

IL SETTIMANALE DI RAVENNA & DINTORNI

Ravenna e Dintorni.it

RD
20 ANNI

FREEPRESS n. 956

26 MAGGIO-1 GIUGNO 2022



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

COOPERAZIONE
ISSN 2499-9460

Reclam

LA TERRA DELLE API

Indispensabili anche per l'agricoltura,
in provincia circa 14mila alveari



**Semina i fiori che piacciono alle api.
Un piccolo gesto per un grande cambiamento.**

CALENDULA, FIORDALISO, FACELIA, ANETO, GRANO SARACENO...
ALCUNI DEI FIORI CHE RAPPRESENTANO UNA FONTE PREZIOSA DI
ALIMENTI PER API MELLIFERE E SELVATICHE

**VIENI IN NEGOZIO A RITIRARE LA TUA BUSTA
OMAGGIO DI FIORI PRONTI
PER LA SEMINA!**

naturasi
Via Faentina 126 Ravenna

Scarseggia il latte: carenza di mangime e costi alle stelle per gli allevatori. Le preoccupazioni della Centrale del Latte di Cesena

La crisi produttiva derivata dalla pandemia e dalla guerra che coinvolge i granai dell'est europeo.

Ce ne parla il **direttore dell'azienda, Daniele Bazzocchi**

È emergenza in tutto il paese per le filiere di prodotti caseari. A partire già dagli inizi dello scorso anno, sono arrivati i primi rincari su quelle materie prime di assoluta necessità per gli allevatori, come cereali e granaglie per nutrire gli animali, dovuti principalmente alle mancate produzioni estere e ai pesanti blocchi dettati dall'avvento del Covid-19, raggiungendo poi il culmine con lo scoppio della guerra tra Russia e Ucraina, Stati notoriamente conosciuti per essere i "granai d'Europa" e che attualmente non possono più sostenere le richieste internazionali.

Drastiche le conseguenze di questa crisi, a livello nazionale ed europeo, che hanno addirittura spinto paesi come la Germania a comprare latte in Italia. Si tratta della creazione di un importante precedente: l'Italia non è mai stata autosufficiente nella produzione di latte ed era solita importarne dagli altri paesi, non venderne. Dopo le stangate causate dalla guerra, alcune grosse aziende del nord Italia si sono trovate costrette a prendere decisioni estreme, come l'abbattimento di alcuni capi di bestiame a causa dell'insufficienza delle forniture di cereali per la loro alimentazione e dal conseguente rincaro dei prezzi.



Abbiamo parlato con **Daniele Bazzocchi, direttore della Centrale del Latte di Cesena**, per cercare di inquadrare la situazione del comparto lattiero caseario sia a livello nazionale che sul territorio romagnolo dove opera la sua cooperativa dal 1959.

La Centrale del Latte di Cesena è l'unica cooperativa casearia autonoma dell'intera regione, e grazie ai 7 milioni e mezzo di litri di latte raccolti sul territorio rifornisce gran parte del mercato locale e produce un'ampia varietà di prodotti vaccini, dal latte fresco a 35 tipologie diverse di formaggio, passando per panna, gelato, burro e yogurt.

«Il nostro settore non aveva mai affrontato rincari di questo tipo, si è partiti dal costo del grano, all'inizio dello scorso anno, e si sono poi aggiunti i rincari di imballaggi, gas, carburante per la distribuzione... dall'inizio di quest'anno abbiamo ricevuto unicamente rincari con un minimo di due cifre».

Oggi il latte viene quotato in borsa merci a circa 60 centesimi al litro, ovvero il 20% in più rispetto allo scorso anno. Maggiorazioni ancora più marcate sono evidenti sulle materie grasse, come la crema di latte con la quale vengono prodotti burro e panna, che nell'ultimo anno ha subito un aumento del 120%.

Il metano poi, ha praticamente quintuplicato il suo prezzo, con un aumento del 450%. Per quello che riguarda gli imballaggi, i dati non migliorano: carta e cartone hanno subito negli ultimi tempi un rialzo del 35%, con quotazioni che restano instabili e vengono riportate dai fornitori settimana per settimana, non permettendo alle aziende di prevedere le spese a cui andranno incontro.

Questa prolungata situazione di emergenza e il costante aumento dei prezzi, uniti alla mancanza di cibo a sufficienza per le lattifere (abituato a consumare circa 15 chili di cereali procapite al giorno) possono portare, nella peggiore delle ipotesi, ad una mancanza di latte nei prossimi mesi. «La situazione è critica, in tutta Europa – ci dice Bazzocchi –. Il rischio di rimanere senza latte è reale. Noi come piccola cooperativa continuiamo a garantire la produzione, grazie ai nostri soci. Operiamo unicamente in Romagna e la nostra filiera è completamente trasparente e tracciabile, ogni giorno indichiamo sulla confezione del latte la provincia dal quale proviene, verificabile sul nostro sito tramite il numero di lotto.

Grazie alla nostra attenzione per l'ambiente, la maggior parte dell'energia utilizzata nella Centrale è rinnovabile e prodotta da impianti fotovoltaici, permettendoci quindi di non soffrire questo tipo di aumenti. Per le nostre preparazioni casearie, però, abbiamo la necessità di



Il direttore Daniele Bazzocchi



riscaldare il latte per pastorizzarlo al fine di garantirne la salubrità, e per fare ciò abbiamo bisogno di vapore che produciamo con l'utilizzo di gas metano.

Anche nella fase di imballaggio cerchiamo di prestare la maggiore attenzione possibile alla nostra impronta ambientale: per i nostri prodotti utilizziamo principalmente PET, anche riciclato laddove sia possibile. Infatti il PET è ideale come packaging per alimenti perché, essendo inerte, non ha alcuna interazione con ciò con cui viene a contatto. Riconosciuto inoltre per le sue caratteristiche di riciclabilità ambientale, il suo smaltimento è estremamente importante: più viene riciclato, meno ne serve di nuovo, e minore è l'impatto ambientale con grande riduzione dell'utilizzo di materie prime».

Tornando a parlare della produzione, il Direttore aggiunge: «Nelle nostre lavorazioni, cerchiamo sempre di valorizzare i prodotti del territorio, come il sale di Cervia e gli ingredienti di prima scelta utilizzati per i nostri gelati. Al supermercato si iniziano già a registrare i primi rincari. Nonostante le resistenze della grande distribuzione, è attualmente l'unico modo per tentare di calmierare la situazione di aumenti continui che va avanti per le aziende ormai da mesi. Per l'estate i rincari più alti si registreranno probabilmente in gelateria, noi per primi abbiamo notato aumenti fino al 70% sulle materie prime della produzione dei nostri gelati. Speriamo nel blocco dei prezzi e che i nuovi raccolti estivi di cereali riescano a dare un po' di respiro al settore, sia nel nostro interesse che soprattutto in quello dei consumatori».



L'OPINIONE



Se il Comune esternalizza una scuola materna...

di **Federica Angelini**

Eppure non sono passati molti anni - e l'amministrazione era grossomodo la stessa - da quando veniva annunciato che, per esempio, i servizi sociali venivano internalizzati dal Comune. E da quando sono state assunte maestre per la materna. Allora, perché adesso esternalizzare una comunale (la Mani Fiorite di Ravenna)? Ecco, perché? Tra gli esponenti politici cittadini, a porsi la domanda, almeno pubblicamente, pare sia stato il solo consigliere Alvaro Ancisi, sì, sempre lui e lui soltanto. Per il resto, un fatto di per sé così importante per un'amministrazione comunale e per una città è passato più o meno sotto silenzio, criticato solo dai sindacati. Nessun dibattito in consiglio comunale, per esempio. Quindi per capire le ragioni possiamo fare delle ipotesi. E la prima e assai semplice potrebbe essere la solita: i costi. Appaltare una scuola costa meno che gestirla direttamente. È la solita vecchia, vecchissima storia. La cooperativa che vince il bando garantisce un ottimo servizio, il personale è preparato, per l'utente probabilmente non cambia assolutamente nulla. Tanto si sa, la differenza con i bambini la fanno soprattutto le maestre e le maestre brave sono nel privato, nello Stato, nelle comunali, sono dappertutto, con un po' di fortuna. E però alle casse comunali costano meno se non sono sue dipendenti. Il personale è più flessibile e, soprattutto, la gestione del personale è un problema altrui.

È già successo con tanti servizi pubblici, questo mancava. E davvero non si capisce perché questo non dovrebbe rappresentare un precedente importante: se l'esperimento funziona, perché non estenderlo? Del resto, lo sappiamo, la realtà delle materne è un'eredità del passato pesante per le casse comunali. Quante volte abbiamo sentito rimpiangere il fatto di non essere riusciti (o non averle volute) statalizzare prima. E così, mentre tutti piangono sulla denatalità, scopriamo che né lo Stato né il Comune hanno più di tanto voglia (o modo) di farsi carico dei costi. E anzi, in prospettiva, proprio il calo della natalità potrebbe costringere a decisioni complicate. Che ci si stia preparando anche a quello? Attenzione, il Comune non licenzierà nessuno, ovvio. Ma di sicuro, in prospettiva, avrà meno bisogno di assumere. E magari appunto, quando mancheranno i bambini non si troverà con maestre extra. Le ragioni dunque si possono capire benissimo. Resta il fatto politico che mentre si grida allo scandalo per la precarietà e per i contratti non garantiti in alcuni settori, intanto in casa propria si appaltano servizi fondamentali a realtà che offrono di sicuro meno garanzie ai lavoratori (anzi, lavoratrici) che svolgeranno le stesse funzioni delle colleghe "pubbliche". Ora, se non è questo un argomento che merita attenzione e dibattito dentro un consiglio comunale, davvero c'è da chiedersi cosa lo sia.

SOMMARIO

4 POLITICA

L'EX STUDENTE DELLA LEGA
E IL PROF DI SINISTRA



6 ECONOMIA

FALLIMENTO TOZZI,
LAVORATORI ALLO STREMO



19 TEMPO LIBERO

TRA FESTA DELLA BIRRA
E CENA ITINERANTE



22 CULTURA

AL PALA DE ANDRÉ PARTE
IL RAVENNA FESTIVAL



30 GUSTO

METODI DI COTTURA:
LA MARINATURA



L'OSSERVATORIO



Alcuni motivi per rallegrarci

di **Moldenke**

Ci sono notizie, da queste parti, che non possono fare altro che rallegrarci. Per esempio:

- Al momento di andare in stampa, non si può fare il bagno in un tratto di spiaggia di Lido di Savio e in un altro di Casal Borsetti perché è stata riscontrata "una concentrazione superiore ai valori limite dei parametri escherichia coli ed enterococchi intestinali". Praticamente, della merda. Ma tranquilli, perché dal Comune fanno sapere che già da giovedì (26 maggio, ma seguite gli aggiornamenti su Ravennaedintorni.it), tutto potrebbe tornare alla normalità e potremo così tranquillamente fare il bagno come al solito tra i nostri bisogni.

- Tornano le feste dell'Unità in provincia e potremo così di nuovo andare a rimpiangere l'estate che sta finendo al Pala De André e a mangiare negli stand del Pd scrivendo su Facebook che fanno concorrenza sleale ai ristoranti.

- Sembra una notizia triste, quella dei lavori del nuovo palasport ancora bloccati, ma in realtà possiamo rallegrarci ricordandoci che si tratta di «una sfida per colmare l'isolamento della nostra città e rilanciarla con grandi fiere ed eventi internazionali pur mantenendo anche le attività sociali», come ci ricorda il Pd in una nota inviata alla stampa per cercare di sviare dal tema.

- Il Mar ha già presentato la mostra che si terrà in ottobre per la Biennale del mosaico contemporaneo ("Prodigy Kid" degli artisti Francesco Cavaliere e Leonardo Pivi) e non c'è neppure un'opera esposta contro la volontà di artisti morti. Sono passi in avanti.

- Forse è una buona notizia pure quella che pare ci siano profughi arrivati in provincia che stanno già tornando in Ucraina, che tanto si «combatte solo in pochi punti», avrebbero dichiarato al *Carlino*. La viabilità di Ravenna, in effetti, è davvero troppo anche per chi scappa dalla guerra.

RD

Autorizzazione
Tribunale di Ravenna
n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXI - n. 956

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), **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**. Progetto grafico: **Gianluca Achilli**,

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

**Faenza
Spurghi**

Tel. 0546 66 04 48 - www.faenzaspurghi.com

**Tubi
Tech**

- DISOTTURAZIONE CONDUTTURE DI SCARICO E FOGNARIE
- VIDEOISPEZIONI TUBAZIONI E CANNE FUMARIE
- RICERCA PERDITE
- MAPPATURA IMPIANTI TECNOLOGICI

Tel. 351 02 03 248 - www.tubi-tech.com



LA CURIOSITÀ

Lo studente della Lega e il suo prof di sinistra che si ritrovano in consiglio comunale

Intervista doppia all'ex liceale Giacomo Ercolani e al suo ex insegnante, Luca Cortesi di Coraggiosa: «Era un bravo ragazzo, poi non so cosa sia successo...». «Con lui alla cattedra ero felice di fare lezione, ma in latino non ho mai preso più di 7»

di Luca Manservigi

Si sono ritrovati a Palazzo Merlato sui banchi contrapposti di opposizione e maggioranza, eletti entrambi in consiglio comunale alle elezioni amministrative di Ravenna dell'anno scorso. Un ex studente, il 21enne Giacomo Ercolani della Lega, e il suo "vecchio" professore di liceo scientifico, Luca Cortesi, 41enne oggi consigliere di Coraggiosa, la lista più a sinistra della coalizione che appoggia il sindaco Michele de Pascale.

Ecco un'intervista doppia per conoscerli meglio.

Com'era a scuola il tuo ex professore / allievo?

Ercolani: «Il professore Cortesi era uno di quei prof con i quali eri felice di fare lezione: riusciva a rendere interessanti materie come italiano e latino che onestamente non ho mai amato; era sempre disponibile per chiarimenti e non mancavano le battute che alleggerivano la lezione. Ricordo poi gli approfondimenti di carattere storico legati alle sue materie. Unica pecca, alle versioni di latino non ricordo di aver mai preso più di 7...».

Cortesi: «Per rispetto della privacy non dirò niente sul profitto, magari provate a fargli due domande di latino e vediamo se qualcosa si ricorda. Nella classe era sempre disponibile, con noi docenti e con i compagni (di classe, ovviamente). Insomma, era un bravo ragazzo, poi non so cosa sia successo...».

Il tuo ex professore / allievo ha mai fatto politica a scuola?

E.: «Politica mai, è un uomo rispettoso del suo ruolo di insegnante. Ha stimolato spesso la classe alla riflessione; se non ricordo male, fu affidato a lui l'onere di svolgere le poche ore di educazione civica previste dalla legge. Ha invitato inoltre la classe a qualche conferenza organizzata da Amnesty International, nelle quali era relatore».

C.: «Direi di no, non so se partecipasse ad attività di partiti o movimenti al di fuori della scuola. Mi ricordo però che era particolarmente informato sull'attualità di quegli anni, cosa non scontata in quella fascia di età».

Da cosa si capiva che era di destra, o di sinistra?

E.: «Partendo dal fatto che le definizioni destra e sinistra oggi sono difficili da applicare ai partiti politici, figurarsi alle persone, i dati a mia disposizione parlavano chiaro: professore di lettere, laureato all'università di Bologna, attivista per i diritti umani... Insomma le probabilità che fosse iscritto alla Lega erano quasi zero. Anche se non ha mai apertamente parlato di politica, era chiaro il suo orientamento su determinati temi etici che emergevano ad esempio nello studio delle sue materie o anche chiacchierando insieme durante la ricreazione».

C.: «Ricordo che in alcune discussioni qualche elemento indiziario era ben visibile, soprattutto su temi di carattere economico e su questioni riguardo ai migranti».

Credi che a scuola si dovrebbe parlare di politica? Ci dovrebbe essere una materia dedicata?

E.: «Credo che non si dovrebbe parlare di politica, ma in un certo senso è impossibile



non parlarne. Discutendo di attualità ci si imbatte in visioni del mondo diverse, e la scuola dovrebbe concentrarsi nel dare gli strumenti ai giovani per costruirsi un'opinione in autonomia. Penso che l'educazione civica intesa come disciplina che spieghi il funzionamento dello Stato e dei suoi organi, approfondendo il ruolo della politica nelle scelte pubbliche, possa aiutare a combattere il fenomeno dell'astensionismo e a spingere i giovani ad occuparsi di politica. Un elemento che ora manca nelle scuole superiori è lo studio della storia politica italiana dal dopoguerra ad oggi, un periodo che spesso per ragioni di tempistiche viene affrontato frettolosamente».

C.: «Se ne parla già, in particolare con gli studenti più grandi, ed è inevitabile se le lezioni sono anche un momento di riflessione e confronto su quello che accade nel mondo. Se parliamo di migrazioni, guerra, diritti civili, povertà stiamo affrontando temi politici che cerchiamo di approfondire e su cui ognuno esprime la propria opinione. Parlare di politica a scuola non significa fare propaganda. Come materia a sé stante non saprei, secondo me sarebbe utile ridefinire educazione civica assegnandone parte delle ore a docenti di diritto che, specialmente in quarta e quinta, affrontano la Costituzione, il sistema elettorale, il funzionamento di parlamento, governo, enti locali. In molte scuole superiori diritto è solamente al biennio mentre risulterebbe sicuramente più interesse verso 18/19enni».

Cosa ti fa particolarmente arrabbiare delle idee politiche del tuo ex professore / studente?

E.: «Arrabbiare è una parola forte, raramente mi arrabbio per questioni politiche. Ho imparato che nessuno ha mai del tutto torto né ragione; in politica ci sono parti diverse che tutelano interessi differenti... Tutto qui, ci si scontra per questo».

C.: «La cosa che mi fa più arrabbiare è quando segue la parte più "polemistica" dell'opposizione, che si scaglia spesso in modo acceso e strumentale contro giunta e maggioranza.

Credo che sia una persona ragionevole e spesso ha dimostrato uno spirito collaborativo per cui fatica a comprendere certe posizioni».

Apprezzi qualcuno dell'area politica opposta alla tua?

E.: «Apprezzo chi crede davvero nelle battaglie che porta avanti. Ad esempio, a livello locale, apprezzo molto l'impegno di una delle dirigenti dei Giovani Democratici, Greta Cavallaro, con la quale ho avuto il piacere di confrontarmi in campagna elettorale. A livello nazionale una figura del centrosinistra che apprezzo è Calenda, che ho incontrato casualmente in treno lo scorso anno e con il quale ho avuto modo di confrontarmi su alcuni temi».

C.: «Un personaggio che dieci anni fa mai avrei pensato di poter apprezzare (non in tutto e per tutto, eh!) è Elio Vito: sia per il suo impegno a favore dei diritti civili, sia per i suoi tweet ironici e spesso taglienti».

Com'è stato l'impatto con il consiglio comunale? La cosa più difficile per un consigliere?

E.: «Entrare a 21 anni nel centro della politica cittadina è un'emozione che non dimenticherò mai, un'esperienza impegnativa e formativa sotto molti aspetti. La cosa più difficile a oggi nella mia esperienza da consigliere è stata dover imparare a confrontarmi nel dibattito politico con persone molto più esperte di me per motivi anagrafici. Questo richiede una approfondita preparazione sui documenti e una capacità dialettica notevole».

C.: «Il primo impatto all'insediamento del consiglio è stato particolarmente emozionante, entrare da eletto all'interno di una istituzione (pur nel nostro piccolo) fa indubbiamente effetto e grava anche di una certa responsabilità. La cosa più difficile è sicuramente riuscire a seguire in modo approfondito tutti gli atti che passano dal Consiglio e dalle commissioni. Il tempo da dedicare anche alla sola lettura degli atti è parecchio, considerando il lavoro e la vita privata non sempre è facile».

Come se la sta cavando il tuo ex pro-

fessore / allievo?

E.: «Cortesi sta lavorando bene, non ha problemi a confrontarsi nel dibattito politico, interviene spesso, con argomenti ben costruiti e di impatto, credo si sia guadagnato un certo spazio nella maggioranza».

C.: «Ricordo che Giacomo nei primi interventi in Consiglio era visibilmente emozionato (come tutti quelli che sono alle prime esperienze, credo) e si avvertiva parecchio, con il passare dei mesi ha acquisito indubbiamente più confidenza».

L'errore più grave commesso dalla maggioranza o dal sindaco finora.

E.: «Potrei entrare nel merito di tante delibere che abbiamo affrontato, ma non è tanto la singola azione che non si condivide, quanto il metodo generale e gli obiettivi differenti che abbiamo. Se proprio devo indicarne uno, che in realtà riguarda più la vecchia consigliatura ma che ci coinvolge ancora oggi, dico che la gestione degli appalti ha qualcosa che non va: trovarsi con le grandi opere ferme o in ritardo, con costi che lievitano vertiginosamente, è un elemento su cui l'Amministrazione deve ragionare».

C.: «In tutta onestà dall'inizio del mandato non credo ci siano stati provvedimenti sbagliati che la maggioranza ha portato avanti. Un aspetto su cui si potrebbe e dovrebbe avere più determinazione (consapevoli che non sono decisioni che spettano al Comune) riguarda l'investimento e lo snellimento burocratico per le rinnovabili, solare ed eolico».

La decisione più saggia invece presa dalla maggioranza o dal sindaco finora?

E.: «Una delle decisioni più sagge prese dalla Giunta riguarda l'impegno assunto sui bandi del Pnrr; se portato a termine con successo, potrebbe davvero garantire importanti risorse per la nostra città».

C.: «Non è ancora stato approvato dal consiglio Comunale, ma penso che il nuovo Piano Urbanistico Generale che ha come cardine lo stop al consumo di suolo sia una svolta decisiva. Purtroppo non sarà visibile nell'immediato perché andranno avanti alcuni progetti già approvati secondo i piani previgenti».

