



FUTURO AGRICOLO

Sensori, robot, droni, fotovoltaico:
le tecnologie si espandono nei campi



Considerato
il tema trattato, anche
questa immagine
è stata generata
con l'uso
di intelligenza artificiale

NOTTE ROSA 26

19, 20, 21 GIUGNO



VISITA IL SITO
SCOPRI IL PROGRAMMA
www.lanotterosa.it

#LaNotteRosa | #notterosa @lanotterosa.it

HIT'S SUMMER



- RDS SUMMER FESTIVAL con ANGIE / ACHILLE LAURO / CLARA / DELIA / FRAH QUINTALE / FRANCESCO RENGÀ / MALIKA AYANE / LUMIERO / SAMURAI JAY / SANGIOVANNI / SERENA BRANCALE / THE KOLORS • PETRA MAGONI E ARKÉ STRING QUARTET
- RTL102.5 con J-AX / DITONELLAPIAGA / SAMURAI JAY / EDDIE BROCK
- KLEDI KADIU • VENERUS • NOMADI • JERRY CALÀ • DJ SPACE INVADERS • DARGEN D'AMICO
- ROCCO HUNT • PRANVERA BALKAN • MOKA CLUB • 105 SUMMER FESTIVAL
- FERRARA SUMMER FESTIVAL con PAUL KALKBRENNER • AKA 7EVEN & LDA
- FRED DE PALMA • NINA ZILLI & MARTINI BIG BAND

VENERDÌ 19 - ORE 24

GRANDE SPETTACOLO DI FUOCHI D'ARTIFICIO IN CONTEMPORANEA SU TUTTA LA RIVIERA

TI ASPETTIAMO IN #ROMAGNA



«Illuminare non significa solo “accendere una luce”, ma creare atmosfera e dare valore agli spazi»

Dal 2016 **Gianni Montalti** è il titolare di Tutto Luce, lo studio di illuminotecnica a Cesena con oltre 1.000 metri quadrati di showroom

Oltre 1.000 metri quadrati di showroom che ospitano tutte le novità del settore, i classici del design e linee più essenziali adatte a ogni possibilità di acquisto. **Tutto Luce** nasce a Cesena oltre 30 anni fa come negozio specializzato in illuminazione domestica, ma è nel 2016 che, grazie al cambio di gestione e alla guida di **Gianni Montalti** si afferma come punto di riferimento nel settore non solo a livello locale, invogliando clienti e professionisti a fare centinaia di chilometri per scoprire da vicino la realtà di Tutto Luce. «Il segreto è la tenacia, e un'impostazione aziendale basata sull'attenzione e il servizio al cliente – spiega Gianni –. A questo si aggiunge una sala mostra importante, capace di mettere in dialogo tecnici del settore e appassionati per toccare con mano il risultato e l'emozione di ogni singola lampada». La filosofia di Tutto Luce nasce dall'idea che “illuminare” non significhi semplicemente “accendere una luce”, ma creare un'atmosfera, un'emozione e dare valore allo spazio che si vive.



Lo Showroom di Cesena

Tra i punti di forza del negozio spicca anche la trasversalità dell'offerta, con **proposte pensate per diverse esigenze e fasce di prezzo**: «Abbiamo lavorato per costruire una dimensione su misura per i diversi tipi di clientela – continua Gianni –. Da noi, un professionista può trovare il dettaglio perfetto per ultimare un progetto importante, così come una giovane coppia può scegliere l'illuminazione ideale per la propria casa, con la possibilità di aggiungere, perché no, anche alcuni pezzi più caratteristici e distintivi, in linea con la loro personalità e con l'arredo».

Alla vasta scelta e all'esposizione impeccabile si aggiunge uno **staff tecnico e commerciale altamente competente e qualificato**, composto da professionisti capaci di guidare il cliente passo dopo passo verso la soluzione migliore. «Studio degli spazi, dei consumi, delle forme e delle modalità d'uso degli ambienti – precisa il titolare –: il nostro staff conta i migliori tecnici della Romagna per garantire un servizio completo e accurato, sia dal punto di vista professionale che umano, mantenendo sempre alla base trasparenza, onestà, cordialità e un rapporto autentico con il cliente. Non abbiamo mai puntato a vendere di più o a proporre semplicemente il prezzo più alto, ma a individuare la soluzione migliore sotto il profilo estetico e funzionale, studiando anche soluzioni “furbe” per rientrare nei budget più ristretti senza rinunciare allo stile».

Infine, per confermare il proprio posizionamento non come semplice negozio di illuminotecnica, ma come vero e proprio polo di scambio e innovazione, la gestione ha da sempre investito nell'**organizzazione di eventi e incontri dedicati ai professionisti del settore**, in collaborazione con i più importanti brand dell'illuminazione di design. «Non sono semplici visite in azienda, né eventi guidati da inutili tecnicismi – commenta Gianni – ma occasioni di incontro, scambio di conoscenze e condivisione di quella che per noi è la passione di una vita. Non è solo un rapporto tra professionisti, ma tra amici». Un esempio recente è l'incontro dello scorso maggio con **Flos**, azienda di eccellenza del mondo dell'illuminazione di design, che ha visto protagonista **Giovanna Castiglioni** (figlia del designer Achille Castiglioni), davanti a un pubblico di oltre 300 professionisti, tra architetti, tecnici, interior designer e progettisti. «È proprio in questi contesti che nascono rapporti spontanei e destinati a durare nel tempo – aggiunge Gianni –. L'accesso è su invito, ma ogni professionista può portare con sé un collega o un conoscente, in un'ottica di crescita condivisa e di ampliamento delle reti, tra un brindisi e la presentazione delle ultime novità del settore».



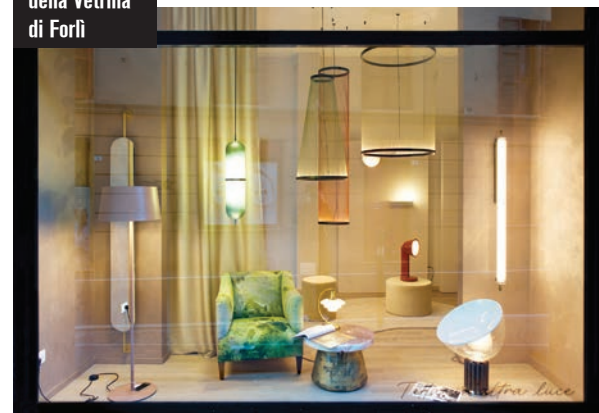
Gianni Montalti



Giardino al buio



Due immagini della Vetrina di Forlì



Sempre con l'idea di avvicinarsi il più possibile al cliente finale, Tutto Luce ha recentemente inaugurato anche una **vetrina espositiva in centro a Forlì**, in corso Della Repubblica (angolo via Cignani), dove vengono esposte alcune delle novità più interessanti del mercato. Nel prossimo futuro, è **in programma l'apertura di uno spazio simile anche in centro a Ravenna**. «Abbiamo sempre puntato a un rapporto diretto e immediato con il cliente – conclude Gianni –. Io nasco come imprenditore con una storia nell'immobiliare: conoscevo l'azienda prima ancora di farne parte. Vengo da una famiglia di contadini e oggi porto con me anche un'esperienza nel mondo agricolo, che mi ha insegnato il valore della concretezza e della trasparenza. Siamo sempre stati chiari, onesti e disponibili. Nel tempo abbiamo visto crescere una clientela che arriva non solo da fuori provincia, ma anche da fuori regione, segno che il passaparola e la fiducia sono fondamentali. Negli anni, il mondo design è cambiato profondamente e un'impostazione costruita oltre dieci anni fa ha dato i suoi frutti, anche se all'epoca una sala mostra così importante poteva sembrare eccessiva, si è rivelata una scelta vincente. **La consulenza e l'esposizione oggi, in un mondo sempre più “virtuale” fanno la differenza**».



Un prodotto Flos

TUTTO LUCE

CESENA

0547.383244

TUTTO LUCE s.r.l. a Socio Unico

www.tuttoluce.com

Showroom principale Via Polesine, 278 - 47521 Cesena (FC) | Spazio espositivo Corso della Repubblica, 61 - 47121 Forlì (FC)

L'OPINIONE



Il rigassificatore, il porto e i pini secchi

di Luca Manservigi

Un anno fa il rigassificatore entrava in funzione davanti a Punta Marina. E chi aveva espresso dubbi sull'operazione, si sentiva rispondere che si trattava di un sacrificio necessario. Per l'interesse nazionale, certo. Ma anche per Ravenna. Per il porto. Per il lavoro. Per l'economia locale. Oggi forse è ancora presto per un bilancio. Ma non per cominciare a porsi qualche domanda. L'occasione arriva dai dati diffusi nei giorni scorsi dall'Autorità portuale sul traffico merci. Numeri positivi, che mostrano una crescita rispetto all'anno precedente. Come faceva notare in questi giorni l'associazione Ravenna in Comune, però, una parte consistente di questo incremento è legata proprio al rigassificatore, che viene conteggiato nelle statistiche portuali pur svolgendo la propria attività al largo, senza interagire direttamente con le normali operazioni del porto. È una questione tecnica, forse. Ma non irrilevante. Se la crescita dei traffici dipende in larga misura da un'infrastruttura che genera valore soprattutto per chi la gestisce, è lecito chiedersi quale sia il beneficio concreto per la comunità locale. La stessa domanda vale per le compensazioni ambientali. In questi giorni si parla dei pini secchi nel nuovo bosco realizzato da Snam nell'area di Punta Marina. È probabile che ci siano spiegazioni tecniche, che parte delle piante venga sostituita e che il progetto possa essere corretto. Ma colpisce comunque l'immagine di un bosco nato per compensare un'opera industriale e già in difficoltà ancor prima della sua effettiva realizzazione. Un'immagine che rischia di diventare una metafora. Perché il tema non è il destino di qualche decina o qualche centinaio di alberi. Il tema è se le compensazioni ambientali siano davvero in grado di restituire al territorio qualcosa di equivalente a ciò che viene chiesto in termini di impatto paesaggistico, infrastrutturale e ambientale. E poi c'è il mare. Le segnalazioni sul possibile aumento della sindrome della tartaruga debilitata lungo l'Adriatico e i dubbi avanzati da alcuni studiosi e associazioni meritano certamente prudenza. Nessuno dovrebbe usare argomenti ambientali in modo ideologico. Ma proprio per questo servono monitoraggi continui, dati pubblici e verifiche indipendenti.

A Ravenna si parla molto di transizione energetica. Ma la transizione dovrebbe servire a ridurre progressivamente la dipendenza dalle fonti fossili, non a consolidarla. Forse il vero interrogativo, a un anno dall'avvio del rigassificatore, è proprio questo: al di là dei numeri, delle statistiche e delle inaugurazioni, cosa resta oggi a Ravenna di questa grande operazione? Perché se i benefici (oltre che per il sistema-Paese, come ci è stato detto) finiscono soprattutto nei bilanci di una grande società nazionale, mentre al territorio rimangono le compensazioni da verificare, i monitoraggi da attendere e un altro pezzo di Adriatico sempre più industrializzato, allora qualche domanda in più sarebbe in effetti doverosa.

SOMMARIO

4 POLITICA

LA NUOVA GIUNTA DI FAENZA:
ESCONO I 5 STELLE, ENTRA AVS

7 ECONOMIA

I LAVORATORI DELLA CULTURA
IN PIAZZA

15 SOCIETÀ

INAUGURA IL "NUOVO"
MUSEO DI BARACCA

18 CULTURA

IL RAVENNA FESTIVAL A CERVIA
CON AMBRA E TRINCIA

22 GUSTO

LA SCIENZA IN CUCINA:
IL RUOLO DEI GRASSI

L'OSSERVATORIO



Tutta la tristezza dei lavori allo stadio

di Moldenke

C'è da essere orgogliosi di Ravenna. In un'epoca in cui mezza Europa si interroga su come trasformare gli stadi in motori di rigenerazione urbana, attrazioni turistiche e luoghi vivi sette giorni su sette, noi siamo riusciti a individuare una strada alternativa: fare finta che il problema non esista. Non è servito neppure avere per una volta una proprietà milionaria e ambiziosa, con cui si potrebbe fare affari per il bene di tutti. No, nella città dove qualcuno ha ben pensato di fare un palazzetto di fianco a un palazzetto già esistente, limitandosi a farlo progettare agli uffici comunali, non si può neanche parlare di stadio nuovo. Piuttosto si ristruttura a fatica quello vecchio. Per dire, il Comune non è neanche riuscito a far partire in tempo i lavori per il rifacimento del campo, che verranno rinviati alla prossima stagione. Mentre i Distinti, desolatamente chiusi da tempo, verranno riqualificati al momento solo per metà, buttando giù tutto e realizzandoli praticamente uguali a prima, senza neppure una copertura, negli anni del riscaldamento globale e delle temperature da record. Il resto dello stadio non si tocca. Una tristezza infinita.

Mentre il vicino Arezzo - tanto per fare esempi paragonabili e non citare Milano o Roma - sta rifacendo uno stadio con un progetto (dell'architetto Fayer, perché sì, sarebbe un modo anche per fare opere che restano, anche belle) che non si limita a rifare un impianto sportivo, ma punta a trasformarlo in un elemento di rigenerazione urbana e in una struttura utilizzabile tutto l'anno. A Trento, Serie C, il sogno è invece "lo stadio in legno porfido trentino", anche in questo caso al centro di una riqualificazione urbanistica. Pensate se il Benelli diventasse lo stadio del Mosaico nell'ambito della rigenerazione di tutto il quartiere, che ne avrebbe di certo bisogno (sempre se si volesse mantenere lì, tipo Ferrara, e non spostare in un'area meno abitata). Di esempi ce ne sarebbero tanti altri. Ma il punto è che da queste parti nessuno recepisce. Ancora traumatizzati dal cantiere di un inutile palazzetto, che sta finendo per bloccare anche il resto della città...

RD

Autorizzazione Tribunale di Ravenna
n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXV - n. 1.147

Editore: **Reclam**
Edizioni e Comunicazione srl
Via della Lirica 43 - 48124 Ravenna
tel. 0544 408312
www.reclam.ra.itDirettore 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.itDistribuzione: **Roberto Poggi**
tel. 348 8544654
distribuzione@reclam.ra.itDirettore responsabile: **Luca Manservigi**
luca@ravennaedintorni.itCollaborano 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.itStampa: **Centro Servizi Editoriali srl**
Stabilimento di ImolaPoste Italiane spa - Sped. in abb. post. D.L.
353/2003 (conv. di legge 27/02/2004 n. 46)
art. 1 comma 1 DCB

terre audaci

RAVENNA - Via IV Novembre 25

CONTRO IL CAPORALATO

CONTRO LE MAFIE

CONSUMO CRITICO

AGRICOLTURA SOCIALE

ECONOMIA CARCERARIA

Prodotti **biologici, artigianali, etici**, realizzati
in **Italia** dalle cooperative che **contrastano le mafie**

324.6296608 - 335.6666556

info@terreaudaci.it

terreaudaci

POST AMMINISTRATIVE

La nuova giunta di Faenza: fuori i 5 Stelle, entra invece Avs

Confermati 5 assessori su 7. La nuova delega alla Ricostruzione va al vicesindaco New entry Bassani e Baccarini, che si occuperà di Pianificazione della notte

A quasi due settimane dalla vittoria elettorale che lo ha riconfermato alla guida del Comune con oltre il 62 per cento dei voti, il sindaco Massimo Isola ha presentato la nuova giunta che amministrerà Faenza nei prossimi anni. Una squadra che punta sulla continuità rispetto al mandato appena concluso con cinque conferme. Accanto al sindaco restano infatti il vicesindaco (dem) Andrea Fabbri, Luca Ortolani (sempre Pd), il civico (Faenza Cresce) Davide Agresti, Denise Camorani (quota Italia Viva, che alle elezioni ha sostenuto la lista civica Faenza Pop) e Martina Laghi (Pd). Fanno invece il loro ingresso in giunta Giulia Bassani, capogruppo uscente del Pd in consiglio comunale (e che di fatto prende il posto della collega di partito Sangiorgi), e Gianluca Baccarini, espressione della sinistra per Fai-Avs. Restano invece esclusi dall'esecutivo i rappresentanti del Movimento 5 Stelle, che avevano fatto parte della maggioranza nel precedente mandato, a causa del flop elettorale (ultima lista della coalizione con il 3,33 per cento delle preferenze). Isola ha comunque sottolineato la volontà di continuare a coinvolgere il movimento nell'attività politica della coalizione, richiamando l'esperienza del cosiddetto "campo largo" avviata



a Faenza negli ultimi anni.

Nel presentare la squadra, Isola ha dichiarato: «Abbiamo scelto una giunta in continuità con il passato, ma allo stesso tempo capace di arricchirsi di nuovi punti di vista».

Tra gli elementi di novità spicca il peso attribuito al tema della ricostruzione post alluvione, che diventa una delega affidata al vicesindaco Andrea Fabbri insieme a Lavori pubblici, Protezione civile, Sviluppo economico e Attività produttive. Novità anche sul fronte della Partecipazione, con un assessorato dedicato affidato a Gianluca Baccarini. Tra i compiti a lui assegnati figurano anche Innovazione digitale, Politiche di genere, Parchi pubblici e la novità "Pia-

nificazione della notte". Un altro passaggio significativo riguarda la Cultura. Dopo sedici anni Isola lascia infatti la delega che lo aveva accompagnato sia da assessore sia da sindaco. A raccogliercene il testimone sarà Giulia Bassani, che si occuperà anche di Turismo, Centro storico e Associazionismo. Cambia inoltre l'assetto delle deleghe sulla Sicurezza, che passano a Luca Ortolani insieme a Urbanistica, Ambiente e Mobilità. Davide Agresti assume invece le Politiche socio-sanitarie e internazionali, oltre a Casa, Giovani e Biblioteche. Denise Camorani seguirà Bilancio, Economia circolare, Organizzazione e personale, mentre Martina Laghi mantiene Scuola, Formazione e Sport. Il sindaco conserverà invece le deleghe alla Sanità pubblica, alle relazioni istituzionali legate al post emergenza, alla Ceramica, al Palio e alle attività rionali, oltre agli Affari istituzionali e legali.

Con la nomina di Agresti, Bassani e Baccarini in giunta, si registrano anche alcuni cambiamenti in consiglio comunale. I tre lasceranno infatti il loro seggio, che sarà occupato dai primi dei non eletti nelle rispettive liste: Matteo Rava per Faenza Cresce, Juri Montecchian per il Partito Democratico e l'ex senatore Martino Albonetti per Fai-Avs.

FEMMINISMO

Braidotti, Serughetti, Guerra e il loro libro "unicum" al Fem Garden

Pubblichiamo di seguito uno stralcio di un articolo di Marina Mannucci, reperibile nella versione integrale su www.ravennaedintorni.it:

«La forza del femminismo contemporaneo risiede nella sua costante capacità di rinnovarsi e di presidiare il dibattito pubblico, ponendosi come uno dei movimenti più vivi e trasformativi del nostro tempo. Proprio questa sua centralità e il diffuso riconoscimento del linguaggio della liberazione di genere lo mettono oggi al centro di una nuova sfida: rispondere con fermezza ai tentativi esterni di svuotamento o riscrittura ideologica. È da questa urgenza di difesa e rilancio che prende le mosse *Giù le mani dal femminismo* (Rizzoli, 2026), un saggio-manifesto scritto a sei mani da tre delle voci più autorevoli del panorama intellettuale italiano e internazionale: la filosofa post-umanista Rosi Braidotti, la teorica della politica Giorgia Serughetti e la giornalista e saggista Jennifer Guerra. Il volume, che verrà presentato a Ravenna venerdì **12 giugno alle 18** nella cornice del Fem Garden (in via Rocca ai Fossi, o in caso di maltempo nell'Aula Magna del Liceo Artistico Nervi Severini), rappresenta un unicum nel panorama editoriale recente. Le tre autrici appartengono infatti a tre stagioni diverse del pensiero di genere, eppure convergono su un'urgenza identica: difendere la genealogia radicale del femminismo dalle derive neoliberiste e dalle manipolazioni delle destre reazionarie. Per comprendere la profondità del saggio, è necessario guardare alle traiettorie teoriche delle sue artefici. Rosi Braidotti, allieva di Gilles Deleuze e pioniera degli studi di genere in Europa, apporta la densità filosofica della seconda ondata e del materialismo post-umanista. Accanto a lei, Giorgia Serughetti, docente e ricercatrice di filosofia politica, offre gli strumenti per decodificare il presente istituzionale. Jennifer Guerra, infine, rappresenta la lente della nuova generazione di saggiste. Il nucleo saggistico dell'opera risiede nella denuncia dettagliata di quella che le autrici definiscono la "cattura" del lessico femminista. Parole storiche come empowerment, liberazione e autodeterminazione sono state svuotate della loro carica sovversiva e riutilizzate per fini opposti a quelli originari».

INCONTRI

Da Bersani a Speranza, la festa Pd a Marina di Ravenna

Fino al 15 giugno, si terrà a Marina di Ravenna, nel circolo di via Zara 19, la festa del Pd dal titolo "E l'alternativa? Si può fare!". Oltre allo stand gastronomico in funzione, ogni sera ci sarà un dibattito politico. Nel dettaglio, giovedì 11 giugno alle 21.30 il titolo dell'incontro è "Artt. 9-33-34 della Costituzione Italiana. Scuola e Cultura" e intervengono Francesca Impellizzeri, assessora alla Scuola del Comune di Ravenna; Gianluca Dradi, dirigente scolastico; Luca Cortesi, insegnante; Stefania Beccari, insegnante. Modera Nicolò Pranzini, consigliere comunale.

Venerdì 12 giugno, alla stessa ora, si parla invece di "Art. 11 della Costituzione Italiana. L'Italia ripudia la guerra" con i deputati Arturo Scotto e Ouidad Bakkali e la presentazione del libro "Flotilla. In viaggio per Gaza", modera la consigliera comunale Petia Di Lorenzo. Sabato 13 giugno sarà la volta dell'Art. 32 della Costituzione Italiana, ossia si parla di Salute e Sanità con il deputato, ex ministro della Salute, Roberto Speranza e Roberta Mazzoni, assessora del Comune di Ravenna. Modera Greta Cavallaro, consigliera comunale. Domenica 14 giugno Ecco gli articoli 1-4-35 e seguenti della Costituzione Italiana, ossia "Il Lavoro". Intervengono la deputata Cecilia Guerra, deputata, l'assessore regionale Giovanni Paglia e Manuela Trancossi, segreteria generale CGIL Ravenna. Modera Giulia Nuti, funzionaria Fp Cgil.

La chiusa, il 15 giugno, sempre alle 21.30 è affidata, come ormai da tradizione, a Pierluigi Bersani (foto) che si confronta sui temi di attualità con Luca Cocchi, studente del Liceo Scientifico e Damiana Antonino, studentessa di medicina.





Anita Festa

TUTTE LE SERE
GASTRONOMIA
E PIANO BAR

**5-6-7 e 12-13-14
giugno 2026**

5 giu. Moka Club
6 giu. Pietro Galassi Band
7 giu. La Nuova Romagna Folk
12 giu. Tribute Band Pooh
13 giu. David Pacini
14 giu. La storia di Romagna

12 giugno Michele De Pascale

VISITA I NOSTRI SOCIAL  



Fascino e Qualità

Zanzariere e Tende da sole TBT
Sconti fino al 20%
anche con pagamenti rateizzati

Scegli il massimo della qualità che offre il mercato approfittando delle agevolazioni offerte dai Bonus Fiscali, valido anche per Dehor, Gazebo Tende e sistemi oscuranti proposti da TBT



Qualità ad ogni costo, dal 1970

Ravenna - via A. Grandi, 25 - Tel. 0544.450363
Lugo (RA) - via Bertazzoli, 7 - Tel. 0545.33485
www.tbt2.com tbt2@tbt2.com



LAVORI/1

Hera, completato a Lugo
l'investimento da 11 milioni
di euro per il depuratore

L'impianto di tipo biologico serve un'area
abitata da 111 mila cittadini

Dopo due anni e mezzo di lavori si sono conclusi gli interventi di riqualificazione e ampliamento del depuratore Hera di via Tomba 25 a Lugo, per un investimento complessivo che supera gli 11 milioni di euro. L'impianto, di tipo biologico a fanghi attivi e articolato su più linee di trattamento, serve un agglomerato che comprende, integralmente o in parte, i comuni di Lugo, Bagnara di Romagna, Cotignola, Sant'Agata sul Santerno, Solarolo e Castel Bolognese per un totale di 111 mila cittadini. Il sistema fognario afferente



all'impianto è costituito da 49 impianti di sollevamento e da 121 scaricatori di piena e opere di presa, e si sviluppa su una rete complessiva di circa 403 km. L'investimento comprende quasi 6 milioni finanziati da Hera per le sezioni del depuratore e oltre 5,3 milioni da Romagna Acque Società delle Fonti per l'intervento sulla vasca di prima pioggia. I lavori sono finalizzati ad incrementare la capacità di trattamento dell'impianto, a migliorare le prestazioni ambientali

mediante la riduzione degli scarichi inquinanti durante gli eventi meteorici estremi e ad adeguare alcune sezioni impiantistiche ormai obsolete. Il depuratore è stato ammodernato con una nuova vasca di prima pioggia da 5.000 metri cubi, il potenziamento della capacità di sollevamento delle acque da 1.600 a 2.060 metri cubi all'ora e la realizzazione di nuove sezioni per dissabbiatura, disinfezione e sedimentazione. Gli interventi hanno migliorato l'efficienza energetica e la capacità depurativa dell'impianto, contribuendo anche a ridurre gli scarichi nei corsi d'acqua durante le piogge intense. Proseguono infine i lavori per l'abbattimento del rumore, che saranno completati entro fine giugno.

LAVORI/2



ALLO STADIO SI PARTE DAI DISTINTI, SLITTA IL NUOVO CAMPO

Il rifacimento completo del terreno di gioco dello stadio di calcio Bruno Benelli di Ravenna slitta dall'estate 2026 all'estate 2027, mentre i lavori per demolire e rifare la tribuna del settore Distinti cominceranno «nei prossimi giorni» con l'obiettivo di avere la nuova tribuna da 1.350 posti pronta a gennaio 2027. Sono le informazioni fornite il 5 giugno dal Comune di Ravenna e dal Ravenna Fc con un comunicato congiunto inviato alla stampa dopo un incontro tra il sindaco Alessandro Barattoni e il presidente giallorosso Ignazio Cipriani. Gli ultimi aggiornamenti di un mese fa prevedevano l'avvio del cantiere nei Distinti entro maggio e il rifacimento del prato entro l'avvio del prossimo campionato.

