



ORTHOMEA

ARTICOLI SANITARI ed ORTOPEDICI

CONSEGNA A DOMICILIO

Ravenna, Via Zampeschi 8

T. 0544.1585278 orthomea@orthomea.it

Lun-Ven 9.00-12.30/15.30-19.00 Sab 9.00-12.30



EFFETTO DELIVERY

Ristoratori e rider alle prese
con le consegne a domicilio

LA BOTTEGA di Olivia

Gastronomia non convenzionale

T. +39 340 009 7763 • Via Maggiore 189 • 48121 Ravenna

Scopri il nostro menù
sempre aggiornato



Seguici
su



CONAD

CONAD SUPERSTORE GALILEI

Via Newton, 28 - Ravenna - Tel 0544 472193

CONAD LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

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

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

da giovedì 28 gennaio a domenica 7 febbraio 2021

100%  **IL BUONO DEL PAESE**
SAPORI DINTORNI CONAD



ARANCE TAROCCO
SAPORI E DINTORNI CONAD
categoria 1ª, sfuse

1,69 €
al kg

100%  **CONAD** 



MELE ROYAL GALA
CONAD PERCORSO QUALITÀ
categoria 1ª, sfuse

1,49 €
al kg

100%  **CONAD** 



MELANZANE TONDE
categoria 1ª, sfuse

1,49 €
al kg

100%  **CONAD** 



POMODORO CILIEGINO
CONAD PERCORSO QUALITÀ
confezione 500 g

1,29 €
€/kg 2,58

IL BUONO DEL PAESE
SAPORI DINTORNI CONAD



Stagionatura minima 22 mesi!

PROSCIUTTO DI PARMA DOP
SAPORI E DINTORNI CONAD

18,90 €
al kg

CONAD 



PROSCIUTTO COTTO ARROSTO
CONAD
di alta qualità

13,90 €
al kg

IL BUONO DEL PAESE
SAPORI DINTORNI CONAD



PECORINO SARDO DOLCE DOP
SAPORI & DINTORNI CONAD

11,90 €
al kg

IL BUONO DEL PAESE
SAPORI DINTORNI CONAD



TOMA PIEMONTESE DOP
SAPORI & DINTORNI CONAD

8,90 €
al kg



FORMAGGIO OLANDESE
MAASDAM

5,50 €
al kg

CONAD 



POLPA IN ARROSTI DI VITELLO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

9,90 €
al kg

CONAD 



FETTINE SCELTE E BRACIOLE
DI VITELLO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

13,90 €
al kg

CONAD 



POLPA SCELTA IN SVIZZERE
DI VITELLO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

9,90 €
al kg

 **CONAD** 



PETTO DI POLLO
O FESA DI TACCHINO
CONAD PERCORSO QUALITÀ
a fette sottili

8,90 €
al kg



SPIEDINI DI POLLO

7,90 €
al kg



FILETTO DI PERSICO
AFRICANO
FRESCO

8,90 €
al kg



VONGOLE VERACI GROSSE
confezione in retina

11,90 €
al kg

L'OPINIONE



Il datore di lavoro del sindaco e le accuse dell'opposizione

di Andrea Alberizia

La domanda è se l'assunzione del sindaco di Ravenna in una cooperativa vicina al Pd sia stata una furbata orchestrata da partito e diretto interessato per avere una pensione più consistente grazie a contributi pagati con soldi pubblici del Comune. Se lo chiede la Pigna, lista civica di opposizione. In caso affermativo ci si muove nei paraggi del reatro di truffa. In cerca di una risposta alla domanda - sorta da valutazioni maturate con la consulenza di un avvocato sulla base di documenti acquisiti dagli uffici comunali - la consigliera comunale Veronica Verlicchi ha presentato un esposto alla procura. Michele de Pascale ha assicurato che è tutto regolare e ha messo in campo i suoi legali.

Breve riepilogo necessario dei fatti. Nel 2013 De Pascale diventa segretario provinciale Pd e il partito lo assume a tempo indeterminato (l'ultimo a godere dell'opportunità). De Pascale diventa sindaco nel 2016 e, come previsto dalle norme, va in aspettativa non retribuita dal suo datore di lavoro (il Pd). Il Comune paga l'indennità di carica (circa 65mila euro annui) e versa all'Inps i contributi pensionistici e Tfr parametrati sull'inquadramento contrattuale esistente (16mila euro all'anno). Nel 2019 cambia il datore di lavoro del primo cittadino: non più Pd ma Sercoop che è roba del Piddì. Qui è il fulcro di tutto. La consigliera comunale ci vede uno stratagemma per migliorare i contributi percepiti. Il cervese che siede a Palazzo Merlato spiega che si trattò di trasferimento di personale per logiche riorganizzative.

In attesa che la magistratura valuti, sono legittime le riflessioni politiche che non hanno bisogno di indagini giudiziarie.

Partiamo da ciò che sta a monte. La carica di sindaco non prevede un vitalizio. Cosa piuttosto anomala. E così i partiti ci mettono una pezza con le assunzioni. O meglio, ci mettevano: il Pd non ha più le forze per assumere nemmeno il suo segretario (e anche questo è un segnale dei tempi) e lo fa tramite una coop. Però diciamo anche che il mestiere di De Pascale è il politico e per farlo è legittimamente in aspettativa da un contratto a tempo indeterminato di un lavoro che in linea teorica potrebbe anche non fare mai.

Sul caso specifico sollevato dalla Pigna invece la questione è tutta nelle cifre. I ravennati pagano più di 16mila euro di contributi da quando il loro sindaco è dipendente di Sercoop? Se sì, quanto di più? Immaginiamo che sarà lo stesso De Pascale a rendere noto il confronto fra le due cifre.

Infine non si può fare a meno di notare un pasticcio nei metodi della Pigna. Se lo stile degli interventi oscilla tra critiche circostanziate con il supporto delle carte e interventi sguaiati un tanto al chilo, finisce che i destinatari degli attacchi politici si indignano per i toni e rispondono anche senza entrare nel merito.

SOMMARIO

4 POLITICA

RAVENNA HOLDING,
UN UTILE DA 13 MILIONI



7 ECONOMIA

LA CMC METTE IN VENDITA
LA SEDE: ASTA DA 18 MILIONI



14 SANITÀ

INQUINAMENTO: RAVENNA
TRA LE PEGGIORI IN EUROPA



16 SERIE TV

PARLA LO SCENEGGIATORE
DELLA NUOVA SERIE NETFLIX

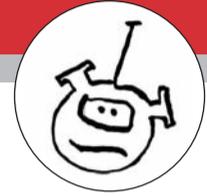


19 CULTURA

È PRONTA LA DIVINA
COMMEDIA LUNGA 100 METRI



L'OSSERVATORIO



Guida rapida alle zone a colori

di Moldenke

Non è semplice in questi giorni capire in che zona siamo, cambia tutto così rapidamente, ci sono regioni che passano da una zona all'altra per aver comunicato dati sbagliati, l'Rt si abbassa che non te ne accorgi neanche, i posti in terapia intensiva si liberano a forza di veder morire degli ottantenni. E così ecco una piccola guida per riconoscere il colore della vostra zona e non farvi trovare impreparati.

- Sei in ZONA BIANCA se sei in spiaggia a Marina di Ravenna e la buffonata delle zone è per te solo un lontano ricordo anneggiato da alcol e cannabinoidi. In alternativa, potrebbe essere solo un sogno.

- Sei in ZONA GIALLA se ti invitano a fare un aperitivo dalle 16 alle 17.30, che poi il bar chiude. È possibile riconoscere la zona gialla anche dalla ressa che ci sarà senza dubbio nei parcheggi dei musei, che possono restare aperti, ma solo nei giorni feriali, che non ci sia qualcuno che possa rischiare di entrarci davvero. In pausa pranzo, nel frattempo, ressa al Burger King di Fornace.

- Sei in ZONA ARANCIONE se vedi gente con bicchierini di polistirolo per le strade, impegnata a bere caffè d'asporto. Praticamente è tutto uguale al Giallo, tranne che per i panini del Burger King che arrivano direttamente nelle case dei ravennati e non viceversa.

- Sei in ZONA ROSSA se i tuoi amici hanno improvvisamente iniziato a correre. Le tazzine di caffè in polistirolo restano, ma le persone si guardano tra di loro con fare sempre più sospetto. Si respira tensione nell'aria (a meno che tu non sia di Bolzano): te ne puoi accorgere già aprendo la finestra, anche perché iniziano a esserci di nuovo i tricolori ai balconi.

-(NOVITÀ) Sei in ZONA ROSSO SCURO se per strada vedi solo gente che porta a spasso il cane. O donne con il ciclo.

Se ci sei dentro, l'Europa non ti vuole, devi restare a casa e sperare che la tua Regione faccia meno tamponi delle altre.

RD

Autorizzazione
Tribunale di Ravenna
n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XIX - n. 892

Editore: **reclam**

Edizioni e Comunicazione srl

Via della Lirica 43 - 48124 Ravenna

tel. 0544 408312 www.reclam.ra.it

Direttore Generale: **Claudia Cuppi**

Pubblicità: tel. 0544 408312

commerciale1@reclam.ra.it

Area clienti: **Denise Cavina** tel. 335

7259872 - Amministrazione:

Alice Baldassarri,

amministrazione@reclam.ra.it

Stampa: **Centro Servizi Editoriali srl**

Stabilimento di **Imola**

Direttore responsabile: **Fausto Piazza**
Collaborano alla redazione: **Andrea Alberizia, Federica Angelini, Luca Manservigi, Serena Garzanti** (segreteria), **Gianluca Achilli, Maria Cristina Giovannini** (grafica).

Collaboratori: **Roberta Bezzi, Matteo Cavezzali, Francesco Della Torre, Nevio Galeati, Iacopo Gardelli, Giovanni Gardini, Enrico Gramigna, Simona Guandalini, Giorgia Lagosti, Fabio Magnani, Enrico Ravaglia, Guido Sani, Angela Schiavina, Serena Simoni, Adriano Zanni.** Fotografie: **Massimo Argnani, Paolo Genovesi, Fabrizio Zani.** Illustrazioni: **Gianluca Costantini.**

Redazione:
tel. 0544 271068 - Fax 0544 271651
redazione@ravennaedintorni.it

Poste Italiane spa - Sped. in abb. post. D.L.

353/2003 (conv. di legge 27/02/2004 n. 46)

art. 1 comma 1 DCB

**FINO AL
65%
SCONTO
IMMEDIATO
IN FATTURA!**

EcoClima srl

**OFFERTA
SPECIALE
INVERNO
2020/2021**

**ROTTAMA LA TUA VECCHIA CALDAIA e avrai vantaggi REALI
DAI UN TAGLIO ALLA SPESA!**

20 MESI TASSO 0

**CHIAMA SUBITO
0544 39668 - 334 2189699**

SOCIETÀ PARTECIPATE

Ravenna Holding: 13 milioni di dividendi

Risultato 2020 superiore alle previsioni. Per il triennio 2021-23 in programma 12 milioni di investimenti

Il consiglio di amministrazione di Ravenna Holding, la società che detiene le partecipazioni del Comune capoluogo in varie società di servizi, ha approvato la relazione previsionale 2021-2023 e ha stimato i risultati di preconsuntivo per il 2020.

Ravenna Holding al 31 dicembre scorso aveva un capitale sociale di 417 milioni di euro e un patrimonio netto pari a circa 477,6 milioni. Il risultato economico del preconsuntivo 2020 è stimato in 13,8 milioni e migliora in misura molto rilevante le previsioni del budget. «Tale risultato – spiega un comunicato – deriva dalla non scontata conferma dei risultati collegati alle attività “ordinarie”, e beneficia anche del ridotto impatto della gestione finanziaria centralizzata, favorito dall’andamento dell’Euribor». Il risultato complessivo è dovuto soprattutto grazie alla possibilità, maturata nel corso dell’esercizio, di procedere alla distribuzione “straordinaria” di riserve di utili da parte di tre società controllate (per complessivi 1,6 milioni circa), e da parte di Romagna Acque.

In base alle valutazioni già anticipate dai soci, sarà possibile una distribuzione potenziata di dividendi nel corso del 2021, superiore di quasi 4,7 milioni alle previsioni del piano triennale, e pari a quasi 13 milioni di euro complessivi. La redditività calcolata sulla base del principale indicatore preso a base per valutarla in rapporto al capitale proprio (Roe) si attesta attorno al 3 per cento.

Il piano triennale 2021-2023 conferma anche importanti investimenti di natura immobiliare, per un ammontare complessivo di oltre 12 milioni di euro nel triennio, con interventi di interesse strategico della società e degli azionisti. Si tratta principalmente dell’immobile di viale Farini dove verrà realizzato lo studentato, in collaborazione con Fondazione Flaminia, dell’area ex Atm in via delle Industrie, dove sorgerà la nuova caserma della polizia locale, e riqualificato il comparto a servizio del trasporto pubblico, e della nuova caserma dei carabinieri a Marina di Ravenna. Per tutto il triennio del Piano 2021-2023 si prevede un utile “strutturale” che si può mantenere superiore o prossimo ai 10 milioni netti, in grado di garantire agli azionisti dividendi “ordinari” pari a oltre 8 milioni di euro per ciascun esercizio.



Carlo Pezzi, presidente di Ravenna Holding

FAENZA



MORTO SAVORANI, IL SALUTO ANCHE DI MATTEO SALVINI

Politica faentina in lutto per la scomparsa di David Savorani, storico volto della Lega morto a causa delle conseguenze del Covid. Aveva 48 anni. Sui social a ricordarlo anche esponenti di spicco della Lega nazionale come gli ex ministri Salvini e Calderoli. Tra i messaggi anche quello della consigliera regionale del Pd, Manuela Rontini, che lo definisce «gigante buono», e del patron del Mei Giordano Sangiorgi, che ricorda la sua passione per Vasco Rossi.

LA LETTERA

Sport, l'assessore scrive al ministro per riaprire

L'assessore allo Sport del Comune di Ravenna ha inviato una lettera al ministro per lo Sport Vincenzo Spadafora, sulla necessità di affrontare il tema delle riaperture di palestre, piscine e impianti sportivi. «Dispiace e indigna – scrive Roberto Fagnani – che lo sport, a un anno dall’inizio dell’emergenza sanitaria, continui a essere considerato un settore ricreativo e di svago superfluo, quindi da mantenere in perenne lockdown». Sottolineando come invece lo sport sia «fondamentale» nella formazione e nell’educazione «non solo fisica», Fagnani lancia l’allarme: «Stiamo rischiando di perdere un’intera generazione di ragazzi e di ragazze che affidavano allo sport, all’allenamento, all’agonismo, non solo il proprio benessere fisico, ma anche il proprio futuro. Ignorando l’importanza dell’attività sportiva si producono danni che a un certo punto diverranno irreparabili». Fagnani chiede quindi di considerare anche gli investimenti delle imprese sportive e il danno economico che stanno subendo, oltre che di aprire una discussione seria e approfondita per dare «qualche certezza» a un settore «produttivo anche dal punto di vista economico».

NOVITÀ

CERCHI CASA? QUI LA TROVI

Ravenna

Trova Casa

Ravenna Trova Casa è la **nuova rivista** della **compravendita immobiliare** del territorio ravennate, che **ogni 15 giorni** uscirà in distribuzione gratuita il **giovedì**.

120 espositori collocati presso le agenzie immobiliari e nei punti di maggior passaggio (**oltre 150 punti** in tutta la provincia: edicole, supermercati, farmacie, bar) con **7.000 copie** diffuse.

La rivista nasce dall’esperienza della nostra **casa editrice Reclam** che dal 2002 ha il pia-

cere di raccontare questo territorio e di rendere più informati e consapevoli i suoi abitanti.

I buoni affari si fanno con trasparenza e cultura, per questo da sempre crediamo che la divulgazione delle notizie sia importante per tutti, dagli imprenditori agli amministratori dai professionisti agli insegnanti dai cittadini comuni ai giovani studenti, da chi visita la città a chi ci vive con piacere.

A fianco della rivista come punto di riferi-

mento digitale nascerà il portale **www.trovacasa.ra.it** **inclusivo, esclusivo e innovativo**, facile ed efficace per tutti ma soprattutto capace di sfruttare la tecnologia di ultima generazione per offrire **una immagine nuova** e al passo con i tempi della **compravendita immobiliare** permettendo ad ogni agenzia di “riappropriarsi” del valore unico e non riducibile della professione immobiliare, il **fattore umano**.

Buon lavoro e buoni affari a tutti



Ravenna, Viale della Lirica 43 - tel. 0544 408312 cell. 335 6610982 - direzione@reclam.ra.it - www.reclam.ra.it

È IN DISTRIBUZIONE DA GIOVEDÌ 28 GENNAIO IL NUOVO NUMERO!!!