Quale risultato vorresti portarti a casa al termine di questa legislatura?

E.: «Dall'opposizione portare a casa delle vittorie è difficile, il nostro ruolo è più quello di garanti, cioè è quello di vigilare sulle decisioni della maggioranza e di garantire una giusta rappresentanza ad ogni concittadino. Mi se mi si chiede qualcosa di concreto, io rispondo con un serio progetto per i giovani: creare spazi per lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile e potenziare le opportunità di studio universitario in città. È una proposta su cui ho iniziato a lavorare e a cui mi dedicherò nei prossimi mesi».

C.: «Innanzitutto arrivare al termine sano e salvo sarebbe già un successo. Guardando a cose concrete e che riguardano il Comune come competenza, mi piacerebbe che fra 5 anni ci fosse una maggiore pedonalizzazione del centro città e maggiori centri di aggregazione per giovani, in particolare nel cosiddetto forese».

**L'ex studente:
«Cortesi si sta guadagnando spazio nella maggioranza»
L'ex professore:
«Mi fa arrabbiare quando segue la parte più polemistica dell'opposizione»**

ENERGIA

«NEL 2008 ERO L'UNICO A VOLERE IL RIGASSIFICATORE CHE ERRORE IL RIFIUTO DI PD E PRI»

L'ex capogruppo di Forza Italia Eugenio Costa ci scrive dopo il nostro editoriale sul tema

Riceviamo e pubblichiamo questo intervento di Eugenio Costa, ex capogruppo di Forza Italia, che ha scritto in redazione stimolato dall'editoriale sul rigassificatore di Federica Angelini pubblicato sull'ultimo numero del nostro settimanale. Ricordando la sua battaglia di anni fa.

«Nel 2008 la forza politica che appoggiò il rigassificatore fu solo Forza Italia e il sottoscritto in particolare (numerossissimi i miei comunicati stampa, anche negli anni successivi). L'impatto ambientale del rigassificatore a mare era pari a zero in quanto l'impianto sarebbe stato costruito a 30/35 km dalla costa e il gas avrebbe viaggiato verso terra a mezzo di tubi profondamente interrati. L'avversione all'impianto dell'allora sindaco Matteucci e della sua giunta, con il Pri in testa, fu senza se e senza ma perché, erano parole sue, "Ravenna esportava già il 90 per cento dell'energia che produceva". L'errore macroscopico del Pd e del Pri è costato ai ravennati una cifra enorme, oltre a un centinaio di nuovi posti di lavoro e a commesse sicure per le aziende ravennati dell'oil & gas. Il no al rigassificatore è costato la bellezza di ottanta milioni di euro che Eni avrebbe versato, ogni anno, nelle casse comunali. Ai ravennati, stante il distacco e il silenzio che hanno mostrato sull'argomento, evidentemente non interessa che chi li amministrava abbia rinunciato ad una così grande "bubbana". Il Pri ha recentemente ammesso a denti stretti di aver commesso un errore nel 2008 (per me non è stato un errore ma il prezzo pagato per conservare il posto da vicesindaco e le altre prebende commesse). Dal Pd non una parola per giustificare l'incredibile giravolta 14 anni dopo. Nel 2008 nessuno avrebbe immaginato che oggi la Russia avrebbe invaso l'Ucraina e si sarebbe scatenata una corsa senza freni sui prezzi dell'energia, oltre che sulle altre materie prime; ma già allora, con un briciolo di buon senso, si poteva pensare che sarebbe stato opportuno per l'Italia creare delle riserve di gas, da acquistare nei momenti più propizi sul mercato dei paesi esportatori. La contrarietà al rigassificatore non costituisce sicuramente una dimostrazione di saggia amministrazione da parte della giunta Matteucci. Sono ancora orgoglioso di aver condotto quella battaglia in solitaria, ero sicuro di avere ragione e i fatti ora, dopo 14 anni, lo dimostrano».

Eugenio Costa

PD



TORNANO LE FESTE DELL'UNITÀ. AL PALA DE ANDRÉ DAL 26 AGOSTO

Dopo due anni di stop (totale o quasi) a causa della pandemia, ritorna quest'estate la stagione delle feste dell'unità. Dopo tre anni torna anche quella provinciale al Pala De André di Ravenna, in programma dal 26 agosto al 12 settembre. Con il cantiere in corso per la realizzazione del palasport, ci saranno modifiche all'allestimento, che dovrebbe sconfinare nel retrostante parcheggio.

L'appuntamento che dà il via alla stagione è invece a Lugo, dal 27 maggio al 6 giugno, con "Largo Corelli in festa".

FEMMINISMO

L'Archivio Udi apre le porte: migliaia di documenti in "mostra" alla Casa delle Donne

Lunedì 30 maggio alle 17.30 alla Casa delle Donne di via Maggiore 120, a Ravenna, l'Archivio Udi aprirà le proprie porte alla cittadinanza. Una occasione per conoscere da vicino il ricco patrimonio documentario e fotografico (migliaia di documenti, oltre 2.600 fotografie e circa 600 manifesti, oltre alla collezione di «Noi Donne») che racconta la storia dell'associazione a partire dal 1945, nonché per presentare i progetti di riordino, fruizione e ampliamento che hanno interessato l'archivio negli ultimi anni.

L'impegno per rendere l'archivio interamente fruibile e più facilmente consultabile proviene dalla volontà - si legge in una nota inviata alla stampa dall'associazione - «di mettere a disposizione questo materiale prezioso a quanti vorranno avviare percorsi di studio e di ricerca, a laboratori didattici per le scuole e a tutta la cittadinanza interessata. La storia del movimento femminile è una parte importante della storia del nostro territorio, ed offre numerose possibilità di studio e riflessione, oltre ad essere un patrimonio imprescindibile della nostra storia civile».

RIGENERAZIONE URBANA



A RUSSI INAUGURA LO SKATE PARK (CON MURALES) VICINO ALLA STAZIONE

Sabato 28 maggio all'area "Ex Faedi" (viale della Repubblica 9) verrà inaugurato il nuovo "Arka Park" di Russi, un parco attrezzato per la pratica dello skateboarding, primo importante risultato del progetto "Edu-care", approvato nel 2021 e volto alla riqualificazione del sito. L'intero progetto è stato definito grazie alla collaborazione con Bonobolabo di Marco Miccoli, che ha anche curato la progettualità artistica del murale di Zed1 e della mostra di tavole da skate "Sketch your love deck". Il programma della giornata di inaugurazione prevede dalle 15 l'apertura della mostra e dimostrazioni di skate e break dance, dalle 18 musica dal vivo con il rapper Moder e gli allievi dei laboratori del Cism.

LA SERENITÀ TI GUIDA NEL FUTURO DELLA MOBILITÀ

Automobile Club d'Italia

GOLD Premium

TITOLARE
N. TESSERA

ASSOCIATI AD ACI!

SCOPRI TUTTI I SERVIZI DELLE NOSTRE TESSERE



Automobile Club Ravenna
piazza Mameli 4
tel. 0544 30100

LAVORO/1

Tozzi Sud e Tozzi Srl: la cassa integrazione è ferma da dicembre

I sindacati denunciano la sofferenza degli operai in attesa dei pagamenti dopo la dichiarazione di fallimento



Il rendering di un progetto per un Pua di Tozzi a Mezzano

Sono allo stremo i lavoratori della Tozzi Sud e della Tozzi Srl – importanti realtà internazionali del settore oil&gas con sede a Mezzano, che hanno dichiarato fallimento a fine 2021 – che dalla firma della cassa integrazione straordinaria di dicembre non hanno ancora ricevuto un solo pagamento. «Una situazione intollerabile – scrivono i sindacati in una nota inviata alla stampa – che intendiamo rendere nota alle autorità cittadine». I lavoratori si sono riuniti in assemblea nei giorni scorsi, con Fim-Fiom-Uilm, dovendo anche rassegnarsi al fatto che finora «gli interventi di politiche attive non hanno permesso il ricollocamento di nessuno. Non solo, ma non si registrano nemmeno possibilità di colloqui di lavoro».

LAVORO/2

Start premia i dipendenti in servizio durante la pandemia

Bonus di circa 500 euro per il 2021
Già decisa una indennità per chi guida mezzi ad alta capacità

Prosegue il percorso di confronto fra sindacati e l'azienda di trasporto pubblico Start Romagna, iniziato con l'accordo firmato a marzo 2022 in cui è stata definita un'indennità destinata ai lavoratori di Start (autisti e officine) che guidano i mezzi ad alta capacità. Il 24 maggio è stato sottoscritto un nuovo accordo su un premio aziendale per il lavoro svolto da tutti i lavoratori e le lavoratrici durante la difficile fase della pandemia nel 2021. Un montante economico pari a 572mila euro che sarà ripartito in base alle presenze effettivamente lavorate, per una media di 5/600 euro pro capite. Il premio in questione, che verrà erogato al personale in forza, tiene conto delle presenze su base mensile ed è uguale per tutti i dipendenti, cioè non è riparametrato. Questo per andare anche incontro soprattutto a quei lavoratori e a quelle lavoratrici che sono da poco entrati nel mondo del lavoro e scontano uno stipendio più basso dei colleghi più anziani.

Il benefit in arrivo terrà conto delle presenze su base mensile e uguale per tutti

LUGO/1



ALL'ASTA DUE NEGOZI NEL PAVAGLIONE

Il Comune di Lugo ha indetto un'asta pubblica per concedere in locazione due locali nel "Pavaglione" ai civici 2 e 55. Il termine per la presentazione delle domande è il 16 giugno alle 13. Si tratta di due locali rispettivamente di circa 20 mq e 12 mq che, fino al 31 agosto 2023, godranno di una riduzione sul canone di locazione. I locali sono destinati al commercio al dettaglio qualificato, per l'artigianato di servizio alle persone, per piccoli laboratori artigianali di produzione compatibili con la struttura e per la somministrazione di alimenti e bevande. Per concordare un sopralluogo contattare Barbara Salaroli 0545/38437 o 333/3286118. Info amministrative a appalti@unione.labassaromagna.it

LUGO/2

Il Comune alza le tariffe degli impianti sportivi fino al 20 per cento

Il Comune di Lugo alza le tariffe corrisposte dalle società sportive per l'utilizzo degli impianti sportivi, le palestre scolastiche e il PalaLumagni. L'aumento sarà del 20 per cento per palestre, sale a vocazione sportiva, piastre polivalenti, campi da tennis e il bocciodromo e del 15 per cento per i campi da calcio e similari. Le nuove tariffe scatteranno dall'1 luglio

TIM COLOR

SERVICE Srl



Ravenna - Viale della Lirica 43
tel. 0544 271056 - fax 0544 272539



info@timcolorservice.it
www.timcolorservice.it



FORMAZIONE

Scuola Pescarini: 54mila euro di utile nel 2021, ridotto il personale

In dieci anni è raddoppiato il capitale netto I soci sono i 18 Comuni della provincia



Il bilancio consuntivo 2021 della scuola arti e mestieri Angelo Pescarini di Ravenna è stato approvato all'unanimità dall'assemblea dei soci composta dai rappresentanti dei 18 Comuni della provincia. Accanto all'utile registrato di 54mila euro, determinato prevalentemente da economie di scala e da un incremento dei corsi a pagamento, viene segnalato un raddoppio del patrimonio netto negli ultimi dieci anni che è passato da 204.655 euro nel 2009 a 406.220 nel 2021. Un dato che rispecchia una successione annuale di utili d'esercizio ottenuti attraverso: contenimento dell'assenteismo pari a 1,52% delle ore lavorate (medie nazionali 3% nell'industria privata e oltre il 7% nel pubblico impiego); diminuzione del personale e relativo costo che è passato da 1.328.041 euro a fronte di 31,20 unità nel 2010 a 1.149.092 a fronte di 24,72 unità nel 2021. Oggi la Pescarini conta su 30 figure con contratto a tempo indeterminato, 170 lavoratori autonomi e 98 co.co.co.

SALUTE

Farmacia estiva a Tagliata, apertura dal 27 maggio

La Farmacia comunale di Tagliata in Piazzale dei Pesci aprirà dal 27 maggio al 28 agosto. Il sindaco di Cervia infatti ha emanato l'ordinanza di apertura, in base alla normativa regionale sulla "Istituzione e gestione di dispensari farmaceutici stagionali e di farmacie succursali", che stabilisce che l'autorizzazione deve essere concessa dal Comune. Il provvedimento è stato concordato con la Direzione di Ravenna Farmacie Srl, e col titolare della farmacia, valutata l'importanza di garantire un servizio pubblico durante l'estate.

IMPRESE

La Camera di Commercio promuove l'identità digitale

Per sostenere la diffusione dell'identità digitale a tutti gli imprenditori e professionisti del territorio, la Camera di Commercio di Ravenna mette a disposizione i servizi di Id InfoCamere, la Certification Authority delle Camere di commercio. La procedura per ottenere la propria firma digitale ID InfoCamere può essere svolta sia alla Camera di Commercio sia a distanza, grazie al video-riconoscimento. La procedura di ID InfoCamere è intuitiva, anche per chi ha poca dimestichezza con la tecnologia: è sufficiente compilare il form di richiesta sul sito web e, seguendo le istruzioni, fissare l'appuntamento per il riconoscimento a distanza grazie ad una videochiamata. Dopo il pagamento del servizio con Pago PA, si riceve il link per il collegamento.

INNOVAZIONE

"FARE I CONTI CON L'AMBIENTE": TORNA IL FESTIVAL GREEN

Rifiuti, economia circolare, rinnovabili tra i temi delle giornate a Ravenna

Fino al 27 maggio a Ravenna a Palazzo Rasponi si svolgerà "Fare i conti con l'ambiente", il festival formativo ambientale. L'edizione 2022, dopo una pausa dovuta alla pandemia, ospita quattro Scuole di Alta Formazione. Il valore formativo dell'evento non si ferma, però, alle Scuole: Labelab, organizzatore dell'evento, ha lanciato infatti il Progetto G100 - Formazione senza barriere, per offrire opportunità di formazione e relazione per 100 giovani neo-laureati nel corso dei prossimi 5 anni. Oltre all'importante caratterizzazione "formativa", #Ravenna2022 (questo l'hashtag ufficiale per seguire sui social in tempo reale l'evento) sarà anche una tre giorni di incontri, di informazione, di approfondimenti e conoscenza (on line ed in presenza) sulle nuove tecnologie e sui processi industriali, coniugando cultura e solidarietà ed offrendo eventi d'arte e spettacolo. Sono previsti momenti di approfondimento in presenza, con Workshop, Conferenze, Labmeeting. Si parlerà di



economia circolare, startup, sviluppo sostenibile, e poi, ancora, end of waste, trattamento acque, normative ambientali, rifiuti da costruzione e demolizione, edilizia sostenibile, fotovoltaico, compostaggio, rifiuti urbani, responsabilità e management.

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 - 19.30

DAL 26 AL 29 MAGGIO

DEI MOSAICI via delle Industrie 88
tel. 0544 456588;

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

COMUNALE 3 via Po 18
(Porto Corsini) - tel. 0544 446301.

DAL 30 MAGGIO AL 5 GIUGNO

PONTE NUOVO via Romea 121
tel. 0544 61068;

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

COMUNALE 5 viale delle Nazioni 77
(Marina di Ravenna) - tel. 0544 530507;

BOSCHINI via Piangipane 293
(Piangipane) - tel. 0544 418868.

+ 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

FIDO IN AFFIDO



TYSON

Abituato in famiglia, è un po' timido all'inizio ma in poco tempo si scioglie. Ha molto affetto da dare, e da ricevere! Tyson ha dieci anni e chi lo adotta usufruirà dei benefit del Progetto dell'Associazione Clama "Adotta un nonno". Contattate il **335 7713645** o il **339 8952135** per adottarlo o per uno stallo in attesa di adozione.

ADOTTAMICI



GATTINI

Gattini maschi e femmine, rossi, bianchi e neri e di altri colori, tutti meravigliosamente dolci e tutti in cerca di casa! Sono stati accolti da volontarie che se ne stanno prendendo cura e cercano per loro una famiglia responsabile, che li accolga per sempre! In cambio, fusa antistress a volontà! I gattini saranno adottabili da giugno. Per colloquio preaffido contattate il numero **335 7713645**.



ASSOCIAZIONE SINDACALE PICCOLI PROPRIETARI IMMOBILIARI • RAVENNA

Il deposito cauzionale

Il deposito cauzionale è la cifra da versare, da parte dell'inquilino, a tutela del regolare pagamento delle mensilità in un contratto di affitto. Quindi la somma che l'inquilino versa al proprietario di casa alla firma del contratto d'affitto.

Questo, a garanzia dell'effettivo adempimento delle sue future prestazioni, quali il pagamento del canone, la conservazione della casa nelle condizioni iniziali e il risarcimento di eventuali danni arrecati all'immobile.

Di solito, il deposito cauzionale non può superare l'ammontare di 3 mensilità del canone; tuttavia, si ritiene che le parti possano concordare, ad esempio nel caso in cui l'immobile sia di particolare pregio, un importo superiore, purché in misura congrua e ragionevole. Questo sarebbe possibile solo per i contratti a canone libero, non sui contratti concordati.

Il deposito va restituito all'inquilino alla scadenza del contratto di locazione e con l'effettiva restituzione delle chiavi dell'immobile, a patto che l'immobile sia in buono stato, che siano stati corrisposti tutti i canoni e pagate le spese di condominio.

Arrivati in prossimità della scadenza del contratto, poi, l'inquilino non può, a meno che non vi sia il consenso del proprietario, evitare di pagare le ultime mensilità sottraendole dal deposito già versato.

Insieme al deposito, inoltre, il padrone di casa deve versare all'inquilino anche gli interessi legali annui, anche se quest'ultimo non ne fa espressa richiesta. Gli interessi possono essere versati anno per anno, oppure in un'unica soluzione alla scadenza del contratto, sempre che l'inquilino sia in regola con tutti i pagamenti".

Per tutte le informazioni necessarie rivolgetevi ad Asppi

Ravenna - Viale Galilei 81/83 - tel. 0544 470102 - info@asppi.ra.it

Dal 1980 a Ravenna www.asppi.ra.it

NATURA

In provincia più di 300 aziende di apicoltura, producono il 5 per cento del miele italiano

In regione all'inizio del '900 è stata fatta la selezione genetica per ottenere la razza ligustica, la più produttiva al mondo che poi è stata esportata ovunque. Sempre più frequente la sistemazione di arnie in ambiente urbano

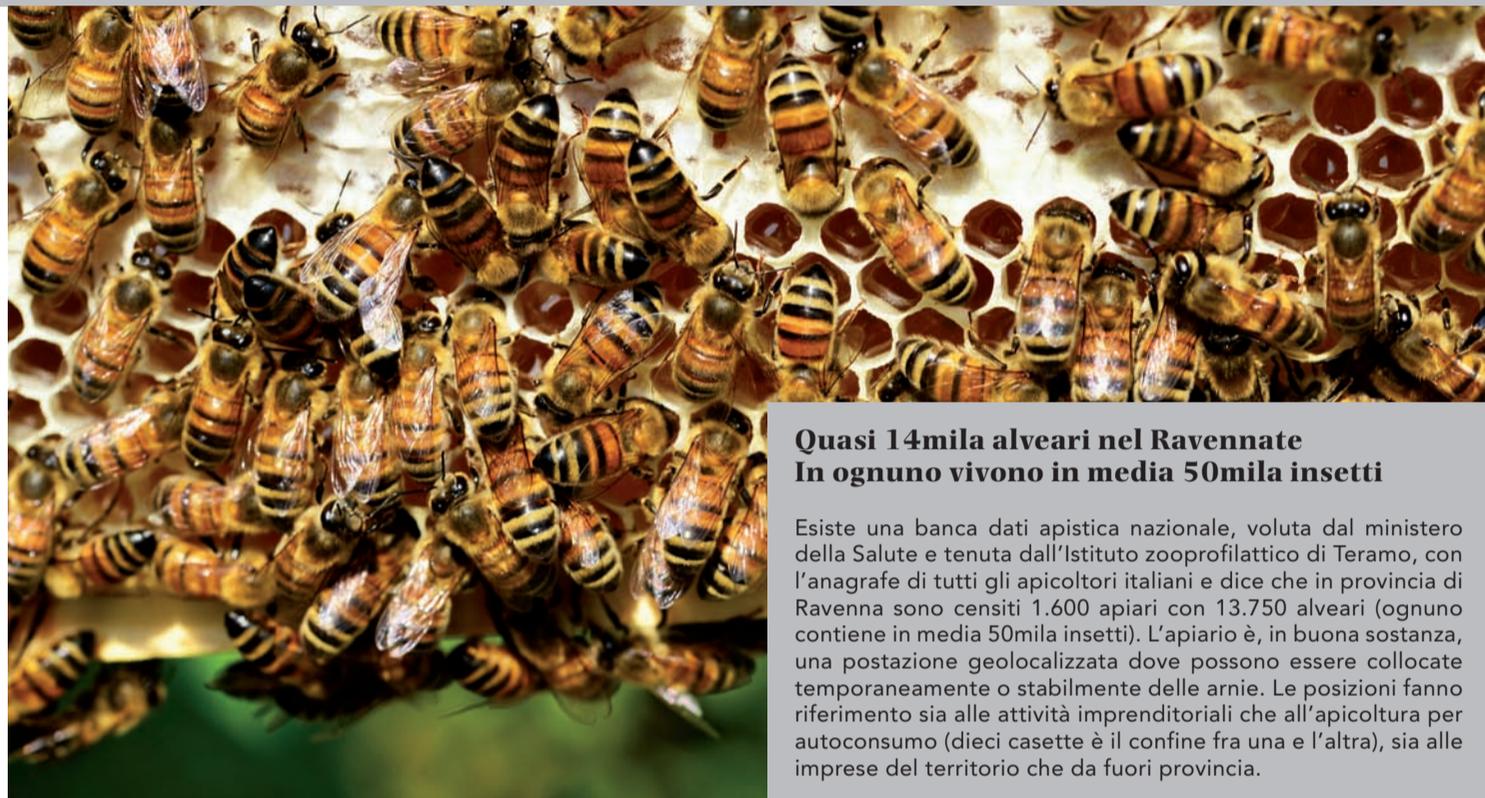
di Andrea Alberizia

Le aziende di apicoltura della provincia di Ravenna sono più di trecento e producono circa il 5 per cento dei centomila quintali annui di miele italiano, sufficienti per coprire metà del fabbisogno nazionale. I dati vengono dall'Associazione romagnola apicoltori (Ara) che ha sede a Bagnacavallo e riunisce in cooperativa circa 450 apicoltori distribuiti da Ferrara alle Marche, da Castel San Pietro alla costa. «In Emilia-Romagna l'apicoltura ha radici nel passato – spiega Riccardo Babini, direttore tecnico dell'Ara –. Il babbo e lo zio di Raul Gardini erano grossi produttori di miele all'inizio del '900 e tuttora un modello di arnia si chiama "Gardini". In questa regione è stata fatta la selezione genetica per arrivare alla razza ligustica, la più produttiva al mondo che infatti è stata esportata ovunque».

