischa Maisky**, allievo nientemeno che di Mstislav Rostropovich e Gregor Piatigorsky. In programma il *Concerto n.2 per violoncello* di Shostakovich e la *Sinfonia “Dal Nuovo Mondo”* di Dvorak.

Prevendite dal 12 gennaio, rinnovo abbonamenti fino al 20 dicembre, nuovi abbonamenti fino al 3 febbraio.

CLASSICA/2



I CONCERTI DELLA DOMENICA CHIUDONO CON IL BELTRANI MODERN PIANO TRIO

Ultimo appuntamento con i *Concerti della Domenica*, che il 21 dicembre (ore 11) porteranno sul palco della sala Corelli del Teatro Alighieri un gruppo di recente formazione, il Beltrani Modern Piano Trio, con in programma brani dei più famosi compositori italiani della seconda metà del Novecento. Il trio eseguirà dunque composizioni di Ennio Morricone da film come *Nuovo Cinema Paradiso* e *Il buono il brutto e il cattivo*, poi di George Gershwin, come *The man I love* e *I’ve got Rhythm*, di Nino Rota con la Suite da *Il padrino*, Ryuichi Sakamoto con *Merry Christmas Mr Lawrence*, e ancora Ezio Bosso, Astor Piazzolla, con diversi brani tra cui il celebre *Oblivion*, e Nicola Piovani con la sua *La vita è bella*.

CLASSICA/3

Accademia Bizantina al Goldoni con il concerto “...fatto per la notte di Natale”

Sabato 20 dicembre (ore 21) al Teatro Goldoni di Bagnacavallo la rassegna *Libera la Musica* ospita Accademia Bizantina (con Alessandro Tampieri direzione e violino) in un concerto pastorale dal titolo *…fatto per la notte di Natale*. Tra i brani in programma, il Concerto Grosso op. 6 n. 2 in Fa maggiore HWV 320 di Händel, Concerto in la minore per violino e archi Op 1 n 9di Tessarini, il Concerto Grosso op. 3 n. 6 in Mi minore di Geminiani, il Concerto per violino e archi TWV 51:B1 “per il Sig. Pisendel” di Telemann, la Sonata a tre Op. 5 n 5 in re minore di Locatelli e il Concerto Grosso op. 6 n. 8 in Sol minore “fatto per la Notte di Natale” di Corelli.
Alle 20, nel ridotto del Goldoni, il concerto sarà introdotto da *Gli artisti raccontano*, dialogo tra i musicisti dell’ensemble e il musicologo Bernardo Ticci.

LA NOVITÀ



ALLA DOMUS DEI TAPPETI DI PIETRA NOTE A LUME DI CANDELA

Nasce *Tappeti di Musica*, tre concerti a lume di candela alla Domus dei Tappeti di Pietra (due turni ogni volta, alle 18.30 e alle 21) preceduti da visite guidate. La rassegna si apre sabato **20 dicembre** con *Arie Barocche e Rock Ballads* del **Ten String Duo**, formato dal violinista Denis Zannani e dal chitarrista Andrea Candeli. Venerdì **26 dicembre** ecco poi *Non Solo Cinema*, in cui sacro, classico, contemporaneo e cinema si fondono grazie al sax di **Isabella Fabbri** e all’arpa di **Floraleda Sacchi**. Il nuovo anno si apre invece il **2 gennaio** con un concerto che celebra la contaminazione tra generi: in *Da Bach ai Led Zeppelin* ascolteremo il quartetto composto da **Aldo Capicchioni, Aldo Zangheri, Matteo Salerno e Anselmo Pelliccioni**. *Info: ensemblemariani.it.*

CLASSICA/4

Soavi Armonie si chiude al Mic di Faenza con un concerto natalizio

Domenica 21 dicembre (ore 11, ingresso gratuito) la rassegna *Soavi Armonie* si chiude al Mic di Faenza con *Buon Natale*, concerto dell’Orchestra e del coro Sarti Christmas band. Un appuntamento che unisce tradizione e gioia, perfetto per celebrare le festività natalizie in un’atmosfera di condivisione e serenità. Il concerto rappresenta il regalo della rassegna alla città, un momento di festa collettiva che chiude idealmente un percorso musicale di grande qualità e varietà.

Alla basilica di San Francesco il Concerto per la Natività

Domenica 21 dicembre (ore 18.30), nella basilica di San Francesco, il Coro Polifonico Jubilate, il Coro, i Solisti e l’Orchestra della Cappella Musicale della Basilica di San Francesco saranno i protagonisti dell’appuntamento natalizio Concerto per la Natività. Quattro maestri del barocco europeo si incontrano in un programma che celebra la varietà e la potenza espressiva della musica sacra e strumentale del Settecento: Jan Dismas Zelenka, Antonio Vivaldi, Georg Philipp Telemann e Georg Friedrich Händel.

In gennaio la Fanfara della Brigata Alpina Cadore



Sabato 3 gennaio (ore 21), preceduto nel pomeriggio da una sfilata cittadina, il Teatro Alighieri ospita, nell’ambito della rassegna *Capire la musica*, il concerto della Fanfara Brigata Alpina Cadore diretta da Domenico Vello, con la partecipazione del maestro Paolo Olmi. Come ai tempi della naja, questa banda esegue concerti basati quasi esclusivamente su di un repertorio di tradizione alpina e militare Italiana, sfilate e cerimonie ufficiali. Verranno eseguite musiche di Rossini, Verdi e Morricone.