WORKING IN PROGRESS

WWW.TROVACASA.RA.IT

TERRITORIO

Porto Fuori si espande nei campi: nove ettari diventano strade e case Il Comune ha approvato per evitare penali

Il consiglio territoriale si era opposto, il progetto su aree private è nato più di dieci anni fa
L'amministrazione al lavoro per introdurre strumenti che consentano revisioni

Porto Fuori si espande: novantamila metri quadrati di campi, in gran parte di proprietà privata, verranno urbanizzati con destinazione residenziale. Sarà realizzata anche una bretella stradale. Si tratta della programmazione unitaria e concertata comparto S9, Porto Fuori est - via Bonifica. Il consiglio comunale di recente ha approvato il piano urbanistico attuativo generale e il primo stralcio attuativo, con le opere di urbanizzazione del primo e secondo stralcio.

Si tratta di uno degli ambiti a programmazione unitaria e concertata previsti dal vigente Piano strutturale comunale in virtù di obiettivi di interesse pubblico individuati nel 2003, quando è stato approvato il bando pubblico per l'attivazione delle procedure per l'acquisizione delle proposte di progetti e iniziative da parte dei privati a norma dell'articolo 18 della legge regionale 20 del 2000.

Il Comune ha spiegato che non avrebbe potuto fare altrimenti senza pagare penali alle parti private. L'amministrazione comunale però fa sapere di essere al lavoro per mettere in campo un meccanismo che consenta di ripensare le situazioni qualora gli interessi della comunità e del territorio risultino mutati. «Abbiamo scelto - chiarisce l'assessora all'Urbanistica Federica Del Conte - di cogliere l'opportunità rappresentata dalla redazione, attualmente in corso, del nuovo Piano urbanistico generale, deliberando di indirizzare l'azione del ser-



vizio Progettazione e Gestione Urbanistica affinché vi vengano inserite indicazioni normative idonee a promuovere, previo accordo con i soggetti attuatori già firmatari delle convenzioni urbanistiche relative agli ambiti ad attuazione unitaria e concertata previsti dal vigente Psc e comunque nel rispetto delle garanzie e delle prerogative delle parti, varianti alle suddette convenzioni che contemplino l'aggiornamento degli obiettivi di pubblico interesse ivi previsti e garantiscano trasformazioni territoriali maggiormente rispondenti alle mutate

esigenze del territorio. Questo strumento di confronto potrebbe valere anche nel caso specifico dell'articolo 18 di Porto Fuori».

Il sindaco Michele de Pascale assicura che «il contenimento del consumo di suolo e la realizzazione degli altri principi cardine della nuova legge urbanistica regionale sono per noi una priorità. Per questo ci siamo attivati per fare del nostro Pug uno strumento che abbia alle spalle una approfondita conoscenza del nostro comune e che sia flessibile, cioè che possa dare risposte alle esigenze del territorio».

Il circolo Legambiente è contrario «Tropo cemento che consuma suolo»

«Il progetto della bretella di Porto Fuori, è l'ulteriore scelta non rappresentativa dell'interesse della comunità locale che si è già mobilitata nel tentativo di contrastare l'opera, oltretutto già bocciata dal consiglio territoriale Darsena però inscaltato». È la posizione espressa da Legambiente.

«Si sta parlando di ulteriori 9 ettari di suolo irreversibilmente impermeabilizzato da nuovi insediamenti abitativi e dalla nuova strada, che oltretutto porterà ad un ulteriore incremento del traffico su gomma, andando contro ogni logica legata al miglioramento della qualità dell'aria e senza effettivi benefici per la viabilità».

Secondo Legambiente giustificare l'intervento come opera ereditata dal passato, non è sufficiente.

«Si continua a dare la colpa al passato, ma cosa si sta facendo effettivamente per il futuro? È stato sviluppato il percorso partecipato per il PUG, nuovo piano urbanistico generale del Comune di Ravenna, che dovrebbe rispondere alla legge regionale 24/2017 e attualmente in fase di consultazione preliminare. L'auspicio è che questo nuovo strumento possa veramente far decadere vecchie pianificazioni, altrimenti quando cominceremo a conteggiare effettivamente il 3% massimo di consumo di suolo come previsto dalla legge?».



LA FENICE

GIOIELLERIA

Vieni a scoprire
la nuova linea

Infinito.



sconto del 30%
su tutti gli anelli
fino al 14 febbraio 2021



DATI/1

Nel 2020 del Covid le aziende ravennati sono calate dello 0,96 per cento In Italia peggio solo 4 province su 105

Il saldo tra aperture e chiusure è negativo per il nono anno consecutivo
Commercio e agricoltura i settori più colpiti. In positivo i servizi alle imprese

Nel 2020 segnato dalla pandemia di Covid il totale delle imprese registrate in provincia di Ravenna è calato dello 0,96 per cento pari a 372 aziende in meno in dodici mesi. È il nono anno consecutivo in cui il saldo netto tra iscrizioni e cessazioni, al netto delle cancellazioni d'ufficio, è negativo. Nel 2019 era stato 251 (0,64 per cento), nel 2018 era stato 159 (0,40), l'anno peggiore il 2016 con 648 imprese perse (1,6 per cento). Al 31 dicembre scorso quindi le imprese ravennati registrate erano 38.298, dieci anni prima erano quattromila in più.

Il tasso di crescita del territorio ravennate nel 2020 (0,96) è peggiore della media regionale e nazionale: la prima è di -0,49 per cento e la seconda è di +0,32. Nella graduatoria delle 105 province italiane, Ravenna è in posizione 101.

Guardando nel dettaglio i numeri dell'anno appena concluso, sono 1.634 le imprese nate nella provincia di Ravenna, 301 in meno rispetto all'anno precedente. A fronte di queste, però, 2.006 hanno chiuso i battenti nello stesso periodo, 180 in meno rispetto all'intero 2019.

I dati vengono dalla Camera di Commercio: le cancellazioni di attività dal registro delle imprese si concentrano nei primi tre mesi dell'anno ed è in questo periodo che si attendono le maggiori ripercussioni della crisi dovuta alla pandemia.

Crescono le società di capitali (+1,6 per cento), che confermano l'orientamento - ormai consolidato - anche tra i neo-imprenditori, che, per affrontare il mercato, si affidano sempre più spesso a formule organizzative più robuste e strutturate, mentre diminuiscono imprese individuali (-1,6 per cento) e società di persone (-1,8 per cento), in particolare artigiane.



Dal punto di vista dei settori, a soffrire sono soprattutto il commercio (con un saldo pari a -144 contro -164 del 2019) e l'agricoltura (con un saldo pari a -144 contro il -150 del 2019). Segnali positivi si rilevano dai servizi alle imprese, in particolare dalle attività di noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese (+35), dalle attività immobiliari (+14) e dai servizi di informazione e comunicazione (+10). L'artigianato chiude il proprio bilancio annuale con 128 unità in meno, quando lo scorso anno la riduzione era stata di 167 unità.

DATI/2

EXPORT: IN UN ANNO PERSI 474 MILIONI DI EURO DI VALORE

La riduzione percentuale è 13,6
La Germania è la destinazione principale

Il Covid continua a mordere le esportazioni ravennati. Tra gennaio e settembre del 2020, ultimo dato divulgato nei giorni scorsi dalla Camera di Commercio, l'export della provincia scende, rispetto ai primi nove mesi del 2019, a 3.017,5 milioni di euro (473,9 milioni in meno), con una contrazione tendenziale pari al 13,6 per cento (nello stesso periodo -10,6 per l'Emilia-Romagna e -12,5 per l'Italia). È quanto emerge dall'Osservatorio dell'economia dell'ente di viale Farini sui dati Istat. A pesare in particolare, secondo la lettura degli uffici, il crollo dei mercati di sbocco.

La provincia di Ravenna si colloca nel periodo considerato, con quasi l'uno per cento dell'export italiano, al 33esimo posto della graduatoria nazionale delle province esportatrici, avanzando, rispetto al 2019, di una posizione.

In territorio negativo, in particolare, le vendite sul mercato europeo, principale canale per l'export provinciale (pari al 76,1 per cento del totale), che si riducono, rispetto all'analogo periodo del 2019, del -9,2 per cento.

Nell'Area dell'Euro, con una quota del 43,2 per cento sul complesso delle esportazioni ed una flessione del -14,5 per cento, sono proprio le vendite verso i Paesi più rappresentativi per l'export ravennate a destare preoccupazione: più contenuta la flessione in Germania (-11,1 per cento), il mercato più vasto che assorbe da solo il 13 per cento delle esportazioni provinciali.

Al di fuori dell'Ue post-Brexit prosegue la crescita delle vendite verso il Regno Unito (+61,9 per cento), secondo partner commerciale per le imprese ravennate, verso il quale, nei primi 9 mesi di quest'anno, si è indirizzato il 9,5 per cento dell'export complessivo provinciale.

Osservando i risultati dei singoli comparti, si registra l'ottimo aumento dell'export degli altri mezzi di trasporto (+781,4 per cento), grazie soprattutto al mercato inglese ed alla forte crescita della voce "navi ed imbarcazioni" (114,5 milioni di euro in più) relativa alla cantieristica.

DATI/3

Cassa integrazione: 20 mln di ore in 12 mesi, più del totale 2014-19

I dati provinciali dell'Inps diffusi dalla Cgil regionale
In Emilia-Romagna l'aumento annuo del 2.300 per cento

Nel 2020 in provincia di Ravenna sono stati autorizzati 20,2 milioni di ore di cassa integrazione (ordinaria, straordinaria e in deroga) che sono più di quante erano state autorizzate nei periodi 2014-2019 (15,8 milioni) e 2009-2011 (15,6 milioni). Lo rende noto la Cgil regionale dell'Emilia-Romagna sulla base di dati pubblicati dall'Inps.

È quindi possibile fare un primo bilancio dell'impatto che l'emergenza generata dal Covid-19 ha avuto sul mercato del lavoro. L'Osservatorio Inps quantifica il ricorso complessivo nel periodo gennaio-dicembre 2020 in Emilia-Romagna a quasi 295 milioni di ore di Cigo-Cigs-Cigd (quasi tre miliardi di ore a livello nazionale), a cui si aggiungono 123 milioni di ore di assegni dei Fondi di Solidarietà, per un totale di circa 420 milioni di ore autorizzate in Emilia-Romagna.

In regione le 295 milioni di ore autorizzate di Cigo-Cigs-Cigd sono superiori alla somma dei sei anni precedenti (2014-2019), quando furono 252,8 milioni, nonché superiori alla somma dei primi tre anni della grande crisi (2009-2011), quando invece furono 263,3 milioni.

A livello regionale le ore autorizzate nel 2020 sono aumentate del 2.300 per cento per la Cigo e del 13 per cento per la Cigs rispetto al 2019.



La tua ERBORISTERIA DI FIDUCIA



I MIGLIORI MARCHI

TANTE OFFERTE
ogni mese

PERSONALE ESPERTO
E COMPETENTE
per risolvere piccoli
e grandi problemi
in modo naturale

Iscriviti alla nostra
NEWSLETTER

per essere sempre informato
su offerte e novità



erboristeriagirasole.it

Ravenna

Via Brunelleschi, 117 - Tel./fax 0544 402666 - 366 9816493

URBANISTICA / IL PROGETTO



Cmc vende la sua area in darsena L'asta parte da 18 milioni di euro

Da Cia-Conad un'offerta che comprende l'affidamento dei lavori di riqualificazione alla stessa coop: residenziale, commerciale e verde insieme al "Sigarone"

La Cmc vende la sua sede e l'area su cui sorge nel cuore della darsena di Ravenna. Si possono presentare offerte fino al 9 marzo, prezzo base 18 milioni di euro.

La Cooperativa muratori cementisti è nata 120 anni fa e da maggio 2020 è in concordato preventivo con un passivo di quasi due miliardi di euro. Il 20 gennaio scorso sul portale internet delle aste giudiziarie di Ravenna è stato pubblicato un avviso di vendita del lotto compreso tra via Trieste e la banchina destra del Candiano. L'area più che strategica della darsena – formalmente di proprietà di una società immobiliare controllata da Cmc – comprende il centro operativo e direzionale della cooperativa e l'ex bitumificio a ridosso della torre Zucchi. Il lotto potrà essere utilizzato per realizzare spazi commerciali e residenziali, oltre ad aree verdi.

La decisione di pubblicare un bando è dettata dalla procedura concorsuale in cui si trova la cooperativa: dopo aver ricevuto un'offerta di acquisto si è deciso imboccare la via dell'asta per avere il massimo ricavo nell'interesse dei creditori.

L'offerta è stata presentata dal gruppo Cia-Conad, già proprietario del vicino magazzino abbandonato noto come "Sigarone" per la sua particolare forma a volta allungata.

L'offerta è di 12,5 milioni per l'acquisto della parte immobiliare e comprende l'affidamento alla Cmc dei successivi lavori su tutto il comparto, l'uso in comodato gratuito della sede attuale in attesa di realizzarne una nuova da duemila mq da concedere in affitto per 18 anni a 216mila euro di canone annuo. L'operazione prevede quindi l'incasso, in pochi mesi, del valore del compendio, l'azzeramento dei canoni di locazione dell'attuale sede (versati alla controllata) oltretutto l'affidamento di un'importante commessa.

Si tratta di «un'interessante proposta», scrive la Cmc in una nota, spiegando di aver voluto emettere un bando privato «affin-

ché tutti gli interessati possano partecipare a una gara competitiva, misurandosi con l'offerta ricevuta». Alla luce di questo, per rendere comparative eventuali altre proposte, si è definito un prezzo base d'asta di 18 milioni.

«L'operazione avviata – dichiara il presidente Alfredo Fiorretti – dà seguito alla volontà, espressa negli anni, di sviluppare una vasta area industriale a ridosso del centro storico, le cui potenzialità sono rimaste inespresse per lungo tempo e la cui riqualificazione porterà beneficio a tutta la comunità ravennate. Cmc quest'anno taglierà il traguardo dei 120 anni dalla sua fondazione e l'obiettivo è di farlo continuando a partecipare da protagonisti allo sviluppo del territorio locale».

L'amministratore delegato della cooperativa Commercianti indipendenti associati (Cia), Luca Panzavolta, ha confermato: «La nostra cooperativa ha già pronto un progetto urbanistico ambizioso per la riqualificazione della Darsena, di levatura nazionale se non oltre. Il nostro progetto mette in connessione le due aree principali della zona, quella del "Sigarone" e quella della Cmc, con l'obiettivo di promuovere lo sviluppo commerciale e residenziale in un'ottica sostenibile, ma anche di incentivare una forte presenza di servizi di pubblica utilità per tutta la cittadinanza. Crediamo si tratti di un'opportunità rilevante per un territorio così importante come quello ravennate, anche a fronte di importanti interventi pubblici. Il nostro progetto, infatti, si pone l'obiettivo di costituire il motore trainante per lo sviluppo della nuova Darsena».

Cia è costituita da imprenditori dettaglianti indipendenti ed è una delle cooperative associate in Conad. La rete è presente con 275 punti vendita e novemila occupati tra Emilia-Romagna (province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini), Marche, Friuli-Venezia Giulia, Veneto e alcune province della Lombardia. Il fatturato di vendita nel 2019 si è attestato a oltre 1,8 miliardi di euro, in crescita rispetto al 2018.

Italia Nostra chiede architetture di pregio

La sezione locale di Italia Nostra, associazione ambientalista presieduta a livello provinciale da Francesca Santarella (ex M5s), chiede che il progetto «venga predisposto mettendo al centro del processo di riqualificazione il contesto e le presistenze, e non l'obiettivo di creare l'ennesimo, vuoto, anonimo e scadente megacentro commerciale. Meglio recuperare, verde, architetture di pregio e servizi».

URBANISTICA / IL COMMENTO

BASTA CHE NON SIA UN'ALTRA DELUSIONE SUL CANDIANO

Intanto il sindaco approva e spera sia utile per la campagna elettorale

Vista la notizia sull'ennesimo piano di riqualificazione della Darsena di città verrebbe da pensare: forse è la volta buona. Infatti, c'è di mezzo una bella fetta di terreni e una notevole triangolazione di intenti.

La Cmc – che non si trova in condizioni economiche proprio floride e ha bisogno di far cassa – mette in vendita i terreni intorno alla sua sede storica fra via Trieste e il Candiano.

D'altra parte Cia – facoltosa cooperativa della Gdo sotto il marchio Conad – sarebbe interessata ad acquisire l'area, proprio adiacente al "Sigarone", in accordo con la società immobiliare che ne detiene la proprietà e che da almeno un decennio cerca un partner con capacità d'investimento per ristrutturare l'ingombrante e fatiscente magazzino ex Sir. Cia-Conad ha notevoli mire, come dichiara senza mezzi termini l'ad Panzavolta: «La nostra cooperativa ha già pronto un progetto urbanistico ambizioso per la riqualificazione della Darsena, di levatura nazionale se non oltre...».



Peraltro questo progetto potrebbe essere disegnato da Alessandro Bucci, noto e stimato architetto faentino che ha già firmato vari comparti immobiliari e commerciali di Conad fra cui quelli a Faenza, Rimini e prossimamente a Lugo.

Il sindaco De Pascale naturalmente approva, nel senso che ha mediato. Un'intesa del genere, che prelude alla sistemazione di un'area semi abbandonata nel cuore del quartiere Darsena, è una carta da giocare nella imminente partita elettorale per la sua rielezione, visto che per quei 70 ettari urbani da riqualificare, nel suo primo mandato, ha potuto incassare solo qualche frammento innovativo: il sottopasso della stazione, una "mezza" passerella su via d'Alaggio e poco altro (volendoci mettere anche il Darsenale e l'infrastrutturazione idraulico-fognaria in corso d'opera).

