

R&D

FREEPRESS n. 1.030

21 DICEMBRE 2023

10 GENNAIO 2024

SCOPRI DI PIÙ
SUL NOSTRO QUOTIDIANO ONLINE



Mostra collettiva di arte politica

ARTE = CAPITALE

Fino al 7 gennaio 2024

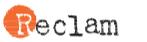
Via Mazzini 35, Ravenna

Aperta da mercoledì a domenica

www.magazzeno.eu

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

Prezzo € 0,98
ISSN 2499-9460



AWISO AI LETTORI: Ravenna&Dintorni va in vacanza, il prossimo numero uscirà l'11 gennaio. Continuate a leggerci tutti i giorni su www.ravennaedintorni.it

QUANTI RISTORANTI

Aspettando la puntata ravennate di Borghese,
un'istantanea del dinamismo del settore in provincia



13 sabato gennaio 14 domenica 2024

SAVE THE DATE
STIAMO ARRIVANDO....

Via dell'Almagià 2, 48122 Ravenna

Info e contatti 0544.1883593 /
351.7688770 /
store@legoitalia.it



Il LEGO® Users Group della Romagna



Monobrand Store S.r.l.
via degli Ariani, 6 - Ravenna
Tel. 0544.1883593

MEDIA PARTNER



Kuma Oriental Taste, il ristorante che punta sulla qualità per un viaggio nella cucina giapponese e fusion

Niente “All You Can Eat”, ma un **menù alla carta** con possibilità di scegliere anche tra percorsi di degustazione: dai ravioli all’anatra al sashimi, dalla tartare di gambero alle ostriche, fino agli spaghetti di grano saraceno saltati nel wok



Da qualche settimana ha aperto a Ravenna (al civico 1 di via Romea Sud, a Ponte Nuovo, di fronte alla rotonda delle tartarughe) un nuovo ristorante che ha come obiettivo quello di soddisfare una clientela gourmet e ricercata, con una proposta che si discosta dagli altri locali concorrenti. Si chiama **Kuma Oriental Taste** ed è un ristorante di cucina giapponese e fusion che non è però il *ristorante di cucina giapponese e fusion* a cui siamo abituati a Ravenna e dintorni.

La prima differenza è la scelta di non proporre l'ormai inflazionata formula “All You Can Eat”, bensì un **menù alla carta** da cui scegliere liberamente, con la proposta di alcuni percorsi di degustazione (piccolo, medio e grande), puntando tutto sulla qualità e sull'esperienza dello chef, noto per il suo lavoro in passato in alcuni locali del settore a Milano. La proposta, in effetti, è quella che si addice esattamente a una grande città, ma che ora vuole mettere radici anche in provincia, cercando di aprire la mente di una clientela forse erroneamente non ancora abituata a considerare un ristorante di cucina di stampo asiatico una vera alternativa a un locale di pesce di alto livello.

Provando senza preconcetti il Kuma (completamente rinnovato anche negli interni, con suggestivi maxi schermi che proiettano immagini dal Giappone) si resterà invece sorpresi e potrà trovare soddisfazione anche il palato di chi non è solito assaggiare questo genere di piatti.

A fare la differenza, come detto, è la qualità, ricercata fin dalla **scelta del riso**. «Nei ristoranti giapponesi siamo soliti utilizzare sacchi della stessa quantità di riso che vanno da 20 a 100 euro - ci spiega il titolare, che in passato ha guidato anche locali con la formula “All You Can Eat” -.

Il nostro riso ne costa 95, tanto per essere chiari. Solitamente, ci si ferma a poco più di 20 euro e la differenza credo che si senta». Da dove nasce - gli chiediamo - la scelta di voler puntare tutto sulla qualità? «Volevo cambiare, fare qualcosa di diverso per cercare di soddisfare una clientela più esigente di quella degli “All You Can Eat”, che la qualità sappia davvero apprezzarla».

Il consiglio è di provare il Kuma facendosi guidare dal maitre, per andare oltre i soliti “nigiri” e scoprire molte altre sfaccettature del menù. Ne varrà la pena. Basti citare i **ravioli misti**, che nulla hanno a che vedere con quelli già provati in altri locali concorrenti: da quello con il ripieno d'anatra che piacerà anche agli amanti della cacciagione (chi l'avrebbe mai detto) al gambero che si sposa con il tartufo (chi l'avrebbe mai detto), fino al ripieno di funghi, per completare un viaggio sensoriale tra i continenti.

Viaggio che al Kuma - lo abbiamo provato personalmente un sabato sera - inizia con un tris di entrée golose, per poi proseguire con una serie di antipasti, tra cui proviamo una **tartare “amaebi”** (con gambero rosso marinato, delicata e gustosa allo stesso tempo) e un **“Salmon Spring Roll”**, con l'insalata che gli dà anche un colore invitante e i sapori che in bocca esplodono di freschezza. In lista, tra gli antipasti, anche le ostriche con gelatina di sumo, da notare.

Il piatto principale assaggiato durante la nostra cena è il **sashimi speciale**, che non ha niente a che vedere con i sashimi a cui siete abituati, con una menzione di merito almeno per la ventresca di salmone, che si scioglie in bocca, e la leggera affumicatura dello sgombro, ma tutto il piatto spicca per l'alta qualità della materia prima.

La cena prosegue con un classico **“Rainbow Roll”**, ottimamente eseguito e con il riso a fare la differenza, ma è possibile scegliere alla carta tra nigiri (anche con i ricci di mare), uramaki e hosomaki, con materie prime non banali tra cui anguilla, foie gras o astice.

Tra i piatti caldi, abbiamo provato la **“Yakisoba”**, uno dei piatti tradizionali giapponesi più famosi, gli spaghetti al grano saraceno saltati, in questo caso al wok, con frutti di mare. Un piatto che racchiude in sé una delle qualità più evidenti del Kuma, che lo rende diverso dai ristoranti giapponesi “All You Can Eat”, dove i sapori si perdono, diventando un po' tutti uguali: qui invece è possibile apprezzare il gusto distinto dei vari ingredienti, mangiando consapevolmente e aprendo gli occhi su una cultura gastronomica lontana dalla nostra ma da continuare a riscoprire.

Da segnalare anche una buona proposta **vegan**, per soddisfare ogni esigenza, così come l'ampissima scelta di piatti **senza glutine** per chi soffre di celiachia.

Il tutto al giusto prezzo, perché la qualità si paga, abbandonando per una volta i canoni del “paghi meno e mangi di più”.

Il ristorante è aperto **anche a pranzo** con menù studiati appositamente per la pausa lavorativa.

Per le feste in arrivo, da segnalare il party in stile orientale con aperitivo e musica il 30 dicembre (quando sarà comunque possibile cenare alla carta) e il cenone di Capodanno (disponibile il 31 dicembre anche a pranzo) a 60 euro a persona.



L'OPINIONE



Un augurio per il 2024? Un po' più di coerenza sul clima

di Luca Manservigi

L'anno che ci apprestiamo a salutare resterà nella storia - ne- anche a dirlo - per la devastante alluvione di maggio che in alcuni casi ha riscritto la geografia del nostro territorio, distrutto in pochi istanti la vita di intere famiglie, spaventato tutte le altre, messo in ginocchio aziende, affossato l'agricoltura. In questi giorni sono stati resi pubblici i risultati della commissione tecnico-scientifica che ha studiato le cause dell'alluvione arrivando alla conclusione già nota dell'eccezionalità dell'evento, mettendo in guardia le Amministrazioni sul futuro: la ricostruzione non potrà essere solo un "torniamo a come era prima", ma dovrà tenere presente il tema della riduzione del consumo del suolo e la realizzazione di vasche di laminazione e casse di espansione per trattenerne l'acqua sia quando è in eccesso sia quando scarseggia, in modo da affrontare le due facce dei cambiamenti climatici: gli eventi piovosi estremi e la siccità.

Il tutto mentre il Movimento 5 Stelle sottolineava come al 27 novembre scorso l'82 per cento dei Comuni dell'Emilia-Romagna non aveva ancora approvato, né adottato o assunto, i rispettivi Piani Urbanistici Generali così come invece previsto dalla legge regionale del 2017 sul consumo di suolo. In provincia, l'unico comune ad avere approvato il Pug è Cervia, mentre Ravenna e Russi lo hanno adottato nel 2022, sempre comunque cinque anni dopo la legge regionale che si proponeva appunto attraverso anche questo strumento di ridurre il consumo di suolo. Nel frattempo a Ravenna si è continuato invece a dare il via libera a nuove cementificazioni, nuovi insediamenti residenziali e commerciali.

Un anno, il 2023, che resterà nella storia anche per l'aumento delle temperature, il più caldo di sempre, dicono gli esperti. Cambiamenti climatici che stiamo affrontando con la mitologica "transizione energetica", ossia un rinnovato utilizzo delle fonti fossili, in procinto di accogliere un nuovo rigassificatore, lavandoci la coscienza con una petizione lanciata dal sindaco per chiedere al Governo di sostenere l'eolico e il fotovoltaico offshore. Per fortuna, però, mentre scrivo queste righe, teniamo il riscaldamento nei nostri uffici a 19 gradi, come ci impongono le misure d'emergenza per la qualità dell'aria. E mi raccomando, niente falò nel cortile, che inquinano.

Che dire, l'augurio che possiamo farci in vista del 2024 è innanzitutto quello di vedere una strategia unitaria, coerente, sul tema del cambiamento climatico e della crisi ambientale. Non basterà, ma sarebbe già parecchio.

Buone feste e buon anno a tutti i lettori, ci rivediamo su queste colonne l'11 gennaio.

SOMMARIO

4 SPECIALE FESTE

GLI EVENTI DI NATALE,
CAPODANNO ED EPIFANIA



9 ECONOMIA

APPARTAMENTI AL POSTO
DELLO STORICO CINEMA



18 SOCIETÀ

MOLLANO TUTTO E VIVONO
IN BARCA: LA STORIA



26 GUSTO

LE BOLLICINE PER LE FESTE:
UNA GUIDA "ALCOLICA"

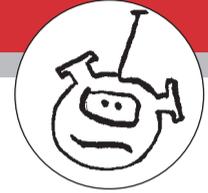


I-IV INSERTO CENTRALE

LE MOSTRE DA NON PERDERE
IN ROMAGNA



L'OSSERVATORIO



Caro Babbo Natale, ti scrivo

di Moldenke

Caro Babbo Natale, anche quest'anno provo a scrivere la mia letterina, sperando tu possa esaudire qualche desiderio in più rispetto all'anno scorso, per il bene della nostra amata città e dei suoi abitanti.

- Fa che possa arrivare un secondo rigassificatore, che ho paura che il primo non possa bastare.

- Fa anche che qualcuno ci possa regalare un terzo palazzetto dello sport, che due potrebbero davvero non bastare.

- Fa che alle prossime amministrative in provincia vinca anche qualche sindaco di centrodestra, che poi ci divertiamo quando arriverà il prossimo allargamento e non sapranno più chi incolpare.

- A proposito, trova un lavoro per i sindaci che finiranno il loro mandato, poverini. Che non sia in un ente pubblico, però, dai.

- Fa che Hera possa continuare a fare utili, che altrimenti oltre a farci portare fuori i bidoncini ho paura che ce li possa fare anche smistare nelle varie discariche.

- Fa che il prossimo cantiere pubblico possa terminare nei tempi previsti.

- Fa che ci siano ancora i medici per curarci, negli ospedali pubblici, che l'andazzo mi pare sia poco rassicurante, tra proteste degli infermieri e rivolta delle guardie mediche...

- Fa che non crolli un monumento Unesco, che ho visto alcune foto...