L'EVENTO



ALL'ALIGHIERI I DERVISCI ROTANTI DI ISTANBUL OMAGGIANO FRANCO BATTIATO NELL'80° DELLA NASCITA

Sabato 27 dicembre (ore 21) al Teatro Alighieri il Süleyman Erguner Ensemble e i Dervisci Rotanti di Istanbul portano in scena un *Omaggio a Franco Battiato (1945-2025)*. Era il 1982 quando Battiato, nella canzone *Voglio vederti danzare*, citava i dervisci rotanti, e in questo 2025 – l'anno in cui il cantautore avrebbe festeggiato ottant'anni – i dervisci danzano a Ravenna: sono i Dervisci Rotanti di Istanbul e del Mevlana Ensemble di Süleyman Erguner, il gruppo che collaborava stabilmente con Battiato e con cui il cantautore siciliano si è esibito in uno dei suoi ultimi concerti nella città turca. Quella dei dervisci è una danza-cerimonia antichissima che l'Unesco ha riconosciuto Patrimonio dell'Umanità, un movimento mistico fatto di vorticose giravolte al suono ipnotico di flauti e tamburi per simboleggiare il moto degli astri. In scena, dodici performer sul palcoscenico tra musicisti e danzatori.

SOCJALE

A Piangipane un tributo a De André e Guccini e Marcello Sutera con Sulene Fleming

Venerdì 19 dicembre (ore 21.30) la prima parte della stagione del Teatro Socjale di Piangipane si chude con *De André & Guccini: Genova, l'Emilia e il West*, incontro in musica che permette di avvicinarsi a due dei più grandi poeti della musica italiana. A condurre questo viaggio sono le special guest della serata Juan Carlos "Flaco" Biondini (storico chitarrista di Guccini) e Ellade Bandini (batterista tra i più influenti in Italia che ha accompagnato entrambi in numerose tournée). Insieme a loro i Borderlobo, band ormai di casa al Socjale.
Il 20 dicembre (ore 21) al Teatro Socjale di Piangipane arriva il primo tour teatrale di Marcello Sutera, bassista e produttore romagnolo, con una lunga carriera da session man. Con lui, la guest star Sulene Fleming, cantante della band inglese Brand New Heavies.

CLUB/1



AL ROCK PLANET DI PINARELLA MINI-FESTIVAL E TONINO 3000

Il Rock Planet di Pinarella di Cervia saluta il 2025 con due serate. Domenica **21 dicembre** (dalle 21.15) c'è un mini-festival rock che vedrà succedersi sul palco **Packers, Allerta, WEL e Discomostro**. Giovedì 25 dicembre (ore 23) si festeggia invece il Natale con Tonino 3000. Il fondatore del collettivo Falafel Fazz Familia si esibirà con microfono, computer e tastiera laser su «brandelli di brani africani rimescolati per comporre inni disperati e mantra incoraggianti».

AGENDA CONCERTI

A Conselice lo show della Bernstein School of Gospel

Sabato 20 novembre (ore 21) il cartellone della rassegna C*ivico Off* al centro civico "Gino Pellegrini" di Conselice si colora di atmosfere natalizie con *A Christmas Welcome*, il travolgente show dei cantanti della Bernstein School of Musical, tra gospel, tip-tap e accenni hip-hop.

Al Mama's i Kissene Folk e il jazz di Tramontani-Pierfederici

Usuale doppio concerto nel weekend del Mama's Club: venerdì **19 dicembre** (ore 21.30) i **Kissene Folk** propongono in chiave scanzonata e coinvolgente i ritmi e le danze regionali d'Europa, arricchendo il tradizionale repertorio balfolk con brani originali, cantati in italiano. **Sabato 20** (ore 21.30) serata jazz con il duo **Riccardo Tramontani** al sax e **Marco Pierfederici** al piano.

AVANGUARDIA

TELLKUJIRA E ISTANTANEA ENSEMBLE AL LUPO DI LIDO DI SAVIO PER LA STAGIONE DI AREA SISMICA

Il 21 dicembre e il 4 gennaio arrivano due formazioni dedite all'improvvisazione e alla ricerca



Il periodo pre e post festivo di Area Sismica è caratterizzato da due concerti al Lupo di Lido di Savio. Domenica **21 dicembre** (ore 18) ci sono i **TellKujira**, all star band nata e cresciuta sotto l'egida della Emilia-Romagna Music Commission, composta da Francesco Diodati (chitarra), Francesco Guerri (violoncello), Stefano Calderano (chitarra) e Agnese Amico (violino). Il gruppo si concentra su improvvisazione e scrittura collettiva, instant composition, timbro, strumenti preparati e accordature alternative. Domenica **4 gennaio** la stagione riparte poi con l'**Istantanea Ensemble (nella foto),** formazione cangiante che nasce al Mercato Sonato di Bologna in seno al progetto Orchestra Senza Spine, con musicisti dediti ai linguaggi musicali contemporanei avente doppia residenza, a Bologna e a Ferrara. L'idea è quella di esplorare composizioni originali legate ai linguaggi della contemporaneità, varcando gli angusti confini dell'accademia e prestandosi anche a imprevedibili cortocircuiti con i mondi dell'improvvisazione, dell'elettronica, della danza, del video, della arti visive e performative, del teatro e della letteratura. *Info: areasismica.it.*

CLUB/2

Kolosso e Citrus Citrus al Bronson di Madonna dell'Albero

Ultimi due appuntamenti dell'anno al Bronson di Madonna dell'Albero. Venerdì **19 dicembre** (ore 21.30) ci sono i **Kolosso (nella foto)**, un ensemble di otto musicisti eclettici e visionari, cresciuti nell'humus culturale bolognese, tra linguaggi urban e improvvisazione. Sabato **27 dicembre** (ore 21.30) ecco quindi i **Citrus Citrus**, tra psichedelia, funk robotico e suggestioni folk da latitudini lontane.