LAVORI/3

A Bagnacavallo inaugura il parco
e vasca di laminazione del Redino

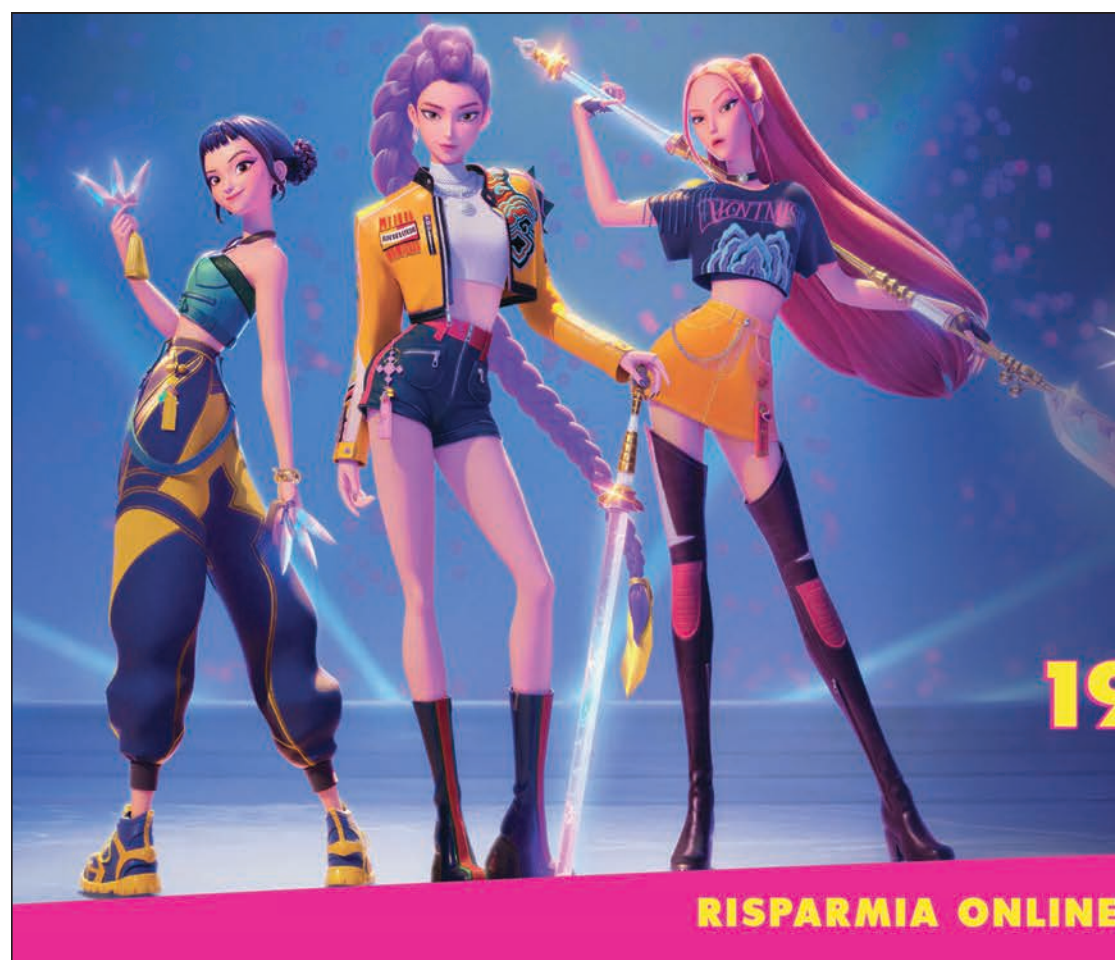
Sarà inaugurato, con la stand up comedy di Paola Micheli alle 21.30 del 18 giugno il completamento della vasca di laminazione del Redino, nella zona sud-est di Bagnacavallo, un intervento dal valore complessivo di circa 830 mila euro che dà vita a un nuovo parco pubblico di oltre quattro ettari. L'opera ha previsto il risezionamento del Canale Redino e il potenziamento dell'impianto di sollevamento a servizio della vasca di laminazione, oltre a percorsi ciclopodali, e alla messa a dimora di oltre cento alberi e arbusti autoctoni.

LAVORI/4

Prove di carico su tutte
le travi del Palazzetto

Il Comune di Ravenna ha affidato l'incarico per la realizzazione delle prove di carico sulle travi della copertura del nuovo Palazzetto dello sport che saranno eseguite dall'impresa 4 Emme Service spa di Bolzano. L'Amministrazione prevede di dare avvio alle prove «entro il mese di giugno e di terminarle entro agosto». Le prove di carico sulle travi erano cominciate a fine luglio 2025. Una prima prova su una delle otto travi aveva dato esito positivo. La direzione lavori, che compete all'Amministrazione comunale, aveva poi programmato una seconda prova su una seconda trave, «nonostante non ci sia in merito alcun obbligo di legge – sottolinea il Comune in una nota –, valutando che, in particolare per un'opera pubblica di questo tipo, che fungerà anche da hub di protezione civile, dovesse essere il più possibile perseguito il principio di massima attenzione». Quella seconda prova, eseguita il 4 agosto 2025, come noto aveva dato esito negativo. Ora le prove di carico saranno eseguite su tutte le travi. Come era già stato dichiarato, «tutti i costi determinati dall'esito negativo della prova di carico del 4 agosto 2025 sono stati e saranno addebitati all'appaltatore», termina la nota del Comune di Ravenna.





KPOP

TRIBUTE

FIABILANDIA

~ Rimini ~

19/20/21 GIUGNO

SPETTACOLO LIVE

RISPARMIA ONLINE www.fiabilandia.it - ☎0541 372064 📍

SINDACATI/1

Lavoratori della cultura in piazza con la Cgil

Presidio a Ravenna il 12 giugno: «Chiediamo una retribuzione equa e meno precariato»

I lavoratori della cultura ravennate scendono in piazza, aderendo allo sciopero nazionale di venerdì 12 giugno contro i tagli alle risorse destinate agli operatori del settore. Il presidio promosso da Fp Cgil si terrà in piazza del Popolo dalle 10 alle 12 e riunisce i lavoratori, precari e non, del comparto funzioni centrali del ministero della Cultura e di Federculture. In occasione del presidio, Cgil Ravenna ha chiesto al Prefetto di essere ricevuta per illustrare le ragioni dello sciopero.

«La cultura produce valore economico e sociale per il Paese, ma le condizioni di chi ci lavora sono segnate da precarietà, salari bassi e spesso da contratti impropri – commenta la segretaria generale della Fp Cgil Ravenna, Lisa Dradi -. Anche nel territorio di Ravenna, registriamo una forte carenza di risorse che non solo compromette la possibilità per operatori e operatrici del settore di costruirsi una stabilità lavorativa e personale, ma al contempo rischia di mettere in discussione la programmazione culturale

per i cittadini».

Tra le principali criticità del settore, una condizione strutturale di precarietà, sotto-remunerazione e assenza di tutele che, secondo i sindacati, le istituzioni non hanno

ancora affrontato con misure adeguate. A questo si aggiunge la carenza cronica di personale dipendente, soprattutto per quanto riguarda ministero della Cultura e le istituzioni culturali pubbliche. Accompagnata dal messaggio "Lottiamo per la cultura, più risorse e meno pre-

cariato", la mobilitazione intende portare visibilità alle fragilità del settore: «Chiediamo trattamenti economici dignitosi e adeguati al lavoro svolto, inclusa una retribuzione equa per le lavoratrici e i lavoratori genuinamente autonomi del settore. Inoltre, il ricorso sistematico agli appalti e alle concessioni nei servizi culturali pubblici ha prodotto una stratificazione di lavoratori di serie A e di serie B che condividono gli stessi luoghi di lavoro in condizioni giuridiche ed economiche radicalmente diverse».



SINDACATI/2

Nuovi Ets: a rischio il sistema ceramico

Femca Cisl Romagna lancia l'allarme per il distretto ceramico di Faenza dopo che La Commissione europea ha proposto una revisione al ribasso dei benchmark del sistema Ets - i parametri che determinano quante quote di CO2 vengono assegnate gratuitamente alle imprese - che per il settore ceramico italiano si tradurrebbe in un aumento dei costi diretti da 70 a 120 milioni di euro l'anno.

«Le fabbriche ceramiche tra Faenza, Castelbolognese e Riolo Terme danno lavoro a migliaia di famiglier-, dichiara Emanuele Scerra Segretario Generale Femca Cisl Romagna - Sono impieghi stabili, qualificati, radicati nel territorio. Un aggravio di questa portata si traduce direttamente in rischio occupazionale: meno turni, meno organici, nel peggiore dei casi chiusure». A rendere la situazione ancora più amara, sottolinea il sindacato, è il fatto che le imprese ceramiche del territorio hanno già investito oltre 4,3 miliardi di euro in efficienza energetica e innovazione impiantistica, una media del 7% del fatturato annuo. Il sindacato punta anche su quello che definisce il paradosso ambientale della misura: ridurre la produzione ceramica in Europa non abbate le emissioni globali, le sposta. Femca Cisl aderisce alla richiesta unitaria nazionale di mantenere i valori attuali dei nchmark fino all'avvio della revisione complessiva della direttiva ETS, già programmata per la prossima estate.

SINDACATI/3

CISL: «OLTRE 220 CATTEDRE SCOPERTE IN PROVINCIA»

Criticità sul sostegno alla primaria e nei laboratori meccanici alle superiori

Sono 220 i posti rimasti vacanti nelle scuole della provincia di Ravenna dopo la conclusione delle procedure di mobilità del personale docente per l'anno scolastico 2026-2027. Il dato emerge dalle elaborazioni della Cisl Scuola Romagna sui risultati definitivi dei trasferimenti e dei passaggi del personale e si inserisce in un quadro più ampio che interessa l'intera area romagnola, dove le cattedre ancora da coprire sono complessivamente 691. Secondo il sindacato, il numero delle disponibilità residue rischia di tradursi, anche per il prossimo anno scolastico, in un ampio ricorso ai contratti a tempo determinato. Per quanto riguarda il territorio ravennate, una delle situazioni più critiche emerge nella scuola primaria. Su un totale di 93 posti vacanti, ben 24 riguardano il sostegno agli alunni con disabilità. Ma le Le difficoltà non riguardano soltanto il sostegno. Nella scuola secondaria di primo grado, in provincia di Ravenna, si registrano carenze soprattutto nelle classi di concorso legate a matematica e scienze, alla lingua inglese e alla lingua spagnola. Problemi analoghi emergono anche nelle scuole superiori, dove risultano particolarmente difficili da coprire le cattedre nelle discipline tecnico-scientifiche e professionali. Tra i posti vacanti spiccano quelli relativi alle scienze e tecnologie elettriche, alle discipline economico-aziendali e ai laboratori tecnico-pratici. In particolare, il settore dei laboratori meccanici continua a mostrare una forte difficoltà nel reperimento del personale. Da

qui la richiesta rivolta al Ministero dell'Istruzione e del Merito di procedere rapidamente alle assunzioni sui posti rimasti liberi dopo la mobilità, utilizzando tutte le graduatorie disponibili.



CONSORZIO SOLCO RAVENNA

LE AZIENDE INFORMANO

L'Asilo Azzaroli compie 100 anni

Il 16 giugno grande festa per l'unica scuola dell'infanzia di Sant'Agata sul Santerno, gestita da Solco Ravenna, Fondazione Azzaroli e Progetto Crescita

Il 16 giugno alle 17.30, la Scuola dell'Infanzia Asilo Azzaroli di Sant'Agata sul Santerno apre le porte alla comunità per festeggiare **100 anni di vita**.

L'Istituto, inaugurato il 16 giugno del 1926 alla presenza del Principe Umberto di Savoia e della fondatrice Giovanna Azzaroli, oggi è una scuola paritaria, l'unica del Comune di Sant'Agata, ed è **gestita dal Consorzio Solco Ravenna, dalla Fondazione Azzaroli e dalla cooperativa Progetto Crescita**. In 100 anni la scuola ha superato molte difficoltà: la seconda guerra mondiale e i bombardamenti che distrussero in parte Sant'Agata; la morte della sua fondatrice nel 1953 e l'incognita sul futuro dell'istituto; il calo demografico degli ultimi tempi; l'alluvione.

La gestione del Consorzio Solco arriva nel 2018, quando, davanti alla necessità di investimenti importanti da effettuare per mettere a norma antisismica la scuola, la Fondazione Azzaroli e il Comune di Sant'Agata cercano un partner che possa aiutarli nella gestione dell'istituto. Solco insieme alla coope-

rativa associata Progetto Crescita danno continuità al progetto educativo, e aiutano la scuola ad affrontare altre importanti sfide come il covid e l'alluvione del 2023.

«L'Asilo Azzaroli è una realtà determinante per la comunità di Sant'Agata, l'unica che si prende cura dell'infanzia in quel territorio dopo l'asilo nido comunale – **sottolinea Antonio Buzzi, presidente Solco Ravenna** -. Questo è stato il motivo principale che ci ha convinti della possibilità di prenderla in gestione. L'altro aspetto è stato l'impegno e l'attaccamento di chi stava gestendo la scuola, soprattutto di don Renzo Tarlazzi e di Luigi Amadei (oggi scomparso), rispettivamente presidente e vicepresidente della Fondazione Azzaroli. Entrambi ci hanno trasmesso la passione dei tanti anni dedicati a questa importante istituzione e la preoccupazione per il futuro. Da qui il nostro impegno nel portare avanti questo importante progetto educativo e comunitario».



L'Asilo Azzaroli festeggerà il suo importante traguardo durante la Festa di fine anno scolastico: «Stiamo organizzando una grande festa, con spettacoli e canti dei bambini, interventi delle autorità e un buffet finale per festeggiare questo importante giorno per la nostra scuola – **sottolinea la coordinatrice Caterina Castellari** -. Tutta Sant'Agata è invitata, è una festa per tutti e per tutte in cui vogliamo saldare ancora di più il legame che lega questa scuola alla sua comunità».

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

SEGUICI
SU



CONAD LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452
Conad: da lunedì a sabato 7.30-20.00 • domenica 8.00-13.00

MELONI RETATI
sfusi



1,99
al kg

SAPORI
IDEE
CONAD



MANGO READY TO EAT
SAPORI&IDEE CONAD
380 g

1,69
€/kg 4,45

CONAD PERCORSO QUALITÀ



VALERIANA
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
125 g

1,19
€/kg 9,52

POMODORI OBLUNGHETTI VERDI
sfusi



1,79
al kg

Ottenuto da una speciale lavorazione a sfoglia
con formula brevettata, schiocco classico
al primo morso rivela la sua doppia anima:
croccante e sfogliato fuori e morbido
e fragrante dentro

CONAD
Profumo
di Forno



SCHIOCCO CLASSICO
CONAD

3,90
al kg

GORGONZOLA GIM
INVERNIZZI



13,90
al kg

DAI VERDI PASCOLI DELL'OLANDA TUTTO
IL SAPORE AUTENTICO DEL MAASDAMMER

Con il suo gusto dolce e il suo leggero aroma alla nocciola è davvero
irresistibile: provalo come ingrediente nelle paste al forno oppure
gustalo fuso su bruschette con prosciutto crudo,
pere e un filo di miele.



MAASDAMMER OLANDESE
CONAD

9,90
al kg

IL BUONO DEL PAESE

MORTADELLA IN COTENNA
SAPORI&DINTORNI CONAD



14,90
al kg

SAPORI
DINTORNI
CONAD

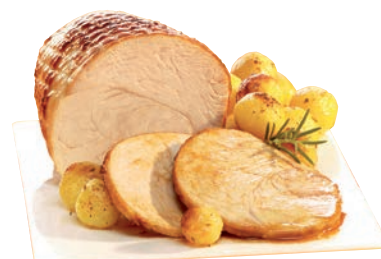
DOLCE CRUDO
CONAD



19,90
al kg

CONAD

ARROSTO
DI TACCHINO



26,90
al kg

BRESAOLA DI ANGUS
SAPORI&IDEE CONAD
punta d'anca



33,90
al kg

SAPORI
IDEE
CONAD

BRACIOLE DI VITELLO
CONAD PERCORSO QUALITÀ



19,90
al kg

CONAD PERCORSO QUALITÀ
LA BOTTEGA
DELLE CARNI
QUALITÀ GARANTITA

FETTINE SCELTE
DI VITELLO
CONAD PERCORSO
QUALITÀ



19,90
al kg

CONAD PERCORSO QUALITÀ

POLPA SCELTA
IN SVIZZERA DI VITELLO
CONAD PERCORSO
QUALITÀ



14,90
al kg

CONAD PERCORSO QUALITÀ

POLPA IN SPEZZATINO
DI VITELLO
CONAD PERCORSO
QUALITÀ



14,90
al kg

CONAD PERCORSO QUALITÀ

SEPIA PULITA
DECONGELATA



15,90
al kg

CUORE DI MERLUZZO
NORDICO



24,90
al kg

OFFERTE VALIDE DA GIOVEDÌ 11 A MERCOLEDÌ 17 GIUGNO 2026

AGRICOLTURA/1

Il robot autonomo per i frutteti Sa analizzare gemme, frutti e rami

Test a Faenza, ma un vuoto normativo consente l'uso solo con la supervisione di un operatore Donati (Granfrutta Zani): «Nel futuro cambierà la disposizione delle piante nei campi»

Droni, sensori, intelligenza artificiale e robot nei frutteti. Non è uno scenario futuristico, ma una realtà che sta prendendo forma nelle campagne anche romagnole grazie ai progetti portati avanti dalla cooperativa agricola faentina Granfrutta Zani insieme a produttori, università e centri di ricerca. «Da anni stiamo lavorando su progettazioni condivise finanziate a livello regionale e nazionale – spiega Lorenzo Donati, responsabile dello sviluppo e innovazione della cooperativa –. L'obiettivo è rendere l'agricoltura più sostenibile, efficiente e competitiva, senza perdere di vista il ruolo degli agricoltori».

Nei campi della provincia di Ravenna sono sempre più diffusi sistemi di sensoristica, stazioni meteo connesse, sensori nel terreno e piattaforme digitali che supportano le decisioni degli agricoltori, indicando quando irrigare, come intervenire sulle colture e come effettuare la difesa. Il ruolo della cooperativa è quello di fare da ponte tra ricerca e aziende agricole. «La nostra funzione è mutualizzare l'innovazione: testarla, validarla e verificare che sia sostenibile soprattutto dal punto di vista economico. Se la transizione tecnologica non regge i conti aziendali resta soltanto un esperimento» precisa Donati.

Il percorso d'innovazione di Granfrutta Zani si è concretizzato tra il 2018 e il 2019 con i progetti dedicati ai “frutteti intelligenti del futuro”, sviluppati insieme all'Università di Bologna e ad altre realtà del territorio. In questi impianti sperimentali sono stati testati rover elettrici a guida autonoma, sistemi fotovoltaici e agrivoltaici, tecniche innovative di distribuzione dei fitofarmaci e nuovi modelli di coltivazione delle piante pensati per favorire la meccanizzazione e robotizzazione. «Abbiamo fatto ricerca applicata in aziende a noi associate – racconta Donati – e questo ci ha permesso di capire sia le opportunità sia i limiti delle tecnologie disponibili. Da qui sono nati nuovi progetti che oggi si concentrano su due filoni principali: l'integrazione dei dati tramite l'intelligenza artificiale e la progettazione di frutteti di nuova generazione, pensati per dialogare con macchine e robot».



Il test del rover autonomo nei frutteti dell'azienda agricola Paolo Zoli di Faenza

Il concetto chiave è che il sistema di coltivazione non rappresenta più soltanto una scelta agronomica, ma diventa una vera e propria infrastruttura tecnologica. La robotica, infatti, funziona meglio quando le piante sono organizzate in modo da rendere facilmente visibili e accessibili frutti e chiome, situazione non sempre facile nei campi agricoli. Per questo la cooperativa sta confrontando impianti tradizionali, opportunamente adattati alla meccanizzazione, con nuovi modelli progettati fin dall'inizio per la massima automazione. «Non possiamo pensare di azzerare gli impianti esistenti e ripartire da zero – dice ancora Donati –. Dobbiamo accompagnare gradualmente la transizione tecnologica e capire quali soluzioni siano davvero applicabili nelle aziende».

Tra gli ostacoli c'è anche il quadro normativo. Un esempio è nell'azienda agricola Paolo Zoli. La realtà faentina è dotata di un rover: un robot a guida autonoma in grado di analizzare gemme,

frutti e rami per una più completa gestione del frutteto. Al rover, però, è consentito operare solamente sotto la supervisione di un operatore specializzato. «Esiste ancora un vuoto normativo che limita l'impiego completamente autonomo di queste macchine – spiega Donati –. Per questo sono in corso confronti sia con le aziende produttrici che con le istituzioni per definire regole più chiare».

Un tema particolarmente sentito riguarda l'impatto sull'occupazione. La tecnologia nei prossimi anni ridurrà sicuramente il numero di lavoratori nei campi, come già successo nei magazzini di lavorazione della frutta, dove l'automazione dei macchinari e i sistemi di intelligenza artificiale per selezionare i prodotti sono già realtà. «Da una parte diminuisce il fabbisogno di alcune mansioni, dall'altra cresce la richiesta di personale altamente qualificato. Serviranno tecnici e operatori capaci di comprendere e gestire dati, sensori, sistemi di irrigazione intelligenti e

CRISI

Mazzotti licenzia tutti, stato di agitazione in azienda

La ditta Mazzotti di Ravenna, che produce e distribuisce macchinari semoventi per uso agricolo, ha annunciato la messa in liquidazione del sito produttivo in via Dismano e il licenziamento dell'intero organico che conta 34 dipendenti. Nel 2017 l'azienda è stata assorbita dalla celebre multinazionale americana John Deere. I sindacati Fiom, Fim e Uilm hanno proclamato lo stato di agitazione dal 9 giugno. La mobilitazione prevede il blocco degli straordinari, delle flessibilità e delle reperibilità e lascia aperta la possibilità di proclamare fino a 24 ore di sciopero a livello aziendale. I sindacati chiedono che al prossimo incontro, fissato per il 17 giugno, l'azienda si presenti con proposte concrete, dati trasparenti e un piano ritenuto credibile per affrontare il futuro occupazionale dei dipendenti.

robot agricoli. Figure professionali che uniscano competenze agronomiche e digitali». Con l'obiettivo di formare una nuova generazione di tecnici specializzati, Granfrutta Zani collabora stabilmente con l'Università di Bologna ed è socia di Rinova, centro di ricerca specializzato in agronomia. «La sfida di tutto il comparto deve essere quella di creare professionisti in grado di leggere un dato e trasformarlo in una decisione concreta sul campo».

Ad oggi la raccolta completamente automatizzata della frutta è ancora lontana dall'essere competitiva su larga scala, soprattutto per la delicatezza dei prodotti e la complessità delle operazioni. «Tuttavia, in attività come il diradamento, la potatura assistita e il monitoraggio dei frutteti, la meccanizzazione sta avanzando rapidamente e può contribuire a compensare la crescente carenza di manodopera».

Infine, resta il tema dell'accettazione dell'innovazione da parte delle aziende agricole della provincia. Se in passato molti produttori guardavano con diffidenza ai sensori per l'irrigazione, oggi queste tecnologie sono diventate strumenti consolidati. Lo stesso percorso potrebbe riguardare robotica e automazione. «Oggi certe aziende stanno compiendo scelte più coraggiose anche grazie a proprietari di seconda generazione. Quando un agricoltore vede che una soluzione funziona e porta benefici concreti, la adotta. La scarsità di manodopera e la necessità di contenere i costi accelereranno inevitabilmente questo processo».

Leonardo Ferri

AGRICOLTURA/2

Le Cab hanno una rete internet indipendente su 12mila ettari

Più precisione nel movimento dei mezzi: margine di errore di 2,5 cm, stimato un risparmio del 5 percento sull'uso dei prodotti

La cooperativa Promosagri, che raggruppa le sette Cooperative agricole braccianti (Cab) della provincia di Ravenna, ha realizzato una nuova rete internet indipendente “Real Time Kinematic” che copre l'intera superficie dei 12mila ettari gestiti (pari a circa 12mila campi da calcio). Il partner dell'investimento di qualche decina di migliaia di euro è Spektra Agri, società specializzata dell'agricoltura di precisione. Dall'ideazione all'avvio è trascorso circa un anno e mezzo.

«Sono state installate due piccole antenne su strutture preesistenti – spiega Stefano Patrizi, presidente di Promosagri – che consentono di coprire i 12mila ettari in conduzione delle Cab. La rete Rtk è essenziale per l'agricoltura di precisione sia per l'utilizzo dei trattori che dei droni. Il margine di errore è

nell'ordine di 2,5 centimetri. Per il momento i droni sono poco utilizzati nelle Cab per via dei costi ancora troppo alti rispetto al tipo di attività di queste cooperative. Ad oggi gli utilizzi sono legati alla sicurezza sui terreni in particolare in caso di eccessi idrici».

Le Cab lavorano già da molti anni basandosi su informazioni satellitari e mappe di prescrizione per utilizzare carburanti, sementi, fertilizzanti e fitofarmaci dove effettivamente ce n'è la necessità, senza sprechi. «Ora, grazie a questa tecnologia, le macchine agricole sono in grado di seguire traiettorie perfettamente parallele, evitando sovrapposizioni e zone non lavorate». Il campo agricolo si trasforma così da “spazio approssimativo” a griglia matematica: «Si prevede un ulteriore

risparmio medio del 5 percento sui prodotti». L'introduzione di queste nuove tecnologie, per il momento, non ha portato alla riduzione di manodopera: «Anzi il problema è stato reperire quella necessaria». In futuro potrebbero servire piloti di droni oltre a operai agricoli: «Ad oggi ci si è mossi attraverso servizi di società specializzate, ma stiamo lavorando per prepararci anche internamente nel caso di esigenze più strutturate su questo tipo di tecnologia».

La proprietà condivisa della rete favorirà, inoltre, la raccolta dei dati, aprendo la strada all'utilizzo collettivo dell'intelligenza artificiale, anche per sviluppare modelli predittivi nel contesto dei cambiamenti climatici. «Stiamo lavorando per sviluppare un sistema specifico, integrato e originale». (and.a.)

AGRICOLTURA/3

Ortaggi coltivati in acqua grazie a pesci e batteri naturali

A San Pancrazio di Russi una startup di 5 trentenni con la tecnica idroponica: i rifiuti organici di tinche e persici trote diventano nutrienti per 5.200 piante in serra

Se i pesci stanno bene, l'insalata cresce rigogliosa grazie all'azione dei batteri. È l'essenza di Aquatilia, una giovane società agricola che produce ortaggi a San Pancrazio di Russi. Trattasi di acquaponica: un sistema integrato in cui l'allevamento dei pesci e la coltivazione delle piante lavorano insieme nello stesso ciclo d'acqua. I batteri, come avviene negli ecosistemi naturali, trasformano gli scarti organici prodotti dai pesci in nutrienti disponibili per le piante, che a loro volta contribuiscono a depurare l'acqua. In questo modo si crea un equilibrio controllato tra acqua, pesci, batteri e vegetali, riducendo gli sprechi e valorizzando le risorse.

