IL SETTIMANALE DI RavennaeDintorni.it

R&D

FREEPRESS n. 1.152
16-22 LUGLIO 2026

SCOPRI DI PIÙ
SUL NOSTRO QUOTIDIANO ONLINE

Mondo Casa
Agenzie immobiliari
a Ravenna

Prezzo € 0,00
ISSN 2499-9460
Reclam



FRUTTI DI MARE

La raccolta cozze, la tutela ambientale e le tradizioni: la pesca ravennate

Un momento della raccolta delle cozze dai piloni delle piattaforme Eni



Se stai pensando di vendere casa, inizia dalla scelta dell'agenzia

www.gruppomondocasa.it
Tel: 0544 205350
Ravenna, Viale Alberti, 18
Punta Marina Terme, Viale dei Navigatori, 14

Da Nonna Peppina il gusto delle cose buone cotte alla brace come una volta, e per l'aperitivo "Pizzino & Spritzino"

L'Osteria di Camerlona raddoppia e apre in centro a Milano Marittima. A Ravenna anche l'offerta pranzo Business Lunch







«Ohi, qui da me si sta bene, punto. Sono partita da Ravenna con un'idea semplice: fare cucina vera, fatta con rispetto e senza rumore inutile». È questa la filosofia di "Nonna Peppina", riportare in tavola il gusto delle cose buone, della griglia che abbrustolisce a fiamma lenta e dei sughi che cuociono piano. Il progetto nasce dall'idea di **Alessandro Pireddu**, a seguito dell'esperienza maturata con la gestione dell'Ustarèia di Ravenna. Nei primi mesi del 2026 inaugura a **Camerlona** (via Lumiera 2) la prima sede di **Nonna Peppina**, caratterizzata da una grande brace che ricorda i pomeriggi d'infanzia passati insieme alla nonna a cuocere gli spiedini nel suo grande caminetto. Con l'arrivo dell'estate, Pireddu raddoppia con **l'apertura nel pieno centro di Milano Marittima**, sotto una grande veranda affacciata su viale Milano, che ospitava precedentemente il ristorante "Al Dente". Anche qui **la griglia resta protagonista**, ma il menù si amplia con una selezione di **crudi di mare**, crostacei come **aragosta** e **astice**, oltre a tagli di carne di grande pregio, tra cui il **Wagyu**, per interpretare al meglio l'atmosfera rilassata ed elegante della vacanza al mare.

«Ogni dettaglio è pensato, ma niente è ostentato. Non inseguiamo le mode. Non facciamo scena – precisa il titolare –. Siamo semplici, ma con intenzione. Siamo eleganti, ma senza distanza. Per noi il vero lusso è questo: mangiare bene, stare comodi, sentirsi nel posto giusto. Si brinda, si condivide, si torna. Perché alla fine per me è tutto qui "Cucina, Amici e Trallallà"». A Ravenna, invece, l'offerta mantiene un carattere più informale, quello di un'osteria di mare capace di mettere tutti d'accordo. Le **cotture alla brace, rigorosamente senza panature**, valorizzano al massimo la qualità della materia prima e rendono molte proposte naturalmente prive di glutine, ideali anche per chi è celiaco o intollerante. Grande attenzione è riservata anche alla **cucina vegetariana**, con preparazioni che esaltano ingredienti spesso poco protagonisti nei ristoranti, come **cavolfiore**, **cicorie** e **friggitelli**: ortaggi che, grazie a tecniche di lavorazione accurate e alla cottura sulla brace, sorprendono per gusto e personalità.

Tra le proposte più originali di entrambi i locali, **i "Pizzini"**, inventati dallo stesso Pireddu con l'idea di offrire ai suoi ospiti una "tapa" sfiziosa da condividere nell'attesa del proprio ordine. Si tratta di piccole pizze dal diametro di circa 20 cm, a lunga lievitazione, alta idratazione e con il cornicione alla napoletana. Si va dalla classica "Rita" (pomodoro, mozzarella, basilico e grana) a combinazioni originali e sorprendenti, con pesce, oli aromatizzati, pesto e stracciatella. **Per l'aperitivo perfetto**, è possibile aggiungere al proprio "pizzino" uno **"spritzino"**, una piccola porzione di spritz **servito alla veneziana**, con oliva e fetta d'arancia, da sorseggiare in accompagnamento. In questi giorni è attiva anche una **promozione speciale (vedi Qr code a fondo pagina)** che permetterà di ricevere **un pizzino Rita e due spritzini in omaggio** da condividere con un amico.

La passione per i panificati di Pireddu si può ritrovare anche nell'originale format **"Piegala"**, di sua invenzione. **Pizzette farcite da passeggio**, nate a Bologna e ora disponibli a Lecco e a Milano Marittima, nel vicino lounge bar Caino, disponibili anche per uno sfizio a tarda notte.

Sempre **per quanto riguarda Milano Marittima, Nonna Peppina è aperto tutte le sere dalle 19 a mezzanotte**, fino a metà settembre. L'idea è poi quella di proseguire con un'apertura invernale e il restyling degli interni, per dare un tono più casalingo e caloroso in linea con gli arredi del locale ravennate. **A Ravenna, oltre la proposta serale (dalle 18.30 alle 22.30, con chiusura il mercoledì**, dalla domenica al venerdì **è disponibile la formula Business Lunch** con proposte semplici e gustose in menù combinati con bevanda inclusa dai 14 ai 18 euro. Infine, **in entrambi i locali è possibile prenotare online e iscriversi al programma fedeltà** che consente di accumulare punti da scambiare con dolci, pizzini, vino e altri piccole attenzioni della casa: «A casa della Nonna succede sempre così – chiosa scherzosamente Pireddu –, chi torna spesso a tavola viene sempre trattato con un occhio di riguardo».







OSTERIA DI MARE
NONNA PEPPÌNA
cucina, amici & trallallà
Via della Lumiera, 2 - Camerlona (Ravenna) - APERTI ANCHE A PRANZO - 0544 65060
Viale Milano, 12/14 - Milano Marittima - 353 404 9941 - www.nonnapeppina.com -
PIZZINO & SPRITZINO
Li offre Peppina!
scansiona il QRcode,
scarica il coupon,
prenota il tuo tavolo

SOMMARIO

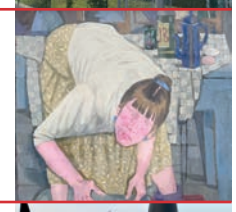
4 POLITICA
FARMACI ISRAELIANI E POLEMICHE RAVENNATI



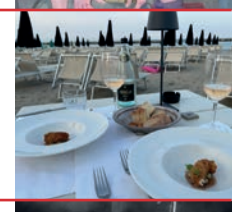
11 ADOLESCENTI
APRE UN CENTRO GIOVANILE, LO RACCONTANO GLI PSICOLOGI



14 RECENSIONE
ARTE IN ROMAGNA, LA VISIONE DI DE GRADA



18 GUSTO
PROVATO PER VOI: SALSEDINE, CENA SULLA SABBIA



I-IV INSERTO CENTRALE
"RAVENNA SPIAGGE": 4 PAGINE CON GLI EVENTI SUI LIDI



L'OPINIONE



Lo squallido abbandono di un luogo simbolo di Marina

di **Andrea Alberizia**

C'è stato un tempo in cui l'incrocio tra viale delle Nazioni e via IV novembre a Marina di Ravenna era uno dei luoghi più animati della località di mare nei weekend d'estate. Parliamo di una ventina di anni fa. In un angolo c'era una discoteca (Xenos) e in un altro angolo c'era un locale all'aperto (Taverna Bukowski) che raccoglieva persone attorno a tavoli da sagra su panche alla buona per tutta la notte. Quell'angolo oggi è squallidamente in abbandono. La discoteca è stata rasa al suolo per fare un grattacielo che non si è mai fatto e il lotto di circa 2.500 mq (di proprietà privata) è recintato con pannelli da cantiere e all'interno si lasciano proliferare erbacce. Il Bukowski sorge su terreno demaniale, la concessione è stata revocata al gestore e ora è uno spettacolo indecoroso. Il paradosso è che quel tratto di un centinaio di metri di viale delle Nazioni rappresenta la metà della zona pedonale estiva, che dovrebbe essere il fiore all'occhiello del paese.
A parziale scusante dell'ex Bukowski si può dire che è il primo anno in questo stato. Ma sull'altro lato della strada è tutto fermo da 17 anni. Agli occhi di chi frequenta la località appaiono inspiegabili due cose. La prima: davvero un'impresa – riconducibile anche a un imprenditore della località – per quanto privata e legittimamente orientata al profitto con il mattone non è riuscita a trovare qualcosa che rendesse di più che il degrado recintato? Davvero è mancato il buon gusto di rendere quello spazio più accogliente?
La seconda: davvero se un privato se ne frega di curare un angolo di prestigio di sua proprietà in una località turistica, il Comune non ha leve da muovere per esortarlo a fare qualcosa? Mica stiamo pensando all'esproprio forzato. Ma davvero non c'era modo di sedersi a un tavolo e ragionare? Negli anni poco precedenti alla demolizione della discoteca non mancarono altre cementificazioni dello stesso gruppo imprenditoriale nella località. Potevano essere una base di partenza per ragionamenti di buon senso nell'interesse della tanto sventolata promozione turistica.
Era così impossibile farci un semplice giardino? In 17 anni ora ci sarebbero alberi a ombreggiare tutto. In fin dei conti a volte viene da pensare che per far funzionare una località – leggi portare gente in strada – non servano grossi colpi di genio, ma buona volontà. Prendete la sagra della cozza che per il secondo weekend (17-19 luglio) animerà la zona delle pescherie sul Candiano. Qualche stand gastronomico con buoni piatti, tavoli e panche uguali a quelli della Taverna Bukowski dei tempi d'oro e la gente c'era. Aspettando che tutto il potenziale di quell'area lungo il canale venga sfruttato con una riqualificazione fino al faro, come promesso dal sindaco in campagna elettorale.

RD

Autorizzazione Tribunale di Ravenna n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXV - n. 1.152

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

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

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

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

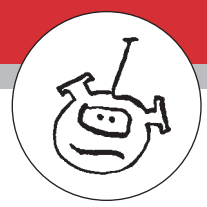
Collaborano alla redazione: **Andrea Alberizia, Federica Angelini, Alessandro Fogli, Serena Garzanti** (segreteria), **Gabriele Rosatini** (grafica).

Collaboratori: **Albert Bucci, Matteo Cavezzali, Francesco Della Torre, Francesco Farabegoli, Maria Vittoria Fariselli, Leonardo Ferri, Nevio Galeati, Iacopo Gardelli, Giovanni Gardini, Alex Giuzio, Enrico Gramigna, Giorgia Lagosti, Ernesto Moia, Guido Sani, Angela Schiavina, Serena Simoni, Adriano Zanni.**
Fotografie: **Massimo Argnani, Paolo Genovesi, Fabrizio Zani**.
Illustrazioni: **Gianluca Costantini**.
Redazione: **tel. 0544 271068, redazione@ravennaedintorni.it**

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

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

L'OSSERVATORIO



Ci pensate a Ravenna tra dieci anni?

di **Moldenke**

Ma ci pensate a quando, tra dieci anni, con il Ravenna stabilmente in Champions League, ci guarderemo indietro ripensando a quell'incredibile estate in cui sulla spiaggia di Marina nel giro di tre giorni, si alternarono Ronaldinho, Orietta Berti ed Elettra Lamborghini, facendo felici bambini, nonni e morti di figa?
Ma tra dieci anni, d'altronde, tutto sarà cambiato. Ripenseremo con amarezza alla Ravenna di oggi, così cementificata, mentre grazie al nuovo Pug a consumo di suolo zero - adottato proprio in questi giorni in consiglio comunale, giusto con qualche anno di ritardo - saranno margherite dappertutto.
E tra dieci anni penseremo anche, scuotendo la testa, a un'economia ravennate che (stando agli ultimi dati dell'Osservatorio della Camera di Commercio) vedeva crescere in pratica solo i fatturati dei supermercati costruiti mentre si stava riflettendo sul Pug di cui sopra. Mentre i nuovi contratti dei ravennati (stando invece ai dati elaborati dalla Uil) erano 9 su dieci precari, grazie soprattutto al magico mondo del turismo.
Tra dieci anni ripenseremo poi a quanti magrebini c'erano, dieci anni prima, ora che invece li hanno tutti cacciati a forza di botte e di video sui social quelli di Futuro Nazionale, che anche a Ravenna avranno preso il posto di Fratelli d'Italia che a sua volta aveva preso il posto della Lega.
E ci pensate quando tra dieci anni avremo finalmente l'effetto dei 50mila nuovi alberi che ha promesso Barattoni in campagna elettorale e che potranno finalmente raffrescare il clima ravennate di almeno 2 gradi all'anno, salvando centinaia di vecchi dalla morte certa e permettendo a tutti noi ravennati di smetterla di bere così tanta acqua in estate?
E proprio in questi giorni, tra dieci anni, staremo festeggiando il 23esimo anniversario di Antonio Patuelli alla presidenza delle Banche italiane, registrando sui giornali i centomila messaggi di complimenti arrivati da tutta la città. Non vedo proprio l'ora che arrivi, il 2036...



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

IL DIBATTITO

Ravenna Farmacie lancia la campagna “Abbi cura delle tue scelte” Ancarani (Fi): «Ipocrisia inaccettabile»

I clienti dei negozi di proprietà pubblica possono ricevere informazioni sulle aziende «legate a conflitti e presunte violazioni dei diritti umani». Il caso dell’israeliana Teva

All’interno delle Farmacie Comunali gestite da Ravenna Farmacie, società partecipata al 92,47 percento da Ravenna Holding cioè dal Comune capoluogo, ha preso il via una campagna di sensibilizzazione per permettere agli utenti una scelta più consapevole al momento dell’acquisto dei farmaci. Nel comunicato che lo annuncia non si fa esplicito riferimento alle case farmaceutiche israeliane, ma il pensiero corre immediatamente in particolare alla grande multinazionale israeliana Teva, contro cui da tempo sono in atto azioni di sensibilizzazione e invito al boicottaggio da parte dei gruppi che denunciano il genocidio nella Striscia di Gaza e le occupazioni illegali dei coloni, più volte dichiarate illegali da vari enti internazionali quali Onu, Ue e Corte Internazionale di Giustizia. La campagna di Ravenna Farmacie si chiama “Abbi cura delle tue scelte” e, spiegano dall’azienda, «parte dalla considerazione che ci si prende cura della propria salute decidendo in modo consapevole, anche quando si acquista in farmacia. Oggi alcune grandi realtà farmaceutiche sono coinvolte o monitorate per i loro rapporti con i conflitti in corso e per presunte violazioni dei diritti umani. Per Ravenna Farmacie la tutela della salute resta prioritaria: per questo il personale di tutte le farmacie comunali è a disposizione per fornire informazioni sui farmaci di consumo». I medicinali delle aziende “sotto accusa” continuano quindi a essere disponibili, ma accanto al diritto di curarsi deve esserci anche la possibilità di scegliere liberamente. Nelle farmacie comunali, assicurano quindi dall’azienda, «si trovano informazioni chiare e supporto qualificato: i farmacisti sono pronti ad accompagnare gli utenti nelle loro decisioni e a suggerire, quando esistono, valide alternative in linea coi valori di pace e rispetto dei diritti umani».



La prima reazione alla comunicazione è quella del capogruppo di Forza Italia, Alberto Ancarani, che la definisce «un atto grave, ambiguo e profondamente scorretto. Dietro formule apparentemente misurate si nasconde un messaggio politicizzato, costruito per orientare il giudizio della collettività con allusioni e sottintesi invece che con la chiarezza che un soggetto che opera nel perimetro del servizio pubblico dovrebbe pretendere da sé stesso». E che la comunicazione non sia del tutto esplicita è oggettivamente difficile negarlo. Ma Ancarani non si limita ad attaccare la forma: «È intollerabile che una partecipata comunale trasformi la propria funzione in una tribuna ideologica. Le Farmacie Comunali non sono un megafono per campagne politiche mascherate da sensibilità civica politicamente orientate». In particolare, Ancarani punta il dito sull’ipocrisia: «Trovo inaccettabile che si continui a ignorare il costo concreto che certe dinamiche hanno sul tessuto economico e occupazionale. Le recenti riduzioni di forza lavoro che hanno coinvolto realtà farmaceutiche israeliane in Italia hanno prodotto conseguenze reali, con ricadute sui posti di lavoro e sulla stabilità di molte famiglie».

Altri comuni hanno adottato soluzioni più drastiche, rinunciando alla vendita di Teva e c’è da scommettere che critiche a Palazzo Merlato arriveranno anche da parte di associazioni e forze politiche che da tempo chiedono un boicottaggio vero e proprio.

AGENDA

Calenda, De Gregorio, De Pascale: Cervia “ama il libro” e parla di politica

Tre gli appuntamenti di stampo politico per la rassegna “Cervia ama il libro”. Il 16 luglio piazza Garibaldi ospita Carlo Calenda, ex ministro, ex Europarlamentare Pd, fondatore di Azione, per parlare del libro *Difendere la libertà. L’ora dell’Europa* (Piemme), in dialogo con la politologa Elisabetta Gualmini. Sempre a Cervia, ma alla Torre San Michele si svolgerà invece il dialogo tra la giornalista Concita De Gregorio e il presidente della Regione Michele De Pascale partendo dal libro della nota autrice dal titolo *La Cura* (Einaudi). Infine, giovedì 23 luglio, la stessa location ospiterà Davide Giacalone, saggista, giornalista e opinionista che parlerà del suo libro *Unità, libertà, repubblica. L’Italia fatta dalle minoranze* (Rubettino) insieme allo storico (nonché ex sindaco di Forlì) Roberto Balzani. Tutti gli incontri sono a ingresso libero e iniziano alle 21.15.

ANTIFASCISMO

Le pastasciutte per ricordare i fratelli Cervi, da Piangipane alla Rocca Brancaleone

Per ricordare l’iniziativa dei fratelli Cervi il 25 luglio 1943, quando prepararono una “improvvisata” pastasciutta condita con il burro a cui invitarono tutti coloro che volevano celebrare la caduta del fascismo, si moltiplicano in provincia le iniziative che propongono, appunto, una pastasciutta “antifascista”. Si comincia il 20 luglio a Piangipane: nel cortile della Cab Terra si terrà una cena popolare gratuita con interventi e letture proposta da diverse associazioni (per confermare la partecipazione scrivere a 327 6719681). All’iniziativa partecipa anche il sindaco Alessandro Barattoni. La stessa sera l’appuntamento è anche al Campo Aperto di via Sant’Orsola a Faenza con il contributo di 15 euro (prenotazioni presso Anpi, Spi, Auser ed Emergency). Altre iniziative analoghe sono in programma il 24 luglio a Castiglione di Cervia e il 26 luglio a San Pietro in Trento. In particolare alla Rocca Brancaleone di Ravenna l’appuntamento è per sabato 25 luglio dalle 19.30 e ad accompagnare la cena, parole e musica a cura di E Rumagnulesta. Quella sera, alle 21.30, la rassegna Roccacinema propone il film “A cena con il dittatore” di Manuel Gómez Pereira, candidato a 8 premi Goya. È gradita la conferma di partecipazione a anpi_ra_sez_n_vacchi@libero.it.