Il Cisim chiude l'anno con Tontotronic e il pioniere DJ Gruff

Si chiude in musica l'anno del Cisim di Lido Adriano. **Venerdì 19 dicembre** (ore 21.30) tornano i **Tontotronic** (Nicola Peruch, Mattia Dallara e Matteo Monti) con la loro miscela di cosmic disco, elettronica multidimensionale e vibrazioni interstellari. Sabato **20 dicembre** (ore 21.30) ecco poi **DJ Gruff (nella foto)**. Sandro Orrù, in arte DJ Gruff, classe 1968, è tra i pionieri della old school hip-hop nazionale. Il solo fatto di aver fatto parte dei Sangue Misto lo rende un'icona sempiterna.



Cinema Mariani PELLICOLE D'AUTORE
DALAILAMA
Finalmente è giovedì
gio. 18: ore 21.00
FATHER, MOTHER, SISTER, BROTHER
ven. 19 - sa. 20: ore 18.30 - 21.00
dom. 21: ore 16.00 - 18.30 - 21.00
lun. 22 - mar. 23 - mer. 24: ore 18.30 - 21.00 | mar. 23: 18.30 V. O. S.

CERAMICA

Nuovo allestimento per la collezione asiatica al museo di Faenza

Il percorso espositivo mette in mostra circa 230 manufatti dal II secolo a oggi. Visite guidate gratuite



Continua il lavoro di riallestimento e arricchimento del percorso permanente del Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza. Il 13 dicembre ha inaugurato il riallestimento della collezione asiatica con ceramiche appartenenti a culture che hanno influenzato a lungo lo sviluppo della ceramica del mondo. L'Asia ha affascinato l'Europa entrando con i suoi canoni estetici nelle arti e, in particolare, nell'arte ceramica. Il riallestimento valorizza il grande patrimonio del Museo, con alcuni inediti provenienti da recenti acquisizioni.

Il nuovo percorso, curato da Eline van den Berg, ricercatrice di arte e cultura asiatica, con la collaborazione di Fiorella Rispoli e Roberto Ciarla, espone circa 230 manufatti dal II secolo (opere dalle Dinastie Han, Tang, Song, Ming, Qing) fino ad oggi, con diverse novità: un racconto organizzato per temi e l'inclusione nel percorso di opere d'arte contemporanea che hanno radici profonde nella pratica tradizionale.

Nel nuovo allestimento il racconto, abbandona la rigida narrazione cronologica, per concentrarsi su opere significative in grado di ricostruire i contesti storici, sociali e culturali, mettendo in luce vari aspetti, come ad esempio la loro funzione, il loro carattere distintivo e i procedimenti per la loro realizzazione.

Lungo il percorso sono previsti apparati multimediali in grado di fornire al visitatore un'esperienza virtuale di apprendimento emotivo. Essi verranno completati in primavera con l'inserimento di un touch screen per l'approfondimento di contenuti.

Per l'occasione verrà pubblicata una guida, edita da Silvana editoriale, della collana del Mic, utile per approfondimenti e contenuti di sala. Visite guidate incluse nel prezzo del biglietto domenica 21 dicembre e 11 e 18 gennaio, ore 16.

RICERCA SONORA

MAGMA ALL'EX CONVENTO DI SAN FRANCESCO CON THOMAS ANKERSMIT E I (SO)NICHE '25

Venerdì 19 dicembre serata di performance a Bagnacavallo



Venerdì 19 dicembre (ore 22) all'Ex Convento di San Francesco di Bagnacavallo Magma propone una serata dedicata alla ricerca sonora, con il concerto di **Thomas Ankersmit (nella foto)** e la presentazione Nel corso della serata sarà presentato *Stayer - Asynchronous Decays*, progetto di **KMRU** interpretato dall'ensemble **(So)Niche '25**, formato da cinque musicisti.
Ankersmit propone una performance a struttura libera e parzialmente improvvisata con il suo sintetizzatore analogico Serge Modular, unico strumento che utilizza dal vivo e in studio. Lavorando esclusivamente con i suoni grezzi di questo sistema vintage, Ankersmit esplora i confini tra il suono dell'elettricità pura e l'illusione di uno spazio o di un gesto acustico. Attraverso tecniche non convenzionali come feedback, interferenze e distorsioni di segnale, la sua musica unisce un'intensità viscerale a una percezione quasi tattile del dettaglio sonoro. *Info: magma.zone.*

TEATRO



MONI OVADIA A BAGNACAVALLO CON "CABARET YIDDISH"

Il Teatro Goldoni di Bagnacavallo il 21 dicembre (ore 20.30) ospita "Cabaret Yiddish", spettacolo di e con Moni Ovadia in collaborazione con Corvino Produzioni. Un intenso viaggio nella lingua, nella musica e nella cultura yiddish, quell'universo composito nato dall'incontro tra tedesco, ebraico e lingue dell'Europa orientale. Racconti, aneddoti, citazioni, canti e brani musicali in una forma che richiama il cabaret tradizionale, ma che si fa anche racconto civile e culturale.