Insomma, si profila un'operazione di grande rilievo, che piacerebbe vedere realizzata a molti ravennati, ma da intraprendere bene e presto, perché dopo 40 anni di piani velleitari su quella meraviglia ancora tutta da ricostruire che è il "mare in città", potrebbero non reggere l'ennesima delusione.

Fausto Piazza

IL BANDO

Il Comune cerca nuove idee per gli spazi aperti del quartiere sull'acqua

Il Comune di Ravenna cerca nuove idee per il futuro della Darsena di città, e in particolare dei suoi spazi aperti. Palazzo Merlato ha pubblicato un avviso per la raccolta di manifestazioni d'interesse intitolato "Co-progettiamo l'abitare in Darsena", rivolto a enti, stakeholder, associazioni culturali, scolastiche, artisti ma anche a semplici cittadini che operano e vivono all'interno del quartiere. L'iniziativa è nell'ambito di un bando ministeriale che mette a disposizione oltre 853 milioni di euro per gli anni 2020-2033 a interventi di rigenerazione del patrimonio di edilizia residenziale sociale. C'è tempo fino al 4 febbraio. Per informazioni e quesiti, rivolgersi a dare@comune.ravenna.it.

EFFETTO COVID

Fenomeno "delivery": cosa ne pensano i ristoratori

Dal Mariani al Molinetto, gli imprenditori alle prese con la chiusura forzata che ha ridotto i fatturati e ha portato a sviluppare nuovi servizi. Tra fatturati a picco e speranze per il futuro

di Luca Manservigi

Partita già con il primo lockdown, in questi mesi di convivenza forzata con il virus, l'esperienza del delivery è entrata nelle cucine anche della maggior parte dei ristoratori ravennati. Archiviato un 2020 da dimenticare (fatta eccezione per chi ha potuto sfruttare gli spazi aperti in estate) e dopo le prime settimane sicuramente poco esaltanti del 2021, ne abbiamo approfittato per capire quanto il servizio di consegna a domicilio abbia aiutato – o messo in difficoltà – gli imprenditori ravennati.

BUCCI (MARIANI): «AVVILENTE, LO FACCIAMO SOLO PER SENTIRCI VIVI»



«Diciamo la verità: parlare di delivery a un ristoratore vuol dire augurargli il male. Ecco, potrei augurarlo ad Ancisi, per esempio, il delivery». Se la cava con una battuta a sfondo politico Maurizio Bucci, titolare del Mariani Lifestyle e del Millelire in pieno centro a Ravenna (nonché appunto presidente della lista civica La Pigna, che con LpRa di Alvaro Ancisi non se la manda a dire...).

«Non hai un contatto diretto con i clienti – si lamenta Bucci –, sei costretto purtroppo a incartare, chiudere il cibo, l'effetto cottura si perde. È avvilente. Lo facciamo, certo, ma più per tirare su il morale della squadra, per tenere in moto la nostra attività, per sentirci ancora vivi. Diverso fu nel primo lockdown, quando tutti condividevamo un momento difficile, ma adesso è obiettivamente una vessazione nei confronti della nostra categoria, che certo non ha potuto contare su ristori adeguati. Il delivery – conclude Bucci – è poca cosa, ci sono giornate in cui fai dieci consegne, tra l'altro noi le proponiamo già scontate, che a mala pena ti permettono di pagare il cameriere che nel frattempo è diventato fattorino».

Il tutto, con un fatturato più che dimezzato nel 2020, ci dice il titolare del Mariani.

PORCELLI (AL 45): «TORNERÀ UTILE, MA ADESSO FATECI RIAPRIRE»

Restando in centro a Ravenna, ha chiuso il 2020 con un calo del 65 per cento anche il ristorante Al 45, in piazzetta degli Ariani, nonostante abbia potuto lavorare all'aperto in estate. «Il delivery – ci dice lo chef e titolare, Andrea Porcelli – ha funzionato durante il primo lockdown, quando andò meglio delle mie aspettative, forse perché davvero non usciva nessuno in quel periodo. Adesso invece la gente fa un



IL "PIONIERE"

Giulio Bertozzi e quei gelati da Ravenna a Voltana a bordo di una vecchia Panda: «Una scommessa vinta»

Giulio Bertozzi è stato tra i pionieri in provincia di Ravenna a puntare sulla consegna a domicilio. E non con le pizze, ma con un prodotto che fino a pochi mesi fa in pochi avrebbero pensato di sfruttare per il delivery, il gelato.

«Il progetto ce lo avevo in testa già dal 2007-2008 – racconta il titolare di Nova Gelaterie, a Ravenna in via Circonvallazione al Molino – ma non ho avuto il coraggio inizialmente, Ravenna era troppo piccola. Poi nel 2016 sono partito, ampliando il progetto a tutta la provincia. In quel modo i miei potenziali clienti erano diventati 400mila, tra cui anche i residenti di frazioni che solitamente restano tutto l'inverno senza una gelateria aperta. La nostra forza è che tu puoi chiamarmi senza pre-ordinare nulla, dirmi che vorresti 8 etti di gelato a Brisighella, e io da Ravenna te li porto».

Ora in media Nova fa 600 consegne alla settimana, con 8 mezzi, tra cui – curiosità – anche 4 vecchie Panda.

«In aprile, con il lockdown, abbiamo consumato mille litri di carburante – sorride Bertozzi –. Adesso ormai è diventata una vera e propria attività a parte, per Nova, con fattorini stipendiati. Ed è stato in passato anche un modo per fare marketing: a chi mi chiedeva chi me lo faceva fare, di prendere l'auto per portare una confezione di gelato a Voltana, rispondevo sempre dicendo che poi, quando quei clienti di Voltana sarebbero venuti al ristorante a Ravenna, magari avrebbero già saputo dove andare a comprare un gelato...».

E ora anche la concorrenza lo "copia": «Ma io sto già pensando a nuovi progetti, bisogna sempre cercare di rinnovarsi...».

LA BOTTEGA



«BENE LE CONSEGNE, ASPETTANDO DI TORNARE AL MARE...»

«Il delivery, nel nostro piccolo, funziona (nella foto una consegna nei giorni dell'Epifania, ndr). In tanti si stanno abituando, non hanno voglia di uscire e hanno piacere di essere serviti a casa». Parola di Marco Di Marco, titolare del bagno Oasi di Marina di Ravenna che da qualche settimana ha aperto a Ravenna una gastronomia «non convenzionale», come la definisce, La Bottega di Olivia, con prodotti vegani e anche un menù di pesce. «Sta andando molto bene, siamo contenti, anche se il mese di gennaio come prevedibile è molto più scarico rispetto a dicembre. Ora stiamo lavorando per aprire in futuro anche una saletta per la somministrazione, ma la verità è che, per quanto mi stia godendo la Bottega, non vedo l'ora di tornare al mare. Già in tanti mi stanno chiamando per chiedermi quando riapriremo l'Oasi...».

po' quello che vuole e sconta un impoverimento generale. È andata bene magari nei weekend o durante le feste, ma ci sono giorni davvero morti. Personalmente credo che possa essere un servizio da continuare a utilizzare, è stato un modo per investire anche sull'e-commerce che potrà tornare utile in futuro, ma sicuramente al momento non basta a tenere a galla il settore. La speranza è che prima possibile si possa tornare in zona gialla e aprire il ristorante, soprattutto nei weekend. Anche perché i ristori non sono sufficienti e le spese continuano a esserci, anche se ci sono agevolazioni e la cassa integrazione. Chi non è strutturato, come ho la fortuna di essere io grazie a un lavoro decennale, secondo me purtroppo non riuscirà a sopravvivere».

ELENA GRILLI (PORTOLANO): «TI AIUTA A COPRIRE LE SPESE...»

L'estate con i tavolini all'aperto ha permesso invece di chiudere il 2020 con un segno positivo al Portolano, ristorante di pesce di via Agnello, sempre in centro a Ravenna, al momento chiuso per una piccola ristrutturazione ma che di fatto prosegue l'attività nella pescheria inaugurata poche settimane fa dai titolari, il Fish Market di via Cattaneo. «La risposta è stata buona – dice Elena Grilli a proposito del nuovo locale – anche se si fa sentire parecchio l'assenza del turismo naturalmente». Il delivery continua a funzionare. «Abbiamo avuto un calo, preventivato, quando siamo tornati dopo l'estate, in ottobre e novembre, ma i ravennati continuano ad apprezzare la consegna a domicilio. Che però ci aiuta solamente a pagare le spese e i dipendenti, non c'è un vero guadagno dal delivery. Ti fa comunque andare avanti anche nei periodi più complicati come questi e fa piacere constatare che i nostri piatti vengono apprezzati anche a distanza. Quello più venduto è infatti il fritto, che ci dicono si mantiene buono anche passato qualche minuto...».



SALBAROLI (LAB81): «QUANDO SARÀ TUTTO FINITO CENE DIMENTICHEREMO»



Lui, durante questa seconda ondata di pandemia, addirittura ha inaugurato un nuovo locale. Si tratta di Matteo Salbaroli, chef e imprenditore che a Ravenna poteva già contare sull'Acciuga (al momento chiusa in ogni caso per ristrutturazione) e la Cucina del Condominio e che appunto nei mesi scorsi



ha aperto il punto vendita sulla faentina Laboratorio81. «Il delivery – è la sua testimonianza – ha funzionato molto bene nel mese di dicembre, mentre a partire da gennaio, che è uno dei mesi più scarichi tradizionalmente, le cose si sono invece molto calmate. Per quanto la nostra attività sia molto apprezzata e il delivery ci stia dando una mano, certo avere una sola attività aperta su tre ci sta ovviamente danneggiando. Ora stiamo preparando San Valentino, con menù a domicilio studiati appositamente per la coppia, considerando anche il fatto che se ci dovessero far aprire il ristorante credo che a pranzo si riempirà in fretta».

«Il futuro? – termina Salbaroli – Appena si potrà di nuovo andare a cena liberamente io

credo che la gente si dimenticherà in fretta del delivery. Magari nelle giornate di pioggia...».

RICCI (MOLINETTO): «ABBIAMO PURE UNA APP, MA È UN "CONTORNO"»

Tra i locali, anche grazie alle sue dimensioni, con il giro d'affari più alto di tutto il territorio ravennate c'è Il Molinetto, sulla strada per Punta Marina. E nonostante un'estate affollatissima, il bilancio del 2020 si è chiuso con un calo di un terzo del fatturato, circa 800mila euro di mancati incassi che verranno compensati (oltre che con i dipendenti in cassa integrazione) dai ristori pubblici solamente per circa il 10 per cento.

«La speranza – commenta il titolare Alan Ricci – è che ci facciano riaprire, anche perché credo sia stato un grosso errore considerarci alla stregua dei locali della movida. Al ristorante era possibile rispettare le distanze, mangiare in sicurezza. Ora che sono chiusi, oltretutto, paradossalmente gli operai mangiano dentro al furgone ammassati e gli amici si ritrovano nelle case senza mascherine».

«Il delivery? In alcuni periodi funziona eccome, durante le feste in alcuni giorni forse abbiamo potuto servire più persone di quante saremmo riusciti a far mangiare in sala. Ma poi ci sono i giorni normali, in cui gli ordini non arrivano. Diciamo che il delivery è un servizio molto interessante (tanto che Il Molinetto ha creato una App personalizzata, ndr), ma di contorno, che deve accompagnare un'attività di ristorazione vera. Anche perché non è semplice far andare tutto sempre per il verso giusto quando devi portare da mangiare a famiglie a decine di chilometri di distanza...».



LA CURIOSITÀ

E C'È CHI "IMPORTA" TUTTE LE SETTIMANE DALL'ALTO ADIGE

A Ravenna una bottega con prodotti scelti tirolesi

Dal 10 dicembre scorso Ravenna ha una bottega di prodotti tirolesi di alta qualità. «Vado io personalmente a selezionarli direttamente dai produttori, in Alto Adige», ci racconta al telefono il titolare, da più di 30 anni appassionato del territorio tirolese e della sua cultura enogastronomica.

«Il più bel complimento di queste prime settimane di attività – continua il titolare di **Tirolo Gourmet, in via Ravegnana 24** – è stato sentirmi dire da alcuni clienti che mangiando i miei prodotti si sono sentiti come in montagna, quest'anno che a causa del Covid non ci sono potuti andare...». C'è soddisfazione per queste prime settimane: i ravennati si sono dimostrati esperti del tema – ci dicono ancora dal negozio, che consegna anche a domicilio i propri prodotti. «Mi piace il rapporto diretto con il cliente, quasi amichevole. Voglio trasmettere una cultura, una conoscenza e il piacere della scoperta». Prodotti consigliati? Nessuno in particolare, «l'unica certezza è che qui si può trovare materia prima fresca e la possibilità di avere tutto ciò che si desidera, che solitamente anche non trattiamo. Cerchiamo di servire il cliente in tutto e per tutto, di portargli quello che cerca, senza sprecare nemmeno un grammo».

Reclam
EDIZIONI E COMUNICAZIONE S.R.L.

Ravenna, Viale della Lirica 43
tel. 0544 408312 - www.reclam.ra.it



**SE INVESTI
IN PUBBLICITÀ
SPENDI LA METÀ**

**CREDITO D'IMPOSTA AL 50%
SUL TOTALE DEGLI INVESTIMENTI PUBBLICITARI
EFFETTUATI NELL'ANNO 2021
SU QUOTIDIANI E PERIODICI
ANCHE ON LINE**



VUOI SAPERNE DI PIÙ?
Scrivi a amministrazione@rerclam.ra.it

sanmarinocafe
LOUNGE BAR

- ★ hamburger
- ★ menù del giorno
- ★ pizza dal mercoledì alla domenica

PRENOTAZIONI:
PRANZO dalle 11 alle 14
CENA dalle 16 alle 18:30

CONSEGNE A DOMICILIO A:
Casalborsetti, Marina Romea,
Porto Corsini, Mandriole, Sant'Alberto,
San Romualdo, e Savarna.
Con preavviso anche alle Bassette



< **Inquadra per ordinare**

CASAL BORSETTI (RA)
Via delle Viole 2 - tel. 0544 445102 - 342 7538142
CHIUSO IL MARTEDI

ALTA CUCINA

Lo chef stellato e il delivery: «Non mi appartiene, ma sto perdendo 100mila euro di incassi al mese»

Il ravennate Alberto Faccani del Magnolia alle prese con le consegne a domicilio in tutta la Romagna: «I piatti sono precotti e refrigerati, poi diamo indicazioni ai clienti. Che il giorno dopo ci fanno i complimenti...»

Il ravennate Alberto Faccani, 45 anni, è tra gli chef più rinomati d'Italia. Il suo Magnolia, a Cesenatico, è l'unico ristorante nelle tre province della Romagna a potersi fregiare di ben 2 stelle Michelin, medaglia che possono vantare solo un'altra trentina di locali in tutta Italia. Per lui, così come un po' per tutto il comparto dell'alta cucina, il delivery ha rappresentato una vera e propria sfida.

«Ci pensavo stamattina – ci dice al telefono –, fino a un paio di anni fa forse neppure sapevo cosa voleva dire, delivery». Adesso, invece, è diventato una sorta di prassi anche per il Magnolia. «Siamo abbastanza organizzati devo dire – commenta ancora lo chef –, abbiamo iniziato già dallo scorso aprile. Ora facciamo consegne dal giovedì alla domenica un po' in tutta la Romagna (in provincia i suoi piatti stellati arrivano a Cervia, Milano Marittima, Faenza e Ravenna, ndr), pubblicando nuovi menù ogni settimana, con prenotazioni via mail e trasporto compreso nel prezzo». 50 euro a persona, per l'esattezza, non paragonabile con i menù degustazione da almeno 120 euro (bevande escluse) serviti al tavolo del ristorante. «La mia è una cucina espressa, con il delivery sto facendo qualcosa che non mi appartiene, sinceramente. Lo faccio per spirito di sopravvivenza. Faccio un esempio: siamo chiusi

dal 13 dicembre, come ristori e incentivi incasseremo 10mila euro circa, ma con il ristorante aperto nel mese delle feste ne avrei fatturati forse 120mila. In media stiamo parlando di questo, di 100mila euro di mancati incassi al mese, per un ristorante come il nostro».

Un ristorante che si è dovuto completamente reinventare. «I miei ragazzi di sala sono diventati fattorini e fanno le consegne. A volte consegno anch'io, chef a domicilio (ride, ndr). Grazie a questo nuovo lavoro ho scoperto le funzioni di Google Maps: mi ha salvato la vita».

I piatti, come detto, non possono essere paragonabili con quelli che si potevano (e potranno) gustare al ristorante. «L'estetica passa per forza di cose in secondo piano, anche se abbiamo fatto un ottimo lavoro nel packaging. Non scendiamo invece a compromessi sulle materie prime, che sono le stesse, di iper qualità. Non mi piace poi il delivery con piatti caldi che in realtà arrivano freddi. I nostri sono tutti precotti e refrigerati, abbiamo mezzi di trasporto adeguati, e poi diamo le indicazioni ai clienti su come rigenerarli, in semplicità, senza dover utilizzare strumenti poco presenti nelle cucine della gente comune. I clienti hanno risposto, siamo soddisfatti, e mi pare si stiano divertendo e apprezzando anche loro: il giorno dopo spesso ci arriva-



no messaggi di complimenti».