L'impresa, che nelle settimane scorse ha ricevuto la visita della sindaca Valentina Palli, è portata avanti da cinque soci. Quattro uomini e una donna, fra 31 e 35 anni, con percorsi di formazione e esperienze professionali diversi. Mattia Alpi (agronomo), Giulia Bazzocchi (marketing e vendite), Andrea Casadio (ingegneria di processo), Matteo Gardini (sistemi informativi) e Lorenzo Tambini (progettazione nuovi progetti) si sono conosciuti in momenti diversi e un po' alla volta hanno dato vita al progetto.

Il pioniere è stato Casadio: «La prima idea dell'impianto mi è venuta ai tempi della pandemia. Avevo un altro lavoro ma, come molte altre persone a quel tempo, ho cominciato a guardarmi attorno e fare le prime sperimentazioni nel tempo libero, la sera e nei weekend. Ho coinvolto due amici, che ora sono soci, e ci siamo detti che volevamo qualcosa di nostro».

Nel 2023 è tutto pronto per l'avvio, ma la zona di San Pancrazio è stata alluvionata: «Abbiamo dovuto ricominciare da capo, anche grazie all'aiuto di amici. Finalmente a luglio 2025 abbiamo fatto l'immissione dei pesci nelle vasche e attivato l'impianto».

Tutto è stato autocostruito: «È stata l'unica via per ridurre i costi. L'investimento totale finora per noi è stato di quasi 200mila euro, se non avessimo fatto da soli forse ci sarebbe voluto il triplo». Ma è stato anche il modo per avere un sistema fatto su misura con gli accorgimenti



In alto le vasche dei pesci. A sinistra e destra le torri verticali e i cassoni per la coltivazione degli ortaggi nella serra



L'impianto funziona a circuito chiuso con un volume di 85mila litri

ideati con le sperimentazioni: «Siamo l'unico impianto di questo tipo in regione e in tutta Italia saranno una decina. Ogni regione ha le sue disposizioni, ma è un settore nuovo che non è ancora inquadrato da norme specifiche. Questo ha complicato le cose, ma è stato anche uno stimolo: anche l'Ausl, o le autorità che hanno fatto i controlli, si sono trovate a trattare una materia non ancora diffusa e per la regione siamo diventati un termine di riferimento».

La progettazione è stata curata fino al minimo dettaglio, quasi con maniacalità, cercando di anticipare addirittura eventuali disposizioni normative future. Un esempio? I manometri acquistati dal Canada: «I dati raccolti da altri impianti hanno mostrato che certi manometri potrebbero rilasciare tracce di piombo. È un rischio potenziale e minimo. Abbiamo deciso di evitarlo acquistando un tipo di manometri realizzato solo in Canada».

Oggi l'impianto è costituito essenzialmente da una serra in cui vengono coltivati gli ortaggi, principalmente a foglia, e due vasche da novemila litri ognuna in cui nuotano 350 tinche e 200 persici trota. «Con questa massa riusciamo a sostenere 5.200 piante di ortaggi – spiega Gardini –. In questo momento i pesci sono solo un mezzo che fornisce concime naturale per la produzione delle piante. La piccola parte di scarto organico che rimane viene trattato e diventa compost da usare nel terreno».

Se i pesci sono il motore, questo fa sì che ci si debba adeguare al loro ritmo: «Nel periodo dicembre-gennaio vanno in letargo e la produzione di piante

rallenta. Usiamo quel periodo per manutenzione». Un giorno, quando il pesce arriverà a riprodursi, potrà anche essere venduto per consumo alimentare.

In totale nell'impianto circolano 85mila litri di acqua a circuito chiuso, in funzione H24: «L'attività dei batteri, delle piante, dei pesci e dei filtri naturali consente l'equilibrio del-

la salute dell'acqua che alla vista dell'occhio umano è sempre trasparente. È importante evitare malattie. Il fabbisogno mensile è di circa 1.000-1.500 litri per l'evaporazione. Per il funzionamento servono 2,5 kW costanti. Il prossimo investimento sarà nel fotovoltaico e nelle batterie di accumulo per renderci autosufficienti». (and.a.)

AGRICOLTURA/4

POLO DI TEBANO, DOVE L'UNIVERSITÀ FA RICERCA IN ARRIVO LA NUOVA CANTINA DA 3 MILIONI DI EURO



L'innovazione in agricoltura in Emilia-Romagna ha uno dei suoi avamposti sulle colline tra Faenza e Castel Bolognese: a Tebano ha sede un polo scientifico-tecnologico dedicato ai settori vitivinicolo e ortofrutticolo che ospita la facoltà di Viticoltura ed Enologia dell'Università di Bologna.

Dal 2024 la gestione è della società Faventia Sales

a seguito dell'accorpamento della società partecipata dal Comune di Faenza all'interno della propria struttura operativa.

Un mese fa in un convegno pubblico è stato presentato il progetto per la nuova cantina (nella foto il rendering), investimento da tre milioni di euro (la Regione metterà due terzi dell'importo, al resto penserà il Comune). L'intenzione di Faventia Sales è di avviare il cantiere entro fine anno, con una previsione di chiusura dei lavori in circa un anno e mezzo.

Il cuore dell'intervento riguarda la realizzazione di una nuova cantina didattica e sperimentale che permetterà agli studenti di seguire l'intero ciclo di produzione, operando in continuità con il vigneto adiacente, recentemente ripiantato e in via di espansione fino a un ettaro e mezzo.

L'edificio, progettato da uno studio di architettura di Faenza, è un volume unico su un piano (lungo 70 metri e largo 15) studiato per limitare l'impatto visivo sul paesaggio collinare attraverso l'altezza ridotta e l'impiego del legno. All'interno: una sala conferenze da 99 posti, uffici direzionali con sala degustazione e laboratori dell'ateneo bolognese.

Le verdure vengono vendute vive: con le radici a mollo resistono per giorni

La produzione di Aquatilia si concentra su ortaggi tradizionali ma anche varietà di nicchia, alla ricerca di un prodotto unico: dalla comune lattuga al ravenello nero siciliano, dalle mini melanzane della misura di un uovo alle bietole, per arrivare fino a vere e proprie primizie dai sapori ricercati. «Per il momento i nostri clienti sono privati che acquistano cassette miste di vari prodotti – spiega Giulia Bazzocchi – alla ricerca di prodotti coltivati in maniera naturale che hanno sapori molto più intensi. Ma forniamo anche qualche ristorante e la gelateria Spino che realizza gusti particolari». La particolarità è che in molti casi la pianta viene venduta con tutte le radici che sono pulite perché cresciute in acqua: «La pianta è ancora viva. Questo fa sì che a casa sia sufficiente metterla a mollo in acqua e si mantiene per diversi giorni senza bisogno di consumarla subito».

AGRICOLTURA/5

Sensori nel terreno collegati a un computer per dosare l'acqua: «15 per cento di risparmi»

Marin (coop Terremerse): «Servono meno visite in campo, ma non tutti sanno sfruttare le potenzialità dei mezzi»

L'agricoltura assorbe oltre la metà dell'acqua prelevata in Italia (l'uso civile si ferma a un terzo). Lo dice una stima della Fondazione Utilitatis che si occupa di ambiente e risorse idriche. L'irrigazione gioca un ruolo cruciale per le coltivazioni: circa un quinto della superficie agricola nazionale è irrigata. Nel 2024, secondo Istat, il 54 per cento delle aziende agricole dell'Emilia-Romagna ha avuto problemi con la disponibilità di risorse idriche (è la regione italiana con la percentuale più bassa). Questo quadro evidenzia quanto sia importante una gestione efficace dell'oro blu nei campi.

È un fronte dove la tecnologia è un alleato per i coltivatori. Gli strumenti ormai consolidati sono i sensori da inserire nel terreno per la misurazione del livello di umidità in modo da pianificare l'irrigazione con tempi e quantità giusti.

Il 35enne Martino Marin si occupa di assistenza tecnica nella gestione idrica per la cooperativa agricola Terremerse di Bagnacavallo dove lavora dal 2019: «L'acqua va vista come un fattore produttivo al pari dei fitofarmaci o del concime. Dobbiamo usarla per massimizzare la coltura».

I sensori più comuni oggi sono di due tipi: forchetta o asta. I secondi, per esempio, sono cilindri con un diametro di 3-5 cm e un'altezza di circa 30 che vanno inseriti nel terreno. «Sono collegati via cavo – spiega Marin – e inviano dati a una stazione sul posto che poi trasmette a un server». Al contadino non è richiesto diventare un hacker informatico per leggere le informazioni: «Diciamo che il livello di competenza tecnologica sufficiente è pari a quello che basta per usare Whatsapp. Il sistema è progettato per dare informazioni semplici da capire». Se nel terreno c'è umidità sufficiente alla specifica coltura, non c'è bisogno di aprire il rubinetto.

E conoscendo le caratteristiche del terreno si può stimare quando ci sarà bisogno di irrigare: «Questo fa sì che l'agricoltore non debba visitare i campi tutti i giorni e possa organizzare meglio gli spostamenti degli impianti di irrigazione mobili».

Se si considera un uso per un periodo di 3-5 anni, Terremerse stima un risparmio di acqua del 15 per cento: «Oltre a essere positivo per l'ambiente, diventa un risparmio economico per l'azienda perché meno acqua usata vuol dire quasi sempre meno motopompe in funzione che consumano gasolio o energia elettrica». In alcuni casi, però, la soluzione più efficiente è usare la piovra: «Irrigare meno

del fabbisogno di una coltura può limitare il potenziale di resa di un appezzamento. Allora può essere utile fornire più acqua perché la resa maggiore può coprire i costi maggiori. Il dato da misurare è quanti litri di acqua uso per ciascun kg di prodotto».

L'utilità dell'investimento non è solo per chi ha grandi estensioni, ma dipende dal tipo di coltivazione: «Un ettaro di kiwi fa la stessa produzione lorda vendibile di 30-40 ettari di grano e il kiwi ha una relazione molto stretta con l'acqua. Si capisce bene che l'utilità dei sensori è data dalla specificità della coltivazione. Parliamo di attrezzature che in due-tre anni ripagano i costi sostenuti». E per andare incontro a chi non vuole acquistare gli strumenti, Terremerse offre un servizio a noleggio tutto compreso: «Montiamo, diamo assistenza per l'uso e smontiamo a fine raccolto. Oggi contiamo circa 350 appezzamenti di terreno monitorati».

Oltre alla sensoristica a supporto dell'irrigazione, la tecnologia nei campi oggi significa anche mappatura della fertilità del terreno: «È come scattare una foto del momento attuale dell'appezzamento con le potenzialità produttive di ogni singola area. Così diventa possibile razionalizzare la posa del drenaggio, la semina, la concimazione e l'irrigazione. Diventa interessante perché consente di sfruttare al massimo potenziale tanti macchinari tecnologicamente avanzati che finora diverse imprese hanno comprato solo perché beneficiavano di contributi, ma senza sfruttarli. Diciamo che molti agricoltori hanno una Ferrari e la stanno usando come fosse una Panda».

Andrea Alberizia



Martino Marin di Terremerse mostra un sensore idrico per il terreno

«Per gestire le informazioni è sufficiente il livello di competenza di chi usa Whatsapp»

AGRICOLTURA/6

KIWI SOTTO AI PANNELLI FOTOVOLTAICI, A FAENZA UN PROGETTO PILOTA

La struttura offre ombreggiamento che riduce la richiesta idrica Reti antigrandine bianche e non più nere per avere più luce

Il territorio faentino è sede di due importanti investimenti del cosiddetto agrivoltaico, il sistema che unisce produzioni agricola e fotovoltaica sul medesimo terreno. In altre parole i pannelli fotovoltaici sono montati a un'altezza da terra sufficiente per consentire pratiche di coltivazione convenzionali sul terreno sottostante. Uno è già in funzione, l'altro dovrebbe essere completato a breve. Tra gli obiettivi del sistema agrivoltaico vi sono la preservazione dei terreni all'utilizzo agricolo, l'ausilio alle coltivazioni idonee tramite l'ombreggiamento che ne riduce la richiesta idrica, la funzione di sostegno delle piante, il contributo alla regimentazione delle acque piovane, una parziale protezione antigrandine e da altri fenomeni di precipitazioni e condizioni climatiche estreme.

Kiwi Dori: ogni anno 140mila euro dai pannelli e 40mila euro dai frutti

Il 17 aprile scorso è stato presentato l'investimento dell'azienda agricola Ricci Bitti Amedeo (nella foto). L'impianto è stato sviluppato dall'azienda imolese I Green System con un obiettivo preciso: coniugare la coltivazione del kiwi giallo – in questo caso della varietà particolarmente delicata del Dori – con la produzione di energia, migliorando al tempo stesso le rese agricole e la sostenibilità economica dell'azienda. «L'idea è nata cinque anni fa – spiega Roberto Innocenti, direttore commerciale di Romagna Impianti e I

Green System – e non credo che attualmente in Italia e in Europa ci sia un'installazione con questo livello di tecnologia applicata». L'impianto si estende su 1,2 ettari, con oltre 1.500 moduli fotovoltaici da 645 watt ciascuno, è in grado di generare un valore annuo stimato di circa 140mila euro dalla produzione di energia elettrica, cui si sommano ulteriori 40mila euro derivanti dalla coltivazione del kiwi. Il progetto in questione beneficia inoltre di un contributo a fondo perduto pari al 40 per cento dell'investimento (che non è stato reso pubblico), nell'ambito delle misure Pnrr per le Comunità Energetiche Rinnovabili. L'impianto è stato allestito in quattro mesi ed è stato progettato tenendo conto in primis delle esigenze specifiche della coltura.

I pannelli fotovoltaici, installati a un'altezza compresa tra i 5,40 e i 5,70 metri a seconda della pendenza del terreno, permettono la crescita della pianta rampicante del kiwi senza ostacoli, garantendo al contempo un'ombreggiatura controllata. Anche le reti antigrandine sono state adattate, passando dal colore nero al bianco per ottimizzare la diffusione della luce. Sensori installati sia nell'ambiente sia direttamente nelle piante consentono di rilevare parametri fondamentali come stress idrico, temperatura e flusso linfatico. Tutti i dati raccolti confluiscono in tempo reale in una piattaforma digitale proprietaria (Dss – Decision Support System), che rappresenta il «cervello» del sistema. Questo software consente di gestire sia la componente agronomica sia quella energetica, regolando automaticamente l'orientamento dei pannelli non solo in base al sole, ma anche alle condizioni delle colture. A pochi metri di distanza dai pannelli fotovoltaici, è prevista una sperimentazione comparativa con coltivazioni tradizionali di kiwi giallo Dori per valutare concretamente benefici o problematiche dell'agrivoltaico.

Energy Park: risparmiata la Co2 di 5.800 auto a benzina

L'altro progetto è, invece, Energy Park Faenza che nasce da una sinergia di entità pubbliche e private: Comune, Unione della Romagna Faentina, società agricola Le Cicogne, Fondazione del Monte Faenza, Crédit Agricole Italia, Gruppo Hera, Studio Lbla e Università di Bologna. Dovrà essere completato entro giugno, in quanto beneficiario di fondi Pnrr. Su una superficie di circa 70 ettari tra via Sant'Orsola e via Ospitalacci trovano spazio un impianto agrivoltaico avanzato, campi per l'agricoltura sostenibile e una cosiddetta foresta urbana. L'obiettivo è generare energia pulita per 24mila persone, evitare le emissioni di Co2 di oltre 9.600 tonnellate l'anno (pari a quella generata da 5.800 auto a benzina), restituire alla comunità un nuovo polmone verde di 15 ettari con 26mila piante per aumentare il tasso di biodiversità e per favorire attività ricreative, sociali e sportive. L'impianto agrivoltaico sarà costituito da 22.296 pannelli fotovoltaici (bifacciali e rialzati tre metri da terra), avrà una potenza di 14 MWp e si prevede una produzione di energia elettrica di circa 21 GWh. La foresta urbana occuperà 15 ettari (di cui 4 accessibili alle persone con spazi aperti e percorsi bianchi e in terra battuta che favoriranno la mobilità dolce, a piedi o in bicicletta), collocati nella zona più prossima alla città e sarà formata da un'alternanza di macchie arboree compatte, fasce di arbusti, radure e filari.



Dall'eredità dei nonni, un modello di agricoltura buona, sana e giusta

L'azienda agricola di Santerno, tra le prime realtà orticole biologiche del Ravennate, è nata nel 1987 dalla felice intuizione di Elena Baldassarri. **Luca Linari**, forte di una tradizione familiare profondamente legata alla terra, ne ha raccolto il testimone e oggi ne porta avanti la visione, proponendo **prodotti certificati bio**, coltivati nel pieno **rispetto dell'ambiente e del benessere delle persone**

Dal 1987 **Radisa** promuove sul territorio un modello di agricoltura buona, sana e giusta. L'azienda agricola di Santerno, nata dall'intuizione pionieristica di Elena Baldassarri, propone **prodotti certificati biologici, coltivati nel pieno rispetto dell'ambiente**, ma anche **della dignità del lavoro, della sicurezza e del benessere delle persone** coinvolte lungo l'intera filiera produttiva. Nel 2021 l'azienda passa a **Luca Linari**, perito meccanico che, dopo diverse esperienze lavorative, all'età di 24 anni sceglie di tornare alle proprie origini e di **raccogliere l'eredità agricola dei nonni**, dando continuità a una **tradizione familiare profondamente legata alla terra**: «Ho deciso di raccogliere un'eredità importante — spiega Linari —, quella della mia famiglia e la visione di Elena Baldassarri, fondatrice di una delle prime realtà orticole biologiche del Ravennate, che è stata poi affiancata negli anni da molte altre aziende, contribuendo alla **diffusione di un modello agricolo più sostenibile e consapevole**, fino alla **salvaguardia di innumerevoli specie vegetali antiche dimenticate**».

Oggi l'azienda conta circa dieci dipendenti e basa la propria attività commerciale principalmente sulla **vendita diretta**: in azienda a **Santerno**, nelle rivendite di **Mezzano e Punta Marina**, nei mercati **Bio Marchè** e attraverso una rete ristretta di punti vendita selezionati con cui collabora stabilmente. «La differenza non è solo nel gusto — continua il titolare —. Ma soprattutto nel fatto di poter conoscere direttamente chi produce il cibo che porti in tavola. Credo che tutti dovrebbero avere questa possibilità e questa attenzione. Al supermercato, la provenienza degli alimenti è riportata su un'etichetta; noi invece organizziamo e incoraggiamo visite in azienda, per farci conoscere di persona e mostrare un luogo di lavoro onesto e responsabile».

Oltre agli orari di apertura mattutini per gli acquisti, che offrono la possibilità di una **visita in azienda** per i più curiosi (dal lunedì al sabato dalle 9 alle 12.20), durante il corso dell'anno vengono organizzati anche alcuni **tour organizzati di Radisa, in collaborazione con naturopati, alimentaristi ed esperti del settore**, pronti a illustrare le proprietà delle piante e delle erbe spontanee, l'importanza di una dieta consapevole, in armonia con i ritmi della natura e del benessere psicofisico. Oltre agli appuntamenti in azienda, dallo scorso inverno è possibile ritrovare il gusto e la filosofia di Radisa



anche a pochi passi dal mare, grazie al **punto vendita inaugurato a febbraio in piazza San Massimiano (lato via Al Lido) di Punta Marina**: «Ho sempre sognato di aprire un'attività al mare — racconta Linari —. Abbiamo scelto di inaugurare in inverno e di restare aperti tutto l'anno, per offrire un servizio di prossimità ai residenti del lido, tra frutta e ortaggi di stagione, vino sfuso e etichette biologiche, pane fresco e latte di realtà locali».

Infine, è possibile scoprire i prodotti di Radisa anche a **Ravenna città, Faenza e Lugo**, nell'ambito degli appuntamenti del **Bio Marchè, i mercati organizzati da Aiab** (Associazione italiana per l'agricoltura biologica) a cui possono partecipare, e acquistare direttamente dai produttori, cittadini e gruppi di acquisto solidale. «È un bellissimo momento di scambio e di conoscenza reciproca — commenta Linari, da qualche anno anche rappresentante del Bio Marchè di Ravenna —, oltre all'innegabile qualità dei prodotti e al piacere dell'incontro, è garantita una freschezza impossibile da replicare tra le corsie del super mercato, dove le merci subiscono giorni di trasporto e magazzino e frutta e ortaggi vengono spesso raccolti ancora acerbi, per far sì che maturino lungo le varie tappe logistiche. **Il Bio Marchè si organizza nel pomeriggio per portare sui banchi i prodotti raccolti al mattino**». L'appuntamento in città è in piazza San Francesco tutti i martedì, a Faenza in piazza dei Cappuccini il lunedì e a Lugo sotto al Pavaglione il venerdì, sempre dalle 15.30 alle 20.



ortoradisa.it - Tel. 339 4299342

@radisaortobio

@radisa-azienda-agricola-biologica

I nostri negozi

Santerno - Bottega dell'Orto
Via Minguzzi 8

Aperto da lun a sab: 9 - 12.20

Punta Marina

Piazza San Massimiano 12

Aperto tutti i giorni: 8 - 13 / 16 - 20

Tranne mar.: 8 - 13 e dom: 8.30 - 12.30

Mezzano - Romagna Mia
Via Bassa 20

Aperto da lun a sab: 7.30 - 12.30 / 15.30 - 19.30

Bio Marchè

Faenza - Circolo Cappuccini
Via Canal Grande 55

Ogni lunedì: 15.30 - 20.00

Ravenna

Piazza San Francesco

Ogni martedì: 15.30 - 20.00

Lugo - Pavaglione
Piazza dei Martiri

Ogni venerdì: 15.30 - 20.00

ADDETTI IMPRESE AGRICOLE

8,5%

4,5%

4,6%

Ravenna

Emilia-Romagna

Italia



Sono oltre 13.700 gli addetti in agricoltura che rappresentano l'8,5% degli addetti delle imprese di Ravenna

Dati Infocamere 2025

AGRICOLTURA/8

Zampini (Coldiretti): «Tra gli agricoltori c'è fiducia nel futuro»

Il direttore provinciale auspica la modifica delle norme a favore del Made in Italy e dei consumatori

Giovani che scelgono l'agricoltura, aziende che investono in innovazione e nuove tecnologie, droni sempre più utilizzati nelle attività agricole e una capacità di reazione che, nonostante le difficoltà degli ultimi anni, continua a caratterizzare il settore. È questo il quadro che emerge dalle parole di Assuero Zampini, direttore di Coldiretti Ravenna, secondo cui l'agricoltura del territorio sta dimostrando una vitalità che spesso passa inosservata. «Abbiamo tantissimi giovani che si avvicinano al settore e continuano a presentare progetti e domande di finanziamento», spiega Zampini. Un ricambio generazionale che Coldiretti considera strategico, tanto da dedicare momenti periodici di confronto con le nuove generazioni di imprenditori agricoli. «È un investimento sulla futura classe dirigente dell'agricoltura».

Accanto ai giovani cresce anche il peso dell'innovazione tecnologica. Tra gli esempi citati dal direttore ci sono i corsi e le attività legate all'utilizzo dei droni, strumenti che possono trovare applicazione nelle concimazioni, nel monitoraggio delle colture e in diverse operazioni agricole. Tecnologie che assumono un'importanza crescente soprattutto alla luce dei cambiamenti climatici e della necessità di rendere le aziende sempre più efficienti e resilienti. Secondo Zampini, la fiducia nel futuro si misura soprattutto attraverso gli investimenti. «Se le imprese non credessero nel domani, non investirebbero». E invece i numeri relativi ai bandi dedicati alla resilienza e all'innovazione raccontano di un settore

che continua a programmare e a guardare avanti. Un segnale importante anche per un territorio che ha dovuto fare i conti con eventi meteorologici estremi e con le conseguenze delle alluvioni. La capacità di reagire, sostiene il direttore di Coldiretti, resta uno degli elementi distintivi delle aziende agricole romagnole. Tra le principali sfide del futuro c'è proprio quella legata al clima. Se da una parte l'innovazione offre nuovi strumenti di adattamento, dall'altra alcune produzioni risultano particolarmente esposte.

La provincia di Ravenna mantiene comunque una forte vocazione agricola: è la quarta provincia italiana per superficie vitata e continua a essere un punto di riferimento europeo per il comparto sementiero. «Siamo oltre i 16mila ettari di vigneto», ricorda Zampini, evidenziando come negli ultimi anni parte delle superfici abbiano progressivamente sostituito colture frutticole più in difficoltà.

Lo sguardo del direttore di Coldiretti si allarga poi al contesto nazionale ed europeo. Tra i temi più sentiti c'è quello della trasparenza delle filiere e della tutela del Made in Italy. Zampini critica in particolare l'attuale normativa doganale europea che consente di attribuire l'origine italiana a prodotti realizzati con materie prime provenienti dall'estero ma trasformati nel nostro Paese. «Si tratta di

un sistema che finisce per ingannare i consumatori e sottrarre valore alle produzioni italiane». Da qui la richiesta di modificare il principio dell'ultima trasformazione sostanziale che oggi regola l'origine di molti prodotti alimentari. Una battaglia che Coldiretti intende portare avanti coinvolgendo enti locali, Regione e istituzioni europee. Non manca poi il tema degli accordi commerciali internazionali e della reciprocità delle regole. «Non siamo contrari al commercio internazionale, ma chiediamo che tutti giochino con le stesse regole». Secondo Zampini, infatti, non è accettabile che agli agricoltori europei vengano imposti vincoli ambientali e sanitari che non valgono per le produzioni importate da altri Paesi.

Luca Manservigi

AGRICOLTURA/7

«La manodopera è sempre meno, l'automazione è inevitabile»

Il 29enne Lorenzo Pezzi guida l'impresa di famiglia che ha oltre un secolo di storia: «Le ultime novità tecnologiche sono trattori senza cabina»

Non solo rincari, incertezze legate al clima e all'ambiente e carenza di manodopera: tra i nodi dell'agricoltura ravennate c'è anche la difficoltà di un pieno ricambio generazionale. In provincia sono circa 200 le aziende agricole guidate da imprenditori under 35, pari ad appena il 3,5 per cento delle 5.720 imprese attive a gennaio 2026. Numeri comunque in aumento rispetto al 2024, con una crescita in termini occupazionali del 6 per cento anche grazie a bandi di insediamento regionali ed europei che tendono a privilegiare la categoria.

«I giovani non sono pochi, ma in un territorio virtuoso come il nostro dovrebbero essere molti di più - commenta Lorenzo Pezzi, 29enne faentino delegato di Coldiretti Giovani Impresa Ravenna -. C'è uno zoccolo duro di imprenditori tra i 40 e i 50 anni con la forza economica per assorbire le piccole aziende di agricoltori anziani che chiudono, ampliando così le proprie realtà e lasciando i più giovani a confrontarsi con imprese sempre più strutturate. Inoltre, l'agricoltura sta diventando un mestiere prettamente ereditario, e questo è sbagliato». Per chi nasce fuori dal settore infatti, l'investimento richiesto per acquisire permessi, terreni e macchinari agricoli si conta sull'ordine di milioni.