MOSTRE

Al San Rocco di Fusignano gli scatti di Giovanni Zaffagnini

Venerdì 19 dicembre (ore 17.30) al museo civico San Rocco di Fusignano inaugura la mostra fotografica *Rigomma, luci vaganti nella fabbrica dismessa*, di Giovanni Zaffagnini. Al centro dell'esposizione c'è una serie di fotografie realizzate nel 1987 all'ex stabilimento Rigomma di Fusignano, dove ora sorge il centro commerciale "Il Faro". Gli scatti avevano finalità documentale, all'interno del piano di riqualificazione urbana dell'epoca, del quale erano il punto di partenza; immortalavano le criticità da risolvere.

INCONTRI LETTERARI

Peppe Servillo ospite di Salmastro a Cervia

Giovedì 18 dicembre (ore 20.45) il festival *Salmastro* prosegue al Teatro Comunale di Cervia con lo spettacolo teatrale *Marcovaldo*, che vede protagonista Peppe Servillo, con le musiche eseguite dal vivo da Cristiano Califano. Non è solo un omaggio a Italo Calvino nel centenario della nascita ma anche una riflessione seria ma non seriosa sul rapporto tra uomo e natura. *Info: 0544-979384.*

A Cervia Luciano Poggi e Maria Chiara Duranti

Sabato 20 dicembre (ore 17.30) alle Officine del Sale di Cervia i protagonisti dell'edizione invernale della rassegna *Cervia la spiaggia ama il libro* sono il giornalista Luciano Poggi e la docente universitaria Maria Chiara Duranti.

Riccardo Crosa presenta i nuovi romanzi a sala D'Attorre

Venerdì 19 dicembre (ore 18), alla sala D'Attorre di Casa Melandri, si terrà la presentazione dei libri *Rigor Mortis - La spada del dramma* e *Il risveglio del Narha - La saga delle terre senza estate* di Riccardo Crosa. La serata sarà condotta da Nevio Galeati. Crosa, siracusano e ravennate d'adozione, è illustratore e fumettista da oltre 35 anni. Ha collaborato con numerose case editrici italiane e straniere, tra cui Mondadori.

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 – 19.30

DAL 18 AL 21 DICEMBRE
MONTANARI
viale Mattei 30 - tel. 0544 451401;
COMUNALE 8 via Fiume Montone Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;
DANTE via Tono Zancanaro 169 (Lido Adriano) - tel. 0544 496826.

DAL 22 AL 28 DICEMBRE
ACABA
viale dei Poggi 82 - tel. 0544 61383;
COMUNALE 8 via Fiume Montone Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;
GUERRINI piazza Garibaldi 7 (Sant'Alberto) - tel. 0544 528110.

+ APERTURA TUTTI I GIORNI DELL'ANNO, FESTIVI COMPRESI, 24 ORE AL GIORNO
servizio diurno 8 - 22.30
servizio notturno a chiamata 22.30 - 8

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

+ Per info www.farmacieravenna.com

FIDO IN AFFIDO



LEONE

Questo cagnolone di 10 anni ha bisogno del vostro aiuto per un miracolo di Natale! A breve dovrà lasciare la sua casa, ormai vuota, e il suo destino è il canile. È quasi cieco e sordo, abituato in un cortile con un po' di riparo, chiede solo un posticino tranquillo dove passare gli ultimi anni di vita. Chiamate per conoscere Leone! Info: 349 6123736

ADOTTAMICI



NINA

Nina è una dolcissima gattina di 8 mesi, affettuosa e coccolona. È già sterilizzata e vaccinata e va d'accordo con gli altri gatti. Pronta per una famiglia che la ami davvero! Per conoscere Nina o avere più informazioni, inviate un messaggio al 351 5575151

LA GRAZIA
Colazione al Mariani
ven. 26 - dom. 28 - mar. 30 - gio. 1:
ore 10.30
Via Ponte Marino 19 • Ravenna Centro
www.cinemamarianiravenna.com •
PRENOTA IL TUO POSTO IN SALA!!!! 0544.37148