- Ma soprattutto, caro Babbo Natale, la mia richiesta più importante è che il Comune possa ridare in fretta il permesso di far ballare al mercato coperto, che altrimenti non so più dove andare a vedere una figa in città (in alternativa, potremmo pensare a una nuova discoteca al museo Tamo, per non lasciarlo inutilizzato, no?).

RD

Autorizzazione Tribunale di Ravenna
n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXII - n. 1.030

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

Direttore Generale: **Claudia Cuppi**
Fondatore: **Fausto Piazza**
Pubblicità: 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: **Luca Manservigi**

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

Collaboratori: **Benedetta Bendandi, Roberta Bezzi, Albert Bucci, Giulia Castelli, Matteo Cavezzali, Francesco Della Torre, Francesco Farabegoli, Maria Vittoria Fariselli, Nevio Galeati, Iacopo Gardelli, Giovanni Gardini, Enrico Gramigna, Giorgia Lagosti, Fabio Magnani, Enrico Ravaglia, Guido Sani, Angela Schiavina, Serena Simoni, Adriano Zanni.** Fotografie: **Massimo Argnani, Paolo Genovesi, Fabrizio Zani.** Illustrazioni: **Gianluca Costantini.**
Redazione: tel. 0544 271068,
redazione@ravennaedintorni.it

Distribuzione:
Teresa Ragazzini tel. 335 6610982

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

ORTOPEDIA SPADONI



Dal 1975 i Tecnici Ortopedici al servizio della città

"ieri... oggi... domani..."

Sede unica: Viale L.B. Alberti, 100-106 · RAVENNA

tel. 0544.406969 · fax 0544.408488

www.ortopediaspadoni.it · sanitaria@ortopediaspadoni.it



Sanitaria Ravennate
dal 1975

Buone Feste!

AGENDA NATALIZIA

Fontane danzanti in centro a Ravenna

Tra i tanti eventi nelle principali piazze del centro di Ravenna da segnalare l'appuntamento del 23 dicembre, al villaggio dell'Advs di piazza San Francesco, con le "Fontane pirodanzanti". Dalle 18.30 coreografie di acqua, luci, musica e fuoco.

Show della neve e Tombola a Cervia e Milano Marittima

A Milano Marittima, alla rotonda Primo Maggio, dal 22 dicembre al 7 gennaio tutti i giorni sono in programma gli "Show della neve" tra musica e nevicate artificiali, ogni ora, dalle 16.30 alle 19.30. In centro a Cervia, invece, laboratori, animazioni e mercatini. Il 24 dicembre alle 21 in piazza Garibaldi la Tombola.

Asta ludica e solidale al "Palazzo di Natale"

A Russi, il 24 dicembre, asta ludica e solidale per chiuderà la rassegna «Palazzo di Natale», a Palazzo San Giacomo. Il ricavato sarà donato a Caritas Russi-Ass.ne Il Mantello. Sarà come sempre attivo il punto food «CiboGiusto». L'ingresso al Palazzo di Natale e le attività sono gratuite. Visita guidata costo 10 euro a persona, gratuito fino ai 10 anni. Prenotazioni a cultura@comune.russi.ra.it.

PRESEPI

Meccanici, viventi e itineranti: tornano le rappresentazioni della natività

Tantissimi i presepi allestiti in provincia di Ravenna. Qui ci limitiamo a segnalare un'inaugurazione importante, quella del 24 dicembre (ore 10), a **Faenza**, al convento di San Francesco, dove il celebre presepe meccanico torna nonostante i danni dell'alluvione e grazie a una generosa donazione della Melinda e del Turismo della Val di Non.

Aprè il 24 dicembre anche un altro presepe animato meccanicamente, forse il più atteso della provincia, quello di **Villa Prati**, frazione alle porte di Bagnacavallo.

Diverse anche le proposte di presepi viventi. A partire da quello di **Classe**, nei pressi della basilica di Sant'Apollinare, in programma il 24 dicembre dalle 19 fino alla messa di mezzanotte e poi anche il 6 gennaio dalle 15.30 alle 18. In centro a **Lugo** si potrà invece ammirare il presepe vivente sabato 23 dicembre, in piazza Trisi, largo Baruzzi e largo Calderoni, dalle 16 alle 19. Nella sera della vigilia l'appuntamento invece è a **Conselice**, mentre a **Brisighella** torna la tradizione del presepe itinerante per le vie del borgo il 26 dicembre dalle 17 alle 19.

MUSICA

L'anima del Natale
rivive in piazza (e a teatro)
dal 28 dicembre

Capodanno a Ravenna con l'Inspirational Choir of Harlem

Torna in centro a Ravenna la rassegna "Christmas Soul" con quattro concerti gratuiti a cura dello staff del festival Spiagge Soul, in collaborazione con Ravenna Manifestazioni. I primi tre in piazza del Popolo e l'ultimo al teatro Alighieri.

Ad aprire la rassegna di quest'anno sarà Sara Zaccarelli, che giovedì 28 dicembre alle 18, in Piazza del Popolo, proporrà un'escursione musicale che parte dai grandi classici del genere arricchita da incursioni nelle produzioni gospel più recenti, seguita venerdì 29 dalla prima corale, con il maestro Earl Bynum che presenta in Italia il gruppo di sette vocalist e musicisti The Mount Unity Choir, in arrivo dalla Virginia. Una formazione che ha vinto premi prestigiosi e offre performance che mescolano il gospel tradizionale e contemporaneo a tocchi di Jazz.

Il concerto del 31 dicembre per salutare il 2023, sempre in piazza ma alle 23, è affidato all'Inspirational Choir of Harlem, diretto da Anthony Morgan, che unisce gospel, jazz, pop e R&B e ha collaborato con leggende come Ike & Tina Turner, Stevie Wonder, Aretha Franklin e gli U2.

Il primo giorno del 2024 torna l'appuntamento ormai tradizionale al Teatro Alighieri, alle 11, questa



Kaila Harvey & The Bronx Black Keys feat. M-String Quartet

volta affidato a una nuova e prorompente voce della scena musicale newyorkese, Kaylah Harvey, con The Bronx Black Keys, con un'esibizione arricchita dallo M String Quartet, per un repertorio che unisce sonorità gospel-pop innovative con intensi brani tradizionali nero-americani.

«Per questa edizione – spiega il direttore artistico di Christmas Soul, Francesco Plazzi – abbiamo scelto di approfondire la sfera più coinvolgente ed emozionale della musica gospel, portando in scena tre corpose corali di grande impatto scenico provenienti dal paese dove questo genere musicale è nato».

IDEE REGALO

Le porcellane contemporanee di Geminiano Cozzi



Un regalo di Natale all'insegna del made in Italy, del design moderno e dello stile unico e inconfondibile che accompagna il brand del visionario modenese Cozzi dal 1965. Raffinatezza ed eleganza sono i tratti distintivi delle collezioni del brand, ma da Progettarti puoi trovare anche la Limited Edition "Art Collection", disegnata da giovani artisti internazionali e pensata per lasciare il segno con il suo stile rock e contemporaneo. Stupisci i commensali con una tavola unica e creativa, perché, come cita il motto del brand: "il gusto del bello è nell'arte di ricevere".

Progettarti - Viale Alberti 99, Ravenna
tel. 0544 402527 - www.progettarti.it

Pink dog Confetti,
tutta l'ecletticità
di Katie Kimmel
in un vaso

Katie Kimmel è la giovane artista e designer che lavora nel deserto del Mojave, in California. Gli studi presso la School of the Art Institute di Chicago, divisi tra ceramica, video e pittura, le hanno permesso di diventare un'artista a tutto tondo capace di produrre oggetti dal design unico, riconoscibile e d'impatto. Questo simpatico vaso-carlino rosa, coperto di coriandoli colorati è realizzato interamente a mano ed è la scelta migliore per dare carattere a ogni ambiente domestico.

M11 Shop
Via Madrara 11, Russi - www.m11shop.eu

Per stupire gli ospiti...
basta un bicchier
d'acqua!

Ichendorf è il brand che dal 1945 unisce al talento dei mastri vetrai linee di design tra il prezioso e il fiabesco. Le linee di bicchieri in vetro decorato, con simpatici animali o eleganti fiori che spuntano dal fondo del bicchiere sono ormai un vero must del brand, capaci di stupire e divertire gli ospiti di ogni cena. La linea natalizia 2023 "Woodland Tales" viene declinata anche nelle nuove figure dei bicchieri: ghirlande, pacchetti, abeti, simpatici orsetti e pinguini e l'immane Babbo Natale.

Progettarti - Viale Alberti 99, Ravenna
tel. 0544 402527 - www.progettarti.it

Le iconiche pochette
Toilet Paper loves
Seletti, perfette in
ogni occasione

Grafiche pop, iconiche e irriverenti, in formati che spaziano dal portamonete alla cover per pc portatile passando per pouch bag, astucci e bustine. Le pochette nate dalla collaborazione tra Toilet Paper e Seletti sono l'idea regalo perfetta per chi ama lo stile e adora farsi notare in ogni occasione. Tra i design più amati ricordiamo il "sorriso" con annessa ironica imprecazione di *Shit*, l'affollarsi di mani *armate* di rossetto di *Lipstick*, la pistola gocciolante d'oro *Revolver* e le colorate serpi di *Snakes*.

Progettarti - Viale Alberti 99, Ravenna
tel. 0544 402527 - www.progettarti.it

CAPODANNO



Un passato capodanno a Cervia

Gli Extraliscio saranno in concerto a Lugo

Il 2024 si festeggia in piazza anche nel resto della provincia

Brindisi a Faenza, Extraliscio a Lugo, giocolieri a Cervia
E si rinnovano le tradizioni a Conselice e Villanova di Bagnacavallo

Oltre al concerto gospel di Ravenna (vedi articolo nella pagina accanto), sono diverse le proposte di festa nelle piazze della provincia per festeggiare il Capodanno.

A **Faenza**, torna con la sua trentesima edizione il "Brindisi di Mezzanotte" sotto la Torre dell'Orologio con il concerto del supergruppo degli Alluvionati del Liscio. A mezzanotte spumante e panettone gratis cantando "Romagna Mia" per i 70 anni della celebre canzone. In apertura di serata, dalle 21.30 il pop dei Favole & Veleno e della Bubbas Brigada. Già dalle 17.30 in piazza del Popolo assaggi di pizza gratuita offerta dal Molino Naldoni, partner del Mei per il Capodanno faentino.

A **Lugo** nuovo appuntamento in piazza con il concerto di Capodanno che vedrà protagonisti Mirco Mariani e gli Extraliscio, con la loro rivisitazione in chiave attuale del folklore romagnolo. A seguire New Eve Party, quattro dj per quattro visioni musicali, a cura di Cism e Lato Oscuro Della Costa, tra le Pe-

scherie della Rocca e largo Tricolore.

A **Cervia** il capodanno è "Funky Circus" sotto alla torre San Michele con dj-set, concerto live, il party count down e l'emozionante spettacolo di acrobati per festeggiare l'arrivo del nuovo anno. Dalle 0.45 Dj set e musica. A Milano Marittima il Capodanno è Circo Nero dalle 16 con acrobati, artisti di strada e parata della Circus Marching Band.

Da segnalare poi, tra le altre, due appuntamenti divenuti ormai tradizionali in Bassa Romagna: all'Ecomuseo delle Erbe Palustri di **Villanova di Bagnacavallo** il 31 dicembre dalle 20 c'è la Festa de Scartòz, con menu al cartoccio e musica con Vittorio Bonetti (prenotazioni obbligatorie allo 0545 280920); a **Conselice** sempre al centro civico l'evento «I comici del borgo»: un capodanno da ridere a «Cusels» con Davide Dalfiume, Giorgio Zanetti, Stefano Bellani, Giampiero Pizzol e Maurizio Borgogni, a cura del gruppo teatrale Bottega del Buonumore.