L'Ara nasce nel 1981 come associazione solo ravennate, prendendo il posto dei consorzi di epoca fascista a cui ogni apicoltore doveva iscriversi obbligatoriamente. Nel 2004 la trasformazione in cooperativa, dal 2007 la sede a Bagnacavallo: «Facciamo assistenza tecnica e distribuzione materiale per l'attività professionale. Ma anche commercializzazione all'ingrosso del miele dei nostri associati: il 90 per cento viene venduto alla Rigoni di Asiago, il secondo marchio italiano per produzione dopo Ambrosoli».

Chiunque possieda almeno un'arnia, anche se la tiene in modo stanziale per autoconsumo, è tenuto a fare denuncia alle autorità per essere inserito nella banca dati apistica: «La posizione degli alveari va comunicata all'Ausl e vanno comunicati gli spostamenti. È una ragione sanitaria: se si diffonde una malattia viene creato un cordone a un raggio di alcuni km entro cui non possono essere spostate altre arnie per evitare il contagio».

Fino agli anni '70 quasi ogni azienda agricola in Romagna aveva le sue api: «Erano quasi considerate un animale da corte, servivano per un prodotto da consumare in casa. Anche perché avere un centinaio di arnie era davvero molto impegnativo con i mezzi e le tecnologie di un tempo. L'apicoltura è di-



Quasi 14mila alveari nel Ravennate In ognuno vivono in media 50mila insetti

Esiste una banca dati apistica nazionale, voluta dal ministero della Salute e tenuta dall'Istituto zooprofilattico di Teramo, con l'anagrafe di tutti gli apicoltori italiani e dice che in provincia di Ravenna sono censiti 1.600 apiari con 13.750 alveari (ognuno contiene in media 50mila insetti). L'apiario è, in buona sostanza, una postazione geolocalizzata dove possono essere collocate temporaneamente o stabilmente delle arnie. Le posizioni fanno riferimento sia alle attività imprenditoriali che all'apicoltura per autoconsumo (dieci casette è il confine fra una e l'altra), sia alle imprese del territorio che da fuori provincia.

ventata più complessa e sono rimasti solo gli appassionati. Adesso però un centinaio di arnie sono un numero che si può gestire con più facilità. Le grandi imprese italiane ne hanno fino a due-tremila che vengono dislocate in varie regioni. In America ci sono aziende da 20mila alveari».

Le regole della produzione sono dettate dalla domanda del mercato. Il miele di acacia è il più richiesto: «È l'immagine che abbiamo nei ricordi da bambini. È il più facile da gustare, ha un sapore piatto, può sostituire lo zucchero nel caffè. Altri mieli invece possono essere anche amari. E poi di acacia risulta più trasparente, piace di più da vedere. Anche se è me-

no ricco di sali minerali che però lo rendono più scuro». Diverso il mondo tedesco: «In Germania non ci sono molti fiori che producono polline ma le api sono attratte dalla parte zuccherina rilasciata dalle piante per effetto degli afidi che succhiano la linfa. Per capirci è quella cosa appiccicosa che troviamo sul parabrezza quando parcheggiamo sotto un albero. Da quella le api producono la melata ed è nera. Se non è così, non funziona su quel mercato».

La novità dell'apicoltura è il trasferimento in ambiente urbano: «Sta prendendo piede per due più ragioni. In inverno le temperature sono più miti rispetto alle campagne. E poi c'è una disponibilità di giardini e terrazzi con piante che in campagna non si trovano. E c'è meno inquinamento fitosanitario perché non ci sono trattamenti intensivi».

Il settore sta attirando nuovi imprenditori, non solo figli di apicoltori che ereditano le aziende: «Stiamo vedendo che ci sono giovani che cominciano da zero. Un motivo è stato certamente l'andamento del prezzo del miele, sempre cresciuto negli ultimi dieci anni».

La cooperativa che associa qualche centinaio di produttori può fare una sintesi dei problemi principali lamentati dagli apicoltori: «Prima di tutto l'aumento delle malattie delle api – dice Babini –. C'è l'acaro varroa che si comporta come una zecca e attacca le larve, però non ci sono numeri tali da portare le case farmaceutiche a fare ricerca con insistenza. Il secondo problema è il cambiamento climatico: stiamo

avendo inverni miti che risvegliano le api e primavere con gelate notturne che distruggono le fioriture necessarie per il nettare. Infine il terzo problema è la chimica in agricoltura. Ci sono regole che governano le modalità di trattamento dei campi ma capita sempre qualche incidente, anche in buona fede, magari di qualche contadino che ha seguito le indicazioni di un tecnico agrario che non ha tenuto in considerazione di tutelare le api».

La posizione di ogni alveare va comunicata all'Ausl

Il potenziale mellifero: quanti kg di miele può produrre un ettaro di ogni specie vegetale

Il potenziale mellifero è una misura dell'importanza nettarifera di una specie vegetale e si calcola considerando la quantità media di nettare secreto da un fiore in 24 ore, la sua concentrazione zuccherina, la durata di vita del fiore e il numero medio di fiori per unità di superficie o (nel caso di alberi) per pianta. I risultati si esprimono in termini di kg di miele per ettaro, ma ciò non costituisce una previsione reale della quantità di miele che è possibile ottenere, bensì una stima teorica della potenzialità della pianta nelle condizioni più favorevoli. Sul sito internet dell'associazione romagnola apicoltori (www.arapicoltori.it) la ricerca è presentata in ordine decrescente di potenzialità mellifera con il nome della pianta (prima comune e poi scientifico) e con il numero teorico dei chilogrammi di miele per ettaro di coltura che le api potrebbero produrre "pascolando" su questo fiore. Il taglio ha un indice di 1.000, rosmarino 625, acero 500, grano saraceno 500, acacia 400, eucalipto 200, lampone 150, melo 10 e pero 6 (ultimo in graduatoria).

Ara: associazione romagnola apicoltori

L'anno di fondazione a Ravenna per sostituire il consorzio di epoca fascista

1981

Gli associati in totale: dalle Marche a Ferrara e fino a Castel San Pietro

450

La percentuale di miele prodotto dai soci Ara venduto alla Rigoni di Asiago

90%

i Freschissimi

 **CONAD**

CONAD SUPERSTORE GALILEI

Via Newton, 28 - Ravenna - Tel 0544 472193

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

CONAD LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

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

100% 



NETTARINE GIALLE
categoria 1^a, sfuse

2,39
al kg

100% 



ALBICOCCHE
categoria 1^a, sfuse

2,99
al kg

100% 



POMODORO CILIEGINO
CONAD PERCORSO QUALITÀ
confezione 500 g

1,39
€/kg 2,78





PARMIGIANO REGGIANO
CONAD

Naturalmente privo di lattosio •
Ricco di calcio e fonte di fosforo •
Senza additivi e conservanti •

13,90
al kg



FORMAGGIO
LE BRIE PAYSAN
BRETON

7,50
al kg



FORMAGGIO MISTO
DOLCE DELL'ISOLA
ARGIOLAS

11,90
al kg



IL BUONO DEL PAESE

Stagionatura
minima
16 mesi!

SAPORI
DINTORNI
CONAD

PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE DOP
SAPORI & DINTORNI CONAD
VENDITA INTERA

11,90
al kg



PROSCIUTTO COTTO
GRAN BISCOTTO
ROVAGNATI

20,90
al kg



CARNE
ITALIANA





SALAME CONAD
Milano, ungherese

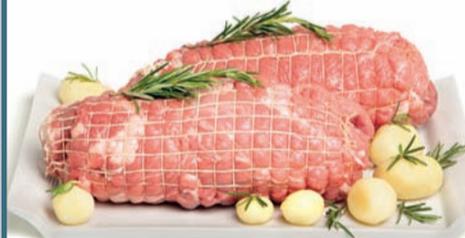
13,90
al kg



SALSICCIA DI SUINO

5,40
al kg



POLPA IN ARROSTO
DI VITELLO
CONAD
PERCORSO QUALITÀ

10,90
al kg



FETTINE SCELTE E BRICIOLE
DI VITELLO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

14,90
al kg



POLPA SCELTA
IN SVIZZERE DI VITELLO
CONAD
PERCORSO QUALITÀ

11,90
al kg



SEPIA PULITA
DECONGELATA

13,90
al kg



FILETTO DI PLATESSA
FRESCO

13,50
al kg



MAZZANCOLLE TROPICALI
precotte

12,90
al kg

OFFERTE VALIDE DA GIOVEDÌ 26 MAGGIO A MERCOLEDÌ 1 GIUGNO 2022

LA STORIA



L'apicoltore Max Fabbri di Borgo Tulliero al lavoro con alcune delle sue 150 arnie per la produzione di miele. Altre sono dedicate alla creazione delle regine. Sul mercato una regina costa circa 20 euro. Si può arrivare a 200 per una fecondata artificialmente e quindi di razza certa



Vita da apicoltore: sui sentieri di notte a spostare le arnie per inseguire i fiori

Max Fabbri nel 2015 ha lasciato il lavoro da pizzaiolo fatto per 27 anni e ha preso la guida dell'azienda avviata dal padre a Borgo Tulliero. Ma tutto iniziò con il nonno nel dopoguerra

Fare l'apicoltore significa anche salire su un fuoristrada a mezzanotte per trasferire arnie di api e percorrere tre km di mulattiere a passo d'uomo per non stressare gli insetti. Così Max Fabbri ha trascorso la notte fra il 23 e il 24 maggio: «Ho completato i trasferimenti a Marradi nelle zone di fioritura delle acacie – spiega il 49enne di Borgo Tulliero –. All'inizio di giugno cominceranno a fiorire i tigli e bisognerà fare i trasferimenti in altre zone».

Si chiama apicoltura nomade: «Seguiamo le fioriture delle piante. Abbiamo delle postazioni già individuate in accordo con i proprietari dei terreni e in base all'andamento delle annate facciamo gli spostamenti al momento più opportuno. Per questo non si può fare programmazione con molto anticipo perché dipende dall'andamento del clima e della natura. Di solito gli spostamenti si fanno ogni 3-4 giorni. Si fa di notte perché tutte le api sono rientrate altrimenti se lo fai di giorno perdi le bottinatrici che vanno a raccogliere il cibo».

Stime Coldiretti: tre colture su quattro dipendono dalle api

Tre colture alimentari su quattro dipendono in una certa misura per resa e qualità dall'impollinazione dalle api, tra cui le mele, le pere, le fragole, le ciliegie, i cocomeri ed i meloni. È quanto emerge dall'analisi della Coldiretti diffusa in occasione della Giornata mondiale delle api, proclamata dall'Onu, al mercato di Campagna Amica di Roma dove sono scesi in piazza gli apicoltori italiani dalle diverse regioni impegnati in prima linea per difendere questo insetto che svolge un ruolo insostituibile per l'ambiente e per la vita dell'uomo. In media una singola ape – precisa la Coldiretti – visita in genere circa settemila fiori al giorno e ci vogliono quattro milioni di esplorazioni floreali per produrre un chilogrammo di miele. Un lavoro che genera un valore economico stimato in circa 153 miliardi di euro l'anno su scala mondiale, 22 miliardi su scala europea e tre miliardi su scala nazionale, secondo stime Coldiretti.

Fabbri ha fatto il pizzaiolo per ventisette anni. Poi quel mestiere ha cominciato a non dargli più le soddisfazioni di un tempo e nel 2015 si è messo a fare apicoltura. Ma non è partito da zero. In famiglia le api sono una presenza da tre generazioni: «Cominciò mio nonno nel dopoguerra con 4 famiglie di api che servivano per l'autoconsumo casalingo perché lo zucchero era costoso. Poi negli anni '80 mio babbo l'ha vista come una fonte di reddito e ha cominciato ad avere un approccio più professionale arrivando a un centinaio di arnie». Oggi Max ne ha circa 150: ora che sono in piena produzione si contano fino a 120-150mila insetti per ogni alveare e 70-80mila larve in vari stadi. Tutta la produzione è fatta in modo artigianale e viene venduta al dettaglio: «Tutto fatto a mano, comprese le etichette dei vasetti di cui si occupano i miei figli di 13 e 8 anni. Vendiamo soprattutto al mercato di Campagna Amica di Coldiretti a Ravenna e nei mercatini vari».

L'attività annuale comincia di solito tra febbraio e marzo: «Gli alveari cominciano a svegliarsi dall'inverno e li portiamo vicino ai frutteti per uno scambio reciproco: si favorisce l'impollinazione delle piante e le api cominciano la produzione. In questa fase è importante che i contadini facciano trattamenti in mo-

do attento. E poi si arriva al momento della fioritura dell'acacia con cui si fa quasi il 90 per cento del reddito perché è il miele più richiesto sul mercato: liquido e trasparente, piace di più anche per le abitudini dei consumatori». Poi si passa al miele delle sementiere: «Di radichio, di coriandolo, di carota...». Infine il millefiori, da metà luglio a metà agosto: «A quel punto si cavano i melari, che sono la parte superiore dell'arnia dove si accumula solo il miele». E solo in quel momento si scopre davvero da quali piante le bottinatrici sono andate a rifornirsi: «Le api coprono un raggio di 3 km per la ricerca del cibo. Per essere certi di quali nettari ci sono nel miele prodotto servono le analisi di un laboratorio». L'ul-

tima attività dell'apicoltore prima del letargo sono i trattamenti sanitari: «Da tempo ormai è diventata endemica una malattia portata dall'acaro varroa che attacca sistematicamente gli alveari. Infatti per questo non c'è possibilità che un alveare sopravviva spontaneamente in natura per più di un paio di anni».

I ricordi del passato confrontati con l'attualità mostrano quanto è cambiato questo lavoro e quindi quanto è cambiato il clima che è il primo fattore che incide sulla produzione di miele: «Ai tempi di mio nonno ogni arnia in un anno produceva da 30 a 80 kg di miele. Oggi se arriviamo a 30 è un successo. Gli ultimi tre anni sono stati disastrosi, la media è stata attorno a 20 kg».

Le ragioni sono molteplici: «La siccità è un problema perché le api hanno bisogno di acqua. E poi nei campi sono sparite le erbe spontanee, quelle che chiamiamo "erbacce": non servono all'agricoltura ma sono preziose produzioni di nettare. Infatti una volta erano più produttivi gli alveari in pianura, oggi invece quelli in collina e montagna perché le coltivazioni sono meno intensive. L'apicoltura è bella per questo, perché non c'è nulla di matematico ma è tutto legato alla natura e bisogna saperla osservare».

Andrea Alberizia

**In totale
circa 150 casette:
ognuna può
contenere fino
a 120mila api**

TECNOLOGIA

Cyber alveari: nidi elettronici collegati a internet che misurano umidità, temperatura e attività di volo

Per assicurare un controllo in tempo reale dell'attività nelle arnie ma anche un puntuale biomonitoraggio ambientale arrivano i primi cyber alveari, presentati dalla Coldiretti alla Giornata delle api a Roma in collaborazione con gli esperti del Crea Agricoltura e Ambiente. Si tratta di un'arnia elettronica – spiega Coldiretti – collegata ad internet e dotata di telecamere e sensori capaci di rilevare l'attività di volo e la temperatura e l'umidità interna all'alveare, registrare il ronzio della colonia, misurare i parametri ambientali di micrometeorologia. I dati acquisiti vengono trasmessi ad una piattaforma dove l'apicoltore collegato ad internet, magari da uno smartphone, può visualizzarli graficamente, monitorando così a distanza e quasi in tempo reale la sua colonia. I cyber alveari sono peraltro alimentati grazie a piccoli pannelli fotovoltaici, mentre la presenza di un dispositivo di geolocalizzazione permette di segnalare spostamenti della centralina a seguito, ad esempio, di un ribaltamento oppure in caso di furto dell'arnia.

L'UNICO MAGAZINE UFFICIALE DEL RAVENNAFESTIVAL STA ARRIVANDO...

SOLO SE **PRENOTERAI** AL TUO
EDICOLANTE UNA COPIA DELLA RIVISTA
Ravenna Festival Magazine
POTRAI RITIRARLA IN **ANTEPRIMA** DA
SABATO 28 MAGGIO



INVIA UNA FOTO DI TE CON LA RIVISTA ALL'INDIRIZZO DIREZIONE@RECLAM.RA.IT
POTRAI TROVARLA SUI NOSTRI SOCIAL E RICEVERAI UN **BIGLIETTO OMAGGIO** PER
LA MOSTRA **"ALLA NATURA"** CHE SI TERRÀ A PALAZZO SAN GIACOMO DI RUSSI

IL CASO

La denuncia della cooperativa Villaggio del Fanciullo: «Morìa di api per avvelenamento»

A Ponte Nuovo e nel forese sud diversi casi, si ipotizza l'effetto di qualche trattamento fitosanitario nelle campagne circostanti

Una morìa di api ha colpito cinque alveari nell'orto della cooperativa Villaggio del Fanciullo a Ponte Nuovo, nell'immediata periferia sud di Ravenna. L'episodio è emerso il 14 maggio e, secondo le ipotesi dei gestori, è quasi certamente riconducibile a un avvelenamento per qualche trattamento distribuito su un campo agricolo dove gli insetti sono andati a raccogliere cibo. Nelle stesse giornate è accaduto anche ad altri apicoltori nella stessa zona del forese.

«Abbiamo iniziato l'attività di apicoltura da tre-quattro anni – spiega Paolo Belletti, presidente della coop che gestisce una comunità di recupero dalle tossicodipendenze –. Oggi abbiamo una ventina di arnie: cinque nel nostro orto in via 56 Martiri e le altre nei pressi del centro iperbarico. Per noi l'apicoltura è una delle professioni in cui impieghiamo gli ospiti della comunità in modo che apprendano una competenza nuova che magari possa diventare una capacità da spendere per rientrare in società dopo il percorso di recupero».

Belletti ha inviato la segnalazione della morìa al servizio veterinario dell'Ausl e all'associazione romagnola apicoltori (Ara): «Mi ha informato un nostro socio volontario che fa da supervisione agli alveari e fa la formazione ai ragazzi. Si è accorto di una morìa anomala nelle sue cassette personali e poi ha visto lo stesso fenomeno nelle nostre. Ci è sembrato doveroso informare le autorità, non tanto con intenti polemici ma per cercare di sensibilizzare le imprese agricole sui rischi di certi comportamenti, magari fatti in buona fede».

L'incidente dei giorni scorsi non dovrebbe lasciare ferite alle famiglie di api: «Dalle verifiche che abbiamo fatto non è a rischio la sopravvivenza delle famiglie di api». E così la produzione di miele non è in pericolo: «Nel 2021 avevamo 15 alveari e siamo arrivati a una produzione complessiva di quasi due quintali. Realizziamo tutto nel laboratorio che abbiamo nei nostri spazi. Prima di tutto lo usiamo per il consumo interno tenendo conto che ogni giorno abbiamo quasi duecento pasti da preparare. Poi prepariamo vasetti che commercializziamo nei mercatini».

SALUTE

Ausl: «Ogni anno 4-5 casi di infezioni in alveari per malattie tipiche»

Il servizio Veterinario ispeziona le aziende per verificare l'esecuzione delle profilassi



«La Romagna ha un'alta concentrazione di attività di apicoltura e si può dire che le api sul nostro territorio godano di condizioni di salute mediamente buone». La dottoressa Diana Venturini è la direttrice dell'unità operativa Sanità animale e Igiene delle produzioni zootecniche per l'Ausl Romagna in provincia di Ravenna. Ai suoi uffici arrivano in media ogni anno 3-4 segnalazioni per casi di infezioni da malattie tipiche dell'insetto e 4-5 segnalazioni per morie improvvise quasi sempre riconducibili ad avvelenamenti per trattamenti fitosanitari in agricoltura (vedi articolo accanto).

«La malattia più comune è la varroasi portata da un parassita. Poi ci sono la peste europea e la peste americana. Sono infezioni che colpiscono solo questi insetti e non si trasmettono all'uomo. Esistono delle linee guida su quante somministrazioni di farmaci vanno fatte ogni anno. Farle nei periodi consigliati è la cosa migliore e l'Ausl è incaricata di svolgere ispezioni sull'effettiva esecuzione». Tutto questo per un'opera di protezione di un essere vivente prezioso: «L'impollinazione per effetto delle api è fondamentale per un numero altissimo di specie vegetali».