«Ci vuole tanto coraggio. Di contro, pesa anche la natura, come hanno mostrato chiaramente le ultime alluvioni». Lo stesso Pezzi, eletto per acclamazione alla guida del movimento giovani meno di tre mesi fa, è subentrato al ravennate Marco Sforzini, costretto ad abbandonare temporaneamente il mondo dell'agricoltura per via dei danni subiti dalle inondazioni. «Anche la mia azienda è stata colpita in due diverse occasioni», precisa il delegato, titolare di un'azienda frutticola di 10 ettari, Terre Pezzi, nella campagna faentina.

La storia della famiglia nel settore invece va avanti da oltre 105 anni con l'azienda agricola Il Pilastro. «Durante l'emergenza è emersa con forza la percezione di una categoria ancora bistrattata, considerata sacrificabile: campi allagati, ristori tardivi e nessuna certezza su interventi strutturali preventivi prima del 2028. Eppure, soprattutto per i più giovani, fare agricoltura oggi significa fare impresa, formarsi e restare al passo con la tecnologia

al pari di qualsiasi altro settore».

Pezzi rappresenta una nuova generazione di imprenditori agricoli che punta su qualità, innovazione tecnologica e sostenibilità ambientale e produttiva. «La mia azienda è stata tra le prime a utilizzare una sensoristica per l'umidità del terreno: un dispositivo che valuta il fabbisogno irriguo delle colture e monitora la presenza di agenti patogeni. Non solo consente di risparmiare acqua, irrigando solo quando necessario, ma garantisce anche il corretto apporto idrico alle piante e il benessere del suolo».

Tra le tecnologie più utilizzate, ci sono poi i droni: «Attualmente ne utilizziamo uno di piccole dimensioni, che ci permette di mappare dall'alto i terreni estensivi consentendoci di individuare con precisione le aree da concimare o trattare, evitando sprechi - continua l'imprenditore -. In provincia però c'è chi già utilizza modelli più avanzati che permettono di concimare direttamente in volo, evitando i rischi legati, ad esempio, all'impiego dei mezzi a terra sul suolo bagnato dalla pioggia».

Le ultime novità del mercato riguardano invece innovativi modelli di trattori robotizzati senza cabina, progettati per operare in autonomia e garantire un lavoro sicuro e continuativo anche in condizioni difficili. «Le innovazioni del settore ci impongono di restare costantemente aggiornati e formati: per guidare i droni, ad esempio, servono licenze specifiche - spiega Pezzi -. Come Coldiretti stiamo organizzando in vista dell'inverno corsi di formazione sulle nuove tecnologie».

Se da un lato l'evoluzione tecnologica consente prestazioni più efficienti, la riduzione degli sprechi e un miglioramento dei risultati, dall'altro spinge sempre più l'agricoltura verso l'automazione: «È quasi una scelta obbligata - conclude Pezzi -, anche perché diventa sempre più difficile trovare manodopera per le lavorazioni agricole. Resistono i lavoratori stranieri, ma la ricerca non è sempre lineare, nonostante sul nostro territorio il settore funzioni e stipendi e condizioni di sicurezza siano generalmente adeguati. È un dato che dà dispiacere, perché l'agricoltura è fatta soprattutto di persone. Non è solo un mestiere, ma uno stile di vita».

Maria Vittoria Fariselli



Lorenzo Pezzi (Coldiretti Giovani) con Nicola Dalmonte (presidente Coldiretti Ravenna)

SOLIDARIETÀ**Spettacolo in dialetto contro la solitudine del gioco d'azzardo**

Martedì 16 giugno alle 17 il Centro Valentini di Ravenna (via San Mama 165) ospiterà "Zughi e vo di divartis Trio", spettacolo musicale e teatrale in dialetto romagnolo dedicato alla sensibilizzazione sui rischi del gioco d'azzardo e sull'isolamento sociale che spesso ne deriva. Sul palco Francesco Gobbi (autore dello spettacolo, voce e batteria), Roberto Pieri (sax) e Pablo (tastiera), che alterneranno musica, monologhi, racconti e poesie. L'iniziativa è promossa dallo Sportello Esc per giocatori d'azzardo e familiari, insieme a Cooperativa Villaggio Globale, Comune di Ravenna e Ausl Romagna, con la collaborazione di Asp Ravenna Cervia e Russi. Nel corso del pomeriggio interverranno anche operatori e professionisti del settore per presentare i servizi gratuiti di ascolto e supporto disponibili sul territorio.

TEMPO LIBERO**APRE IL LABIRINTO EFFIMERO DI ALFONSINE**

Dal 13 giugno al 13 settembre torna ad Alfonsine il Labirinto Effimero, la grande installazione di land art realizzata in un campo di mais di 70mila metri quadrati. L'edizione 2026, intitolata "Il viaggio dell'eroe - L'inganno", introduce un percorso narrativo tra indizi, messaggi e false piste che metterà alla prova i visitatori. Accanto al labirinto principale sarà visitabile anche il Labirinto Sospeso in bambù. Apertura tutti i giorni dalle 17 a mezzanotte.

RIGENERAZIONE URBANA**DARSENA, IL CANTIERE DELLE IDEE: CULTURA E MUSICA PER IL QUARTIERE CHE CAMBIA**

Iniziative fino al 14 giugno anche in due spazi recuperati

Da giovedì 11 a domenica 14 giugno la Darsena di città torna a essere protagonista con "Darsena Ravenna Approdo Comune", un programma di eventi culturali, artistici e musicali che si inserisce nel calendario di "Ravenna Capitale italiana del mare". L'iniziativa vuole offrire un'occasione di confronto e racconto sul percorso di rigenerazione urbana del quartiere affacciato sul Candiano. Per quattro giorni, tra spazi pubblici e luoghi privati temporaneamente riattivati come "Spazio Zara" e "Area Tempus" (nell'ex Consorzio agrario), si alterneranno mostre, installazioni, concerti, performance, incontri e presentazioni editoriali. Tra i progetti espositivi spicca "Parola

ai muri", mostra diffusa all'aperto curata da Alessandra Carini che, attraverso dieci tappe tra graffiti, scritte e lettere, ripercorre la storia e la memoria della Darsena. Nell'area dell'ex Consorzio agrario trova invece spazio "Catalisi II", percorso di installazioni site specific curato dal Collettivo Alba insieme all'associazione Meme, dove le opere di giovani artisti dialogano con gli spazi dell'archeologia industriale. Le vie Lanciani e Fiume ospiteranno inoltre "La tua storia, il tuo ritratto", esposizione fotografica in plein air dedicata agli abitanti del quartiere, promossa da Sguardi in Camera nell'ambito di Sottocasa Festival. Non mancheranno gli appuntamenti dedicati ai libri e alla riflessione sul futuro degli spazi urbani. Giovedì 11 giugno alle 19, allo Spazio Zara di via Zara 27, sarà presentato il volume "Dossier Hamon", progetto editoriale realizzato da Tiratura che raccoglie testimonianze, ricordi e materiali dedicati alle storiche torri di raffreddamento dell'ex Sarom, per anni elemento distintivo del paesaggio ravennate. Sempre nell'ambito degli incontri è previsto un appuntamento con Roberto Paci Dalò, promosso da Rete Almagià e Meme Exchange, dedicato alle prospettive del New European Bauhaus e ai nuovi modelli di progettazione urbana e culturale. Ricco anche il programma musicale e performativo ospitato principalmente allo Spazio Zara. Sul palco saliranno, tra gli altri, Lorenzo Travaglini con le sue sonorità elettroniche e ambient, Agenda dei Buoni Propositi, Francesca Palamidessi, tra avant-pop e jazz, Nziria, interprete di una ricerca sonora ibrida e contemporanea, e "E", progetto di Opera Popolare che rilegge opere classiche in chiave attuale.

Un concorso fotografico per raccontare il mare

Raccontare il mare attraverso uno sguardo attento, consapevole e rispettoso. È questo l'obiettivo di "Uno scatto per il Mare - Edizione 2026", il concorso fotografico promosso dal Comune di Ravenna in collaborazione con Cestha nell'ambito delle iniziative di Ravenna Capitale Italiana del Mare 2026. L'iniziativa invita cittadini, fotografi professionisti e appassionati a raccontare il rapporto tra persone, ambiente costiero e sostenibilità. La partecipazione è gratuita e aperta a tutti i maggiorenni. Ogni partecipante potrà inviare fino a due fotografie realizzate nel territorio del comune, con particolare riferimento alle aree costiere, marittime, naturalistiche e lagunari. Le foto dovranno essere inviate entro il 22 giugno all'indirizzo e-mail concorsoblaravenna@gmail.com, indicando nell'oggetto la dicitura: "Partecipazione concorso Uno scatto per il Mare 2026". Nel corpo della mail dovranno essere riportati nome e cognome del partecipante, recapito telefonico, indirizzo e-mail, titolo delle fotografie, luogo dello scatto ed eventuale breve descrizione. Le opere saranno valutate da una giuria composta da esperti di fotografia, ambiente e comunicazione ambientale. Le fotografie selezionate saranno esposte in una mostra aperta al pubblico e il Comune di Ravenna provvederà alla stampa delle opere. Ai primi tre classificati sarà assegnata la possibilità di partecipare, a bordo di un'imbarcazione, a un evento di liberazione in mare delle tartarughe marine. È inoltre previsto il Premio speciale "Ravenna Capitale Italiana del Mare 2026", che consentirà alla fotografia vincitrice di essere utilizzata nei materiali istituzionali e divulgativi realizzati dal Centro di educazione alla sostenibilità del Comune.

MOTORI/1**TORNA LA FESTA DI PEZZOLO**

Pezzolo di Russi si prepara a vivere quattro giornate di "Festa de Mutor", da venerdì 12 a lunedì 15 giugno. La manifestazione, diventata negli anni un appuntamento molto atteso dagli appassionati e dalle famiglie del territorio, unisce spettacoli motoristici, concerti live, raduni e momenti conviviali allo stand gastronomico.

**ESCURSIONI
"Ombrelloni"
in collina**

Domenica 14 giugno, al rifugio speleologico Ca' Budrio di Riolo Terme, va in scena "Ombrelloni. Riviera Blues", spettacolo di lacopo Gardelli con Lorenzo Carpinelli e le musiche di Giacomo Toschi. Il monologo, tra comicità e nostalgia, racconta vizi, abitudini e trasformazioni della Riviera romagnola. L'evento, organizzato da Trail Romagna nell'ambito della rassegna "Calma e Gesso", prevede il raggiungimento del luogo dello spettacolo attraverso un'escursione a piedi lungo i sentieri della Vena del Gesso.

www.agriturismomassari.it - f agriturismomassari



**Ristorante
agrituristico,
degustazione
di piatti tipici
tradizionali**



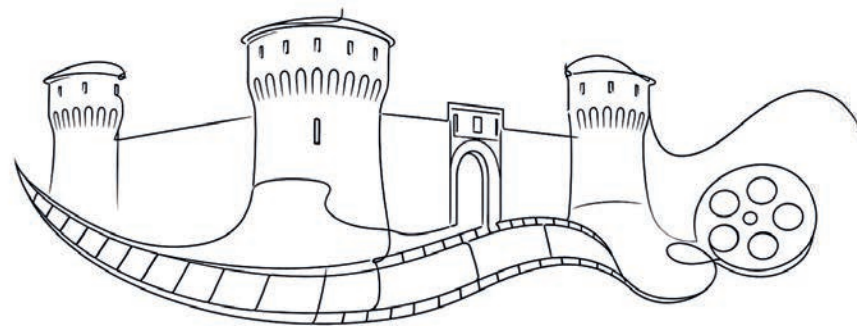
**Cerimonie e banchetti
Cene aziendali ♦ Fattoria didattica**

CONSELICE - via Coronella, 110 - Ravenna - Tel. 0545.980013
Fax 0545.980035 - agriturismomassari@virgilio.it

MOTORI/2**La Mille Miglia (e le Ferrari) a Cervia**

Cervia è tra le tappe anche dell'edizione 2026 della Mille Miglia, la storica manifestazione automobilistica che attraversa numerose città italiane con vetture d'epoca costruite tra il 1927 e il 1957. Il passaggio in città è previsto nella prima mattinata (dalle 7.30 in avanti) di sabato 13 giugno, durante la quinta e ultima frazione del percorso. Le auto entreranno nel territorio cervese provenendo da Rimini e raggiungeranno il centro storico per il controllo timbro in piazza Garibaldi. Da qui gli equipaggi proseguiranno verso le Saline e successivamente in direzione di Comacchio, Ferrara e Brescia, sede dell'arrivo della manifestazione. In programma anche il Ferrari Tribute, l'iniziativa collegata alla Mille Miglia riservata alle vetture della casa di Maranello. Il passaggio delle Ferrari è previsto il giorno precedente, venerdì 12 giugno, con arrivo dalle 18 tra Milano Marittima e il centro di Cervia. La ripartenza avverrà il mattino successivo (dalle 6.30), in concomitanza con il passaggio della corsa storica.

cinema d'estate



ARENE

GIUGNO/ LUGLIO 2026



Marina Romea - Tel. 0544 446439

BAGNACAVALLO

ARENA DELLE CAPPUCINE

via Berti, 6 – Bagnacavallo
tel. 351.8443876 (dalle 18 alle 21)
cinemabagnacavallo@gmail.com
www.arenabagnacavallo.it
Apertura ore 21 – Proiezioni ore 21.30
Film di nazionalità italiana ed europea, ingresso
unico euro 3,50 dal 19 giugno.
Film di nazionalità extraeuropea e tutti i film
fino al 18 giugno: ingresso intero euro 7,00 –
ridotto euro 5,50.

GIUGNO

- gio. 11 **LAVOREREMO DA GRANDI**
di Antonio Albanese
- ven. 12 **TUTTO QUELLO
CHE RESTA DI TE**
di Cherien Dabis
- sab. 13 **A CENA CON IL DITTATORE**
di Manuel Gómez Pereira
- dom. 14 **IL MAGO DEL CREMLINO
– LE ORIGINI DI PUTIN**
di Olivier Assayas
- lun. 15 **L'ANNO NUOVO CHE
NON ARRIVA**
di Bogdan Muresanu

- mar. 16 **IL FILO DEL RICATTO
– DEAD MAN'S WIRE**
di Gus Van Sant
- mer. 17 **THE SEA**
di Shai Carmeli-Pollak
- gio. 18 **L'ATTACHEMENT
– LA TENEREZZA**
di Carine Tardieu
- ven. 19 **UN BEL GIORNO**
di Fabio De Luigi
- sab. 20 **VITA PRIVATA**
di Rebecca Zlotowski
- dom. 21 **LE COSE NON DETTE**
di Gabriele Muccino
- lun. 22 **AMARGA NAVIDAD**
di Pedro Almodóvar
- mar. 23 **SIRAT** di Oliver Laxe
- mer. 24 **CROSSING ISTANBUL**
di Levantesi Akin
- gio. 25 **NINO** di Pauline Loquès
- ven. 26 **PECORE SOTTO COPERTURA**
di Kyle Balda
- sab. 27 **MARTY SUPREME**
di Josh Safdie



- dom. 28 **L'AGENTE SEGRETO**
di Kleber Mendonça Filho
- lun. 29 **SOTTO LE NUVOLE**
di Gianfranco Rosi
- mar. 30 **LE CITTÀ DI PIANURA**
di Francesco Sossai
*incontro con l'attore
Pierpaolo Capovilla*

LUGLIO

- mer. 1 **NO OTHER CHOICE
– NON C'È ALTRA SCELTA**
di Park Chan-wook
- gio. 2 **UN SEMPLICE INCIDENTE**
di Jafar Panahi
- ven. 3 **THE DRAMA
– UN SEGRETO
È PER SEMPRE**
di Kristoffer Borgli
- sab. 4 **IL DIAVOLO
VESTE PRADA 2**
di David Frankel
- dom. 5 **LA VILLA PORTOGHESE**
di Avelina Prat
- lun. 6 **DIVINE COMEDY**
di Ali Asgari
- mar. 7 **DUE PROCURATORI**
di Sergei Loznitsa
- mer. 8 **ULTIMO
SCHIAFFO**
di Matteo Oleotto
incontro con il regista
- gio. 9 **YELLOW LETTERS**
di Ilker Çatak
- ven. 10 **UN CRIMINE
IMPERFETTO**
di Franck Dubosc
- sab. 11 **TUNER
L'ACCORDATORE**
di Daniel Røher
- dom. 12 **L'AMORE CHE RIMANE**
di Hlynur Palmason
- lun. 13 **FATHER MOTHER
SISTER BROTHER**
di Jim Jarmusch

- mar. 14 **LOVE ME TENDER**
di Anna Cazenave Cambet
- mer. 15 **NOI DUE
SCONOSCIUTI**
di Janicke Askenvold
- gio. 16 **LE CITTÀ
DI PIANURA**
di Francesco Sossai

afarma.it®
**Vicino a te
ovunque tu sia**

- Consegna gratuita a Ravenna
- Ampio catalogo prodotti
- Ordini online → Ritiri in Negozi

Afarma Parafarmacia – In Via Rotta 65/A
Ravenna – ☎ 0544 452005 📞 353 434 1392

- ven. 17 **ANNA**
di Monica Gueritore
incontro con la regista
- sab. 18 **UN INVERNO
IN COREA**
di Koya Kamura
- dom. 19 **SENTIMENTAL
VALUE**
di Joachim Trier
- lun. 20 **I COLORI
DEL TEMPO**
di Cédric Klapisch
- mar. 21 **NOUVELLE
VAGUE**
di Richard Linklater
- mer. 22 **L'INFILTRATA**
di Arantxa Echevarria
- gio. 23 **LA MATTINA SCRIVO**
di Valérie Donzelli

**ANYWAY
SPORT SHOP**

TUTTO SCONTATO
Dal 10% al 50%
FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

PUNTA MARINA TERME - Via della Spinola, 25
Tel. 0544 437512 • Whatsapp 351 1037969
info@anywaysportshop.it • www.anywaysportshop.it





Piadina • Crescioni
e tante altre proposte

Chiuso per ferie dal 23 giugno al 1 luglio

Ravenna, Via Sant'Alberto 105
Per prenotazioni: 0544 455709
Orario continuato
Chiuso martedì e mercoledì

FAENZA

ARENA BORGHESI

viale Stradone 4, tel. 0546 663568.
Apertura ore 21 - Proiezioni ore 21.30
Biglietti: intero 7 euro, ridotto 6 euro, soci Arci 5 euro, Cinema Revolution 3,5 euro.
La proiezione di tutti i film avverrà senza intervallo.

www.arenaborghesi.it

www.cineclubilraggioverde.it

Facebook **Arena Borghesi Cinema**
Cineclub Il Raggio Verde

GIUGNO

- ven. 12 VACANZE ROMANE**
di William Wyler
Inaugurazione
lingua originale - gratuito
- sab. 13 100 LITRI DI BIRRA**
di Teemu Nikki
- dom. 14 SIRĀT**
di Óliver Laxe
- lun. 15 UN MERCOLEDÌ DA LEONI**
di John Milius
lingua originale - gratuito
- mer. 17 REBUILDING**
di Max Walker-Silverman
lingua originale
- gio. 18 QUALCUNO VOLÒ SUL NIDO DEL CUCULO**
di Miloš Forman
lingua originale
- ven. 19 I COLORI DEL TEMPO**
di Cédric Klapisch
- sab. 20 FATHER MOTHER SISTER BROTHER**
di Jim Jarmusch
lingua originale
- dom. 21 FILMLOVERS!**
di Arnaud Desplechin
lingua originale

- lun. 22 FA' LA COSA GIUSTA**
di Spike Lee
lingua originale
gratuito
- mer. 24 MIRALLES**
di Maria Mauti
Serata in collaborazione con
l'ordine degli architetti
lingua originale
gratuito
- gio. 25 FINO ALL'ULTIMO RESPIRO**
di Jean-Luc Godard
lingua originale
- ven. 26 NOUVELLE VAGUE**
di Richard Linklater
lingua originale
- sab. 27 MIO FRATELLO È UN VICHINGO - THE LAST VIKING**
di Anders Thomas Jensen
- dom. 28 IL FILO DEL RICATTO - DEAD MAN'S WIRE**
di Gus Van Sant
lingua originale
- lun. 29 QUEL POMERIGGIO DI UN GIORNO DA CANI**
di Sidney Lumet
lingua originale
gratuito
- mar. 30 LE CITTÀ DI PIANURA**
di Francesco Sossai
Serata in collaborazione con
l'ordine degli architetti
Ospite Pierpaolo Capovilla



LUGLIO

- mer. 1 PECORE SOTTO COPERTURA**
di Kyle Balda

- gio. 2 CRIMINALI DA STRAPAZZO**
di Woody Allen
- ven. 3 LA FIAMMA DEL PECCATO**
di Billy Wilder
Serata in collaborazione con
Faenza Scrive
gratuito
- sab. 4 ORFEO**
di Virgilio Villoresi
Ospite il regista Virgilio Villoresi
- dom. 5 GIOIA MIA**
di Margherita Spampinato
- lun. 6 FRATELLO, DOVE SEI?**
di Ethan Coen, Joel Coen
lingua originale
gratuito
- mer. 8 E.1027 EILEEN GRAY E LA CASA SUL MARE**
di Beatrice Minger, Christoph Schaub
Serata in collaborazione con
l'ordine degli architetti
gratuito
- gio. 9 ULTIMO SCHIAFFO**
di Matteo Oleotto
Ospite il regista Matteo Oleotto
- ven. 10 TESTA O CROCE?**
di Alessio Rigo de Righi, Matteo Zoppis
- sab. 11 LA MATTINA SCRIVO**
di Valérie Donzelli
- dom. 12 HUNDREDS OF BEAVERS**
di Mike Cheslik
- lun. 13 MONICA E IL DESIDERIO**
di Ingmar Bergman
lingua originale
gratuito
- mer. 15 L'AMATORE**
di Maria Mauti
Serata in collaborazione con
l'ordine degli architetti
gratuito
- gio. 16 LO CHIAMAVANO TRINITÀ...**
di E.B. Clucher
- ven. 17 SENTIMENTAL VALUE**
di Joachim Trier
- sab. 18 NO OTHER CHOICE - NON C'È ALTRA SCELTA**
di Park Chan-wook
lingua originale
- dom. 19 SORRY, BABY**
di Eva Victor
lingua originale
- lun. 20 IL TEMPO DEL RACCOLTO DEL GRANO**

di Ozu Yasujiro
lingua originale
gratuito

- mer. 22 LO SCONOSCIUTO DEL GRANDE ARCO**
di Stéphane Demoustier
Serata in collaborazione con
l'ordine degli architetti
- gio. 23 A QUALCUNO PIACE CALDO**
di Billy Wilder
lingua originale
- ven. 24 GIOVANI MADRI**
di Jean-Pierre e Luc Dardenne
- sab. 25 L'AGENTE SEGRETO**
di Kleber Mendonça Filho
lingua originale
- dom. 26 UN ANNO DI SCUOLA**
di Laura Samani



- lun. 27 IO LA CONOSCEVO BENE**
di Antonio Pietrangeli
gratuito
- mer. 29 RANGO**
di Gore Verbinski
gratuito
- gio. 30 STILL WALKING**
di Hirokazu Kore'eda
lingua originale
- ven. 31 JUMPERS UN SALTO TRA GLI ANIMALI**
di Daniel Chong

Forniture, servizi e idee per la casa



ARREDO BAGNO • CALDAIE E STUFE • TERMOCAMINI
POMPE DI CALORE • SISTEMI IBRIDI • PANNELLI SOLARI
MATERIALE IDRAULICO • TRATTAMENTO ACQUA E MICROFILTRAZIONE

INCENTIVI FISCALI CONTO ENERGIA

Lugo (RA) - Via Canaletto 1/1 - Tel. 0545 33738 info@teknoterm.it - www.teknoterm.it

La Promozione dell'estate L'Erbolario



Acquista i Solari
L'Erbolario
e ricevi in omaggio
la Pochette e il Pareo



RAVENNA Via Brunelleschi 117
www.erboristeriagirasole.it - [f](https://www.facebook.com/erboristeriagirasole)
Tel 0544 402666 - [366 9816493](https://www.whatsapp.com/channel/002913669816493)





BIG MAMA BEACH
Marina di Ravenna
SPIAGGIA - RISTORANTE
APERITIVI - GRIGLIATE
Info e prenotazioni: 328 122 6855

LIDO DI CLASSE

ARENA DEL SOLE

Via Marignolli 26 - tel. 0544 939942.
Apertura ore 20.45 - Proiezioni ore 21.30
Grande schermo - Impianto digitale sony 4k -
500 posti - ampio parcheggio
FB: Arena del Sole

GIUGNO

- sab. 13 **IL DIAVOLO VESTE PRADA 2**
di David Frankel
- dom. 14 **THE DRAMA**
- UN SEGRETO È PER SEMPRE
di Kristoffer Borgli
- lun. 15 **STAR WARS -**
THE MANDALORIAN AND GROGU
di Jon Favreau
- mar. 16 **LA GRAZIA**
di Paolo Sorrentino
- mer. 17 **I COLORI DEL TEMPO**
di Cédric Klapisch
- da gio. 18 a dom. 21 **TOY STORY 5**
di Andrew Stanton,
McKenna Harris
- lun. 22 **IL DIAVOLO VESTE PRADA 2**
di David Frankel
- mar. 23 **ANIMARE CARTOON**
FILM FESTIVAL
Evento Speciale - Ingresso gratuito
- mer. 24 **LA VITA VA COSÌ**
di Riccardo Milani
- gio. 25 **BUEN CAMINO**
di Gennaro Nunziante
- ven. 26 **GREEN LOVE**
- SELEZIONE CORTI
A TEMA AMBIENTALE
in collaborazione con Corti
da Sogni 2026 "Antonio Ricci"

sab. 27 e dom. 28 **TOY STORY 5**
di Andrew Stanton,
McKenna Harris

lun. 29 **LE CITTÀ DI PIANURA**
di Francesco Sossai

mar. 30 **LE COSE NON DETTE**
di Gabriele Muccino

LUGO

ARENA DEL CARMINE

c/o Chiostro del Carmine, p.zza Trisi
cell. 345 9520012 (dalle 10 alle 13) cell. 328
8633565 (dalle 21.30 alle 23).
Apertura ore 20.30 - Proiezioni ore 21.30
Biglietti: intero 6.50 euro, ridotto 5 euro (Cinemaincentro Card, over 65, Soci La Bcc)
Serate "Cinema Revolution" euro 3.50
www.cinemaincentro.com
FB-INSTAGRAM: cinemaincentro