NUOVA APERTURA
U Like Moda
SARTORIA
PICCOLE RIPARAZIONI e PRONTO MODA
Via Romea, 85 - Ravenna - Tel. 327 736 3089



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

L'INDAGINE

«Export in crisi: la crescita si fermerà allo 0,2 percento»

Secondo la Camera di Commercio rallentano manifattura ed edilizia, mentre aumenta il volume d'affari dei supermercati

L'ultima indagine congiunturale della Camera di commercio di Ravenna indica, per l'economia provinciale, attese di stabilità della produzione. La domanda e gli ordini, sebbene in lieve contrazione, si confermano anche a giugno i principali fattori a supporto della produzione: rallentano l'Industria manifatturiera e l'edilizia, tiene il commercio al dettaglio. Export in territorio negativo (-7,9%). I costi di produzione restano il principale fattore di freno per le imprese ravennati fino a 500 dipendenti, con saldi ancora molto negativi; rimangono critiche anche la disponibilità di materiali e le condizioni finanziarie, mentre peggiora il giudizio sulla disponibilità di manodopera. Dalle risposte fornite alla Camera di commercio emerge, inoltre, che, in caso di mancata stabilizzazione del quadro geopolitico, la principale preoccupazione riguarda l'ulteriore incremento dei costi di trasporto e di assicurazione, seguono il rincaro delle materie prime non energetiche e il rischio di ostacoli o di una riduzione delle esportazioni verso i paesi coinvolti nel conflitto, che rappresenta il terzo fattore di rischio più citato dagli intervistati. Questi i dati principali diffusi dall'Osservatorio dell'economia della della Camera di commercio di Ferrara Ravenna, che stima per Ravenna a fine 2026, sulla base delle elaborazioni di Prometeia, una crescita del +0,2% (in febbraio la stima era dello 0,9).



«Un territorio, quello ravennate, ad alta intensità di conoscenza, con un ecosistema della ricerca dinamico, filiere innovative e una crescente vocazione alla sostenibilità. Ma anche un territorio chiamato ad affrontare alcune sfide decisive per trasformare il proprio potenziale in crescita stabile e diffusa: trattenere i talenti, sostenere lo sviluppo delle startup e delle imprese innovative e rafforzare le infrastrutture strategiche». Così Giorgio Guberti, presidente della Camera di commercio di Ferrara Ravenna, che ha aggiunto: «Per valorizzare pienamente questi punti di forza è però necessario affrontare alcune sfide decisive. Prioritario finanziare le infrastrutture, rafforzare la capacità di trattenere competenze qualificate e far crescere imprese innovative, facendo leva sulle nostre specificità produttive, scientifiche e tecnologiche e rafforzando il dialogo tra ricerca, impresa e territorio. In tale contesto, l'intelligenza artificiale rappresenta una leva strategica per la competitività del nostro tessuto produttivo. La vera sfida non è produrre più dati, ma trasformarli in valore d'impresa per migliorare processi, ottimizzare performance e prendere decisioni più efficaci. È proprio con questo scopo che la Giunta camerale, nelle scorse settimane, ha stanziato 400.000 euro per il nuovo Bando a sostegno della "doppia transizione" (digitale e green) nelle imprese ferraresi e ravennati. L'obiettivo è concreto: aumentare la produttività del 10% nelle micro, piccole e medie imprese del nostro territorio».

LAVORI PUBBLICI

Restauro al teatro comunale di Cervia

Investimento da 180mila euro per il restauro del teatro Walter Chiari di Cervia. Il 14 luglio sono cominciati i lavori, fine prevista per ottobre. Si parte dalla ricostruzione crepe e dei distacchi presenti nel soffitto della platea, per garantire la sicurezza e l'integrità architettonica. Particolare attenzione dedicata al restauro della parete decorata a "finto marmorino" che contribuisce a definire l'identità del teatro. Infine, sarà risanato anche il pavimento in legno, sia sul palcoscenico che in platea, ed è stato smontato per manutenzione il grande lampadario in vetro di Murano. Le 80 poltroncine della platea e le quinte sono già state eliminate, le nuove sono in produzione.

TRASPORTI

Un nuovo treno diretto Ravenna-Firenze Domeniche e festivi: due corse al giorno



Un nuovo collegamento ferroviario diretto tra Ravenna e Firenze, lungo la linea Faentina, ogni domenica e giorno festivo. Da Ravenna partiranno due treni: alle 7.20, con arrivo a Firenze Santa Maria Novella alle 10.11 (sosta a Faenza dalle 7.55 alle 8), e alle 18.50, con arrivo a Firenze alle 22.11 (sosta a Faenza dalle 19.24 alle 19.30). Da Firenze Santa Maria Novella le due partenze sono previste alle 7.29, con arrivo a Ravenna alle 10.41 (sosta a Faenza dalle 10.05 alle 10.08), e alle 17.40, con arrivo a Ravenna alle 20.35 (sosta a Faenza dalle 19.58 alle 20.03). Il nuovo servizio nasce dalla collaborazione tra le Regioni Emilia-Romagna e Toscana, Trenitalia Tper, Trenitalia e Rete Ferroviaria Italiana.

COERBUS

LE AZIENDE INFORMANO

Il ruolo strategico della mobilità e del turismo nello sviluppo territoriale

Un momento di confronto a Faenza nelle assemblee di COERBUS e COERinAUTO Ne parliamo con il direttore del consorzio, Davide Ranalli



Il direttore Davide Ranalli. In basso, un momento del convegno

«Mobilità, turismo e sviluppo economico sono temi sempre più interconnessi. Incidono sulla competitività dei territori, rendendo ancor più strategico il ruolo delle imprese del trasporto persone. Oggi siamo chiamati a garantire servizi efficienti, innovativi e capaci di rispondere ai cambiamenti in atto». **COERinAUTO** e **COERBUS** approvano i bilanci dell'esercizio 2025 con un'assemblea a Faenza, seguita da un momento di approfondimento sulle prospettive del settore con il convegno "Mobilità e turismo nel mondo che cambia" e la lectio magistralis di Alberto Pagani. Ne parliamo con il direttore del consorzio, **Davide Ranalli**.

Ranalli, come si chiude il bilancio di COERBUS per il 2025?

«L'anno si è chiuso con fatturato di 219.463 euro, in crescita del 13,7% rispetto all'esercizio precedente, e un patrimonio netto salito a 61.628 euro, confermando il nostro percorso di consolidamento nelle attività nel settore del trasporto persone con conducente. Il valore di produzione pari a 28,72 milioni di euro, in crescita di circa 1,94 milioni rispetto all'anno precedente (+7,2%). Un risultato che testimonia l'aumento della mole di attività svolta dal Consorzio, accompagnato dal rafforzamento della liquidità».



Quali sono le vostre attività principali e quali le ultime novità?

«Siamo nati quasi 35 anni fa come consorzio dedito al trasporto scolastico, aprendoci poi al trasporto pubblico locale. Nell'ultimo anno abbiamo registrato una crescita particolarmente significativa dei servizi sostitutivi ferroviari, con un +54% rispetto al 2024. Si aggiunge poi l'importante collaborazione con Gamberini, storico gestore e socio Coerbus, per i servizi di imbarco e sbarco dei passeggeri del Terminal Crociere».

Qual è il ruolo di COERBUS sul territorio?

«Svolgiamo un servizio quotidiano per le comunità locali, garantendo collegamenti con scuole, luoghi di lavoro, servizi sanitari, stazioni e centri urbani. Oggi il Consorzio riunisce 34 imprese socie, che occupano circa 550 dipendenti e operano con un numero analogo di autobus, assicurando ogni giorno oltre 300 servizi fissi tra trasporto pubblico locale, servizi scolastici e sociali».

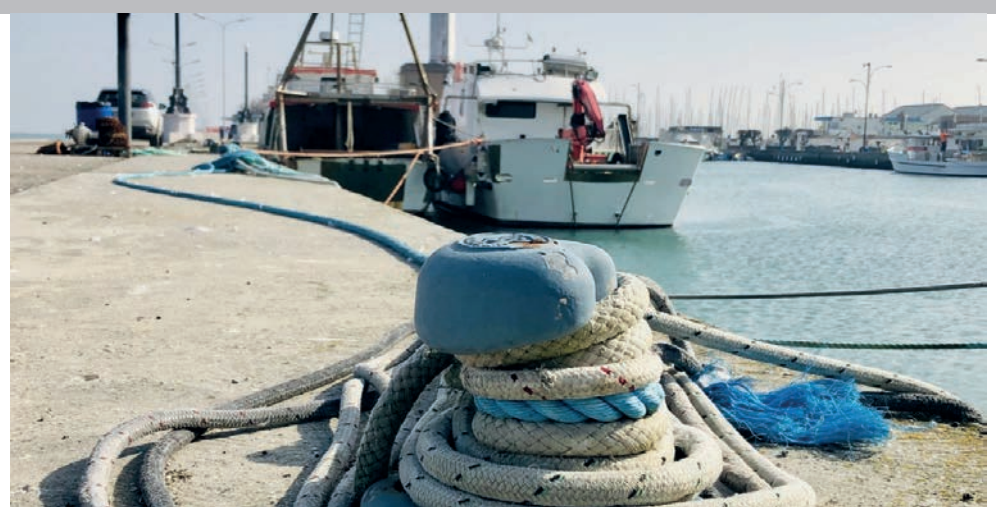
Quali temi sono stati affrontati invece nel convegno di chiusura?

«Le trasformazioni geopolitiche, l'evoluzione dei flussi turistici internazionali, le nuove esigenze di mobilità e i cambiamenti nelle catene di approvvigionamento stanno ridefinendo lo scenario economico e imprenditoriale. Ad aprire i lavori sono stati Bruno Riccipetitoni, presidente di Coerbus, e il sindaco di Faenza Massimo Isola. A seguire una tavola rotonda con rappresentanti delle istituzioni e del sistema economico regionale e nazionale. Alberto Pagani, docente dell'Università di Bologna, studioso di geopolitica, sicurezza e intelligence e già parlamentare, ha tenuto poi una lectio magistralis dal titolo "Scenari in movimento", dedicata all'analisi delle tensioni internazionali e dei loro effetti sulle catene di fornitura, sul sistema delle imprese e sui territori».

IN MARE/1

Pesca, 160 imprese e 500 occupati «Ormai resta solo la raccolta cozze»

Bagnari (Legacoop): «La richiesta di prodotto sul mercato c'è, ma è un lavoro difficile, servono aiuti per i giovani». Ritardi e complicazioni per gli indennizzi



Il settore ittico in provincia di Ravenna conta quasi 160 imprese attive: 86 si occupano di pesca vera e propria, 20 di acquacoltura (vongole, cozze e molluschi) e 52 fanno lavorazione, trasformazione e commercio. Gli occupati diretti sono circa 500. I dati sono della Camera di Commercio, forniti da Legacoop. Il resto della Romagna conta 86 imprese a Forlì-Cesena e 182 a Rimini.

Uno dei due referenti del settore pesca per Legacoop Romagna – che in provincia di Ravenna ha 4 associate – è Mirco Bagnari, ex consigliere regionale del Pd e prima sindaco di Fusignano (2004-2014). «Il settore ittico ravennate ormai consiste quasi esclusivamente nella raccolta delle cozze. È stato un passaggio graduale nel tempo perché la pesca storica fatta con le reti a strascico è diventata sempre più complicata anche per le tante limitazioni introdotte dalle politiche dell'Unione europea a favore della sostenibilità ambientale. In alcuni casi finendo a includere anche attività fatte con attenzione per la natura. In questo scenario è stato facile spostarsi verso la raccolta dei molluschi che a Ravenna hanno raggiunto una notorietà anche grazie a lavori di collaborazione che hanno promosso il nome della Selvaggia di Marina».

Bagnari ricorda che qualche giovane occupato nel settore c'è, ma riconosce le difficoltà di inserimento: «Le istituzioni non prevedono grandi incentivi per favorire l'avvio di imprese dai giovani. Invece ci sarebbe bisogno di un ricambio generazionale perché non è più la pesca fatta solo di fatica e di reti buttate in mare. Anche in questo ambito è aumentata la disponibilità di strumenti digitali per la gestione delle attività».

A proposito di sussidi, Bagnari ricorda che il 20 luglio scade il termine per registrarsi alla piattaforma avviata dal ministero per il credito di imposta per il gasolio: «Va dimostrato l'aumento dei costi sostenuti per il carburante, dovuto alle impennate dei prezzi per la guerra, e viene riconosciuto un credito da detrarre dalle tasse. Al momento si parla di un plafond di 10 milioni a disposizione di tutta la categoria e vorrebbe dire briciole». Del resto non sarebbe la prima volta che il sistema di sussidi ha problemi: «In queste settimane stanno arrivando gli indennizzi per il fermo pesca del 2024. Due anni sono lunghi. E le domande per gli indennizzi 2025 hanno degli intoppi».

La pesca è il primo anello di una filiera che non dovrebbe conoscere crisi: in particolare la ristorazione è in espansione. Il dirigente di Legacoop segnala due dati che riguardano gli unici mercati del pesce ancora attivi in Romagna: «Cesenatico nel 2024 ha commercializzato quasi 9mila quintali di pescato con un valore di 7,2 milioni di euro. Il volume è diminuito del 5,5 percento rispetto al 2023, ma il valore è salito del 15 percento. A Rimini i 15.400 quintali del 2024 sono stati lo 0,7 percento in meno dell'anno prima, ma i 10,7 milioni di valore sono stati l'8 percento in più»

Mantenere in vita la pesca italiana è anche un modo per garantire la filiera corta. «Dobbiamo considerare che oggi solo il 20 percento del mercato interno italiano è coperto dalla produzione italiana. Il resto viene dall'estero e i controlli sono meno stringenti».

Andrea Alberizia

BANDO REGIONALE

Dalla Regione 2,5 milioni per habitat e biodiversità

La giunta dell'Emilia-Romagna ha approvato il bando 2026 del programma nazionale del fondo europeo per gli affari marittimi, la pesca e l'acquacoltura (Feampa), destinando 2,5 milioni di euro ai Comuni per migliorare lo stato ambientale delle acque, recuperare habitat marini degradati e rafforzare la biodiversità, sostenendo interventi strategici per il futuro della pesca e dell'acquacoltura regionali. Le risorse, che coprono il 100 percento delle spese ammissibili, potranno finanziare interventi compresi tra 500 mila e 1,5 milioni di euro. Tra le opere previste: reef artificiali, recupero di habitat marini degradati, riqualificazione ecologica dei corsi d'acqua, ripristino dei corridoi ecologici e conservazione delle risorse biologiche. Domande entro il 9 novembre 2026 tramite Pec: territoriorurale@postacert.regione.emilia-romagna.it. La valutazione terrà conto del contributo al miglioramento dello stato delle acque, alla tutela della biodiversità e della loro coerenza con gli obiettivi di conservazione dei siti.



IN VALLE

I ricavi migliori con le vongole, ma l'attività ha poche strutture

Il Comune incassa gli usi civici
Pochi investimenti per agevolare i pescatori

Oltre al mare aperto, l'attività ittica nel territorio ravennate ha uno sbocco anche nelle valli, Piomboni e Baiona (*nella foto*). Ma sono sempre meno le persone che la praticano, soprattutto quella tradizionale con le reti: la valle offre anguille, cefali e ghiozzi go, ma è un lavoro che richiede molta conoscenza dell'ambiente.

La raccolta di vongole, invece, è più semplice e più conveniente nel rapporto tempo/ricavi. L'impossibilità di dare specchi d'acqua in concessione, per via dell'uso civico che vige sulla Baiona, fa sì che ci siano alcuni pescatori che praticano la raccolta delle vongole ma in forma individuale e non organizzata in cooperativa. D'altra parte le istituzioni non hanno mai spinto molto in questo senso: il Comune incassa la tassa di uso civico dai pescatori e dai capannisti che dovrebbe essere reimpiegata per lavori in valle anche a favore degli stessi pescatori. Spesso però è stato fatto notare come le richieste di avere cavane o punti di sbarco per lavorare il pescato non sia stata soddisfatta.

Fino a qualche tempo fa le cronache locali riportavano episodi di pescatori abusivi in valle che ora sono stati sconfitti dal granchio blu. Di fatto, la maggior remunerazione del bracconaggio era il cosiddetto seme: vongole piccolissime che venivano prese dai fondali della Baiona con le turbosoffianti e vendute sottobanco agli allevamenti dove venivano "seminate". Il business del seme è venuto meno perché il granchio blu, specie aliena che sta proliferando nelle nostre acque, è ghiotto del cosiddetto "novellame".



La circostanza paradossale è che anche la vongola che al momento si trova di più è la cosiddetta filippina che a sua volta è una specie aliena.

IN MARE/2

I biologi: «Le specie aliene saranno sempre di più, bisogna agire sul mercato per creare una domanda»

Il Cestha collabora con i pescherecci per soccorrere cavallucci, tartarughe e seppie

A Marina di Ravenna scienziati e pescatori lavorano fianco a fianco per salvaguardare l'ecosistema marino e le tradizioni del territorio. Dal 2016 la sede operativa del Cestha (Centro sperimentale per la tutela degli habitat) ha trovato casa negli spazi dell'ex mercato del pesce sul molo Dalmazia. Le attività di cura delle tartarughe marine e di ricerca scientifica si svolgono all'interno della sala che fino agli anni '90 ospitava le aste del pesce. «La lungimiranza dei pescatori nel sostenere la collaborazione con i biologi – spiega Simone D'Acunto, direttore del Cestha – non solo ha ridato vita ai locali dismessi, ma ha anche costruito un rapporto proficuo nel rispetto di un mestiere e di un prodotto, come la cozza, che rappresenta un modello sostenibile e a basso impatto ambientale».

Grazie alla collaborazione con Cestha, nel 2020 è stato registrato il marchio "La Selvaggia di Marina di Ravenna", che regolamenta ulteriormente la pesca dei mitili che crescono spontaneamente sui piloni sommersi delle piattaforme offshore: «I "cozzari" sono tenuti a seguire un codice di regole e buone prassi. Per esempio, non esiste scarto di produzione: le cozze vengono raccolte unicamente in base ai quantitativi necessari e richiesti dal mercato».

Tra le collaborazioni avviate dal centro di ricerca c'è anche quella con alcune cooperative della piccola pesca artigianale del Ravennate, in particolare per la pesca alla seppia. «Lo scopo è proteggere le uova deposte sugli attrezzi da pesca e rilasciare in mare gli esemplari sottotaglia – spiega ancora D'Acunto –. Non solo per salvaguardare l'equilibrio dell'ecosistema marino, ma anche per garantire la continuità della pesca nel tempo».

I pescatori più attenti aderiscono anche al protocollo per la salvaguardia dei cavallucci marini, particolarmente esposti alle catture accidentali. Gli esemplari raccolti vengono affidati al Cestha che ne verifica le condizioni prima di reintrodurli in mare.

Infine è ormai storica la collaborazione con le imbarcazioni da pesca a strascico di Cesenatico, che si impegnano a consegnare al Cestha tutti gli esemplari di tartaruga marina rimasti impigliati nelle reti. «Non vanno rilasciate in mare. Sono animali che respirano aria, e mentre vengono trascinate dalla rete possono ingerire acqua. Il rischio è che, una volta liberate, anneghino a distanza di poche ore. Al Cestha vengono invece sottoposte a radiografie e a uno specifico protocollo veterinario per eliminare l'eventuale acqua nei polmoni».