Come ripartirà il mondo della ristorazione? «Secondo me aumentando i prezzi. Difficile fare altrimenti. Io mi sforzerò di mantenerli uguali a prima, ma sto pensando di ridurre la scelta, magari proponendo solo menù degustazione con le ec-

cellenze del giorno. Intanto speriamo di tornare presto in zona gialla, per sfruttare almeno i weekend, a Cesenatico. Per San Valentino, in ogni caso, ho già in mente un "delivery" speciale, in collaborazione con una Maison di Champagne».

Luca Manservigi

È ARRIVATA L'APP DEL RISTORANTE MOLINETTO!

A CASA O AL LAVORO, TU SCEGLI I PIATTI... E NOI TE LI PORTIAMO!

scarica **MOLINETTO RISTORANTE** gratuitamente da **GOOGLE PLAY** o da **APP STORE APPLE** semplicemente inquadrando con la fotocamera del tuo smartphone il **QR code** riportato qui a fianco

Nuova Tessilombarda
Alessandra

BIANCHERIA UOMO, DONNA, BAMBINO 0-16
BIANCHERIA PER LA CASA
MATERASSI SU ORDINAZIONE

Prodotti **MADE IN ITALY**

E CON I SALDI SCONTI dal 30% al 50% SU TUTTI GLI ARTICOLI INVERNALI

CONSEGNA A DOMICILIO

Via G. Rasponi 12/A - RAVENNA CENTRO
Tra P.zza Kennedy e P.zza Dell'Aquila
tel. **0544 1883563** - sandrina747@gmail.com

LA STARTUP

Il servizio on line di consegna a domicilio "made in Romagna" «Puntiamo sulla qualità»

Foodstation è arrivato anche a Ravenna. «I nostri "rider" usano l'auto e incassano tutti i 4,50 euro di costi di trasporto indicati nell'ordine»

Tra colossi come Deliveroo e Just Eat, è sbarcato da poche settimane a Ravenna anche Foodstation, servizio di *food delivery* "made in Romagna", che vuole differenziarsi rispetto alla concorrenza puntando tutto sulla qualità.

Ce lo conferma Luca Lo Iacono, fondatore di questa startup cesenate nata quattro anni fa, quando il delivery in Romagna praticamente non esisteva, fatta eccezione per i portapizze. «L'idea era quella di cominciare a promuovere questo servizio, differenziandoci già allora dai competitor attivi nelle grandi città e che basano tutto sui grandi numeri, per cercare di puntare sulla qualità».

«Il delivery – continua Lo Iacono – è spesso associato al cibo veloce ed economico, mentre la nostra idea è quella di promuovere anche le cene gourmet a domicilio, ponendo una grande attenzione al cliente ma anche al rapporto con ristoratori e rider».

Partiti con 5 ristoranti a Cesena, ora Foodstation può contare su una rete di quasi 200 locali in Romagna – da poco anche appunto a Ravenna città (al momento unico centro servito in provincia) – sei persone al lavoro in ufficio e una quarantina di rider. «Con loro c'è un rapporto diretto, li conosciamo tutti personalmente, se ci sono problemi se ne parla. E i nostri sono tutti in auto, per maggiore sicurezza ed evitare di farli lavorare in condizioni poco favorevoli. Anzi, c'è un rider che a

Cesena vuole usare il motorino, ma quando c'è maltempo lo rimuoviamo dal turno...». Trasparenza totale, anche per quanto riguarda i pagamenti dei ragazzi, quasi tutti studenti in cerca di un lavoretto, inquadrati come collaboratori occasionali. Anche perché variano proprio a seconda della loro disponibilità. «Noi preferiamo pagare i rider a consegna. Nell'ordine è esplicitato un costo di trasporto elevato rispetto alla concorrenza, di 4,50 euro, che vanno però tutti al rider. Se consideriamo una consegna ogni mezz'ora, parliamo di una tariffa oraria di 9 euro».

Il guadagno di Foodstation arriva tutto dalla percentuale sugli ordini, attorno al 25 per cento. «I ristoratori così non hanno costi fissi e il nostro compito è quello di promuovere i loro locali, per avvantaggiare anche noi stessi. Si crea una sinergia molto stretta. Cerchiamo di avere sempre un contatto diretto, con un numero dedicato o chat on line a cui rispondiamo in tempo reale».

A differenza di altre piattaforme, Foodstation non lavora con i fattorini dei locali. «Proprio per offrire un servizio di qualità – continua Lo Iacono – i nostri rider sono puntuali, gentili, efficienti. Allo stesso modo facciamo anche selezione tra i locali, possono aderire alla nostra rete solo quelli che lavorano bene, in particolare come modi e come tempi, a partire anche dal packaging, che gradiamo sia compostabile, per esempio».



Lo staff di Foodstation, pochi giorni fa, mentre festeggia i 4 anni della propria attività

La pandemia, inevitabilmente, ha favorito la crescita dell'azienda cesenate. «Da quando abbiamo avviato il servizio siamo stati in crescita più o meno costante. Certo, il lockdown ha impennato questa crescita: nel 2020 il nostro fatturato è praticamente raddoppiato. Ovviamente anche noi speriamo però di poter tornare presto alla normalità, a potersi godere una cena fuori al ristorante. Il lockdown crediamo abbia comunque "normalizzato" questa abitudine di farsi portare il cibo a casa, che crediamo ovviamente possa proseguire anche in futuro». (lu.ma.)

In provincia anche i colossi: da Deliveroo a Just Eat

La pandemia ha fatto dilagare il fenomeno delivery, che pure a Ravenna, anche se non come nelle grandi città, era comunque arrivato già prima del 2020. Sono diverse le piattaforme on line attive in provincia, contro cui si "batte" la piccola Foodstation, di cui parliamo nell'articolo principale di questa pagina. Si tratta di Deliveroo, Foodracers, Just Eat e Glovo. Il funzionamento è semplice, basta andare su una di queste piattaforme on line, digitare l'indirizzo dove si vuole ricevere il cibo, scegliere il ristorante tra quelli aderenti e compilare l'ordine, che si potrà pagare con carta di credito o anche in contanti all'arrivo.

A differenza di Foodstation, non tutte le piattaforme scelgono di avere rider "propri" ma è ormai prassi utilizzare anche i fattorini dei vari ristoranti. In questo caso cambia ovviamente la percentuale che la piattaforma trattiene sull'ordine, solitamente dal 10 al 30 per cento. Variano anche i compensi ai rider: in Italia secondo vari studi sarebbe di 7,50 euro lordi all'ora. Difficile stimare uno stipendio mensile: dipende del numero di ore e quindi anche dalla mole di lavoro che varia da città a città, oltre che dalla disponibilità degli stessi rider.

ORA BASTA, LASCIATE LAVORARE LE NOSTRE IMPRESE!

Come Associazioni al servizio delle imprese, riceviamo quotidianamente segnali di preoccupazione, esasperazione ed è sempre più diffusa la sensazione di essere di fronte ad un accanimento verso tutto il settore del terziario e dei servizi.

Nel rispetto delle misure di sicurezza varate, tutti i settori del commercio, dei pubblici esercizi, del turismo e dei servizi alla persona devono poter rimanere aperti!

FIRMA LA PETIZIONE



confesercentiravenna.it



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
PROVINCIA DI RAVENNA

confcommercioprovinciaravenna.it

LA TESTIMONIANZA

Con l'auto a metano distribuisce pasti ordinati via app: «In media si prendono 4 euro a consegna»

Un 33enne ha risposto agli annunci trovati su internet: «Una telefonata e mi hanno preso. Ogni settimana scelgo gli orari di disponibilità»

«Mi dispiace che si raffreddino i vostri panini mentre parliamo». Il rider non dimentica mai l'obiettivo che alla fine fa la differenza nel suo lavoro, nemmeno quando un giornalista gli chiede di trattenerci qualche minuto per avere la sua testimonianza. Alessandro, nome di fantasia, ci ha consegnato il pranzo in redazione nel giorno di chiusura del giornale che state sfogliando e ci ha raccontato cosa vuol dire fare il rider. Anche se nel suo caso sarebbe da chiamare driver, visto che viaggia in auto.

«Il lavoro mi piace. Non sono uno da otto ore in ufficio e facendo le consegne giro per la città. Adesso è il mio unico lavoro e lo faccio a pranzo e cena, l'ideale sarebbe come seconda occupazione». Il 33enne di Ravenna ha iniziato circa tre mesi fa quando ha trovato gli annunci di Foodracers e Deliveroo sul sito Subito.it. L'arruolamento è stato molto agile: «Ho inviato la mia domanda e sono stato richiamato. È bastata una telefonata che non è stata proprio un colloquio di lavoro classico: volevano capire un po' che persona sono, che disponibilità davo».

Da quella telefonata tutto il lavoro viaggia tramite app. Ogni settimana Alessandro comunica la propria disponibilità, alcune piattaforme sono organizzate per fasce orare e

altre per turni ma poco cambia: «Scelgo io quando lavorare. Quando sono operativo vedo gli ordini sul telefono e scelgo se farli io. Nessuno mi obbliga a fare consegne, la scelta è mia». Così come può anche capitare che nell'orario scelto dal rider non ci siano ordinazioni: «In questi casi Deliveroo riconosce comunque un minimo per la disponibilità data dal fattorino».

La zona coperta è di fatto solo la città di Ravenna. «Al massimo si arriva nelle frazioni della prima periferia come Madonna dell'Albero o Porto Fuori». Quando il cliente diventa abituale si va a occhi chiusi, per il resto c'è il navigatore: «Nessun problema a trovare strade». Quale mezzo usare è una libera scelta del lavoratore: «Io ho la macchina a metano e uso quella, si può usare anche il motorino. Ho visto qualcuno in giro con il monopattino ma non so come ci riesca. In ogni caso i costi sono del lavoratore».

Il rider viene pagato ogni consegna con una cifra che varia in base alla distanza chilometri fra ristorante e cliente: «In media si prendono circa 4 euro a consegna». Le mance? Poca cosa: «Uno o due euro, niente di più». Insomma lavorando a tempo pieno coprendo i turni di pranzo e cena si può arrivare a mettere insieme 7-800 euro al mese. (and.a.)



I SINDACATI

Cgil: «Nessuno si è mai rivolto a noi, fenomeno ridotto» Uil: «Molti ristoranti stanno assumendo fattorini propri»

I rappresentanti dei lavoratori studiano come intercettare eventuali situazioni di disagio

«Sono persone giovani che sanno come raggiungerci, non come i lavoratori stranieri dell'agricoltura»

Il fenomeno rider al servizio di app per le consegne di pasti a domicilio non ha ancora una consistenza particolarmente rilevante nel territorio ravennate. Questo emerge dall'osservatorio dei sindacati locali. La spiegazione, secondo l'opinione dei sindacalisti che abbiamo contattato, potrebbe stare nella dimensione delle città di provincia e nei suoi stili di vita: una scarsa abitudine a ordinare a casa e la disponibilità al ritiro da asporto non hanno fatto sviluppare il mercato e quindi la richiesta di manodopera in sella a bici e scooter.

«Quello che stiamo vedendo – spiega Andrea Albicini della Uil – è un aumento di assunzioni dirette da parte dei pubblici esercizi della ristorazione: invece di appoggiarsi a servizi esterni che forniscono i rider, stanno aggiungendo personale per questo compito». In un periodo in cui il servizio a domicilio è stato l'unica attività per molti, la scelta di diversi imprenditori è stata quella di avere il proprio fattorino: «Nella maggior parte dei casi parliamo di part-time con contratti atipici per meno di 50 ore settimanali soprattutto concentrate nelle serate del weekend. In media lavorano per 6-7 euro netti all'ora». In questi scenari vengono applicati di solito i contratti dei pubblici esercizi sottoscritti da Confcommercio e Confesercenti. «In alcuni casi è la ditta che mette a disposizione il mezzo oppure sono previsti rimborsi chilometrici per chi usa il proprio motorino».

Albicini ha avuto modo di incontrare 5-6 lavoratori di questa categoria, solo un paio erano al servizio delle note app: «Non ci sono molti



occupati e quindi è difficile che si formi un fronte comune per rivolgersi ai sindacati».

Anche Ada Assirelli della Cgil descrive uno scenario simile a quello delineato dal collega: «Nessuno si è mai rivolto a noi. Penso che sia legato alla scarsa consistenza del fenomeno nel nostro territorio così per quei pochi che lo fanno si tratta davvero di un secondo lavoro per arrotondare e le distorsioni del settore si avvertono meno».

Insomma Ravenna non è Bologna o Palermo dove i sindacati sono arrivati fino ai tribunali del lavoro con sentenze a favore dei rider. La sindacalista è convinta che si tratti di poca consistenza del fenomeno anche per via del profilo

del lavoratore: «Parliamo soprattutto di giovani che sanno informarsi e come entrare in contatto con i sindacati attraverso vari canali, non si tratta dell'immigrato che lavora nei campi in condizioni di semi schiavitù e quelli se non li raggiunge il sindacato non arriveranno mai ai nostri uffici». È la vecchia storia di Maometto e della montagna, che secondo Assirelli bisognerebbe sperimentare anche con i rider: «Si potrebbe tentare di uscire la sera e passare dai ristoranti che hanno il servizio per lasciare materiale informativo a chi fa le consegne. In modo che abbiamo un contatto in più nel caso vogliamo rivolgerci per assistenza».

Andrea Alberizia

IMPRESE

Continua la petizione di bar e ristoranti per riaprire

Di solo delivery non si campa per un ristorante. La dimostrazione viene dal fervore con cui le associazioni di categoria stanno promuovendo tra i pubblici esercizi l'adesione alla petizione on-line "Ora basta, lasciate lavorare le nostre imprese!", lanciata in modo unitario da Confesercenti e Confcommercio della provincia di Ravenna sul sito Formoduli.com per convincere le Istituzioni a rivedere le regole che limitano l'attività di bar e ristoranti. La Fiepet invita gli associati delle due associazioni (per chi lo vorrà) ad appendere gli striscioni alle proprie attività per dare un forte segnale di unione pacifico e chiedere maggiori tutele e misure più coerenti per fronteggiare il drammatico periodo.

Il presidente del sindacato pubblici esercizi del comune di Cervia, Alessandro Fanelli, ha dichiarato: «Il settore ha bisogno di agevolazioni fiscali, diminuzione di imposte e di una parificazione tributaria e fiscale con imprese che svolgono attività analoghe. In tutto il territorio regionale sono stati emanati i bandi per gli esercizi che potranno così richiedere i ristori regionali. Ma questo non è sufficiente. È necessario dare un segnale forte».

Un anno di buona informazione per tutti



Tutta la provincia di Ravenna in 46 titoli

COVID

Completata la somministrazione della prima dose di vaccino a 4mila persone nelle case di riposo

In totale in regione in 23mila hanno completato la vaccinazione
E i farmacisti comunali si attaccano la spilletta dopo la puntura

Completata la somministrazione della prima dose del vaccino anti-Covid nelle Cra e strutture per anziani sul territorio. Si tratta di quasi 2.400 ospiti e 1.600 operatori in provincia. Dal 23 gennaio è iniziata la somministrazione della seconda dose. Restano ancora escluse le strutture che hanno avuto focolai: 1.080 persone.

Il sindaco di Ravenna e presidente della Provincia, Michele de Pascale, ringrazia tutti gli operatori dell'Ausl Romagna impegnati nella campagna vaccinale: «Dopo i medici e i sanitari, mettere in sicurezza le persone anziane e più fragili colpite duramente dal virus è una priorità assoluta. Prima bisogna difendere la parte più debole della popolazione e procedere il prima possibile con tutti gli altri anziani che si trovano fuori dalle strutture, poi vaccinarci e proteggerci tutti, quando sarà il nostro turno».

Nella settimana dal 25 al 31 gennaio è previsto l'arrivo in regione di 54.990 nuove dosi del farmaco Pfizer-BioNtech, consegnate direttamente nei punti di raccolta indicati dalle aziende sanitarie: 4.680 a Ravenna. Alle 14 del 27 gennaio in Emilia-Romagna sono state somministrate complessivamente 148.900 dosi di cui 23.675 sono seconde dosi, e cioè le persone che hanno completato il ciclo vaccinale.

Di fronte alle recenti riduzioni decise unilateralmente da Pfizer e in attesa che la fornitura di dosi torni a pieno regime, restano sospese le nuove prenotazioni, proprio per assicurare i richiami a tutti e completare così la profilassi con la seconda inoculazione.



Per rimarcare l'importanza della vaccinazione, e per comunicare il sostegno dei propri farmacisti alla campagna vaccinale contro il Covid 19, Ravenna Farmacie ha predisposto nei giorni scorsi una particolare spilletta – con la scritta "Io mi sono vaccinato" – che verrà apposta sul camice dai farmacisti che hanno già effettuato la vaccinazione (vedi foto). Al 27 gennaio sono circa ottanta i dipendenti di Ravenna Farmacie già vaccinati.