Per il caso recente di morìa segnalata dalla cooperativa Villaggio del Fanciullo non è stato possibile individuare l'origine, ma l'i-

potesi di un avvelenamento dovuto a prodotti chimici distribuiti sui campi è molto probabile: «Quasi certamente è successo questo. Quando accade preleviamo campioni delle api morte e facciamo analisi di laboratorio cercando di individuare le sostanze chimiche. Qualche volta si risale al responsabile che quasi sempre ha fatto trattamenti in periodi non consentiti o con sostanze non ammesse. In quel caso ci sono delle sanzioni». La dottoressa Venturini rivolge quindi un invito agli apicoltori: «È importante la tempestività delle segnalazioni perché prima ci attiviamo e maggiori sono le possibilità di successo per scoprire le cause».

La presenza di api selvatiche in natura e non in allevamento è ormai una vera rarità: «Dobbiamo considerare che viviamo in un ambiente fortemente antropizzato. Quando si verifica una sciamatura che potrebbe portare alla creazione di un nuovo alveare di solito qualcuno si rivolge ai vigili del fuoco o alle associazioni e viene fatto il recupero con l'immissione in una cassetta artificiale». Nessuna paura però di fronte a uno sciame ronzante: «Vale un principio molto semplice: l'ape non fa nulla all'uomo se non viene disturbata. Magari possono essere un po' più irritate in presenza di certe condizioni meteo come vento. E può capitare di essere punti perché magari sbadatamente se ne scaccia una». Alcune persone sono allergiche al veleno: «Nei casi più gravi si va in shock anafilattico e serve una terapia». (and.a.)

Sciamatura e nascita di una nuova regina

La sciamatura è il modo in cui si riproducono le famiglie di api. La regina guida uno sciame formato per la maggior parte da individui di età compresa tra i 12 e i 18 giorni quindi in grado di avviare la realizzazione di nuovi favi. Per creare una nuova regina nell'alveare di partenza, le api scelgono 10-30 uova tra le migliaia che hanno e, prima che nasca il bruco (cosa che avviene a tre giorni dalla deposizione), iniziano ad alimentarle a pappa reale, e non solo a miele e polline. Quello che determina la classe di un'ape è il cibo che riceve. Per scegliere l'unica ape regina quindi si procede a una selezione naturale. La regina appena nata non può ancora deporre uova. Dopo circa una decina di giorni c'è l'accoppiamento, che avviene in volo (il cosiddetto "volo nuziale"). L'ape regina durante il suo volo nuziale si accoppia con più di 100 maschi, perché è in grado di trattenere il loro seme per tutta la sua vita all'interno di un organo.

Erboristeria
il
Girasole

Mieli Fior di Loto
Mieli italiani Bio
per una alimentazione
in linea con la natura



Da noi troverai anche
tanti altri alimenti Bio

Ravenna

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

www.erboristeriagirasole.it

FAENZA



UN APIARIO NEL GIARDINO DEL MALMERENDI

Nel parco del museo civico di scienze naturali "Malmerendi" di Faenza, in via Medaglie d'oro, dal 14 maggio è presente un apiario composto da quattro alveari e una speciale arnia B-Box della ditta Beeing da osservazione. È l'avvio del progetto Bee Kind con molteplici scopi: monitoraggio dello stato di inquinamento cittadino, mediante analisi di campioni di api e di miele; educazione rivolta alle studentesse e agli studenti; produrre miele durante la stagione estiva che sarà certificato nelle sue qualità dall'Osservatorio nazionale di Castel San Pietro. L'iniziativa si svolge con la collaborazione dell'associazione romagnola apicoltori, Legambiente Lamone, Conapi e la ditta Lega. Gli studenti del "Persolino-Strocchi" hanno realizzato il marchio. Tutto è stato possibile grazie ai cinquemila euro raccolti con una campagna crowdfunding sul sito internet Ideaginger. Il 28 maggio dalle 15 alle 17 si potrà visitare la struttura.

Nella foto il presidente del consiglio comunale Nicolò Bosi nel giorno dell'inaugurazione.

AI FORNELLI

IL MIELE IN CUCINA: MOLTI LO USANO COME DOLCIFICANTE, NON TUTTI SANNO CHE FUNZIONA ANCHE COME CONSERVANTE

Già nel primo secolo dopo Cristo il gastronomo Apicio consigliava di immergere la carne per preservarla. Grazie all'acidità può prevenire l'imbrunimento dei vegetali

L'impiego più comune e diffuso del miele in cucina è quello che lo vede come alternativa allo zucchero semolato. La composizione di glucosio e fruttosio gli conferisce un potere dolcificante pressoché analogo a quello del saccarosio (attribuendo al saccarosio un potere dolcificante pari a 1, il miele oscilla da 0,8 a 1,1). A seconda della tipologia che ne connota la colorazione e l'aroma, lo vediamo utilizzato sia in cottura, negli impasti di dolci e torte dove, oltre ad un sapore delicato e peculiare, dona umidità e morbidezza grazie alla sua alta concentrazione di fruttosio e al suo potere igroscopico (capacità di assorbire e trattenere liquidi), sia a crudo, qui da vero protagonista, in abbinamento (o in contrasto) a determinati alimenti, come i formaggi stagionati, la frutta o lo yogurt bianco.

Poi c'è un altro uso del miele, molto sfruttato in passato ed oggi quasi sconosciuto ai più: l'impiego come conservante. Il gastronomo romano Apicio, vissuto nel primo secolo dopo Cristo e autore del famoso trattato "L'arte culinaria", ne consigliava l'uso per preservare nel tempo in immersione diversi tipi di frutta e persino la carne (più a lungo d'inverno, solo per pochi giorni d'estate).



Il miele infatti è dotato di alcuni sistemi antimicrobici tra cui l'acidità (il suo pH è mediamente 3,9), che si oppone alla crescita di diversi microorganismi, mentre l'alta concentrazione zuccherina li uccide per disidratazione dovuta all'attività osmotica. E sempre per la sua acidità intrinseca, possiamo usare questo ingrediente per trattare quei frutti o quelle verdure che tendono a ossidarsi velocemente e a scurirsi, come le mele o i carciofi. L'imbrunimento dei vegetali, in presenza di ossigeno, è dovuto a enzimi chiamati polifenolossidasi che il miele, alla stregua del limone, riesce ad inibire, ma il primo di questi due ingredienti, rispetto al secondo, ha il vantaggio di essere meno invadente a livello aromatico, lasciando semplicemente un lieve sottotono dolciastro. Ancora, il basso pH permette di usare il miele per la marinatura a crudo di pesci o carni come validissima alternativa al succo di limone o all'aceto. Infine, è anche uno straordinario elemento stabilizzante di un'emulsione (si definisce emulsione una miscela temporaneamente stabile di due fluidi immiscibili, come grassi e sostanze acquose).

Giorgia Lagosti, maestra di cucina Aici

RISTORANTI

INFOPROM

Il Molinetto diventa Green

Perché efficiente ed ecosostenibile è bello!

Il ristorante pizzeria **Molinetto** di Punta Marina Terme, da oltre 40 anni rinomato per l'ottima cucina, vuole fare la differenza anche per l'**ecosostenibilità** e l'**efficienza energetica**: rispetto dell'ambiente e sostenibilità economica, perché **Green è bello!**

Alan Ricci, il titolare del ristorante Molinetto, è convinto che oggi non si possa più prescindere da queste tematiche e vuole che anche la sua realtà partecipi a questo cambiamento e faccia la sua parte nel preservare il meraviglioso ambiente che ci circonda.

Gli aspetti fondamentali di questa transizione passano attraverso:

- la riduzione dell'impatto ambientale
- l'uso di energie rinnovabili
- la riduzione dei consumi energetici
- il riciclaggio delle acque
- la raccolta differenziata

Per questo motivo la struttura si è dotata di un **impianto di Fito depurazione**: tutta l'acqua che viene usata nel ristorante, prima di essere scaricata, viene depurata per poi essere riutilizzata per irrigare le piante e il verde del parcheggio. È stato installato inoltre un **impianto di cogenerazione per la produzione di energia**: dal gas pubblico vengono prodotte energia elettrica (20 Kw) e acqua calda utilizzata



Due immagini del Molinetto: l'interno con il bancone illuminato a led e l'impianto di Fito depurazione

per le lavastoviglie oppure per il riscaldamento. L'**impianto elettrico** del ristorante è a **led** e garantisce un notevole risparmio energetico. È stato installato un impianto di **pannelli solari** con una capacità di 35 Kw per la produzione di acqua calda ed energia. Un ulteriore servizio per la clientela, nel parcheggio del ristorante è disponibile la **presa per ricaricare le auto elettriche**. Ma dal Molinetto ci tengono a far sapere che questi sono solo i primi passi, perché l'impegno Green è in costante evoluzione e aumento. «Questa è la strada giusta da seguire – ci dice il titolare Alan Ricci – perché Green è bello!»

Il ristorante è aperto tutti i giorni, tranne il martedì, dalle 12 alle 14.30 e dalle 19 alle 22, con le proprie specialità di carne e pesce, oltre che la pizza. Per altre esigenze, è sempre attivo il servizio da asporto o la consegna domicilio.

MOLINETTO
RISTORANTE PIZZERIA

Ristorante Pizzeria Molinetto
via Sinistra Canale Molinetto 139/B
Punta Marina Terme (RA)
tel. 0544 430248 - www.ristorantemolinetto.it

FAMIGLIE

A Ravenna saltano i Cre comunali nelle scuole elementari

L'Amministrazione cerca di risparmiare e i bandi per la loro gestione sono andati deserti
Ma educatori per i ragazzi con bisogni speciali saranno messi a disposizione di qualsiasi centro ricreativo

L'anno scorso avevano accolto 119 bambini sull'intero periodo di apertura, di cui 29 con disabilità, ma quest'anno non prenderanno il via. Sono i tre Cre che si svolgevano in altrettante scuole elementari dedicati alla fascia 6-11 anni e che vedevano la compartecipazione dell'Amministrazione comunale di Ravenna.

Storicamente si erano connotati per il servizio che offrivano soprattutto grazie alla presenza di educatori che potevano supportare i colleghi con i ragazzi dai bisogni speciali. Da due anni, tuttavia, il Comune ha scelto di mettere invece educatori a disposizione di qualsiasi Cre sul territorio che ne faccia richiesta in modo da agevolare le famiglie e offrire una gamma più estesa di possibilità ai ragazzini disabili.

A fronte di questo cambiamento di strategia, a Palazzo Merlato hanno dunque ritenuto che la compartecipazione in questi centri estivi non fosse prioritaria. Sono stati messi a bando, ma nessuno ha partecipato. Nemmeno le cooperative che li gestivano in precedenza.

In cosa consisteva la compartecipazione del Comune? Oltre alla disponibilità degli spazi (che sarebbe rimasta per chi avesse vinto il bando), di fatto il Comune partecipava in modo consistente in un abbattimento della retta: a fronte di un costo-bambino di 130 euro, il Comune ne metteva 50, portando il costo settimanale a 80 euro, indipendentemente dall'Isee (pasti inclusi). Un prezzo decisamente interessante rispetto a quelli "di mercato". Il fondo totale a disposizione era di 40mila euro, ma nel 2021 non è nemmeno andato esaurito.

Da Palazzo Merlato fanno sapere che chiedere ora il co-



sto invece degli educatori nei vari centri estivi è prematuro, perché dipende dalle richieste e dalle necessità delle famiglie che potranno scegliere il Cre su cui poi chiedere l'eventuale intervento dell'educatore per il figlio disabile, una voce che va a sommarsi al capitolo di spesa degli educatori nelle scuole durante l'anno scolastico.

E i costi per le rette? A ridurli arriverà il voucher regionale che va in base all'Isee e può coprire una parte delle spese ed è esteso da quest'anno a tutte le famiglie con figli minori con disabilità (mentre per le altre famiglie il voucher vale solo fino ai nati nel 2009). La speranza sa-

rebbe quindi quella di risparmiare qualcosa per le casse del Comune, senza però far venire meno un servizio cruciale per le famiglie (ma tra i genitori sono già nati i primi malumori) e sul sito dell'Amministrazione sono oltre quaranta le proposte di centri estivi per questa fascia.

Nulla cambia invece per i bambini più piccoli, nella fascia 0-6, dove il costo per qualsiasi privato rischia di essere troppo elevato e il Comune continuerà quindi a collaborare e farsi carico di parte delle spese per evitare rette troppo elevate.

Federica Angelini

INFANZIA

Domenica di festa del diritto al gioco

Domenica 29 maggio, a partire dalle 15.30, al parco delle Manifiorite, a Ravenna, si svolgerà la Festa del diritto al gioco. Nell'area verde saranno presenti postazioni per laboratori espressivi e manipolativi, sfondi di ludici per attivare il gioco libero e creativo. Sarà presente il Centro per le Famiglie di Ravenna/Cervia/Russi per informare i genitori sui servizi e sulle attività svolte dal Centro stesso.

Tra i contenuti della Festa si segnala la Passeggiata per il benessere, che fa parte della campagna Ambiente del Comitato locale Unicef, in collaborazione di Legambiente Circolo Matelda. I partecipanti andranno "a caccia" di elementi naturali e non, che sono rilevanti o al contrario ostacolano il loro benessere riportandoli su una mappa.

Sarà presente anche il Tavolo del Baratto con una moltitudine di prodotti da scambiare, tra giochi e giocattoli ed altro materiale come giornalini, musica, indumenti per bambini.

ADOLESCENTI

Al via le iscrizioni per le "magliette gialle" Come diventare volontari per il Comune

Oltre 700 posti disponibili a Ravenna, altri 350 nell'Unione della Romagna Faentina

Torna anche quest'estate "Lavori in Comune", il progetto di volontariato e cittadinanza attiva dedicato a ragazzi e ragazze dai 14 ai 19 anni e promosso dall'assessorato al Decentramento del Comune di Ravenna.

Sarà possibile iscriversi telefonicamente nelle giornate del 30, 31 maggio e 1 giugno, dalle

14,30 alle 18,30. L'orario pomeridiano è stato pensato per permettere ai ragazzi e alle ragazze, ancora impegnati nella frequenza scolastica, di effettuare direttamente l'iscrizione chiamando uno dei dieci numeri telefonici operativi.

Dal 6 giugno le iscrizioni proseguiranno al mattino dalle 9 alle 13. È possibile iscriversi a una sola settimana di attività.

Sono disponibili oltre 700 posti, suddivisi in più di 80 percorsi e attività diverse. I laboratori riguarderanno numerose tematiche: dalla cura dell'ambiente e degli animali al ripristino di aree verdi e beni comuni, dalla realizzazione di murales e mosaici per abbellire la città alla riparazione di biciclette da destinare a finalità sociali, dall'assistenza ai minori impegnati in attività estive all'accoglienza turistica (foto).

I laboratori, della durata di norma di una settimana, dal lunedì al venerdì, avranno inizio a partire dal 13 giugno per terminare il 19 agosto, e richiederanno un impegno di circa quattro ore giornalieri.

Ogni percorso prevede la copertura assicurativa per il periodo prescelto e la presenza di un tutor di riferimento, proveniente principalmente dal mondo dell'associazionismo e del vo-

lontariato cittadino.

Terminata l'emergenza sanitaria, torna la tradizionale consegna delle magliette gialle, che contraddistingue il progetto di "Lavori in Comune", che avverrà giovedì 9 giugno alle 10,30 a Palazzo Rasponi dalle Teste, in piazza Kennedy, alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione comunale.

Al termine delle attività è prevista una festa finale, programmata per giovedì 6 ottobre alle 21 alle Artificerie Almagià. In tale occasione verrà rilasciato a tutti i partecipanti un attestato di frequenza, valido per l'eventuale rilascio di crediti formativi scolastici.

Per info: magliettegialle@comune.ra.it.

Faenza. Sono aperte dal 23 maggio anche le iscrizioni a "Lavori in Unione", l'analogo progetto dedicato a circa 350 ragazze e ragazzi dai 14 ai 19 anni residenti nei Comuni dell'Unione Romagna Faentina o frequentanti le scuole dell'Unione. A chi parteciperà verrà donato un biglietto omaggio per un ingresso nelle piscine comunali del territorio e al termine del percorso verrà rilasciato un attestato, che permetterà a chi frequenta il triennio di ottenere crediti scolastici.



EDILBLOCK

via Liguria 1 - BAGNACAVALLO (RA) - Tel. 0545.62637
ESPOSIZIONE - VENDITA - INSTALLAZIONE

visitaci su www.edilblock.it

**METANO
ALLE STELLE,
CORRI AI RIPARI!**

**INSTALLA UNA STUFA A PELLETT, IL RISPARMIO È ASSICURATO
QUESTO È IL PERIODO MIGLIORE PER NON SUBIRE RITARDI**

PELLET



€ 890

iva compresa

Riscalda
fino a 60 m²

PELLET



65€ AL MESE
SENZA
INTERESSI

€ 1.380

iva compresa

Riscalda
fino a 100 m²

PELLET



10 RATE
TASSO ZERO

€ 1.450

iva compresa

Profonda 27 cm
Riscalda fino a 55 m²

PELLET



PAGABILE IN
10 RATE
SENZA INTERESSI

€ 2.350

iva compresa

**STUFA ECONOMICA
A PELLETT**

**Problemi di
ASSISTENZA?**

Noi garantiamo
l'intervento entro 4 gg
lavorativi con i nostri
tecnici interni

PELLET



OFFERTA
LANCIO
MCZ 2022

€ 1.050

iva compresa

Riscalda
fino a 55 m²

FINO AD
ESAURIMENTO SCORTE

BARBECUE A GAS PRONTA CONSEGNA



**Barbecue
con fiamma
rovesciata
che non fa
fumo!
Ideale per
terrazzi
o balconi**



**BARBECUE
CON FORNO
4 FUOCHI**



**BARBECUE
ANDROS**

SANITÀ**Arriva il "Giro d'Italia delle Cure Palliative Pediatriche" Sabato una pedalata fino a Punta Marina**

Arriva anche a Ravenna il "Giro d'Italia delle Cure Palliative Pediatriche" (Cpp). Il progetto, nato dall'impegno di volontari afferenti alla rete "Innamorati delle Cpp" e organizzato dalla Fondazione Maruzza Onlus, rappresenta la prima iniziativa nazionale di sensibilizzazione sulle cure che devono essere garantite ai bambini e alle famiglie che rientrano nel progetto (con diagnosi di malattia cronica dichiarata inguaribile e con necessità assistenziali molto complesse. «Le cure palliative - spiega l'Organizzazione Mondiale della Sanità - per i bambini sono la cura totale attiva del corpo, della mente e dello spirito, e comprendono anche il sostegno alla famiglia». Iniziano quando la malattia viene diagnosticata e continuano indipendentemente dal fatto che un bambino riceva o meno un trattamento diretto alla malattia. Le cure palliative pediatriche nella loro organizzazione e nel loro doveroso riconoscimento devono pertanto garantire la migliore qualità di vita e di assistenza e, come tali, costituiscono un diritto da garantire.

La Pediatria di Ravenna, ospedaliera e territoriale ha voluto aderire al progetto di promozione organizzando una pedalata che si svolgerà sabato 28 maggio, con partenza alle 9.30 dal Pala de Andrè e con arrivo a Punta Marina. L'appello contenuto nel manifesto delle cure palliative pediatriche si rivolge alle istituzioni affinché in tutte le regioni vengano create le reti delle cure palliative rivolte anche al bambino, senza disparità di cura rispetto al luogo di residenza.

SOLIDARIETÀ**Allo stadio Benelli il Ravenna sfida la Nazionale Trapiantati**

L'1 giugno evento a sostegno dell'Aido per sensibilizzare sulla donazione degli organi



Calcio e solidarietà allo stadio Benelli di Ravenna, il prossimo 1 giugno, in occasione della serata "Cuor di leoni", organizzata dal Ravenna Fc in collaborazione con Aido (Associazione Italiana Donatori Organi) e Lions Club.

L'iniziativa nasce dalla volontà di sensibilizzare tutta la comunità ravennate sul tema della donazione degli organi. L'evento del Benelli si articolerà in due fasi. Nella prima, a partire dalle ore 18, andrà in scena il "Trofeo del Dono e della Solidarietà", un quadrangolare riservato alla categoria esordienti cui prenderanno parte 4 squa-

dre cittadine, i padroni di casa del Ravenna Fc, Endas Monti, Low Ponte e Azzurra.

A seguire, dalle 20.30, scenderà in campo la prima squadra del Ravenna Fc, che saluterà il proprio pubblico affrontando in un match amichevole la Nazionale Italiana Trapiantati, squadra allentata da mister Giorgio Enzo e composta da ragazzi che non hanno messo da parte la passione per il calcio e dopo il trapianto hanno continuato a giocare, una testimonianza significativa di quanto la donazione organi possa essere determinante per la vita delle persone.

Il prezzo simbolico del biglietto di ingresso sarà di 5 euro ed il ricavato andrà tutto in beneficenza a finanziamento delle iniziative future di Aido.

LEGALITÀ**UN ALBERO DI FALCONE A SCUOLA**

I ragazzi della scuola Don Minzoni di Ravenna hanno ricordato il trentesimo anniversario della strage di Capaci alla presenza anche del sindaco Michele de Pascale. Gli alunni delle classi terze hanno concluso il percorso di approfondimento sui tragici fatti del 1992 leggendo proprie riflessioni durante il collocamento nella scuola dell'Albero di Falcone, una delle talee del Ficus che cresce davanti alla casa palermitana del magistrato ucciso e che è oramai anch'esso divenuto un simbolo della lotta alla mafia. La pianta è stata installata in una scultura in alluminio e legno realizzata dai ragazzi del laboratorio Inclusiones della scuola.