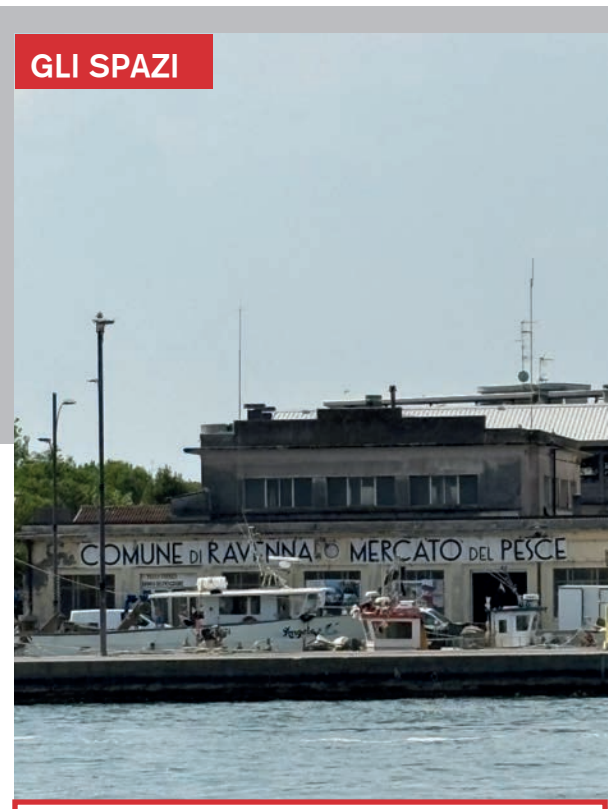
A completare il quadro della pesca sostenibile c'è il rispetto dei periodi di fermo pesca, fondamentali per il recupero degli habitat marini, che però non riguardano direttamente la costa ravennate, dove prevale la piccola pesca artigianale.

Un altro fronte è quello del contenimento tramite l'attività ittica delle specie aliene invasive, come il granchio blu. «Anche se gli ultimi dati mostrano un lieve rallentamento della sua espansione, il suo impatto resta significativo. Stiamo studiando insieme ai pescatori strumenti specifici per la sua cattura, ma non basta: prima ancora sarebbe necessario lavorare sul mercato, creando una domanda strutturata che permetta di valorizzare questo tipo di pescato, destinato a diventare sempre più frequente».

Il cambiamento climatico e l'aumento delle temperature marine stanno infatti favorendo l'arrivo di nuove specie, come appunto granchi blu, ma anche pesci scorpione e pesci pappagallo. «La maggior parte degli avvistamenti riguarda il sud Italia – conclude D'Acunto –, ma è solo questione di tempo prima che raggiungano l'alto Adriatico. Non si tratta solo dell'arrivo di nuove specie, ma anche della sparizione d quelle autoctone. I cambiamenti di temperatura, di quantità ossigeno disciolto e disponibilità di nutrienti a cui andremo incontro nei prossimi anni possono modificare gli equilibri marini e trasformare il volto della pesca locale».

Maria Vittoria Fariselli

GLI SPAZI



L'EX MERCATO ITTICO ATTENDE IL SUO RILANCIO

L'ex mercato ittico di Marina di Ravenna è un edificio costruito quasi cento anni fa con affaccio sull'odierna via Molo Dalmazia di fronte alla darsena dei pescherecci. All'epoca si trattava di una struttura all'avanguardia: una delle cinque in Europa dotata di un'asta meccanica. Dopo avere conosciuto il suo periodo di massima fortuna negli anni '50, con 20mila quintali annui di pesce venduto, negli anni '80 l'attività ha iniziato il suo periodo di decadenza a causa della concorrenza di Cesenatico e Porto Garibaldi. Oggi il manufatto necessita di manutenzione. La proprietà è dell'Autorità portuale, che lo ha dato in concessione al Comune, il quale a sua volta lo ha affidato in sub-concessione alla Cooperativa dei pescatori La Romagnola e all'associazione di biologia marina Cestha. La competenza per i lavori è di Ap: lo scorso maggio ha affidato la progettazione di fattibilità tecnico-economica per la ristrutturazione alla società Metrogramma Milano per 173mila euro.



IN MARE/3

Professione cozzaro: sub al lavoro sui piloni delle piattaforme Eni

Barberini della coop Nuovo Conisub racconta la raccolta e come è cambiata, anche per effetto del clima: «Con le acque a 30 gradi molti molluschi muoiono»

Da oltre trentacinque anni la raccolta della cozza selvaggia nelle acque di Ravenna rappresenta una delle attività più identitarie dell'Adriatico romagnolo. Un prodotto unico: non viene allevato, ma cresce spontaneamente aggrappato alla parte sommersa dei piloni delle piattaforme offshore di estrazione gas e agli scogli dei moli guardiani.

Oggi due cooperative di Marina di Ravenna che si dividono il lavoro alle piattaforme, grazie a un accordo con Eni. Una è la Nuova Conisub di cui fa parte il 41enne Alan Barberini (l'altra coop è La Romagnola, vedi articolo accanto).

Barberini, come è organizzata la vostra coop?

«La Nuovo Conisub è nata come una realtà familiare, fondata circa 35 anni fa da mio padre e mio zio. Con il passare del tempo, siamo entrati anche io e mio cugino. Per molti anni siamo stati noi quattro a gestire l'impresa, fino a quando mio padre è andato in pensione e mio zio è venuto a mancare. Nel frattempo, la normativa è cambiata, rendendo necessaria l'introduzione di nuove figure professionali. Oggi la cooperativa si avvale quindi anche di personale dipendente. Oltre alla raccolta, gestiamo anche il centro di depurazione Ulisse a Marina di Ravenna, che garantisce la tracciabilità della filiera, i controlli sanitari e il confezionamento della cozza destinata alla vendita. Il prodotto non viene modificato o lavorato, perché la sua caratteristica principale è proprio quella di essere una cozza selvatica che conserva le proprie qualità naturali».

Come si svolge la raccolta?

«È un'attività molto particolare e selettiva, svolta esclusivamente da personale qualificato. Complessivamente sono otto le imbarcazioni coinvolte, quattro per ciascuna cooperativa, con equipaggi composti da quattro operatori tecnici subacquei, i cosiddetti Ots».

Com'è la giornata tipo?

«Inizia molto presto, generalmente tra le 4 e le 5 del mattino. Le piattaforme disponibili sono 63: alcune si trovano a pochi minuti di navigazione, mentre per altre possono servire anche tre ore e mezza di viaggio. Una volta arrivati sul posto, il lavoro viene svolto dai subacquei direttamente sulle strutture sommerse, seguendo procedure precise».

Quali competenze servono e quanto è difficile avvicinarsi oggi alla professione?

«Prima di tutto serve una grande passione per il mare e per la subacquea. È un mestiere impegnativo dal punto di vista fisico, che richiede esperienza e capacità di lavorare anche in condizioni meteorologiche difficili. Il requisito fondamentale da qualche anno è il brevetto di Ots, obbligatorio per poter operare. Il percorso dura circa quattro mesi, viene organizzato soltanto in poche sedi in Italia, e ha un costo intorno ai cinquemila euro».

C'è spazio per le nuove generazioni in questo mestiere?

«Le opportunità esistono, ma oggi è un lavoro molto diverso rispetto al passato. La stagionalità si è accentuata, i costi di accesso sono aumentati e gli obblighi normativi sono più stringenti. Questo rende più difficile per un giovane scegliere questa professione come percorso stabile. Tuttavia, resta un mestiere unico, che unisce competenze tecniche, tradizione e un rapporto diretto con il mare. La sfida per il futuro sarà proprio riuscire a trasmettere queste conoscenze alle nuove generazioni, trovando un equilibrio tra innovazione e rispetto della tradizione».



Un altro weekend con la festa della cozza

La banchina di via Molo Dalmazia a Marina di Ravenna, di fronte alla darsena pescherecci,dal 17 al 19 luglio ospita il secondo weekend di "Selvaggia in Festa", la sagra dedicata alla cozza locale. Per altri tre giorni sarà possibile assaggiare piatti di pesce preparati dagli stand di ristoranti del territorio, assistere a momenti di intrattenimento con show-cooking e concerti, partecipare a giochi e iniziative che promuovono la conoscenza del territorio e dei suoi prodotti ittici. Da segnalare, tra i vari appuntamenti, l'esperienza in programma domenica alle 10: si potrà assistere all'arrivo della barca con lo scarico del pescato del giorno e poi brunch al vicino ristorante Big Horn.

Quali sono gli investimenti più importanti per mantenere l'attività?

«La sicurezza è sicuramente la voce principale. Servono continui investimenti per collaudi, certificazioni, manutenzioni e attrezzature. Anche mantenere un'imbarcazione conforme alle normative richiede costi elevati».

Come è cambiato il lavoro negli ultimi anni? La tecnologia è aumentata?

«Per quanto riguarda la raccolta della cozza selvatica, il metodo è rimasto sostanzialmente invariato: il prodotto continua a essere raccolto manualmente dai subacquei. Allo stesso tempo, però, stiamo cercando nuove soluzioni per affrontare i cambiamenti in corso. Recentemente abbiamo ottenuto una concessione per realizzare un vivaio sommerso, un sistema diverso dai tradizionali allevamenti sospesi in superficie. L'obiettivo è sperimentare nuove modalità di gestione mantenendo comunque il principio della raccolta manuale».

Il cambiamento climatico sta influenzando la produzione?

«Sicuramente sì. Fino a circa vent'anni fa si lavorava quasi tutto l'anno, mentre oggi la stagione produttiva è molto più breve e concentrata principalmente tra maggio e settembre. L'aumento delle temperature, le mareggiate più intense e alcuni eventi estremi hanno avuto un impatto importante sulla disponibilità del prodotto. Allo stesso tempo, ci sono anche altri fattori ambientali da considerare: ad esempio, la riduzione dell'utilizzo dei fertilizzanti in agricoltura potrebbe aver favorito in alcune zone una maggiore presenza di cozze. Il futuro resta difficile da prevedere, perché il mare è un ambiente in continua trasformazione».

Dove viene distribuita la cozza selvaggia?

«È un prodotto di nicchia, legato soprattutto al territorio ravennate. La nostra produzione rappresenta circa il 3 percento di quella regionale e, proprio per la sua disponibilità limitata e per le sue caratteristiche qualitative, ha un valore commerciale superiore rispetto alle cozze d'allevamento. Viene venduta principalmente agli stabilimenti balneari della costa e attraverso il nostro punto vendita diretto. È un prodotto che mantiene un forte legame con la comunità locale».

Quali sono le principali difficoltà e quali invece le soddisfazioni più grandi di questo lavoro?

«Le difficoltà principali oggi sono legate soprattutto alle condizioni climatiche. Negli ultimi anni si sono verificati fenomeni che in passato erano molto rari: basti pensare ai periodi con l'acqua arrivata a 30 gradi per diverse settimane, che hanno provocato la morte di cozze e altri molluschi, oppure agli effetti dell'alluvione. Rispetto al passato c'è molta più incertezza: il mare è cambiato e anche il lavoro deve adattarsi continuamente. La soddisfazione più grande, però, resta quella di poter continuare un'attività che rappresenta una tradizione di famiglia e che permette di vivere ogni giorno a stretto contatto con il mare».

Sara Scheda

IN MARE/4

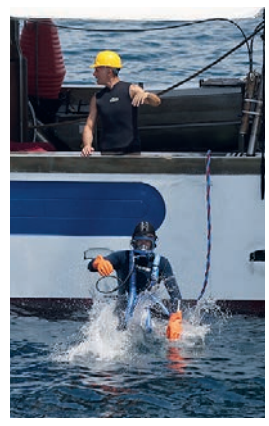
FINO A DIECIMILA TONNELLATE ALL'ANNO

La cozza selvaggia di Marina è un prodotto unico

Il rapporto tra Eni e le cozze a Ravenna è una storia che nasce più di 40 anni fa, attraverso l'istituzionalizzazione delle prime attivitàdi raccolta alle piattaforme metanifere in mare. Si ottiene un prodotto sostenibile e controllato, unico nel suo genere.

Nell'ambito della "Festa della cozza selvaggia" a Marina di Ravenna (*vedi box accanto*), l'11 luglio Eni ha organizzato un'uscita in mare per dipendenti e cittadini con motonavi che si sono avvicinate alle piattaforme metanifere durante le procedure di raccolta. In alcuni casi le piattaforme non sono più quelle utilizzate per estrarre metano, ma quelle per stoccare CO2 a circa tremila metri sotto terra, attraverso le condotte Snam un tempo usate per il trasporto del gas estratto dai giacimenti al largo.

L'attività si svolge nei mesi estivi, dopo che le cozze si sono sedimentate nei periodi di acque più fredde. Serve, quindi, circa un anno circa per raggiungere la taglia commerciale di 50 mm.



La Selvaggia di Marina si distingue dalle altre perché presenta caratteristiche tipiche: forme asimmetriche, colori meno uniformi, dimensioni maggiori; i molluschi bianchi-chiari sono maschi, quelli colorati-arancioni femmine.

L'attività di raccolta è utile anche per Eni, che ha interesse a tenere pulite le piattaforme. Lorenzo Ceccolini, delle relazioni pubbliche del colosso energetico, sottolinea che «il lavoro fatto con realtà del territorio crea legame e valore».

Angela Giachi, della cooperativa La Romagnola che esegue la raccolta insieme al Nuovo Conisub, spiega le operazioni: «Ci sono otto società armatrici (quattro per ogni coop, ndr) che formano la flotta che si occupa della raccolta, con attività anche a Chioggia e Pesaro. Nei periodi di caldo le cozze tendono a staccarsi dalla gamba della piattaforma, quest'anno con le alte temperature di maggio la stagione di raccolta è stata anticipata di un mese».

La cozza si sviluppa in aree classificate per la loro salubrità e questo fa sì che una volta sbarcata a terra sia pronta al consumo.

La raccolta avviene tramite scrostamento da parte di sommozzatori professionisti specializzati, si immergono fino a 12 metri di profondità usando apposite reti e ceste.

Sauro Alleati, presidente de La Romagnola, racconta: «Vengono tirate fuori dall'acque ceste da 7-8 quintali l'una, moltiplicando tutto per le decine di piattaforme in zona, si parla di più di diecimila tonnellate all'anno di pescato. A bordo del pescheccio c'è poi un momento delicato, dove vengono pulite, staccate l'una dall'altra e preparate per un ultimo lavaggio».

Ernesto Moia

CERVIA

Dalla briscola al fritto misto: il circolo pescatori “La Pantofla” resiste da 50 anni per la memoria del mestiere e delle tradizioni

Nei locali che ospitavano il mercato del pesce, nacque un ritrovo per chi rientrava all’alba dal mare. Poi sono arrivati l’associazione ricreativa e il ristorante. Visite guidate e folklore: gli stornelli di un gruppo di suonatori di 85-90 anni



Prima arrivano le carte da briscola sul tavolo, poi il vino, il pesce, la musica degli stornelli. Fuori, le panche in legno e la fila di barche ormeggiate lungo la banchina. Dentro, le fotografie delle famiglie del Borgo Marina e gli affreschi delle vele storiche che raccontano il legame tra Cervia e il mare. Al circolo pescatori “La Pantofla” i gesti si ripetono da oltre cinquant’anni: ogni sera uomini dai capelli bianchi si ritrovano per una partita a carte che può durare fino a tardi, tra lo sguardo curioso dei turisti in fila. È un ristorante, ma anche il testimone di una storia che rischia di scomparire. A raccontarlo è Gastone Guerrini, presidente dal 2024 dell’associazione ricreativa “La Pantofla”.

Prima di diventare sede del circolo, l’edificio in via Sauro aveva un’altra funzione: fino al 1975 ospitava le aste del pesce fresco di Cervia. Con la chiusura del mercato ittico cittadino e l’accorpamento a quello di Cesenatico, lo spazio rimase vuoto. Furono gli stessi pescatori a chiedere il permesso di utilizzarlo prima come magazzino, e poi come spazio per il dopo lavoro. «Nessuno se lo sarebbe mai immaginato come ristorante – spiega Guerrini –. I pescatori sbarcavano all’alba e contattavano via radio un pescatore anziano che apriva il circolo e preparava qualcosa di caldo. Quando ottennero il permesso per la vendita diretta, iniziarono a pulire il pesce, vendendolo su assi di legno lungo le banchine. Quello che restava, veniva cotto e consumato sul momento». Negli anni ‘80 i primi cambiamenti: le assi furono sostituite dalla pescheria in marmo ancora presente davanti al circolo e, invitando passanti e turisti a sedersi a tavola con i pescatori, si scoprì anche la vocazione gastronomica del luogo.

All’epoca quasi tutti i 300 pescatori della città erano soci. Oggi gli iscritti sono oltre 200, ma meno della metà è cervese e i pescatori si contano sulle dita di una mano: molti sono andati in pensione e oggi sono i figli a frequentare il locale. Lo stesso Guerrini, in pensione, non ha mai lavorato in mare, ma ha condiviso la vita del circolo e la passione per la navigazione: «La categoria è ormai scomparsa. Le volanti per la pesca a strascico sono via via sparite. Oggi restano solo una decina piccole imbarcazioni attrezzate con reti da posta. Gli unici pescherecci ancora operativi sono quelli che raccolgono le cozze di Cervia e le ostriche, introdotte recentemente nei nostri allevamenti». Anche la pescheria all’aperto sta cambiando volto: prima ospitava quotidianamente numerosi banchi di pescatori, oggi ne restano soltanto un paio, aperti per due mattine a settimana. Ogni martedì e giovedì sera, però, i pescatori delle cooperative fanno ritorno tra i banchi di marmo, proponendo una degustazione di tipicità cervesi preparate a vista.

Ad occuparsi della ristorazione al circolo, invece, è la società composta dai familiari Belletti (Martina, Franco e Ornella) e da Gianluca Serafini, che dal 2018 ha la gestione tramite un bando comunale (concessione di sei anni, con possibilità di rinnovo per altri tre). Non si tratta solo di ricreare in cucina le ricette locali, ma di collaborazione tra ristorante e associazione ricreativa.

Negli anni sono stati pubblicati due libri sulla storia del Borgo Marina e due docufilm, uno sulle usanze marinare e uno sul cantiere navale Sartini. Si unisce poi l’appuntamento estivo del giovedì, dove i volontari dell’associazione accompagnano i turisti a spasso per il borgo, facendo visita alle case storiche dei pescatori e raccontando aneddoti e folklore di una delle parti più suggestive della città. La passeggiata finisce con una mangiata di cozze e gli stornelli dei *Trapòzal* (dal dialetto, i legnetti trasportati dal mare), una formazione di 5-10 ex pescatori tra gli 85 e i 90 anni.