GIUGNO

- gio. 11 **LE CITTÀ DI PIANURA**
di Francesco Sossai
- ven. 12 **SENTIMENTAL VALUE**
di Joachim Trier
- sab. 13 **IL DIAVOLO VESTE PRADA 2**
di David Frankel
- dom. 14 **LA GRAZIA**
di Paolo Sorrentino
- lun. 15 **LE COSE NON DETTE**
di Gabriele Muccino
- mar. 16 **UN SEMPLICE INCIDENTE**
di Jafar Panahi
- mer. 17 **L'ATTACHEMENT**
- LA TENEREZZA
di Carine Tardieu
- gio. 18 **...CHE DIO PERDONA A TUTTI**
di Pif
- ven. 19 **NO OTHER CHOICE**
di Park Chan-wook
- sab. 20 **I COLORI DEL TEMPO**
di Cédric Klapisch
- dom. 21 **CIME TEMPESTOSE**
di Emerald Fennel
- lun. 22 **THE DRAMA**
di Kristoffer Borgli
- mar. 23 **BUEN CAMINO**
di Gennaro Nunziante
- mer. 24 **HAMNET**
di Chloé Zhao
- gio. 25 **NORIMBERGA**
di James Vanderbilt
- ven. 26 **CINQUE SECONDI**
di Paolo Virzì

sab. 27 **LA VITA VA COSÌ**
di Riccardo Milani

dom. 28 **FATHER MOTHER**
SISTER BROTHER
di Jim Jarmusch

lun. 29 **AMARGA NAVIDAD**
di Pedro Almodóvar

mar. 30 **UN'ESTATE LUNGA 10 ANNI**
di Scuderia DIEMME

LUGLIO

mer. 1 **PRIMAVERA**
di Damiano Michieletto

gio. 2 **MICHAEL** di Antoine Fuqua



ven. 3 **IL CASO 137** di Dominik Moll

sab. 4 **IL DIAVOLO VESTE PRADA 2**
di David Frankel
Evento speciale

dom. 5 **RENTAL FAMILY**
di Hikar

lun. 6 **PINO DANIELE - NERO A METÀ**
di Marco Spagnoli

mar. 7 **MARTY SUPREME**
di Josh Safdie

mer. 8 **LO STRANIERO** di François Ozon

gio. 9 **LE COSE NON DETTE**
di Gabriele Muccino

ven. 10 **THE DRAMA**
di Kristoffer Borgli

sab. 11 **LE CITTÀ DI PIANURA**
di Francesco Sossai

dom. 12 **I COLORI DEL TEMPO**
di Cédric Klapisch

lun. 13 **LA MATTINA SCRIVO**
di Valérie Donzelli

mar. 14 **UN BEL GIORNO** di Fabio De Luigi

mer. 15 **AMARGA NAVIDAD**
di Pedro Almodóvar

gio. 16 **NORIMBERGA**
di James Vanderbilt

ven. 17 **ANNA** di Monica Guerritore
Ospite la regista

sab. 18 **HAMNET** di Chloé Zhao

dom. 19 **IL MAESTRO** di Andrea Di Stefano

lun. 20 **GIOIA MIA**
di Margherita Spampinato
Ospite la regista
Margherita Spampinato

mar. 21 **MICHAEL** di Antoine Fuqua

mer. 22 **IL BENE COMUNE**
di Rocco Papaleo

gio. 23 **LA VITA VA COSÌ**
di Riccardo Milani

ven. 24 **GLI OCCHI DEGLI ALTRI**
di Andrea De Sica

sab. 25 **L'AGENTE SEGRETO**
di Kleber Mendonça Filho

RAVENNA

CINESPEYER

Ingresso libero. Per informazioni: CittAttiva,
0544.482052 (martedì e giovedì dalle 15 alle 18,
mercoledì e venerdì dalle 10 alle 13) o cittatti-
va@comune.ra.it. IG e FB CittAttiva Ravenna

GIUGNO

- gio. 11 **SI PUÒ FARE** di Giulio Manfredonia
a cura di Albergo del Cuore
- San Vitale cooperativa sociale
- mar. 16 **LA MAFIA UCCIDE**
SOLO D'ESTATE
di Pierfrancesco Diliberto (Pif)
a cura di Libera Ravenna,
Legambiente Circolo Matelda
Ravenna, Villaggio Globale
- gio. 18 **KNEECAP** di Rich Peppiatt
a cura di Cism in collaborazione
con La Perrazza
- mar. 23 **LE NUOTATRICI** di Sally El Hosaini
a cura di Emergency Ravenna
- gio. 25 **UKRAINIAN WHISPERS**
- LIRICA UCRAINA
di Francesca Mannocchi
a cura di Malva Aps
- mar. 30 **DIAMANTI** di Ferzan Özpetek
a cura di Cose da femminucce aps

CONTATTACI
per preventivi gratuiti
0545 33557



LUGO, Via dell'Artigianato 3
www.comag-lugo.it



Festival delle Culture

Raccontare
il mondo



Giornata mondiale del rifugiato

MUSICA CHE UNISCE

20 giugno 2026 - Parco della Rocca Brancaleone
RAVENNA



- 15:45 > Attività ludico-culturali “Tracce di Casa” a cura dei beneficiari dei progetti **SAI MSNA, SAI ORDINARI ed Agevolando Aps**
- 16:00 > Drum Circle a cura di **KHAOSLAB** di Torreggiani Luca
- 17:00 > Presentazione del libro “La Tutela Volontaria: Voci, Volti, Storie e Testimonianze” dell’associazione **Tutori Emilia- Romagna**
- 18:00 > Esposizioni permanenti “Fotoromanzo partecipativo” a cura di **Sguardi in camera Aps** all’interno di **SOTTOCASA** e ritratti del progetto “Essere, Fare, P-Arte 2” con insegnanti di **LABA Rimini** e **Accademia Belle Arti Ravenna**
- 18:30 > Espressioni artistiche e concerto rap by **Mentality** and friends
- 19:30 > Cena a cura della **Rocca Brancaleone**, concerto di **Doc’s bad notes** e **No really what** (allievi del Mama’s Scuola di Musica)
- 20:30 > Karaoke interculturale **aperto a tutti**
- 21:30 > Musica live gnawa tradizionale marocchina, con **Soufiane Ghmame**
- 22:30 > Musica live fusione arabo jazz, con **Noran Adly & Band**

Scopri il programma completo
festivaldelleculture.info/programma

Per informazioni:

3347185717 casadelleculture@comune.ravenna.it



LUGO

«I musei non conservano cenere,
custodiscono il fuoco»

I cent'anni del Museo Francesco Baracca tra storia, leggenda e propaganda
Ne parla il direttore Massimiliano Fabbri alla vigilia dell'inaugurazione dei nuovi spazi

di Ernesto Moia

100 anni di Museo Baracca. A Lugo si festeggia il centenario del luogo che trasmette la storia e la memoria dell'aviatore Francesco Baracca, morto in combattimento durante la Prima Guerra Mondiale: mostre, spettacoli ed eventi (vedi box) per ricordare il 16 giugno 1926, giorno di apertura dell'istituzione che ancora oggi narra uno dei protagonisti della storia locale e nazionale. Abbiamo intervistato il direttore Massimiliano Fabbri.

Come nasce il museo? Quali sono i primi momenti della sua storia?

«Fu inaugurato il 16 giugno 1926, partendo da quanto aveva conservato innanzitutto lo stesso Baracca quando era in vita e poi dalla sua famiglia, in particolare la madre: cimeli, pezzi di aerei abbattuti, oggetti e lettere che raccontassero la Grande Guerra, il volo, Baracca stesso. Lui era da subito diventato conosciuto, siamo in un'epoca in cui gli aviatori giocano un ruolo fondamentale, danno fiducia agli uomini al fronte e i suoi 34 abbattimenti, un record tutt'oggi ineguagliato, risuonavano lontani sul Carso. La madre si fa poi tramite della sua memoria, nel 1924 dona a Enzo Ferrari il cavallino rampante nero (che Baracca prende dallo stemma del Piemonte Reale), la famiglia lascia casa Baracca al Comune di Lugo per renderla uno spazio di memoria, ricerca, aggregazione, tutt'intorno alla leggenda che nel frattempo l'ereo di guerra era diventato; anche se il museo si sposterà lì solo nel 1993 (dalla prima sede nella Rocca estense, ndr)».

Quale elemento della sua memoria è importante ricordare? Com'è stato usato per propaganda e iconografia dal regime fascista?

«La collezione Baldini di più di 2mila cartoline sulla Grande Guerra e i primi decenni del '900 in Italia, continuata oggi dallo scrittore Eraldo Baldini, nipote, racconta bene questo fenomeno. Baracca veniva disegnato e rappresentato in un momento in cui l'analfabetismo ancora dilagava, per infondere sicurezza nello sforzo bellico. Sabato 13 giugno inauguriamo una mostra di aeropittori futuristi, Baracca è ritratto da diversi di loro. Noi riportiamo un mito, una storia di martiri: è morto a 30 anni, in guerra, volando, fu raccontato nell'orazione funebre di D'Annunzio come un *ubermensch* nietzschiano, un uomo macchina tutt'uno con l'aria e la terra. È divenuto quindi un elemento propagandistico dopo la guerra per il regime fascista e la retorica razional-futurista su cui si basava. La sua statua bronzea qui a Lugo fu inaugurata nel 1936 dal regime, opera di Domenico Rambelli. Dà vita forse all'unica piazza metafisica d'Italia, con la Rocca, il porticato, i 27 metri di ala rivestita in travertino alle sue spalle, un quadro di De Chirico che prende forma. Lui non era però una figura divisiva, dalle lettere lo si vince, è chiaro che la sua immagine e il suo ricordo sono state usate per anni per diversi scopi, ma molte volte se ne fa un racconto non accurato».

Arte e guerra, che rapporto hanno in lui? Cosa lo muoveva al fronte?

«Lui è figlio di una famiglia aristocratica alto borghese, suo padre grande commerciante di vino con molti terreni, sua madre Contessa. La sua educazione è umanistica, frequenta il liceo classico a Firenze, gode di un privilegio che gli permette di conoscere il mondo e le nuove tecnologie. Il suo brevetto di volo civile lo consegue in Francia a Reims, nel 1913 in Italia prende quello militare, rimane però appassionato di musica, suona il violoncello; alcune parti di certe sue lettere richiamano dei tratteggi alla Goethe nelle descrizioni dei paesaggi, delle giornate, quando è nelle grandi città sta bene. Non era un interventista, ma voleva partecipare alla guerra italo-turca del 1911 in Libia, e durante la Prima Guerra Mondiale, dopo il 30esimo abbattimento, scrive di essere in vena di spazzare il cielo. Non è un uomo piatto, i due elementi trovano spazio nella sua vita, non certamente però in egual misura».

Chi è il pubblico di oggi di un Museo dedicato a lui?

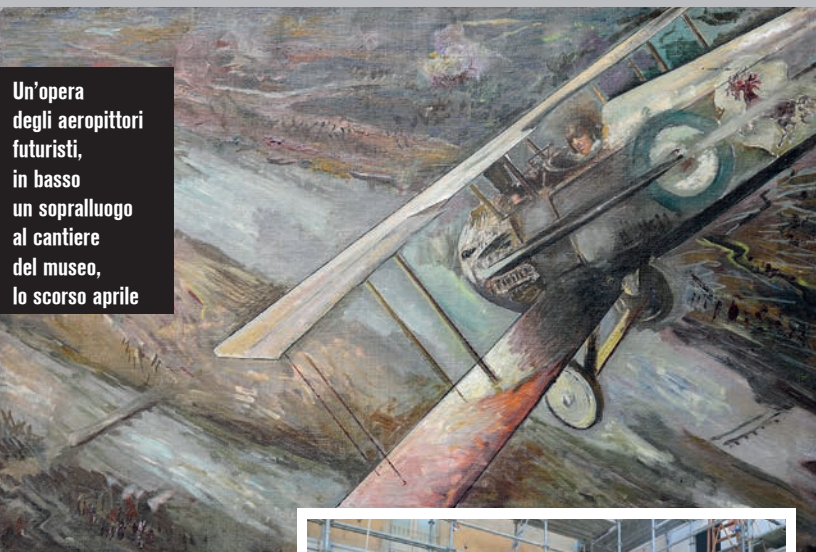
«Il nostro è un museo con tante direzioni, una parte dedicata alla sua vita, un'altra alla memoria. La platea quindi è eterogenea, appassionati di storia, tecnologia, aviazione, automobilismo».

Quanti visitatori ci sono ogni anno?

«Circa 10mila, ma potrebbero essere di più: non abbiamo spazi per mostre temporanee, ci appoggiamo per esempio alle Peschiere della Rocca, ma ci stiamo lavorando. Sabato presenteremo un primo restauro di una parte, in stile Art Nouveau, della sede del museo, proprio per cercare di ampliare le nostre capacità espositive».

Come evolverà il concetto di museo in un mondo sempre più artificiale?

«Un museo prima di tutto è luogo dove nascono domande, un occhio guarda al passato, uno al futuro. Sono gli oggetti e le persone a raccontare storie, in modo concreto, lontano dall'artificiale, e sono le storie stesse a tenere tutto insieme. Cerchiamo una dimensione di stupore e meraviglia, una sorta di *wunderkammer* che sia in grado di parlare a più epoche. I musei non conservano ceneri, custodiscono il fuoco».



Un'opera degli aeropittori futuristi, in basso un sopralluogo al cantiere del museo, lo scorso aprile



Il 13 giugno l'inaugurazione Ecco il calendario degli eventi

Entrano nel vivo a Lugo le celebrazioni per il centenario del museo Baracca, che ricorre il 16 giugno 2026. Il momento più atteso dell'intero programma è fissato per **sabato 13 giugno**, quando il museo Francesco Baracca inaugurerà i suoi nuovi spazi, con apertura straordinaria e continuata fino alle 23 e ingresso gratuito. La cerimonia inizierà alle 10.30 dalla Rocca, prima sede storica del museo, per i saluti istituzionali alla presenza del presidente della Regione Emilia-Romagna Michele de Pascale; seguiranno il concerto e parata della banda di Imola fino al museo Baracca. Durante la giornata, oltre all'inaugurazione delle nuove sezioni, allestimenti e restauri, il museo si animerà con visite guidate e concerti da camera. Alle 17 L'inaugurazione della mostra «Tato e Alessandro Bruschetti - Due aeropittori futuristi nella casa museo Francesco Baracca»; alle 18 nella corte interna del museo farà tappa lo Scrittura Festival con Giorgio Zanchini che presenta «Lockerbie» (Laterza). **Domenica 14 giugno** si continua con visite guidate, laboratori e ingresso gratuito al museo dalle 10 alle 20: Alle 10 «I baffi di Francesco», laboratorio di disegno per bambini da 6 a 12 anni; alle 11 nella corte interna «Salotto Baracca», concerto di Nicola Babini al violoncello di Francesco Baracca, con Giulio Giurato al pianoforte e Luisa Cottifogli voce; musiche di Francesco Balilla Pratella e altri, in collaborazione con la scuola di musica Malerbi. Alle 16 e alle 17 due visite guidate con Massimiliano Fabbri e Giulia Garuffi. Tutte le iniziative sono a partecipazione gratuita.

Martedì 16 giugno nella corte interna del museo arriva il Ravenna Festival con il concerto del pianista Filippo Gorini (ore 21.30), preceduto dalle 20 da una visita guidata.

Mercoledì 17 giugno nel giardino del museo dalle 18 la presentazione del libro *Ritratto di Francesco Baracca* di Maria Luisa Suprani Querzoli. A seguire, dalle 21.30 al monumento a Baracca «Sotto di me il vuoto. Una storia in musica» di e con Elena Bucci.

Giovedì 18 giugno si torna al museo dalle 18 con «La Contessa Paolina Biancoli e l'eroe», racconto con un punto di vista inedito sulla casa museo attraverso le parole di Paolina Biancoli. A seguire visita guidata al museo rinnovato.

NUOVA APERTURA

U Like Moda
SARTORIA

PICCOLE RIPARAZIONI e PRONTO MODA

Via Romea, 85 - Ravenna - Tel. 327 736 3089

LA RECENSIONE

Adrenalina, un thriller specchio della società in cui viviamo

In libreria il quarto romanzo di Alberto Cassani (ospite all'Hana-Bi il 17 giugno) che unisce avventura e mistero a riflessione e introspezione

Un thriller pieno di suspense, ma che si potrebbe definire anche filosofico, esistenziale e politico, con una venatura di grottesco. È il nuovo romanzo di **Alberto Cassani**, ravennate con un passato da assessore alla Cultura del Comune, che oggi lavora in Regione ed è vicepresidente della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna, ma soprattutto, appunto, scrittore. Arriva il 12 giugno in libreria *Adrenalina*, edito da Baldini + Castoldi come i precedenti tre romanzi - *L'uomo di Mosca* (2018), *Una giostra di duci e paladini* (2021), *La bomba* (2023). Chiusa una trilogia che ha raccontato, attraverso misteri, colpi di scena e molta avventura, la storia e la trasformazione politica soprattutto della sinistra negli ultimi decenni, Cassani è ora completamente incentrato sull'attualità, e ci parla nel nuovo romanzo di un futuro molto prossimo che assomiglia terribilmente al presente che viviamo. Come ci suggerisce il titolo, il libro è una sorta di corsa con colpi di scena in rapida successione per una storia che tiene con il fiato sospeso fino a un finale "a sorpresa" come ogni buon thriller richiede. Ed è dunque difficile avventurarsi troppo nella trama se non per raccontare che il libro prende avvio a Roma e approda fino in Namibia dove si svolge una corsa nel deserto, una di quelle imprese estreme in cui si cimentano solo i più coraggiosi, o i più incoscienti, e che sia simbolicamente che fisicamente possono rappresentare una meta a cui tendere, una sfida necessaria a volte a dare senso a vite che altrimenti potrebbero restare "anonime". Ed è in effetti attorno a questo nodo che il libro di Cassani unisce, agli stilemi del genere, l'aspetto di riflessione più profonda di un uomo che si avvicina ai sessant'anni e conduce una vita tutto sommato tranquilla e senza grandi scossoni, una vita qualunque. Almeno fino a quando, a Roma, non scompare la donna con cui ha passato la notte. Con un io narrante venato dell'ormai consueta ed elegante ironia di Cassani, il



protagonista è a tutti gli effetti un "antieroe" che osserva se stesso e il mondo con un certo disincanto, una certa profondità, qualche ansia e più di un timore. Non disdegnano talvolta il tragicomico le pennellate con cui l'autore ci offre il contesto, dalla situazione politica a quella economica di un mondo ormai perennemente in guerra, dove gli interessi globali ruotano intorno all'approvvigionamento di materie prime necessarie all'avanzamento tecnologico, dove la comunicazione sembra aver preso definitivamente



il sopravvento sulla sostanza stessa delle cose che accadono, in un continuo gioco di manipolazioni. E in particolare in questo l'autore si dimostra certamente degno erede quindi non solo del genere thriller, ma anche di quello distopico dipingendo un mondo dove: «Le coscienze sono piombate al grado zero. Se non fossimo così vili e pusillanimi come siamo, si direbbe che pure noi bramiamo una guerra, una guerra qualunque, anche solo una banalissima guerra tra di noi, tra coinquilini». Poco più di duecento pagine per un'avventura sicuramente adrenalinica, ma che porta il lettore a guardarsi allo specchio come individuo e a osservare con forse più attenzione il mondo che ci circonda, nei suoi aspetti più drammatici ma anche paradossali (spesso insieme).

La prima occasione per parlarne direttamente con l'autore è **mercoledì 17 giugno al bagno Hana-Bi di Marina di Ravenna** alle 21 dove Alberto Cassani sarà intervistato da Chris Angiolini, patron dello stesso Hana-Bi e organizzatore di festival musicali, e Gessica Allegni, assessora alla Cultura della Regione Emilia-Romagna. A moderare l'incontro Alberto Marchesani, esperto di comunicazione e noto alle cronache per aver preso parte a diverse gare di corse in condizioni estreme, come quella nel deserto della Namibia. Che sia lui ispirato a lui il Lorenzo del romanzo?

Federica Angelini

LA RASSEGNA

Peter Pan 3D si apre con il libro di Emidio Clementi



Torna al bagno Peter Pan di Marina di Ravenna la rassegna dedicata alla musica italiana *Peter Pan in 3D*, con la direzione artistica di Luigi Bertaccini. Ma l'apertura sarà più letteraria che musicale, visto che mercoledì 17 giugno (ore 21.30) il primo ospite è sì Emidio Clementi, storica voce dei Massimo Volume, ma anche romanziere oramai noto e celebrato della scena italiana, che presenterà il suo nuovo libro *Prima dell'incendio* (Playground) in una serata organizzata in collaborazione con Stefano Bon. Il libro si svolge nell'estate del 1993. Nella sfarzosa villa dei suoi genitori, temporaneamente assenti, in mezzo alla campagna marchigiana, Livia, una studentessa universitaria, ha invitato un gruppo di amici di Bologna, programmaticamente eccentrici, che frequentano il suo stesso giro di giovani artisti e musicisti, per trascorrere insieme qualche giorno.

Per la musica dal vivo invece i protagonisti, durante l'estate, saranno Giacomo Toni con la sua 900 band, i Sick Tamburo, O' Zulu dei 99 posse che riporterà la nuova versione del suo spettacolo *Vio- lenti*. Poi il doppio concerto di Mauro Ermanno Giovanardi e Cristina Donà, e il ritorno dal cantautore romano Lucio Leoni che si esibirà con il riminese Daniele Maggioni.

L'AUTORE



DAVIDE MOROSINOTTO IN PIAZZA A RUSSI CON "IL MISTERO DI KASPAR HAUSER"

Mercoledì 17 giugno (ore 21.15) lo scrittore padovano Davide Morosinotto sarà in piazzetta dante di Russi, dove presenterà il suo *Il mistero di Kaspar Hauser* (Mondadori). Morosinotto è tradotto in 25 lingue, ha vinto il Super Premio Andersen nel 2017 e lo Strega Ragazze e Ragazzi 2021. Il nuovo romanzo parte da Norimberga, nel 1829. Greta Grimaldi segue il padre, celebre detective, in un caso che scuote la città: il misterioso Kaspar Hauser dice di essere stato rinchiuso per anni in una cantina e di non aver mai avuto contatti umani prima di allora. Ma è davvero così? Il ragazzo è vittima o impostore? Tra intrighi, segreti e verità sepolte, Greta si addentra in un'indagine oscura.

INCONTRI LETTERARI

A Faenza si presenta l'Erbario Sentimentale di Monica Zauli

Venerdì 12 giugno (ore 18.30) Monica Zauli presenterà al Museo Carlo Zauli di Faenza il nuovo libro *Erbario Sentimentale*, edito da Polaris Editore. Ci sono piante che curano, piante che resistono, piante che custodiscono storie. E ci sono incontri con il mondo vegetale che, in modo inatteso, illuminano la nostra stessa esperienza umana. Con *Erbario sentimentale*, Zauli firma un libro originale e intenso in cui botanica, autobiografia e letteratura si intrecciano in un racconto che attraversa continenti, paesaggi e stati d'animo. Organizzato come un erbario delle emozioni, il volume raccoglie testi dedicati a sentimenti universali, amore, paura, rabbia, nostalgia, generosità, passione, ciascuno evocato attraverso una pianta, un fiore o un albero incontrati dall'autrice nei suoi viaggi e nelle sue esperienze di vita.

Franco Gàbici apre la rassegna Capit Incontra al Luana Beach

Al Luana Beach di Marina di Ravenna torna la rassegna letteraria *Capit Incontra*, con appuntamenti che si svolgeranno ogni mercoledì alle 21. Si inizia il 17 giugno con Franco Gàbici, che parlerà di *Revival Sessanta*. Tony Dallara e Gino Paoli: la strana coppia. Ricordi e canzoni di una stagione irripetibile scandita dagli "urli" di Tony e dalle "melodie" di Gino nell'Italia del boom.

8 - 17 GIUGNO

SCONTI FINO AL

50%



LA SPESA È ANCHE SU ESSELUNGA ONLINE

ALCUNI ESEMPI

**MOZZARELLA
BRIMI**
100% latte di montagna

CONFEZIONE
4X100
GRAMMI

€ 4,65
(€ 11,63 al kg)

SCONTO FIDATY 40%

€ 2,79
(€ 6,98 al kg)



**PROSCIUTTO
COTTO**
ALTA QUALITÀ
GRANGUSTO
CITTERIO
200 g

CONFEZIONE
2X100
GRAMMI

€ 7,99
(€ 39,95 al kg)

SCONTO FIDATY 50% € 3,99
(€ 19,95 al kg)



**PASTA AL BRONZO
BARILLA**
100% grano italiano,
500 g

€ 1,26
(€ 2,52 al kg)

SCONTO FIDATY 40% € 0,75
(€ 1,50 al kg)



**OLIO EXTRA VERGINE
MONINI**
classico, 1 litro

€ 8,32

SCONTO FIDATY 40%

€ 4,99



**TONNO
RIO MARE**
in olio d'oliva o
in olio extravergine
di oliva

CONFEZIONE
6X65
GRAMMI

€ 11,98
(€ 30,72 al kg)

SCONTO FIDATY 50% € 5,99
(€ 15,36 al kg)



**GELATO
CARTE D'OR
ALGIDA**
affogato,
500 g

€ 4,99
(€ 9,98 al kg)

SCONTO FIDATY 40%

€ 2,99
(€ 5,98 al kg)



LATTE PARMALAT
parzialmente scremato,
a lunga conservazione,
1 litro

100%
ITALIANO

€ 1,79

SCONTO FIDATY 50%

€ 0,89



BIRRA MORETTI
classica, 66 cl o
filtrata a freddo, 50 cl

**PREZZI
CORTI**

€ 0,99
(€ 1,98 al litro)



**BAGNODOCCIA
DOVE**
700 ml

€ 4,65

SCONTO FIDATY 50%

€ 2,32



Scopri i negozi
più vicini a te



PROMOZIONE VALIDA NELLE PROVINCE DI BOLOGNA, MODENA,
RAVENNA E REGGIO EMILIA.

GLI SCONTI FIDATY SONO RISERVATI AI POSSESSORI DI CARTE FIDATY.
FINO AD ESAURIMENTO SCORTE.

ESSELUNGA®
NON C'È UNA SPESA CHE NON SIA IMPORTANTE.