MEMORIAL**A Porto Fuori le "vecchie glorie" dell'Azzurra ricordano "Paolone"**

Mercoledì 1° giugno dalle 18 al campo sportivo di Porto Fuori va in scena la seconda edizione del "memorial Paolo Cortesi" in ricordo dello storico dirigente dell'Azzurra Rinascita - per tutti "Paolone" - scomparso nel gennaio del 2019. Si sfideranno "vecchie glorie" dell'Azzurra, e non solo. A seguire, serata animata anche da Billo Circus e una lotteria di beneficenza. Info e adesioni al 338 9781449.

voi mettete i vostri sogni
noi l'esperienza la qualità e la tecnologia



ARTeBIOS
MEDICINA DELLA RIPRODUZIONE

- ❁ CENTRO DI MEDICINA DELLA RIPRODUZIONE
- ❁ LABORATORIO DI SEMINOLOGIA
- ❁ DIAGNOSI DELL'INFERTILITÀ DI COPPIA
- ❁ TRATTAMENTI DI PROCREAZIONE MEDICALMENTE ASSISTITA

ARTeBIOS Centro di Medicina della Riproduzione

Via Vincenzo Giardini 11 - Lugo (RA) - Tel: +39 0545 20113

www.ambulatoridemetra.it

info@ambulatoridemetra.it



CERVIA



Torna lo Sposalizio del Mare Con maxischermo sul lungomare

Il clou domenica 29 maggio. Ospite Margherita di Savoia

È tutto pronto in città per celebrare la 578esima edizione dello Sposalizio del Mare, la festa con la quale da quasi sei secoli Cervia rinnova il suo legame con il Mare Adriatico. Da venerdì 27 a domenica 29 maggio storia, cultura, gastronomia (con lo stand in piazzale Aliprandi) e spettacoli sono gli ingredienti della festa.

Città ospite di quest'anno, la pugliese Margherita di Savoia, che con Cervia condivide la tradizione salinara. Sarà protagonista della Cerimonia dell'Anello sabato 28 maggio alle ore 11 in Teatro Comunale.

Ricco e legato alla tradizione il programma della domenica dell'Ascensione, domenica 29 maggio. La giornata è dedicata all'attesa celebrazione dell'antico rito in mare e alla sfida della pesca dell'anello dove i giovani cervesi si contendono il "trofeo" che promette fortuna e prosperità. Ad aprire il ricco programma della giornata, il torneo di tiro con l'arco a cura della Compagnia Arcieri di Cervia, in piazzale dei Salinari alle ore 10.

Dalle 15, in piazza Garibaldi, l'esibizione di sbandieratori, musicisti e alfiere, in rappresentanza dei rioni del palio del Niballo di Faenza, e la sfilata dei figuranti in costumi storici precedono la cerimonia religiosa alla presenza del vescovo Lorenzo Ghizzoni per la benedizione dell'anello. Alle 17 il corteo storico dei figuranti di Cervia e delle autorità si muoverà verso il porto canale, dove tra la folla festante le barche aspettano di uscire in mare aperto per rinnovare l'antico rito del matrimonio con l'Adriatico. A indossare i costumi della Dama dell'Anello e del Podestà saranno due infermieri del dipartimento cure primarie per il servizio tamponi emergenza covid 19, in rappresentanza di tutto il personale sanitario che in questi anni si è duramente impegnato per contrastare la pandemia.

Novità 2022: l'Amministrazione comunale allestisce un maxischermo nei pressi del Porto Turistico, sul Lungomare D'Annunzio, dove sarà trasmesso l'evento.

CASTEL BOLOGNESE

LA FESTA DI PENTECOSTE TRA TOMBOLA E PAOLO BELLI

Dall'1 al 6 giugno la celebrazione all'insegna della cultura e della gastronomia. Con sfilata dei carri e luna park

Dopo due anni di sosta forzata a causa della pandemia, Castel Bolognese festeggia il ritorno di uno degli appuntamenti popolari più attesi e longevi di tutta la Romagna. Si tratta della 391ª edizione della Sagra di Pentecoste in programma dall'1 al 6 giugno, un evento di piazza che deve le sue origini (1631 d.C.) al voto della popolazione castellana alla Madonna della Concezione per la protezione dal flagello della peste. Dalla cultura al folclore passando per la rinomata gastronomia, la parentesi sportiva ed il fascino degli spettacoli dal vivo nella cornice di piazza Bernardi e nell'area del centro storico, con tanto di luna park. Partenza fissata in agenda al 1º giugno (ore 18.30) con le note del gruppo 'Come eravamo band'. Mezz'ora

più tardi via libera allo stand gastronomico e, dalle ore 21, serata in musica con gli Hardith. Nei giorni seguenti da segnalare la sfilata dei carri, la caccia al Tesoro, il mercatino del riuso e del riciclo. Il clou è il lunedì di Pentecoste: il 6 giugno alle 21 occhi puntati in direzione del balcone della sala consiliare del municipio per l'estrazione della tradizionale tombola. Al termine, sul main stage di piazza Bernardi (ore 22,15 circa) è atteso uno dei grandi nomi della musica italiana: Paolo Belli (foto) & Big Band in concerto.



ALFONSINE

La Sagra con gli spaventapasseri, dal 26 al 29 maggio

Da giovedì 26 a domenica 29 maggio torna la Sagra delle Alfonsine, che giunge quest'anno alla sua 38esima edizione. I famosi spaventapasseri accoglieranno di nuovo il pubblico ad Alfonsine lungo il percorso cittadino che si snoda da piazza della Resistenza a piazza Gramsci (che ospiterà anche attività per i più piccoli), assieme con numerose proposte gastronomiche e artistiche e a vivaci momenti di aggregazione.

Il programma completo è disponibile sul sito www.comune.alfonsine.ra.it.

SPINA100

DAL MITO ALLA SCOPERTA



A UN SECOLO DAL RITROVAMENTO
DELLA CITTÀ ETRUSCA DI SPINA
NELL'ANTICO DELTA DEL PO

01 GIUGNO - 16 OTTOBRE 2022
GALLERIA D'ARTE DI PALAZZO BELLINI
COMACCHIO

La mostra archeologica allestita a Comacchio si inserisce all'interno delle celebrazioni nazionali organizzate in occasione del centenario dalla scoperta della città etrusca di Spina (1922-2022).

Il percorso espositivo è articolato secondo una sequenza di ambienti che accompagna il visitatore alla scoperta dell'antica città etrusca e del suo tesoro.

Fondata dagli Etruschi sulla sponda destra dell'Eridano, l'antico corso del Po, attorno alla metà del VI secolo a.C. Spina divenne il porto privilegiato di Atene nel nord Adriatico, assumendo il controllo dei traffici verso l'intera Valle Padana. Sul finire del IV secolo a.C. la città iniziò il suo declino e l'insediamento etrusco cadde nell'oblio della storia. I continui mutamenti del territorio trasformarono il paesaggio deltizio e dell'antica città si persero le tracce.

Con l'inizio delle bonifiche del territorio vallivo comacchiese, nel 1922, in Valle Trebbia, si scoprì la prima tomba della necropoli. Prese così avvio l'epopea archeologica che portò alla scoperta di oltre quattromila tombe e che culminò con il ritrovamento dell'abitato di Spina nel 1956, ad oggi ancora indagato.

TEMPO LIBERO



AL VIA L'ESTATE DI LUGO, TRA ROCK AL PAVAGLIONE E JAZZ IN CORTILE

Ai nastri di partenza Lugo Eventi Estate22: da fine maggio a fine settembre già 120 appuntamenti in calendario, e altri si aggiungeranno, che coinvolgeranno il centro e le frazioni. Un cartellone estivo, sotto la regia del Comune, che nella volontà dei promotori vuole rappresentare la risposta energica della comunità nella prima estate, dopo due anni, senza restrizioni anti Covid.

Si parte all'insegna della musica, con il primo concerto della nuova edizione del Lugo Summer Live (nella foto un concerto dell'anno scorso), la sera del 27 maggio al Pavaglione, con l'omaggio al rock americano dei Truck 66.

Da mercoledì 1 giugno parte anche una rassegna di 5 concerti per gli amanti del jazz nel giardino di Villa Malerbi (primo appuntamento alle 21 con Francesca Tandoi, pianoforte e voce, Stefano Senni, contrabbasso, Giovanni Campanella, batteria).

Giovedì 2 giugno all'alba (ore 6) parte anche il Lugo Music Festival, con le musiche di Bach a cura del Trio David al Parco delle Mondine di Conselice.

NATURA

Inaugura il "nuovo" bosco di Fusignano

Sabato 28 maggio alle 9.45 ci sarà l'inaugurazione del bacino di laminazione realizzato a Fusignano in ampliamento del bosco. Il ritrovo è al parco di via Saffi; le autorità illustreranno ai presenti il progetto, in particolare la sua duplice funzione di protezione civile e miglioramento ambientale. Il bacino di laminazione è infatti in grado di raccogliere le acque piovane in eccesso di una parte dell'abitato; allo stesso tempo, sull'area è stato possibile piantare numerose alberature che vanno ad ampliare il bosco. Seguiranno alle 10.30 favole per bambini dai 3 ai 7 anni; a seguire pranzo al sacco.

LARGO CORELLI IN FESTA L'UNITÀ 2022 LUGO CAMPO SPORTIVO VIA MOZART 27 Maggio - 6 Giugno



IL RISTORANTE APRE TUTTE LE SERE ALLE 19.00 (ASPORTO DALLE 18.30)
A PRANZO IL 2 GIUGNO E LE DOMENICHE ALLE 12.00 (ASPORTO DALLE 11.30)

EVENTI GOLOSI/1

Il picnic diventa itinerante sui colli di Faenza

Per il terzo anno consecutivo l'ultima domenica di maggio sui colli di Faenza arriva il Picnic itinerante. L'appuntamento è per domenica 29 maggio. A organizzare sono gli agriturismi e le aziende agricole dell'Associazione per la Torre di Oriolo. Punto di partenza sarà La Sabbiona (via di Oriolo 10), dove sarà necessario lasciare l'auto e ritirare dalle ore 10.30 alle 11.30 un antipasto. Il secondo sarà servito tra le 11.30 e le 12.30 a Ca' Vincenzona (via San Mamante 125); la terza tappa del percorso gourmet sarà l'agriturismo letterario Ca' de' Gatti, prima di passare alla Locanda della Fortuna. Gran finale nel parco panoramico ai piedi della Torre di Oriolo, dove dalle 15 alle 17 l'azienda agricola Rio del Sol consegnerà ai partecipanti un dolce. Al termine del picnic e per tutto il pomeriggio i partecipanti potranno fare visita all'antico fortilizio e godere della performance dei Musicanti improvvisi. Tutti i piatti del picnic itinerante saranno serviti dalle singole aziende, che metteranno a disposizione prati e giardini dove poter mangiare. Il percorso complessivo è lungo 6,3 km ed è in parte asfaltato e in parte sterrato. Il costo completo è di 36 euro.

Per partecipare occorre prenotarsi entro sabato 28 maggio alle ore 12 andando sul form di iscrizione al link su torrediorio.it.

Una merenda nell'Oliveta a Brisighella

Cab Terra di Brisighella, in collaborazione con l'associazione nazionale Città dell'Olio e la Proloco di Brisighella, organizza per domenica 29 maggio la "Merenda nell'Oliveta", all'ombra degli ulivi secolari.

L'evento partirà con una visita guidata della Pieve del Tho, la suggestiva chiesa in stile romanico di Brisighella. Seguirà una facile passeggiata per raggiungere l'oliveta di via Valloni dove verrà servita la merenda che consisterà in un cestino di prodotti locali a km zero. Prenotazione obbligatoria al 0546 81103. Ritrovo alle 16.30 alla pieve di San Giovanni in Ottavo.

Al porto di Classe si mangia come gli antichi romani

Venerdì 27, sabato 28 e domenica 29 maggio, alle ore 17.30, all'Antico Porto di Classe si svolge Gusto con Classe, che prevede visite guidate al sito archeologico arricchite dalla degustazione di assaggi tratti dalle ricette degli antichi romani. Questa iniziativa è nata grazie alla collaborazione tra l'Ipseo di Cervia e la Fondazione RavennAntica nell'ambito di "Io Amo i Beni Culturali".

In epoca bizantina lo scalo ravennate possedeva una forte connotazione commerciale, grazie anche al transito di materie prime in partenza o in arrivo che hanno disegnato la cultura alimentare della zona e di cui ancora oggi possediamo molte abitudini. Durante la visita, in precise tappe del percorso, gli alunni delle classi di Accoglienza Turistica arricchiranno il racconto della guida spiegando perché quel particolare cibo viene servito proprio a quel punto della visita; gli studenti di Sala avranno invece il compito di descrivere la pietanza nei suoi ingredienti e metodi di cottura; infine gli studenti di cucina offriranno le pietanze preparate secondo tecniche ed abbinamenti di materie prime appartenenti alla cultura alimentare antica. Dalle 17.30 a ingresso gratuito.

Info e prenotazioni (obbligatorie): tel. 0544 36136.

Aperitivi (e musica) al mercato di Campagna Amica

Parte venerdì prossimo, 27 maggio, la rassegna "A s avdèn ogni tant?!?", i venerdì dell'estate del Mercato di Campagna Amica Ravenna (piazzetta dei Carabinieri/via Bovini angolo via Canalazzo, Ravenna).

In programma ogni venerdì sino al 1 luglio, sempre dalle 18.30 alle 20, originali agri-laboratori gratuiti per bimbi dai 3 ai 12 anni (prenotabili sul portale www.kidlights.it), ma anche aperitivi contadini all'insegna del cibo a metro zero e di stagione. In tre speciali venerdì al termine dei laboratori sono in programma altrettanti spettacoli di teatro-canzone romagnoli: si parte il 27 maggio con lo show in dialetto e italiano del cesenate Francesco Gobbi. Lui stesso ama definirsi "un po' attore, autore e semi-musicista" e presenterà lo spettacolo "Zira e fròla a sò capitè a Ravenna".

Artisti in vigna, per i vini dell'azienda Randi

L'azienda agricola Randi di Fusignano promuove un doppio incontro dedicato a dieci artisti del territorio, selezionati per realizzare un'opera riferibile al tema "Terra e la natura. Artisti in vigna", esplicito omaggio all'attività agricola e all'ambiente della Bassa Romagna.

Sabato 28 maggio a partire dalle 16 tutte le opere verranno esposte in occasione di una serata conviviale che si svolgerà nel parco dell'azienda Randi, in via San Savino 113, dove verrà offerto un aperitivo a tutti i presenti. Successivamente, sabato 30 luglio, durante la festa di compleanno dell'azienda, una giuria tecnica sceglierà una tra le dieci opere esposte e l'artista indicato riceverà una commissione per realizzare quattro distinte etichette per le bottiglie di una linea di vini Randi.

Gli artisti invitati sono Cesare Baracca, Paolo Buzzi, Antonio Caranti, Filippo Farneti, Margherita Tedaldi, Marco Galeotti, Takako Hirai, Giovanni Lanzoni, Luca Rotondi e Federico Zanzi.



EVENTI GOLOSI/2

Lungo la banchina in Darsena arriva la prima festa della birra tra food truck, corsa e mercatini

Sette produttori di artigianali, davanti al Darsenale
Domenica mattina la gara/camminata con musica dal vivo

Sulla banchina davanti al Darsenale, il 27, 28 e 29 maggio, tutte le sere dalle 18 e la domenica anche a pranzo, si terrà la prima edizione della Ravenna Darsena Beer Fest. Una festa con birre artigianali del territorio, food truck e food street, mercatino e dj-set.

L'obiettivo degli organizzatori (il Darsenale e Birra Bizantina) è farlo diventare un appuntamento annuale. A questa prima edizione saranno presenti 7 produttori con le loro birre artigianali del territorio: Birra Bizantina, Bajon, Delira, La Mata, Noiz, Mazapegul, PLB Craft Beer. Anche per il cibo di strada l'esordio è all'insegna delle imprese locali: Darsenale Bizantina, Casa Spadoni/Mercato Coperto, Aspasso Buona Romagna, Sbrino, Loverie, Sushina.

Nello stesso weekend torna la Ravenna Music Race, in una versione rinnovata e ribattezzata "Beer Edition" (sempre a cura della Ravenna Runners Club, che già organizza la maratona). L'appuntamento è per domenica 29 maggio, dalle ore 9.30, con partenza sempre davanti al Darsenale. La novità sta appunto negli assaggi lungo il percorso, e in zona partenza/arrivo, della birra artigianale. Il percorso sarà di circa 10 Km e potrà essere affrontato al ritmo della corsa oppure camminando. Sul percorso tornano i punti musicali occupati da band diverse fra loro che animeranno la giornata. A suonare saranno: Mama's Scuola di Musica, Officina



della Musica, Wind Storm, Senza Freni, Tritono, T&J, Duogrinder e Samantha Rocks.

Musica, ma non solo, perché Ravenna Music Race sarà anche una prova competitiva per tutti i runner su un tracciato interessante e che, senza particolari rilievi, potrebbe regalare anche riscontri cronometrici interessanti. Per la competitiva, ritrovo dalle ore 8.30 e partenza prevista alle ore 9.30. La ludico motoria prederà il via invece pochi minuti dopo e sempre dalla stessa area.

Per le iscrizioni fuori termine verrà allestito un punto attivo nelle giornate di giovedì 26 maggio al Darsenale e sabato 28 (dalle ore 10 alle 19.30) e domenica 29 (dalle ore 7.30 alle 9) nell'area antistante.

EVENTI GOLOSI/3

TORNA LA CENA ITINERANTE (E IN STRADA) DI FAENZA: TRE GIORNI TRA ARTE E CIBO

Dal 27 al 29 maggio a cura di Distretto A

Torna a Faenza la XV edizione dell'appuntamento itinerante nel quartiere del centro storico "ad alta densità artistica", a cura di Distretto A. Dopo la pausa Covid l'evento, che nel 2019 ha contato oltre 15 mila presenze, torna nel suo format originale: tre giornate caratterizzate da diversi appuntamenti incentrati sull'unione di arte e cibo, tra case che ospitano gallerie, uffici trasformati in piccoli ristoranti, vie che diventano bar a cielo aperto.

Il titolo di quest'anno, "Facciamo una robina", è una vera e propria dedica ad uno dei fondatori del progetto, Valter Dal Pane, ristoratore e agitatore culturale, nel decimo anno dalla scomparsa.

Venerdì 27 maggio è in programma l'attesa "cena itinerante", con realtà gastronomiche della città, ma anche ristoratori e cantine fra le più interessanti della regione, che per una sola sera apriranno una postazione temporanea e inedita nel quartiere faentino, arricchita dalla presenza di installazioni artistiche. Per accedere alle consumazioni quest'anno sarà necessario dotarsi di un braccialetto-pass (in vendita in due versioni, da 5 e 10 euro), nell'idea di ridurre l'afflusso negli spazi privati. L'accesso è comunque libero in tutto il quartiere. Alla cena aderiscono 46 spazi diversi con 24 ristoranti, 22 cantine, 5 birrifici e 9 cocktail bar.

Sabato 28 maggio torna invece la "cena in strada", all'insegna dello street food, quest'anno a cura di Scamporella, con un menù di quattro portate servite in

un unico grande tavolo da condividere, in Via Croce. Nel pomeriggio sono previste alcune passeggiate e quest'anno il programma si arricchisce anche delle conversazioni sul Restauro di opere d'arte nel laboratorio di Maria Letizia Antoniacci. Tornano anche i laboratori artistici ed artigianali per bambini e adulti. Domenica 29 maggio sarà la volta della colazione (sempre con un'offerta di visite guidate e laboratori).



1970 **52°** ANNO 2022

ASMAR

CARPENTERIA METALLICA
INFERRIATE
CANCELLI - RECINZIONI
SCALE - INFISSI

PIANGIPANE (RA) Via dell'Abbondanza 17
Tel. 0544 417462 - info@asmar.it
www.asmar.it





TOUR IN BICI



Su due ruote, fra terre e acque, lungo i percorsi Garibaldini

Con Trail Romagna, il 2 giugno, pedalata guidata con risvolti naturalistici e storici sulle tracce dell'Eroe e ristoro finale alla Fattoria Guiccioli

Conoscere le destinazioni turistiche attraverso interessi legati alla cultura e all'ambiente e farlo in modo sostenibile è una modalità di approccio in costante crescita. Un mix di turismo esperienziale, spinto all'integrazione con la cultura locale, ricerca di un'offerta autentica e originale è la strada che Trail Romagna ha intrapreso e il successo recente di "Cibi in Bici" e annunciato della "Discesa dei Fiumi Uniti" lo dimostrano ampiamente.

Il 2 giugno, in occasione dei 140 anni dalla morte di Giuseppe Garibaldi, Trail Romagna propone un nuovo itinerario turistico legato alle vicende dell'Eroe dei due mondi, un percorso bike che segue le tracce storiche della Trafila Garibaldina Ravennate, orme che si

confondono con un paesaggio unico, in mutevole equilibrio tra terra e acque.

Grazie alla compartecipazione degli assessorati Turismo, Cultura, Sport e Ambiente del Comune di Ravenna, e al sostegno dei Consorzi di Bonifica della Romagna Occidentale e della Romagna, giovedì 2 giugno, con partenza alle ore 9, dal Parco Teodorico un'escursione cicloturistica condotta da Fiab Ravenna inaugurerà l'itinerario garibaldino in maniera creativa.

Due guide "garibaldine", Osiride Guerrini e Laura Montanari, autrici del libro *Garibaldi passò da qui* (SBC edizioni), racconteranno in itinere le vicende della trafila facendoci riconoscere tracce e memorie. Insieme

a loro, una guida ambientale di Atlantide ci aiuterà a comprendere la ricchezza che ci offre la natura, qui particolarmente ricca di biodiversità.