LA CLASSIFICA In Emilia-Romagna sanità al top

Emilia-Romagna in testa, tra le Regioni italiane, per efficienza del sistema sanitario, seguita da Trentino-Alto Adige e Veneto.

A stabilirlo è l'IPS 2020, l'Indice di Performance Sanitaria, realizzato per il quarto anno consecutivo dall'Istituto Demoskopika sulla base di otto indicatori: soddisfazione per i servizi sanitari, mobilità attiva, mobilità passiva, risultato d'esercizio, disagio economico delle famiglie, spese legali per liti da contenzioso e da sentenze sfavorevoli, democrazia sanitaria e speranza di vita.

Per quanto riguarda la mobilità sanitaria, in numeri assoluti l'Emilia-Romagna è al secondo posto tra le regioni che attraggono più pazienti non residenti (109mila ricoveri extraregionali), dopo la Lombardia. E sulla mobilità "passiva", con il 6,4%, registra uno tra i rapporti minori di ricoveri fuori regione dei residenti sul totale ricoveri.

Una telefonata per attivare l'allerta di Immuni

Dall'1 febbraio basterà comunicare un codice ricevuto con l'eventuale tampone positivo al numero verde 800.912491 per far partire subito la segnalazione tramite l'app Immuni.

LO STUDIO

Ravenna 89esima città in Europa per mortalità da polveri sottili

Secondo un istituto spagnolo evitabili 108 morti all'anno

Ravenna è tra le prime cento città in Europa per tasso di mortalità dovuta alle polveri sottili, il Pm 2.5. La città bizantina si trova per l'esattezza all'89esimo posto. Che se si considera solo le città italiane diventa 36esimo. Lo rende noto uno studio pubblicato su "The Lancet Planetary Health", quotata rivista scientifica, condotto dai ricercatori dell'Institute for Global Health di Barcellona coadiuvati da altri istituti in Europa e negli Usa. Secondo lo studio a Ravenna potrebbero essere evitati 108 decessi all'anno se fossero rispettati gli standard fissati dall'Oms, l'Organizzazione mondiale della Sanità. Decessi che salirebbero a 177 nel migliore scenario immaginabile con la concentrazione più bassa di polveri sottili inquinanti. Al primo posto della classifica c'è Brescia, davanti a Bergamo. La prima città emiliano-romagnola in classifica è Piacenza alla posizione numero 25.



LA LETTERA

NEGLI ANNI '80 ERAVAMO TANTI A LOTTARE CONTRO LA DROGA

Le parole di un ex parroco dopo gli articoli del primo piano dell'ultimo numero

Riceviamo e pubblichiamo una lettera di Guido D'Altri, ex sacerdote e fondatore della comunità San Paolo a Ravenna.

Gentile Direttore, ho letto su R&D del 21 gennaio l'articolo di Luca Manservigi "Quante overdose: venne a parlare in piazza anche Berlinguer. Muccioli? diceva di trattare i drogati come cani". Da quello che ho capito l'obiettivo dell'articolo era quello di raccontare la storia della droga negli anni settanta e ottanta a Ravenna. A mio parere l'articolo non contestualizza a sufficienza i pochi episodi che riporta. Nell'articolo si dice che in quegli anni "La prima cosa che notavi sui giornali dell'epoca era la cronaca, l'elenco dei morti e dei sequestri". Io sono convinto che la realtà era molto più complessa e variegata. [...] Dopo il 1976, quando la Comunità cristiana San Paolo nel quartiere Stadio ha dato inizio alla Comunità agricola "La Casa", una struttura residenziale per tossicodipendenti che ha operato per dieci anni, si è parlato molto di quella esperienza. Nel mio archivio personale conservo ancora oggi i molti articoli della stampa locale.

[...] Nell'articolo si dice pure che "Veniva anche Berlinguer a parlare in piazza contro la droga". Io c'ero. Oltre la denuncia che Berlinguer fece dell'enorme mercato dell'eroina, diede anche e soprattutto indicazioni per superare le difficoltà che gli Enti Pubblici avevano ad affrontare quel problema. Andrebbe, quindi indagato (e questo è un problema che non può



essere evitato) perché sia il Pci che Psi in seguito interpretarono quel messaggio nel senso di fare convenzioni con le comunità private e finanziarle in modo cospicuo, ritenendo i servizi delle Usi inadeguati. Sottolineo questo passaggio proprio perché in quel tempo si discusse molto del rapporto Pubblico - Privato e, come ex operatore di una iniziativa di volontariato sociale, avvertivo la necessità di un forte coordinamento tra Pubblico e Privato nell'affrontare i gravi problemi che poneva la tossicodipendenza.

L'articolo dice ancora: "Era il periodo in cui anche l'allora vescovo Tonini cercò di creare una comunità a Ravenna da affidare al Ceis". Anche qui mi preme porre alla sua attenzione i problemi più che la cronaca. Il vescovo Tonini fece una scelta molto precisa: passare, cioè, una iniziativa privata come era la Comunità agricola "La Casa" ad un Ente cattolico nazionale come il Centro Italiano di solidarietà (come suggeriva allora la Conferenza episcopale). Ma la scelta di Tonini non è forse un ulteriore segno della volontà di voltare pagina, rispetto alle iniziative del suo predecessore Mons. Baldassarri deposto dal Vaticano nel 1976? Si è scelta una via che ha dato anch'essa i suoi risultati ma molto più istituzionalizzata (con ricche convezioni e protezioni), che alcuni pensavano desse maggiori garanzie anche politiche.

Gentile Direttore, gli anni settanta e ottanta sono stati molto complessi non solo per l'esplosione dell'uso delle sostanze stupefacenti. Noi ci siamo stati dentro, vivendone tutti i punti nodali. Forse abbiamo commesso errori, ma facendo qualcosa con molta fatica e soprattutto con pochissime risorse e senza convenzioni che sono venute in seguito.

Egregio signor D'Altri, apprezziamo le sue riflessioni da chi era "sul campo" in quegli anni. Ci preme solo precisare che si tratta di un articolo che aveva raccolto le testimonianze di un cronista de "L'Unità" che seguiva la cronaca cittadina, quindi a sua volta un testimone diretto dei tempi.

UNIVERSITÀ E IMPRESE

«L'Europa post-pandemia va progettata mentre la crisi è ancora in corso»

Il professor Marchi è il curatore scientifico di quattro webinar promossi dal dipartimento di Beni Culturali con Fondazione Flaminia: «La classe media ha bisogno del Recovery Fund»

«La pandemia sta mostrando il ruolo fondamentale di entità sovranazionali come l'Unione Europea che diventano uno spazio intermedio decisivo tra due estremi, da una parte la propria comunità in una dimensione quasi di quartiere e dall'altra la necessaria globalizzazione internazionale. Parlare di Europa ora ci sembra quanto mai opportuno». Michele Marchi è il coordinatore del corso di laurea triennale in "Società e culture del Mediterraneo" al dipartimento di Beni culturali di Ravenna (vedi box in basso). Il docente di Storia contemporanea al campus di Ravenna dell'Università di Bologna – dove insegna tra le altre materie Storia dell'integrazione europea e Storia del Mediterraneo moderno e contemporaneo – è anche il curatore scientifico di un ciclo di incontri intitolato "Europa, cultura, innovazione": quattro webinar, ogni mercoledì di febbraio alle 17.30 su Zoom, in cui docenti e professionisti offriranno spunti di riflessione su diversi ambiti (vedi calendario a lato). «La Storia insegna che l'uscita da ogni crisi è sempre stata progettata mentre la stessa crisi era ancora in corso – dice Marchi –. E così proviamo a fare anche noi, dando il nostro contributo».

Il primo incontro mette sul tavolo il tema Erasmus, il noto programma che consente esperienze di studio universitario in altri Stati dell'Ue. Il Regno Unito non ne farà più parte:



Il professore Michele Marchi

«Brexit avrà un impatto forte sulla mobilità studentesca. La reale portata del trauma si vedrà solo negli anni a venire e sarà peggiore di quanto ipotizzato: Brexit è esplosa nelle mani della classe dirigente britannica che adesso è molto preoccupata». Marchi prova a leggere quelle che potrebbero essere le intenzioni dell'amministrazione Johnson: «La scommessa è di sostituire gli studenti europei con studenti extra Ue, dietro c'è lo slogan del ritorno alla "global Britannia" con l'ambizione di avere migliaia di studenti asiatici».

Nel modo in cui verranno affrontati i temi in discussione nei quattro webinar c'è anche una convinzione di natura storica: «La pandemia come acceleratore, e allo stesso tempo acme, di un mutamento, di una crisi di lungo periodo. Possiamo individuare negli anni '70 i primi cenni di un cambiamento del Vecchio Conti-

nente. La crisi ha messo in moto energie positive e negative che hanno influito su elementi economici e politici che oggi sembrano giunti ad un punto di non ritorno».

Quello su cui Marchi ha pochi dubbi, quando si parla di quali abitudini nate in tempi di pandemia resteranno anche dopo, è il mutamento della mobilità delle persone: «Possiamo chiamarlo smart working o lavoro agile, ma il concetto non cambia: abbiamo visto che possiamo ridurre gli spostamenti superflui». Ma non è un mondo solo via streaming quello che auspica il professore: «Facciamo attenzione a non uccidere la dimensione sociale connessa alle possibilità di incontro, che resta un aspetto fondamentale per la circolazione di idee e sviluppo. Non penso che una videocall possa essere il surrogato di un incontro magari a margine di un momento ufficiale: anche se informale può avere una funzione».

La necessità del distanziamento ha costretto a implementare gli strumenti di collegamento da remoto e ci siamo accorti che da un salotto di Ravenna si può lavorare per un'azienda di Milano. Sarà la riscossa della provincia che può offrire migliore qualità della vita senza rinunciare a opportunità professionali? «Potremmo assistere a una formazione di macroaree metropolitane fatte di piccole realtà attorno a un fulcro. Ma ci sono due grandi condizioni necessarie: collegamenti efficienti, sia digitali che fisici. Devo avere una connessione stabile e una facilità di spostarmi con tempi accettabili quando necessario».

Se da un lato il docente si augura che non tutti i meeting finiscano online, allo stesso tempo si augura che non tutta l'esperienza della didattica a distanza venga cancellata: «La modalità mista messa in campo in tempi rapidissimi dall'ateneo bolognese ha anche degli aspetti positivi. Può agevolare la partecipazione degli studenti lavoratori, diminuisce le differenze economiche e sociali permettendo anche ai meno abbienti di non doversi spostare». La maggiore diffusione della Dad potrebbe anche innescare un meccanismo di miglioramento della qualità dell'offerta non solo strettamente formativa: «I campus della Romagna potrebbero anche trarne beneficio, puntando sulla competitività e la specializzazione dei loro corsi, come ad esempio stiamo tentando a Ravenna con "Società e culture del Mediterraneo" e come accaduto con grande successo per la laurea magistrale in "International Cooperation on Human Rights", punta di diamante dell'offerta formativa del campus ravennate. La piccola dimensione, l'ottimo rapporto tra numero degli iscritti e dei docenti, la comodità degli spostamenti cittadini, la vicinanza tra aule e biblioteche possono costituire importanti privilegi per gli studenti che scelgono un campus come quello ravennate».

Tra i temi che verranno toccati dal seminario ci sarà anche il turismo, quanto mai cruciale per un



Il primo ministro inglese Boris Johnson (foto da Facebook). Brexit sarà il tema del primo webinar: cosa succederà alla mobilità studentesca?

territorio come quello di Ravenna. «Ospiteremo esperti per riflettere. Dal mio punto di vista credo che il settore potrebbe maggiormente "politicizzarsi": rivendicando di più e a ragione il proprio ruolo di industria culturale».

Un ciclo di incontri che vuole immaginare l'Europa post-pandemica non può fare a meno di affrontare la questione cruciale in questo campo: il Recovery Fund. «La crisi da pandemia ha ulteriormente evidenziato la drammatica situazione delle classi medie, non solo italiane ma europee. Stiamo assistendo a una chiusura della forbice fra classi più ricche e classi più povere con la riduzione della classe media che scivola verso il basso. Rischiamo che figli e nipoti della generazione attuale abbiano minori possibilità economico-sociali dei loro genitori e dei loro nonni. Proprio su questo fronte vuole agire il piano Next Generation Eu». Non ha dubbi il professore: «Se si interpreta il Recovery Plan per distribuire sussidi a pioggia e dare ristori ci ritroveremo nel 2027 con un Paese messo ben peggio che prima della pandemia. Diverso è se si fa debito ma si sono dati strumenti di formazione alle nuove generazioni per trovare nuovi rilanci».

IL CORSO DI LAUREA Una triennale che mette il Mediterraneo al centro

Sono trenta le matricole iscritte a "Società e culture del Mediterraneo: istituzioni, sicurezza e ambiente", il nuovo corso di laurea del dipartimento di Beni culturali al campus di Ravenna partito lo scorso settembre. Una triennale in storia, soprattutto contemporanea, con approccio multidisciplinare. Le lezioni in modalità mista (in presenza e a distanza) si tengono a Palazzo Verdi in via Pasolini. Il professore Michele Marchi è il coordinatore: «L'obiettivo è aumentare gli iscritti ogni anno, puntiamo a 45 il prossimo anno e 60 quello successivo». Informazioni sul corso al link <https://corsi.unibo.it/laurea/CultureMediterraneo>. Il 2-3 marzo orientamento online: <https://eventi.unibo.it/giornateorientamento>.

Il calendario: si parte il 3 febbraio con Brexit Posti limitati con iscrizione gratuita

"Europa, Cultura e Innovazione" è un ciclo di quattro webinar online con docenti, esperti e professionisti per comprendere i cambiamenti di oggi e costruire il futuro di domani. Il progetto è realizzato da Laboratorio Aperto Ravenna, Comune di Ravenna, European Training Network (Etn), centro per l'innovazione di Fondazione Flaminia (Cifla), Dipartimento di Beni Culturali del campus di Ravenna dell'Università di Bologna, fondazione Giacomo Brodolini. Gli incontri si terranno ogni mercoledì di febbraio alle 17.30 per una durata di circa un'ora sulla piattaforma Zoom. La partecipazione è gratuita ma con posti limitati e per questo si invita a registrarsi al link <https://laboratorioaperto-ravenna.it/europa-cultura-innovazione/>. I moderatori saranno Elisa Bonaccorso (Fondazione Flaminia) e Michele Marchi (Dipartimento di Beni culturali).

3 febbraio alle 17.30
Il trauma Brexit e la mobilità europea: Erasmus ma non solo.

Qual è stato l'impatto del programma Erasmus nell'economie nazionali, che cosa succederà con Brexit quali possibili scenari caratterizzeranno il futuro dei giovani europei. Intervengono: Gianfranco Baldini (Università di Bologna), Marco Brunazzo (Università di Trento), Maria Antonietta Parrella (Etn), Alessandro Donati (Youth worker)

10 febbraio alle 17.30
Nell'Economia della conoscenza quale ruolo per Ambiente, Cultura e Turismo.

Intervengono: Mario Neve (Dipartimento di Beni Culturali, Università di Bologna), Alessia Mariotti (Dipartimento di Scienze Per la Qualità della Vita, Università di Bologna). Luciano Donato Marino (fondatore Etn), Carol Galuzzi (Tueke), Massimiliano Venturelli (Save Italian Beauty s.r.l)

17 febbraio alle 17.30
Mondo del lavoro e Covid19: come evitare la tragica "terza ondata".

Intervengono: Roberto Rizza (Università di Bologna), Barbara de Micheli (esperta di gender equality), Lisa Dradi, Franco di Bello, Sara D'Attore (Art-Er).

24 febbraio alle 17.30
Europa 2021-2027: il Recovery Fund per scongiurare la drammatica crisi della classe media.

Intervengono: Piera Magnatti (Nomisma, Invitalia, Lepida), Stefano Zamagni (Università di Bologna).

L'INTERVISTA

L'autore di serie tv scelto da Netflix per *Fedeltà* «Il mio lavoro? A metà tra cineasta e scrittore»

Il ravennate Alessandro Fabbri al lavoro sull'adattamento del romanzo di Missiroli. Le riprese sono appena iniziate
«Quando vedremo recitare con la mascherina? Non riesco ancora a creare qualcosa ambientato in epoca Covid»

di Luca Manservigi

Sono partite in questi giorni le riprese di *Fedeltà*, la nuova serie originale italiana di Netflix tratta dall'omonimo romanzo del riminese Marco Missiroli. La serie - prodotta da BiBi Film e in arrivo entro la fine del 2021 - è stata scritta dal ravennate Alessandro Fabbri (con Elisa Amoruso e Laura Colella), sceneggiatore di fama con già una vasta esperienza di scrittura per il cinema e la tv, dal Nastro d'argento per *Il ragazzo invisibile* di Salvatores fino al successo della trilogia 1992-1993-1994 su Sky e al premio Flaiano nel 2020 per la serie *Il processo*.