RAVENNA FESTIVAL/1

Ambra Angiolini e Pablo Trincia aprono il “Trebbo in musica” allo stadio dei Pini di Milano Marittima

L'attrice porta in scena un testo di Stefano Benni, il podcaster affronta “A sangue freddo” di Truman Capote

Dal 14 giugno al 9 luglio va in scena la settima edizione de Il Trebbo in musica, la speciale rassegna che Ravenna Festival ha creato ad hoc per Cervia-Milano Marittima, con sette appuntamenti d'autore – sempre alle 21.30 all'Arena dello Stadio dei Pini – che reinventano la tradizione romagnola del trebbo. Al via dunque domenica 14 giugno con *La misteriosa scomparsa di W*, un testo di Stefano Benni, poliedrico e geniale autore bolognese scomparso lo scorso anno, che **Ambra Angiolini** trasforma in un “soliloquio di gruppo” buffo e amaro, dedicato a tutte quelle persone che “non vogliono morire ma non sanno come si fa a vivere in questa vita”. Ad accompagnare la ricerca di W, protagonista in crisi di identità che



ha perso affetti, ricordi, figure e cose care, le musiche originali di Dardust e le creazioni della Cracking Art. Mercoledì 17 giugno **Pablo Trincia**, autore di podcast di successo come *Veleno*, si confronta con Truman Capote e il suo best-seller *A sangue freddo*, che compie sessant'anni. Raccontando un evento di cronaca nera, il tragico sterminio di un'intera famiglia in Kansas, Capote inventò un nuovo genere: la non-fiction,

una narrazione che nasce da fatti verificabili, da interviste e incontri diretti con i protagonisti. In una lettura tesa e appassionante, intrecciata alla musica di Leonardo Marino, Trincia esplora gli espedienti narrativi utilizzati da Capote, svelandoci come nella cronaca possa annidarsi il brivido del romanzo.

RAVENNA FESTIVAL/2



LA DANZA CONTEMPORANEA DI SADECK BERRABAH AL PALA DE ANDRÉ

La grande danza del Ravenna Festival torna venerdì 12 giugno al Pala De André (ore 21.30) con il coreografo francese Sadeck Berrabah, che guida i suoi danzatori in *Murmuration Level 2*. Come un iconico direttore d'orchestra, l'artista francese dirige i suoi interpreti in una danza di segni e geometrie perfette, miscelando il tutto con elementi tratti dalla street dance come il tutting o le contrazioni muscolari del popping. Estasi ipnotiche di danza 2.0 capaci di esaltare un collettivo di danzatori che si muovono all'unisono anche in questo palpitante secondo capitolo di *Murmuration*.

RAVENNA FESTIVAL/5

Il coro estone Vox Clamantis omaggia Arvo Pärt a Sant'Apollinare in Classe

Sabato 13 giugno (ore 21.30) alla basilica di Sant'Apollinare in Classe il coro estone Vox Clamantis eseguirà un programma dedicato al compositore connazionale Arvo Pärt, per il cui novantesimo compleanno ha pubblicato il disco *And I heard a voice*, segno di una passione condivisa sia per il canto gregoriano antico che per i panorami musicali contemporanei. E per le più diverse liturgie: come la cattolica con le celebri *Sette antifone al Magnificat*, o la *Prayer to the Holy Trinity* dedicata a Varvara, suora ortodossa russa. Per il concerto a Sant'Apollinare è disponibile un servizio di navetta gratuito dalla stazione.



RAVENNA FESTIVAL/3



KENT NAGANO DIRIGE LA LUIGI CHERUBINI

Domenica 14 giugno (ore 21.30) alla Rocca Brancaleone (inizialmente il concerto era previsto al Pala De André) Kent Nagano guiderà in prima italiana l'Orchestra Giovanile Luigi Cherubini nell'esecuzione della *Sinfonia n. 6 in fa maggiore op. 68 “Pastorale”* di Beethoven e di *Farbenzeiten* (Tempi del colore) (1725/2024), ossia le *Quattro Stagioni* di Vivaldi rivisitate per oboe, tromba, violoncello, percussioni e orchestra da Aziza Sadikova. Sadikova, uzbeko-tedesca, è andata sulle tracce di Vivaldi per restituirci una veste del tutto nuova del suo capolavoro: per mano di Nagano ecco la prima italiana di una rivisitazione in cui alcuni frammenti si dilatano nel suono e nel tempo, lasciando emergere nuovi colori e paesaggi.

RAVENNA FESTIVAL/4

Alla Rocca il coro Chanticleer orchestra di voci a cappella

Martedì 16 giugno (ore 21.30) alla Rocca Brancaleone va in scena *Without a Song*, concerto del coro di voci maschili a cappella Chanticleer, diretto da Tim Keeler. “Un'orchestra di voci”, è così che vengono definiti i Chanticleer nel mondo: dodici voci maschili, senza alcun sostegno strumentale, che si fondono perfettamente, dal controtenore al basso, interpretando in maniera originale un repertorio vocale che va dalle polifonie medievali e rinascimentali fino ad autori contemporanei e al jazz, senza disdegnare sortite gospel.

Ultimo recital a Lugo per il pianista Filippo Gorini

Martedì 16 giugno (ore 21.30) al Museo Francesco Baracca di Lugo si terrà il quarto e ultimo recital pianistico di Filippo Gorini, che quest'anno ha inaugurato il nuovo progetto delle residenze artistiche di Ravenna Festival. In programma i *Quattro Improvvisi per pianoforte op. 90 D 899* di Schubert, la *Sonata* di Stefano Gervasoni e la *Sonata per pianoforte n. 31 in la bemolle maggiore op. 110* di Beethoven. Solo 31enne, Gorini è già tra i protagonisti del pianismo internazionale.

RAVENNA FESTIVAL/7

L'ensemble Le Poème Harmonique ricostruisce il programma del Magnificat di Bach

Giovedì 11 giugno (ore 21.30) alla basilica di Sant'Apollinare in Classe l'ensemble Le Poème Harmonique diretto da Vincent Dumestre eseguirà *Magnificat*, una ricostruzione del programma con cui Bach presentò per la prima volta il suo *Magnificat BWV 243a* il 25 dicembre 1723 a Lipsia. Esperto come pochi nella ricostruzione di performance di età barocca, l'ensemble Le Poème Harmonique ripropone proprio il programma musicale di quel Natale, arricchito di un brevissimo ma incisivo corale bachiano, che fa da commiato a un quadro di intensa spiritualità. Per gli spettacoli alla Basilica di Sant'Apollinare in Classe è attivo un servizio di trasporto gratuito (andata e ritorno) dalla Stazione ferroviaria con partenza alle ore 20.30.

RAVENNA FESTIVAL/6

La dedica a San Francesco e l'omaggio a De Simone, viaggio tra sacro e profano

Protagonisti Franco Cardini, Antonio Florio e Peppe Barra



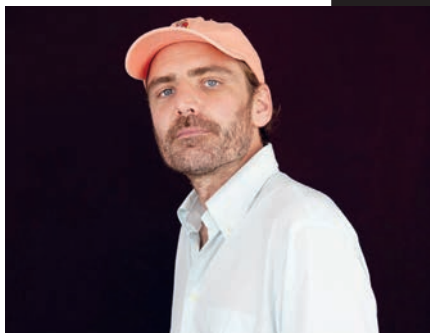
In occasione dell'ottavo centenario dalla morte di San Francesco, il Ravenna Festival dedica al santo di Assisi uno dei suoi temi principali. Ed è in questo filone che va inserito, lunedì **15 giugno** (ore 21.30) alla basilica di San Francesco *Francesco d'Assisi*, raccontato da **Franco Cardini**. La vita di Francesco che si offre all'ascolto attraverso il racconto di Cardini riporta alla memoria una delle esistenze più avventurose della storia, ma apre anche uno squarcio sulla cultura dell'Italia medievale, a cui restituisce suono e voce l'instancabile ricerca de LaReverdie, che attinge da quel tesoro di canti devozionali. L'aspetto “spirituale” del Festival si estrinseca però anche in altre proposte. Mercoledì **17 giugno** (ore 21.30) alla basilica di San Vitale, all'interno di *Da Greccio al presepe napoletano. Ricordando Roberto De Simone*, ecco allora *Per la nascita del Verbo*, con La Cappella Neapolitana diretta da **Antonio Florio**. Devozione sacra e tratti profani si intrecciano dando vita a pagine dedicate alla nascita del “Verbo incarnato”, ossia del bambino divino, la cui luce vince i demoni oscuri del male. L'omaggio a De Simone prosegue quindi giovedì **18 giugno** (ore 21) al Teatro Alighieri, dove **Peppe Barra (nella foto)** darà vita alla *Cantata dei pastori*. Per la nascita del Verbo umanato. Barra, da cinquant'anni il Razzullo per antonomasia della *Cantata dei pastori* riscoperta da Roberto De Simone, ne propone una nuova versione.

FESTIVAL/1

Brain Open Air: a Fusignano
Whitemary, Populous e Dutch Nazari

Venerdì 12 e sabato 13 giugno al Parco Generale Primieri di Fusignano si terrà Brain Open Air, mini-festival a cura di Brainstorm con concerti, dj set, workshop, mercatino artigianale. Venerdì 12 gli eventi iniziano alle 19 con il dj set di Gatto Nero, cui segue il live di Whitemary, nome d'arte di Biancamaria Scoccia, abruzzese d'origine ma romana d'adozione ormai da qualche anno. È partita dal jazz passando per la canzone italiana, arrivando infine alla techno tra campionatori e sintetizzatori analogici. Fa parte di Poche, il collettivo tutto al femminile fondato da Elasi e Plastica, uno spazio aperto e libero per fare incontrare ed emergere le molte artiste e producer del panorama elettronico italiano. La serata si chiude alle 22.30 con il dj set di Populous.

Sabato 13 si parte alle 16 con il mercatino e i vari workshop. La musica inizia alle 19 con il dj 12 Pollici, mentre alle 21 sul palco sale Dutch Nazari (**nella foto**), che torna dal vivo in estate con nuovi appuntamenti che riportano dal vivo il nuovo album *Guarda le luci amore mio*. Padovano classe 1989, Dutch Nazari si è fatto conoscere come una delle voci più originali e letterarie della nuova scena italiana. Il suo lavoro fonde canzone d'autore e attitudine rap, intrecciando critica sociale, ironia e lirismo. A chiudere, ancora dj set.



FESTIVAL/2

Rachele Andrioli apre
la 10ª edizione del Lugo Music

Decima edizione per il Lugo Music Festival, che fino al 10 luglio ospiterà grandi artisti internazionali in vari luoghi della Bassa Romagna. Ad aprire la rassegna è stato il laboratorio *Coro a Coro* con Rachele Andrioli, in programma ancora giovedì 11 giugno al CSA Terrestre di Sant'Agata sul Santerno. Rivolto esclusivamente alle donne e aperto anche a chi non possiede esperienza di canto, il laboratorio nasce come un momento di condivisione e benessere attraverso la voce, in un clima partecipativo e accogliente. La stessa Rachele Andrioli sarà poi protagonista venerdì 12 giugno (ore 21) di un concerto solista nello spazio del CSA Terrestre. Cantante, ricercatrice e compositrice salentina, Andrioli è oggi considerata una delle voci più autorevoli della nuova scena musicale legata alle tradizioni del Sud Italia. Tra gli appuntamenti più attesi dell'edizione 2026 del festival, il tradizionale concerto all'alba, che quest'anno vedrà protagonista un ospite d'eccezione, Dardust. Il celebre pianista e compositore si esibirà il 20 giugno alle ore 6 sul monumento a Francesco Baracca.



FESTIVAL/3

BEACHES BREW, UN FINALE DA GIRO DEL MONDO

Giovedì 11 giugno (dalle ore 18.30) all'Hana-Bi di Marina di Ravenna c'è la giornata finale del festival musicale Beaches Brew. Si inizia con **Alex Fernet**, seguito da **La Valentina**, artista e rapper colombiana il cui stile unico mescola reggaeton dark, hip hop, salsa e musica sperimentale. Dopo di loro, dalla Tanzania, ecco Pendo e Leah Zawose, ossia **The Zawose Queens (nella foto)**, con il loro canto polifonico tipico della tradizione Wagogo. Cambiano i ritmi con la svizzera **Camilla Sparksss**, nota anche per essere cofondatrice della band post punk Peter Kernel, regina dell'elettronica noise pop sperimentale. La sua musica fonde performance ad alta energia con ritmi pesanti su dubplate, synth corposi e voci taglienti. Infine, dal Giappone, i paladini della new wave mushroom trance **Super Jet Kinoko**, gruppo raro e innovativo che ha colpito la scena come una meteora, diventando rapidamente un fenomeno nel circuito delle feste. Le loro esibizioni dal vivo mozzafiato avvolgono e trasformano lo spazio che li circonda, grazie all'energia esplosiva di artisti esperti. L'ultimo dj set sarà a cura del duo di culto di compiler **Napoli Segreta**.

Info: beachesbrew.com



IL CONCERTO

I TEXAS IS THE REASON
AL ROCK PLANET
PER L'UNICA DATA ITALIANA

Sabato 13 giugno (ore 22) al Rock Planet di Pinarella di Cervia arrivano per la loro unica data italiana i Texas is the Reason, una delle band più influenti del post-hardcore e dell'early emo. Nati a New York a metà degli anni '90, hanno segnato un'intera generazione grazie a un sound capace di unire urgenza melodica e profondità emotiva. La band torna sui palchi di tutto il mondo per celebrare il 30° anniversario dell'album di debutto *Do You Know Who You Are?*.

LA RASSEGNA

Lukas De Clerck
ospite di Elementi

Domenica 14 giugno (dalle ore 17) all'Isola degli Spinaroni (via Baiona 310, Porto Corsini) la rassegna *Elementi* prosegue con la performance di Lukas De Clerck e la visita guidata storico-naturalistica (prenotazione obbligatoria a riservaree@gmail.com). Musicista e sound artist residente a Bruxelles, De Clerck sviluppa la propria ricerca attorno all'Aulos, antico strumento greco-romano a doppia ancia scomparso da oltre un millennio. Dopo anni di studio dedicati alla costruzione delle ance e alla pratica di repliche di strumenti antichi, De Clerck ha progressivamente aperto la propria ricerca a nuove possibilità espressive, sviluppando un linguaggio personale capace di intrecciare archeologia sonora, sperimentazione e pratica contemporanea. Dal desiderio di liberare l'Aulos dal suo immaginario storico ed enigmatico nasce il *Telescopic Aulos of Atlas*.



RAVENNA FESTIVAL/8

Giovanna Baviera, "dialogo" con Cathy La Torre
al Mar e concerto al Museo Byron

Al nuovo progetto di residenze artistiche di Ravenna Festival partecipa anche, nei Musei Byron e del Risorgimento, una musicista di grande talento e dall'originale profilo come Giovanna Baviera, violista da gamba che, riscoprendo una prassi rinascimentale ormai dimenticata, canta accompagnandosi col proprio strumento. Sprigionando un talento poetico e un potere incantatorio che conquista il pubblico al primo ascolto, senza rinunciare al rigore del gesto interpretativo e della prassi strumentale dell'epoca e al tempo stesso incrociando i temi della contemporaneità – come dimostrano i suoi concerti intrecciati con l'attivismo tenace di Cathy La Torre (giovedì **11 giugno**, ore 21.30) alla Loggetta Lombardesca del Mar, che precede la serata che la vedrà invece protagonista assoluta in *Soloindue*, sabato **13 giugno** alle 23 nei Musei Byron e del Risorgimento. Ma la sua è anche una residenza "pubblica", perché aperta a tutti coloro che durante il giorno vorranno assistere ai momenti di studio e approfondimento della partitura nonché al processo di costruzione delle esibizioni.



RAVENNA FESTIVAL/9

Alla Rocca un capolavoro di Murnau sonorizzato
dal vivo da Tempo Reale

Lunedì 15 giugno (ore 21.30) alla Rocca Brancaleone verrà proiettato *L'ultima risata (Der letzte Mann)*, film del 1924 di Friedrich Wilhelm Murnau che godrà della sonorizzazione elettronica. Le musiche originali sono di Federico Gardella, la realizzazione originale di informatica musicale di Carmine Emanuele Cella, il sound design e live electronics di Tempo Reale. Questo capolavoro di Murnau segna uno spartiacque nella storia del cinema, conservando il magnifico tono horror espressionista e grottesco del suo più noto *Nosferatu*, e liberando tutte le possibilità di movimento della cinepresa.



IL RACCONTO

Alex Bellini sfida il pubblico
a diventare “esploratori o geografi”
per comprendere il mondoSabato 13 Ravenna Festival ospita all'Almagià
l'ultra-runner e scrittore lombardo

Sabato 13 giugno (ore 21.30) all'Almagià, Ravenna Festival presenta *Esploratori o geografi? Due visioni per comprendere il mondo*, di e con Alex Bellini. Storytelling, musica elettronica, video, grafica in tempo reale: è tutto questo insieme la performance di Alex Bellini.

Che, partendo dal *Piccolo Principe* di de Saint-Exupéry riflette su come l'uomo possa e debba approcciare e conoscere la realtà, con gli occhi di chi si mette in gioco in prima persona, l'esploratore, o con quelli del geografo, chiamato a garantire la continuità del sapere ma spesso lontano dall'oggetto stesso del conoscere? In dialogo con la musica di Luca Lagash, Bellini accompagna il pubblico alla scoperta di storie, personaggi e avventure, trasformando la natura elementale in una trama emotiva capace di toccare spazi inaccessibili alla parola. Mentre l'intelligenza artificiale trasforma il parlato in tipografia dinamica e la musica in forme e colori: un'esperienza sinestetica e soprattutto inclusiva.

MOSTRE/1



A FAENZA “THE SHADOW” DI BADRAGAN

È visibile fino a domenica 14 giugno allo Spazio Ceramica di Faenza la mostra *The Shadow* di Andreea Badragan, «uno sguardo all'interno della psiche umana, che utilizza l'argilla per mappare i nostri mondi interiori – spiega l'artista –. Radicata nell'esperienza personale e nella psicologia, l'esposizione esplora i cicli invisibili di frammentazione e ricomposizione che ognuno di noi attraversa. Cerca di catturare quel momento di vulnerabilità in cui smettiamo finalmente di nascondersi dietro le nostre maschere sociali quotidiane e ci rivolgiamo verso l'interno per affrontare ciò che abbiamo tenuto celato».

AGENDA ARTE

Si parla di attualità della scultura
alla Fondazione Sabe

Venerdì 12 giugno (ore 18) la Fondazione Sabe per l'arte presenta la conferenza *Continuo infinito presente. Attualità della scultura*, che vedrà le artiste Alice Cattaneo ed Elisabetta Di Maggio in dialogo con lo storico dell'arte e docente universitario Francesco Tedeschi. La scultura assume oggi forme del tutto estranee quelle tradizionali: sperimenta la leggerezza, testa l'instabilità, esplora la dimensione orizzontale. A partire dalle relazioni scaturite dalla mostra in corso, *Molteplice senza disordine*, Tedeschi dialoga con Cattaneo e Di Maggio su questi aspetti.

Un incontro su Mattia Moreni
nella mostra “Pittura in Romagna”

Martedì 16 giugno (ore 20.45) nell'ambito delle iniziative collaterali alla mostra *Pittura in Romagna*, Palazzo Rasponi dalle Teste ospiterà l'incontro *Mattia Moreni. Dal fare all'essere*, un approfondimento dedicato alla figura e all'opera del grande artista. Interverranno Giovanni Barberini con *Mattia Moreni: dal fare all'essere. Dialogo con Pierre Restany*, e Roberto Pagnani Jr., che presenterà *Mattia Moreni ritratto da Roberto Pagnani. Immagini e documenti*. Presente anche il curatore, Claudio Spadoni.

MOSTRE/2

Prorogata a fine luglio al San Rocco di Fusignano
l'esposizione sul mondo animale di Luigi Annibale Bergamini

La mostra *L'asinello e gli altri, il mondo animale* di Luigi Annibale Bergamini non ha chiuso, come previsto, il 7 giugno, ma rimarrà allestita fino al 30 luglio al museo civico San Rocco di Fusignano e sarà visitabile in occasioni speciali. Il fine settimana di sabato 13 e domenica 14 giugno la mostra sarà ancora visitabile negli orari consueti (il sabato dalle 15 alle 18, la domenica dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18) e poi ci saranno aperture serali mirate e contestuali agli eventi estivi di Fusignano. Info: 0545-955665.

LA RASSEGNA

TEODORICO 1500 PROSEGUE
ALLA DOMUS DEI TAPPETI DI PIETRA

Mercoledì 17 giugno (ore 17) la rassegna di Ravenna Festival *Teodorico 1500*, curata da La Corelli e RavennaAntica, prosegue alla Domus dei Tappeti di Pietra con *Cancellare un re*, con brani di Sofija Gubaidulina eseguiti da **Vanessa Sinigallia (nella foto)** al violoncello, una colonna sonora per ricordare la *damnatio memoriae* che seguì la morte di Teodorico.

MARINA
DI MATTINA

CORSA A SCOPO BENEFICO

in collaborazione con linea rosa
presente con gazebo e gadget

28 GIUGNO

PROGRAMMA Ritrovo dalle: 5:30 > Partenza ore: 6:30**MEN04ARANTA MARINA DI RAVENNA >> PIAZZA DORA MARKUS**
Percorso su stradelli e pineta circa 8 km con ristoro a metà

Pacco gara: maglietta tecnica + buono colazione con caffè e brioche

ISCRIZIONI: fino al 12 giugno in promo €13 per tutti, dal 13 giugno €15 Under 18 e Over 65 €13 sempre**MEN04ARANTA**
Runner's World**Iscrizioni:** @ Via Vulcano 86 - Ravenna
@ Endu
@ Il giorno della gara alla partenza

Buono colazione per caffè e brioche / Pacco gara garantito ai primi 350 iscritti / Ristoro a metà percorso / I Premi ad estrazione a fine corsa / I Le strade non sono chiuse al traffico

PRO LOCO
Marina di Ravenna**MARINA DI RAVENNA**con il patrocinio del
Comune di RavennaComune
di Ravennala capitale
del mare

FARMACIE DI TURNO

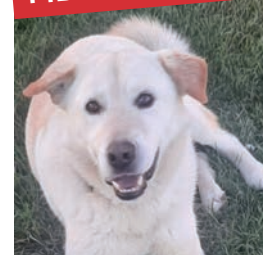
+ APERTURA DIURNA 8.30 – 19.30**DALL'11 AL 14 GIUGNO****S. TERESA** via De Gasperi 71
tel. 0544 33054;**COMUNALE 8** via Fiume Montone
Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;**BOATTINI** via Ravennana 815
(Coccolia) tel. 0544 569060;**REALE** via Reale 17
(Glorie) - tel. 0544 520941.**DAL 15 AL 21 GIUGNO****S. DOMENICO** viale Alberti 59/61
tel. 0544 401550;**COMUNALE 8** via Fiume Montone
Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;**CLASSE** via Classense 70/A (Classe)
tel. 0544 527410.**+ 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

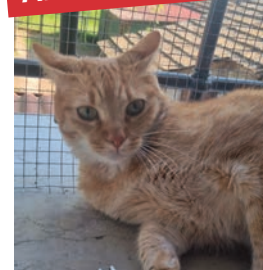


SCOTTY

Scotty è un mix labrador di 5 anni (classe 2020), allegro, socievole, intelligente, collaborativo, giocherellone, espansivo; è abituato all'auto,

ama passeggiare al guinzaglio, può vivere sia in città che in campagna, non ha problemi con gli animali da cortile. Un tesoro di cane, adatto anche ad una prima esperienza. Per conoscerlo inviate un messaggio al **349 6123736**

ADOTTAMICI



ROBERTINO

Robertino è un gattino giovane (circa due anni) e dolce, molto buono e affettuoso; va d'accordo con gli altri gatti e ha un carattere

indipendente. Già sterilizzato, Fiv e Felv negativo. Gli manca solo una famiglia! Per conoscerlo contattate il **351 5575151**

VISIBILI & INVISIBILI



*Una serie che non si può perdere
per nessun motivo*

di **Francesco Della Torre**

Euphoria (Stagione 3, di Sam Levinson, 8 episodi)

A ben quattro anni di distanza dalla seconda stagione, e dopo l'esplosione di popolarità che ha investito almeno tre dei suoi protagonisti, Zendaya, Sydney Sweeney e Jacob Elordi, l'autore e regista Sam Levinson presenta l'attesissima terza stagione di *Euphoria*. La storia è ambientata circa cinque anni dopo le vicende liceali dei protagonisti e racconta, attraverso la voce narrante di Rue, cosa sia successo a lei, Nate, Cassie, Lexi e Jules, dove vivano e che direzione abbiano preso le loro vite. Non ci sono più, o quasi, le famiglie a sostenere questi giovani adulti, che continuano a sognare in grande ma devono fare i conti con una realtà molto più dura e spietata di quella affrontata durante l'adolescenza. Tutto ruota attorno a Rue e alla sua evoluzione, mentre alcuni personaggi, come Lexi e soprattutto Jules, finiscono inevitabilmente in secondo piano. Il tono si fa ancora più drammatico e la serie punta con decisione sulla trama e sulla messa in scena. Anche il cast contribuisce a questa trasformazione: quelli che nelle prime stagioni erano giovani talenti emergenti sono oggi attori affermati e richiesti da Hollywood. Il salto temporale proietta i protagonisti in un mondo adulto dominato da ambizione, denaro, violenza e compromessi morali, trasformando *Euphoria* in una sorta di noir metropolitano che abbandona definitivamente il teen drama per avvicinarsi al cinema d'autore. L'influenza di Quentin Tarantino è palese sia nell'estetica che richiama gli anni Settanta, sia nei lunghi dialoghi che affrontano temi molto diversi tra loro, dalla fede alla colpa, dalla redenzione al desiderio di potere. Cinque anni dopo il diploma, le vecchie dipendenze diventano crimini reali e i traumi del passato si trasformano in ossessioni e vendette. Debiti con il mondo della droga, relazioni tossiche, giochi di potere e un crescente senso di fatalismo accompagnano i protagonisti verso un destino che appare sempre più inevitabile. Cassie diventa quasi una versione estrema di se stessa, Jules vive intrappolata tra arte, dolore e isolamento, Lexi perde parte della sua innocenza inseguendo il successo, mentre Nate, nella sua continua ricerca di affermazione e ricchezza, finisce coinvolto in situazioni molto più grandi di lui. Sono scelte che hanno fatto discutere, ma che appaiono coerenti con la volontà di Levinson di raccontare la perdita definitiva dell'innocenza. *Euphoria* condivide qualcosa anche con *Twin Peaks*: per entrambe le serie la terza stagione rappresenta un punto di rottura, un'opera autonoma, che conserva i personaggi ma cambia radicalmente pelle, con un finale tutt'altro che consolatorio, nonostante il titolo dell'ultimo episodio, *In God We Trust*. Da non perdere per nessun motivo.