Una trentina di volontari si occupa anche della manutenzione della lancia Maria, l’imbarcazione storica dell’associazione, e della gestione dello stand gastronomico dello Sposalizio del Mare. «Nelle realtà piccole come la nostra, i personaggi sono fondamentali - conclude Guerrini -, allora come oggi, i “forestieri” si innamorano di queste persone: uomini dalla scorza dura ma dall’umanità e simpatia unica, con cui fare “baracca” fino a notte fonda. Ma tutto questo rischia di scomparire: i mestieri cambiano, le osterie del borgo sono sparite. Se la tradizione non viene alimentata, il nostro lavoro rischia di diventare “un’operazione nostalgia”. Invece le persone hanno ancora bisogno di autenticità». (**ma.fa.**)



SOLIDARIETÀ/1

Quando il lavoro non basta più: il nuovo volto della povertà nel rapporto 2025 della Caritas

Gli italiani a chiedere aiuto sono passati a essere dal 32 al 54 percento



Le famiglie italiane sono sempre più povere. A spaventare non è più la disoccupazione, ma soprattutto il lavoro povero e la crisi abitativa che in città allarga la fascia di chi fatica ad arrivare alla fine del mese. È quanto emerge dal **dossier 2025 della Caritas di Ravenna**, presentato nei giorni scorsi: degli oltre 4 mila utenti appartenenti a 1.861 nuclei familiari accolti tra Caritas Diocesana (2.135 utenti) e Caritas Parrocchiali (1.526) **il 54% per cento è composto da italiani**. Si tratta di un aumento del 9% rispetto ai dati del 2024 e di una crescita ancora più allarmante guardando indietro di 10 anni, quando gli italiani richiedenti aiuto all'ente di carità rappresentavano solo il 32% degli utenti in carico.

Oggi, alle 481 famiglie italiane se ne aggiungono 118 africane, 120 dal resto dell'Unione Europea , 120 famiglie extra Ue (da Albania, Ucraina, Bielorussia, Serbia, Bosnia, Macedonia, Turchia), 37 famiglie dal sud dell'Asia (da Pakistan, India e Bangladesh) e 27 dal Sud America (da Argentina, Perù, Brasile e Cuba). Le nuove famiglie prese in carico nel corso del 2025 sono 19 (+13% rispetto al 2024) ma rispettano il trend degli scorsi anni come provenienza: sono ben 63 infatti (il 53%) le famiglie di italiani richiedenti aiuto.

Per quanto riguarda le principali problematiche economiche che portano gli utenti a rivolgersi al servizio, troviamo la disoccupazione o la assenza di reddito solo nell'8,76% dei casi. Negli altri, nonostante l'impiego lavorativo, il reddito rimane comunque troppo basso da consentire una vita decorosa in autonomia (si va dalla fascia di reddito 0-300 euro al mese, pari a circa il 46% delle famiglie a quella sopra i 1.500 euro, raggiunta dal 7,9% dei nuclei). Un dato interessante riguarda la distribuzione anagrafica della povertà: se per quanto riguarda i cittadini europei tocca il picco nella fascia tra 35 e 44 anni (verosimilmente a cavallo con l'arrivo nel Paese) per quanto riguarda gli italiani si sposta verso i 55-64 anni, denotando un potere d'acquisto sempre più eroso nel tempo. A peggiorare la contrazione dell'economia e il fenomeno del "lavoro povero", si aggiunge poi la morsa della crisi abitativa che stringe la città da anni, portando i proprietari immobiliari a favorire spesso e volentieri affitti brevi (turistici o studenteschi) rispetto a quelli residenziali, finendo così per ridurre le possibilità di locazione residenziale sul mercato. Ad oggi sono 51 le famiglie in accoglienza provvisoria, 57 quelle sotto sfratto con casa all'asta, 8 in condizione di abitazione precaria e 19 quelle senza dimora.

Tra le nuove fragilità, spicca anche l'incidenza sempre maggiore di problematiche di salute mentale legate allo stato di povertà e fragilità. Prima su tutte la depressione, seguita da problemi psicologici e relazionali, anoressia e disturbi alimentari e malattie mentali in genere. Nel 2025 il centro di salute mentale diocesano ha preso in carico 81 persone, il 30,6% in più rispetto al 2024. Anche in questo caso, per i cittadini stranieri il picco delle problematiche si raggiunge in giovane età, mentre gli italiani ne sviluppano soprattutto nella fascia compresa tra i 45 e i 64 anni. «Il quadro che emerge dai dati descrive una comunità in sofferenza – spiega **la direttrice Daniela Biondi** – nella quale il lavoro non basta più a proteggere dalla povertà e la fragilità economica spesso si trasforma in disagio psicologico». Anche per questo, da quest'anno sono stati attivati due tirocini di osservazione sul tema del disagio mentale.

A sostegno delle famiglie prese in carico, oltre ai dipendenti e ai vertici dell'ente, una rete di 302 volontari che, grazie alla collaborazione tra diversi enti e realtà supportano le famiglie attraverso pasti, abiti, sistemazioni e capi di vestiario. Si aggiungono poi 4 ragazzi del servizio civile e 28 studenti degli istituti superiori di Ravenna, coinvolti grazie al progetto "Ripariamo". Cuore dell'attività è sicuramente **l'Emporio solidale di via Narsete 71**, dove ogni giorno quasi 600 famiglie (oltre 1.600 persone) possono reperire gratuitamente cibo e altri beni di prima necessità scambiandoli con "punti" a loro assegnati. Nel corso del 2025 sono state cedute oltre 200 tonnellate di generi alimentari, 1.050 chili di alimenti per l'infanzia. La mensa di Santa Teresa *(vedi articolo a fianco)* si è invece occupata della distribuzione di quasi 30mila pasti. Si aggiungono poi oltre 35mila euro di aiuti monetari (elargiti per trasporti pubblici, medicinali e cibo, ma anche incentivi alla locazione, aiuti per le bollette e spese legali) e 1.355 capi di vestiario. A rivolgersi all'emporio sono principalmente utenti tra i 30 e i 64 anni, nel pieno dell'età adulta e lavorativa, invertendo la tendenza passata che vedeva in maggiore difficoltà gli estremi anagrafici come anziani e giovanissimi.

Infine, l'ente caritatevole interviene anche per il **primo supporto dei migranti** dopo l'attracco al porto di Ravenna (3 gli sbarchi seguiti nel corso del 2025) e **in carcere**, dove in un anno si sono sfiorati i mille colloqui di sostegno ai detenuti e la distribuzione di 240 beni alimentari e 2.545 prodotti per l'igiene personale. «La Caritas non si limita a distribuire beni e aiuti alimentari alle famiglie in difficoltà – commenta **l'arcivescovo monsignor Lorenzo Ghizzoni** -, vogliamo incontrare le persone, ascoltarle, costruire con loro una prospettiva diversa aiutandole a ricostruire una vita dignitosa. Come chiesa locale non possiamo più fare a meno dell'azione caritativa: è il Vangelo a insegnarci ad andare incontro ai più fragili. La carità non è soltanto filantropia: nasce dalla responsabilità che ciascuno di noi ha verso il prossimo. La nostra reazione davanti a un povero, un carcerato, uno straniero o un malato ci definisce più del numero di volte in cui andiamo a messa». **(ma.fa.)**

SOLIDARIETÀ/2

SANTA TERESA, CROLLANO LE DONAZIONI: IN BILANCIO UNA PERDITA DI 1,4 MILIONI DI EURO

L'anno scorso l'Opera ha aiutato oltre 500 persone

È di 1,4 milioni di euro il disavanzo registrato dall'Opera di Santa Teresa del Bambino Gesù nel bilancio consuntivo 2025. Un risultato che riflette le difficoltà economiche della fondazione – che opera con l'obiettivo della carità, e non del profitto – chiamata a sostenere costi di gestione sempre più elevati, a fronte degli investimenti realizzati negli ultimi anni per ampliare i servizi di accoglienza. Il disavanzo è dovuto principalmente ai costi di gestione della struttura e agli ammortamenti del patrimonio immobiliare della fondazione, che incidono per circa 950 mila euro sul bilancio. A pesare è stato anche l'apertura del nuovo dormitorio (16 posti letto) e l'ampliamento della Casa della Carità (da 25 a 50 posti letto), che hanno richiesto la necessità di ricorrere a finanziamenti bancari. Ogni anno, infatti, l'Opera necessita di circa 1,9 milioni di euro per sostenere la propria attività ordinaria. Attualmente queste risorse sono garantite solo in parte dai ricavi dell'Opera, che si ritrova a fronteggiare anche un ingente calo delle donazioni totali (8X1000, lasciti testamentari e donazioni liberali) che nel 2025 hanno subito un crollo di circa 430 mila euro rispetto all'anno precedente.
Per rafforzare la sostenibilità economica, la fondazione ha individuato tre direttrici principali di intervento: valorizzare il patrimonio immobiliare ancora disponibile, accedere agli incentivi destinati al Terzo Settore per migliorare l'efficienza energetica della struttura e potenziare la raccolta fondi, coinvolgendo cittadini, imprese, fondazioni e promuovendo nuove campagne dedicate ai lasciti testamentari.
Nonostante le difficoltà economiche, l'attività della fondazione continua a mantenere numeri significativi. Nel corso del 2025 l'Opera ha aiutato complessivamente 554 persone, in gran parte seguite con continuità nei diversi servizi di accoglienza, e ha distribuito circa 12mila colazioni alle persone senza dimora. Sul sito della fondazione sono inoltre riportati i dati delle singole attività.

FAENZA



UNA CITTÀ IN FESTA HA SALUTATO IL NUOVO VESCOVO, MICHELE MORANDI

Una Faenza in festa ha accolto domenica 12 luglio monsignor Michele Morandi, nuovo vescovo della diocesi di Faenza-Modigliana, nel giorno dell'ordinazione episcopale e dell'avvio ufficiale del suo ministero. La giornata si è aperta in municipio con l'accoglienza del sindaco Massimo Isola e delle autorità civili e militari, alla presenza dei gonfaloni dei Comuni della diocesi e dei rioni cittadini. Nel suo saluto, Isola ha ricordato il valore della collaborazione tra istituzioni civili ed ecclesiali, ringraziando il vescovo uscente Mario Toso per il ruolo svolto durante l'alluvione e assicurando al nuovo presule il sostegno dell'amministrazione nelle sfide della ricostruzione, del contrasto alle nuove povertà e del sostegno alle famiglie. Il sindaco ha inoltre sottolineato il significato della nomina di un vescovo originario del territorio faentino, circostanza che non si verificava da oltre un secolo. Il corteo si è quindi spostato in Cattedrale, dove si è svolta la celebrazione di ordinazione episcopale, concelebrata da oltre 160 sacerdoti e da una quarantina di vescovi, insieme ai cardinali Gualtiero Bassetti, Mauro Gambetti e Matteo Maria Zuppi, presidente della Cei. La cerimonia è stata seguita anche dall'esterno grazie a due maxischermi e a oltre 700 posti allestiti sul sagrato. Nel suo primo saluto da vescovo, Morandi ha espresso gratitudine per la fiducia ricevuta e ha invitato la diocesi a camminare insieme nel segno di «ascolto, dialogo e servizio». «Pregate e collaborate con me», ha chiesto ai fedeli, auspicando una Chiesa capace di mettersi al servizio della comunità.

Ravenna Spiagge

mare / I

16-22 luglio 2026 RAVENNA&DINTORNI

GUIDA AGLI EVENTI ESTIVI SUI **LIDI RAVENNATI**

IL PATRONO

I grandi fuochi di Sant'Apollinare

Sei punti di sparo lungo i lidi, dalle 23 di mercoledì 22 luglio



Mercoledì 22 luglio, alle ore 23, le spiagge del litorale si illumineranno con il tradizionale spettacolo dei fuochi d'artificio per Sant'Apollinare, il patrono della città di Ravenna (che si festeggerà il giorno dopo). Un evento che ogni anno richiama residenti e turisti lungo tutta la costa, per consentire al pubblico di assistere allo spettacolo da numerose località. I punti di sparo saranno a Marina Romea – spiaggia del Bagno Boca Barranca (zona nord); Marina di Ravenna – diga foranea sud "Benigno Zaccagnini"; Punta Marina Terme – spiaggia nella zona dell'ex stazione di pompaggio; Lido Adriano – spiaggia in prossimità del Bagno La Plage; Lido di Dante – area della foce dei Fiumi Uniti; Lido di Classe – spiaggia libera sud, adiacente alla foce del Savio.

SOLIDARIETÀ

Concerti all'alba per "piccoli grandi cuori"

Torna l'appuntamento estivo con "Un Mare di Solidarietà", la rassegna musicale nata da un'idea della docente e poetessa Livia Santini, con il sostegno di Piccoli Grandi Cuori, per supportare progetti e iniziative dell'associazione che dal 1997 è a fianco delle persone con cardiopatie congenite e dei loro familiari. Quattro appuntamenti con la musica all'alba negli stabilimenti tra Casalborsetti e Marina Romea, a partire da domenica 19 luglio e fino a domenica 16 agosto. La rassegna prende il via domenica 19 luglio alle ore 5.30 al Bagno Corallo Beach di Marina Romea: appuntamento con il concerto piano/voce e violino di Vittorio Bonetti e Nicoletta Bassetti; domenica 26 luglio l'appuntamento con l'alba musicale in spiaggia è previsto sempre alle ore 5.30 con la performance dei Khorakhanè, al bagno Coja Beach di Casal Borsetti, mentre domenica 9 agosto l'alba musicale si sposta al Bagno Corallo Beach di Marina Romea: alle ore 6 andrà in scena il concerto d'archi del Trio Mariquita in omaggio al cantautore Mogol. Chiude il ciclo di appuntamenti della rassegna musicale "Un mare di solidarietà" l'appuntamento di domenica 16 agosto, con il concerto del Coro Gospel Voices of Joy di Daniela Peroni previsto per le ore 6 al Coja Beach di Casal Borsetti. Tutti gli appuntamenti sono a ingresso libero, verranno raccolte donazioni libere devolute a sostegno dell'associazione Piccoli Grandi Cuori. Le cardiopatie congenite sono malformazioni anatomiche del cuore dovute ad uno sviluppo cardiaco incompleto o non corretto durante le prime settimane della vita embrionale. Rappresentano circa il 40% di tutte le malformazioni neonatali. Dal 1997 Piccoli Grandi Cuori è al fianco delle persone con cardiopatie congenite e delle loro famiglie attraverso supporto psicologico, socioassistenziale, accoglienza abitativa gratuita. Allo sportello sociale, che si trova all'ingresso delle Unità Operative di Cardiologia e Cardiochirurgia Pediatrica e dell'Età Evolutiva del Policlinico di Sant'Orsola a Bologna, accedono in media 400 famiglie l'anno per la tutela dei diritti di integrazione scolastica, sociale e lavorativa. All'anno mediamente 1.000 persone usufruiscono del supporto psicologico gratuito e 100 famiglie ricevono il servizio di accoglienza con ospitalità presso la casa Polo dei Cuori.



CONCERTI/1

All'Hana-Bi tornano gli americani Dead Meadow

I live del bagno di Marina di Ravenna: attesa anche per l'emo-core dei Gazebo Penguins


Dead Meadow e Gazebo Penguins

Si fa davvero "calda" l'estate dell'Hana-Bi di Marina di Ravenna, con quattro concerti in arrivo nei prossimi giorni. Giovedì **16 luglio** (ore 21.30) si parte con *Sampedro plays Neil Young*, in cui **Mauro "Sampedro" Giorgi** (l'altra metà di Hernandez e Sampedro) propone un set di musica e racconti dedicati alla leggenda canadese del rock. Sabato **18 luglio** (ore 21) ecco poi **Tresca y Tigre**, duo che nasce dall'incontro tra la voce della cantante e rapper italo-colombiana Sicala e le visioni sonore dei producer Trampa. Domenica **19 luglio** il live è in orario aperitivo alle 18, con il gruppo emo-core **Gazebo Penguins** che presenta il nuovo album *Temporale*, un concept che parla del cervello e delle sue stratificazioni in modo profondo e affascinante ma al tempo stesso comprensibile e immediato. E mercoledì **22 luglio** (ore 21) tanta attesa per il ritorno degli statunitensi **Dead Meadow**, con il loro mix unico fatto di riff alla Sabbath, strati sognanti e psichedelici di chitarre distorte e la voce del cantante Jason Simon. Il decimo album in studio, *Voyager to Voyager*, segna un momento cruciale nel loro percorso. In apertura suonano i Citrus Citrus. *Info: bronsonproduzioni.com*

ANTEPRIMA



SPIAGGE SOUL SI APRE CON TRE CONCERTI A MARINA

Il festival itinerante Spiagge Soul 2026 quest'anno concentra la propria programmazione in quattro giorni a Marina di Ravenna. Si parte giovedì 23 luglio, prima alle 13 alla trattoria Le Corti con il *New Orleans Lunch* con il duo acustico di **James Martin**. Alle 20.30 ci si sposta in Piazza Dora Markus, dove troviamo **J.J. Thames & Luca Giordano Band *(nella foto)***, incontro tra una delle più autorevoli voci del blues e del soul contemporaneo proveniente dal Mississippi e uno dei principali interpreti italiani del blues elettrico. A seguire la travolgente energia della **Butter Funk Family**.

CONCERTI/2

AL LUPO ARRIVA IL BEN LAMAR GAY ENSEMBLE CON L'ORGANIZZAZIONE DI AREA SISMICA

La formazione sarà a Lido di Savio domenica 19 E venerdì 17 spazio anche ai Balabeat



Due concerti ravvicinati al Lupo di Lido di Savio (sempre alle 21.30). Venerdì **17 luglio** ci sono i **Balabeat**, collettivo musicale che fonde afrobeat, funk, soul e world music. Il loro è un repertorio originale fatto di groove potenti, ritmi africani e sonorità urbane: uno spettacolo strumentale ed energico nato per la dimensione dal vivo.
Domenica **19 luglio** ecco quindi un appuntamento speciale a cura di Area Sismica, pensato come un vero e proprio regalo in attesa della stagione 37, che partirà ufficialmente a ottobre. Protagonista, il Ben LaMar Gay Ensemble, che oltre al leader **Ben LaMar Gay (nella foto)** a cornetta, synth e voce, annovera Edinho Gerber (chitarra), Matt Davis (sousaphone e voce) e Tommaso Moretti (batteria) per una serata fuori programma tutta da ascoltare. Cantante, polistrumentista, produttore, arrangiatore, compositore, narratore e poeta, Gay è un vulcano inesauribile di idee e visioni musicali. Le sue composizioni, audaci e imprevedibili, prendono vita nel fermento artistico del South Side di Chicago, luogo che si conferma, ancora una volta, straordinario incubatore di talenti fuori dagli schemi.

Info: lupobeach.com



CONCERTI/3

Al Finisterre la Rino Gaetano Band

Continuano i concerti sulla spiaggia del bagno Finisterre di Marina di Ravenna. Venerdì 17 luglio (dalle 22) appuntamento con la Rino Gaetano Band, il progetto ufficiale promosso dalla sorella e dalla nipote del cantautore. Il 22 luglio, aspettando i fuochi d'artificio, ritmi brasiliani con i ravennati Caracoles.

Al Que Vida di Porto Corsini Herbamala e Roma Amor

Doppia proposta live al Que vida di Porto Corsini. Domenica **19 luglio** (ore 18) ci sono gli **Hierbamala**, gruppo reggae/rocksteady/patchanka italiano con oltre 25 anni di attività. Giovedì **23 luglio** (ore 21) ecco poi il gruppo folk cantautorale **Roma Amor (nella foto)**. La loro musica può essere descritta come chanson noir o dark cabaret.

La cumbia dei Kemadito al bagno Kuta

Domenica 19 luglio (ore 18) al bagno Kuta di Punta Marina sono in concerto i Kemadito Sound, quattro talentuosi musicisti argentini pronti a far ballare con il potente ritmo della cumbia mixata a reggae, rap, ska e rock.