Lo abbiamo raggiunto per una chiacchierata telefonica sul mondo delle serie tv, sempre più protagonista delle visioni casalinghe con la sempre più rapida diffusione delle piattaforme in streaming e la concomitante chiusura forzata dei cinema.

Alessandro, com'è nato il progetto *Fedeltà*?

«Sono stato ingaggiato dalla produzione Bibi Film e da Netflix con il compito di scrivere l'adattamento del romanzo di Missiroli, che tra l'altro non avevo ancora letto. È stato divertente, anche perché ho affrontato la lettura e il lavoro sul tema della fedeltà insieme a quella che stava per diventare mia moglie (Laura Colella, ndr). E il romanzo ci è piaciuto proprio per il tema, in grado di parlare davvero a tutti: è uno spunto per interrogarsi su che cosa sia davvero la fedeltà».



E la serie sarà "fedele" al romanzo?

«Lo sarà nel nocciolo, nel cercare di capire quanto essere fedeli con se stessi possa per esempio essere compatibile con la fedeltà di coppia. C'è stato molto da ragionare, per cambiare il linguaggio, entrare nella psicologia dei personaggi, tradurre i loro pensieri in parole gesti e azioni. Ma non posso anticipare nient'altro».

Sei partito come scrittore, poi hai lavorato a sceneggiature per cinema e tv e con 1992 sei stato probabilmente uno dei primi showrunner d'Italia. Cosa rispondi a chi ti chiede che lavoro fai?

«Il termine più corretto e ampio è sceneggiatore, che è una parola che racchiude più mansioni. Dopo l'arrivo di piattaforme come Netflix e Amazon è stata data un'impronta più hollywoodiana alla scrittura, che ha assunto un ruolo centrale. Adesso il mio ruolo è quello di headwriter, "capo scrittura". Per *Fedeltà*, per esempio, è previsto che io debba seguire la serie anche durante le riprese, se non tutti i giorni, comunque con un dialogo continuo sia con Netflix che con la produzione, che con i registi. Si tratta di una sorta di coronamento di un progetto legato alla scrittura che in Italia fino a pochi anni fa non esisteva. Diciamo che ora possiamo definirici come una via di mezzo tra cineasti e scrittori...».

Non più quindi i classici sceneggiatori alla Boris, che stavano alla larga dal set e non si facevano trovare dal regista...

«Beh, diciamo che anch'io quando posso prendo il computer e me ne vado a scrivere fuori, in giro, magari in un bel posto (ride, ndr). In epoca di smart working, poi è ancora più facile...»

Quanto cambia il lavoro tra scrivere un romanzo e una serie tv?

«L'ispirazione è sempre la stessa, poi però il lavoro si biforca grandemente. Nel romanzo ti prendi il tuo tempo, gestisci il testo con grande elasticità e l'editore lo aspetta già completato, senza intervenire. Nella serie tv tutto è cadenzato invece dai ritmi produttivi, con documenti e scritti che vanno raffinati nel tempo. Inizialmente si scrive la storia di tutti gli episodi e il percorso dei personaggi, poi parte un calendario serrato per scrivere i copioni, con stesure in corso d'opera. Una cosa a metà tra esigenze artistiche e industriali. E durante lo sviluppo si parla molto spesso con i produttori, i registi, ci possono essere modifiche in corsa...».

Sembra anche molto stressante...

«È stressante, sì, ma lo stress passa in secondo piano con il requisito base, la fiducia. Se c'è, spesso diventa invece un lavoro esaltante. Anche perché sei consapevole di essere al centro di un progetto su cui vengono investiti anche molti soldi e ogni cosa che scrivi avrà un impatto».

In questo periodo di sale chiuse, puoi definirti un lavoratore privilegiato del mondo della cultura. Come la stai vivendo?

«Tutto il sistema audio-visivo ha subito una bella botta, ma in effetti sì, con lo streaming casalingo si è capito abbastanza in fretta che il modo per tenerlo vivo era proprio pun-

TAKE AWAY E CONSEGNA A DOMICILIO



CA' DI CLAUDIO

RISTORANTE / PIZZERIA

GRAN MENÙ GENNAIO - ASPORTO

Menù di pesce

ANTIPASTO

Insalata di mare

PRIMO

Risotto alla marinara

SECONDO

Fritto di pesce + verdure

DOLCE

Della casa

vino
e bevande
esclusi

25 €

Menù di carne

ANTIPASTO

Involtini di speck e provolone

PRIMO

Cappelletti al ragù

SECONDO

Grigliata di carne mista

DOLCE

Della casa

vino
e bevande
esclusi

20 €

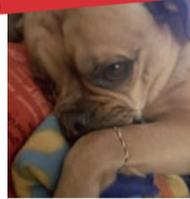
ANCHE SERVIZIO ALLA CARTA

0544.520719

chiama subito o vai su per scoprire il nostro menù

TUTTI I GIORNI
pranzo e cena anche
sabato e domenica

FIDO IN AFFIDO



GIOIA

Gioia è una fantastica mix Carlino e Boxer di sette anni (classe 2014). Un concentrato di affettuosità, allegria e dolcezza a cui è difficile resistere! Non va d'accordo coi gatti e con le altre cagnoline, ma è adorabile con gli umani. Abituata in casa e alla convivenza con bambini. Si richiede se possibile un contributo per la sua sterilizzazione. Per conoscerla: 335 771 3645

ADOTTAMICI



GATTINI

La mamma umana di questi tre gattini è mancata e ora vivono soli, il cibo è assicurato ma è la vita familiare che a loro manca! Si chiamano Timmy, Lilly (nati nel 2017) e Taffy (classe 2018). Un'adozione speciale di gruppo sarebbe davvero un sogno... Saranno prese in considerazione comunque anche adozioni singole. Per conoscerli: 339 8952135

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 - 19.30

DAL 28 AL 31 GENNAIO

SAN DOMENICO viale L.B. Alberti 61
tel. 0544 401550;

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

CLASSE via Classense 72b
(Classe) - tel. 0544 527410.

DALL'1 AL 7 FEBBRAIO

DELL'AQUILA piazza XX Settembre 1
tel. 0544 30173;

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

SAN ZACCARIA via Dismano 587/a
(San Zaccaria) - tel. 0544 554006.

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

servizio diurno 8 - 22.30

servizio notturno a chiamata 22.30 - 8

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

+ Per info www.farmacieravenna.com



Alessandro Fabbri (a sinistra) con Stefano Accorsi e Miriam Leone durante la premiere di *1994*, ultima parte della trilogia Sky scritta insieme a Ludovica Rampoldi e Stefano Sardo

tare su noi sceneggiatori. L'unico "settore", forse, in grado di far procedere i lavori in questo periodo di pandemia...»

E quanto la pandemia sta influenzando anche sulle riprese? Penso a dettagli come quelli legati alla possibilità di utilizzare le comparse...

«Sul set ci sono controlli rigorosissimi per tutti, ma si è trovato un modello di lavoro che permette di andare avanti nel lavoro, non ho saputo di veri e propri intoppi in questo senso. Certo, alcune decisioni devono essere più ragionate e c'è un grosso sforzo organizzativo a carico dei produttori in particolare che prima non c'era».

Perché ancora non vediamo film o serie tv con attori che indossano le mascherine? Ci stai pensando?

«Per quanto mi riguarda non riesco ancora a creare qualcosa ambientato in epoca Covid, ma sono sicuro che esistono sia progetti che serie tv che racconteranno questo periodo. Certe cose comunque non me le voglio dimenticare, tipo le code fuori dai supermercati del primo lockdown, quando si aveva quasi paura che finissero le scorte, come in un film di fantascienza di serie B. In futuro probabilmente ci scriverò qualcosa, ma al momento no, non l'ho ancora metabolizzato. Sperando che resti solo un periodo isolato».

Da scrittore di serie tv, quali serie tv ti hanno cambiato la vita? E quali consigli tra le più recenti?

«I due pilastri secondo me restano *Mad Men* e *Breaking Bad*. Sottolineando poi come anche *Better Call Saul*, nata da un personaggio minore di *Breaking Bad*, sia arrivata a quei livelli. Poi, andando su visioni più recenti mi è piaciuto molto *Succession*, su Sky, scritta benissimo, molto divertente. Segno poi *Mindhunter* e mi piace tanto anche *The Crown*».

E una serie tv che ti ha invece deluso? Che avresti scritto totalmente diversa?

«Mi viene in mente la recentissima *The Undoing*. Mi ha illuso. Mi stava piacendo molto, ma il finale ha rovinato un po' tutto, non mi ha convinto per niente, ma ora non voglio fare spoiler...».

Spesso nelle serie con più stagioni gli sceneggiatori sembra stiano quasi improvvisando, legati magari a logiche non solo artistiche. Succede?

«Diciamo che capire quali personaggi o storie stanno avendo più interesse tra il pubblico può far cambiare il lavoro in corsa. È capitato anche a noi in *1994* in qualche modo, quando abbiamo deciso di sovvertire regole che noi stessi avevamo fissato nelle due stagioni precedenti».

Quindi le aspettative del pubblico hanno un peso...

«Credo che devi essere sempre consapevole del target a cui ti stai rivolgendo. Ci vuole sempre comunque la giusta misura, nel seguire il riscontro immediato. Sarebbe bello anche in Italia riuscire a fare serie che riescano ad andare avanti stagione dopo stagione. E considerando i passi in avanti fatti finora credo che ci potremo arrivare. Ora si ragiona già a livello globale. Penso a *Fedeltà*, per esempio, che uscirà in contemporanea in 190 paesi del mondo. O a *Il processo* (serie creata da Fabbri nel 2019, ndr) che è andato benissimo in Sudamerica, tra i mercati più fiorenti per Netflix».

Le serie tv sono anche sempre più inflazionate. Come vedi il loro futuro?

«Penso che si sarà sempre più liberi di sperimentare forme diverse, ora che per la maggior parte sono di fatto saltati i normali palinsesti televisivi. Vedremo, la mia è una previsione al buio».

Ormai vivi da anni a Roma, che rapporto hai con la "tua" Ravenna?

«Peccato non essere riusciti a diventare capitale europea della cultura nel 2019 (progetto a cui lo stesso Fabbri era stato coinvolto in fase di ideazione, ndr). Il legame è più forte che mai, ho ancora casa a Ravenna. E starci lontano ti fa apprezzare ancora di più la città».

«Le serie che mi hanno cambiato la vita? *Mad Men* e *Breaking Bad*. Avrei invece scritto diversamente il finale di *The Undoing*»

FARMACIE COMUNALI

INFORMAZIONE SANITARIA

Screening Covid 19: come fare i tamponi rapidi nasali

A chi, e perché, conviene sottoporsi all'esame secondo le dottoresse Beqo e Cicognani di Ravenna Farmacie

Dopo i test sierologici, lo scorso 21 dicembre sono arrivati i tamponi rapidi nasali in farmacia, nell'ambito della seconda, massiccia campagna di screening per contrastare la diffusione del Covid-19, voluta dalla Regione Emilia Romagna. L'indagine epidemiologica che proseguirà fino al prossimo 30 giugno, termine che potrebbe essere prorogato, riguarda oltre 2 milioni di cittadini, dai bambini agli adulti. A parlarne sono le dottoresse Florjalda Beqo e Carlotta Cicognani di Ravenna Farmacie.

Florjalda Beqo, quali sono le principali caratteristiche di questo nuovo screening?

«Come quella precedente, è gratuito e su base volontaria, voluto per rafforzare la lotta al Coronavirus. L'obiettivo è infatti quello di identificare gli asintomatici per impedire eventuali focolai, a partire dagli ambiti scolastici e familiari. Può essere effettuato dagli aventi diritto una volta al mese».

Chi sono i destinatari?

«L'invito a partecipare è rivolto a tutti gli scolari e gli studenti da 0 a 18 anni e i maggiorenni che frequentano la scuola secondaria superiore, con i loro genitori, fratelli e sorelle e altri familiari conviventi, nonché i nonni non conviventi; gli studenti universitari che hanno il medico generale in Emilia Romagna e quelli che, benché qui assistiti, frequentano università fuori regione. E

ancora il personale dei servizi educativi 0-3 anni e quello scolastico di ogni ordine e grado, compresi gli enti di formazione che erogano i Percorsi di istruzione e formazione professionale e gli studenti che li frequentano. Sono inclusi, infine, anche i farmacisti che fanno parte del progetto e le persone disabili con i familiari conviventi».

Carlotta Cicognani, il test si effettua nelle farmacie. Qual è il primo passo?

«Recarsi fisicamente sul posto per ricevere dal farmacista i moduli da compilare con proprio recapito telefonico e codice fiscale, firmare e consegnare il giorno fissato per il tampone».

Il giorno del tampone, si inizia con...

«La misurazione della temperatura corporea che non deve essere superiore ai 37,5 gradi. Il test, infatti, è rivolto unicamente a persone prive di sintomi. Questo significa che non può essere effettuato se, negli ultimi 10 giorni, si sono avuti contatti stretti con persone affette da Covid-19, febbre o sintomatologia respiratoria. Per i cittadini che si trovano in queste condizioni, sono infatti attivi altri percorsi».

Il farmacista fornisce le opportune indicazioni per effettuare il tampone rapido nasale in autonomia. Può ricordarle?

«Il tampone è da inserire in entrambe le narici fino alla tacca di

riferimento, che è di circa 2,5 centimetri. Una volta all'interno delle cavità nasali, deve essere fatto roteare 4/5 volte e poi estratto».

In quanto tempo si ottiene il risultato e cosa succede dopo l'esito?

«In appena 15 minuti, si saprà l'esito che sarà sia comunicato a voce, sia caricato sul Fascicolo sanitario elettronico e trasmesso al medico di base. In caso di positività, l'Ausl ricontatterà telefonicamente la persona per eseguire un secondo test a carico del Sistema sanitario nazionale, per confermare o meno l'esito».

a cura di Roberta Bezzi



ARTE**Un volume sulla bottega di Angela e Giuseppe Maestri, in attesa della mostra a Palazzo Rasponi**

È stato pubblicato in questi giorni *Una storia ravennate. 1965 -2005. La "Bottega d'Arte" di Angela e Giuseppe Maestri*, volume idealmente correlato ad una mostra che si sarebbe dovuta inaugurare lo scorso dicembre 2020 a Palazzo Rasponi dalle Teste, promossa dal Comune di Ravenna e che verrà aperta al pubblico non appena le condizioni sanitarie lo consentiranno. La pubblicazione racconta la vicenda della celebre bottega artigiana ravennate (nella foto, una conversazione serale), che grazie ad un'idea luminosa di Alberto Martini, nel 1965 divenne galleria d'arte, realtà immediatamente capace d'incidere sulla vicenda culturale cittadina del tempo e punto di riferimento per l'ambiente artistico locale ma anche luogo d'accoglienza di importanti esperienze in atto nel campo delle arti visive e letterarie nazionali.

Il volume raccoglie un'antologia di dipinti e sculture di maestri dell'arte italiana del '900 che esposero nella galleria tra i quali Carlo Carrà, Mario Sironi, Renato Guttuso, Aligi Sassu, Mattia Moreni, Ennio Morlotti e contributi scritti di Giuliano Babini, Dante Bolognesi, Franco Gabici, Galilea Maioli, Orlando Piraccini, Nicola Samori, Elsa Signorino, Paolo Trioschi oltre ad una lunga intervista di Silverio Piolanti ad Angela Tienghi Maestri.

Presenti nel libro anche numerosi apparati fotografici e documentari provenienti dall'Archivio Maestri, insieme ad un ampio regesto analitico degli eventi che dal 1965 al 2005 hanno scandito le "stagioni" della "Bottega".

L'iniziativa è a cura di Paolo Trioschi in collaborazione con Silverio Piolanti, Orlando Piraccini, Walter Pretolani, Angela Tienghi e Leonardo Goni.

**DANTE/1****IL 25 MARZO APRE A RAVENNA IL NUOVO MUSEO**

Aprirà i battenti il 25 marzo (nel giorno del cosiddetto Dantedì) ai chiostri francescani il Museo Dante, come è stato ribattezzato, ossia il nuovo riallestimento del museo dantesco inaugurato originariamente cento anni fa a Ravenna.

All'interno, tra strumenti interattivi e multimediali, anche alcuni reperti significativi, come la cassetta in cui i frati nascosero le ossa del Poeta e l'arca (nella foto) in cui furono esposte nel 1865, dopo il loro fortuito ritrovamento.

DANTE/2**In primavera un romanzo sul ritrovamento delle ossa del Poeta a firma di Roberto Balzani**

Il ravennate Roberto Balzani, professore universitario, ex sindaco di Forlì e presidente dell'Istituto per i Beni Culturali dell'Emilia-Romagna, pubblicherà in primavera per Minerva un romanzo, fondato su documenti originali, sul ritrovamento delle ossa di Dante.

«Nel 1865 – scrive Balzani sui social dandone l'annuncio –, proprio in occasione del sesto centenario della nascita, vengono ritrovate le ossa di Dante. Che però, ufficialmente, non erano mai state perdute. Il sindaco di Ravenna del tempo diventa una specie di mago: fa apparire lo scheletro del poeta in un'urna di cristallo. E poi lo fa scomparire. Come in un feuilleton. Come Disney con Biancaneve. Perché? Con quali obiettivi?».