EPIFANIA

TORNANO IL RITO DEL BISÒ E IL TUFFO IN MARE DI TAGLIATA

A Ravenna l'estrazione della lotteria e i burattini all'Almagià

Tra gli eventi più attesi delle feste, in provincia, c'è quello che coincide con la chiusura dell'anno del Palio del Niballo per la comunità faentina, la Nott del Bisò, in programma in centro a **Faenza** la sera del 5 gennaio con il suggestivo rogo. Simbolo dell'evento è anche il gotto, l'iconica ciotola in ceramica faentina destinata storicamente al bisò, il tradizionale vin brulè. La vendita dei singoli gotti e della brocca avrà luogo come da consuetudine il 5 gennaio in Piazza del Popolo negli stand rionali (i servizi completi composti da brocca e sei gotti sono invece acquistabili nelle sedi rionali già dall'8 dicembre).

Sono diversi però anche altri appuntamenti divenuti con il tempo una tradizione dell'Epifania in provincia, come il Tuffo della Befana di **Tagliata**, una serie di eventi sia il 5 che il 6 gennaio che includono le cante dei Pasqualotti, l'arrivo della Befana e i temerari che si danno appuntamento in spiaggia (ore 15), provenienti anche da diverse città d'Italia, per l'unico tuffo in mare a cui si può partecipare mascherati e vincere un premio per il travestimento più divertente.

In Bassa Romagna, invece, torna la festa in piazza della Libertà a **Bagnacavallo**, a cura dell'associazione Civiltà delle Erbe Palustri, con i giochi di legno e dell'ingegno, le bolle di sapone e la casa delle scope. In centro a **Ravenna** nel pomeriggio (dalle 15) le befone sfilano a partire da piazza Kennedy, mentre al villaggio dell'Advs di piazza San Francesco è in programma uno spettacolo di bolle di sapone giganti e l'attesa estrazione della lotteria (alle 16.30).

La tradizionale festa con spettacolo della stagione delle Arti della Marionetta (a cura del Teatro del Drago) si terrà invece all'Almagià il 6 gennaio dalle 17, con i burattini di Marco Grilli e il suo *Gianduja e la corona del re*. A seguire la festa (info e prenotazioni 392 6664211).

IDEE REGALO

Un olio corpo nutriente, dal profumo agrumato e seducente



Una miscela opulenta di oli naturali setosi, per nutrire e fornire alla tua pelle una protezione contro la disidratazione per tutto il giorno. "The Body" presenta un profumo di agrumi, erboso, amaro e completamente unisex. Il bouquet di profumi vuole suggerire l'immagine del cielo in un tramonto di Positano, nel quale perdersi con un prosecco in mano, in totale contemplazione e rilassatezza. Si dice che i benefici di questi particolari oli essenziali stimolino la circolazione, calmino la mente e risvegliano la sensibilità. "The Body" è particolarmente efficace per la pelle secca ed è eccellente per lenire le irritazioni.

M11 Shop

Via Madrara 11, Russi - www.m11shop.eu

Un percorso di rilassamento tra mente e corpo: scopri il trattamento Cielo-Terra



Questo Natale regala (o regalati!) un momento di puro relax che va "da testa a piedi" con il trattamento Cielo-Terra di Solidea, nel quale si uniscono due manualità completamente in simbiosi per ridare leggerezza a corpo e mente e regalare uno stato psicofisico di puro benessere. "Cielo" è la pratica pensata per rilassare tutto ciò che riguarda la mente. Un massaggio delicato ma profondo per il viso, collo e testa. "Terra" invece si ispira al concetto dei nostri piedi come "radici energetiche", stimolandoli con manualità orientali per e rinvigorire il flusso di energia.

Centro Estetico Solidea

Via Porto Coriandro 7/c, Ravenna
Tel. 0544 456554

Bomber blu notte, vegano e caldissimo



Questo bomber in tessuto Ksbt, impermeabile e traspirante, è la sintesi perfetta tra eleganza e comodità. Si tratta di un capo vegano, realizzato esclusivamente con plastica riciclata post-consumo e poliestere riciclato e prodotto in modo sostenibile, approvato Peta. L'alta qualità della fattura garantisce il massimo del confort e un'ottima resistenza alle basse temperature, per affrontare l'inverno comodi e caldi, ma con eleganza e stile.

M11 Shop

Via Madrara 11, Russi - www.m11shop.eu

A capodanno "cotechino e lenticchie", ma se artigianali, è meglio!



La macelleria Fanti propone, nel periodo festivo, un'ampia selezione di preparazioni a tema, come arrostiti, bolliti, farraone e conigli ripieni. In occasione del cenone di Capodanno, sarà possibile prenotare una delle specialità della macelleria, il cotechino artigianale prodotto da Emanuele Fanti, macellaio con oltre 20 anni di esperienza. Sapido e gustoso, è caratterizzato dalla grana artigianale e condito con sale pepe e vino bianco, senza conservanti e additivi chimici, ed è preparato con una ricetta che si tramanda nella famiglia Fanti da oltre 50 anni.

Macelleria Fanti

Viale Filippo Brunelleschi 116, Ravenna
Tel. 327 403 3991

Cioccolatini artigianali in confezione regalo



PASTICCERIA AL DUOMO
Via della Lirica 13, Ravenna
Tel. 0544 408841
www.alduomoravenna.it



Festività Classica 1A

- Panettone artigianale
Casa Spadoni, 420g
- Moscato Spumante Dolce,
Val D'Oca, 750ml



MERCATO COPERTO
Ravenna, Piazza Andrea Costa 6
Tel. 0544.244.611 - Cell. 342.81.74.898
info@mcravenna.it



Confezioni regalo L'erbolario



ERBORISTERIA GIRASOLE
Ravenna, via Brunelleschi 117
t. 0544 402666



Cenetta Invernale

- Vino "Cupola IGT",
rosso Ravenna, La Collina 75 cl
- Cotechino di Mora Romagnola
Officine Gastronomiche Spadoni 400 gr
- Polenta Gran Mugnaio Fioretto,
Molino Spadoni 1 kg



MERCATO COPERTO
Ravenna, Piazza Andrea Costa 6
Tel. 0544.244.611 - Cell. 342.81.74.898
info@mcravenna.it



Maxi-Schiaccianoci artigianali di cioccolato



PASTICCERIA AL DUOMO
Via della Lirica 13, Ravenna
Tel. 0544 408841
www.alduomoravenna.it



Completi Triumph, eleganza e comfort



ATELIER DE LA MODE
via Agnello Istorico 6, Ravenna
Cell. 370 3360807



Barattolo natalizio decorato con cioccolatini



PASTICCERIA AL DUOMO
Via della Lirica 13, Ravenna
Tel. 0544 408841
www.alduomoravenna.it



Bon Bon con Caciottina di pecora Officine Gastronomiche Spadoni

I Bon Bon sono un'idea regalo in un'esclusiva confezione trasparente con i salumi delle Officine Gastronomiche Spadoni. Il Bon Bon Caciottina di Pecora di Brisighella è un formaggio morbido prodotta dalle Officine Gastronomiche Spadoni con latte vaccino, 100% latte Italiano.



MERCATO COPERTO
Ravenna, Piazza Andrea Costa 6
Tel. 0544.244.611 - Cell. 342.81.74.898
info@mcravenna.it



[Vantaggi, GIFT CARD, Felicità]



A NATALE REGALA UNA GIFT CARD

È IL REGALO PERFETTO
PER RENDERE FELICI
LE PERSONE CHE AMI.

Acquistala online (inquadrandolo il QR Code)
o presso i nostri pad* in galleria: l'importo lo decidi tu.
Puoi spenderla nei negozi del centro e nell'ipermercato.



INQUADRA IL QR CODE
E ACQUISTA QUI LA TUA GIFT CARD

*solo a mezzo pagamento elettronico. Costo di attivazione di 3€.

FAENZA

Nuovo assetto della giunta: il Bilancio va ad Italia Viva

Entrano Denise Camorani e Simona Sangiorgi (Pd) al posto delle dimissionarie Federica Rosetti a Milena Barzaglia

Il sindaco di Faenza Massimo Isola ha presentato le nuove designazioni che riguardano la giunta comunale. Il riassetto prevede la nomina di due assessori in sostituzione delle dimissionarie Milena Barzaglia (Pd) e - novità - la renziana Federica Rosetti e la riassegnazione di alcune deleghe agli attuali amministratori. «In accordo con il sindaco e con Italia Viva ho deciso di fare un passo indietro rispetto al mio incarico di assessore al turismo nella Giunta comunale di Faenza - sono le parole di Rosetti, ormai ex assessora al Turismo - Sono consapevole di come l'alluvione,

insieme alle dimissioni dell'assessora Barzaglia per motivi personali, abbiano determinato la necessità di una modifica degli assetti all'interno della giunta comunale che prevede sia l'introduzione di nuove competenze relative alle deleghe del Bilancio concesse a Italia Viva, sia una ripartizione diversa delle responsabilità dei singoli assessori e dei partiti che compongono l'attuale maggioranza. Per questo motivo lascio la giunta con serenità, perché Italia Viva ottiene una delega più importante e di prestigio e sapendo che le scelte sono state concordate nel solo interesse di consolidare la capacità dell'azione amministrativa dei prossimi anni».

Nuova assessora al Bilancio e al Patrimonio sarà quindi Denise Camorani per Italia Viva, con esperienza in consulenza, contabilità, formazione e progettazione del terzo settore mentre le deleghe al Turismo e alle Parità di genere andranno a Simona Sangiorgi (Pd), docente e



Da sinistra Denise Camorani, il sindaco Massimo Isola e Simona Sangiorgi

ricercatrice universitaria, già facente parte della precedente giunta guidata dal sindaco Malpezzi.

«Con questi due innesti - dichiara il sindaco Isola - rafforziamo la compagine amministrativa di giunta. Denise e Simona sono persone di esperienza, conosciute e molto stimate. Le ringrazio di cuore per avere accettato questa sfida in un momento delicato per Faenza. Le alluvioni di maggio con la prima fase di emergenza e ora di ricostruzione rappresentano uno spartiacque, con un prima e un dopo. L'amministrazione comunale ha fatto tutto ciò che era

nelle sue possibilità per affrontare la prima fase ma ora si apre uno scenario nuovo nel quale, oltre a continuare ad essere vicini ai cittadini alluvionati, alle imprese e ricostruire quanto acqua e fango hanno distrutto, occorre ripartire a progettare il futuro della città ad iniziare dai numerosi interventi del Pnrr già previsti. Per farlo avevamo bisogno di consolidare la macchina amministrativa sia in termini di competenze che di nuove energie». Alle due assessore uscenti vanno i ringraziamenti del Primo cittadino.

La nuova riorganizzazione della Giunta prevede inoltre l'assegnazione al vicesindaco Andrea Fabbri della delega ai Lavori pubblici, all'assessore Luca Ortolani quella a Viabilità, trasporti e mobilità sostenibile, all'assessore Massimo Bosi la delega al Personale, mentre l'assessore Davide Agresti si occuperà anche di E-government e servizi informativi.

SCUOLE

A RIOLO TERME L'ALBERGHIERO ASSORBE MEDIE E PRIMARIE

Sindacati contrari al dimensionamento del Governo. Soppresso il "Pascoli"

Prosegue il piano di dimensionamento della rete scolastica del Paese messo a punto dal Governo, che, scrivono i sindacati in una nota congiunta firmata da Cgil, Cisl e Uil «si sostanzia in un vero e proprio taglio di risorse finanziarie e professionali a danno della scuola pubblica determinando il completo stravolgimento della rete scolastica». Respinto il ricorso contro il provvedimento dalla Corte Costituzionale, la Regione si trova costretta a sopprimere alcune autonomie scolastiche per accorparle ad altre. Questo naturalmente dovrebbe tradursi in un risparmio sul personale, in primis, non docente e sulla dirigenza. Nel dettaglio, il piano per l'anno scolastico 2024/2025 assegna alla Provincia di Ravenna 43 autonomie scolastiche, quindi una in meno rispetto all'assetto attuale. Il 18 dicembre si è svolta una riunione di urgenza, su richiesta delle organizzazioni sindacali Cgil, Cisl e Uil, della Commissione di Concertazione della Provincia di Ravenna con all'ordine del giorno proprio questo tema che riguarda in particolare la soppressione dell'istituto comprensivo statale Pascoli di Riolo Terme e Casola Valsenio per aggregarlo con l'istituto alberghiero statale Pellegrino Artusi di Riolo Terme.