CONTROCINEMA



George Clooney e Adam Sandler reggono un film altrimenti anonimo

di **Albert Bucci**

In concorso a Venezia 2025 c'era un film molto atteso che ora potete vedere su Netflix, dopo una breve uscita in sala: ***Jay Kelly*** di Noah Baumbach, con protagonista George Clooney, supportato da altri interpreti del calibro di Adam Sandler, Laura Dern e Greta Gerwig. Di Baumbach ricorderete che è stato cosceneggiatore di Wes Anderson per *Le avventure acquatiche di Steve Zissou* (2004) e *Fantastic Mr. Fox* (2009); e soprattutto per i suoi film *Frances Ha* (2012), *Giovani si diventa* (2014), *The Meyerowitz Stories* (2017), *Storia di un matrimonio* (2019) e *Rumore Bianco* (2022), tratto dal romanzo di Don De Lillo: tutti film in cui a turno compaiono i suoi attori di riferimento Adam Driver, Adam Sandler, e soprattutto Greta Gerwig (sua compagna nella vita), regista del successo planetario *Barbie*, del quale è stato sceneggiatore.
Siamo a Los Angeles. Jay Kelly (George Clooney) è un famoso attore di cinema. È assistito dal fedele amico manager Ron (Adam Sandler) e dal suo staff personale, tra cui l'addetta stampa Liz (Laura Dern). Jay ha appena passato i 60 anni, è all'apice del successo ed è in forma, anche se i capelli grigi hanno bisogno di qualche ritocco. Ha un divorzio e due figlie grandi, ma la sua famiglia non è molto unita. Ha appena finito le riprese di un film, quando muore all'improvviso l'anziano regista Jim, quello che lo fece esordire e diventare famoso... Al funerale Jay incontra il vecchio compagno di recitazione Tim, che gli scatena ricordi quasi sepolti, e col quale finisce in rissa. Jay entra in crisi di identità, inizia a riflettere sulla sua vita e sulle relazioni con le figlie, con gli amici, con tutti coloro che sono entrati nella sua vita. Molla il film che deve fare, e parte per l'Europa insieme a Ron, rincorrendo la giovane figlia Daisy con la scusa di un premio alla carriera da ritirare in Italia, in Toscana...
Il film inizia con una citazione di Sylvia Plath: "Essere se stessi è una responsabilità infernale. È più facile essere qualcun altro o nessuno". E infatti il tema dominante è l'identità. Un viaggio dentro i ricordi alla ricerca della propria esistenza, ripensando ogni scelta fatta e ogni sua ripercussione. Una storia che nasce bene, ma che purtroppo alla lunga si trascina senza grossi eventi, supportata quasi esclusivamente dalla eccelsa bravura di tutti gli interpreti. C'è il tema caro a Baumbach delle relazioni disfunzionali e delle paranoie odierne, ma senza scoppi narrativi forti. Un film molto perbene e carino, ma senza rischi. Raramente cito altre recensioni, ma ce n'è una che mi sembra geniale nella sua universalità: "Ci sono tre tipi di film: quello bello; quello brutto; e quello che semplicemente volevamo che fosse migliore. *Jay Kelly* è un solido esempio della terza categoria." (David Fear, *Rolling Stones US*).

FIORI MUSICALI



Il 2025 ha portato sugli scudi due musicisti ravennati

di **Enrico Gramigna** *

Il 2025 musicale ravennate è davvero un anno giubilare. Senza voler essere blasfemi, bisogna, però, essere franchi e affermare che non ci sono tante altre parole simili a *giubilo* per indicare lo stato d'animo in provincia di Ravenna. Senza voler scomodare le consuete eccellenze del nostro territorio che hanno le loro vette massime nella dicotomia tra Ravenna Festival e Accademia Bizantina, quest'anno la provincia dallo «scudo d'oro all'aquila spiegata di rosso» si può fregiare di un notevole primato. Per ben due volte suoi artisti sono comparsi sulla copertina della più importante rivista musicale italiana: Amadeus. Questi due musicisti sono davvero la sintesi dell'espressione artistica della zona, capace di abbracciare sostanzialmente tutta la musica degli ultimi 500 anni. Si tratta, inoltre, di under-40 (non si possono chiamare più giovani, anche se oggi si dice che la maturità si sia spostata verso i 60...), un dato non da poco. Come qualcuno avrà intuito, si tratta due docenti di conservatorio e di valenti musicisti: **Chiara Cattani** e **Jacopo Rivani**, in rigoroso ordine alfabetico (e di cavalleria). La prima, faentina, ha visto la sua carriera prendere il largo tra l'Italia e l'Europa. Clavicembalista prima e direttrice poi, Cattani comincia studiando sodo e guadagnandosi il plauso di artisti di grande fama, tanto da essere inserita all'interno di produzioni prestigiose e ritagliandosi spazi importanti che la conducono ad affermarsi come concertatrice e bacchetta di spessore. È evidente ciò nella sua nomina, per il triennio 2025-2027, a direttrice musicale della prestigiosissima Accademia Montis Regalis di Mondovì, eccellenza italiana nell'ambito della musica antica.
La carriera del ravennate Rivani, invece, si sviluppa dapprima sul territorio, sia come trombettista sia come direttore. Fonda l'orchestra La Corelli con la quale suona per Ravenna Festival con repertori che spaziano dalla musica contemporanea a quella più leggera e, parallelamente, prosegue una carriera da operista che lo vede impegnato in tutto l'italico stivale, indulgendo specialmente nei grandi teatri del Lombardo-Veneto.
Due musicisti dalle carriere lontane e per formazione e per svolgimento che, però, nel corso di qualche mese hanno l'onore di apparire sulla copertina della rivista di riferimento per la musica. Questo è motivo di vanto per tutto il territorio, nel quale questi (e tanti loro collaboratori) si sono formati e, perché no, un bel regalo da trovare sotto l'albero natalizio della cultura musicale.