Mascarpone Optimus
gr. 500 al kg € 4,80

€4,80



PAGHI 1
1+1
PRENDI 2

Caffè Kimbo Napoli
2 pezzi - gr. 500
al kg € 6,39

€6,39



PAGHI 1
1+1
PRENDI 2

Olio Extra Vergine di
Oliva Pedimonte Coppini
lt. 1 al lt € 3,49

€6,98



PAGHI 1
1+1
PRENDI 2

Acqua naturale
Norda
lt. 1,5 al lt € 0,14

€0,42



PAGHI 1
1+1
PRENDI 2

publione.it

famila
market e superstore

dal 28 Gennaio
al 10 Febbraio

1 + 1

PAGHI 1 PRENDI 2



ARTE



A destra Enrico Mazzone al mercato coperto con la sua opera, tra le farine di Molino Spadoni, azienda che ha reso possibile la conclusione del lavoro a Ravenna; a sinistra con gli studenti dell'artistico per un progetto didattico

Un "rossore" lungo cento metri: cinque anni dopo ecco la Divina Commedia in un rotolo da tre quintali

Rubedo è l'opera che Enrico Mazzone ha completato al mercato coperto di Ravenna e verrà esposta in primavera nella "sua" Torino. In futuro potrebbe arrivare al Palazzo del Podestà di Faenza. Avviate collaborazioni con le scuole

Un vero e proprio viaggio, nella *Divina Commedia* e non solo, quello partito nell'ottobre del 2015 in Finlandia e terminato nei giorni scorsi al mercato coperto di Ravenna.

Si tratta della monumentale opera d'arte ispirata al capolavoro dantesco realizzata da Enrico Mazzone – artista torinese classe 1982 – su una bobina di carta lunga 97 metri, alta 4 e di 300 kg di peso. Un lavoro che ha occupato cinque anni di vita dell'artista, che lo ha portato anche «alla deriva» – ci dice al telefono –, su cui ha lavorato 10, anche 14 ore al giorno, con grande sforzo fisico, oltre che concettuale.

Un lavoro completato in piena pandemia al mercato coperto di Ravenna (davanti agli occhi anche di tanti curiosi, durante l'apertura), grazie alla disponibilità di Leonardo Spadoni e Beatrice Bassi e all'intermediazione di Vittorio Sgarbi, fin dall'inizio fondamentale sostenitore del progetto.

«Un vero lusso, poter lavorare in questo periodo», commenta Mazzone, che si dice soddisfatto della sua opera, «anche se ancora la devo davvero vedere, in questi anni non ho avuto tempo, ci sono stato sdraiato sopra, è stato tutto molto intenso. Ecco, credo di aver avuto il merito innanzitutto di non mollare mai».

Al mercato coperto l'artista ha completato gli ultimi 27 metri, realizzando così il sogno di concludere l'opera a Ravenna disegnandovi la terza cantica, proprio come fece Dante. L'opera è stata chiamata da Mazzone *Rubedo*, termine latino che significa "rossore" e indica nell'alchimia la terza e ultima fase che portava alla realizzazione della pietra filosofale e alla conversione dei metalli in oro.

Ora il "viaggio" proseguirà con progetti che vedranno l'artista impegnato anche nelle scuole (in città si è attivato il liceo artistico), in progetti didattici e in altri legati alla fruibilità della sua opera, che andranno oltre il centenario dantesco.

Il primo passo sarà la digitalizzazione del suo lavoro, a cura del team Ch360, grazie al contributo anche del Comune di Ravenna, che verrà realizzata a inizio febbraio. Ma l'obiettivo è naturalmente anche quello di mostrare l'opera fisicamente nella sua interezza e non sarà semplice farlo, a Ravenna, non essendoci al momento spazi considerati adeguati. E così l'inaugurazione avverrà con tutta probabilità in primavera a Torino, città natale di Mazzone, che ha coinvolto l'artista nelle celebrazioni dantesche organizzate nel capoluogo piemontese. Tra le ipotesi, anche l'esposizione negli spazi del Lingotto. In futuro si sta valutando un

suo allestimento al Palazzo del Podestà di Faenza. Da segnalare, tra gli altri, anche il progetto di portare *Rubedo* nel 2022 a San Pietroburgo, in Annenkirche, una chiesa adibita a galleria.

Per l'allestimento è stato realizzato appositamente un ciclorama a cura dell'architetto Mauricio Cardenas Laverde.

In luglio uscirà anche un libro sul progetto di Mazzone, a cura di Valeria Araldi, giornalista a cui nei giorni scorsi ha spiegato nel dettaglio la tecnica utilizzata nella realizzazione. «Ho iniziato disegnando su fo-

gli alcune sequenze fino a costruire una cronostoria – dichiara Mazzone nell'articolo di Araldi pubblicato su "Il Messaggero" –. Poi l'ho realizzata sulla bobina. L'opera ha un taglio vagamente rinascimentale ed è disegnata in modo certosino, con la tecnica del puntinismo, a creare l'effetto di una incisione. Ho utilizzato oltre seimila matite, rappresentando le suggestioni per me più significative, usando le mie emozioni per rileggere la *Divina Commedia* anche con richiami alla quotidianità».

Luca Manservigi

IL PERCORSO DEL GUSTO

S.i.c.l.a. srl
Via Giuseppe Verdi, 27
48018 - Faenza (Ra)
Tel. 0546 22051
info@caseificiosicla.it
www.caseificiosicla.it

SICLA dal 1955

TEATRO**All'Alighieri al lavoro su nuove produzioni
E fino al 22 aprile c'è *Histoire du soldat* in streaming**

Giorni di prove nella "fabbrica" del Teatro Alighieri di Ravenna, che dietro le porte chiuse al pubblico – fino al 5 marzo secondo l'ultimo Dpcm – non ha interrotto le attività. Dopo aver inaugurato la Stagione con lo streaming gratuito di *Histoire du soldat* di Stravinskij (disponibile fino al 22 aprile su ravennafestival.live), si lavora su nuove produzioni: su *L'isola disabitata* di Haydn, affidata alla regia di Luigi De Angelis (**nella foto**), fino a fine gennaio; mentre febbraio sarà dedicato all'*Orfeo* di Monteverdi, firmato da Pier Luigi Pizzi.

In questa fase le energie si concentrano sulla messa a punto registica e preparazione musicale dei cantanti, mentre l'ingresso dell'orchestra – per *l'Isola* il Dolce Concerto Ensemble diretto da Nicola Valentini e per *l'Orfeo* l'Accademia Bizantina di Ottavio Dantone, affiancata dal Coro Costanzo Porta preparato da Antonio Greco – avverrà in vista dell'inserimento in calendario degli eventi, destinati alla seconda metà del 2021.

«Ottimizziamo i tempi di produzione – spiega infatti Antonio De Rosa, Sovrintendente di Fondazione Ravenna Manifestazioni – trasformando anche il periodo a porte chiuse in un investimento di creatività ed energie che guarda al futuro. Così tuteliamo i lavoratori e gli artisti, garantendone gli impegni, ma anche gli spettatori, che devono saperci preparati a qualunque contesto ci attenda nei mesi a venire».

**CARTOLINE DA RAVENNA**

Mittente Giovanni Gardini



«Gente sana e vigorosa»



Nei mesi di ottobre e novembre del 1926 si teneva a Bologna la «Prima mostra del linguaggio grafico del fanciullo», un evento che vedeva la partecipazione anche della Provincia di Ravenna. Per l'occasione fu pubblicato un opuscolo di poche pagine per raccontare l'ordinamento scolastico ravennate alla luce delle nuove correnti educative, un testo che nell'introduzione, oltre ad offrire una sintesi storica della città, presentava la popolazione ravennate, una descrizione che a leggerla dopo un secolo, appare quanto mai curiosa se non addirittura bizzarra: «Il tipo della popolazione è il brachicefalo bruno di stirpe ario-italica. Nessuna mistura di elementi etruschi nell'epoca preistorica e protostorica, nessuna infiltrazione di elementi germanici nelle età posteriori. La popolazione indigena conservò attraverso il tempo i suoi caratteri antropologici e psichici, rinforzati da un'impronta di romanità che è forse in Italia la più genuina. Nella lotta aspra e tenace per la conquista del suolo crebbe una gente sana e vigorosa, dedita all'agricoltura, amante delle cose fondamentali, d'una schiettezza rude e simpatica, non di grande fantasia e di grandi voli, ma ardente nelle sue passioni e capace di nobilissime idealità. Si spiega così come da questo ceppo uscissero spiriti contemplativi e riformatori pratici e battaglieri quali San Romualdo e San Pier Damiano». La conclusione, poi, non era certo delle più lusinghiere: «Poco ha dato Ravenna alla letteratura, meno ancora all'arte».

*Il mondo cambia e cambiano anche le abitudini di lettura dei giornali
Noi vorremmo conoscere le tue*

Aiutaci a migliorare il tuo giornale. Partecipa al sondaggio

Inquadra il QR CODE con lo smartphone per partecipare al sondaggio di Ravenna&Dintorni oppure collegati a bit.ly/sondaggio-rd



La redazione e il team di Reclam/Ravenna&Dintorni

VISIBILI E INVISIBILI



*Una miniserie magnifica,
se non si considera il finale...*

di Francesco Della Torre

The Undoing – Le verità non dette (di Susanne Bier, 2020)

Premessa: la recensione non contiene alcun spoiler, ma visto che devo lamentarmi del finale, capirete che a un certo punto della lettura, pur non rovinandovi alcunché, sia più opportuno fermarsi per poi proseguire soltanto dopo la visione. La psicoterapeuta Grace e l'oncologo infantile Jonathan sono una coppia perfetta, perché pur non più giovanissimi sono belli, ricchi, felici grazie anche al loro figlio Henry, educato e intelligente, che frequenta un'esclusiva scuola privata. Una vita agiata e priva di preoccupazioni, fino a quando la coppia non viene coinvolta nelle indagini su un brutale omicidio ai danni della mamma di un compagno di Henry, che poco prima di essere uccisa aveva incontrato Grace a una serata di beneficenza. *The Undoing* è una miniserie di 6 episodi diretta da una bravissima regista danese che di "affari di famiglia" (e non solo) se ne intende parecchio (da vedere il suo film *Dopo il matrimonio*), scritta da David E. Kelly (*Big Little Lies* e soprattutto marito di Michelle Pfeiffer), e interpretata da due icone degli anni novanta come Nicole Kidman e Hugh Grant, che tra lifting e rughe riescono ancora a essere magnetici come ai bei tempi; al loro fianco il mostro sacro Donald Sutherland e l'italiana emergente Matilda De Angelis, vista anche sull'*Isola delle Rose* e attesa pure sul palco del Festival di Sanremo. Confezione perfetta, incipit impeccabile e tra scenografie eleganti, buona recitazione e abile tessitura della trama gialla, le cinque ore e mezza della serie tengono davvero incollati allo schermo, un po' per l'alone di mistero legato all'identità dell'assassino, ma soprattutto per il crescendo di tensione che si crea sia dentro lo schermo, sia tra chi assiste empaticamente alla storia. Non è un *whodunit* tradizionale, cioè un giallo che ha come scopo primario la ricerca dell'assassino, perché pur lasciando lo spettatore in sospeso fino alla fine, sono piuttosto evidenti sia la ristrettissima cerchia dei sospettati, sia la crescente importanza dell'aspetto da legal thriller che la serie assume col passare dei minuti. E qui arriviamo alla premessa, perché all'alba dell'ultima mezz'ora scatta la sindrome di Alessandro Borghese, perché a visione completata anziché confermare il voto si tenderà a ribaltare la magnifica impressione avuta fin qui. E non è tanto per l'identità dell'assassino, quanto per la metamorfosi che il film assume subito dopo che i protagonisti "buoni" escono dal tribunale, dando un'inutile coda a un finale convincente, che avrebbe fornito la chiave di lettura lasciando allo spettatore il gusto di ripensare e di interiorizzare quanto successo fin lì e interpretarlo alla luce dei fatti. Ma si è scelto di andare avanti... Ecco, se riuscite a fermarvi in quell'istante, non ve ne pentirete.

FIORI MUSICALI



*Sanremo con il pubblico?
Sconcerto e indignazione*

di Enrico Gramigna *

Panem et circenses. Non c'è molto altro da aggiungere alla questione sanremese.

Per chi (ancora) non lo sapesse, cinema, teatri, arene e via dicendo sono chiuse *a divinis*: sono state trasformate in cattedrali vuote dell'arte. A essere maliziosi, sembra quasi che si sia avverato un disegno segreto.

Chiudere tutto, però, suona male. Non potevano mancare come fuochi fatui, tentativi a metà, spettacoli in diretta (in rete e in televisione) senza pubblico, per tranquillizzare, o forse ancor peggio, per anestetizzare anche gli animi più facinorosi e dediti alla fruizione dell'opera d'arte dal vivo.

Ecco, infine, calare la scure sul collo di un comparto provato già prima della pandemia: il Festival di Sanremo.

Sia chiaro, questo spettacolo è certamente legittimo come tutti gli altri (a patto di non chiamarlo più festival della canzone italiana, ma forse "in italiano", perché le caratteristiche della storia della musica nazionale rimaste nei brani in gara paiono solo orpelli giustapposti a guisa di giustificazione). Quello che sconcerta, indigna e fa ribollire il sangue nelle vene di "tutti gli altri" è la presenza del pubblico in sala.

Questo è ancora, in realtà, da chiarire, tuttavia è irrispettoso verso il resto del mondo artistico anche il solo fatto di prendere in considerazione la possibilità di sentire applausi dal vivo al teatro Ariston. È chiaro, ci sono fortissimi interessi economici che fanno sentire il loro peso e che lavorano in grande sintonia con l'esigenza di proporre il solito carnevale di lustrini e farfalline. Il pubblico lo vuole, si dice. Certamente: il pubblico è massa e questa è influenzabile, tende a replicare per imitazione la classe dirigente. Appunto. Da decenni si è ormai assuefatti a governanti (o presunti tali) che vedono la cultura come una retta parallela al loro percorso, un intralcio, un'emorragia di denaro.

L'affare sanremese è solo la conferma che esistono spettacoli necessari per calmare la sete d'intrattenimento del popolo: come dicono oltremarica, lo spettacolo deve continuare.

Rimane solo una domanda: dov'è Bugo?

* musicista e musicologo

NdL - Note del Lettore



*Il commissario in tv
da riscoprire in libreria*

di Federica Angelini

Affamata di storie, la macchina delle serie tv non risparmia ormai nessuno. E così è arrivato sulla tv nazionale anche il commissario Ricciardi, il personaggio forse più letterario, poetico ed etereo dell'attuale panorama dei gialli nostrani che in video prende le sembianze del bravo Lino Guanciale. E in libreria tornano nuove edizioni della serie, tutti pubblicati da Einaudi. Una serie non eterna che, caso forse più unico che raro, ha una fine, annunciata dallo scrittore Maurizio De Giovanni che non coincide fortunatamente con quella dell'autore, che ha firmato anche la serie dei *Bastardi di Pizzofalcone* (già da tempo anche in tv) e ora autore di un nuovo personaggio femminile (già sullo schermo). Ancora una volta lo scrittore partenopeo ci porta nella sua città, ma con Ricciardi ci troviamo negli anni Trenta, dove impera il fascismo ma ancora sono lontani gli echi di guerra, con poche auto e senza telefono. Il passo dei romanzi che vedono protagonista Ricciardi è lento, l'atmosfera densa, la ricostruzione storica affascinante. È una lettura da assaporare, non sarà l'azione a farvi girare pagina, ma piuttosto la sensazione di calore. Ritrovare Ricciardi, il suo mutismo, i suoi fantasmi, la sua resistenza a vivere una vita piena e felice, il suo rigore e il suo equilibrio è un po' come avvolgersi in una coperta davanti a un fuoco scoppiettante. Ci si immerge così in una lettura fatta di melanconia, nostalgia, riflessione sul giusto e lo sbagliato, il bene e il male, ma anche sul destino e il libero arbitrio, sul potere e sulla politica.

Pochi i personaggi di contorno a cui è impossibile non voler bene, in primis Maione, fedelissimo assistente del commissario, con la sua famiglia e i personaggi femminili, incastonati in ruoli dettati dalla società dell'epoca, ma non per questo remissivi o solo ornamentali. E poi il medico, dallo humor nero e dalle forti convinzioni antifasciste. Sullo sfondo una storia d'amore lunga tutti i romanzi raccontata con pudore, con ritmi così lontani da quelli odierni da risultare davvero fuori dal tempo (una delle ragioni per cui è più che mai consigliata la lettura dei libri in ordine di apparizione, anche se ogni volume racconta un'indagine dall'inizio alla fine). Le trame non sono però un mero orpello, sono curate, complesse, aprono squarci nell'animo di vittime e carnefici, spargono sale su ferite sociali che ancora oggi piegano quella città così unica al mondo. Non è un caso che prima di finire in tv, Ricciardi sia già diventato protagonista di una serie a fumetti e, soprattutto, sia amatissimo tra gli ascoltatori di audiolibri. A dar voce a quel mondo è infatti uno straordinario Paolo Cresta che con la sua voce sembra dare materia alle parole, accompagnando i "lettori" con un passo delicato ma deciso che rende difficile abbandonare la serie.