FIORI MUSICALI



*La tradizione è importante
ma con spirito critico*

di **Enrico Gramigna ***

«Tancredi al teatro dell'Opera di Roma: eccezionalmente il ruolo del titolo è stato affidato a un controtenore. Qualsiasi contralto: *conato di vomito*». Questo è il testo di un (becero) tormentone che gira sulle varie piattaforme di socialità digitale, corredato di immagine muliebre intenta a compier l'atto descritto. Tutto ciò, ovviamente, volto a polarizzare le turbe o su una posizione o sull'esatto opposto. Ma, un attimo: avete sentito la rappresentazione in oggetto e se sì, vi è mancato per un attimo avere una cantante nel ruolo di Tancredi? Senza esagerare, va detto che Carlo Vistoli è, oggettivamente, l'unico cantante oggi in grado di poter sostenere il ruolo senza far rimpiangere i contratti che hanno frequentato il ruolo. Con buona pace dei "puristi" che si dovranno mettere il cuore (e le orecchie) in pace perché, se è vero che il ruolo fu scritto per Adelaide Malanotte, è pure noto che fu cantato in più occasioni da castrati. Emerge, quindi, come all'epoca non ci fosse una prescrizione di genere, ma solo di timbro. C'è da dire, poi, che Vistoli regge benissimo, sia scenicamente sia vocalmente il ruolo, perciò, si può ben dire che se si vuole si ascolti (con gioia), altrimenti ci si diriga verso altri palchi. Ciò che emerge da questa polemica, però, è la costante levata di scudi verso quella che viene definita LATRADIZIONE, cioè quel conglomerato di prassi che si sono calcificate nel corso del tempo fino a oggi (o meglio, fino agli anni '50/'60, periodo in cui la cristallizzazione si è definitivamente conclusa). A ben guardare, quindi, questa pratica radicata nel tempo non è esattamente coincidente con la volontà del compositore, che, a voler essere precisi, era spesso ben meno prescrittiva. Chi mastica un po' di teatro sa bene che le nuove rappresentazioni, quali erano, a tutti gli effetti, anche quelle di cui si discute, devono inesorabilmente venire a patti con le contingenze che una messa in scena si porta dietro. Accadde pure che i registri vocali cambiassero (il caso di Norma è emblematico), ma non si registrarono indignazioni popolari. La tradizione è una cosa bellissima, averla presente e considerarla è una grande risorsa, tuttavia, è necessario, per recuperare la vitalità che la musica d'arte ha ultimamente smarrito, che essa sia vissuta non in modo prescrittivo, bensì deferentemente critico, per il bene stesso della musica.

* musicista e musicologo

LIBRI DA BABELE



*È il mare il luogo
dei simboli*

di **Matteo Cavezzali ***

La metafora migliore che abbiamo trovato nei secoli per spiegare il senso dell'esistenza è forse il viaggio in mare. Dall'*Odissea* a *Moby Dick*, passato per Conrad e Dante, il mare è stato da sempre il luogo per eccellenza dei simboli. Scintillante alla vista, riflette il sole, ma nelle sue profondità nasconde misteri, esattamente come l'animo umano. In *Le parole del mare* di **Piero Dorflès** il critico e conduttore radiofonico disegna una mappa dei simboli, delle metafore e delle parole che il mare ha prestato alla vita. «Siamo alla deriva», «ha perso la bussola», «siamo tutti nella stessa barca», «a gonfie vele»: il lessico marinaro ha colonizzato il modo in cui parliamo di noi stessi, dei nostri fallimenti, dei nostri slanci. Dorflès parte da qui per attraversare secoli di letteratura: Omero, Virgilio, Ariosto, Coleridge, Melville, Conrad, Marquez, Verga seguendo non la cronologia ma le emozioni: la bonaccia, il naufragio, la burrasca, l'ammutinamento, l'arrivo in porto. Tante le storie che si intrecciano nelle sue citazioni. L'albatro che il Vecchio Marinaio di Coleridge uccide senza motivo «spinto da un impulso irrazionale e insensato» condanna la nave a una bonaccia mortale in cui l'equipaggio cade «come ciocchi secchi» uno dopo l'altro. Sessant'anni dopo, Baudelaire riprende lo stesso uccello per parlare del poeta, incapace di camminare sulla terra con le sue ali da gigante. Il mare non invecchia mai. In *Giacchetta bianca* di Melville: durante una bonaccia polare al largo di Capo Horn, il comandante di una nave da guerra americana ordina la franchigia per l'equipaggio. Il risultato è un'isteria collettiva. Marinai in abiti stravaganti che cavalcano da poppa a prua, battaglie a morsi, un uomo svenuto creduto morto. La bonaccia diventa metafora kaffiana, l'immobilismo come sconfitta, come resa al tumulto delle passioni che non si osano vivere. In fondo è vero che «Gli unici pensieri autentici sono quelli dei naufraghi», cita da Ortega y Gasset. E il naufragio (da Ulisse a Robinson Crusoe, dai Malavoglia di Verga alla Zattera della Medusa) è il momento in cui una vita si spezza e un'altra, forse, comincia. Il navigatore veneziano Pietro Querini, naufragato sulle Lofoten nel 1431 dopo mesi di tempeste e quasi-cannibalismo, torna in patria con una scoperta gastronomica: certi merluzzi seccati al sole che i norvegesi chiamano Stock-Fisch. Da quel naufragio, suggerisce Dorflès con eleganza, sarebbe nata l'inesausta passione veneta per il baccalà. Il mare è simbolo delle contraddizioni della vita. Come scrive Conrad il mare «gettava un incantesimo, dava gioia, cullava dolcemente in una fede sconfinata; poi con una collera improvvisa e ingiustificata uccideva».

* scrittore

FULMINI E SAETTE

«In silenzio» (Russi) di Adriano Zanni



APPROFONDIMENTI

I grassi: veicolo di sapore, struttura e salute

Dagli aromi fino alla crosticina della frittura, ecco perché oli e burro sono strumenti fondamentali per gusto, consistenza e cottura

Quando si parla di **grassi**, la conversazione si sposta quasi sempre sul terreno della nutrizione: si discute di calorie, di grassi "buoni" e grassi "cattivi", di diete più o meno restrittive. In cucina, però, i grassi svolgono un ruolo molto più ampio. Prima ancora di essere nutrienti, sono strumenti di trasformazione: influenzano il sapore, la consistenza e il comportamento degli alimenti durante la cottura. Comprendere come funzionano significa cucinare meglio, ottenere risultati più prevedibili e ridurre sprechi ed errori.

Uno dei compiti più importanti dei grassi è quello di **veicolare gli aromi**. Molte molecole responsabili del profumo di erbe aromatiche, spezie, agrumi e ortaggi sono infatti liposolubili, cioè si sciolgono più facilmente nei grassi che nell'acqua. È ciò che accade durante un soffritto: l'olio non si limita a trasferire calore, ma estrae e diffonde composti aromatici che contribuiscono alla costruzione del sapore finale. Lo stesso principio spiega perché un filo di olio extravergine aggiunto a crudo possa esaltare il profumo di una zuppa, di un'insalata o di un semplice pomodoro.

I grassi contribuiscono anche alla **struttura delle preparazioni**. Rendono più morbidi gli impasti, aumentano la sensazione di cremosità e influenzano la percezione della consistenza. Una maionese, per esempio, deve la sua struttura all'emulsione tra acqua e olio; una pasta frolla alla presenza del burro che limita lo svi-

luppo della maglia glutinica; un risotto alla mantecatura finale che disperde minuscole goccioline di grasso creando una sensazione di morbidezza e rotondità.

Ma è quando si parla di **cottura** che il ruolo dei grassi diventa particolarmente interessante. Nell'articolo del mese scorso abbiamo visto come l'acqua limiti la temperatura a circa 100 °C. I grassi si comportano in modo molto diverso: possono infatti raggiungere temperature molto più elevate, consentendo reazioni che sarebbero impossibili in ambiente acquoso. È grazie ai grassi che si sviluppano la doratura superficiale, le note tostate e molti degli aromi complessi associati alla rosolatura.

Questa capacità di raggiungere temperature elevate rende i grassi strumenti preziosi in cucina, ma richiede anche un utilizzo consapevole. Non tutti, infatti, reagiscono allo stesso modo al calore: ciascun grasso possiede una propria stabilità e, quando viene sottoposto a temperature eccessive, può andare incontro a fenomeni di degradazione che ne alterano aroma, sapore e qualità complessiva.

Uno dei concetti più noti è il cosiddetto **punto di fumo**. Con questa espressione si indica la temperatura alla quale un grasso produce in modo visibile composti volatili sotto forma di fumo. È

Perché alcuni extravergini pizzicano in gola?

Molti consumatori associano la sensazione pungente di un olio extravergine di oliva a un difetto o a un'eccessiva acidità. In realtà accade esattamente il contrario: il leggero pizzicore percepito in gola è dovuto alla presenza di composti fenolici naturali, tra cui l'oleocantale, sostanze che contribuiscono sia al profilo aromatico sia alla stabilità dell'olio nel tempo. In generale, un extravergine fresco, ottenuto da olive sane e lavorato correttamente, tende a presentare note amare e piccanti più evidenti. In questo caso, quindi, quel pizzicore non è un difetto: è uno dei segnali della ricchezza chimica dell'olio.

un segnale importante perché indica che alcune molecole stanno iniziando a degradarsi. Tuttavia, il punto di fumo non racconta tutta la storia. Un grasso può subire modificazioni anche prima che il fenomeno diventi visibile.

Entra qui in gioco l'**ossidazione lipidica**, uno dei principali processi responsabili del deterioramento dei grassi. Ossigeno, luce e calore possono reagire con gli acidi grassi modificandone la struttura chimica. Le conseguenze sono note a chiunque abbia assaggiato un alimento rancido: aromi sgradevoli, perdita di freschezza e alterazione del sapore. Si tratta di reazioni spesso invisibili nelle fasi iniziali, ma capaci di influenza-

re profondamente la qualità del prodotto.

E non tutti i grassi reagiscono allo stesso modo. La loro stabilità dipende dalla composizione degli acidi grassi che li costituiscono. In generale, più una molecola presenta doppi legami (grassi insaturi), maggiore è la sua suscettibilità all'ossidazione. Per questo alcuni oli risultano più delicati e adatti all'utilizzo a crudo, mentre altri tollerano meglio le alte temperature. Anche la presenza di sostanze antiossidanti naturali può fare la differenza: l'olio extravergine di oliva, ad esempio, contiene composti fenolici che contribuiscono non solo al profilo aromatico, ma anche alla sua stabilità.

PILLOLE DI SCIENZA

Capire cosa succede nel piatto per cucinare meglio, mangiare con consapevolezza e ridurre gli sprechi

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



Il piacere di un aperitivo all'aperto nelle calde giornate estive



Scopri le nostre offerte di giugno

RAVENNA Via Faentina 126

naturasi
negozi e aziende agricole bio



MINI RICETTA SCIENTIFICA Pomodorini confit: quando l'olio protegge gli aromi

Disporre 300 grammi di pomodorini tagliati a metà in una pirofila con il taglio rivolto verso l'alto. Condire con olio extravergine di oliva, poco sale e qualche foglia di timo. Cuocere in forno a 140 °C per circa 60/90 minuti a seconda della dimensione del pomodorino. Cosa succede davvero? Durante la cottura lenta, l'acqua dei pomodorini evapora gradualmente concentrando zuccheri e sostanze aromatiche. L'olio riveste la superficie, limita l'eccessiva disidratazione e trattiene molte molecole aromatiche liposolubili che altrimenti andrebbero disperse. Il risultato è un sapore più intenso e complesso.



Le applicazioni pratiche di questi principi sono numerose e mostrano come il ruolo dei grassi cambi in funzione della tecnica utilizzata. Nel **soffritto**, ad esempio, il grasso estrae e diffonde le molecole aromatiche degli ingredienti; nella **frittura** diventa invece il mezzo attraverso cui il calore viene trasferito rapidamente all'alimento, favorendo la formazione della caratteristica crosticina superficiale. Quando viene utilizzato **a crudo**, infine, il suo contributo è soprattutto aromatico e sensoriale, poiché arricchisce sapore e consistenza senza essere alterato dal calore.

Lo stesso grasso può quindi comportarsi in modo molto diverso a seconda dell'utilizzo: un

olio eccellente per condire potrebbe non essere la scelta migliore per una frittura prolungata, così come un grasso stabile alle alte temperature potrebbe risultare meno interessante dal punto di vista aromatico quando utilizzato a crudo. La scelta dipende sempre dall'obiettivo culinario.

Infine, anche la **sostenibilità** passa da queste valutazioni. Utilizzare grassi di qualità, conservarli correttamente e scegliere quelli più adatti alle diverse tecniche di cottura riduce il deterioramento, limita gli sprechi e migliora il risultato finale. Un olio degradato non rappresenta soltanto una perdita economica, ma anche una perdita di qualità gastronomica.

COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**



Lo "Zuccotto", dolce fiorentino

Ingredienti. Per il pan di Spagna: 225 g di zucchero, 225 g di farina, 6 uova, sale, burro e farina per lo stampo. Per il ripieno: 500 g di ricotta, 350 g di panna fresca, 130 g di cioccolato fondente, 100 g di zucchero a velo, 100 g di zucchero semolato, 70 g di ciliegie candite, 70 g di cedro candito, 50 g di alchermes, 50 g di liquore all'arancia, 30 g di cacao amaro, rum e Cognac. **Preparazione.** Montate le uova con lo zucchero e un pizzico di sale fino a ottenere un composto molto gonfio, chiaro e spumoso. Se disponibile, utilizzate una planetaria o un'impastatrice. Incorporate delicatamente la farina setacciata, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera da 26 centimetri di diametro, imburato e infarinato, e cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per 35-40 minuti. Una volta cotto, sfornatelo, lasciatelo intiepidire, quindi toglietelo dallo stampo e fatelo raffreddare completamente. Meglio ancora se preparato il giorno prima. **Per il ripieno,** mettete in un pentolino il cacao, lo zucchero semolato, mezzo bicchierino di rum, mezzo di Cognac e mezzo bicchierino d'acqua. Fate cuocere per 10-15 minuti fino a ottenere uno sciroppo denso, poi lasciatelo raffreddare. Lavorate la ricotta con lo zucchero a velo fino a ottenere una crema liscia. Montate la panna e incorporatela delicatamente alla ricotta. Tritate il cioccolato fondente e tagliuzzate i canditi. Prelevate un terzo della crema di ricotta e mescolatelo con lo sciroppo al cacao. Al restante composto aggiungete invece i canditi e il cioccolato. Tagliate il pan di Spagna a fette spesse circa 1,5 cm e ricavate dei triangoli. Rivestite con questi uno stampo emisferico da circa 2 litri di capacità, disponendoli a raggiera con le punte rivolte verso il centro. Riempite eventuali spazi vuoti con ritagli di pan di Spagna e rifilate i bordi. Mescolate l'alchermes con il liquore all'arancia e utilizzate la bagna per spennellare abbondantemente il pan di Spagna. Riempite quindi lo stampo con il composto alla ricotta e canditi e versate al centro quello al cacao. Chiudete con uno strato di pan di Spagna e lasciate riposare in frigo per almeno 4 ore prima di servire. In alternativa lo zuccotto può essere congelato; in questo caso è sufficiente trasferirlo in frigorifero circa un'ora prima di portarlo in tavola.

SBICCHIERATE

A cura di **Alessandro Fogli**



Stare bene sui Colli Piacentini

C'è un momento nella vita di ogni amante del vino serio in cui si realizza che i Colli Piacentini non sono solo terra di Gutturino e salamini. Quel momento, per me, è arrivato con un bicchiere di Costabosco 2024 in mano. Siamo a Rivergaro, in quella porzione di Emilia che guarda verso la Liguria e si chiede perché nessuno parli mai di lei. Il Costabosco è un blend di malvasia di Candia aromatica e trebbiano, due uve che insieme funzionano come una coppia rodada: la malvasia porta il fascino e i profumi, il trebbiano la struttura e la serietà. Al naso ti accoglie con fiori bianchi, una nota di pesca non ancora matura e quel sentore di erbe aromatiche – timo, forse maggiorana – che ti ricorda che sei in collina, non in un laboratorio. C'è anche qualcosa di leggermente ceroso, quasi di miele d'acacia, che suggerisce una certa complessità senza risultare pesante. In bocca, fuochi d'artificio. Fresco, certo, ma con una texture che non ti aspetti da un bianco emiliano. C'è sapidità – tanta – e una leggera tannicità che tradisce probabilmente qualche ora di macerazione sulle bucce. Il finale è lungo, ammandorlato, con un ritorno agrumato che invita al sorso successivo. Non è il vino più facile del mondo, richiede attenzione, ma ripaga con interesse.

Liberty Café
RISTORANTE
PIZZERIA

Specialità
CARNE - PESCE - PIZZA

PREZZI CONTENUTI - PORZIONI GENEROSE

APERTO TUTTI I GIORNI PRANZO
E CENA - ANCHE ASPORTO

Veranda estiva sulla via di passeggio di PUNTA MARINA TERME

V.le dei Navigatori 57
Tel. 320 1827107 - 327 63 06 508

PD
Partito Democratico
CIRCOLO SAVARNA

SAVARNA IN FESTA 2026
dal 18 al 22 GIUGNO

alla Canguina

GIOVEDÌ 18 GIUGNO
ORE 21.30 BALLO CON MIRCO GRAMELLINI

VENERDÌ 19 GIUGNO
ORE 20.00 PODISTICA LUDICO MOTORIA APERTA A TUTTI 7° MEMORIAL "FRANCO CUPANE"
ORE 21.30 SPETTACOLO E BALLO CON I MELARDOT

SABATO 20 GIUGNO
ORE 21.30 LA CORRIDA E PIANO BAR CON VITTORIO BONETTI

DOMENICA 21 GIUGNO
ORE 21.30 BALLO CON LA STORIA DI ROMAGNA

LUNEDÌ 22 GIUGNO
ORE 21.00 GRUPPO BALLERINI MILLELUCI
ORE 23.30 TOMBOLISSIMA MONTEPREMI € 1000

DISABILITÀ/1**Un giardino della "Meraviglia" al centro del Bosco Baronio**

Nuovi spazi e nuove opportunità per il "Giardino Meraviglia" del Centro socio riabilitativo diurno e residenziale Bosco Baronio, realtà dedicata all'assistenza di persone con disabilità fisica, psichica e sensoriale. Il progetto di outdoor education inclusiva, sostenuto da un contributo della Bcc Ravennate Forlivese e Imolese, punta a trasformare il giardino del centro in un luogo aperto alla comunità, dedicato all'apprendimento, alla socialità e alla partecipazione. L'iniziativa ha coinvolto direttamente gli utenti del centro, protagonisti di laboratori e attività sviluppate insieme a scuole, nidi, associazioni e realtà del territorio, tra cui Slow Food. Tra gli interventi realizzati figurano nuovi spazi didattici all'aperto, laboratori aperti alla cittadinanza e occasioni di incontro pensate per valorizzare competenze e autonomie delle persone con disabilità. Grazie al contributo della banca sono stati inoltre installati una casetta in legno per materiali e attrezzature, un gazebo destinato alle attività di gruppo e fioriere rialzate per rendere più accessibili le attività di cura del verde. I nuovi spazi sono stati inaugurati il 5 giugno alla presenza di rappresentanti della Bcc e della cooperativa Zerocerchio. Il "Giardino Meraviglia" si propone così come un punto di riferimento per l'educazione ambientale e l'inclusione sociale, favorendo relazioni tra utenti, famiglie, scuole e territorio.

**LAVORO****Ordinanza contro il rischio caldo, i sindacati: «Vigileremo»**

I sindacati Fai Cisl, Flai Cgil e Uila Uil Ravenna accolgono con favore l'ordinanza della Regione Emilia-Romagna contro il rischio caldo, in vigore dal 3 giugno al 15 settembre nei giorni con allerta elevata. Il provvedimento vieta il lavoro all'aperto sotto il sole tra le 12.30 e le 16 nei settori agricolo, edile, della logistica, nelle cave e per i rider in bicicletta. I sindacati sottolineano come l'ordinanza, anticipata di circa un mese rispetto al 2025, recepisca le loro richieste e rappresenti un passo importante per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori più esposti alle alte temperature. Annunciano infine attenzione e monitoraggio sulla sua applicazione.

IL CONCERTO**DOPO L'ICTUS, LA RIABILITAZIONE PASSA ANCHE DALLA MUSICA**

Al seminario arcivescovile di Ravenna è andato in scena nei giorni scorsi il concerto "Oltre le parole", promosso da Alice, associazione per la lotta all'ictus cerebrale. Sul palco si sono esibiti un coro formato da persone colpite da ictus che partecipano a un percorso di musicoterapia e il coro giovanile God Vibes della pastorale della diocesi di Ravenna-Cervia.

Nel corso dell'iniziativa la presidente dell'associazione, Daniela Toschi, ha ricordato il valore del percorso di musicoterapia integrato con la logopedia per le persone che, dopo un ictus, devono affrontare difficoltà motorie e linguistiche che incidono anche sulla vita relazionale. Il progetto del coro è coordinato dalla musicoterapeuta Jenny Burnazzi e dalla logopedista Francesca Ballardini. Tra i presenti anche Pietro Querzani, dirigente medico della Neurologia dell'ospedale di Ravenna e vicepresidente di Alice Ravenna, e la cantautrice e musicoterapeuta Mara Luzietti, che contribuì all'avvio delle prime esperienze di musicoterapia dedicate alle persone colpite da ictus.

DISABILITÀ/2**Al Parco Paul Harris una palestra inclusiva accessibile a tutti**

Sarà inaugurata sabato 13 giugno la nuova palestra all'aperto inclusiva del Parco Paul Harris di Lugo, un'area attrezzata pensata per consentire l'attività fisica e la socializzazione anche alle persone con disabilità motorie e agli utilizzatori di carrozzine. Il progetto è stato promosso dal Rotary Club Lugo e realizzato grazie al sostegno di una campagna di crowdfunding che ha coinvolto cittadini, associazioni e sostenitori del territorio. Il programma della giornata prevede il ritrovo alle 11.30 all'ingresso del parco da viale Europa, seguito alle 12 dal taglio del nastro e dagli interventi delle autorità. Alle 12.30 è in programma un aperitivo-buffet offerto dagli organizzatori. All'inaugurazione saranno presenti il presidente del Rotary Club Lugo Mario Betti, il sindaco di Lugo Elena Zannoni e il presidente della Regione Emilia-Romagna Michele De Pascale. La cerimonia sarà accompagnata dagli interventi musicali degli allievi della scuola Malerbi. L'intervento, del valore complessivo di circa 23mila euro, punta a rendere più accessibile e inclusivo uno degli spazi verdi cittadini, offrendo attrezzature utilizzabili da persone con differenti abilità e promuovendo l'attività motoria come occasione di benessere e integrazione.

AVIS® Go!
PROVINCIALE RAVENNA ODV

È TEMPO DI DONARE PLASMA

Oggi ancora di più: con AVIS GO, la nuova unità mobile di raccolta di Avis Provinciale Ravenna, la donazione arriva direttamente nel tuo comune.

**IN VIAGGIO OGNI GIORNO PER LA VITA**

VICINA: oltre 150 tappe all'anno nei comuni della provincia di Ravenna

ACCESSIBILE: meno spostamenti, più opportunità di donare

SICURA: stessi standard, stessa sicurezza di un punto di raccolta fisso



Un nuovo modo di donare: segui le tappe di AVIS GO!



POCHI MINUTI VALGONO UNA VITA
IL MOMENTO DI AGIRE, IL TEMPO DI DONARE.

AVIS® Provinciale Ravenna
ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE ODV

Tel. 0544 421180 • ravenna.avisemiliaromagna.it

[f](#) AvisProvincialeRavennaOdv

[i](#) [avis.ravenna](https://www.avis.ravenna)

SANITÀ PUBBLICA/1

Otto mesi di ticket in regione: più ricette con esenzione, calano invece gli antibiotici, i farmaci a rischio inappropriatelyzza e gli sprechi

Risparmio di quasi 20 milioni di euro sulla spesa farmaceutica. Il bilancio

Un risparmio di quasi 20 milioni di euro di spesa farmaceutica, in aumento le ricette con esenzione e in riduzione quelle non esenti. In calo il consumo di alcune delle categorie di farmaci più a rischio di inappropriatelyzza e sprechi come gli antibiotici, gli inibitori della pompa acida, gli omega 3 e la vitamina D, dei quali risultava un utilizzo non interamente giustificato.

È il bilancio a dicembre 2025 dei primi 8 mesi dei ticket farmaceutici in Emilia-Romagna, introdotti a maggio dello scorso anno quando fu avviata, dopo un confronto con le organizzazioni sindacali, la misura che prevede per i cittadini non esenti una compartecipazione di 2,20 euro a confezione di medicinale, fino a un massimo di 4 euro a ricetta. I cittadini esentati dal pagamento sono 1 milione e 650mila, circa 1 su 3, tra cui i pazienti oncologici, con patologie croniche o rare, invalidi, disoccupati e persone in situazioni di disagio economico.

L'Emilia-Romagna è stata tra le ultime Regioni italiane a introdurre il ticket, scegliendo un pagamento in base a fasce di reddito come in Toscana, Marche, Umbria e Basilicata. E non a quota fissa come accade in Piemonte, Liguria, Lombardia, Veneto, nella provincia di Bolzano, Lazio, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Calabria, Sicilia e Sardegna.

«Abbiamo sempre detto che l'introduzione di un contributo sui farmaci ha rappresentato una scelta sofferta, ma inevitabile, perché avrebbe avuto come alternativa un ulteriore definanziamento del sistema sanitario, che non è garantito in maniera adeguata da parte del Governo - sottolinea l'assessore alle Politiche per la salute, Massimo Fabi -. A un anno di distanza, grazie al contributo delle Aziende sanitarie, di decine di migliaia di medici, infermieri e operatori, abbiamo messo in equilibrio i conti della nostra sanità, in un contesto nazionale di cronico sottofinanziamento, investendo nei tempi i fondi del Pnrr e costruendo una rete territoriale che garantirà più efficacia delle cure e più vicinanza alle persone. Inoltre, aver invertito la tendenza della spesa farmaceutica rappresenta un risultato importante verso quel traguardo di appropriatezza prescrittiva da tutti indicato come la strada maestra per un servizio pubblico migliore, così come abbiamo mantenuto e conti-



nueremo a mantenere l'impegno a salvaguardare le categorie più a rischio, per garantire che venga tutelato il diritto fondamentale alla salute».

Introiti in linea con le attese

Nei mesi da maggio a dicembre 2025 il gettito dei ticket è stato complessivamente di 32,7 milioni di euro e ha riguardato 16 milioni di confezioni, ovvero circa un terzo di quelle complessivamente erogate. Quelle esenti da ticket, infatti, sono state oltre 31 milioni. Contestualmente il sistema sanitario regionale ha lavorato a una profonda revisione dei

meccanismi di spesa, riducendo drasticamente il proprio disavanzo: da un fabbisogno di 194 milioni del 2024, si è passati a -54 milioni del 2025 e si prevede il pareggio di bilancio nel 2026. Uno sforzo portato avanti in un contesto di pesante sottofinanziamento nazionale: nel 2025 l'incremento del fondo nazionale è stato dell'1,8%, a fronte di un aumento della spesa sanitaria del 3,4%.

In calo i consumi a rischio inappropriatelyzza

Nel periodo maggio-dicembre 2025 le ricette sono diminuite del 3,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente: quasi 1,5 milioni in meno, con un calo di quasi 20 milioni di euro di spesa farmaceutica. Ma la diminuzione ha riguardato solo le ricette che non riportavano un codice di esenzione: -24% sul 2024. Le ricette con codice di esenzione, invece, hanno registrato un aumento del 22%.