** musicista e musicologo*

NdL - Nota del Lettore



Siamo nel momento d'oro per chi ama i libri

di **Federica Angelini**

Leggere, comprare, visitare. Il periodo natalizio per chi ama i libri è il momento d'oro dell'anno. Leggere cosa? Oltre ad alcuni libri in uscita proprio a fine anno che sono un po' garanzie come l'ultimo di **McEwan** *Quello che possiamo sapere* (Einaudi, traduzione di Susanna Basso) e il booker prize *Nella carne* di **David Szalay** (traduzione di Anna Rusconi, Adelphi), si può approffitare per recuperare titoli del passato. Per esempio *Slow Horses*, la serie arrivata alla ribalta grazie alla versione tv con Gary Oldman e ispirata ai romanzi di **Mick Herron** che Feltrinelli ha ripubblicato proprio quest'anno con nuove copertine (ma la stessa trduzione di Alfredo Colitto del 2018, quando il primo libro uscì con il titolo *Un covo di bastardi*). In una Londra divisa tra Regent's street e la "Casa della palude" che una casa non è, vediamo all'opera i "brocchi", ovvero agenti dell'MI5 che hanno commesso un errore per cui la loro carriera sembra irrimediabilmente compromessa. E già solo il ritratto di questi personaggi, la colpa che stanno espiando, il modo in cui vivono il loro fallimento varrebbe da solo l'esperienza. Poi però c'è anche un'Inghilterra incattivita, estremismi politici, il razzismo e un bello spaccato che pur risalendo al 2018 non ha perso nulla in attualità. Infine, come in ogni libro di spionaggio che si rispetti, ci sono segreti e parecchia azione. I volumi sono ora disponibili in audiolibri per la profonda voce narrante di Stefano Thermes.
Comprare, ovvero comprare regali ossia libri. La prima raccomandanzione, ovvia, è quella di andare nelle nostre bellissime librerie ravennati e rinunciare ad Amazon almeno in questo periodo dell'anno. Qui si possono ricevere consigli e pacchetti regalo e magari si possono anche scegliere autori locali, perché no? Qualcuno al volo di cui abbiamo parlato durante l'anno: **Danilo Montanari** con il suo bellissimo *Poco mossi gli altri mari* (Fernandel), sempre per chi ama i testi brevi c'è anche l'ultimo libro di **Eugenio Baroncelli** *Il cielo più pietoso è quello vuoto. Quindici voci di un'improbabile autobiografia* per Sellerio, per chi ama il genere noir invece consigliatissimo è *Lascia stare i morti* (Ponte alle grazie) di **Claudio Panzavolta**. Per il fantasy da non perdere **Riccardo Crosa** che ha raccontato il suo *Rigor Mortis* in due romanzi, usciti entrambi quest'anno. Per la saggistica ovviamente **Eraldo Baldini e Giuppe Bellosi** tornati in libreria con *Tenebroso Natale* (ma la produzione di Baldini su tradizioni e storia del nostro territorio è sterminata e ce n'è davvero per tutti gli interessi). Per il nuovo libro di **Matteo Cavezzali** si dovrà invece aspettare gennaio. Per i ragazzi, chiedete le ultime uscite di **Linda Traversi e Alice Keller**. In generale, fidatevi, come dicevo, dei nostri librai!
Visitare. Cosa? Ma le biblioteche, naturalmente. In particolare, alla Classense fino al 17 gennaio sarà in corso la straordinaria mostra *La Libreria dei Camaldolesi a Ravenna*, un'occasione per ammirare contenuto e contenitore così come a Faenza dove è in corso *Nel nostro piccolo*, un viaggio tra i libri per ragazzi della Manfrediana. Ecco, per il 2025 è tutto. Buone feste e buone letture a tutti!

FULMINI E SAETTE

"Country death songs" (Faenza) di Adriano Zanni



L'INTERVISTA

«I vini sono i figli del territorio A Capodanno brindiamo con una "bolla" romagnola»

Adolfo Treggiari è il presidente della sezione locale dell'Associazione Italiana Sommelier: «Albana e sangiovese perfetti per un menù romagnolo delle feste. Rivelazioni a prezzo contenuto? Dall'Oltrepò Pavese o dalla Calabria»

di Maria Vittoria Fariselli

«I vini sono i figli del territorio, ne raccontano la storia, la cultura, le tradizioni». Parola di Adolfo Treggiari, sommelier dal 2010 e presidente di Ais (Associazione Italiana Sommelier) Romagna dal 2022. Nella vita lavora come ingegnere elettronico, ma la sua passione per l'enologia affonda le radici già nell'infanzia: «A casa mia, fin da piccolo, ho sempre trovato una bottiglia di vino sulla tavola apparecchiata». Per lui il vino non è solo gusto o tradizione, ma uno strumento di lettura del territorio.

L'associazione organizza corsi per gli appassionati formalmente riconosciuti dal ministero e divisi in tre livelli. Il primo si concentra sui metodi di produzione, il secondo è improntato sulle degustazioni, con una panoramica sulle tipicità regionali italiane, mentre l'ultimo livello esplora gli abbinamenti con il cibo: «Il nostro fiore all'occhiello, un binomio sempre più importante nel mondo del food».

Partendo proprio dagli abbinamenti, e pensando al periodo festivo, quali vini locali affiancherebbe a un menù della tradizione romagnola?