Io e i Gommas al Polka

Sabato 18 luglio (ore 18) al bagno Polka di Marina Romea arriva in concerto la band marchigiana Io e i Gommas, famosi per riproporre i grandi classici della musica italiana in chiave punk rock e rock'n'roll.

CONCERTI/4



LES SOIRÉES MUSICALES A LIDO DI CLASSE

Continua la nuova edizione del "Les Soirées Musicales", una serie di 5 concerti organizzati dalla Cooperativa Emilia Romagna Concerti. Venerdì 17 luglio alle 21 nella chiesa di Lido di Classe la serata avrà come protagonista lo straordinario talento del violinista diciottenne Mattia Pagliani (nella foto), che tornerà anche il 23 luglio per interpretare il Gran Duo Concertante di Bottesini nella Basilica di S.Apollinare Nuovo. A Lido di Classe Mattia eseguirà musiche di Bach e Telemann seguite dalla funambolica Sonata no 6 di Eugène Ysaye.

IL FESTIVAL

TORNA L'UNDER FEST: AL PETER PAN UNA TRE GIORNI DEDICATA ALLA CULTURA RAP

A Marina di Ravenna dal 22 al 24 ci saranno Brother Ali, Danno, Moder, Rancore. E poi talk, cypher e freestyle



Da mercoledì 22 a venerdì 24 luglio si svolge al bagno Peter Pan di Marina di Ravenna la XII edizione dell'Under Fest, dedicato alla cultura rap e hip hop *(ne parla il direttore artistico Moder nell'intervista di pagina 16)*. **Mercoledì 22** si inizia alle 18 con il talk in cui Danno e Dj Craim sono in dialogo con Damir Ivic e Camicia Variopinta. Alle 20.45 c'è il *cypher* con Pierin, Kiki, Trais e Dj Dima, cui seguono i live di **Toni Zeno** e **Danno con DJ Craim**. **Giovedì 23** si riparte alle 18 con il talk tra Matteo Zanotto, David di Kick in the door, Barrette e Keso di *Let's talk bars*, condotto da ThePurista. Alle 20.45 altro *cypher* con Michael Sorriso & Roy Zen, Brattini, Tibe, Trama e Dj Dima. A chiudere, i live di **Moder** e **Rancore *(nella foto, di Giovanna Onofri)***. La terza e ultima giornata di **venerdì 24 luglio** è dedicata al freestyle. Dalle 15 c'è il Graffiti Live Jam alle 18 il 3 Point Contest di basket, alle 19 le selezioni battle di freestyle. Alle 21 ecco poi l' Under Battle, con i freestyler teste di serie Higher, Sacco, Gabs e Keies. La giuria è composta da Dank, John Durrell e ThePurista, il dj è Dima. Protagonista dell'ultima giornata del festival anche il rapper statunitense **Brother Ali**, acclamato dalla critica.

CONCERTI/5



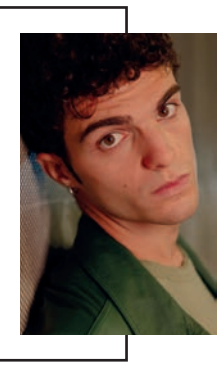
A LIDO ADRIANO ALL'ALBA CON ARIANE DIAKITE

Sabato 18 luglio alle 6, nella spiaggia libera di fronte all'hotel Le Dune di Lido Adriano ci sarà il tradizionale *Concerto all'alba*. La voce soul, calda e intensa, di Ariane Diakite accompagnerà il sorgere del solle, accompagnata da Chicco Capiozzo alla batteria e Davide Lavia alla tastiera.

STAND-UP COMEDY

Davide Calgaro in spiaggia

Martedì 21 luglio (ore 21.30) al Finisterre di Marina di Ravenna si esibirà Davide Calgaro, esponente della nuova generazione della stand up comedy italiana, già noto per le apparizioni a Zelig e Colorado e per i ruoli nel film "Odio l'estate" con Aldo, Giovanni e Giacomo e nella serie tv di successo "Hanno ucciso l'Uomo Ragno - La leggendaria storia degli 883".





ARTE



OMBRELLONI D'AUTORE (E SARAGHINA) AL PARCO DI PUNTA MARINA

Un weekend dedicato alla creatività, con oltre cento artisti attesi, un concorso di "ombrelloni d'autore", musica, gastronomia e un'asta benefica. Venerdì 17 e sabato 18 luglio torna a Punta Marina Terme la nona edizione di "Punta all'Arte e arrivi su Marte", la manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Punta Marina Terme in collaborazione con Alan Ricci del ristorante Molinetto, ideatore del progetto. Quest'anno l'evento si trasferisce nel parco pubblico di Punta Marina, dove dalle 9 alle 24 gli artisti potranno esporre le proprie opere all'interno di un'area immersa nel verde. La partecipazione è aperta ad artisti di ogni età, provenienza e linguaggio espressivo, ai quali sarà assegnato uno spazio espositivo. Il cuore della manifestazione sarà ancora una volta il concorso "Ombrelloni d'Autore". L'organizzazione metterà a disposizione gratuitamente gli ombrelloni bianchi che ciascun artista potrà trasformare in un'opera originale. L'edizione 2026 avrà un tema speciale, dedicato a "Ravenna Capitale italiana del Mare 2026", al quale dovranno ispirarsi le creazioni. A decretare i vincitori sarà il pubblico, che potrà esprimere il proprio voto attraverso un tablet predisposto dall'organizzazione. Sabato 18 luglio, alle 21, si terranno le premiazioni, seguite dall'asta dei primi dieci ombrelloni classificati. Il ricavato sarà devoluto a realtà del territorio, mentre gli altri lavori resteranno disponibili con diritto di prelazione per gli autori. Sono previsti premi da 500, 400 e 300 euro per i primi tre classificati, oltre al Premio speciale "Molinetto Arte e Cucina". L'iniziativa guarda anche ai più piccoli: i bambini sotto i 13 anni che contribuiranno alla realizzazione di un ombrellone riceveranno un riconoscimento pensato per incentivare la loro creatività.
La manifestazione sarà affiancata anche da stand gastronomici (con la sagra della Saraghina) e intrattenimento musicale per tutto il fine settimana (domenica compresa).

INCONTRI LETTERARI

Chiara Tagliaferri presenta il suo "Arkansas" al Salsedine



Prosegue domenica 19 luglio la rassegna letteraria "Blu Eclettico" con l'incontro dedicato alla scrittrice e autrice Chiara Tagliaferri, nota anche per il progetto "Morgana", realizzato insieme a Michela Murgia e diventato un fortunato podcast e una serie di libri. Alle 18.30, sulla spiaggia del Salsedine 367 di Lido di Savio, Tagliaferri presenterà il suo ultimo libro, "Arkansas" (Mondadori), memoir in cui racconta il lungo percorso che l'ha portata a diventare madre dopo anni di tentativi, affrontando i temi della fertilità, della gestazione per altri e del significato della famiglia. Un viaggio personale durato sette anni che conduce fino all'Arkansas, negli Stati Uniti, dove la coppia incontra la donna che renderà possibile la nascita della figlia Lula. L'autrice dialogherà con Stefano Bon. Al termine sono previsti il firmacopie e, per chi lo desidera, la "Cena con l'Autore". L'ingresso all'incontro è gratuito.

Il nuovo romanzo di Nicolò Bertaccini al minigolf di Marina

Martedì 21 luglio, alle 21, il "Minigolf e Piadina" di Marina di Ravenna ospiterà la presentazione del secondo romanzo del ravennate Nicolò Bertaccini, "La cicatrice del larice" (Clown Bianco edizioni), un thriller annunciato "dalle atmosfere evocative che intreccia suspense, folklore e mitologia". Il libro prende il via dalla misteriosa scomparsa dell'undicenne Enea durante una discesa notturna in snowboard sulle Dolomiti. A indagare sarà Alyosha, ultimo discendente dei Kresniki, antichi guardiani sciamanici in grado di percepire ciò che sfugge agli occhi degli uomini. Affiancato dal lupo cecoslovacco Sarik, dovrà affrontare creature leggendarie...

MUSICA

Tra opera e canzoni napoletane alla parrocchia di Lido Adriano

Sabato 18 luglio a Lido Adriano, nell'ambito della rassegna Arte d'a Mare, andrà in scena "Armonie d'Estate", un viaggio musicale tra opera, canzoni napoletane e d'autore, con Kelly Mc Lendon soprano, Pietro Picone tenore e Andrea Ruscelli piano. Lo spettacolo avrà inizio alle 21, nella parrocchia di San Massimiliano Kolbe, in viale Alessandro Manzoni 381.

FAMIGLIE

"Fagiolino" al Coja di Casal Borsetti

Il festival "Burattini alla Riscossa" prosegue venerdì 17 luglio (ore 20.30) al Coja Blue di Casal Borsetti, dove I Burattini di Mattia Zecchi portano in scena "Fagiolino pescatore".

MARINA DI RAVENNA/1 INFOPROM

Tra musica, stand-up comedy e fuochi d'artificio al Finisterre



La settimana di eventi del Finisterre di Marina di Ravenna parte venerdì 17 luglio (ore 22) con l'omaggio a uno dei maestri della musica italiana: sulla spiaggia di Marina di Ravenna torna la **Rino Gaetano Band (foto)**, il progetto ufficiale promosso dalla sorella e dalla nipote del cantautore, con l'obiettivo di riportare sul palco energia, ironia e le canzoni indimenticabili dell'artista calabrese.
Sabato 18 luglio spazio a una delle formule più amate dell'estate del Finisterre: il **picnic sulla sabbia**. Una cena vista mare con "coperta e cestino", accompagnata dal karaoke e dal dj set di Tachicardia. Martedì 21 si ride con Comedy Cisim: la rassegna in collaborazione con il centro di Lido Adriano che "porta al mare" i nomi più promettenti della stand up comedy italiana. Il prossimo appuntamento vedrà protagonista **Davide Calgaro**.
Per quanto riguarda la vigilia di Sant'Apollinare, al Finisterre i fuochi d'artificio si aspettano ballando insieme sotto le stelle sui ritmi brasiliani dei **Caracoles**. Per rendere ancora più speciale la serata del 22, è previsto anche un menù speciale con "griglia a vista", a scelta se tra carne o pesce, con le celebri cozze selvagge di Marina. Non mancano infine gli appuntamenti dedicati ai più piccoli: ogni sabato pomeriggio, dalle 18, i laboratori creativi di **Mani d'inchiostro** coinvolgeranno bambini dai quattro anni in attività di disegno, pittura e ceramica insieme all'artista Federica Severi.
Da segnare in agenda anche l'appuntamento di domenica 26, con il ritorno delle amatissime albe musicali sulla spiaggia del Finisterre: il primo appuntamento sarà affidato alle atmosfere del duo **Hernandez e Sanpedro**.

MARINA DI RAVENNA/2 INFOPROM

Il bagno Peter Pan diventa per tre giorni una capitale dell'hip hop con l'Under Fest



Dal 22 al 24 luglio il Peter Pan di Marina di Ravenna diventa la capitale dell'hip hop con la dodicesima edizione dell'**Under Fest**. Se durante il giorno la spiaggia 36 sarà come sempre il luogo ideale per godersi sole, mare, buona cucina, praticare sport e sorseggiare cocktail alla frutta fresca, per tre giorni dalle 18 si trasforma in un palcoscenico per il ricchissimo programma del festival diretto dal rapper Moder. Si comincia appunto la vigilia di Sant'Apollinare con con un pilastro del rap italiano come **Danno**, accompagnato da **DJ Craim**, produttore musicale del suo primo e acclamato album solista, "Aka Danno" (2026). Prima del live i due artisti parteciperanno a un talk con il giornalista Damir Ivic e il content creator Camicia Variopinta. Ad aprire la serata dei live ci sarà **Toni Zeno**, rapper underground siciliano sempre più quotato che quest'anno ha pubblicato l'album "Truvatura". Il main artist della seconda serata, in programma giovedì 23 luglio, sarà **Rancore**, rapper che è riuscito a farsi apprezzare da un pubblico che va ben oltre il rap. Prima del suo live si esibirà il direttore artistico di Under Fest, **Moder**, che per la prima volta porta sul palco del festival un suo live solista. Entrambe le serate saranno aperte da uno dei tratti distintivi del festival, il cypher. Si tratta di un momento che unisce sul palco rapper provenienti da ogni parte d'Italia, di diverse generazioni e con stili differenti. Il giorno conclusivo vedrà l'esibizione del rapper statunitense **Brother Ali (foto)**, e un classico di Under Fest, l'Under Battle, una battle di freestyle. Un'occasione unica per chi ama il genere hip hop e per chi lo vuole scoprire.
Per tutto il resto, ogni giorno, c'è l'oasi di relax del Peter Pan, accogliente, informale, autentica per vivere tutte le sfumature possibile di una spiaggia unica.

CERCHI CASA? QUI LA TROVI
RAVENNA e FORLÌ trovacasa www.trovacasa.ra.it
LA RIVISTA IMMOBILIARE DI RAVENNA E PROVINCIA
IN DISTRIBUZIONE IL NUOVO NUMERO DEL 16 LUGLIO
Per la tua pubblicità tel. 0544 408312

ADOLESCENTI

Psicologi in osservazione e non solo: il loro ruolo all'interno del nuovo centro giovanile all'ex Valtorto

Laboratori, counselling, gruppi di auto-aiuto per intercettare fragilità L'apertura ufficiale della struttura a Fornace Zarattini il 20 luglio dalle 16.30

È prevista per lunedì 20 luglio, a partire dalle 16.30 e fino a sera, l'inaugurazione ufficiale del nuovo centro di aggregazione giovanile promosso dal Comune di Ravenna nel progetto Des-teen-azione voluto dal ministero delle Politiche sociali. La sede è nell'ex Valtorto, a Fornace Zarattini.

Il centro avrà caratteristiche nuove e inedite. Una di questa è la presenza di tre psicologi dell'Ausl: Diletta Rusolo e Giuseppe Massaro, insieme a un collega in arrivo, sono coordinati da Michela Caponera, dirigente psicologo e psicoterapeuta della struttura semplice interdipartimentale di Psicologia della Salute e di Comunità di cui è responsabile Giuseppe Angelone. Gli psicologi lavoreranno in équipe con educatori di cooperative e anche in modo autonomo su due linee d'azione, in particolare: "l'accompagnamento e il supporto alle figure genitoriali" e "l'accompagnamento psicologico e la promozione dell'intelligenza emotiva di preadolescenti e adolescenti".

Ma cosa significa tutto questo in concreto? Rusolo ci spiega che in generale il loro ruolo è quello di intercettare precocemente segnali di fragilità e disagio sia tra ragazzi e ragazze, tra gli 11 e i 21 anni, sia nelle loro famiglie. «Il centro Des-teen-azione è uno spazio multifunzionale a libero accesso, a bassa soglia, ossia aperto a chiunque senta la necessità di un confronto rispetto a problematiche che hanno a che fare con l'età dello sviluppo e l'inclusione sociale». Il centro può fornire consulenze e colloqui individuali, ma non avrà una connotazione clinica, non sarà possibile seguire un vero e proprio percorso di psicoterapia. «In particolare per i giovani, sono previsti percorsi di benessere psicologico, con obiettivi psicoeducativi a breve termine. Qualora si ravvisi la necessità di interventi più complessi e specifici, indirizzeremo le persone verso i servizi specialistici del territorio», spiega Massaro.

Ma la funzione degli psicologi a Desteenazione non si esaurisce qui, tutt'altro. «Organizzeremo attività come laboratori trasversali e incontri su temi molto cari ai ragazzi, che possono diventare sassolini nelle scarpe, o vere e proprie problematiche nell'età dell'adolescenza: dagli sbalzi di umore alle nuove dipendenze, dal bullismo al rischio di ritiro sociale e di abbandono scolastico», confermano Massaro e Rusolo. Che aggiungono: «Laboratori e incontri vedranno le ragazze e i ragazzi finalmente protagonisti, per affrontare non solo problemi precisi, ma anche per sviluppare le cosiddette "Life skills" legate a intelligenza emotiva, ecologica e sociale, ovvero alla consapevolezza di sé, degli altri e dell'ambiente circostante». Non mancheranno, inoltre, dibattiti su affettività e relazioni. Mentre per i genitori a settembre partiranno anche gruppi di auto-aiuto, dove poter confrontarsi e scambiare esperienze anche con laboratori ludico-espressivi incentrati sul problem solving. Infine, cosa che potrebbe rendere queste esperienza davvero unica e senza precedenti, gli psicologi si troveranno anche a "osservare" chi frequenta il centro in momenti non strutturati o organizzati dagli educatori proprio per intercettare eventuali segnali di disagio e lavorare in linea diretta sulle dinamiche interpersonali.

«Dal Covid in poi – sottolinea Rusolo – abbiamo riscontrato negli adolescenti un aumento dei fenomeni di bullismo, cyberbullismo, difficoltà relazionali, ritiro sociale e isolamento e anche molte difficoltà nelle relazioni di coppia dove a volte possono verificarsi fenomeni di violenza sia psicologica che fisica. Sono cambiate le modalità di comunicazione, la tecnologia ha assunto un ruolo sempre più importante nelle nostre vite con conseguenze su diversi piani, pensiamo solo al fenomeno del cyberbullismo, su cui abbiamo peraltro già strutturato un progetto di peer-to-peer (*una metodologia ormai piuttosto diffusa che prevede che ragazzi opportunamente formati diventino "guide" e "docenti" per gruppi di loro coetanei, ndr*)". Il tema della violenza tra i più giovani è in effetti diventato ormai cronaca quotidiana, anche a Ravenna. «La violenza può avere tante forme», dicono gli psicologi, che sottolineano come nel centro Des-teen-azione «si lavorerà molto anche sul controllo e la gestione delle emozioni».

Dopo una fase iniziale di accoglienza e informazione, per poter frequentare il Valtorto e prendere parte alle attività proposte, per i ragazzi minorenni sarà necessariio un consenso firmato da entrambi i genitori o di chi esercita la potestà. Per far conoscere questo nuovo e innovativo servizio, saranno attivati diversi canali pubblicitari, da quelli social a quelli più tradizionali, come servizi sociali, servizi sanitari e scuole, fino alle società sportive. Intanto, per conoscere lo spazio da vicino, tutta la cittadinanza è invitata all'inaugurazione del 20 luglio. **(fe.an.)**



Al Valtorto e ad altri spazi di aggregazione giovanile abbiamo dedicato ampio spazio nello scorso settimanale. Gli articoli sono ora disponibili su www.ravennaedintorni.it.

L'INCONTRO

Al Cisim si parla di "famiglie plurali"

Si terrà venerdì 17 luglio alle 19.45, al Cisim di Lido Adriano, l'iniziativa pubblica "Famiglie plurali, diritti uguali". Si tratta di un talk dedicato alle famiglie omogenitoriali, ai percorsi di affido e adozione, alle famiglie ricomposte, monogenitoriali, multiculturali e queer e che prevede una molteplicità di interventi brevi e testimonianze, per favorire ascolto, confronto e partecipazione. La rete coinvolta nell'iniziativa comprende Movimento Consumatori Ravenna Aps, il Centro Antidiscriminazioni LGBTI+ Romagna, Arcigay Ravenna e il Cisim.

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 – 19.30

DAL 16 AL 19 LUGLIO
GHIGI via Cavour 75
tel. 0544 38575;
COMUNALE 8 via Fiume Montone Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;
COMUNALE 7 via Bonifica 6 (Porto Fuori) - tel. 0544 433021.