«Seppure consapevoli che siamo di fronte ad una scelta fatta secondo il criterio di arrecare il danno minore alle realtà scolastiche - scrivono le tre organizzazioni di lavoratori - siamo di nuovo obbligati a ribadire la netta contrarietà a questo provvedimento. Una contrarietà che parte e a livello nazionale e che non possiamo non ribadire anche per i suoi effetti a livello territoriale. Avvieremo subito il confronto con queste comunità e continueremo a opporci in tutte le sedi e i modi possibili a questo piano di dimensionamento».

LA FOTO DELLA SETTIMANA

A cura di Federica Angelini

Addii alle "Tessere del '900" dopo Vannacci



Con sede nel Salone dei Mosaici di piazza Kennedy, a Ravenna, Tessere del '900 è un'associazione nata con l'obiettivo «di raccontare il "mosaico del '900", attraverso le arti, la cultura e gli uomini, che hanno contribuito a scrivere la storia del ventesimo secolo». Presieduta da Piero Casavecchia si era data un comitato scientifico, a guida di Ivan Simonini, in cui sedevano esperti di varie discipline e di diverso orientamento politico. Per quanto già qualche passato incontro avesse potuto suggerire un certo interesse per i vinti del secolo scorso. Un interesse che si è fatto quanto mai palese con il recente invito del discusso generale Vannacci autore de "Il mondo al contrario", contestato testo in cui, a titolo esemplificativo, si leggono affermazioni sulla presunta non normalità degli omosessuali e non solo. Un libro diventato subito un "cult" dell'estrema destra.

La presenza del generale al Salone non è stata però gradita ad alcuni membri del comitato scientifico come Alberto Giorgio Cassani e Claudio Spadoni che si sono dimessi, mentre Emanuela Fiori ha espresso il proprio disappunto. Si è parlato di problemi di comunicazione, ma la sensazione è che la questione sia assai più sostanziale. In un'intervista, il presidente Casavecchia non è apparso particolarmente preoccupato e dispiaciuto e si è limitato a dire che «cercheremo persone più aperte». E con i tempi che corrono, trovare persone più aperte a idee di estrema destra non dovrebbe essere difficile, bisognerà vedere se saranno altrettanto qualificate...

LA CRITICA

+Europa contro Ravenna Festival per l'invito al cantante russo Abdrazakov

«Sbagliata e assolutamente inopportuna». +Europa Ravenna critica duramente l'arrivo il 22 dicembre al Teatro Alighieri del cantante lirico russo Ildar Abdrazakov, invitato da Ravenna Festival, in occasione del Galà Verdiano della Trilogia. «Ildar Abdrazakov - scrive il soggetto politico coordinato a livello provinciale da Nevio Salimbeni - da sempre personaggio centrale nella propaganda russa è recentemente comparso anche nella lista delle oltre 500 persone che hanno firmato per la ricandidatura di Putin nel 2024. Non si tratta quindi solo di far parte di una macchina di propaganda ma di sostenerla attivamente in prima persona. Essere uno dei sodali di Vladimir Putin, ricercato dal Tribunale Internazionale contro i crimini di guerra dell'Aia, non era sufficiente. Ora Abdrazakov ne promuove addirittura la ricandidatura in Russia per "proseguire il lavoro", cioè i massacri perpetrati, la politica di potenza, la negazione dello stato di diritto e della libertà d'opinione». Niente applausi, quindi da parte di +Europa per lo spettacolo, che chiude la riflessione con una nota di particolare amarezza: «Non ci saranno i nostri applausi, ci spiace, nonostante i magnifici canti verdiani fossero adatti al grido di "viva la libertà" dedicato, questa volta, al martoriato popolo ucraino».

LA MANIFESTAZIONE

Bandiere e presidio al porto per il cessate il fuoco in Palestina



Presidio al porto di Ravenna giovedì 14 dicembre, in occasione del passaggio della nave di una compagnia israeliana che, secondo i manifestanti, «trasportava armi per la guerra in Palestina». Bandiere della pace e della Palestina si sono mischiate a quelle di ambientalisti e Potere al Popolo, che in una nota aveva commentato: «Insieme a studenti e lavoratori vogliamo denunciare le complicità del nostro paese e del governo Meloni con Israele, come dimostra l'astensione dell'Italia al voto all'Onu per esigere un cessate il fuoco immediato, e del trasporto di armi che viene concesso tranquillamente. Da ormai due anni diciamo che l'Italia deve uscire dalle guerre, e l'abbiamo ripetuto anche nelle manifestazioni insieme ai lavoratori portuali che hanno bloccato i carichi di armi a Genova come a Salerno, e i lavoratori degli aeroporti di Pisa».

CRISI

Ex Farmografica: alla proprietà non interessa vendere, vogliono chiudere e licenziare

La multinazionale MM risponde picche alla dichiarazione di interesse del gruppo Focaccia. 92 lavoratori a rischio



Nuove nubi si addensano sui destini della storica Farmografica di Cervia, ora della proprietà della multinazionale austriaca Mayr Melnhof (Mm) che ha annunciato la chiusura dello stabilimento cervese con il licenziamento dei 92 occupati. Nonostante infatti il 14 dicembre il prefetto Castrese De Rosa avesse reso noto che erano stati avviati i colloqui tra le parti per una cessione dell'impianto al gruppo Focaccia, interessato all'aquisto, il 20 dicembre la doccia fredda: il board dell'azienda d'oltralpe si dice intenzionata a procedere unilateralmente con la chiusura e il licenziamento dei lavoratori e, si legge in comunicato di prefetto, Presidente della Provincia e sindaco di Cervia, di non «non rispettare gli impegni presi dai manager italiani e austriaci presenti alla riunione in prefettura il 14 dicembre». Una mossa questa che, si legge sempre nella nota

congiunta che avrebbe anche l'effetto di rendere più difficoltosa l'«apertura di un tavolo nazionale volto ad ottenere in ogni caso gli indennizzi previsti dal Governo per l'alluvione. È una scelta senza precedenti nel nostro territorio».

Prefetto e amministratori fanno quindi sapere che si è dunque resa necessaria una nuova immediata convocazione del tavolo prefettizio, a cui l'azienda questa volta si dovrà presentare con un management in grado di prendere impegni e rispettarli e diventa a questo punto necessario e urgente la convocazione del tavolo nazionale già richiesto dopo i precedenti incontri.

Intanto, i sindacati sono sul piede di guerra e pronti a nuove manifestazioni per sensibilizzare politica e opinione pubblica sulla situazione dell'azienda e il rischio di perdita di posti di lavoro.

BILANCI



FATTURATO IN CRESCITA NONOSTANTE INCENDIO E ALLUVIONE ALLA CAVIRO. BOOM DELL'EXPORT (SOPRATTUTTO NEL REGNO UNITO)

L'assemblea dei soci del Gruppo Caviro ha approvato a Faenza il bilancio d'esercizio chiuso al 31 agosto 2023 con un fatturato consolidato di 423 milioni di euro, in lieve crescita rispetto all'anno precedente e con indici finanziari stabili. Durante la stessa assemblea del 18 dicembre è stato inoltre rinnovato il consiglio di amministrazione con l'ingresso di quattro nuovi consiglieri e la riconferma alla presidenza di Carlo Dalmonte, dal 2012 ai vertici del Gruppo. «Nel ringraziare l'assemblea per la fiducia – commenta il presidente Carlo Dalmonte –, voglio sottolineare l'importante lavoro svolto in questi anni dal Consiglio di Amministrazione e il contributo dei consiglieri uscenti Maurizio Baldisseri, Raffaele Drei, Francesco Labbrozzi e Gianfranco Ravaglia. Diamo il benvenuto nel gruppo ai nuovi amministratori Giuseppe Alfino, Alberto Guerra, Alessandro Neri e Roberto Savini (nella foto). Nonostante gli eventi straordinari vissuti nell'ultimo anno, mi riferisco all'incendio che ha coinvolto il sito di Faenza e alla grave alluvione che ha colpito il territorio, il Gruppo ha raggiunto risultati positivi e confermato la propria solidità».

I risultati dell'anno fiscale 2022-2023 sono stati trainati dal buon andamento di Caviro Extra, la società con sede a Faenza che concretizza l'economia circolare del gruppo, e dall'export che rappresenta 143 milioni di euro di fatturato (+16% sull'anno precedente), dei quali oltre 103 milioni provenienti dal settore vino. La crescita delle esportazioni è stata guidata soprattutto dagli effetti registrati sul mercato Uk. Gli investimenti realizzati sul fronte della sostenibilità vedono anche l'avvio di una fase di ridefinizione post incendio nella sede di Faenza, sito in cui Caviro Extra ottiene i prodotti nobili, l'energia e i fertilizzanti a partire dai sottoprodotti della vinificazione.

DOPO L'EMERGENZA

Riprende il collegamento ferroviario tra Faenza e Marradi con una procedura di allerta ad hoc in caso di frane

Mercoledì 27 dicembre tornano i treni tra Faenza e Marradi, sulla linea Faentina, dove la circolazione ferroviaria era sospesa da maggio scorso per i danni al territorio provocati dal maltempo. Il programma dettagliato delle corse è in via di definizione e sarà reso noto a breve. I lavori di ripristino dell'infrastruttura eseguiti da Rete Ferroviaria Italiana (società capofila del polo Infrastrutture del gruppo Fs Italiane) si erano conclusi già a luglio ma la circolazione era rimasta sospesa a causa di movimenti franosi ancora attivi nelle aree limitrofe, che avrebbero potuto nuovamente coinvolgere la linea. Uno studio di mappatura e analisi delle frane, condotto da Rfi e poi condiviso a settembre con le Regioni Emilia-Romagna e Toscana, aveva permesso infatti di individuare oltre 250 corpi di frana, quasi tutti in aree non di pertinenza di Rfi. Lo studio, partito dall'inquadramento bibliografico, è stato condotto tramite l'acquisizione di dati forniti dal volo di elicotteri e droni con radar ottico, il passaggio lungo i binari con mezzi d'opera ferroviari attrezzati e sopralluoghi da parte di geologi. Per consentire la ripresa del servizio pur in presenza della situazione descritta, Rfi ha perfezionato una procedura allertamento ad hoc per la linea Faentina, che prevede l'utilizzo del Sanf – Sistema di Allertamento Nazionale per la previsione del possibile innesco di fenomeni franosi indotti da piogge lungo l'infrastruttura ferroviaria. Si tratta di uno strumento di supporto all'organizzazione delle attività di vigilanza straordinaria in caso di allerte meteo realizzato in collaborazione con il Cnr Irpi, uno dei più importanti centri di competenza del Dipartimento della Protezione Civile.

Sono 15 i milioni di euro già stanziati da Rfi per ripristinare la linea fra Faenza e Marradi dopo le alluvioni di maggio. Fra gli interventi, iniziati subito dopo gli eventi meteo avversi, il risanamento del binario, la rimessa in efficienza del sistema di regimazione delle acque e il ripristino dei sistemi tecnologici, oltre a interventi di messa in sicurezza di ponti e di tratti di linea. Una delle attività più importanti è stata senza dubbio la posa di una travata metallica provvisoria da 31 metri per la messa in sicurezza del ponte sul rio Signora Giovanna. Sono inoltre in via di completamento le attività di progettazione degli interventi definitivi di consolidamento dei ponti e di difesa della linea ferroviaria.