Nel dettaglio si è registrato un calo dell'11% di confezione di antibiotici, un dato importante per contrastare l'antibioticoresistenza. E fra le categorie terapeutiche per cui si è osservata maggiormente una riduzione del consumo, spiccano alcune tra quelle a maggior rischio di inappropriatelyzza a partire dagli inibitori della pompa acida (-11%), degli omega 3 e della vitamina D, dei quali risultava un utilizzo non interamente giustificato. La riduzione del consumo di antibiotici è stata verificata anche sul flusso della tracciabilità del farmaco, che registra le consegne effettuate da ditte e distributori alle farmacie convenzionate, a conferma di un effettivo minor ricorso a questa tipologia di farmaci e non di uno spostamento dell'erogazione a carico della spesa privata dei cittadini.

SANITÀ PUBBLICA/2

Liste d'attesa: nel 2026 l'Emilia-Romagna migliora

Performance tra le più positive per appropriatezza e presa in carico

Migliora il rispetto dei tempi delle prime visite e degli esami diagnostici. E ancora l'Emilia-Romagna terza regione in Italia per percentuale di prescrizioni di prime visite che si traducono in prenotazioni reali nel Servizio sanitario. Sono alcuni dei dati della Piattaforma nazionale delle liste d'attesa, diffusi da Agenas - Agenzia nazionale per i servizi sanitari regionali, relativi all'Emilia-Romagna. Si tratta di una base dati che complessivamente conta 65 milioni di prenotazioni acquisite in Piattaforma tra gennaio 2025 e aprile 2026, relative a tutte le strutture del settore pubblico e del settore privato accreditato in Italia.

In Emilia-Romagna la percentuale di rispetto dei tempi per le prime visite passa dal 73,7% dello scorso anno al 77,7% del 2026 (il dato nazionale è del 78,7% nei primi sei mesi del 2026 contro il 76,1% dello stesso periodo nel 2025). Quanto al rispetto dei tempi per gli esami diagnostici, invece, il dato passa dall'84,3% del 2025 all'89,2% del 2026 (il dato nazionale è dell'84,7% nel primo semestre 2026 contro l'83% dello stesso periodo dell'anno scorso).

L'Emilia-Romagna si colloca, poi, tra le Regioni con le migliori performance per quanto riguarda le tempistiche di accesso al sistema di prenotazione (CUP). In particolare, è tra le realtà con la più alta percentuale di cittadini che contattano il CUP entro i tempi relativi alla classe di priorità assegnata. Secondo il cruscotto Agenas, inoltre, è dell'83,1% la percentuale di garanzia per le prime visite con priorità U a tre giorni. Quelle, invece, con priorità D, ovvero differite a 30 giorni, registrano una percentuale di garanzia del 77,4%.

BENESSERE

Inaugura Botanica, il nuovo spazio firmato Obiettivo Salute: buon cibo, natura e convivialità

Il titolare Gianluca Ferri: «Aggiungiamo un nuovo tassello al nostro concetto di benessere»



Un luogo dove fermarsi per un pranzo genuino, concedersi un aperitivo diverso dal solito o semplicemente passeggiare tra piante officinali e aromi naturali. È questa l'idea alla base di Botanica, il nuovo corner bar di Obiettivo Salute al fianco dell'omonima parafarmacia di via Faentina 48/A a Ravenna.

La nuova proposta nasce dall'esperienza di Obiettivo Salute, realtà attiva da oltre 15 anni nel settore del benessere e della prevenzione.

«La nostra attività si occupa di salute a 360 gradi: dalla parafarmacia agli studi medici, dall'attività fisica alla riabilitazione, fino alla produzione interna di integratori - spiegano i titolari Gianluca Ferri e Valentina Piergallini -. Con Botanica abbiamo voluto aggiungere un tassello ulteriore, creando uno spazio dove poter mangiare cibo salutare e stare bene». L'area esterna della struttura è stata trasformata in un piccolo giardino botanico di cui si occupano Marija e Magda. Tra lavanda, camomilla, rosmarino, zenzero, curcuma e altre piante officinali, il nuovo spazio è pensato come un luogo aperto alla città. «Si può venire per pranzare, per fare un aperitivo, ma anche semplicemente per curiosare tra le piante o trascorrere qualche momento all'aria aperta leggendo un libro» racconta Ferri.

Per il momento Botanica, propone il servizio pranzo il lunedì, il martedì e il mercoledì e un "aperi-



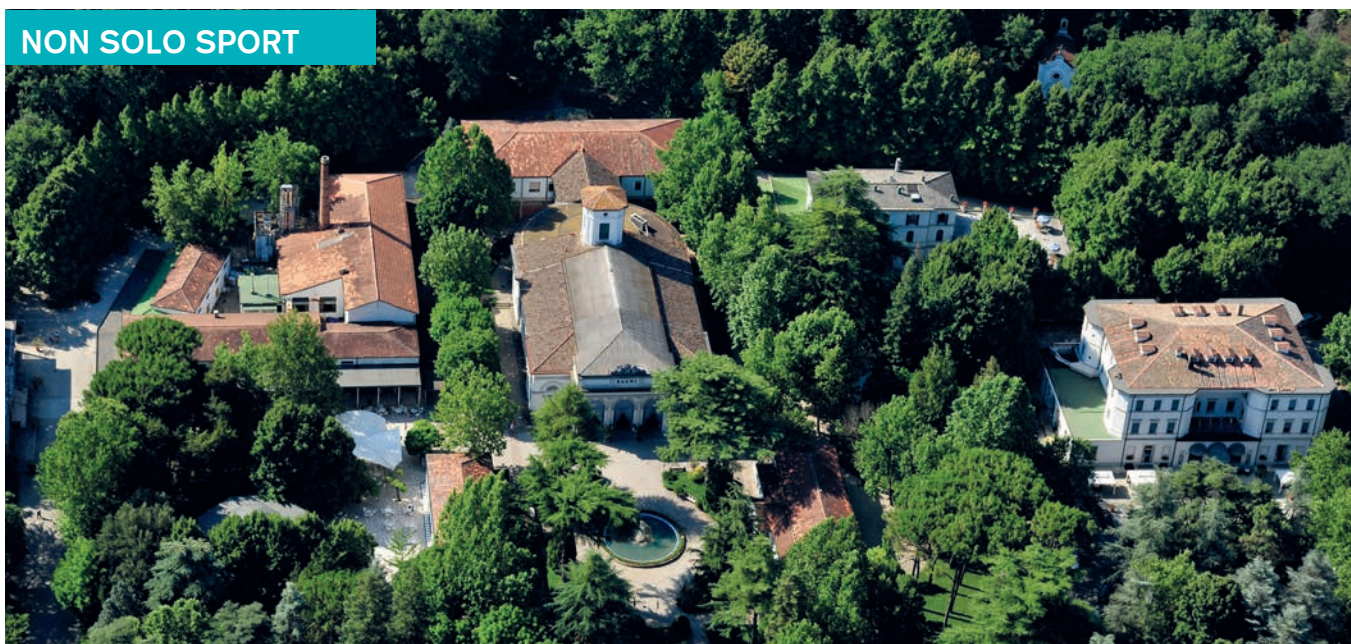
tivo naturale" il mercoledì pomeriggio. La filosofia è chiara: niente menu con decine di piatti, ma alcune proposte preparate quotidianamente con ingredienti freschi. «Preferiamo offrire piatti che cambiano ogni giorno, preparati al momento e pensati per garantire qualità e freschezza» specifica il titolare. La spesa media si aggira intorno ai 10 euro e nel coperto comprende anche l'acqua botanica aromatizzata con frutta e spezie. «L'idea è quella di proporre una cucina a metà strada tra il ristorante salutare e il pranzo di casa: semplice, genuina e accessibile». Botanica è aperto da lunedì 8 giugno, ma l'inaugurazione ufficiale si terrà mercoledì 17 giugno alle 18.30 con assaggi, bevande, gadget e buoni sconto dedicati ai visitatori.



Botanica via Faentina 48/A - Ravenna
tel. 0544 502216 - cell. 333 1891499 - IG botanica_cornerbar

LE AZIENDE INFORMANO

NON SOLO SPORT



In “ritiro” alle Terme: un accordo tra Riolo e la Ravenna del calcio

Firmato un protocollo medico-sportivo per la preparazione atletica d'avanguardia
In estate le giovanili del club giallorosso sperimenteranno il nuovo progetto

Un disciplinare medico-sportivo per la preparazione atletica d'avanguardia. Si tratta del nuovo progetto che nasce dalla collaborazione tra Terme di Riolo e Ravenna Fc che vedrà coinvolto in prima battuta il settore giovanile del club giallorosso. Le due equipe mediche hanno siglato congiuntamente un protocollo sanitario di supporto alla formazione sportiva, che prevede cicli di cure inalatorie, ingressi nella piscina termale, percorso vascolare e la possibilità di effettuare sessioni di forza e di esplosività all'interno della sala pesi attrezzata delle Terme di Riolo. E per terminare: “coccole e relax” al Grand Hotel delle Terme. Questa collaborazione, tra le prime in Italia di questo genere, vuole

quindi unire la tradizione sportiva e la visione del Ravenna Fc con l'eccellenza medico-scientifica delle Terme di Riolo, l'ospitalità del Grand Hotel e la realtà del centro sportivo di Riolo, ubicato a soli 500 metri dallo stabilimento termale.

«Questo protocollo nasce con l'obiettivo di integrare la preparazione atletica con un supporto medico mirato alla prevenzione e al recupero - dichiara il **dottore Andrea Carboni, responsabile Area Medica del Ravenna** - : nei giovani calciatori la tutela dell'apparato respiratorio, il controllo dei carichi di lavoro e il recupero post-allenamento sono aspetti fondamentali per ridurre il rischio di problematiche funzionali e favorire una crescita sportiva sana.

Le cure inalatorie, l'utilizzo della piscina termale e i percorsi di recupero rappresentano strumenti utili all'interno di un programma strutturato, sempre nel rispetto delle indicazioni mediche e delle esigenze individuali dell'atleta».

Il progetto ha come pilastro sanitario programmi che si avvalgono delle proprietà chimico-fisiche delle acque termali, in particolare le fonti Breta, sulfurea e Salsiodica, salsobromiodica. «Siamo felici di mettere a disposizione del Ravenna la nostra struttura, i nostri specialisti e soprattutto le nostre acque termali, un vero e proprio presidio terapeutico naturale e versatile - commenta la **dottorssa Mara Angela Mascherpa, direttrice sanitaria delle Terme di Riolo** -. Le caratteristiche delle nostre sorgenti consentono di agire su naso, gola e bronchi rinforzando il sistema immunitario, aiutando a prevenire le infezioni e migliorando la respirazione mentre i bagni in piscina termale favoriscono la rapida ripresa dalle fatiche muscolari, rilassando e tonificando, grazie alle azioni antinfiammatoria, drenante e decontratturante della fonte Salsiodica».

Da fine luglio, saranno ospitate le formazioni che vanno **dall'Under 15 fino alla Primavera** e durante i mini-ritiri saranno sviluppati programmi personalizzati, formati da cure inalatorie per migliorare la capacità polmonare e prevenire le affezioni delle vie aeree, garantendo una migliore ossigenazione durante lo sforzo agonistico e un recupero funzionale grazie all'utilizzo della piscina termale salsiodica a 34°C per sedute di terapie post sessione di allenamento. L'utilizzo della stessa permette di ridurre il carico articolare, favorendo il drenaggio dell'acido lattico e accelerando i tempi di recupero dopo sforzi prolungati ma anche traumi contusivi o distorsivi. Al termine delle sessioni, saranno inserite in programma delle passeggiate nel verde del parco Termale.

«Questa iniziativa va a sposare la nostra filosofia di seguire il giovane atleta a 360° - dichiara **Massimiliano De Gregorio, responsabile del settore giovanile giallorosso** -. Dal benessere fisico grazie al percorso strutturato dai medici, alle attività di preparazione fisica atletica in previsione dell'inizio della stagione sportiva, passando poi alle basi tecnico tattiche per la formazione delle squadre che affronteranno i campionati nazionali fino alla esperienza mentale di vivere un ritiro come in prima squadra».

sanitaria
ORTOPEDIA

CENTRO DELLA POSTURA

Convenzionato Ausl e Inail

COSTUMI

Anita

SINCE 1886

Coppe fino alla G e taglie fino alla 58

Da noi trovi i prodotti delle migliori marche

ANITA • BIOLINE • BIRKENSTOCK • ECOSANIT

ORTHOLINE • ROSAFAIA • SCHOLL'S • WOCK

GELATTO • GCOMFORT • BAUERFEIND • RO+TEN • DR. GIBAUD



BAGNACAVALLLO, RA - Via Giacomo Matteotti 22/23 - Tel: 0545 60641 - sanitariaortopediatazzari.com



Dr.ssa Alice Marchiani

LOGOPEDISTA

PERCORSI
PERSONALIZZATI PER
TUTTE LE ETÀ

DSL, DSA, Spettro
Autistico, Ipoacusia,
Deficit Cognitivi e
Neurologici e Disfagia



366 1577665



ali.marchiani@gmail.com



[alicemarchiani.logopedia](https://www.instagram.com/alicemarchiani.logopedia)



LA FARMACISTA CONSIGLIA

La pelle in città soffre più che al mare «Come combattere smog e calore urbano»

Fondamentali «un'alimentazione a base di antiossidanti, una beauty-routine quotidiana, idratazione costante e una buona crema solare»

Si chiama "City Syndrome" ed è oggetto di attenzione e ricerca da parte di dermatologi e dermochirurghi. Si tratta dell'effetto dell'inquinamento ambientale sull'invecchiamento precoce e sull'insorgenza di patologie legate alla pelle, diagnosticato su chi vive in città durante i mesi caldi; si tende a pensare alle grandi metropoli, ma il fenomeno in realtà si riscontra anche in zone come la pianura padana, dove la scarsa ventilazione e il ristagno dell'aria favoriscono l'accumulo degli inquinanti. Ne parliamo con la dottoressa Michela Migliorelli (**nella foto**), del gruppo Ravenna Farmacie.

Dottoressa, perché l'inquinamento incide sulla salute della cute?

«L'aria inquinata contiene contaminanti microscopici (chimicamente idrocarburi policiclici) che penetrano nella pelle e ne riducono l'ossigenazione e la produzione di elastina e collagene, fondamentali per il rinnovamento cellulare. Gli agenti inquinanti contribuiscono inoltre a produrre radicali liberi che attaccano la barriera lipidica, la quale dovrebbe mantenere la pelle idratata e impedire l'ingresso delle impurità. La pelle diventa più vulnerabile e consuma più rapidamente le sue difese antiossidanti, il colorito si spegne, il tono si riduce e la grana appare meno uniforme. L'attacco di questi agenti induce un'inflammatione silenziosa, una forma di irritazione cronica a bassa intensità che giorno dopo giorno rende la cute più instabile e reattiva».

Si riscontrano differenze tra i diversi tipi di pelle?

«Le grasse tendono ad accumulare maggiori impurità e presentano pori dilatati, mentre le pelli più secche e sensibili peccano in disidratazione e arrossamento. Quando la barriera lipidica si altera si verifica un'accelerazione del processo di invecchiamento cutaneo, che si manifesta attraverso la comparsa di rughe, la riduzione del tono cellulare e dell'elasticità».

Quali rischi quindi per chi vive in città?

«Le persone che vivono nelle metropoli in particolare hanno dei livelli più bassi di Vitamina E e Squalene nel sebo rispetto a chi vive nelle zone rurali. Se in inverno questo fenomeno è contenuto, la primavera e l'estate mettono in difficoltà una pelle di per sé stressata con l'aumento delle temperature e l'esposizione ai raggi solari; questi due fattori sovrapposti allo smog stimolano un'ulteriore produzione di radicali liberi accendendo meccanismi di infiammazione. La pelle interpreta la luce intensa come uno stress e attiva alcune sostanze interne come le citochine, atte a difenderla ma che allo stesso tempo provocano arrossamento calore e sensibilità. Questo fenomeno è meglio conosciuto come "fotoinquinamento". Una giornata trascorsa all'aria aperta in città tra asfalto, calore, raggi Uv, polveri sottili e sbalzi termici, può trasformarsi in una vera prova di resistenza cutanea a scapito di zone come naso, guance e mento dove si evidenzia una vasodilatazione più marcata».

Bisogna quindi prevenire...

«Il luogo comune vede l'utilizzo della protezione dai raggi Uv di pertinenza del tempo trascorso in spiaggia; in realtà è fondamentale adottare stratagemmi più mirati e furbi quando viviamo gli spazi aperti della città. Senza arrivare a demonizzare il sole, importantissimo per la produzione endogena di vitamina D sintetizzata dalla pelle grazie ai raggi Uvb, fondamentale per la produzione di serotonina e anche per alleviare patologie quali psoriasi e dermatite atopica, cerchiamo di goderne i benefici in modo intelligente».

Qualche consiglio?

«Innanzitutto è consigliata un'alimentazione estiva a base di antiossidanti, frutti rossi e verdure in foglia aiuteranno l'organismo a fermare l'azione dannosa dei radicali liberi sulle cellule cutanee. Importante è adottare una beauty-routine quotidiana che rimuova sporco e impurità dal viso: scrub e trattamenti esfolianti sono utili per con-



trastare la comparsa di imperfezioni o aloni scuri, e per rimuovere cellule morte e permettere al nostro incarnato di brunirsi in modo sano. Nei casi di pelle impura è comunque importante garantire una sana e costante idratazione sia consumando un buon quantitativo d'acqua quotidiano che utilizzando un'emulsione leggera sul viso; nel caso di pelle secca e reattiva si può ricorrere all'uso di crema a base di acido ialuronico e ceramidi che rafforza la barriera epidermica proteggendola dagli attacchi atmosferici. Sarebbe bene prediligere prodotti cosmetici a base di vitamina C ed E: hanno la proprietà di neutralizzare i radicali liberi».

E la crema solare?

«Non si può prescindere da una buona crema solare con fattore di protezione elevato, dal 30 al 50, ad ampio spettro, cioè efficace sia sui raggi Uva responsabili del fotodanneggiamento che sugli Uvb che causano le scottature cutanee. Esistono linee cosmetiche solari che uniscono l'idratazione, l'antiage e la protezione solare in un unico prodotto, le cosiddette "urban cream" con differenti referenze atte a soddisfare ogni tipo di pelle; con un unico gesto chi non ha pazienza o soffre le alte temperature riesce a proteggersi senza rinunciare alla texture che più soddisfa... sfruttando gli indubbi benefici del sole estivo».

PROJECT MEDICA

LE AZIENDE INFORMANO

Un nuovo servizio di supporto nutrizionale specialistico a 360 gradi

Il polo medico funzionale di Ravenna, punto di riferimento per la medicina del lavoro, dopo l'apertura del centro analisi interno amplia la propria offerta con **percorsi di nutrizione integrati e personalizzati**

Project Medica amplia la propria offerta con l'ingresso nel team di tre **specialisti della nutrizione**. Il polo medico multifunzionale di Ravenna, specializzato in medicina del lavoro, prosegue così il percorso di crescita avviato negli ultimi anni. Dopo l'apertura, lo scorso anno, del **centro interno per prelievi e analisi**, la struttura rafforza infatti il proprio approccio multidisciplinare, con l'obiettivo di garantire percorsi di check-up integrati e personalizzati, in sinergia con gli specialisti presenti all'interno del centro. «Oggi più che mai cresce l'attenzione verso il proprio corpo, il benessere e la longevità — spiega la **direttrice Anna De Gaspari** —. Sempre più persone si rivolgono a noi non solo per affrontare una patologia, ma anche per raggiungere e mantenere un migliore equilibrio psicofisico. In questo primo anno di attività del centro prelievi abbiamo registrato una forte richiesta di controlli legati a intolleranze e allergie; da qui la decisione di ampliare i nostri servizi con un supporto nutrizionale specialistico a 360 gradi».

Alcune aziende del territorio hanno già usufruito della presenza del team di nutrizione per tutelare il benessere dei propri dipendenti, ma il percorso è accessibile anche da privati, che possono **prenotare il proprio appuntamento telefonicamente o online**, attraverso la piattaforma Miodottore.it. Il percorso nutrizionale prende avvio con un colloquio conoscitivo e una valutazione personalizzata, cui segue l'elaborazione di un piano alimentare su misura. Tra le proposte rientrano anche percorsi chetogenici e programmi specifici per esigenze sportive, di benessere, ricomposizione corporea o supporto estetico. Un valore aggiunto è rappresentato dal collegamento diretto con il laboratorio analisi interno, che consente di integrare dati clinici e nutrizionali in un unico percorso di monitorag-

gio e prevenzione. Infine, sono previsti **sconti stagionali e riduzioni sui check up annuali**, oltre che a una **convenzione con Unisalute**.

Project Medica nasce nel 2015 con il nome di De Gaspari Orlandi & Associati, crescendo negli anni fino a diventare il punto di riferimento a livello territoriale (e non solo) in ambito di Medicina del Lavoro e di Salute e sicurezza nei luoghi di impiego. Oltre al centro nel cuore di Ravenna infatti, l'azienda opera su diversi punti in Lombardia, tra Milano, Como e Bergamo. Oltre al percorso di nutrizione e al centro analisi, per quanto riguarda i servizi di medicina del lavoro offre programmi personalizzati

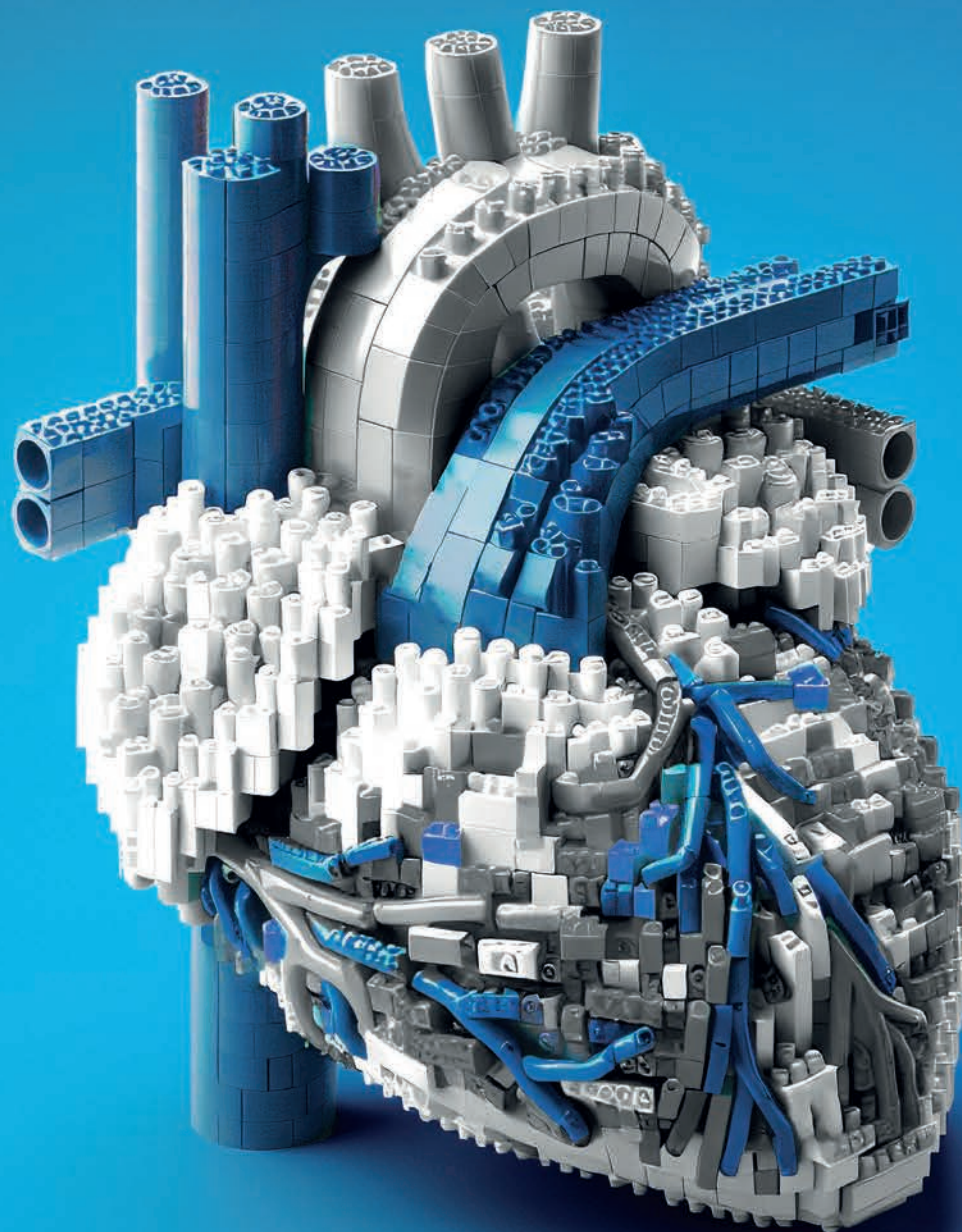
di sorveglianza sanitaria, visite mediche periodiche e consulenze specifiche. Tra i servizi offerti, anche il supporto alle aziende nell'adempimento degli obblighi normativi, con prestazioni sempre conformi e aggiornate.



Il team di specialisti della nutrizione di Project Medica con la direttrice Anna De Gaspari

Project Medica via Salara, 36 - Ravenna
tel. 0544 218595 - www.projectmedica.it

LA SALUTE SI COSTRUISCE CON GESTI SEMPLICI A PARTIRE DAL CUORE



GIUGNO: IL MESE DEL CUORE A TARIFFE DEDICATE

Puoi seguire il **percorso di prevenzione** più adatto a te o scegliere le prestazioni diagnostiche in base alle tue necessità.

BASE

Visita cardiologica
ECG
Ecocardiografia

AVANZATO

Esami ematici
Visita cardiologica con ECG
Ecocardiografia
Ecocolordoppler vascolare
TC Calcium Score Index
(*su indicazione medica)
Visita nutrizionale
Valutazione cardiologica finale

DIAGNOSTICA CARDIOVASCOLARE

Prenotabili singolarmente o a
integrazione dei percorsi

Cardio TC
Risonanza Magnetica
cardiaca
Holter cardiaco

Per informazioni
sulle tariffe e
appuntamenti



SCANSIONA
IL QR CODE



Maria Cecilia Hospital
Via Corriera, 1 - 48033 Cotignola (RA)
mariaceciliahospital.it

Maria Cecilia Hospital, nato nel 1973, è un ospedale privato di Alta Specialità accreditato con il Servizio Sanitario Nazionale (SSN).

È uno dei principali centri, in Italia e all'estero, per l'attività diagnostica e interventistica avanzata nell'ambito della chirurgia, cardiocirurgia, neurochirurgia e chirurgia bariatrica.