«Pensando agli immancabili cappelletti con brodo di cappone, direi che la scelta più azzeccata è un Romagna Albana docg. Secco, dalla giusta consistenza e acidità per "sgrassare" il brodo. Il secondo piatto è solitamente il lesso bollito, perfetto con un sangiovese superiore: anche questo leggermente acido, perché giovane, con una buona persistenza tannica per bilanciare l'untuosità delle salse che accompagnano la carne. Infine, il dolce: se si opta per il pandoro, meglio orientarsi su un albana dolce doc. Se però si rimane in Romagna, con la zuppa inglese, meglio un rebola doc passito».

E per chi preferisce un menù più moderno anche durante le feste, uscendo anche dai confini della Romagna?

«In questo caso possiamo immaginare un passatello asciutto con formaggio di fossa, perfetto con un bianco montano, come un kerner o comunque un'etichetta altoatesina: morbida, persistente, perfetta per contrastare la sapidità del formaggio. Come secondo, un arrosto di mora romagnola accompagnato da un chianti classico toscano, capace di assecondare la potenza e l'importanza del piatto».

A Capodanno, invece, si aspetta il tradizionale brindisi di mezzanotte. Quale potrebbe essere un'alternativa al solito Franciacorta?



«Consiglierei una bolla romagnola da uve trebbiano o da uve albana. Una scelta più modaiola ma comunque interessante potrebbe essere un sangiovese rosato vinificato in Romagna. È importante ricordare che la bollicina deve essere dolce solo se abbinata al dessert, ma per un brindisi di mezzanotte o a inizio pasto possiamo scegliere anche un brut».

Qual è per lei il "vino delle feste", l'etichetta speciale che non può mancare nella sua cantina?

«Nebbiolo di Valtellina superiore. Un vino che ti fa pensare alla montagna. Avvolgente in bocca, persistente. Da gustare rigorosamente senza accompagnamento. Un vino da meditazione...»

Una buona alternativa che si distingue per il rapporto qualità prezzo invece quale potrebbe essere?

I dieci vini segnalati nell'edizione 2026 della guida Ais Vitae

Sono dieci i vini romagnoli premiati dalla guida Ais Vitae 2026. Due nella categoria "Vini innovativi/Rivelazione": il Romagna Albana Damadora Anfora 2023 di **La Grotta**, nel cesenate, grande frutto e piacevole sapidità per un albana che raramente sbaglia un'annata; e il Romagna Albana Passito **Podere La Berta** 2017 del podere di Brisighella, che migliora ulteriormente rispetto all'ottimo 2015. Poi ce ne sono tre nella categoria "Vini valore/prezzo". Uno è l'autoctono Rambëla 2024 di **Tenuta Uccellina**, a Russi, ovviamente da uve Famoso al 100%, floreale e fruttato, inconfondibile, che negli ultimi anni ha trovato una chiara identità. Il secondo è il Romagna Centesimino Oriolo 2023 di **Ancarani**, nel faentino, anche questo autoctono e con una bella storia alle spalle, chiamato localmente anche Sauvignon Rosso, è un vino elegante, morbido e ben equilibrato. L'ultimo è il Romagna Sangiovese Serra Assiolo 2021 di **Costa Archi**. Gabriele Succi di Costa Archi è oggi considerato come uno dei vignaioli più talentuosi della Romagna. Ecco poi un altro trio premiato nella categoria "Vini di territorio". Si parte con il Romagna Sangiovese Bertinoro P.honori Riserva 2021 di **Tenuta La Viola**, a Bertinoro, naso amplissimo e tannini nobili, poi c'è il Romagna Sangiovese Modigliana Vigna Probi Riserva 2022 di **Villa Papiano**, di grande eleganza e complessità, frutto di un particolare terroir e di una produzione attenta e rigorosa. E poi ecco il Romagna Sangiovese Predappio di Predappio Vigna del Generale Riserva 2022, di **Fattoria Nicolucci**, un'icona impossibile da scalzare dalle guide. Sono due, infine, i premiati della categoria "Grandi Vini". Il Romagna Sangiovese Marzeno Pietramora Riserva 2019 di **Fattoria Zerbina** è un vino di grande struttura ma di splendido equilibrio. Poi il Romagna Sangiovese Predappio Vigna del Pruno Riserva 2022 di **Drei Donà Tenuta La Palazza**, nel forlivese. Pruno è il Cru storico di Sangiovese dell'azienda, capace di conservare – e valorizzare – eleganza e freschezza anche dopo tanti anni d'invecchiamento. **(al.fo.)**







«La cercherei tra le eccellenze ancora poco conosciute, che mantengono cifre molto accessibili: dallo spumante di Oltrepò Pavese metodo classico al rosso di Calabria, come un cirò docg. Chi preferisce il bianco fermo può orientarsi sull'Umbria, con un trebbiano spoletino».

Ogni anno la guida Ais premia le eccellenze regionali nella guida Vitae *(vedi box della pagina a fianco)*. C'è qualche novità romagnola che vale pena citare?

«Non ne citerei una in particolare, ma ci stiamo rendendo conto che di anno in anno sempre più cantine locali entrano a far parte delle eccellenze. Noi degustiamo "alla cieca", conosciamo la tipologia di vino ma non la cantina di provenienza. Assegniamo un voto a ogni calice e chi registra oltre 90 punti viene iscritto nelle eccellenze. I produttori lavorano sempre meglio, per loro è importante essere citati nelle guide perché generano interesse».