LAVORO

Sciopero del commercio e del turismo «Contratti fermi da oltre cinque anni»

Il 22 dicembre manifestazioni di Cgil, Cisl e Uil. Da Ravenna i pullman per Milano

Filcams Cgil, Fisascat Cisl e Uiltucs Uil. hanno proclamato uno sciopero per tutta la giornata di venerdì 22 dicembre nei settori del commercio, turismo e termalismo. «Stiamo parlando di comparti– spiegano i sindacati – in cui i contratti collettivi nazionali non sono rinnovati anche da cinque anni. Tutto ciò si riflette negativamente su oltre 5 milioni di lavoratrici e lavoratori, in un periodo in cui il costo della vita è lievitato a dismisura. Purtroppo le controparti tendono a dilatare i tempi della trattativa all'infinito e a fare proposte tese alla restituzione di diritti e parti di salario irrinunciabili. Alcune associazioni hanno addirittura chiesto di rivedere al ribasso la quattordicesima, di diminuire permessi e gli scatti di anzianità». Ecco dunque che tutti e tre i sindacati confederali hanno deciso di proclamare lo sciopero per poter riaprire i tavoli di trattativa al fine di sottoscrivere i rinnovi contrattuali. Per il 22 dicembre sono programmate cinque manifestazioni sul territorio nazionale: a Milano, Roma, Napoli, Cagliari, Palermo. Da Ravenna partiranno pullman alla volta di Milano, dove alle 9,30 è previsto un concentramento in piazza Castello e alle 10,30 partirà un corteo che raggiungerà alle 11,30, piazza Sempione e l'Arco della pace.

RIQUALIFICAZIONE

Al posto dell'ex cinema Europa di Cervia verranno realizzati quindici appartamenti

Un investimento da oltre 4 milioni di un'azienda modenese trasformerà la storica sala di proiezione nel cuore del centro storico. Il cantiere al via nel maggio 2024 per una durata dei lavori prevista di cinque anni

Nuova vita per l'ex cinema Europa, lo stabile che copre un'area di oltre 1.000 metri quadrati nel quadrilatero del centro storico di Cervia. Il locale, in origine un convento di frati francescani, divenne un teatro-varieta grazie all'investimento del cervese Mentore Dallamora, che lo convertì poi in cinematografo alla fine degli anni '50. Dalla fine degli anni '80 l'Europa giace in stato di abbandono, nonostante la posizione centrale e l'importanza nella memoria collettiva.

Oggi, grazie a un investimento di oltre 4 milioni di euro da parte di Massimo Raineri, titolare dell'impresa modenese Progetto Edile Srl, in collaborazione con Luca Sciasci (Immobiliare Maranello Elementi), l'ex sala di proiezione sarà convertita in un complesso abitativo di 15 appartamenti dotati di posto auto, per non gravare sulla viabilità del centro storico. Ad occuparsi del progetto, lo studio Lithos Architettura di Cervia, da oltre vent'anni specializzato nei campi della ristrutturazione, restauro e rigenerazione: «Abbiamo preferito la qualità alla quantità - commentano dallo studio - vecchie proposte di riqualifica prevedevano la realizzazione di oltre venti appartamenti, noi abbiamo preferito ridurne il numero e aumentarne i comfort, prediligendo ambienti più spaziosi, utilizzando il piano terra come autorimessa e creando una corte verde interna per dare aria e luce al complesso».

La superficie interessata dal progetto di ri-



qualificazione copre il 6,5% del centro storico cervese, con 1000 metri quadrati di superficie privata e 1200 metri quadrati di area pubblica. La realizzazione dell'intero progetto è conforme al piano urbanistico attuale e non richiede deroghe. Oltre allo stabile dell'ex cinema, che subirà una riduzione dei volumi di circa il 30% sia in altezza, in modo da portare la linea di gronda al livello delle adiacenti case dei salinari, sia in larghezza, al fine di creare una corte verde centrale, sarà interessata dai lavori anche l'abitazione adiacente (un tempo casa dell'attuale sindaco di Cervia Massimo Medri) e la pavimentazione dell'intero isolato,

da piazza Pisacane all'incrocio di corso Mazzini, che verrà ricostruita in pietra, in affinità con l'impronta storica del centro e sostituendo quella attuale in cemento, grazie alla collaborazione del Comune. Anche l'intero vicolo San Francesco subirà un completo restauro e verrà conformato a livello morfologico con la zona circostante. «Abbiamo dato molta importanza alla preservazione dell'immagine storica del quadrilatero e ci siamo attenuti il più possibile ai disegni e alla filosofia originali. Anche la scelta dei materiali di costruzione è stata oculata, abbiamo lasciato spazio alle tonalità del giallo, colore simbolo del nostro centro storico

e più in generale dei borghi di costruzione papale» spiegano gli architetti di Lithos.

L'avvio del cantiere è fissato per maggio 2024 e si ipotizza una durata dei lavori di circa 5 anni. Durante la maggior parte delle fasi di restauro la circolazione all'interno del quadrilatero non subirà blocchi o modifiche. Un anno fa la zona è stata messa completamente in sicurezza rimuovendo la copertura in eternit. La prima fase dell'intervento vedrà la demolizione di ex cinema ed "ex casa del sindaco", si procederà poi con fondazione, restauro e ricostruzione degli spazi, completamento delle facciate esterne terminando poi con il rifacimento della pavimentazione pubblica e la sistemazione di sotto-servizi.

Non è la prima volta che si parla di una riqualificazione dello stabile, anche nel 2014 venne avanzato un progetto di trasformazione dell'area, reso possibile da una variante al Piano Regolatore Comunale, che non andò però in porto. Anche in quel caso, si era immaginato un utilizzo residenziale, lontano dall'idea di punto di aggregazione che era stato il cinema (il primo della cittadina) che, con i suoi 900 posti, negli anni ha intrattenuto generazioni di cervesi con spettacoli, incontri di boxe, proiezioni (la prima, nel '58 del film *Incantesimo*, come ricordano gli affezionati) e si è fatto teatro di vicende che ancora oggi vivono nei ricordi e negli aneddoti dei cittadini.

Maria Vittoria Fariselli

CNAuguri

BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO



Ravenna

TV

In gennaio va in onda su Sky la puntata ravennate di 4 Ristoranti

Borghese accolto in città come una star, record di clic sul nostro sito
In gara Antica Bottega Da Felice, Cairoli, Cerchio e Corte Cabiria

Andrà in onda domenica 7 gennaio su Sky la puntata ravennate del noto programma televisivo "4 Ristoranti", condotto dal celebre chef Alessandro Borghese che insieme alla sua troupe ha registrato l'episodio a inizio ottobre in quattro locali del centro storico. Protagonisti della sfida sono stati l'Antica Bottega da Felice in via Matteucci, la trattoria Al Cerchio in via Cerchio, il ristorante Corte Cabiria in via Mordani e il ristorante Cairoli nell'omonima via Cairoli.

Accolto come una star, in quei giorni a Ravenna è scoppiata una vera Borghese-mania, con tanto di caccia al selfie e pure il Comune che ha sfruttato la presenza dello chef per fare promozione turistica sui social. Gli articoli pubblicati in anteprima sul nostro sito internet, tra l'altro, hanno fatto registrare record di accessi.

La preparazione della puntata è cominciata lo scorso giugno, quando la produzione ha preso contatti con l'ufficio Turismo del Comune che da qualche tempo ha deciso di formare del personale interno per facilitare l'attività sul campo delle produzioni televisive, considerandole appunto un veicolo di promozione del territorio.

La formula del programma è ormai nota. Ognuno dei ristoratori in gara ospita per un pasto gli altri tre e Borghese. I commensali commentano le portate che assaggiano e poi stilano la propria pagella assegnando un punteggio da 0 a 10 a location, menù, servizio e conto, oltre alla quinta categoria, il cosiddetto "special", differente in ciascuna puntata. Il giudizio di Borghese viene svelato solamente al termine della puntata: i suoi voti possono confermare o ribaltare l'intera classifica uscita dalle votazioni dei partecipanti. Come ormai già "spoilerato" sul web, a vincere la puntata ravennate è



stata la trattoria Al Cerchio.

Non è stata la prima volta che Borghese è venuto in Romagna e in provincia di Ravenna con il suo programma. Il 29 dicembre 2020 andò in onda una puntata dedicata al miglior ristorante gourmet di uno stabilimento balneare della riviera romagnola, che vide la vittoria del Cala Zingaro di Milano Marittima.

LA NOVITÀ

«Tanta curiosità tra i residenti Dalla mia Modena ho portato i tortellini e l'aceto balsamico»

Il bilancio dei titolari di Clarice dopo i primi sei mesi di apertura

Tra le novità più interessanti nate negli ultimi tempi a Ravenna c'è sicuramente Clarice, ristorante che si rivolge a un target alto, aperto lo scorso giugno in centro tra le vie Gardini e Guidone. Ne abbiamo parlato con i titolari, Riccardo Sighinolfi, modenese, e Beatrice Bezzi, ravennate.

«Prendo questo locale sento di aver realizzato il mio sogno. Siamo una realtà ancora in costruzione, procediamo a piccoli passi per migliorarci sempre di più. Da parte della città abbiamo notato tanta curiosità e interesse, lavoreremo sodo per affermarci», commenta Sighinolfi che, dopo anni trascorsi lavorando nell'attività di ristorazione del padre, nel Modenese, e l'esperienza maturata in diverse cucine del territorio, ha gestito per qualche anno lo stabilimento "Figli del Sole", a Cervia. Dopo l'incontro con Bezzi, il ritorno all'attività familiare, fino alla decisione del trasferimento a Ravenna e dell'apertura del Clarice. Il nome (da leggersi all'italiana) è un riferimento alle *Città Invisibili* di Calvino, ma anche al loro primo incontro in Riviera. All'interno del ristorante, uno staff completamente under 40, dai titolari, alla cucina, alla sala.

Il menù proposto dallo chef Alberto Meini (in cucina al Clarice dopo l'esperienza al ristorante Alexander e Darsena Pop Up) attinge esclusivamente da materie prime del territorio,

reperite entro un massimo di trenta chilometri dalla città di Ravenna. «Non si tratta di un menù tradizionale, ma di proposte che nascono da ingredienti locali e selezionati. Le uniche eccezioni rimandano alle mie origini: per tutto l'inverno sarà disponibile il tipico tortellino modenese in brodo di cappone e non possono mancare preparazioni a base del prodotto simbolo della mia città: l'aceto balsamico». La carta dei vini invece esula dalla provincia con proposte provenienti da tutta Italia, strizzando l'occhio anche alle cantine francesi. Dopo gli aggiustamenti iniziali, il ristorante, che conta sei dipendenti e una trentina di coperti, garantisce sei servizi settimanali, tutte le sere (tranne il giovedì e la domenica) e il pranzo domenicale. «La proposta non prettamente tipica del nostro menù e la dimensione prevalentemente serale del servizio ci permette di lavorare principalmente con la clientela locale, e non turistica. Si tratta di un'impronta di ristorazione molto diversa da quella richiesta dalla gestione di uno stabilimento balneare, e apprezzo il confronto con il pubblico ravennate: spesso mi trovo davanti a clienti curiosi di conoscere la mia storia proprio perché non sono del posto, a volte hanno qualche dubbio, entrano "prevenuti" e vederli uscire col sorriso è la più grande soddisfazione». (ma.fa.)