DAL 20 AL 26 LUGLIO
MODERNA via Bovini 11
tel. 0544 218994;
COMUNALE 8 via Fiume Montone Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;
SANTO STEFANO via Cella 528 (Santo Stefano) - tel. 0544 563525.

+ 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

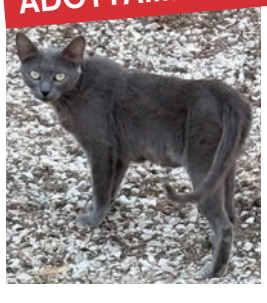
FIDO IN AFFIDO



MASHA

Mascia è una bella cagnolina di quasi due anni (classe 2024), sterilizzata, abituata in casa e con bambini, solitamente socievole con altri cani. Ama la compagnia delle persone e non le piace essere lasciata da sola per molte ore; conosce il bon ton canino al guinzaglio e in macchina. Per conoscerla contattate il 349 6123736

ADOTTAMICI



CINZIA

Tre meravigliosi mici che aspettano solo voi: Macchiolina, bianca e grigia di circa 2 anni, Oreo, bianco e nero di circa 1 anno e Cinzia *(nella foto)* simil certosina di circa 1 anno e mezzo. Sono giovani, dolcissimi e desiderosi di ricevere tutto l'amore che meritano. Sterilizzati e sverminati. Per info, inviate un messaggio al 339 4825688



TEMPO LIBERO

Al via gli spettacoli di “Ravenna bella di sera” in piazza e nei chiostri

Tra gli appuntamenti più attesi il folk irlandese dei Morrigan’s Wake

Entra nel vivo “Ravenna Bella di Sera”, tradizionale cartellone estivo di spettacoli in centro storico (appuntamenti dalle 21.15 a ingresso gratuito). Alla produzione di **Ornella Vanoni** è dedicato il concerto di **venerdì 17 luglio** in piazza San Francesco, intitolato “Senza Fine”: un omaggio cameristico curato da La Corelli con gli arrangiamenti di Damiano Drei, che vedrà sul palco la cantante Cecilia Ottaviani e Nicola Nieddu nel ruolo di violino concertante. **Sabato 18 luglio** la programmazione in piazza san Francesco prosegue con “Non era ancora Jazz”, un evento co-organizzato da La Corelli che unisce la presentazione del saggio storico di Giancarlo Vincenzo Coccia sulle origini della musica afroamericana all’esibizione dal vivo della **Big Band della Scuola di Musica “G. Sarti” di Faenza**, diretta da Daniele Santimone. **Martedì 21** luglio l’appuntamento è invece con la **banda musicale cittadina di Ravenna** (Maestro Mauro Vergimigli direttore). **Mercoledì 22 luglio** spazio in piazza alla musica folk irlandese e scozzese con il concerto della storica band ravennate **Morrigan’s Wake**.

Anche i Chiostri Francescani ospitano un ciclo di tre appuntamenti musicali serali curati dall’Ensemble Mariani, con inizio alle 21.15. Il percorso si apre **giovedì 16 luglio** con il concerto a ingresso gratuito “Two Worlds”, che vede sul palco Jacopo Taddei al sassofono e Roberto Porroni alla chitarra.

Piazza del Popolo, invece, ospiterà il tradizionale **mercatino dell’antiquariato** nei weekend di sabato 18 e domenica 19 luglio (e sabato 15 e domenica 16 agosto).

Continua anche la rassegna di visite guidate e monumenti aperti di sera di “Mosaico di notte”. Info su *turismo.ra.it*.



Musica e parole (anche) nel borgo San Rocco

In centro a Ravenna entra nel vivo anche la rassegna “Musica e parole nel Borgo” che ritorna nel sagrato della Chiesa di San Rocco con otto appuntamenti nelle serate di martedì e venerdì. Venerdì 17 luglio Gianfranco Lauretano presenta “Un viaggio lungo e breve, la poesia di Eugenio Montale”, una riflessione sull’autenticità della vita, con letture di Gianfranco Tondini. Martedì 21 luglio “Il Cinema in Concerto” con l’Ensemble Mosaici Sonori (Matteo Salerno flauto, Luigi Lidonnici oboe, Beatrice Donati violino, Elisa Nanni viola, Piergiorgio Anzelmo violoncello, Piero Ravaioli contrabbasso, Mary Veloce pianoforte). Conduce Alessandro Braga. Venerdì 24 luglio: Nevio Spadoni presenta “Una piccola ape furibonda”, la poesia di Alda Merini con le api come metafora della sua vita. Letture di Gianfranco Tondini.

RIOLO TERME

Due weekend con la Sagra dello Scalogno

Sei giornate tra gusto, musica e valorizzazione del territorio per la Sagra dello Scalogno di Romagna Igp, in programma a Riolo Terme nei fine settimana del 17-19 e 24-26 luglio, tra il centro storico e il Parco Pertini. La manifestazione celebra l’unico scalogno italiano a marchio Igp con stand gastronomici, mercato dei produttori, mercatino creativo, spettacoli e appuntamenti dedicati alla cucina. Tra gli ospiti principali l’agrichef Glenda Vignoli, protagonista della cucina-spettacolo del 17 luglio, e lo chef stellato Max Mascia del San Domenico di Imola, che il 24 luglio proporrà una sua interpretazione del prodotto. In programma anche una mostra sulla storia dello scalogno, incontri di approfondimento, musica dal vivo e intrattenimento per tutte le età.

LA CURIOSITÀ

Il planetario ospita il raduno delle cucine solari

Sabato 18 luglio il Planetario di Ravenna ospiterà il raduno nazionale delle cucine solari, promosso dall’Associazione Italiana Cucina Solare che riunirà appassionati e realtà provenienti da tutta Italia. Saranno allestiti all’esterno diversi forni solari, con dimostrazioni pratiche di cottura e momenti di confronto sulle esperienze maturate nei vari territori. Il programma prevede l’allestimento dei forni alle 9.50, la condivisione delle esperienze di cottura solare alle 11.30 e la pausa pranzo al sacco. Nel pomeriggio, dalle 14.30, si terrà l’assemblea dei soci, seguita da un ulteriore momento di confronto prima del briefing conclusivo previsto alle 17.

FAMIGLIE

A Faenza “Il segreto di Barbablù”

Ispirato alla classica fiaba di Charles Perrault, “Il segreto di Barbablù” è lo spettacolo della compagnia Teatro Perdavvero che, lunedì 20 luglio alle ore 21.15 in Piazza Nenni a Faenza, prosegue gli appuntamenti della rassegna Teatro Ragazzi nella Molinella. Interpretata da Marco Cantori e Diego Gavioli, “Il segreto di Barbablù” è una produzione di Accademia Perduta/Romagna Teatri realizzata con i linguaggi del teatro d’attore, musica e canzoni dal vivo e teatro d’ombre. Ingresso 5 euro.

Tornano i burattini di Cervia

Torna anche nell’estate 2026 la rassegna estiva di burattini di Cervia, con la direzione artistica di Vladimiro Strinati. Tutti gli spettacoli, a ingresso gratuito, inizieranno alle 21 in diverse location all’aperto. Dopo l’apertura del cartellone del 15, il primo appuntamento utile sarà mercoledì 22 luglio nel piazzale del Mercatino dei Pescatori con “Storie di Arlecchino” della Compagnia Barbariccia di Sasso Marconi. Sabato 25 la rassegna si sposterà in viale della Rimembranza con “Il grande trionfo di Fagiolino” del Teatro del Drago. Il programma proseguirà poi il 2, 12 e 22 agosto con altri spettacoli.

SINCE 1962
CASA DELLA TENDA
Via S. Gaetanino, 104
Ravenna
Tel. 0544 454119
www.casadellatenda.com
info@casadellatenda.com





Sconti dal 20% al 40%

CERVIA

La filosofia “sotto le stelle”: lectio magistralis e confronti con il pubblico

Tra gli ospiti Ercoli e Donà. Si parlerà di “conflitti”


Lucrezia Ercoli

Il conflitto come chiave di lettura del presente. È questo il filo conduttore della ventiduesima edizione di “Filosofia sotto le stelle”, il festival che dal 16 al 19 luglio torna in piazzale dei Salinari, a Cervia, con quattro serate dedicate alla riflessione filosofica e aperte gratuitamente al pubblico. Un appuntamento ormai consolidato dell’estate cervese che - nato nel 2005 da un’idea di Alberto Donati - richiama ogni anno oltre mille spettatori grazie alle lectio magistralis di alcuni tra i principali studiosi italiani. L’edizione 2026 prende spunto dal celebre frammento di Eraclito, “Polemos è padre di tutte le cose”, per affrontare uno dei temi più attuali del nostro tempo. Guerre, tensioni internazionali, contrapposizioni politiche e sociali, ma anche i conflitti interiori che attraversano ciascun individuo saranno al centro degli incontri organizzati dall’associazione Agenda Filosofica. A condurre le serate sarà Monica Daccò, counselor filosofica e consulente di comunicazione.

Il programma si aprirà giovedì 16 luglio con **Lucrezia Ercoli**, filosofa e docente di Estetica all’Accademia di Belle Arti di Bologna, oltre che direttrice artistica di Popsophia. Venerdì 17 luglio sarà la volta di **Simone Regazzoni**, studioso del pensiero contemporaneo e autore di numerosi saggi divulgativi. Sabato 18 luglio saliranno sul palco **Giacomo Petrarca**, docente di Metafisica e Teologia politica, e **Davide Assael**, allievo di Haim Baharier, che proporranno una riflessione intrecciando filosofia, cultura e tradizione ebraica. La chiusura, domenica 19 luglio, sarà affidata a **Massimo Donà**, tra i più autorevoli filosofi italiani contemporanei, noto per il dialogo che nelle sue opere instaura tra filosofia, arte e musica. Tutti gli incontri inizieranno alle 21.30.

La principale novità dell’edizione 2026 sarà il "dopo festival". Al termine di ogni lectio, nella piazzetta della fontana di Tonino Guerra, Monica Daccò guiderà un momento di confronto aperto tra relatori e pubblico. L’obiettivo è trasformare l’ascolto in partecipazione attiva, offrendo uno spazio in cui domande, riflessioni e punti di vista possano proseguire oltre la conferenza e diventare parte integrante dell’esperienza del festival.

MILANO MARITTIMA
Una “passeggiata floreale”, con danzatori

Una passeggiata coreografica tra le vie di Milano Marittima per trasformare il centro in un palcoscenico a cielo aperto. È la “Passeggiata Floreale”, performance ideata dal regista Gerardo Lamattina in programma giovedì 23 luglio alle 22 nell’ambito del NextGenFest. Lo spettacolo partirà da viale Matteotti, all’altezza della prima traversa, con una cinquantina di danzatori dai 10 ai 60 anni che attraverseranno il centro cittadino fino a viale Gramsci, con tappe alla Rotonda Primo Maggio e davanti al Bar Sport, per concludersi sotto il porticato dello stesso viale. Lungo il percorso sono previsti momenti di danza e un flash mob, mentre alcuni spettatori riceveranno in dono un fiore. La performance rende omaggio a Giuseppe Palanti, che nel 1912 progettò Milano Marittima come “città giardino”, richiamando il rapporto tra natura, spazio urbano e arte. All’iniziativa partecipano gli allievi dello Junior Ballet Élite di Ravenna, de I Ribelli del Ballo e del progetto Humus Eurocamp di Cesenatico.

BAGNACAVALLO E CONSELICE
Cinema “immaginario” tra mostre, film e musica

La rassegna itinerante “Immaginario” arriva a Bagnacavallo. Venerdì 17 luglio al convento di San Francesco sono in programma due appuntamenti: alle 19 l’inaugurazione della mostra “Cinemovel in viaggio con *Io Capitano*”, con fotografie, video e il documentario “Allacciate le cinture – Il viaggio di *Io Capitano* in Senegal”, visitabile poi dal 18 luglio al 1° agosto, tutti i giorni dalle 10 alle 18. Alle 21.30, nel chiostro del convento, spazio al “Concerto grosso: cortometraggi in musica”, con i corsisti dell’Accademia Bizantina Camp che accompagneranno dal vivo una selezione di film muti dei primi del Novecento. La rassegna proseguirà lunedì 20 luglio a Conselice, dove il regista Silvio Soldini presenterà in piazza Foresti il film “Un’anima divisa in due” prima della proiezione. Dal 23 luglio al 1° agosto sono in programma eventi e proiezioni ogni sera in Bassa Romagna. Info e programma su immaginariocinema.it.

BRISIGHELLA
“Tempo di transito”, tra Belle Arti e Nevio Spadoni

Prosegue a Brisighella la rassegna “Tempo di Transito” con un fine settimana dedicato ad arti visive, musica e poesia. Venerdì 17 luglio, al Convento dell’Osservanza, diciotto studenti dell’Accademia di Belle Arti Santa Giulia di Brescia daranno vita a sette laboratori artistici aperti al pubblico, dalla street art alla cianotipia, passando per pittura, design, uncinetto e fabbricazione della carta. Sabato 18 luglio alle 17 sarà inaugurata la mostra collettiva degli studenti, ospitata alla Galleria d’Arte Domenico Dal Monte (visitabile fino al 9 agosto) e al Museo Civico Giuseppe Ugonia (fino al 20 agosto). Alle 18, nel foyer del Teatro Comunale, è in programma “Cla Lus”, incontro tra la poesia dialettale del ravennate Nevio Spadoni e le musiche del polistrumentista Christian Ravaglioli, dedicato ai temi della memoria e dell’identità del territorio.



LA RECENSIONE

La pittura in Romagna, omaggio alla visione artistica del grande critico Raffaele De Grada

La mostra in corso fino a domenica 19 luglio a Palazzo Rasponi ospita opere di pittori, nati tra il 1907 e il 1937, che ci consentono di comprendere il loro legame con la formazione sul territorio, brillantemente capillare per quei tempi

di Serena Simoni


Un'opera di Guberti

Rimangono pochi, ultimi giorni per visitare la mostra *Pittura in Romagna*, che raccoglie diverse opere di artisti romagnoli per nascita o adozione, appartenenti alle generazioni nate nei primi trenta anni del '900. In particolare, l'esposizione vaglia l'angolazione della pittura realizzata da poco più di una ventina di artisti nell'arco di tempo che va dalla metà degli anni '50 fino al 1974, anno in cui il critico **Raffaele De Grada** realizzò alla Loggetta Lombardesca un'ampia esposizione per indagare la pittura in Romagna. La mostra attuale, curata da **Paolo Trioschi** nelle sale di Palazzo Rasponi, è quindi un esplicito omaggio al critico italiano allora direttore dell'Accademia di Belle Arti di Ravenna e della stessa Loggetta – quella che oggi è il MAR – di cui sviluppa una sezione, quella che De Grada aveva dedicato ai contemporanei.

Per inquadrare le scelte di allora va chiarito il contesto intellettuale in cui si forma De Grada, cresciuto in una famiglia di artisti, che – nato a Zurigno nel 1916 – si trasferisce a Cremona e poi in altre città italiane, approdando a Milano, dove si lega alla rivista *Corrente* e al circolo che circonda la figura di Ernesto Treccani. A metà degli anni '30 inizia la carriera di critico d'arte, che si lega a un forte impegno antifascista; la scelta per De Grada significa il carcere e poi l'entrata in clandestinità come partigiano attivo nella lotta di liberazione. Nel dopoguerra lavora come giornalista per il Corriere della Sera e docente universitario a Milano, mentre ricopre nel frattempo l'incarico di direttore di numerosi istituti culturali italiani fra cui Ravenna. L'impegno politico nelle fila del Partito Comunista giustifica il suo interesse per alcune correnti artistiche legate a temi sociali, alle classi dei lavoratori, al Realismo pittorico e al dibattito che nell'Italia del tempo mette a confronto due linee di pensiero antitetiche fra un'arte impegnata e un'arte svincolata dalla partecipazione politica. La professionalità di De Grada e la sua statura di intellettuale non gli impedisce di includere linee estetiche più periferiche alle sue preferenze, includendo artisti che si orientano verso uno sperimentalismo formale lontano dalla realtà. Per lui è completamente assente la riflessione per la creatività femminile ma va detto che sono decenni in cui le donne risultano essere alieni del tutto assenti dai radar culturali, e non solo da quelli.

Gli artisti inseriti in questo omaggio – nati tutti fra il 1907 e il 1937 – non esauriscono forse il ricco panorama creativo romagnolo dell'epoca ma ne rappresentano una buona sintesi, che consente di comprendere la spiccata professionlità di alcuni protagonisti, il forte legame a certa tradizione pittorica territoriale, il legame che molti di questi pittori hanno con la formazione artistica sul territorio, brillantemente capillare a quei tempi.


Un'opera di Panighi

Partendo da questo ultimo dato, si constata come la scuola d'arte di Cotignola – condotta per lunghi anni da Luigi Varoli – sia stata la fucina privilegiata per i primi passi di molti artisti di questa generazione ma non l'unica. Va inserita infatti anche la scuola d'arte di Fusignano sotto la direzione di Avveduti, quella di Massa Lombarda guidata da Francesco Verlicchi, infine la scuola di disegno faentina e il circolo raccolto attorno alla figura di Francesco Nonni. A queste iniziative vanno aggiunti gli iter formali del Liceo Artistico e dell'Accademia di Ravenna, frequentati ad esempio da Gaetano Giangrandi, da Baldo Guberti, Giovanni Maiardi, Giulio Ruffini, in modo da rendere la ricchezza di proposte artistiche per un territorio tutto sommato provinciale.

A questa variegata proposta locale si somma l'Accademia di Bologna, che vede come allievi Luciano Caldari, Giovanni Cappelli, Umberto Folli, Anselmo Francesconi, Ettore Panighi e Antonio Rocchi, anche se non mancano gli outsider che preferiscono Roma, Torino e Milano, sia per continuare gli studi ma anche per partecipare alla vita culturale delle maggiori città italiane.

Pochi sono quelli che rimarranno fedeli alla patria e se un drappello si stacca per sempre dalla Romagna per vivere in altre città italiane o all'estero, quasi tutti – anche quelli che non recidono le radici e rimangono a lavorare e insegnare a Ravenna – viaggiano per confrontarsi con le esperienze europee, scegliendo Parigi come meta privilegiata per lunghi e medi periodi di permanenza.

Alcuni di loro hanno un profilo professionale che viene segnalato dalla critica coeva e vengono invitati a varie edizioni della Biennale di Venezia, della Triennale di Milano e della Quadriennale di Roma. Purtroppo molti hanno perso attualmente lo status di grandezza che sicuramente hanno avuto durante l'attività e che potrebbero ancora meritare – si pensi a Mattia Moreni ma anche a Franco Gentilini – mentre di altri manca ancora un inquadramento che ne restituisca la statura reale.

A riprova che la schiera dei romagnoli vada ben oltre i confini provinciali basti la verifica di alcuni stretti rapporti con gli artisti e intellettuali del tempo: le frequentazioni e collaborazioni di Demos Bonini con Guttuso e poi con Federico Fellini, l'amicizia di Gentilini con Dubuffet, quelle di Menghi, di Bonini e Adolfo Saporetti con De Pisis, l'apprendistato di Baldo Guberti con Dudovich e il lavoro di Rocchi per Chagall, rendono l'idea di un panorama creativo che forse è carente di memoria storica ma non di rilevanza artistica. Da ultimo, nei dipinti in esposizione si rileva una forte fedeltà alla figurazione, con l'esclusione del periodo astratto di Moreni e dell'approdo in tal senso di Claudio Neri alla fine degli anni '60. Va rilevata però l'apertura al linguaggio Pop di Pino Reggiani, i debiti a Morandi e la sintesi postcubista di Ruffini, che prosegue con un dialogo serrato e iperproduttivo con le novità che si affacciano al panorama artistico contemporaneo.