L'attenzione crescente e la ricerca si riflettono anche nelle carte dei vini dei ristoranti?

«In Romagna purtroppo no. Quando viaggio cerco sempre di scoprire cucina e vini locali, anzi spesso capita che scelga prima il vino, poi abbini il piatto di conseguenza. Se mi immedesimo in un turista che si siede a tavola in Romagna, mi rendo conto che la scelta di tipicità locali è molto limitata. Potremmo avere tante etichette a chilometro zero, valorizzando il territorio, i produttori, la loro storia, eppure raramente si trovano in carta, soprattutto sui lidi. È un peccato, perché il turista che assaggia un vino locale in vacanza lo cercherà anche nelle enoteche della sua città, aumentando la richiesta fuori dal territorio e facendo girare l'economia».

Tra le persone invece sta crescendo la curiosità verso il mondo dell'enologia? E tra i più giovani, che sembrano bere sempre meno?

«A seguito del Covid i nostri corsi hanno registrato un picco di iscrizioni, passando da una media di 150 iscritti distribuiti tra i tre livelli alle 250 partecipazioni di quest'anno solo al primo livello. L'età media dei corsi oscilla tra i 19 e i 28 anni, c'è qualche iscritto over 60, ma in generale i giovani sono molto interessati al mondo dell'enologia. Serve consapevolezza: spesso si ha paura a bere quando si deve guidare, ma la moderazione fa la differenza. Una bottiglia dovrebbe essere divisa tra sei persone per ogni portata. È importante bere piano e mangiare qualcosa in accompagnamento. Nelle giuste dosi poi un buon vino non fa male, anzi, è ricco di polifenoli, alleati del sistema circolatorio e cardiaco».

COSE BUONE DI CASA



A cura di **Angela Schiavina**

Sarde marinate con arancia e cioccolato fondente

Ecco l'ultima ricetta dell'anno, con i miei auguri di Natale e per un goloso 2026.

***Ingredienti** (4 persone): 300 grammi di sarde fresche pulite; succo di 1 arancia; succo di 1 limone; 2 cucchiai di olio extravergine; sale q.b.; pepe nero; scorza grattugiata d'arancia; 10 g di cioccolato fondente 70% grattugiato molto fine.*

Preparazione. *Disponi le sarde - dopo averle lavate e tolto la spina - aperte su un piatto. Irrora con succo di arancia e limone, un filo d'olio, sale e pepe.*
Lascia marinare 1–2 ore in frigo.
Scola dall'eccesso di liquido e impiatta.
Aggiungi la scorza d'arancia e un velo sottilissimo di cioccolato grattugiato.
Delicata, fresca e sorprendente, pur restando una ricetta tradizionale.

SBICCHIERATE



A cura di **Alessandro Fogli**

Durante le feste occhio alle bolle

Il modo più facile e infallibile per bagattare allo stesso tempo dessert e vini – e nei prossimi giorni ce ne troveremo davanti parecchi, degli uni e degli altri – è abbinare ai dessert uno spumante secco. Unire la dolcezza, che so, di un profiterole all'estrema acidità di una bolla extra-brut fa infatti al palato lo stesso effetto di un caffè salato o di un'ostrica servita col mascarpone. Quindi ascoltate un cretino, lasciate gli spumanti secchi per l'aperitivo e/o il pasto e per il dessert affidatevi senza timori a uno spumante dolce, che ce ne sono di gustosissimi. Come ad esempio il Fior d'Arancio "Cà Lustra" Zanovello 2023, moscato giallo al 100% che è una carezza a ogni calice, con un perlage elegante e un profumo avvolgente che celebrano la vivacità del moscato giallo dei Colli Euganei. Il naso è quello che ti aspetti, ti mette di buon umore con note floreali, agrumate e di frutti bianchi freschi, più sfumature di erbe aromatiche. Al palato è dolce ma, fondamentale, non stucchevole, in quanto accompagnato da un'ottima freschezza e mineralità. La morte sua sono panettoni, crostate e semifreddi. E col dessert siamo a posto. Se poi volete una bella bollicina per aprire la serata, vi butto lì un fuoriclasse come lo spumante metodo classico Colli del Trasimeno doc "Ca' de Sass" 2014 di Pucciarella. Chardonnay in purezza, tutto funziona a meraviglia, fin dal prezzo. E allora buone feste e guidate poco che dovete bere.





DAL 1° AL 24 DICEMBRE 2025

Natale con il gusto che incanta di

SAPORI &

Panettone Tradizionale di Milano
Sapori&Dintorni Conad
incartato a mano, 1 kg

€ 9,90



Code di Gamberi Argentini
Sapori&Idee Conad
300 g

€ 5,90
€ 19,67 al kg



Franciacorta DOCG
Alto Borgo
brut, 75 cl

€ 12,90
€ 17,20 al litro



BUONE FESTE

Carpaccio di Salmone
Fetta lunga
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 4,90
€ 49,00 al kg



Prosciutto di Parma DOP
Sapori&Dintorni Conad
stagionatura minima 24 mesi

€ 31,90
al kg



Grana Padano DOP
Sapori&Dintorni Conad
1 kg circa,
stagionatura minima 20 mesi

€ 17,90
al kg



CONAD
Persone oltre le cose