LA LETTERA

«DIETRO LE STELLE MICHELIN CI SONO ANCHE TANTE BUGIE»

Lo sfogo di uno chef dopo l'esperienza lavorativa in un locale blasonato

Riceviamo e pubblichiamo una lettera che farà sicuramente discutere: è quella di uno chef ravennate che denuncia un sistema poco trasparente - per usare un eufemismo - dietro le quinte di un locale di un collega stellato, in cui ha lavorato. L'anonimato è necessario per evitare diffamazioni - non essendo possibile una replica - ma i temi sollevati crediamo possano essere comunque utili per tenere alta l'attenzione sulla qualità di un lavoro che ha direttamente a che fare con tutti noi.

Ho pensato tanto prima di scrivere queste righe, perché il rispetto che ho per il mio lavoro certe volte mi divide in due. Essere un cuoco significa abbracciare una scelta di vita di rispetto per il cibo, gusto e amore per le persone con cui condividi la tua passione. Si cucina per condividere, si cucina per spogliarsi delle menzogne, delle etichette.

Credevo che tutti quelli che abbracciano questo mestiere, che scelgono di fare gli chef, di aprire un ristorante, di diventare cuochi-imprenditori, la pensassero come me. Beh, il mondo della cucina di oggi, il mondo dell'apparenza, mi ha invece ingannato e deluso.

Dopo tanti anni di lavoro sodo, di sacrifici, decido di inseguire il sogno di ogni ragazzo o ragazza che vuole fare questo mestiere, che ha voglia di fare un viaggio lungo, difficile ma pieno di soddisfazioni: mi affido a un cuoco stellato, noto per il suo marketing, per le sue stelle Michelin guadagnate nel corso degli anni, per la sua fama di duro lavoro, impegno, esperienza, talento. Se fosse tutto vero, oggi sarei ancora una persona che sogna di fare parte di questo mondo.

Per farla breve, invece, entro nel sistema, lascio il mio vecchio incarico, faccio chilometri per lavorare in un progetto di questo chef stellato e mi ci dedico anima e cuore. Ma chi ha detto che non è oro tutto quello che luccica aveva pienamente ragione.

Il prezzo del piatto che hai davanti quando paghi profumatamente la firma di un cuoco blasonato, non è sempre trasparente. Dietro c'è tanta falsità,

tanta apparenza e tanto amore non per la cucina, no, ma solo ed esclusivamente per il business. E così mi ritrovo davanti a chef stellati che non stanno nella loro cucina per cucinare. Cuochi che usano i ragazzi di vent'anni per studiare i piatti, le ricette, per fare le prove, prendendosi poi tutti i meriti che invece non gli spettano. Tanto tu, giovane, non puoi dire nulla, hai ancora la speranza di poter crescere. E lo chef incassa intanto stelle Michelin con prodotti scadenti, "pesce fresco" che in realtà è congelato, "materia prima italiana", del "territorio", in realtà firmata Spagna, Grecia, Croazia. Soasi venduti come rombi, che hanno un prezzo nettamente inferiore; verdure fresche che si rivelano congelate, addirittura flocchi scadenti di patate quando abbiamo sul territorio il fresco pregiato. Immagini vendute per quello che voi alla fine non vedete ma pagate, e anche a caro prezzo.

Chef stellati che non sanno usare un coltello per tagliare a julienne, giovani pakistani che da lavapiatti vengono promossi di sera capi partita senza aver mai pulito nemmeno un gambero o una seppia e pagati una miseria. E il nostro chef stellato non dimentica di diventare il protagonista anche di questa cucina, capace di prendersi i meriti, davanti a giornali che fanno le standing ovation e addirittura grandi critici che mettono i ristoranti nella Guida Michelin senza indagare chi sta dietro a tutto ciò.

Continuiamo ad arricchire persone che diventano chef stellati in modo strano, con la loro storia che si incrocia con imprenditori, donazioni, premi. E così, il ragazzo giovane che continua a guardare *Chef's Table* in tv, sogna, lavora sodo per pochi soldi, spende per assaggiare piatti in giro per Italia da ristoranti blasonati e spera, spera, che un giorno, fra 20 anni diventerà il prossimo chef stellato...



DATI

A FINE SETTEMBRE LA RISTORAZIONE IN PROVINCIA CONTAVA 1.361 IMPRESE: NEL 2023 PIÙ CHIUSURE CHE APERTURE

In un decennio saldo positivo di 130, quasi tutte nel capoluogo
Addetti in regione aumentati del 429 per cento in mezzo secolo

I dati della Camera di Commercio dicono che in provincia di Ravenna fino a settembre erano attive 1.361 imprese di ristorazione incluse gelaterie e pasticceria, ma esclusi i bar. La metà sono nel comune capoluogo, un quarto nel Cervese. Nel corso dei primi nove mesi del 2023 le nuove iscrizioni di attività sono state 37, ma 67 sono state le cancellazioni. Il saldo annuale è stato negativo anche nel 2022 e nel 2021. Insomma i nuovi ristoranti che nascono non mancano ma sono meno di quelli che chiudono.

Un trend interessante viene dai dati raccolti da Confcommercio. Alla fine del 2021 i ristoranti e le attività di ristorazione mobile in provincia erano 1.582, circa 130 in più rispetto al 2009. La fetta più consistente dell'incremento nel decennio è concentrata nel capoluogo con un aumento di quasi 90 realtà.

All'ultima assemblea regionale di Confesercenti è stato presentato un report di Unioncamere che analizza l'andamento delle attività negli ultimi 50 anni in Emilia-Romagna. La fetta di commercio, alloggio e ristorazione valeva il 49 per cento del totale delle imprese nel 1971 e il 34 per cento nel 2023 (andamento inverso per i servizi). Ma se si guarda ai numeri assoluti, la ristorazione da sola ha raddoppiato le 12mila imprese del 1971 e ha avuto aumenti ancora più ampi nello specifico dei ristoranti, da 3.414 a 14mila, un balzo del 315 per cento. Che ha comportato un'esplosione dell'occupazione: nel 2023 si contano circa 165mila addetti,



ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA/1

«La liberalizzazione delle licenze ha favorito nuove attività, ma non si può improvvisare»

Chiara Venturi di Confesercenti parla della complessità del settore: «Per avere il requisito professionale serve un corso di 100 ore»



«Le statistiche generali dicono che nella ristorazione oggi è ancora attiva un'impresa su cinque di quelle nate dal 2020 in poi. È un dato regionale ma rende l'idea dello scenario nel settore». Chiara Venturi è la referente provinciale della Federazione italiana degli esercenti pubblici e turistici (in acronimo Fiepet), un'associazione di categoria aderente a Confesercenti che riunisce le piccole e medie imprese di commercio, turismo e servizi. «La ristorazione è un settore con un turn over alto: molte aperture di nuove attività, che però non sempre riescono a consolidarsi. Anche perché chi ci prova, a volte, proviene da tutt'altro contesto e non è facile improvvisarsi».

La rappresentante di categoria delinea i due aspetti che, a suo avviso, hanno contribuito maggiormente al proliferare delle attività: «Circa quindici anni fa è arrivato uno snellimento delle procedure di avviamento con la liberalizzazione delle licenze. Ora è sufficiente una Scia, la segnalazione certificata di inizio attività. In parallelo a questo c'è stato un cambiamento nei costumi: è aumentata la propensione a consumare pasti fuori casa, è qualcosa che ormai fa parte della quotidianità per molti. E così si è ampliata l'offerta per rispondere a una domanda in crescita».

Avviare un ristorante, anche in un regime snellito dal sistema delle licenze, richiede comunque un percorso di tappe necessarie: «Bisogna partire dalla disponibilità del requisito professionale. Può averlo il titolare per esperienza, si consegue dopo un percorso di studi, può averlo un preposto che lo mette a disposizione dell'impresa oppure va conseguito con un corso di cento ore in quattro mesi che costa 600 euro. Poi serve un locale con la destinazione d'uso adatta oppure serve la richiesta di cambio, vanno rispettate normative sanitarie, la dimensione della cucina determina il tipo di attività che si può svolgere, se ci sono dipendenti serve una valutazione dei rischi professionali». Bisogna addentrarsi nei corridoi di regole e norme e le associazioni di categoria offrono una spalla: «Abbiamo persone dedicate per i vari argomenti e forniamo consulenza alle imprese».

Tra i vari corsi di formazione proposti c'è quello chiamato *food cost*: «Insegniamo all'imprenditore come valutare il prezzo finale della pietanza in base alla struttura dei costi e alla preparazione. Si calcola il tempo di preparazione, ma anche la materia prima, eventuali scarti, l'energia usata, le spese per il trasporto».

Degli accorgimenti introdotti per fronteggiare il Covid, è rimasto qualcosa a distanza di tre anni? «In quel momento storico i ristoranti hanno dovuto cercare nuovi stratagemmi per mantenere il contatto con la clientela e quindi da allora c'è sicuramente un uso più sistematico dei social network. È incrementato molto l'uso di piattaforme digitali per la prenotazione dei tavoli, molti locali hanno ancora i menù digitali e i pagamenti digitali sono diventati più comuni». (and.a.)

Menù digitali e prenotazioni online sono tra le eredità della pandemia che ancora si usano



ASSOCIAZIONE SINDACALE PICCOLI PROPRIETARI IMMOBILIARI • RAVENNA



Buon Natale e felice 2024

Ravenna - Viale Galilei 81/83 - tel. 0544 470102



Ravenna - Via Maggiore 74 - tel. 0544 257013

info@asppi.ra.it - Dal 1980 a Ravenna

www.asppi.ra.it

ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA/2

«Il Covid ha fatto esplodere la voglia di uscire, si rinuncia a un vestito ma non più al ristorante E l'offerta ravennate non ha prezzi eccessivi»

Mauro Mambelli è presidente provinciale di Confcommercio e titolare di un locale

«Dal costo della materia prima serve un rincaro almeno del 100 per cento per coprire la gestione dell'impresa»

«Essere costretti a restare in casa per il lockdown della pandemia ha fatto crescere la voglia di uscire. Ora che si può fare, la gente fa di tutto per godersi il tempo fuori di casa: pranzi e cene al ristorante sono diventati un piacere sempre più ricercato». Mauro Mambelli è il titolare del ristorante La Gardela a Ravenna e il presidente provinciale di Confcommercio. Il ristoratore non ha dubbi che il Covid abbia cambiato le abitudini della clientela: «Non solo nella propensione a uscire, ma anche nel farlo con condizioni climatiche che un tempo scoraggiavano. Il freddo e la nebbia non sono più vissute come ostacoli perché ci abbiamo fatto l'abitudine quando stare all'aperto era una salvezza per la salute».

L'agenda delle prenotazioni dice che le festività di fine anno saranno soldout?

«Pranzo di Natale e cenone di San Silvestro registrano grandi numeri. Ma si vedono anche molto di più le cene degli auguri delle aziende e dei gruppi di amici».

Viene da chiedersi come conviva l'aumento di richieste di pasti fuori casa con le difficoltà economiche lamentate da molte famiglie.

«Credo che mangiare fuori abbia scalato posizioni nella graduatoria delle priorità per molti. Un segnale in questo senso lo vediamo dal commercio che non sta vivendo numeri migliori rispetto al pre Covid. Forse si rinuncia a una camicia per una cena fuori».

La clientela è in fermento, per questo il mercato reagisce con nuove aperture?

«Le novità più recenti a livello ravennate sono investimenti di professionisti, gente del settore che ha le spalle per reggere l'urto. Non sono più i tempi in cui tutti si improvvisavano credendolo un settore facile».

Il trend del momento sembra essere la cucina asia-



tica, in particolare quella giapponese. Domanda secca: sono troppe i nuovi locali per la misura ravennate?

«Non sono troppi, però dispiace che ci siano tante realtà locali storiche che cedono il passo a cucine etniche».