Il delicato equilibrio tra terra e acqua sarà invece oggetto degli interventi dei Consorzi di Bonifica e del CER che ci consentirà di percorrere eccezionalmente la Traversa di Volta Scirocco.

La sintesi dell'itinerario garibaldino termina alla Fattoria Guiccioli, un luogo importantissimo nella vicenda che qui vide Anita, in avanzato stato di gravidanza, esalare l'ultimo respiro. La Fattoria, acquistata agli inizi del Novecento dalla Federazione delle Cooperative della Provincia di Ravenna, oggi ospita un piccolo museo con un'esposizione di cimeli e ricordi



ZANZERO

ZANZERO mini



ZANZERO
Impianto antizanzare

Innovativi ed efficace sistemi a nebulizzazione da esterno per liberare il giardino dalle zanzare e altri insetti fastidiosi. Gli impianti Zanzero sono completamente automatizzati e **disponibili** in vari modelli per **piccoli giardini, balconi, terrazzi o parchi e giardini, da 50 mq. fino 6500 mq. e oltre** grazie alla possibilità di personalizzazione.

L'installazione degli impianti antizanzare Zanzero è semplice, veloce e praticamente invisibile. Il sistema è composto da una centralina di presurizzazione/miscelazione e un circuito di tubi per guidare il prodotto e una serie di ugelli nebulizzatori distribuiti lungo le siepi perimetrali del giardino in zone umide e ombreggiate.

Scegli la soluzione più adatta alle tue esigenze.

ZERO ZANZARE

Protezione Reale

Unica Installazione

Impianto su Misura

Efficienza

Assistenza post vendita

Sicurezza

RIVENDITORE AUTORIZZATO, INSTALLAZIONE E ASSISTENZA

CONTATTACI PER PREVENTIVI GRATUITI
0545 33557



Zero Zanzare

finalmente l'estate senza zanzare

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



LA STORIA

La lunga "trafila" del Generale della compagna Anita e dei patrioti

La "trafila garibaldina" è stata una lunga serie di eventi, azioni e difficili prove, che patrioti ferraresi e ravennati, di ogni condizione sociale, hanno affrontato per sottrarre alla cattura degli Austriaci il Generale e la moglie Anita, insieme al maggiore "Leggero" ed altri valorosi al seguito.

Garibaldi, imbarcatosi con un manipolo di fedeli a Cesenatico, per raggiungere Venezia in difesa della Repubblica di San Marco, accerchiato dagli Austriaci presso il porto di Magnavacca, è costretto a disperdersi nelle valli di Comacchio e a un forzato approdo con Anita agonizzante sull'argine sinistro del Reno, presso Mandriole.

Per salvare i fuggiaschi si avvia nel Ravennate una gara di solidarietà, dalle valli all'Appennino fino in terra toscana.

L'occasione consentirà di conoscere una vicenda determinante nella storia della nostra repubblica e di attraversare un territorio unico, in equilibrio tra terra e acqua, dove valli, canali e bassure allagate si sono modificate nel tempo conservando però un grande fascino.



LA NATURA

Dalle pinete alla vegetazione alofila delle valli che ospitano 344 diverse specie di uccelli

L'area umida che il Generale Garibaldi attraversò a metà dell'Ottocento era assai diversa da come appare oggi: più estesa, meno abitabile e sicuramente altrettanto ricca di fauna e flora. Uno dei siti che Garibaldi sicuramente attraversò e in cui trovò alloggio nella notte del 6 agosto 1849 era quello adiacente alla Pialassa Baiona, che comprende una delle tre "isole" residuali dell'antica pineta di Ravenna, la Pineta San Vitale. In quest'area la diffusione del pino domestico (*Pinus pinea*), originario del Mediterraneo occidentale, avvenne in epoca storica, probabilmente dall'età tardo antica, con massima diffusione nel Medioevo.

Il nostro Comandante, assistito da molti patrioti romagnoli, attraversò anche le Valli meridionali di Comacchio, valli salmastre che allora erano infinitamente più estese, ricche di barene e dossi con vegetazione alofila, caratterizzando il territorio della provincia di Ferrara, e che ancora oggi costituiscono il più esteso complesso di zone umide salmastre della regione e uno dei più importanti del Sud Europa. Qui si contano 344 diverse specie di uccelli, nidificanti e migratori, osservabili nei diversi periodi dell'anno. I più visibili oggi sono i fenicotteri (*Phoenicopterus roseus*), ma anche gli ardeidi (Airone bianco maggiore, garzetta), i limicoli e numerosissime specie di anatidi.

ECOLOGIA

CHIAMATA PUBBLICA PER RIPULIRE DALLA PLASTICA LA BAIONA

L'iniziativa domenica mattina 5 giugno per la Giornata Mondiale dell'Ambiente

In occasione della "Giornata Mondiale dell'Ambiente", domenica 5 giugno, Trail Romagna è fra le associazioni promotrici e organizzatrici dell'iniziativa "Zero plastica in Baiona", un invito a tutti gli ecologisti e le persone che hanno a cuore la natura ravennate per ripulire insieme dai rifiuti di plastica la grande Valle Baiona, fra la pineta e il mare, a nord della città. L'appuntamento è a partire dalle 9 fino alle 12.30 e prevede i seguenti punti di raccolta, in barca, canoa e a piedi: **IMBARCO ISOLA DEGLI SPINARONI** (Traversa di via Baiona) - Trail Romagna e Associazione Isola degli Spinaroni; **MARINA ROMEA** (viale Italia 174) - Plastic Free; **PORTO CORSINI** (parcheggio tra Cavallo Felice e campo sportivo via Baiona) - Legambiente Circolo Matelda, Pro Loco Porto Corsini, Pro Loco Marina Romea, Residence il Sole; **PIALLASSA BAIONA** (Ponte dei Gruccioni) - Associazione Verde Blu - Canoa Uisp Ravenna - Slow food Ravenna; **CAPANNO SULLA PIALLASSA BAIONA** Slow Food Capanno n. 90 del Paradiso (dal Ponte dei Gruccioni - percorso P3). Pasta party per tutti.

Cosa portare? Guanti tipo da giardinaggio - scarpe comode - pinza raccogli rifiuti, se l'avete...

Quello che non riuscite a portare ve lo forniremo noi, ovviamente insieme ai sacchi.

Come comportarsi durante la raccolta?

- cercate per quanto possibile di differenziare il tipo di rifiuto che raccogliete ma l'importante è rimuoverlo nell'ambiente. Il vetro viene raccolto in sacchi separati (sporte di plastica rigida)

- Quando un sacco è pieno, chiudetelo e lasciatelo nell'area in cui vi trovate: lo recupereremo in fase di chiusura di raccolta.

- Se un rifiuto è pericoloso, non rimuovetelo.

- La raccolta dura 2 ore, ci ritroveremo al punto di partenza. Ovviamente ognuno è libero di andare quando e come vuole.

legati alla trafile garibaldina in terra di Romagna.

Qui lo chef Matteo Salbaroni proporrà un pranzo ristoratore con i sapori del territorio: sformatino di squacquerone asparagi e tartufo scorzone, maccheroncino con zucchine, fiori di zucca e ricotta affumicata e bavarese al caramello salato, arachidi sabbiate e crumble al cioccolato. Il costo è di 20 euro compreso di bevande e quota di iscrizione.

Per il ritorno i partecipanti potranno avvalersi delle guide o tornare seguendo l'itinerario completo.

Le iscrizioni sono aperte sul sito www.trailromagna.eu. La quota di partecipazione per il percorso guidato è di 5 euro, mentre con l'opzione di partecipazione al pranzo la quota è di 20 euro tutto compreso.

CONAD

PUNTA MARINA TERME - SANT'AGATA SUL SANTERNO

APERTO TUTTI I GIORNI ANCHE FESTIVI

**Pescheria - Rosticceria - Macelleria
Panetteria - Frutta - Verdura
Pet Shop e tante altre novità**



CONAD

PUNTA MARINA TERME

Viale Navigatori 88 - tel. 0544 437014

Persone oltre le cose

CONAD SPESA FACILE

SANT'AGATA SUL SANTERNO

Via San Vitale 3 - tel. 0545 45240

LA RASSEGNA

Il Ravenna Festival riparte dal Pala De André tra Bach e Pasolini, "Carne e cielo"

Appuntamento al 1° giugno con la Mahler Chamber Orchestra diretta da Daniel Harding. E il giorno dopo al Rasi

Parte mercoledì 1 giugno (ore 21 al Pala De André) l'edizione 2022 del Ravenna Festival, che dopo due anni limitati dalla pandemia, torna nei grandi spazi dedicati allo spettacolo dal vivo, senza restrizioni.

Il primo appuntamento è con la Mahler Chamber Orchestra diretta dal britannico Daniel Harding.

Si tratta di un primo omaggio a Pier Paolo Pasolini - a cui il festival è dedicato, a cent'anni dalla nascita - e in particolare un incontro "impossibile" tra quello che è stato uno tra i più grandi intellettuali italiani e Bach. Un lavoro sinfonico-poetico del compositore Azio Corghi (realizzato nel 2015 per i 40 anni della morte), capace di rievocare vita e pensiero pasoliniano, che prende il nome dalla geniale definizione che Pasolini seppe dare di Bach, in lotta "tra Carne e Cielo", tra la corporeità e il sublime, contribuendo così a una nuova chiave di lettura della musica del Kantor, qui in dialogo con l'Ouverture "Egmont" che Beethoven scrisse ispirandosi al dramma di Goethe sul condottiero belga, e alla Settima Sinfonia di Dvorak, chiamata anche "Sinfonia del tempo torbido", sottotitolo poetico adatto alla figura di Pasolini, pensatore puro prestatosi a tempi oscuri. In scena una voce recitante maschile in stereofonia con una voce lirica femminile; un violoncello solista che offre gli incipit di tutte e sei le Suites che Bach scrisse per questo strumento, il pianoforte e l'orchestra.

Il Festival proseguirà il giorno dopo - giovedì 2 giugno - con un altro omaggio a Pasolini, al teatro Rasi di Ravenna, con la voce recitante di Ermanna Montanari e il violino di Giuseppe Gibboni, anche in questo caso con grande protagonista la musica di Bach.



RIVISTA

Ravenna Festival Magazine

Reclam
www.reclam.it

la rivista ufficiale del
Edizione 2022
RAVENNA FESTIVAL

Mille volte son stato così solo
Dacché son vivo, e mille uguali sere
m'hanno oscurato agli occhi l'erba, i monti
le campagne, le nuvole.

Pier
Paolo
Pasolini



SULLE TRACCE DI PPP POETICO ANTAGONISTA

Fra suoni, parole e visioni, omaggio al grande intellettuale italiano nel centenario della nascita

Classica, rock e canzoni

Capolavori sacri e profani da Bach a Britten, ai 100 Cellos. Sonorità pop e d'autore con Carmen Consoli, Vasco Brondi, Diana Krall, Claver Gold, La Rappresentante di Lista, Giancane e Zerocalcare, dai Trebbi di Cervia ai palchi di Russi e Lugo

Ricordando Franco Battiato
Due concerti tributo alla musica dell'artista siciliano con la *Messa Arcana* e memorabili canzoni

La danza e il teatro

Gala di étoiles italiane dell'Opéra di Parigi, le coreografie di Hofesh Shechter e spettacolo-dedica per Micha. Sipario su *Paradiso* e *Uccelli delle Albe*, e drammaturgie di Fanny & Alexander, Sideri e Bucci

Le Vie dell'Amicizia

Con il Maestro Muti un messaggio di speranza in musica nei santuari Mariani di Lourdes e Loreto

APPROFONDIMENTI E INTERVISTE NEL MAGAZINE DEL RAVENNA FESTIVAL

Sarà in distribuzione (come sempre gratuita) dai prossimi giorni la nuova edizione del Ravenna Festival Magazine, la rivista ufficiale della manifestazione culturale più importante di Ravenna, edita da Reclam con contenuti originali a cura della redazione di Ravenna&Dintorni. Oltre cento pagine di approfondimenti, curiosità, interviste e il programma completo dell'edizione 2022 del Ravenna Festival, dedicata a Pier Paolo Pasolini (citato nella copertina, qui sopra, di Gianluca Costantini) e che partirà ufficialmente mercoledì 1 giugno al Pala De André (vedi altro articolo di questa pagina).

All'interno della rivista una prima parte dedicata in particolare alla figura di Pasolini, in tutte le sue sfaccettature, con tanto di chiacchierata con il critico letterario e cinematografico Goffredo Fofi.

La rivista offre poi come di consueto una panoramica sulla musica sinfonica e sacra a cura del musicologo (e musicista) Enrico Gramigna, oltre ad altre interviste esclusive come quella ad Angelo Privitera, amico e storico collaboratore di Battiato (a cui il festival dedica un doppio omaggio), o a Vasco Brondi, probabilmente il cantautore più "pasoliniano" della sua generazione.

Nelle pagine dedicate al teatro testimonianze di esponenti della scena ravennate di fama che travalica i confini, come Marco Martinelli, Chiara Lagani ed Elena Bucci.

Ampio spazio come da tradizione anche alla danza e per citare un'ultima intervista, sul Magazine parla il direttore rock di Sanremo, Enrico Melozzi atteso con la sua mega orchestra di 100 violoncelli.

Idro-sanitari
Riscaldamento
Condizionamento
Energie rinnovabili
Ricambio e trattamento aria
Adduzione Gas Metano
Antincendio



37 ANNI
1985-2022

per i tuoi spazi di domani

Tecnologia
Ambiente
Affidabilità




Tesco s.r.l.
Via G. Ferraris, 1
48123 Ravenna
Tel +39 0544 456536
tesco@tescoimpianti.it
www.tescoimpianti.it



DA 20 ANNI
TUTTI CI LEGGONO

20 ANNI Reclam
www.reclam.ra.it

CONVEGNO

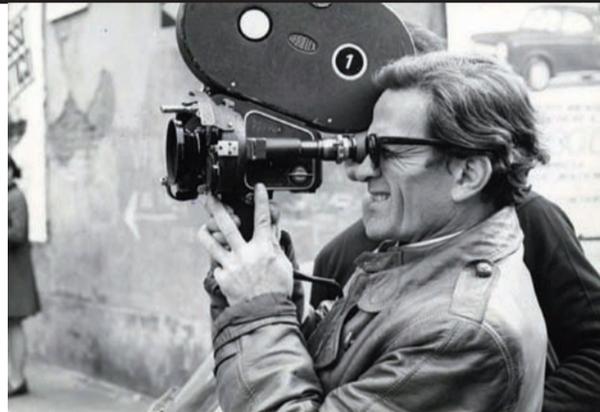
Una giornata di studio dedicata al cinema di Pier Paolo Pasolini

Venerdì 27 maggio alla Casa Matha con docenti universitari, ricercatori e critici

Ci saranno anche la ricercatrice e docente dell'Università di Sassari (dove si occupa del rapporto tra cinema e arti visive e delle pratiche femministe nell'audiovisivo) Giulia Simi, il professore ordinario Marco Bertozzi dell'Università Iuav di Venezia (dove insegna Cinema documentario e sperimentale) e la dottoressa di ricerca in Musica e Spettacolo della Sapienza, Alma Mileto, fra i relatori che interverranno venerdì 27 maggio nell'Aula Magna dell'Ordine di Casa Matha (Piazza Andrea Costa 3, a Ravenna), alla giornata di studio dedicata alla produzione cinematografica di Pier Paolo Pasolini, a cent'anni dalla nascita, per farla conoscere anche ai più giovani (già confermata la presenza di studenti degli istituti del territorio).

I lavori saranno aperti (ore 9) da Maurizio Piancastelli, Primo Massaro dell'Ordine Casa Matha, e da Giovanni Lasi, responsabile scientifico della giornata di studio.

Dalle 9.15 alle 15 si svolgerà la prima delle due sessioni che avrà come tema "L'anima e la coscienza di Pasolini cineasta" e come relatori il professor Giacomo Manzoli ordinario di Cinema, Fotografia e Televisione e direttore del Dipartimento delle Arti all'Università degli Studi di Bologna; il giornalista e sceneggiatore Stefano Casi, direttore di Teatri di Vita a Bologna; il professor Marco Antonio Bazzocchi, ordinario di letteratura italiana contemporanea e dell'età romantica



all'Università di Bologna; il critico cinematografico Roberto Chiesi, responsabile del Centro Studi Archivio Pasolini, oltre a Giulia Simi. I cinque studiosi si confronteranno su altrettanti aspetti della poetica del regista. Subito dopo la breve pausa, i lavori riprenderanno alle 14 con gli interventi di Marco Bertozzi e Alma Mileto.

Durante la seconda sessione (dalle 15 alle 17.30), invece, curata da Giovanni Lasi (dell'Associazione per le ricerche di storia del Cinema), attraverso una ricostruzione cronologica, scandita dalle immagini cinematografiche, si tenterà di individuare i momenti determinanti della formazione personale dell'artista, contestualizzando l'attività di cineasta in relazione alle coeve trasformazioni della società italiana.

TEATRO/1

UNA DONNA CONTRO LA GUERRA, IN UNA NUOVA "STORIA DI RAVENNA"

Al Mar il 31 maggio, con visita guidata a tema

Dopo il successo della terza edizione di "Storie di Ravenna", conclusasi nell'aprile scorso, la rassegna torna con due appuntamenti fuori programma (martedì 31 maggio e martedì 7 giugno) che intrecceranno racconto storico ed iconografico e visione di alcune opere del Mar, il Museo d'Arte della città di Ravenna (in via di Roma).

La serie di spettacoli "Storie di Ravenna" nasce dalla volontà di raccontare la storia della città attraverso la voce di studiosi ed esperti, ma utilizzando i tempi e i linguaggi del teatro. Un percorso che ora si arricchisce di due ulteriori appuntamenti dedicati ad altrettante figure femminili, Maria Goia e Maria Maddalena, che partiranno dalle narrazioni dell'iconografo Giovanni Gardini e della storica Laura Orlandini per poi concludersi con la visita guidata – a cura del Mar – ad alcune opere, in relazione alle due protagoniste dei racconti.

L'incontro di martedì 31 maggio, alle 18, sarà dedicato a Maria Goia e avrà per titolo *Una donna contro la guerra*, con Laura Orlandini, Laura Redaelli e musica di Christian Ravaglioli. La visita guidata sarà a cura di Catia Morganti, che illustrerà due opere di Vittorio Guaccimanni: "Carabinieri a cavallo" (*nella foto*) e "E il duro vento col petto rompea".

«Dalla Romagna delle lotte contadine – commenta Laura Orlandini –, nel confine turbino tra l'Ottocento e il Novecento, nasce Maria Goia: una figura iconica di donna ribelle e appassionata, oratrice instancabile, la troviamo immersa nelle lotte sociali del suo tempo mentre percorre in lungo e in largo le campagne e i borghi raccontando ad una generazione di contadini ed operai le parole del riscatto sociale. Una pioniera, all'alba del

nuovo secolo, dei diritti delle donne, ha gridato insieme a loro lo sdegno e la protesta contro la guerra europea».

Informazioni e prenotazioni: 0544 482477. Nelle sere di spettacolo la Pinacoteca resta aperta fino alle 20.



TEATRO/2

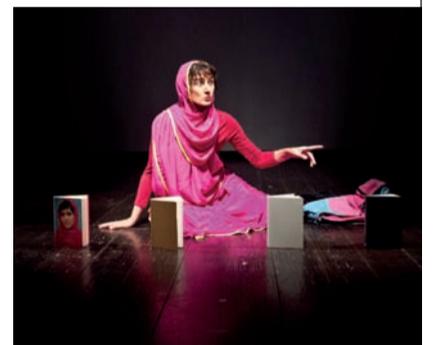
A Faenza il coraggio delle "ragazze ribelli" On line un convegno su "educazione e futuro"

Intenso fine settimana, per il Teatro Due Mondi: venerdì 27 maggio alle ore 17 alla Casa del Teatro di Faenza andrà in scena lo spettacolo per ragazzi dagli 11 anni e adulti *Quelle ragazze ribelli. Storie di coraggio (foto)*, mentre il giorno dopo, sabato 28 maggio dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 18.30 online, in diretta sulla pagina Facebook e sul canale YouTube della compagnia, circa quaranta realtà da tutta Europa daranno vita al convegno internazionale "Attraverso le arti: educazione e futuro". Entrambi gli appuntamenti sono gratuiti.

«Due attrici in scena attraversano le storie di donne che hanno vissuto con coraggio il loro tempo e sono state esempio di ribellione contro convenzioni, discriminazioni e stereotipi culturali e che grazie alla loro determinazione hanno realizzato il loro sogno di libertà», suggerisce il regista Alberto Grilli in merito allo spettacolo interpretato da Tanja Horstmann e Maria Regosa, che sarà presentato nell'ambito del progetto regionale Fragilità e Resilienza promosso dal Teatro Due Mondi in collaborazione con Sos Donna Faenza e altre associazioni del territorio.

Nel convegno, invece quaranta tra artiste e artisti, studiose e studiosi, operatrici e operatori culturali italiani ed europei moderati dal critico e studioso di teatro, danza e arti visive Michele Pascarella, inizieranno a costituire un primo ampio, proteiforme osservatorio su pratiche e saperi attorno ai molteplici rapporti tra arti, educazione e futuro.

Prenotazione consigliata sul sito www.teatroduemondi.it/appuntamenti/ o allo 0546 622999 (il giorno dello spettacolo al 331 1211765).