FULMINI E SAETTE

"Arrivederci" (Marina di Ravenna) di Adriano Zanni



Occhio all'origine dei grani utilizzati Meglio le varietà antiche tradizionali

È sempre necessario avere una attenzione particolare alle origini dei grani utilizzati. Come accennato, la spinta tecnologica ha visto affermare le coltivazioni di grani cosiddetti moderni, ottenuti da selezioni che hanno privilegiato l'aspetto della resa in termini di raccolto e di panificazione. Questa spinta alla selezione di farine con alto contenuto di glutine ha sbilanciato il principio originario del grano come fonte non solo di carboidrati e proteine ma anche di oligoelementi preziosi e di fibra.

Oggi però si assiste ad un ritorno alla coltivazione dei grani antichi, ovvero quei grani che hanno visto la loro diffusione in Italia fino ai primi decenni del Novecento e che rappresentano la nostra tradizione alimentare. Ciò in funzione anche di una maggior attenzione al territorio e alla biodiversità. Ovviamente hanno rese più basse e quindi costi più elevati, ma ripagano il consumatore con la loro qualità.

Per orientarsi nel mondo delle farine gli elementi fondamentali che definiscono il prodotto sono sicuramente i grani impiegati e il tipo di macinazione scelto, ma non basta.

Esistono anche una qualità tecnologica e una qualità nutrizionale e spesso, proprio nel caso delle farine, non è detto che questi due valori vadano molto d'accordo: la qualità tecnologica è quella apprezzata da chi lavora in maniera quasi professionale, usa lunghi tempi di lievitazione e si cimenta in impasti lievitati o sfogliati dove un buon grado di assorbimento dell'acqua, una buona tenuta in lievitazione e una facile lavorabilità sono caratteristiche fondamentali. La qualità nutrizionale, invece, la si deve cercare nella ricchezza di componenti nutrizionali (carboidrati, proteine, grassi vegetali, sali minerali, fibre e vitamine): ad esempio, una farina veramente integrale deve contenere tutte le parti del chicco, compresi gli oli del germe che però non possono conservarsi se non per un paio di mesi e se non sono protetti da confezionamenti particolari perché irrancidiscono. Questo crea non pochi problemi di produzione e di commercializzazione.

E sempre circa i grani, anche senza addentrarsi nel mondo delle varietà (moderne o antiche che siano), è estremamente importante avere informazioni sulla presenza di antiparassitari e micotossine: i migliori produttori effettuano costantemente analisi che garantiscono la salubrità dei loro sfarinati.

Ancora, se volessimo fare una analisi più completa, dovremmo tenere in considerazione anche le tecniche di coltivazione che sarebbe opportuno si inserissero in una ottica di sostenibilità ambientale.

MATERIE PRIME

Come orientarsi per scegliere le migliori farine

di Giorgia Lagosti *

La qualità quindi ha tante facce: il gusto, la lavorabilità, la stabilità, la ricchezza di principi nutritivi, la salubrità e così via. E tutti questi aspetti ci rendono molto difficile scegliere la farina che fa al caso nostro.

Ora, solo per fare un semplice approfondimento sullo sfarinato più utilizzato sulle nostre tavole, quello del grano tenero, ci addentriamo un po' di più nell'argomento.

La legislazione suddivide le varie farine in funzione delle loro caratteristiche (sia tecniche che nutrizionali), che derivano direttamente dai successivi processi che subisce la cariosside (il chicco) per ottenere la farina: dopo un trattamento di pulizia, si procede con la fase di macinazione che comprende vari passaggi di separazione della parte centrale del chicco, più ricca di amido e di proteine, da quelle più esterne, ovvero il germe e le parti ricche di fibra, come la crusca e il cruschetto. Queste separazioni in fasi successive sono definite dal grado di abburattamento (o grado di raffinazione) che prende il nome dal buratto, lo strumento a reti con maglie più o meno fini con il quale da sempre si separano le componenti della farina: più basso è il valore di abburattamento, più raffinate sono le farine.

Altro aspetto da tenere in considerazione, che ha un suo immediato riscontro circa l'uso della farina stessa, è la ricchezza in proteine. Nel processo di panificazione, per esempio, il fattore principale per la scelta della farina è costituito dalla sua capacità di sviluppare l'impasto, di facilitare la fase di lievitazione e di intrappolare nelle sue maglie l'anidride carbonica prodotta dai lieviti.

Questa capacità è dovuta essenzialmente al contenuto in glutine, complesso proteico della farina di alcuni cereali, in particolare del grano, che forma dei ponti tra le particelle di amido, creando quella caratteristica struttura alveolata del pane e della pizza che tutti conosciamo.



Stiamo parlando di una caratteristica della farina talmente importante da un punto di vista tecnico che, negli anni, ha portato ad una selezione spinta verso le varietà di grano con maggiore contenuto proteico, privilegiando questo aspetto e perdendo di vista le altre componenti nutrizionali delle farine.

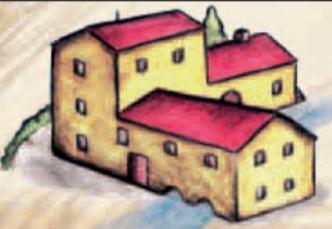
Fortunatamente, la consapevolezza da parte di una fascia sempre maggiore di consumatori e di produttori, attenti alle qualità nutrizionali e non solo funzionali, ha invertito la tendenza: negli ultimi anni si è tornati ad un uso più attento delle farine, privilegiando quindi non solo l'aspetto quantitativo del contenuto proteico, ma soprattutto la qualità del glutine, il contenuto complessivo dei principi nutritivi e la tipologia di lavorazione.

E proprio su quest'ultima, una nota di merito va alla macinazione a pietra, a quella tradizionale di un tempo: è un metodo che consente di ottenere farine ricche dei propri costituenti originali, ovvero crusca, sali minerali ed oli essenziali.

Circa il loro uso nella panificazione, questi sono prodotti che vanno abbinati preferibilmente a tecniche di lievitazione più tradizionali, come l'uso di lievito madre a impasto acido, quelle tecniche che producono pani a fermentazione lenta, con lo sviluppo di una trama di consistenza più plastica, di maggior digeribilità e di conservazione più lunga.

Sono i pani della tradizione, dalla struttura fitta e meno areata, e forse per questo motivo meno apprezzati da chi richiede pani leggeri e "moderni" in linea con il fast food. Ma si sa, la velocità è spesso nemica della qualità.

*Maestra di cucina, consulente e giornalista gastronomica



MOLINO QUERCIOLI GIANFRANCO

**VENDITA DIRETTA NEL NOSTRO NEGOZIO
ADIACENTE L'ATTIVITÀ PRODUTTIVA**

Nel nostro negozio puoi trovare farine di ogni tipo:
farine di nostra produzione con grani locali, farine bio,
integrali, preparati e tanto altro.

SI EFFETTUA LA CONSEGNA A DOMICILIO

Puoi trovare inoltre: articoli e piante per orto o giardino,
alimenti per animali domestici e da cortile.

Via Destra Canale Inf., 16 - BAGNACAVALLO (RA)
Tel. 0545.61223-61095 - Fax 0545.61223 e-mail: info@molinoquercioli.it
www.molinoquercioli.it

Il Chiosco

di Patrizia e Deborah

Piadina e Crescioni

anche con impasti senza lievito, strutto e latte
Si utilizzano farine locali e/o nazionali
Pizza frita, involtini, patatine fritte
e tante altre proposte anche su vostra richiesta

Foodracers

APERTO DALLE 11.30 ALLE 20.30 - CHIUSO MARTEDÌ



CON VOI
DAL 1998!

[f piadina.ravenna](https://www.facebook.com/piadina.ravenna)

Ravenna, via Sant'Alberto 105 se gradite, prenotate al n. 0544.455709

COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**



Ecco il Danubio ...napoletano

Questa settimana vi propongo la ricetta del Danubio. Si chiama così ma è una deliziosa specialità napoletana

Ingredienti (per l'impasto, circa 30 palline): 230 gr. di latte intero, 550 gr. di farina Manitoba, 50 gr. di olio extravergine d'oliva, 30 gr. di zucchero, un uovo medio, 10 gr. di sale fino, 14 gr. di lievito di birra fresco. **Per il ripieno:** 120 gr. di prosciutto cotto, 100 gr. di Scamorza (provolone). **Per spennellare:** 20 gr. di latte intero, un tuorlo d'uovo.

Preparazione: in una scodella sbriciolare il lievito di birra, aggiungere un po' di latte tiepido e lo zucchero. Sciogliere bene e lasciare riposare per 15 minuti. In una ciotola mettere la farina, l'olio, l'uovo e impastare aggiungendo il latte. Si può utilizzare una impastatrice, poi versare il lievito e per ultimo il sale. Lavorare l'impasto per circa 10 minuti. Fare una palla e metterla in una ciotola unta con olio evo. Coprire con pellicola e riporre in un luogo caldo fino a quando raddoppia il volume (circa tre ore). Nel frattempo preparare il ripieno. Tagliare a dadini piccoli il prosciutto e il formaggio. Quando l'impasto sarà pronto appoggiarlo sul tagliere e lavorarlo con le mani per alcuni minuti, quindi ricavare 20 palline. Fare poi dei dischi e mettere al centro un po' di ripieno chiudendoli bene sotto forma di una pallina. Adagire le palline in una tortiera unta con olio, non troppo vicine le une alle altre, coprire con un telo e lasciare lievitare per una ora, sempre in un luogo caldo. Trascorso il tempo spennellare la superficie con tuorlo d'uovo moscolato con un cucchiaino di latte. Mettere in forno caldo a 200 gradi per circa 30/40 minuti. L'ideale è gustare il Danubio tiepido.

LO STAPPATO

A cura di **Fabio Magnani**



Un Carmignano corposo e raffinato

Andiamo virtualmente in Toscana per assaggiare il "DOCG Carmignano Riserva" 2017 di "Podere Allocco". Complessità e concentrazione nel colore e al naso. Sfumature d'idrocarburi tra odori di frutta matura, mallo di noce e spezie. Al palato è di corpo e molto raffinato. La sapidità è piacevolissima e rende ogni sorso più intrigante. È un vino che ha ancora tanta vita davanti a sé. Migliorerà sicuramente. Da abbinare a piatti di cacciagione.

PRODOTTI ITTICI

Slow Food: per tutelare ambiente e pesca artigianale è meglio evitare l'allevamento intensivo di vongole veraci



È di questi giorni la notizia del rilascio da parte dell'amministrazione regionale di una concessione per un allevamento intensivo di vongole veraci in un tratto del fiume Reno in provincia di Ravenna ed una seconda concessione è pronta ad essere rilasciata per il Lamone.

Sul tema è intervenuta la condotta ravennate di Slow Food che da tempo si impegna per la salvaguardia dei prodotti del territorio, biodiversità e sostenibilità ambientale.

E che a questo proposito – a firma di Mauro Zanarini – commenta: «La scelta di un allevamento intensivo è superata, metterebbe in crisi l'habitat naturale

della vongola determinandone la scomparsa per intere stagioni di pesca. Lo dimostrano le realtà di Comacchio e Goro dove la pesca intensiva con turbosoffianti ha distrutto tutto i fondali lasciando senza prodotto da pescare. Inoltre la pesca intensiva sotto un punto di vista etico e commerciale è controproducente. Il consumatore si sta rivolgendo sempre più verso merci sostenibili e di stagione e i prodotti non sostenibili non avranno grande futuro sul mercato. Nelle pialasse ravennate la pesca della vongola – sostiene Zanarini – grazie all'uso civico di pesca che vieta tecniche invasive, permesse invece in tutte le altre zone della Regione, viene ancora oggi praticata unicamente con rastrelli da natante o direttamente a mano che preserva una metodologia di pesca antica e sostenibile, che salvaguarda il territorio, proteggendolo da uno sfruttamento eccessivo. È una pesca artigianale e spesso solitaria che necessita di licenze professionali di pesca e con pescatori locali riuniti nella cooperativa di piccola pesca della zona.

«Quindi bene per la concessione, che preveda però un allevamento estensivo e si sviluppi in un progetto più ampio che raggruppi tutti i soggetti interessati e dia delle regole certe – conclude Zanarini –. La nostra associazione sta lavorando per realizzare una Comunità Slow Food della pesca locale e il Presidio Slow Food della Vongola Verace Nostrana. Nella prossima edizione di Slow Fish, che si terrà a Genova dal 27 al 30 maggio 2021 vorremo presentare la Comunità della Pesca già concretizzata e l'inizio del progetto per il Presidio della vongola. Sarà un'occasione per presentarci a tutto il mondo».

CIBI DI QUALITÀ

Aziende Informano

Alpine: la bottega del buongusto nel centro storico di Ravenna



Alpine è la bottega di una volta, aperta da oltre 40 anni in centro storico a Ravenna (via Cavour 43). La piccola e deliziosa corte in cui è situata è la cornice ideale per questo negozio dove il piacere degli occhi si fonde con il gusto per il buon cibo. Uno scrigno di delizie si apre davanti a chi varca la soglia del negozio, in un prestigioso mix di specialità ed eccellenze enogastronomiche della tradizione italiana ed estera. Una varietà selezionata, indirizzata a prodotti tipici e artigianali, anche con proposte uniche sul territorio, sempre disponibili al miglior rapporto qualità-prezzo.

Affettati prelibati e raffinati formaggi esclusivi di altissima qualità, prodotti freschi e confezionati, dal pane all'olio, dalle conserve alle confetture fino ad una preziosa selezione di vini. Solo i prodotti preparati dalle migliori aziende entrano a far parte dell'offerta che Alpine propone ogni giorno ai clienti per deliziare anche i palati più sopraffini.

In questo piccolo angolo di mondo del cibo che si apre ogni giorno alla curiosità e alla scoperta del gusto, i clienti hanno la possibilità fare la spesa quotidiana e anche di riceverla al proprio domicilio, di degustare le specialità ai tavoli nella piccola corte prospiciente il negozio (se concesso dalle norme sanitarie antipandemia), di prenotare la spesa e ricevere suggerimenti su prodotti e abbinamenti (via telefono, mail o su Fb) per un piacevole viaggio intorno alla buona tavola.

Alpine, secondo tradizione, propone e crea esclusive composizioni per regali e confezioni alimentari in occasione delle feste, selezionando prodotti enogastronomici di altissima qualità e che rappresentano il cuore dell'Italia più autentica con la possibilità di effettuare consegne nella zona di Ravenna e spedizioni in Italia e all'estero.

Info: tel. 0544 32594
alpineravenna@gmail.com e su Facebook

TUTTI I MARTEDÌ POMERIGGIO dalle 16 alle 20



Frutta e verdura, carne, formaggi
pane, biscotti, conserve, ecc.

Mercato dei produttori **BIOLOGICI** locali

Piazza S. Francesco • Ravenna

EDILBLOCK

via Liguria 1 - BAGNACAVALLO (RA) - Tel. 0545.62637
ESPOSIZIONE - VENDITA - INSTALLAZIONE
VISITACI SU WWW.EDILBLOCK.IT

LE NOSTRE MIGLIORI OFFERTE DEL 2021

INSTALLAZIONI: FACCIAMO TUTTO NOI! COMPRESSE CANNE FUMARIE INTERNE ED ESTERNE

AGEVOLAZIONE 1

Inserto a pellet ventilato **completo di installazione € 3.400,00 Iva compresa**. Rimborso entro 8 mesi direttamente nel tuo conto corrente di € 1.150,00.
Costo pratica € 240,00

**FINANZIAMENTO
TASSO 0**



AGEVOLAZIONE 2

Inserto a legna ventilato **completo di installazione € 2.300,00 Iva compresa**. Rimborso entro 8 mesi direttamente nel tuo conto corrente di € 1.550,00.
Costo pratica € 240,00

**FINANZIAMENTO
TASSO 0**



BLOCCA IL PREZZO ENTRO GENNAIO 2021 CHE SPENDI MENO!!!

(con un piccolo acconto)

RITIRO A TUA SCELTA ENTRO SETTEMBRE 2021



NOVITÀ PALAZZETTI

12 Kw
Canalizzabili
€ 1.590,00
iva compresa

NOVITÀ 2021 LA STUFA A PELLETT DEL FUTURO!



**PUÒ FUNZIONARE TRE
SETTIMANE DI SEGUITO
SENZA ESSERE PULITA!**

**FUOCO DIRETTO SENZA BRACIERE,
RESIDUO CENERI DIMEZZATO
E TANTE ALTRE NOVITÀ
DA SCOPRIRE...**



RISCALDA
OLTRE 75mq
€ 880,00
iva compresa
Fino ad esaurimento scorte
L 48
P 49
H 96



RISCALDA
OLTRE 100mq
2 CANALIZZAZIONI
FINO A
14 metri lineari
€ 2.350,00
iva compresa

**PAGABILE IN
10 RATE
SENZA INTERESSI**



€ 980,00
iva compresa
**FINANZIAMENTO
€ 36 AL MESE
SENZA INTERESSI**
RISCALDA
OLTRE 50mq