Il proliferare dell'offerta in generale può spaventare gli operatori già sulla piazza?

«Il mercato c'è per tutti e ci sono buone premesse per il futuro. L'importante è che non vengano meno gli impegni delle amministrazioni. Per esempio la concessione di più spazi all'aperto per i tavoli non può essere tolta all'improvviso. Le aspettative dei numeri dalle crociere devono essere mantenute».

Quanto è importante il rapporto qualità-prezzo? Si

possono calmierare gli aumenti?

«È fondamentale, ma è aumentato tutto, dalle materie prime all'energia. Il settore del vino ha un aumento del 50 per cento. Non mi pare che l'offerta della ristorazione ravennate abbia prezzi troppo elevati. Quando vado altrove, anche nelle vicinanze, vedo situazioni che davvero mi sorprendono».

Ma qual è il rincaro necessario da applicare in un ristorante per definire il prezzo al cliente che consenta la vita dell'impresa?

«Dal prezzo della materia prima bisogna almeno mettere un cento per cento di rincaro. Ma alcuni piatti arrivano anche al duecento per cento».

Andrea Alberizia

la tua città,
la tua TOYOTA

moreno®

Ravenna Faentina 256 Fornace Zarattini

LA MODA

Tutti pazzi per il sushi (e il ramen) «Ravenna non è una città chiusa»

Negli ultimi mesi si sono moltiplicate le offerte di cucina asiatica
«Non siamo preoccupati dalla concorrenza, così rinforziamo la nostra cultura»



Nel giro di pochi mesi nel Ravennate hanno aperto diversi ristoranti di cucina giapponese e asiatica, facendo impazzire i social e riflettere sulla dinamicità della ristorazione locale.

«Con la pausa forzata del Covid, diversi imprenditori asiatici hanno programmato gli investimenti che vediamo prendere corpo ora - ci racconta il titolare di **Kuma Oriental Taste**, il nuovo locale di via Romea Sud, di fronte alla "rotonda delle tartarughe" di Ponte Nuovo. Una scelta imprenditoriale forte, la sua, che ha deciso di abbandonare la formula *All You Can Eat* che caratterizzava anche il locale precedente, nella stessa sede, per un menù alla carta che punta tutto sulla qualità. «Ci interessa una clientela di alto livello, che voglia vivere un'esperienza».

Intanto, a distanza di poco più di un anno dall'apertura di **Hot Ramen** in piazza Baracca, sempre a Ravenna, la coppia di giovani imprenditori ravennati di origine cinese, Ting Yang e Noemi Jiang, ha inaugurato il secondo locale in via Romea 75 (al posto del ristorante fusion giapponese Itò).

Entrambe le sedi di Hot Ramen propongono lo stesso menù, composto principalmente da gyoza, ravioli tipici giapponesi, curry di riso e ramen, zuppa con carne, verdure e noodles, di tradizione giapponese ma diffusa in varie versioni in gran parte dell'Asia.

«L'apertura di un secondo locale è sicuramente una sfida per noi - racconta Jiang - ma il successo di Hot Ramen ci ha spinti a farlo, cercando un ambiente più ampio in grado di accogliere la clientela al meglio e senza rinunce». Nell'ottobre del 2022, all'apertura del primo ramen bar di Ravenna, la coppia gestiva in autonomia il locale, arrivando oggi a

contare sull'appoggio di otto dipendenti, tra cui i genitori di Yang, ex titolari del ristorante cinese Il Mandarino, lasciato per aiutare il figlio nella gestione della nuova attività. «L'incontro tra mentalità di generazioni diverse ha causato qualche difficoltà all'inizio, ma adesso grazie all'esperienza del padre di Ting la nostra cucina è addirittura migliorata - spiega Jiang -. Il riscontro da parte della clientela ravennate è stato enorme. Dicono che Ravenna sia una città chiusa, ma non credo sia così. Sono felice di essere qui da 12 anni, perché mi sono sempre sentita rispettata e accettata. La città in generale è composta da un mix di culture ben integrate tra loro, ma noto un profondo apprezzamento per quella asiatica. Questo probabilmente deriva dall'influenza della cultura pop nipponica nelle generazioni più giovani, cresciute tra manga, anime e videogiochi. Anche io, da cinese, sono innamorata del Giappone e delle sue tradizioni».

Oltre a essere un'antica ricetta popolare infatti, il ramen deve la sua fama in occidente principalmente grazie all'iconica rappresentazione in fumetti e cartoni animati, dove i protagonisti si abbuffano di questa zuppa "rumorosa" da mangiare, colorata e fumante. Il crescente apprezzamento nel ravennate per locali orientali che esulano dall'ormai sdoganato sushi o cinese ha fatto sì che recentemente anche un'altra realtà già diffusa sul territorio romagnolo, Yume Ramen, aprisse un locale in città. «Non siamo preoccupati per l'apertura di altri ramen, non li viviamo come una concorrenza, ma come un rinforzo della nostra cultura: i ravennati potranno scegliere di mangiare talvolta in un ristorante, talvolta in un altro, ma non si "dimenticheranno" di questa pietanza!», commenta Jian.

IL LIBRO

«Mangiavamo alla marinara», una storia della ristorazione (e non solo) di Marina di Ravenna lunga oltre centocinquanta anni

È da poco in distribuzione nelle librerie cittadine il volume dal titolo *Mangiavamo alla marinara, Osterie, trattorie e ristoranti di Marina di Ravenna 1860-2020* frutto delle fatiche e delle ricerche di Pericle Stoppa, noto conoscitore della storia e dello sviluppo della località. La prima parte del libro è dedicata alle origini del porto Corsini (storicamente datata 1737) e alla formazione, nei pressi del suo imbocco, dopo circa un secolo, di un piccolo nucleo di "abitanti stabili". Questi, in lenta ma continua crescita, diedero vita alla Borgata di Porto Corsini, che nel 1857, in seguito alla costruzione della chiesetta di San Giuseppe, venne ufficialmente riconosciuta "Frazione del Comune di Ravenna". I successivi quattro capitoli sono scanditi in quattro decenni ciascuno e racconta i cosiddetti "luoghi della ristorazione" e i loro conduttori, personaggi che hanno fatto la storia del lido più amato dai ravennati. Il libro, che conta 170 immagini e un'introduzione di Franco Gabici, si conclude con due brevi appendici riguardanti le ricette della tradizione e la cozza selvaggia, recentemente riconosciuta come prodotto tipico di Marina di Ravenna.

LA TRADIZIONE

IL MOLINETTO: «LA QUALITÀ SUL TERRITORIO È AUMENTATA»

Il ristorante della famiglia Ricci da 22 anni conta fino a 600 coperti

Con i suoi 22 anni di attività, il ristorante Molinetto a Ravenna è una realtà storica e affermata sul territorio. Aperto nel 2001 dalla famiglia Ricci, il locale si è ampliato negli anni passando dagli originari 140 coperti a un totale di 600 in estate e circa 400 in inverno. La volontà di aprire nacque dal desiderio di rivincita dopo una brutta esperienza di gestione di un locale vicino, rivisitando completamente la proposta gastronomica (da cosce di rane e castrato a un menù legato alla tradizione romagnola che spazia tra mare, terra e pizza) e imparando dai propri errori. «L'unico modo per far funzionare un'impresa così grande senza compromettere la qualità è avere l'appoggio del personale - racconta Alan Ricci (nella foto), titolare del locale insieme alla sorella e ai genitori -. La brigata in cucina conta 12 persone e, collaborando con la sala, ognuno fa il suo per portare a termine il servizio al meglio. Anche dopo vent'anni, non finiamo mai di migliorarci». La conduzione familiare è sicuramente un aspetto importante dell'attività: «I miei figli hanno preso strade diverse, ma spero che le mie nipoti possano continuare questa tradizione un giorno. Il segreto della longevità del Molinetto è la nostra famiglia».

Nel corso del tempo non è cambiata solo la dimensione del locale, ma anche la struttura: sono stati implementati gli impianti con attenzione alla sostenibilità ambientale, come quello di fito-depurazione per il riciclo dell'acqua e quello di cogenerazione per la produzione di energia e acqua calda utilizzata per le lavastoviglie e il riscaldamento, pannelli solari e impianti a led.

Ovviamente anche il menù ha dovuto adeguarsi alle nuove esigenze di mercato: «La ristorazione a Ravenna è cambiata in meglio. Oggi in città ci sono molti più ristoranti di un tempo, e la qualità è molto alta. La nostra clientela è trasversale, le persone più attente sono legate ai piatti della tradizione, ma i giovani apprezzano in particolar modo il pesce e le crudità: ci siamo specializzati in carpacci, tartare e preparazioni più elaborate e contemporanee».

Gli ampi spazi del locale permettono di accogliere all'interno del ristorante una clientela eterogenea per gusti ed età, da tavolate di compleanno e cene aziendali a coppie e gruppi di amici: «Lavoriamo principalmente con la clientela locale, e ci impegnamo nel sostegno delle realtà territoriali come basket, calcio e pallavolo in favore della nostra città. Se dovessi dare un consiglio a un giovane imprenditore intenzionato ad aprire oggi un ristorante a Ravenna sarebbe questo: le uniche cose che importano sono il rispetto il cliente, per il territorio, la voglia di far bene e l'onestà, il resto viene da sé». (ma.fa.)



RD

CULT

ISSN 2499-0205

FREEPRESS n. 67

DICEMBRE 2023



arte

Le mostre da non perdere durante le feste

Una mini guida di quattro pagine
A Riccione le foto di **Robert Capa**

Tempo di feste e di gite fuori porta. L'occasione, potrebbe essere quella della visita a una bella mostra. Ecco quindi un inserto speciale di quattro pagine con alcuni consigli tra quelle in corso nelle tre province della Romagna.

A partire da quella aperta lo scorso 26 novembre e che si protrarrà fino all'1 aprile negli spazi espositivi di Villa Mussolini a Riccione. Si tratta di una retrospettiva dedicata a Robert Capa (**nella foto qui a fianco l'immagine guida della mostra**), probabilmente il più grande fotoreporter del XX secolo, fondatore, nel 1947, dell'agenzia Magnum Photos, con Henri Cartier-Bresson, George Rodger, David Seymour e William Vandiver.

La rassegna presenta più di 100 immagini in bianco e nero che documentano i maggiori conflitti del Novecento, di cui Capa è stato testimone oculare, dal 1936 al 1954, anno della sua morte in Indocina, calpestando una mina antiuomo. «Se la tendenza della guerra – osserva Richard Whelan, biografo e studioso di Capa – è quella di disumanizzare, la strategia di Capa fu quella di ri-personalizzare la guerra registrando singoli gesti ed espressioni del viso». Eliminando le barriere tra fotografo e soggetto, le sue opere raccontano la sofferenza, la miseria, il caos e la crudeltà della guerra. Gli scatti, divenuti iconici, ritraggono cinque grandi conflitti mondiali del XX secolo, di cui Capa è stato testimone oculare.

Ma la mostra presenta anche l'altra faccia di Robert Capa, con una sezione dedicata ai suoi amici, nella quale emerge la sua vitalità, la sua capacità di trasmettere e condividere un senso di euforia interiore.

Orari: martedì-venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19; sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 20.

La
SETTIMANA
delle

by
Claudia Rocchetti

2023/2024
Natale e
Capodanno
in Romagna

7
LUNE



VISIT EMILIA
ROMAGNA

La terra della dolce vita
Romagna

www.capodannoromagna.it

#CapodannoInRomagna #vacanzedinatale #inEmiliaRomagna #VisitRomagna

forlì/1

Le fotografie di Eve Arnold, un inno all'emancipazione femminile, fino al 7 gennaio a San Domenico

Circa 170 immagini di cui molte mai esposte prima, dai primi scatti in bianco e nero fino agli ultimi lavori a colori

Prosegue fino al 7 gennaio al museo civico San Domenico di Forlì l'ultima delle grandi mostre fotografiche promosse dalla Fondazione Cassa dei Risparmi, dedicata a una delle fotografe più importanti del Novecento: l'americana Eve Arnold. Per intendere la sua centralità nella storia della fotografia, è sufficiente ricordare che Eve Arnold è stata la prima donna, insieme a Inge Morath, a far parte della prestigiosa agenzia Magnum Photos nel 1951.