NINO CARUSO
FORME
DELLA MEMORIA
E DELLO SPAZIO

MIC Faenza
www.micfaenza.org
28 maggio - 9 ottobre 2022

DIREZIONE GENERALE
EDUCAZIONE,
RICERCA E
ISTITUTI CULTURALI

Regione Emilia-Romagna

UNIVERSITÀ
ROMAGNA
FAENTINA

GRUPPO
HERA

20
ANNI
EUROPEI

LA FESTA

A Lido Adriano si celebra la Repubblica con il reading di Capovilla

In programma anche il live di Giulio Cantore, laboratori, rap e una parata in strada



CONCERTI

I Westfalia all'Idea Ferro

Il festival "Ingranaggi" prosegue martedì 31 maggio alle 19 (ingresso libero) con il concerto dei bolognesi Westfalia (soul, rock, r&b) all'azienda Idea Ferro di Pirazzini Cesare, in largo Ricci Curbastro 20, a Sant'Agata sul Santerno.

Elasi all'Hana-Bi

Mercoledì 1 giugno dalle 21 al bagno Hana-Bi di Marina di Ravenna concerto di Elasi, cantautrice, compositrice e producer alessandrina, con una formazione di chitarra classica al conservatorio e di musica elettronica oltreoceano.

Rap & elettronica al Clan

Sabato 28 maggio dalle 23 al Clan Destino di Faenza appuntamento con Avex, nome d'arte di Avalon Tsegaye, rapper cresciuto ad Addis Abeba, in Etiopia. A seguire musica elettronica con Girovella Psicotroniche, crew di dj e produttori emiliani che hanno l'obiettivo di "scatenare catartiche danze cybertribali".

Torna la Festa della Repubblica al Cism di Lido Adriano, con una tre giorni di spettacoli. Si parte il 31 maggio, dalle 18.30, con l'esito pubblico de laboratorio di teatro del centro; a seguire cena in giardino e svariate produzioni rap.

Il 1° giugno è in programma l'evento clou, con il concerto dalle 21 del cantautore (e liutaio) **Giulio Cantore**, che presenta il suo terzo album *Di casa e altre avventure* (con Fabio Mazzini alla chitarra elettrica e Nicola Valtancoli alla batteria).

A seguire il reading del fondatore del Teatro degli Orrori, Pierpaolo Capovilla (**nella foto**), dal titolo *Majakovskij / Pasolini*.

Il 2 giugno (dalle 17) torna la tradizionale parata per la Festa della Repubblica tra le strade di Lido Adriano. In serata, dalle 19.39 Gnigne e Pixa presentano *Mozziconi*, libro di poesia illustrata, mentre dopo la grigliata in giardino torna la musica con il concerto degli artisti dell'etichetta **Brutture Moderne**. Sul palco una sorta di orchestra indefinita con Eloisa Atti, Diego Pasini (Manuel Pistacchio), Mondoriviera, Diego Sapiognoli, Giacomo Toni, UnaPalma, Francesco Giampaoli, Moder, Max Penombra, Shifty Split.

INCONTRI LETTERARI/1



JOE R. LANSDALE, IL MAESTRO DEL THRILLER, AL RASI

Il maestro del thriller Joe R. Lansdale sarà a Ravenna ospite di ScrittuRa Festival per un incontro al teatro Rasi venerdì 27 maggio alle 18, in dialogo con Matteo Cavezzali.

Nato nel 1951 a Gladewater, Lansdale è uno dei più importanti autori americani. La sua infanzia passata nel Texas, la grande passione per la lettura, per i fumetti e per i Bmovie sono elementi importanti del suo bagaglio culturale e segnano molta parte della sua produzione letteraria, contribuendo a generare quello che solitamente viene definito lo stile Lansdale.

Ha al suo attivo una ventina di romanzi, tra cui sono molto noti quelli del ciclo Hap & Leonard, diverse raccolte di racconti e di sceneggiature per fumetti.

Il suo ultimo libro è *Moon Lake* (Einaudi), un romanzo sulla scoperta del male e la fine di ogni illusione.

INCONTRI LETTERARI/2

Al parco Teodorico "I sequestrati di Lavezzola"

Prosegue la rassegna "Aperitivo con Libridine" al parco Teodorico di Ravenna.

Martedì 31 maggio alle 18.30 appuntamento con Amedeo Somma per la presentazione del suo "romanzo decameronico" *I sequestrati di Lavezzola* (edizioni del Girasole).

Alla biblioteca Trisi la comunità di San Potito

Venerdì 27 maggio alle 18 alla Biblioteca Trisi di Lugo, nell'ambito della rassegna di aperitivi letterari, presentazione del libro "L'umanità agitata. Il mondo di Luigi Caravita" di Matteo Banzola.

L'autore restituisce un ritratto intenso e veritiero della vita della comunità di San Potito alla fine dell'800 e di come Luigi Caravita seppe cogliere le istanze dei cittadini e di quella umanità agitata che aspirava ad un mondo più giusto e più equo.

BEACHES 2022 BREW LOST IN TRANSITIONS

HANA-BI, MARINA DI RAVENNA, ITALY

6-9 JUNE

FREE ENTRY

AL DOUM & THE FARYDS - AMAMI - AUTOMATIC BEN SHEMIE - DJ FITZ - ENDLESS BOOGIE GHOST WOMAN - GO DUGONG - HORSE LORDS KELMAN DURAN - KO SHIN MOON - LEATHERETTE MODEL HOME - NYEGE NYEGE PRESENTS: OTIM ALPHA AND CATU DIOSIS - SENYAWA - SOFT PALMS TROPICAL FUCK STORM - VERA DI LECCE - YĪN YĪN

Promosso da:

Con il contributo di:

Media partners:

Sponsors:

Partners:

PRO LOCO MARINA DI RAVENNA

RETE ALMAGIÀ

I PROGETTI ARCHITETTONICI RIVIVONO ANCHE SU INSTAGRAM (E SULL'ASFALTO)

Una mostra al chiostro del liceo artistico fino al 3 giugno

Aetheriae è una mostra-processo che ricostruisce, mappa e archivia una selezione di progetti pubblici e di grandi protagonisti dell'architettura che hanno lavorato a Ravenna dal secondo Dopoguerra del secolo scorso: un lavoro sul contemporaneo e sulla memoria del contemporaneo. I progetti selezionati e suddivisi in realizzati e non realizzati (o perduti come nel caso delle scenografie di Gae Aulenti e Aldo Rossi) sono stati raccolti in un archivio digitale su Instagram (IG @aetheriae.ravenna) e tradotti in Icone e qr code adesivi che, inquadrati, portano direttamente all'archivio digitale.



Aetheriae è fruibile a più livelli: è una condivisione dei primi 20 progetti studiati e approfonditi attraverso la realizzazione di modelli, disegni e stencil realizzati dai ragazzi della 5 A del

Liceo Artistico Nervi Severini; un archivio IG dove sono schedati, commentati i progetti presi in esame, e una mappa dove in loco le Icone (in arancio ciò che è realizzato, in blu ciò che è "etero") e i qr code adesivi realizzati sull'asfalto segnano ciò che è visibile o "perduto".

Il percorso di *Aetheriae* è anche una sperimentazione efficace di incontro e co progettazione all'interno dei percorsi Scuola lavoro del Liceo grazie al lavoro congiunto dei docenti, di Pietro Campri e Martina Pasini e dei 22 studenti con il supporto di Rete Almagià all'interno dei Percorsi Formativi per Giovani Creativi, serie di azioni transdisciplinari relative alla formazione nell'ambito delle Industrie Culturali e Creative pensata per gli under 30.

Alla mostra condivisa nel chiostro del Liceo artistico (ingresso via Guaccimanni 9, fino al 3 giugno dalle 11 alle 13; festivi chiuso) si accompagnano, quindi, un'azione di arte pubblica diffusa, una *walkshop* che permette di sperimentare la *flânerie* urbana, un archivio digitale che inizia il racconto della storia dell'architettura dalla seconda metà del 900 ad oggi di Ravenna attraverso alcune delle opere più caratterizzanti e un progetto sperimentale di comunità creativa grazie al dialogo tra generazioni e sguardi differenti.

Info: 342 5937361.

INCONTRI

Alla Fondazione Sabe lo storico dell'arte Paolo Bolpagni in dialogo con Gabrielle Benedini

Giovedì 26 maggio alle 17.30, la Fondazione Sabe per l'arte di Ravenna ospita la conferenza "Come le rose di Paracelso" che vedrà Gabriella Benedini in dialogo con lo storico dell'arte e curatore Paolo Bolpagni. L'evento si inserisce nell'ambito delle attività collaterali alla mostra personale "Un viaggio" di Gabriella Benedini, visitabile alla Fondazione (in via Oriani) fino al 16 luglio.

Si parla del rapporto fra architettura, uomo e ambiente alla libreria Scattisparsi

Sabato 28 maggio alle 18 per i Sabati da Scattisparsi, sotto i portici dell'omonima libreria nel quartiere Sant'Agata di Ravenna, si parlerà con gli architetti Giovanni Mecozzi (nella foto), Cecilia Verdini e Vittoria Mencarini del complesso rapporto fra architettura, uomo e ambiente. Incontro è a ingresso libero.



MOSTRE

Alla Bottega Bertaccini le "iperboli" di Montevacavalli

Sabato 28 maggio alle 18 alla Bottega Bertaccini di Faenza, inaugura la mostra "Iperboli / pastelli 2017-2018" del poliedrico pittore ravennate Giovanni Montevacavalli, curata da Aldo Savini e Gabriella Albieri.

La mostra è una rivisitazione dell'ultima produzione dell'artista, scomparso a 65 anni nel 2018. Le opere in mostra sono il prodotto dell'ultimo anno di vita di Giovanni. Si tratta di pastelli dove tutte le linee del disegno sono esclusivamente iperboli.

CARTOLINE DA RAVENNA

Mittente Giovanni Gardini



Antipirina e mosaici



La prima volta che Herman Hesse visitò Ravenna fu nella primavera del 1901, durante il suo primo viaggio in Italia. Dopo aver fatto tappa a Bologna, la sera del 29 aprile arrivava a Ravenna per rimanervi una sola notte e ripartire nel pomeriggio del 30 alla volta di Padova. Nonostante la giornata di pioggia e un tremendo raffreddore ebbe modo, come annotò nel suo diario, di apprezzarne la bellezza: «Nonostante le avverse condizioni sia del tempo che della mia salute, porto con me da Ravenna delle impressioni grandi e importanti. La città è tranquilla, antica, per molti versi interessante, ancorché malridotta e impoverita». Dei mosaici del Battistero Neoniano ebbe un'impressione «enorme e indelebile», definì il Duomo «chiaro e freddo», mentre il suo campanile «vecchio e bello». Visitò la cappella arcivescovile di Sant'Andrea – «la deliziosa cappelletta», il giardino dell'Accademia di Belle Arti e apprezzò le «piccole piazze con antiche case grigie e angoli romantici». Non tralasciò di visitare il Museo nel monastero di Classe, San Francesco e la Tomba di Dante, né San Vitale, il Mausoleo di Galla Placidia, Sant'Apollinare Nuovo e il cosiddetto Palazzo di Teodorico. Nei suoi giri per Ravenna – «Ho attraversato quasi tutta la città» – non mancò di fare tappa anche in una farmacia nel tentativo di rimettersi in forma: «In una farmacia italiana dall'aria ben poco affidabile ho preso un'antipirina che sembrava tutt'altra cosa e che mi è stata servita non certo a norma di igiene».

Il Chiosco

... di Patrizia e Deborah

CON VOI DAL 1998!



Piadina - Crescioni e tante altre proposte anche senza lievito e strutto ricercando con cura farine locali e/o nazionali

Potete prenotare telefonando al numero **0544.455709**

Ravenna, via Sant'Alberto 105
 piadina.ravenna
 Chiuso il martedì
ORARIO CONTINUATO



INCISIONE

Al via le anteprime della Biennale "Maestri"

Al museo delle Cappuccine di Bagnacavallo gli animali notturni, alla Classense il linguaggio grafico di Agim Sako

La terza edizione della Biennale di incisione "Giuseppe Maestri", manifestazione artistica di portata nazionale dedicata all'incisore e torcoliere Giuseppe Maestri, figura di spicco dell'ambiente culturale ravennate scomparso nel 2009, avrà quest'anno un prologo con due appuntamenti al Museo Civico delle Cappuccine di Bagnacavallo e alla Biblioteca Classense di Ravenna.

Dalle 18 del 27 maggio e fino al 3 luglio sarà possibile visitare negli spazi del **museo di Bagnacavallo** (via Vittorio Veneto 1/a), la mostra "Nel segno della civetta. La donazione Pietro Diana", un'accurata selezione tra le più di 180 incisioni generosamente donate al Gabinetto delle Stampe dalla moglie dell'artista. Nelle quattro sezioni della mostra che in senso cronologico ripercorrono il lavoro dell'artista milanese si susseguono animali notturni, immaginari inquietanti e ambigui, che si riassumono perfettamente nel simbolo della civetta, presente in tutte le culture e in tutte le culture in bilico tra accezioni negative e positive.

Sempre nell'ambito della cosiddetta "Biennale_OFF" il 28 maggio alle 18 inaugurerà nel corridoio grande della **Biblioteca Classense di Ravenna** (via Baccarini 3), la mostra "Le cose nascoste. Incisioni di Agim Sako" che rimarrà aperta fino al 2 luglio.

Una mostra personale dedicata al vincitore del Premio per giovani incisori #2017: una trentina di lavori recenti per scoprire la finezza del linguaggio grafico di Agim Sako, sospeso tra grovigli infor-

mali e inattese figurazione del reale.

La Biennale, organizzata dal Comune di Bagnacavallo in collaborazione con il Comune di Ravenna, intende valorizzare un linguaggio artistico di grande tradizione, tecnicamente sofisticato e ricco di grandi potenzialità espressive, come l'incisione, stimolando la realizzazione di nuove opere incisive aperte alle nuove sensibilità del contemporaneo, anche attraverso una particolare attenzione al lavoro dei giovani artisti.

Per questo nel mese di settembre saranno esposte al Museo civico di Bagnacavallo le opere degli artisti invitati al Premio Maestri e quelle selezionate del concorso riservato agli incisori under 35 partecipanti al Premio giovani #2022.

L'ingresso alle mostre è libero.

Info: 0545 280911 e museocivicobagnacavallo.it.



RICAMO



A RAVENNA LA "TOVAGLIA DEL PESCATORE" PER IL PAPA

Parte significativamente da Ravenna l'esposizione in anteprima nazionale della "Tovaglia del Pescatore" realizzata da Reggio Ricama per l'altare fatto collocare recentemente da Papa Francesco nella cappella di san Giuseppe nella Basilica di San Pietro in Vaticano. La scelta di Ravenna è legata a ragioni storiche: sono i mosaici ravennati a presentare le più antiche immagini di tovaglie liturgiche e sono ravennati le più antiche descrizioni letterarie di questo arredo.

L'esposizione della nuova tovaglia al Museo Nazionale di Ravenna il 28 maggio sarà l'occasione per la delegazione reggiana e i visitatori di fare un focus sugli antichi ricami e i preziosi tessuti medievali presenti nelle sale espositive, insieme alle opere lapidee che sono alla base dei motivi figurativi che la Bizantina Ars ha trasformato, a partire dagli anni '20 del Novecento, in meravigliosi ricami.

La realizzazione della nuova tovaglia ha consentito di approfondire gli aspetti storici, teologici, biblici, iconografici, antropologici di tale arredo liturgico, aspetti che saranno esposti nelle "Conversazioni intorno alla Mensa" il 28 maggio a partire dalle ore 18 al Museo Nazionale e alla basilica di San Vitale, con interventi di Emanuela Fiori, direttrice del Museo Nazionale, monsignor Tiziano Ghirelli, del Capitolo di San Pietro in Vaticano, don Lorenzo Rossini, dell'ufficio beni culturali dell'arcidiocesi di Ravenna, Sandra Cosmi, Presidente di Reggio Ricama, Gaia Di Blasio, della PoliarTE Accademia Belle Arti di Ancona, Fernando Miele della diocesi di Reggio Emilia.

Intermezzi musicali di Andrea Berardi all'organo, Luciano Bertoni alla viola e la soprano Elisabetta Agostini.

Dopo la presentazione a Ravenna, la tovaglia sarà in mostra a Reggio Emilia, prima di essere consegnata alle Autorità Vaticane.

FOTOGRAFIA

All'ex convento le "case sparse", una campagna tra immagine e poesia



Venerdì 27 maggio alle 19 alla Manica lunga del Convento di San Francesco di Bagnacavallo (via Cadorna 10) inaugurerà in la mostra "Case sparse_dimore sparute. Una campagna tra immagine e poesia".

Promossa dalla Fototec@ comunale di Bagnacavallo e in programma fino al 3 luglio, la mostra propone circa trenta immagini scelte tra gli oltre mille fotogrammi - conservati in digitale nella Fototeca - che furono prodotti nel 1976 da Roberto Torricelli, Renzo Piazza e Carlo Ugolini.

La mostra rientra nel progetto "Immagini dalle campagne dell'Emilia-Romagna" promosso dalla Regione Emilia-Romagna - Settore Patrimonio culturale, in collaborazione con i Comuni di Lugo, Faenza e Bagnacavallo per offrire una riflessione sul paesaggio rurale regionale attraverso la fotografia.



La buona cucina romana e non

Vi aspettiamo nel
GIARDINO
ALL'APERTO
o nella
VERANDA
ESTIVA



Tutti i giorni pranzo e cena

Ravenna, via Cesarea 148 - tel. 0544.66634 - cell. 333.6811616
trattoriadelbuongusto@gmail.com - www.trattoriadelbuongusto.com
LUNEDÌ CHIUSO

CERAMICA/1

Le "forme" di Nino Caruso nella nuova grande mostra del Mic di Faenza

Fino a ottobre un centinaio di opere dell'artista, designer e scrittore, noto più all'estero che in Italia

Dopo circa due anni, la mostra omaggio a Nino Caruso che il Mic ha organizzato insieme ai musei giapponesi di Kyoto e Mino arriva (dal 28 maggio) finalmente a Faenza con la curatela di Claudia Casali, Tomohiro Daicho e con il supporto dell'Archivio Nino Caruso.

La mostra antologica di ampio respiro racconta un percorso di oltre 50 anni. Circa un centinaio di opere a documentare l'intensa attività di questo protagonista della ceramica, meglio noto all'estero che non in Italia.

Caruso fu artista, ceramista, designer, scrittore; a lui si devono i primi scritti divulgativi sull'arte del fare ceramica, tradotti in tutto il mondo.

La sua biografia delinea la vitalità di un personaggio sempre alla ricerca di nuove esperienze artistiche e produttive.

La sua ampia produzione mostra un'attenzione particolare alle tematiche dell'antico applicate alla modernità. Già dai lavori degli esordi, negli anni '50, considerati primitivi e picassiani, emerge uno studio sulla tradizione rivisitata successivamente nelle produzioni più legate al design, all'applicazione in



spazi urbani e architettonici.

La sua passione per l'arte etrusca gli vale importanti riconoscimenti con opere collocate in spazi pubblici in omaggio a questa significativa civiltà.

Il 27 maggio, dalle 14 alle 19, open day ad ingresso gratuito.

La mostra resterà poi aperta dal 28 maggio al 10 ottobre.

CERAMICA/2

Il Museo Carlo Zauli festeggia i 20 anni con un'opera (e una performance) al parco Bucci

Il Collettivo NN cura insieme al Museo Carlo Zauli di Faenza la festa inaugurale del ventennale del museo (sabato 28 maggio), che si comporrà di un momento performativo nel cortile e di un concerto e djset al Clan Destino.

Il Collettivo ha inoltre ideato una Call e selezionato un progetto artistico che verrà installato al Parco Bucci, al fine di creare un ponte tra il Museo Carlo Zauli e la dimensione pubblica della città, ponendosi in continuità con la presenza delle opere di Carlo Zauli negli spazi cittadini.

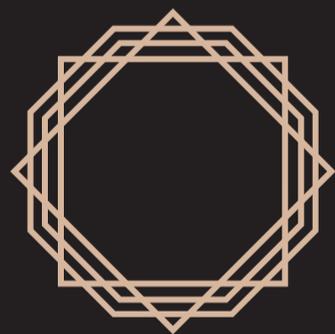
Dalla memoria e dalla reinterpretazione della produzione ceramica di Carlo Zauli, il tema che è stato sviluppato è quello della Metamorfosi, intesa come flusso organico, principio di vita e di relazione che attraversa e lega ogni forma vivente. L'opera vincitrice sarà inaugurata al Parco Bucci domenica 29 maggio. Si tratta di Armonia Mundi di Giulia Dal Monte e Isabela Benavides (nella foto durante la lavorazione al museo Zauli). Alle 18 al parco è in programma una tavola rotonda con le artiste vincitrici, rappresentanti del Museo, del collettivo curatoriale NN e gli autori di LayOut Magazine. A seguire, alle 20, *Il mio corpo la terra muta*, performance di Gina Bellomo e Flavio Bertolino.


CERAMICA/3

Le "Pietre Miliari" nel nuovo Spazio di Faenza

Allo Spazio Ceramica Faenza (via Pistocchi/piazza Nenni) è stata inaugurata la mostra a cura di Isia (l'Istituto Superiore per le Industrie Artistiche) "Faenza Mia / Pietre Miliari", sviluppato dagli studenti del secondo anno del biennio specialistico in Design della Comunicazione. Forme, stili e storie diverse della ceramica di oggi si incontrano in questa mostra dove le opere dei ceramisti faentini dialogano da cultura e identità comuni.

In mostra le opere di: Antonella Amaretti, Maria Elena Boschi, Federica Bubani, Lorena Cabal López, Lia Cavassi, Ceramica Gatti 1928, Ceramiche Lega, Tiziana Del Vecchio, FOS Ceramiche, Victor Fotso Nyie, Silvana Geminiani, Elisa Grillini, Elvira Keller, Andrea Kotliarsky, Paola Laghi, La Vecchia Faenza, Mabilab, Maestri Maiolicari Faentini, Manifatture Sottosasso, Marta Monduzzi, Vittoria Monti, Morena Moretti, Mirta Morigi, Paola Nuovo Gómez, Monica Ortelli, Martha Pachón Rodríguez, Fiorenza Pancino, Pantou Ceramics, Ifigenia Papadopulu, Liliana Ricciardelli, Maurizio Russo, Milena Scarpelli, Maria Cristina Sintoni.