La figurazione segue i toni del realismo e non si distacca dai soggetti accademici privilegiando ritratti, paesaggi, fiori o nature morte – si vedano le opere di Caldari, Cappelli, Manlio Guberti Helfrich, Menghi, Rocchi e altri – ma spesso acquista una vena ironica, uno sguardo disincantato, che supera la vocazione iniziale. Cade a proposito il caso di Panighi, che nel suo stile da espressionista controllato incrocia i soggetti di Toulouse-Lautrec con la bidimensionalità e i colori squillanti di Maurice Denis, riattualizzandoli in un linguaggio che deve aver meditato non sullo stile ma sulla gravezza di Bacon.

"Pittura in Romagna. Verso il contemporaneo
Omaggio a Raffaele De Grada" - *Fino al 19 luglio*
Ravenna, Palazzo Rasponi dalle teste, p.zza Kennedy 12
orari: ma-ve 15.30-19; sa-do 11-19 - Ingresso libero

IL FESTIVAL

"Elementi" tra pineta e salina con Bear Bones Lay Low



Il festival itinerante Elementi prosegue domenica 19 luglio (dalle 16.30 alle 20), con partenza dal Circolo Kayak di Milano Marittima, con un evento che intreccia mobilità lenta e pratiche sonore contemporanee tramite un attraversamento tra pineta e salina, culminando con il live di Bear Bones Lay Low, progetto del musicista Ernesto González. La performance, caratterizzata da un uso essenziale di strumenti acustici, voce e paesaggi sonori, è concepita in dialogo diretto con l'ambiente naturale, proponendo un'esperienza di ascolto intima e site-specific.

ARTE

Incontro Bravi-Bacchi alla Pallavicini22

Mercoledì 22 luglio (ore 21) alla galleria Pallavicini22, nell'ambito della mostra di Onorio Bravi *22 come gli Arcani Maggiori*, ci sarà una conversazione su "Il simbolismo del colore nei tarocchi" tra l'artista e il curatore della mostra Sebastiano Bacchi. L'esposizione si chiuderà poi sabato 25 luglio.

AGENDA MUSICA

I concerti in villa di Voltana si chiudono con l'Imola Saxophone Quartet e Emyolia

La dodicesima edizione della rassegna *Concerti in Villa… e non solo*, curata da Michele Fenati e dal Collegium Musicum Classense, arriva a conclusione a Villa Cacciaguerra Ortolani di Voltana con due appuntamenti, entrambi con inizio alle ore 21. Nella serata di giovedì **16 luglio** l'**Imola Saxophone Quartet** proporrà un repertorio capace di spaziare tra la musica classica, il jazz e le colonne sonore cinematografiche, il tutto nella morbida sonorità nata dall'amalgama di quattro giovani voci sassofonistiche. La rassegna si concluderà poi giovedì **23 luglio** al Santuario dell'Arginino con *In Spiritu Francisci*, concerto inserito nel festival *I Luoghi dello Spirito e del Tempo*. L'**Ensemble Emyolia** proporrà un percorso dedicato alla lauda come canto devozionale, a 800 anni dalla morte di San Francesco, attraverso i principali manoscritti laudistici italiani ed europei.

All'Emilia Romagna Festival arrivano Vertigo, Marta Celli e i Cuartet



Sono tre gli appuntamenti nei prossimi giorni, nella nostra provincia, dell'Emilia Romagna Festival, tutti alle ore 21. Martedì **21 luglio** nel chiostro della Residenza Comunale di Castel Bolognese il trio **Vertigo** propone un omaggio a Bernard Herrmann e alle sue colonne sonore, con musiche di Bernard Herrmann e Russell Peterson. **Mercoledì 22** si va poi al giardino della Biblioteca Comunale di Alfonsine, dove **Marta Celli *(nella foto, vedi notizia in alto)*** suonerà arpa celtica, voce e loop station. Giovedì **23 luglio** sarà quindi il Pavaglione di Lugo a ospitare il concerto del **Cuartet** *Piazzolla ritrovato: The rough dancer and the cyclical night*.

ARPA

Ad Alfonsine una serata tra pittura e storie di mare

Mercoledì 22 luglio (ore 21) nel giardino del Museo della battaglia del Senio e della biblioteca "Pino Orioli" di Alfonsine, la rassegna *Pensiero, narrazione e voce* prosegue con *Cordilegi: racconti fluttuanti*, spettacolo durante il quale l'artista Marta Celli racconterà, con l'aiuto della pittura, storie di mare accompagnate dall'arpa. Un repertorio che percorrerà le coste europee fino al Mediterraneo.

LIRICA

Opera italiana e francese a Villa Ramona

Venerdì 17 luglio alle 21 Villa Ramona di San Pietro in Trento ospiterà *Di tanti palpiti*, concerto lirico per soprano, mezzosoprano, flauto e arpa che accompagnerà il pubblico in un viaggio musicale tra le più celebri pagine dell'opera italiana e francese dell'Ottocento. Sul palco si alterneranno il soprano Paola Cigna, il mezzosoprano Daniela Pini, il flautista Fulvio Fiorio e l'arpista Davide Burani.

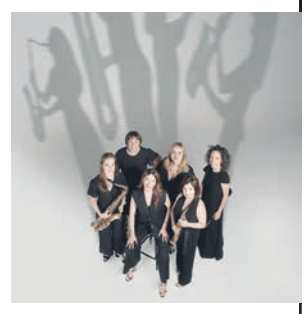
LA RASSEGNA

Prosegue Teodorico 1500

Mercoledì 22 luglio (ore 17) la rassegna *Teodorico 1500* prosegue alla Domus dei Tappeti di Pietra con *Oro e silenzio*. I mosaici ravennati dialogano con versi di Dante, Montale e Merini e con le musiche di Mozart eseguite dagli archi de La Corelli insieme al cornista Luca Gatti.

FESTIVAL/1

Sara Jane Ghiotti & Gershwin Quintet a Russi



Lunedì 20 luglio (ore 21.15) nel giardino della Rocca "T. Melandri" di Russi il Sax Art Festival propone *Voci di donne: memorie, ritmi e rivoluzioni*, concerto-percorso di Sara Jane Ghiotti & Gershwin Quintet che conduce il pubblico tra Europa e America, con un itinerario tra musica, identità e libertà. Dal jazz alla chanson, passando per il musical e le pagine più intime del Novecento, il programma della serata renderà omaggio a figure femminili.

FESTIVAL/2



AIDA COOPER E JULIA ST. LOUIS AL FESTI JAZZ DI MILANO MARITTIMA

Torna a Milano Marittima il *Festi Jazz - Le Stelle del Jazz Pop*, con due appuntamenti (ore 21, alla rotonda Primo Maggio, lato Viale Gramsci) accomunati dall'accompagnamento della storica Dino Gnassi Corporation. Venerdì 17 **luglio** si inizia con **Aida Cooper (nella foto)**, tra tra le più autorevoli interpreti italiane del panorama blues, soul e rock, un'artista dalla carriera internazionale che si distingue per la sua straordinaria presenza scenica **Sabato 18** troviamo poi la britannica **Julia St. Louis**, cantante apprezzata per la sua eleganza vocale e per la capacità di unire soul, jazz e pop contemporaneo in uno spettacolo coinvolgente e di grande qualità artistica.



ROCCA BRANCALEONE
www.roccabrancaleonecinema.com
RoccaBrancaleoneRavenna
0544 37148 (h24) - 331 4709412 (ore 21.45-23)
apertura ore 20.30, inizio proiezioni ore 21.30
giovedì 16/7 LE COSE NON DETTE di Gabriele Muccino
venerdì 17/7 I COLORI DEL TEMPO di Cédric Klapisch

L'INTERVISTA

Moder, lo stato del rap tra Under Fest e nuovo album: «Occorre tornare alla condivisione»

Lanfranco Vicari si racconta e illustra nel dettaglio la dodicesima edizione del festival dedicato alla cultura hip hop che si terrà al Peter Pan dal 22 al 24 luglio. «Ogni giornata rappresenta una varietà stilistica, dall'underground al freestyle»

di Alessandro Fogli


Moder

Da mercoledì 22 a venerdì 24 luglio il bagno Peter Pan di Marina di Ravenna ospita la XII edizione dell'Under Fest *(vedi inserto Spiagge)*, il festival dedicato alla cultura rap e hip hop nato nel 2013 da un'idea di Moder e Brain all'interno del Cisim di Lido Adriano, poi divenuto un punto di riferimento nazionale del rap underground. Per scoprire tutto – o quasi – sul festival, abbiamo fatto una chiacchierata con **Lanfranco Vicari**, in arte **Moder**.

Com'è cambiata la scena rap nazionale in questi dodici anni di Under Fest?

«Il festival è diventato molto noto suo malgrado, non era quella l'idea iniziale. Le prime edizioni rappresentavano la generazione di quel momento, artisti tra i 24 e i 28 anni, in un periodo del rap pre-2016, quando avevamo davanti più strade di quante ne abbiamo oggi. Volevamo mettere insieme le realtà di tante città, in maniera molto semplice, al Cisim, poi la cosa ci è un po' esplosa in mano, già dal secondo anno».

Cos'è successo nel 2016?

«Una serie di cose fondamentali: Spotify è esploso a livello globale, e in quel momento è uscito l'album *Santeria* di Marracash e Guè, un successo enorme, cosicché da allora tutti cominciarono a guardare ai numeri, e subito dopo arriva tutta l'area trap, che la vecchia guardia rap sottovalutò totalmente, ma che invece ha cambiato radicalmente le regole del gioco. Per i ragazzini di oggi il 2016 è old school. Questo perché non c'è stato tra le generazioni uno scambio, un ponte, un passato condivisibile, basti pensare che a oggi non c'è un altro festival in Italia come l'Under. Ma questo discorso è troppo grande e composito da sviscerare qui».



Danno (a destra)

Veniamo allora all'Under di quest'anno. Me lo illustri?

«Quest'anno le tre giornate le ho divise per rappresentare tre aspetti della varietà stilistica che abbiamo. Nella prima serata è rappresentato un po' di più il rap underground duro e puro, con il ritorno di Danno del Colle der Fomento, che è da poco uscito con un disco clamoroso, che si potrebbe definire new classic, ma anche molto hardcore. Poi c'è Tony Zeno, un ragazzo siciliano che seguo da tempo, che quest'anno ha avuto un picco, un piccolo successo underground, anche grazie proprio all'apprezzamento di Danno. Lui rappresenta un po' l'Under degli inizi, ha una trentina d'anni. Scrive bene, ha uno stile molto crudo ma anche tanta poesia, diciamo una sorta di Nas siciliano, che racconta certe cose con una credibilità di strada, un progetto che mi attirava molto. Il secondo giorno invece ci focalizziamo maggiormente sulla scrittura. Ci sarà Rancore, che ha appena fatto un gran disco e che verrà con la band, la prima band all'Under, e poi ci sono anch'io, per la prima volta in solitaria. L'ultima delle varietà stilistiche di quest'anno è il freestyle. La terza giornata di venerdì (oltre a valere la visita grazie alla presenza dell'americano Brother Ali) sarà infatti un vero tributo all'hip hop, con la gara dei tiri da tre di basket, il muro per il graffiti jam dei writer, e quattro teste di serie del freestyle (c'è un vero e proprio ranking dei freestyler). In questo momento il freestyle è quasi un campionato a sé, probabilmente nessuno di chi lo fa vorrà mai fare carriera musicale, cosa che è radicalmente cambiata da quando ero piccolo io, con il freestyle che invece serviva proprio a far parlare di te per poi iniziare a fare i concerti. I grossi tornei di freestyle sono eventi enormi, seguitissimi. Quelli che saranno all'Under sono un po' gli ultimi freestyler underground, vengono con piacere, sono molto seguiti».

C'è poi un aspetto fondamentale che ha sempre caratterizzato l'Under Fest, il *cypher*. Ci spieghi cos'è e chi parteciperà quest'anno?

«L'idea del cypher è nata perché i primi anni al festival non c'era un *main guest*, si faceva che ogni artista dava al dj cinque pezzi e ogni rapper si alternava con gli altri per un pezzo, poi un altro e così via. Questa cosa avvicina molto le persone, per me ad esempio era fondamentale, avevi la possibilità di fare il *cypher* con gente tipo Willy Peyote e tutti i grossi nomi che venivano. E oggi è ancora più importante, perché c'è molta meno socialità tra i rapper coinvolti nel festival. Ho notato che se qualcuno viene con la sua crew, con il gruppo di amici che lo segue, tende a stare con loro e basta, ci sono poche interazioni con gli altri artisti, mentre una volta era molto diverso. Forse c'entra anche la questione "generazione digitale". Dunque ogni anno cerchiamo di dare tanta spinta al *cypher*, alla condivisione. Quello della prima giornata vedrà coinvolti Pierin, produttore/fondatore giovanissimo dei riminesi RN Squad, spettacolari dal vivo, il loro nuovo disco è tanta roba; poi Kiki, una ragazza di Torino anche lei giovanissima, molto fresh, con un approccio tecnico molto interessante. E poi ho chiamato Trais, da Grosseto, una leggenda dell'underground che ho sempre apprezzato tantissimo, ha uno stile davvero naturale. L'avevo cercato tanti anni fa, finalmente riesce a venire. Nella seconda giornata ci saranno invece Michael Sorriso e Roy Zen, che scrivono benissimo, con barre molto politiche. Brattini, molto surreale e intrigante; quindi Trama, una ragazza romagnola molto delicata e profonda, dal timbro caldo, infine un gioiellino preso all'ultimo, il bolognese Tibe, uscito con un disco musicalmente bellissimo, scritto bene e soprattutto nuovo, fresco, fuori dagli stili definiti».

«Il mio ultimo lavoro rappresenta la fine di un percorso: voglio arrivare a un disco totalmente suonato»

Un'altra questione importante del festival sono i talk pomeridiani, chi ascolteremo quest'anno?

«Il pomeriggio del primo giorno ci saranno Danno e Dj Craim in dialogo con Damir Ivic e Camicia Variopinta. Ivic è un giornalista storico, un punto di riferimento. Camicia Variopinta è un divulgatore musicale che lavora senza redazione, fa approfondimenti, i più disparati, ascolta musica di tutti i tipi, è seguitissimo, perché è un drago nel far scoprire musica nuova e nel proporre playlist. Cosa che una volta potevano fare i negozi di fiducia, che però non esistono più. Ci tenevo molto a dar spazio a questo tipo di divulgazione. Il secondo pomeriggio c'è David dei Kick in the door, che sono dei "matti" totali, fanno dei documentari musicali incredibili, hanno un archivio magnifico. Volevo proprio una cosa così. Poi c'è Barrette, un progetto di Zona Mc nato per tradurre e spiegare le migliori rime dell'hip hop americano, importanti da capire ma difficili, per gli innumerevoli doppi sensi. Quindi Matteo Zanotto, che è tipo Camicia Variopinta ma meno personale, più neutro, è molto addentro al sistema musica. Infine Keso, che con il format *Let's talk bars* parte dal freestyle per poi ampliare in vari modi la sua attività».

Parliamo anche del tuo ultimo album, *Poco dopo mezzanotte*. Come si colloca nella tua carriera?

«Sicuramente è la fine di un percorso e contiene già i semi per quello che potrebbe essere il futuro. Prendiamo l'ultimo pezzo del disco, "Bologna Centrale", molto soul, molto suonato. È da qualche anno che ho il fantasma di Mac Miller che è lì, c'è un lato oltre il rap che mi interessa, non dico di uscita dal genere, visto che sono orgoglioso di essere un rapper e che nel tempo qualcosina l'ho imparata, anche a livello di scrittura musicale. L'album comunque sta andando davvero bene, ho fatto tantissimi live, ma credo che ora la mia dimensione più consona non sia più quella della serata hip hop classica, ma un po' più cantautorale, diciamo. Intendiamoci, rappare mi piace sempre tantissimo, è una gran fetta della mia vita, ma non è che posso fare le jam per sempre, sento che per me è il momento di andare in altre direzioni. Sicuramente non ci sarà un nuovo disco subito, ma più una serie di esperimenti su ep, non mi occuperò più io degli arrangiamenti perché sono stanco, quindi lavorerò un po' con due produttori che mi piacciono molto solo su piano e voce, senza sovrastrutture, senza batteria. Voglio arrivare poi a un disco totalmente suonato da portare dal vivo a tutti i costi. Adesso sto studiando una formula intermedia, perché mi sono accorto che molti dei miei pezzi funzionano anche togliendo tutto e facendoli chitarra e voce. Voglio sperimentare questo approccio, che mi lascia "nudo" ogni volta, è una sfida, è bello avere un po' di paura. Voglio uscire un po' dai canoni del mio genere, mi interessa provare una strada non battuta, il rap in versione acustica, avere la libertà di costruire un disco senza elettronica».

VISIBILI & INVISIBILI



Quando un (bravo) autore thriller diventa addirittura un sottogenere

di **Francesco Della Torre**

***Svaniti nel nulla* (miniserie, 5 episodi)**
Come scritto la settimana scorsa, le piattaforme pullulano di serie tv gialle e thriller (la differenza c'è, il tempo per spiegarla no), e lo scrittore americano Harlan Coben risulta l'autore più saccheggiato degli ultimi anni. *Svaniti nel nulla* non è una delle sue trasposizioni più recenti, ma rientra comunque nella lunga lista, ormai vicina alla ventina, di adattamenti televisivi tratti dalle sue opere. Realizzata in Francia nel 2021, la serie conferma anche il particolare legame tra il Paese transalpino e lo scrittore americano, già evidente nel bel film *Non dirlo a nessuno* del 2006, recensito su queste pagine quando tutti eravamo decisamente più giovani. La trama è semplice solo in apparenza. Il giovane Guillaume assiste alla morte del fratello e della sua ex fidanzata e vede gli assassini fuggire senza poter fare nulla. Dieci anni più tardi la sua nuova compagna, Judith, sparisce improvvisamente nel nulla. Nel tentativo di ritrovarla, Guillaume sarà costretto a riportare alla luce una lunga serie di verità nascoste che affondano le radici proprio nei tragici eventi del passato. La formula classica di Coben: una morte o una sparizione nelle prime battute, un protagonista che si veste da investigatore e una lunga catena di misteri e rivelazioni che finiscono per coinvolgere tanto la persona scomparsa quanto chi la sta cercando. Una volta accettate le regole del gioco, ci si diverte parecchio. Guillaume, oggi assistente sociale, si mette sulle tracce di Judith e scopre ben presto che la sua sparizione potrebbe essere collegata ai due omicidi avvenuti dieci anni prima. La trama è ben costruita e riesce quasi sempre a restare credibile senza sconfinare nell'assurdo. L'anima francese della serie rappresenta inoltre un valore aggiunto: gli interpreti sono convincenti, le ambientazioni evitano i soliti scenari da cartolina e la provincia, le periferie e le città lontane dalle grandi metropoli contribuiscono a creare un'atmosfera particolare e riconoscibile. I numerosi flashback, necessari per ricostruire la complessa rete di rapporti e segreti che sostiene l'intera vicenda, sono un po' pesanti, ma non compromettono la fluidità del racconto. I cinque episodi rappresentano probabilmente la durata ideale per una storia di questo tipo, perché si segue tutto con facilità e interesse fino alla conclusione. Non giriamoci troppo attorno: Coben è ormai quasi un sottogenere a sé, con regole precise e riconoscibili. *Svaniti nel nulla*, il già recensito *Fuga* e il prossimo *Ovunque tu sia* condividono un marchio di fabbrica chiarissimo, e il giudizio finale dipenderà soprattutto dal vostro grado di affinità con questo tipo di racconto. Tentar non nuoce: la serie è molto fruibile, coinvolgente e senza essere indimenticabile, offre una visione assolutamente consigliata.