PERLA NERA

TAGLIE MORBIDE

Abbigliamento e **taglie morbide**
dalla **44 e oltre** per chi ha esigenze
di taglie particolari
ma non vuole rinunciare
alla propria femminilità.

Da Perla Nera puoi trovare
abbigliamento giovane e raffinato
per i look di tutti i giorni,
sportivo e comodo
per sentirsi a proprio agio
in ogni momento,
ma anche
ricercato e da cerimonia
per essere elegante anche
nelle occasioni più importanti.

Ravenna, via Fiume Montone Abbandonato 138 | tel. 0544 405655 - 339 2050600
perlaneraabbigliamento@gmail.com | www.perlaneravenna.it  





VISIBILI E INVISIBILI



*Una serie Rai che non ti aspetti,
dal blog della faentina Santandrea*

di Francesco Della Torre

Volevo fare la rockstar (Serie Tv di Matteo Oleotto)

“Una serie Rai che non sembra una serie Rai”, recita il titolo della recensione della pagina web *hallofseries.com*, e probabilmente è la frase perfetta per introdurre il discorso, anche se la Rai già con *Nudes* e *Stalk* ha dimostrato di voler uscire da quel format televisivo che fa tanto share ma che non trasmette alcun lascito artistico. *Volevo fare la rockstar* è tratto da un blog, della faentina Valentina Santandrea, una ragazza “anarchica ma capofamiglia trentXXXenne”, esattamente come il suo alter ego, la protagonista Olivia (in realtà più giovane). La differenza maggiore dal blog è data dallo spostamento di location: la serie è ambientata non nel faentino, ma nella campagna friulana, nel paesino immaginario di Caselonghe (“interpretato” da Gorizia e Cormons); la storia segue la famiglia di Olivia (Valentina Bellè), che ha avuto due gemelle a 16 anni e ha dovuto abbandonare la scuola per crescere le sue “brulle” (come le chiama lei ironicamente, due bambine né brutte né belle), l’irrequieto fratello Eros, e la madre, un’ex tossica più inquadrabile come vera e propria figlia dei fiori. L’arrivo in paese dell’imprenditore Francesco (Giuseppe Battiston) rivoluzionerà la sua vita, dando inizio a una catena di eventi al limite dell’inverosimile, con colpi di scena continui, alternando momenti di dramma alla pura commedia (“dramedy”, dicono da oltreoceano). Tutto inizia da una sigla iniziale caratterizzata da un jingle musicale carinissimo e che resta in mente con una facilità disarmante, mentre scorrono delle immagini che costituiscono un vero e proprio prequel della storia. Cast e personaggi sono davvero azzeccati, dove la Bellè addirittura ruba la scena al sempre bravo Battiston, e in cui troviamo nei caratteri secondari alcune gustosissime rivelazioni, dall’amico prete di Olivia fino ad arrivare alla misteriosa miliardaria interpretata da una cini-ca, cattiva ma estremamente divertente Angela Finocchiaro.

Si toccano temi molto seri, le vicende che coinvolgono la famiglia Mazzuccato sono tutt’altro che semplici e allegre, ma il tono da commedia che a volte sfiora il grottesco costituisce il mezzo ideale per una visione piacevolissima e coinvolgente, che si tiene lontano sia dai clichè narrativi che da inutili ammiccamenti per la grande audience. A livello tematico si tocca tutto ciò che considerato ancora tabù nel nostro paese, come il concetto di ragazza madre e l’amore omosessuale, fino a temi universalmente delicati come l’uso di droghe e le differenze sociali. La magia è nel come lo si presenta e si racconta, perché è una serie che può essere guardata anche e soprattutto coi figli adolescenti, per un’analisi delle problematiche che incontreranno e di quelle che si spera non vivranno mai.

Prima stagione su Prime, seconda su Raiplay, terza in lavorazione.

FIORI MUSICALI



*Sui neumi
e la mancanza di cultura musicale*

di Enrico Gramigna *

Neuma: «nella notazione musicale medievale, ciascuno dei segni grafici [...] che indicavano una certa flessione (ascendente o discendente) della linea melodica o un certo modo di esecuzione». Questo segno era posto sopra alle sillabe di un testo e indicava, perciò, come la voce dovesse muoversi per cantare correttamente la melodia. Tra le varie notazioni medievali i neumi erano utilizzati in quella chiamata notazione sangallese, sviluppata nell’omonima abbazia svizzera, e in quella lorenese, originaria della Francia, entrambe notazioni neumatiche in campo aperto o, più semplicemente, adastematiche, senza il riferimento di un rigo musicale. Questa particolare scrittura dà numerose informazioni su quale sia l’andamento della melodia, ma non fissa univocamente l’altezza assoluta dei suoni, cosa che viene, in effetti, chiarita solamente con l’introduzione del tetragramma. Proprio il tetragramma, costituito da quattro linee, fu ampiamente sfruttato da Guido d’Arezzo che, per primo, lo utilizzò in pianta stabile per le sue opere tra le quali la più nota e celebrata è senza ombra di dubbio il *Micrologus Guidonis id est brevis sermo in musica*.

Chi ha qualche ricordo delle scuole medie avrà sicuramente dovuto familiarizzare, almeno un poco, con il rigo a cinque linee, il pentagramma, che ancora oggi serve per leggere e scrivere la (maggior parte della) musica. I più attenti, inoltre, avranno notato anche un segno particolare posto all’inizio di ogni pentagramma, la celebre chiave di violino.

Questo “arzigogolo” è fondamentale per fissare un’altezza assoluta per ogni nota e, insieme alle altre meno celebri chiavi, forma quello che i musicisti chiamano setticlavio, «complesso delle diverse posizioni occupate sul pentagramma dai tre segni di chiave [...] per fissare la linea di partenza nella collocazione delle note».

Tra le tracce per il concorso per insegnare educazione musicale nelle secondarie di primo grado è recentemente apparsa questa: “La prima notazione musicale di Guido d’Arezzo e i neumi. Progetta un’unità didattica formativa che faccia provare gli alunni di una classe prima a leggere nel setticlavio secondo la notazione antica adastematica”.

Non si può che prender atto del fatto che la mancanza di cultura musicale sia un danno enorme non solo per la fruizione della musica dal vivo, bensì per tutta l’istruzione che, evidentemente, a questo punto puzza davvero dalla testa.

* musicista e musicologo

LETTI PER VOI



*Casadio tra storia
e sentimenti*

di Nevio Galeati *

Il 27 gennaio 1945 l’Armata Rossa entra nei campi di concentramento e sterminio di Auschwitz, nell’Alta Slesia Orientale, e chiude così la terrificante pagina dell’Olocausto. Tragedia iniziata per gli ebrei italiani con il rastrellamento del Ghetto di Roma del 16 ottobre 1943, un’ignominia che si estende a tutta l’Italia centrosettentrionale entro la fine dell’anno. Con il terzo romanzo, *Fiordicotone* (Manni Editori), Paolo Casadio si confronta di nuovo con quella che dovrebbe essere la memoria storica della propria terra e, seguendo questa traccia, racconta i sentimenti e le sofferenze di una fra i poco più di mille ebrei italiani sopravvissuti; vale la pena ricordare come quei campi ne abbiano inghiottito più di diecimila (cittadini delle isole egee compresi). In quell’orrore, con le anime che passano per i camini dei lager, Alma Vita riesce a salvarsi grazie alla propria bellezza e, soprattutto, alla propria forza. Che le deriva dal sapere che la figlia Velia, bimba albina dolcissima, con i capelli appunto come i fiori del cotone, è riuscita a salvarsi grazie al coraggio e alla generosità di una famiglia lughese. Così, nel febbraio 1945, inizia il suo calvario di ritorno, nucleo centrale del romanzo. Alma, sostenuta da un coraggio che è parente stretto della disperazione, ha un solo scopo: ritrovare la figlia.

Paolo Casadio ha, fra le altre, due doti: la precisione della ricerca storica e la sapienza con cui però riesce a tenere sotto traccia date e dettagli (infiniti e minuziosi) per far dilagare i sentimenti; il tutto senza slittare nell’esibizione del dolore. Insomma, fa sentire la sofferenza ma non descrive le cause che la provocano; le cita, le mostra sfuocate; usa una metafora gonfia di dolore, più efficace della descrizione del tanfo dei cadaveri e delle fosse comuni. Questa: Alma, nel ritorno a casa, si accorge di aver perso l’ombra. Ma con l’ombra la giovane madre ebrea ha perso, oltre al marito e al resto della famiglia, molto di più: ha smarrito, nei bordelli dei lager riservati agli ufficiali nazisti, la fiducia nell’umanità.

Non così Paolo Casadio che, se pure pessimista e dolorante, racconta la salvezza attraverso gli occhi dei cani, la generosità di un parroco, il calore delle parole dialettali “italianizzate”, i nomi dei personaggi: don Briscola, la perpetua Sinfonica, oppure Viero, Antenore, Alcinzio. E sa dosare colpi di scena e venature ironiche con equilibrio ed efficacia; così facendo lascia trasparire la passione per le atmosfere di Simenon.

Si è scritto, all’inizio, che Casadio torna a mettere mano a quella che “dovrebbe essere” la memoria storica italiana. Quel condizionale è la triste constatazione di come la conoscenza della storia sia per troppi un impiccio; e la sua parte più carica di mito, affetti e passioni, venga accantonata ed etichettata come di parte. *Fiordicotone* dice ai lettori che così non dev’essere, mai.

* direttore GialloLuna NeroNotte



FULMINI E SAETTE

“Lentamente” (Marina Romee) di Adriano Zanni

IN CUCINA

Come “aggiustare” i sapori con la marinatura: una guida

Dalla scelta della parte acida alla durata del procedimento, dall'ingrediente “legante” fino ai contenitori da utilizzare

Parliamo oggi di una tecnica attraverso la quale, con l'aiuto di una soluzione liquida (per la marinatura a secco si veda il box nella pagina a fianco), si inteneriscono e si insaporiscono i cibi poco grassi e con un gusto particolarmente delicato come le carni bianche di pollo, tacchino e coniglio, mentre si temperano sapori marcati e aggressivi come quelli della selvaggina.

Imperativi imprescindibili sono la qualità e la freschezza sia dei prodotti da marinare sia di quelli utilizzati per la marinata, oltre che i tempi e le temperature di riposo, da rispettare rigorosamente.

Ogni soluzione per la marinatura è composta da **tre elementi**: una parte acida che denatura le proteine superficiali dell'alimento rendendolo più tenero e sensibile all'influenza di altri sapori; una parte grassa che veicola gli aromi all'interno del cibo e lo protegge dalla disidratazione sia prima sia durante l'eventuale successiva cottura ed infine una parte aromatica che aggiunge sapore.

Per quanto riguarda la parte acida, vengono considerate tali tutte quelle componenti con un pH inferiore a 7: aceto (di vino, lampone, mela, eccetera...), succhi di frutta (mela, arancia, limone, pesca, ananas...), succo di pomodoro e vino (sia bianco che rosso), birra o yogurt.

Come riferimento, solitamente, si quanti-

ficano 3 parti acide su 1 grassa. Circa quest'ultima, possiamo usare diversi tipi di olio, non solo quello extravergine di oliva che ha l'inconveniente (nel caso la marinatura si protragga per diverse ore) di solidificarsi in frigorifero. Alternative valide, infatti, sono l'olio di mais o di girasole o anche derivati del latte come panna o burro. Per alcune preparazioni specifiche, anche lo strutto o la sugna potrebbero essere adatti allo scopo.

Infine, essendo la parte aromatica quella che conferisce aromi specifici alla preparazione, le possibilità sono infinite e vanno

scelte e miscelate in base all'alimento che stiamo trattando: si possono usare erbe aromatiche e spezie, ma anche verdure come sedano, carote, cipolle e aglio, salse come la Worcester o quella di soia.

Si può aggiungere anche un po' di sale, senza esagerare (se si usa la salsa di soia non è necessario poiché è già decisamente salata) che darà sapidità al tutto e un po' di zucchero che può aiutare la doratura in cottura (anche qui senza eccedere poiché troppi zuccheri rischiano di bruciare diventando amari e rovinare così il piatto).



METODI DI COTTURA

Approfondimenti sui diversi modi in cui è possibile cucinare gli alimenti

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



Opzionale ma consigliato, nelle marinature è opportuno anche l'utilizzo di un **ingrediente “legante”**. Un grasso in forma liquida infatti, non legando con la parte acida, dopo qualche decina di minuti lo troviamo galleggiare sopra la soluzione, vanificando così la sua funzione. Per ovviare a questo inconveniente si può impiegare un ingrediente che mantenga stabile l'emulsione nel tempo. Uno di quelli più usati è la salsa di senape: un cucchiaino ogni litro di marinatura stemperata all'interno dell'emulsione rende stabile il tutto. Ancora, si può sfruttare la proprietà

sanmarinocafe
LOUNGE BAR

“ALL YOU CAN MEAT”
Ogni giovedì al San Marino Café!

**Grigliata illimitata, contorno di patate e...
il fusto con la birra che sarà servita a caduta!**

**Prenotazione obbligatoria
allo 0544 445102 oppure al 342 7538142**

Grigliata take away oppure delivery

Aperto pranzo e cena dal martedì alla domenica



Seguici su Fb, sono in arrivo tanti concerti!

<http://www.sanmarinocafe.it>

Via delle Viole 2 - 48123 Casal Borsetti (Ravenna)



Esempi di marinatura di pesce (a sinistra) e di carne rossa



emulsionante della lecitina di soia.

Ora la marinata è pronta: non resta altro da fare che adagiarsi all'interno l'alimento badando che ne sia completamente ricoperto, sigillare ermeticamente con la pellicola non a contatto e riporre il tutto in frigorifero. Questo è un passaggio molto importante in quanto le basse temperature rallentano la moltiplicazione di eventuali batteri presenti sul cibo.

In quali contenitori portare a termine la marinatura? Certamente sono da evitare l'alluminio, la ghisa, il rame o la plastica poiché potrebbero reagire con gli acidi della marinata e dare un cattivo sapore, nonché rendere nocivo il procedimento. Perfetti invece sono il vetro, la ceramica, la porcellana e l'acciaio, materiali inerti e sicuri.

Ultima questione da risolvere è la durata della marinatura. Ovviamente dipende dal tipo di alimento che stiamo trattando e dalle dimensioni dei pezzi ma, in linea di massima, queste sono le tempistiche di riferimento: per le carni rosse e agnello, da 4 a 6 ore; per la selvaggina, dalle 12 alle 24 ore; per il maiale, il pollo e il coniglio, dalle 2 alle 4 ore; per i pesci interi, 1-2 ore mentre per quelli a filetti, 20-30 minuti; per le verdure, 30 minuti.

Solo un'ultima precisazione: non protrarre mai la marinatura per più di 24 ore poiché vi è rischio di proliferazione batterica.

La marinatura a secco

Come è facile dedurre dal nome stesso, per questa pratica non è prevista la parte liquida ma si utilizzano esclusivamente ingredienti "secchi", nello specifico zucchero e sale.

La marinatura a secco è particolarmente indicata per tranci di pesce e carni rosse importanti (anche se è molto interessante provare con verdura, frutta e uova), e offre alcuni vantaggi: estrae l'acqua dagli alimenti che si mantengono più a lungo, migliora la digeribilità e rende i nutrienti più assimilabili, concentra il gusto, migliora la consistenza creando una texture più compatta. Nella pratica, per prima cosa occorre pulire bene e rifilare l'ingrediente che si vuole marinare. Poi si miscelano sale e zucchero (solitamente in parti uguali ma si possono sperimentare miscele che si spingono fino al 70% di zucchero e il 30 di sale) con gli aromi prescelti, si ricopre completamente l'alimento e si attende. Quanto? Beh, dipende molto dal tipo di carne/pesce e dal peso.

In linea generale per 100 grammi di pesce, mezz'ora; per un trancio di salmone, 2 ore; per un petto d'oca dalle 10 alle 12 ore.

Nella marinatura a secco si sfruttano le capacità del sale di "cuocere" e disidratare il cibo e quella dello zucchero di mantenere equilibrato il gusto.

Una volta raggiunto il grado di marinatura desiderato si lava bene il prodotto, lo si asciuga con altrettanta cura e lo si impiega a proprio piacimento, tenendo sempre ben presente che, se si tratta di pesce, per il suo consumo a crudo deve sempre essere stato precedentemente abbattuto.

COSE BUONE DI CASA

A cura di Angela Schiavina



Un fresco vitello tonnato

Ecco come realizzare un "rinfrescante" vitello tonnato.

Ingredienti: 1 kg. di fesa di vitello o di maiale (un pezzo magro però), 300 gr. di tonno sott'olio, tre acciughe sotto sale, mezza cipolla tritata (oppure tre scalogni), una bottiglia di vino bianco, tre cucchiaini di farina, olio evo, una foglia di alloro, sale e pepe, brodo di carne o in alternativa di dado di qualità, maionese (meglio se fatta in casa).

Preparazione: procuratevi una casseruola con i bordi alti e non troppo grande rispetto al pezzo di carne che deve contenere. Poi mettetevi la cipolla tritata, l'olio, il tonno sgocciolato e sbriciolato, le acciughe lavate accuratamente, una foglia di alloro e il vino bianco. Lasciate cuocere fino a quando il vino è evaporato quasi completamente, poi aggiungere i tre cucchiaini di farina e amalgamarli con il composto che si è formato, bagnare con il brodo, che deve arrivare a coprire la carne e lasciate cuocere lentamente il tutto fino a quando la carne è tenera. Quindi togliete il pezzo di carne dal tegame e avvolgetelo in un telo umido o in un foglio di carta d'alluminio. Successivamente, fate restringere il liquido se è troppo brodoso, poi frullate il tutto e allungate la salsa ottenuta con la maionese. Quando il tutto si è ben raffreddato tagliate la carne a fettine sottili e copritela con la salsa. Nel ricettario c'è un "nota bene": non mettete capperi, sembrano mosche morte!

LO STAPPATO

A cura di Fabio Magnani



Un'Albana secca della Zerbina

Nel calice oggi un'Albana in versione secca della "Fattoria Zerbina".

Il "Bianco di Cepparano" 2020 nel calice non mostra un carattere invadente e severo come delle volte si trova in certe altre bottiglie della stessa tipologia. Ha sentori delicati che ricordano la ginestra con una sfumatura di miele fresco. Erbe aromatiche con un piacevole fruttato. Al palato è di gradevole freschezza acida. Chiusura un po' sotto tono.

Un po' sfuggente ma corretto. Per piatti di pescato.

publione.it

CENTRALE DEL LATTE CESENA
Gelato di Romagna
g 500 al kg € 4,28

€ 2,14

SCONTO
50%



VERA NESTLÉ
Acqua Minerale
Naturale
litri 2 al litro € 0,12

€ 0,24

SCONTO
40%



BECK'S
Birra cl 66
al litro € 1,35

€ 0,89

SCONTO
31%



DIXAN
Detersivo lavatrice in
polvere 97 misurini kg 5,82

€ 8,95

SCONTO
50%



famila
market e superstore

DAL 26 MAGGIO
ALL'8 GIUGNO

SCONTI FINO
AL 50%

Ravenna

Via Argirocastro, 19

Via Aquileia, 110

Via Faentina, 149

DA OLTRE 40 ANNI COSTRUIAMO E VENDIAMO DIRETTAMENTE



www.grupporitmo.it



Viale Randi 45, Ravenna Tel. 0544 404540 - 334 6662827

Gruppo Ritmo

LA TUA CASA IN ROMAGNA



MARINA ROMEA

La tua villetta terra-cielo nel profumo della pineta a 2 passi dal mare. Due camere letto, giardino e posto auto. Alta efficienza energetica NO GAS!



PUNTA MARINA TERME

Nuova realizzazione di appartamenti indipendenti caratterizzata da lumine zone giorno, due camere letto, bagno e ampio giardino o terrazzo! classe energetica A4 No Gas. Info. Nicola 335 5213564 ufficio in cantiere!



NOVITA'

Adiacente al nuovissimo Parco Cesarea con oltre 3000 alberi piantumati realizziamo appartamenti, villette, ville con alto risparmio energetico A4.

RAVENNA - Antica Milizia

Riscaldamento pavimento, pannelli fotovoltaici, tapparelle elettriche. Ampie zone esterne con giardino/terrazzi; Possibilità di personalizzazione. Vendita lotti di terreno.

Info. 334 6662827 - 0544 404540



LIDO DI CLASSE

Nuovi quartieri con realizzazione di appartamenti e villette a pochi passi dal mare. Alta efficienza energetica A4! Riscaldamento pavimento, fotovoltaico. Ampie zone esterne con giardino/terrazzo e posto auto.



LIDO DI SAVIO

Info. Roberta 375 5599299



RAVENNA - Classe

In edificio di sole 4 unità, tutte indipendenti!! Ampia zona giorno, due/tre camere letto, doppi servizi. Alta efficienza energetica.

Nuova costruzione di palazzine caratterizzate da appartamenti con ingresso indipendente, soggiorni con ampie vetrate, 2/3 camere da letto e doppi servizi. Giardini o ampi terrazzi. Classe energetica A4 Ampio capitolato con finiture pregio!

CERVIA - PINARELLA - TAGLIATA

Ufficio in Pianrella di Cervia, Viale Europa Unita
Jessica e Oana
cell.339 2350143
ufficio 0544 876755