DISCHI CHE NON INVECCHIANO



Una dedica al rap e all'Under Fest

di **Alessandro Fogli**

Public Enemy - *It Takes a Nation of Millions...* (1988, Def Jam)
Pubblicato nel 1988, *It Takes a Nation of Millions to Hold Us Back* è molto più di un grande disco hip hop, è uno spartiacque culturale. Se fino alla metà degli anni '80 il rap era stato percepito soprattutto come una forma di intrattenimento, con questo album diventa anche uno strumento di denuncia politica e di identità collettiva. I Public Enemy arrivano a questo traguardo dopo il promettente debutto *Yo! Bum Rush the Show*, ma è con il secondo album che Chuck D, Flavor Flav, il produttore Hank Shocklee e il collettivo The Bomb Squad trovano una formula destinata a cambiare per sempre il linguaggio del rap. La prima rivoluzione è sonora. The Bomb Squad costruisce un muro di suono senza precedenti: decine di campionamenti sovrapposti, sirene, frammenti di funk, soul, jazz, rumori urbani, scratch e ritmiche spezzate convivono in un caos solo apparente. È una produzione densissima, quasi soffocante, che restituisce il rumore e la tensione delle metropoli americane di fine anni '80. Se molti dischi hip hop dell'epoca puntavano sul groove, *It Takes a Nation...* sceglie invece la collisione. Al centro c'è poi la voce di Chuck D, probabilmente una delle più autorevoli mai ascoltate nel rap. Profonda, scandita, priva di qualsiasi compiacimento, assume il tono di un predicatore, di un giornalista e di un attivista insieme. Al suo fianco, Flavor Flav rappresenta il contrappunto perfetto: apparentemente istrionico e caotico, alleggerisce la tensione senza mai sminuire il messaggio. Il dialogo tra i due diventerà uno dei marchi di fabbrica del gruppo. Brani come *Bring the Noise*, *Don't Believe the Hype* e *Rebel Without a Pause* sono ormai classici assoluti. Non solo per l'efficacia musicale, ma perché affrontano temi come il razzismo, la manipolazione dei media, la dipendenza dalle droghe e le disuguaglianze sociali con una forza espressiva fino ad allora inedita nell'hip hop mainstream. L'importanza dell'album va però oltre i suoi contenuti. *It Takes a Nation of Millions...* dimostra che il rap può essere complesso, radicale e artisticamente ambizioso senza perdere impatto popolare. La sua influenza attraversa generazioni e stili, dal gangsta rap di N.W.A. al *conscious* hip hop di Kendrick Lamar, passando per artisti come Rage Against the Machine, Beastie Boys, Run the Jewels e centinaia di altri. Riascoltato oggi, il disco conserva un'impressionante forza espressiva. Le produzioni di The Bomb Squad continuano a suonare moderne nella loro stratificazione, mentre i testi di Chuck D mantengono una lucidità che supera il contesto storico in cui sono nati.

NdL - Nota del Lettore



Un idiota di famiglia *che si fa amare*

di **Federica Angelini**

"Scrittore 3 ha scritto il libro di gran lunga più bello tra quelli dei finalisti, ci ha messo cinque anni, ed è un romanzo di un'intelligenza e di una tenerezza rare, scritto con cura e senza buttare lì nemmeno una virgola, dosando con sensibilità ogni emozione, un libro di quelli che ti verrebbe da abbracciare chi li ha scritti e ringraziarli". Così **Dario Ferrari** descrive uno dei concorrenti a un premio letterario viareggino nel suo ***L'idiota di famiglia*** (Sellerio) ed è impossibile non rubargli questa breve recensione di un misterioso libro per descrivere esattamente cosa si prova leggendo proprio il nuovo romanzo di Ferrari. Nemmeno una virgola buttata lì, intelligenza, sensibilità e un'ampia gamma di emozioni dosate con cura. Come si suol dire, si ride, si sorride (amaro), ci si commuove, ci si guarda intorno con la sensazione di essere un po' meno soli. Chi aveva letto e amato *La ricreazione è finita* (Sellerio), può gioire nel sapere che questo nuovo romanzo è perfino più bello del precedente. Se lì ridevamo (sempre molto amaramente) dell'ambiente accademico e delle sue logiche e perverse dinamiche, qui altrettanto amaramente ridiamo invece del mondo editoriale per ciò che è e per ciò che rischia di diventare a breve. Il protagonista, Igor, è un traduttore a cui viene ripetutamente chiesto quale sia il piano B, dato l'imminente scomparsa del suo mestiere. Non solo, si dice traduttore perché non abbastanza bravo per fare lo scrittore. C'è un autore contestato che vende poco, una pessima scrittrice che vende moltissimo. E poi c'è la fidanzata del traduttore che raggiunge il successo grazie a un libro sulla scelta di non fare figli. Perché nella commedia umana della Roma intellettuale del Pigneto, si innestano però temi molto personali, a cominciare dalla progressiva demenza del Professore, ovvero il padre di Igor, la ragione per la quale il nostro traduttore lascia Roma per tornare nella natia Viareggio. Il Professore è un uomo del Novecento, insegnante di filosofia, nato nel dopoguerra nei ricordi del quale ripercorriamo anche un pezzo di storia sociale e soprattutto politica dell'epoca. In Toscana conosciamo Ester, sorella di Igor, la madre ormai scomparsa, l'amico Botero, il nipote Cosmo. Un mondo di affetti e relazioni, ma anche di dinamiche attraverso cui ci passa davanti un mondo in costante mutamento che tutto sommato resiste alla parcellizzazione, un tessuto di rapporti che intrecciano temi immensi come la mancata maternità, la trasmissione generazionale di ricordi e idee, la precarietà lavorativa ed esistenziale, l'amicizia senza cerimonie. Il tutto venato da un'ironia mai gratuita, da un'eleganza nella scrittura che è di per sé motivo di godimento. Anche qui troviamo il romanzo nel romanzo, come nel precedente, che ci diverte e ci appassiona portandoci nella Viareggio di un secolo fa dove per tre giorni tutto sembrò possibile. Più compiuto di *La ricreazione è finita*, *L'idiota di famiglia*, con le sue citazioni colte da non prendere mai troppo sul serio, è davvero un gioiello raro e Igor una voce narrante che si vorrebbe non abbandonare mai.

FULMINI E SAETTE

"Hunter games" (Marina di Ravenna) di **Adriano Zanni**



PROVATO PER VOI

Una cucina contemporanea di alto livello da gustare con i piedi sulla sabbia

Il racconto di una cena al Salsedine di Lido di Savio, unico stabilimento balneare in provincia segnalato sulla guida Michelin. Dove anche la “colonna sonora” è scelta con gusto...

IL PARERE DEL GOURMET

Esperienze di degustazione nei locali di Ravenna e della Romagna. Senza pregiudizi e prebende, il racconto del piacere di stare a tavola fra cibi autentici, ospitalità e giusto conto



di Guido Sani

Cenare con piatti di alta cucina, i piedi affondati nella sabbia, a pochi metri dalle onde. Succede al **Salsedine367 di Lido di Savio**, l’unico stabilimento balneare della provincia di Ravenna segnalato dalla Guida Michelin per la sua proposta gastronomica. Un locale che riesce nell’impresa, tutt’altro che scontata, di coniugare l’informalità di una cena in spiaggia con una cucina contemporanea di livello, senza rinunciare alla cura dei dettagli. A partire dalla **“colonna sonora”**: accolti casualmente dal vocione di Bill Callahan, nel corso della serata ci ha tenuto compagnia una selezione d’autore di canzoni ricercate (da Beck a Cat Power) ad accompagnare senza invadenza il rumore del mare, in una postazione intima, illuminata soltanto da piccole lampade. I **tavoli** - alcuni, come detto, apparecchiati direttamente sulla sabbia, altri invece più a ridosso dello stabilimento - mantengono un’apparenza essenziale, senza eccessi. Il vero arredamento è il mare, che al tramonto lascia spazio a un’atmosfera rilassata e raccolta, oltre che piacevolmente fresca, considerata poi la calura del periodo. È un luogo perfetto per una cena di coppia, ma anche per chi cerca semplicemente un’esperienza gastronomica diversa dalle solite proposte dei bagni. Qui non ci si sente in uno stabilimento balneare, ma in un ristorante che ha scelto la spiaggia come sala. Il **servizio** accompagna questa filosofia con discrezione. Informale, sorridente, puntuale nei tempi e nelle spiegazioni dei piatti, anche se non tutti con la stessa passione e livello di approfondimento del titolare Alessandro Zoli (peccato che ci abbia servito solo un antipasto...).

Per la nostra cena, in due persone, abbiamo scelto il menù di degustazione alla cieca, un percorso di cinque portate (ne è previsto anche uno più impegnativo da 7, così come è possibile naturalmente scegliere alla carta, con una bella opzione di “fuori menù”) che racconta con chiarezza l’**identità della cucina**.





A sinistra il tavolo sulla spiaggia con l’entrée in omaggio, nella pagina a fianco invece il fine cena con il dolce
Qui sopra i cappelletti. Nei riquadri, a sinistra il trancio di ombrina, a destra la terrina di coppa di testa di ricciola

Una cucina che parte dal pesce dell’Adriatico ma guarda con curiosità oltre i confini della tradizione, utilizzando erbe aromatiche e richiami orientali senza mai perdere di vista l’equilibrio.

L’entrée dello chef è già una dichiarazione d’intenti: un gambero avvolto nella pasta kataifi, accompagnato da cetriolo e una salsa dalle leggere note amaricanti. Fresco e croccante, prepara il palato senza inutili virtuosismi. Segue una terrina di coppa di testa di ricciola con salsa thai ed erbe aromatiche. La consistenza, morbida e quasi da paté, potrebbe sorprendere, ma è proprio questa a valorizzare il contrasto con la freschezza della componente agrumata e delle erbe, protagoniste del piatto tanto quanto il pesce. Il percorso prosegue con seppioline cotte con grande precisione, servite con pack choi (cavolo cinese), lemongrass e anacardi. Ancora una volta emerge una cucina che gioca sulla freschezza più che sull’opulenza, utilizzando ingredienti e suggestioni orientali con misura, senza coprire la qualità della materia prima. Il momento più alto della cena arriva probabilmente con il primo: cappellettini con ripieno di cacio e pepe su acqua di pomodoro, pesto di basilico e mazzancolla appena scottata. Apparentemente semplice, la golosità del ripieno dialoga con la leggerezza dell’acqua di pomodoro, il basilico regala profondità aromatica e la mazzancolla completa il boccone senza mai imporsi sugli altri ingredienti. Il secondo, un trancio di ombrina accompagnato da spinacino, una delicata maionese e





LA PAGELLA DI RD

Salsedine367

Ambiente	4,5/5	★★★★½
Servizio	4/5	★★★★☆
Cibo e vino	4,5/5	★★★★½
Qualità / Prezzo	4/5	★★★★☆



millefoglie di patate, rappresenta la portata più classica del percorso. La cottura è impeccabile, ma dopo una sequenza di piatti così dinamici l'effetto sorpresa si attenua. Resta comunque una preparazione ben eseguita e coerente con il resto del menu. La chiusura è affidata a un semifreddo al cioccolato e frutto della passione con sorbetto ai frutti esotici: goloso, ma anche fresco, conclude la degustazione senza appesantire.

Molto varia e interessante la **carta dei vini**, costruita con gusto. Accanto alle etichette più classiche trova spazio anche una selezione di vini naturali, ancestrali e rifermentati in bottiglia, con un'attenzione particolare anche ai produttori del territorio. La nostra scelta è caduta sul Montesiepe di Vigne di San Lorenzo (cantina di cui ha parlato su queste pagine anche il nostro sommelier Alessandro Fogli), un orange wine chiaramente estivo che ha accompagnato con personalità tutte le portate del menu.

Il **conto finale** è risultato essere di 170 euro in due, comprensivo dei menu degustazione, della bottiglia di vino, dell'acqua e di una grappa conclusiva. Una cifra importante, certamente, ma coerente con il livello della cucina, con la qualità della materia prima e con un'esperienza che va ben oltre il semplice fascino della cena sulla spiaggia. Per dare un'idea a chi preferisce scegliere alla carta, gli antipasti vanno dai 16 ai 22 euro, i primi dai 18 ai 25, i secondi sopra i 25 euro (con la possibilità di scegliere anche crudi, ostriche e varie tipologie di caviale). Da segnalare infine che al Salsedine è in corso anche un'interessante rassegna di incontri letterari, a cura di Stefano Bon.

COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**



Zuppa di zucchine in fiore, con mozzarella di bufala

***Ingredienti (4 persone)**: 1 mozzarella di bufala campana; 500 g di zucchine novelle; 10 fiori di zucca; 2 cipolle bionde; 5 dl di brodo vegetale; 1 mazzetto di basilico; 8 fette di pane casereccio; olio extravergine di oliva; sale; pepe in grani; 1 spicchio di mela.*

***Preparazione:** sbucciate le cipolle affettate sottilmente e fatele appassire per circa 10 minuti con uno spicchio di mela a fiamma dolcissima, in una casseruola antiaderente, con quattro cucchiai di olio e due di acqua per evitare che si brucino. Aggiungete un pizzico di sale fine. Lavate le zucchine spuntate e tagliatele a tocchetti, che unirete alle cipolle. Cuocete ancora per tre o quattro minuti, mescolando delicatamente. Togliete quindi lo spicchio di mela e gettatelo. Aggiungete il brodo bollente e ultimate la cottura per altri cinque minuti. Nel frattempo, tagliate la mozzarella di bufala a fettine di circa mezzo centimetro di spessore e tostate le fette di pane casereccio nel forno, riscaldato a 180°. A cottura ultimata della zuppa unite le foglioline di basilico lavate, i fiori di zucca lavati, mondati dal pistillo e spezzettati grossolanamente con le mani. Togliete la casseruola dal fuoco, regolate di sale e lasciate intiepidire. Suddividete la zuppa di zucchine nelle ciotole individuali sul cui fondo avrete adagiato quattro fette di pane tostato con distribuite sopra le fettine di mozzarella di bufala, irrorate con un filo di olio e insaporite con abbondante pepe macinato al momento. Servite in tavola la zuppa tiepida, accompagnandola con i crostini di pane casereccio rimasti.*

SBICCHIERATE

A cura di **Alessandro Fogli**



Un'adorabile birra francese

In questa sbicchierata si parla di una birra talmente buona che sembra uno scherzo, ossia la Bière Vivante d'Agrumes 2025 della Brasserie des Voirons. Nata nel 2013, la Brasserie des Voirons è nascosta a Lucinges, nell'Alta Savoia, a 700 metri di altitudine di fronte al Monte Bianco. Zona con una certa abitudine ai panorami mozzafiato e alle cose fatte in modo non convenzionale. Tanto per cominciare, l'acqua usata per farla proviene dalla stessa falda freatica di Évian, quella dell'acqua minerale chic. Qui la usano per fare la birra. La Vivante d'Agrumes non è roba per chi vuole qualcosa di semplice e prevedibile. È una bionda spontanea infusa con scorze e polpe di agrumi biologici accuratamente selezionati – limone, arancia, yuzu – aggiunti interi durante la fermentazione, che avviene in giare di gres, come nell'antica Grecia, prima di un affinamento di diversi mesi in botte. Nel bicchiere si presenta dorata e torbida, con schiuma abbondante. Al naso scorza d'arancia, limone, fiori, lievito. In bocca non ci sono sorprese, gli agrumi invadono dall'inizio alla fine, con un'amarezza fine e una punta di acidità. È rinfrescante (grazieddio), vivace, irresistibile. Non filtrata, non pasteurizzata, senza additivi chimici. A questo punto va detto che, a Ravenna, si trova SOLO in quella piadineria in borgo San Rocco...





16 - 29 LUGLIO

OFFERTE D'ESTATE

SCOPRI UN MARE DI PREZZI IMPERDIBILI



CONSEGNE SCONTATE 2,90€*

ESTATE LEGGERISSSSSSSSSIMA

ALLA SPESA PENSIAMO NOI, ANCHE IN VACANZA.
VAI SU ESSELUNGA ONLINE

Scarica l'app

ALCUNI ESEMPI

MINI ANGURIA PERLA BABY



al kg ~~€ 1,65~~
SCONTO FÌDATY 30%
al kg € 1,15

MOZZARELLA SANTA LUCIA GALBANI
CONFEZIONE 4X125 GRAMMI



PREZZI CORTI
€ 2,75
(€ 5,50 al kg)

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ROVAGNATI
a fette
CONFEZIONE 2X100 GRAMMI



PREZZI CORTI
€ 3,99
(€ 19,95 al kg)

PASTA DI SEMOLA DE CECCO
500 g



~~€ 1,59~~
(€ 3,18 al kg)
SCONTO FÌDATY 50%
€ 0,79
(€ 1,58 al kg)

TONNO RIO MARE
all'olio di oliva, pescato a canna
CONFEZIONE 6X120 GRAMMI



PREZZI CORTI
€ 7,99
(€ 11,10 al kg)

OLIO EXTRA VERGINE FARCHIONI
1 litro



~~€ 8,32~~
SCONTO FÌDATY 40%
€ 4,99

MAXIBON THE SPECIALS NESTLÈ
4 gelati, 224 g



~~€ 4,99~~
(€ 22,28 al kg)
SCONTO FÌDATY 50%
€ 2,49
(€ 11,12 al kg)

SUCCOSO SAN BENEDETTO
ace o ananas fusion, 1,5 litri



~~€ 2,49~~
(€ 1,66 al litro)
SCONTO FÌDATY 50%
€ 1,24
(€ 0,83 al litro)

BIRRA MORETTI
6x33 cl



~~€ 5,79~~
(€ 2,92 al litro)
SCONTO FÌDATY 50%
€ 2,89
(€ 1,46 al litro)

*PER ORDINI INOLTRATI DAL 18 GIUGNO AL 26 AGOSTO DI ALMENO 110€. PER GLI ORDINI INFERIORI A 110€ LA CONSEGNA È A 5,90€. INFO E COPERTURA DEL SERVIZIO SU ESSELUNGA ONLINE.

Scopri i negozi più vicini a te

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

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

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

IL PREZZO BARRATO INDICA IL PREZZO PIÙ BASSO APPLICATO NEI NEGOZI INTERESSATI DALLA PROMOZIONE NEI 30 GIORNI PRECEDENTI L'INIZIO DELLA PROMOZIONE. LA PERCENTUALE DI SCONTO È CALCOLATA A PARTIRE DA TALE PREZZO. LA PRESENTE INDICAZIONE NON SI APPLICA AI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI DEPERIBILI NÉ ALLE VENDITE SOTTOCOSTO.