Determinazione, curiosità e, soprattutto, la volontà di fuggire da qualsiasi stereotipo o facile categorizzazione le hanno permesso di produrre un corpus eclettico di opere: dai ritratti delle grandi star del cinema e dello spettacolo ai reportage d'inchiesta. Durante tutta la sua vita Arnold alterna infatti temi e contesti differenti: il razzismo negli Stati Uniti, l'emancipazione femminile, l'interazione fra le differenti culture del mondo sono alcuni degli argomenti da lei trattati con maggiore frequenza. La sua fama planetaria è tuttavia legata ai numerosi servizi sui set di film indimenticabili, dove ha ritratto le grandi star del periodo come Marlene Dietrich, Joan Crawford, Orson Welles e, soprattutto, Marilyn Monroe (*nella foto*). Il loro sodalizio artistico fa nascere immagini passate alla storia soprattutto per aver raccontato la personalità dell'attrice celata dietro alla facciata da diva.

La carriera di Arnold è a tutti gli effetti un inno all'emancipazione femminile. I suoi soggetti sono nella maggior parte dei casi donne: lavoratrici, madri, bambine, dive, suore, modelle, studentesse, immortalate con il solo intento di conoscere e fare conoscere, di capire e raccontare le loro storie.

La mostra curata da Monica Poggi e realizzata da Camera - Centro Italiano per la Fotografia di Torino, in collaborazione con Magnum Photos, si compone di circa 170 immagini, di cui molte mai esposte fino ad ora, e presenta l'opera completa della fotografa a partire dai primi scatti in bianco e nero della New York degli anni Cinquanta fino agli ultimi lavori a colori, realizzati all'età di 85 anni, alla fine del secolo, arricchiti dalla presenza di numerosi documenti d'archivio, testi, provini di stampa, libri e riviste.

Orari: da martedì a venerdì 9.30-19; sabato, domenica, festivi 9.30-20; il 24 e 31 dicembre 9.30-13.30; il 1° gennaio 14.30-20; chiuso il lunedì e il 25 dicembre.



forlì/2

"Utopiche seduzioni" alla fondazione Zoli: arte sul tema ambientale

Prosegue fino al 24 marzo alla Fondazione Dino Zoli di Forlì una mostra che intende approfondire il tema ambientale dal titolo *Utopiche seduzioni*. Dai nuovi materiali alla Recycled Art. Da Piero Manzoni alle ultime generazioni, a cura di Nadia Stefanel e Matteo Galbiati.

Prestiti importanti, opere provenienti dalla collezione permanente della Fondazione e un attento monitoraggio della ricerca artistica contemporanea conducono il visitatore attraverso cinquant'anni di riflessioni. In mostra, dopo un'attenta scelta, opere realizzate con diversi media, dalla scultura (Afran, Valerio Anceschi, Alessio Barchitta, Andrea Cereda, Cesare Galluzzo, Margherita Levo Rosenberg, Lulù Nuti, Anuska Sarkar) a opere bidimensionali incentrate sul valore sensibile delle superfici (Lucia Bonomo, Michele Di Pirro, Marina Gasparini, Miriam Montani, Artan Shalsi), dalla fotografia (Roberto Ghezzi, Thierry Konarzewski) a interventi site-specific e installazioni (Francesca Pasquali, Giulia Nelli, Valentina Palazzari, Sasha Vinci). Il percorso espositivo comprende, inoltre, una selezione di opere di Piero Manzoni, provenienti dalla Fondazione Piero Manzoni di Milano, di Piero Gilardi e di Enrico Cattaneo. Si passa dai celeberrimi *Achrome* di Manzoni ai lavori site-specific di Francesca Pasquali, Giulia Nelli e Valentina Palazzari, realizzati per l'occasione e destinati a un riciclo totale, passando per altre opere in cui i materiali sono volutamente riutilizzati. Sono esposti inoltre alcuni dipinti di Enrico Baj e Renata Boero, parte della collezione permanente della Fondazione Dino Zoli.

Orari: mar-gio 9.30-12.30, ven-dom 9.30-12.30 e 16.30-19.30, chiuso lunedì e festivi. Ingresso libero.

bagnacavallo



I MAESTRI GIAPPONESI DELLA XILOGRAFIA FINO AL 14 GENNAIO ALLE "CAPPUCCINE"

Prosegue fino al 14 gennaio al Museo Civico delle Cappuccine di Bagnacavallo la mostra "Strade e storie. Paesaggi da Hokusai a Hiroshige", a cura del direttore del museo Davide Caroli, organizzata in collaborazione con il Museo d'Arte Orientale di Venezia. Al centro dell'esposizione la storia della tecnica della xilografia ukiyo-e e di alcuni dei più importanti maestri che vi si sono dedicati - Hokusai e Hiroshige - divenuti ben noti anche in Europa.

Maestro indiscusso dell'arte giapponese, Katsushika Hokusai ebbe enorme successo già in vita, soprattutto grazie ad alcune delle serie più famose, tra cui le "Trentasei vedute del Fuji," che sono qui documentate da una selezione delle immagini più note, tra le quali anche una versione di "Una grande onda al largo di Kanagawa" (**nella foto**), forse l'opera ukiyo-e più conosciuta al mondo. Nelle sale successive il racconto si incentra principalmente sul lavoro di Ando Hiroshige, il più grande paesaggista giapponese, che eguagliò in abilità e fama lo stesso Hokusai. La mostra si conclude con una sala dedicata ad Hiroshige II, erede del maestro e suo successore nella scuola Utagawa. Quasi 120 opere esposte. Orari: martedì e mercoledì 15-18, giovedì 10-12 e 15-18, venerdì, sabato e domenica 10-12 e 15-19, il 6 gennaio 10-12 e 15-19; chiusa il lunedì, 25 dicembre e 1 gennaio.

faenza/2

Alla scoperta dello scavo archeologico di Palazzo delle Esposizioni

Prosegue fino al 7 gennaio a Faenza la mostra archeologica "Terra. Una bottega di ceramisti tra XV e XVI secolo. Lo scavo archeologico di Palazzo delle Esposizioni" che presenta per la prima volta i risultati dello scavo condotto nel cortile del Palazzo delle Esposizioni tra il 2022 e il 2023, dove è stata messa in luce una bottega di ceramisti di XV-XVI secolo. La mostra si divide tra due sedi espositive: al Museo Internazionale delle Ceramiche si segue il ciclo produttivo della ceramica, attraverso alcuni reperti rinvenuti in scavo, oggetto di un parziale restauro e che dialogheranno con reperti analoghi già esposti al Museo, mentre alla chiesa di Santa Maria dell'Angelo si ammirano foto e video e non manca una selezione dei reperti archeologici in una nuova e originale forma espositiva. Domenica 5 gennaio al Mic sono previste due visite guidate, una alle ore 10 e una alle ore 15 (info 0546 697311, info@micfaenza.org).

faenza/1

**IL TEMA DELL'ABITARE
TRA MOSAICI, ARGILLA E FOTO**

Fino al 7 gennaio al Museo Diocesano

Resterà aperta fino al 7 gennaio "Dove abita l'uomo. Luoghi, relazioni, intrecci", la mostra del Museo Diocesano di Faenza - a cura di Giovanni Gardini - incentrata sul tema dell'abitare, riletto da undici artisti.

Felice Nittolo, con l'opera "Porziuncola", una preziosa dimora in mosaico, richiama al tempo quotidiano dell'abitare e alla dimensione interiore dell'uomo. Andrea Salvatori, presenta "Grande Testone (svuotatasche)", un omaggio al David di Michelangelo che qui assurge ad immagine dell'abitare la mente e i pensieri. Daniela Novello, attraverso una serie di borsoni in piombo, invita a riflettere sulla precarietà della vita.

Jessica Ferro, Chiara Lecca e Marisa Zattini indagano il fragile equilibrio dell'uomo con la natura.

A quattro fotografi (Andrea Bernabini, Marco Parollo, Adriano Zanni e Richard Betti) è stato affidato il delicato compito di rileggere il dramma dell'alluvione che nel mese di maggio ha colpito la città di Faenza e tutta la Romagna (con l'accompagnamento anche di audio, per un repertorio in continua evoluzione, arricchito dai "Whatsapp" che i visitatori potranno inviare al Museo Diocesano (al 333-7834993).

A questo archivio visivo e uditivo della memoria si lega l'opera di Matteo Lucca, anch'essa pensata in stretto dialogo con i visitatori che sono stati invitati a cristallizzare nell'argilla,



attraverso una serie di laboratori (**nella foto**), il gesto potente della stretta di mano a ricordo e testimonianza delle tante mani infangate che, nel tempo dell'alluvione, si sono incontrate per il reciproco aiuto.

La mostra sarà visitabile dal mercoledì alla domenica, dalle 10 alle 12.30 e dalle 16 alle 18.30, fino al 7 gennaio.

Strade e storie

Paesaggi da Hokusai a Hiroshige

Museo Civico delle Cappuccine
Bagnacavallo (RA)

23.09.2023
> 14.01.2024

www.museocivicobagnacavallo.it

In collaborazione con: MINISTERO DELLA CULTURA

Con il patrocinio di: Regione Emilia Romagna

museo civico delle cappuccine bagnacavallo

Comune di Bagnacavallo

MUSEO D'ARTE ORIENTALE

ravenna/1

Burri e non solo: fino al 14 gennaio le mostre della Biennale del mosaico

Dal Mar alla biblioteca Classense, passando dagli Antichi Chiostrini e dal Molino Lovatelli

Proseguono fino al 14 gennaio a Ravenna le principali mostre della Biennale di Mosaico Contemporaneo.

A partire naturalmente da **BurriRavennaOro**, al Mar di via di Roma, dedicata ad Alberto Burri, a cura di Bruno Corà, ospitata nelle sale del primo e del secondo piano del museo (da martedì a sabato ore 9-18; domenica 10-18). La mostra ripercorre la storia dell'intenso rapporto che Burri, dalla fine degli anni Ottanta, ha intrattenuto con Ravenna. Concepito diversi cicli di opere ispirate alla storia e alla cultura artistica della città, Burri, in una delle sue ultime serie, incarna e trasfigura nel contrasto di nero e oro, buio e luce, il dialogo con il mosaico storico ravennate, in equilibrio tra spiritualità e materialità, nell'attualità di una città in cui le vestigia del passato si sono progressivamente intrecciate agli sviluppi produttivi e industriali del presente.

Dedicata a Burri anche l'esposizione in corso agli antichi Chiostrini Francescani, la mostra/concorso **Opere dal mondo, la luce del nero e dell'oro**. I partecipanti sono soci dell'Associazione Internazionale Mosaicisti Contemporanei (Aimc); trentuno le opere che quest'anno la commissione ha selezionato, provenienti da 17 paesi.

A Palazzo Rasponi dalle Teste (feriali 15.30-18.30; domenica e festivi 11-18.30; chiuso il lunedì) sono allestiti gli **Episodi di mosaico contemporaneo**, un progetto che vede design e mosaico dialogare e interagire nella produzione di speciali oggetti destinati all'arredamento degli interni. Con l'obiettivo di valorizzare le competenze e le capacità produttive e laboratoriali del territorio di Ravenna nel campo del mosaico, nelle sue vesti tradizionali e in quelle contemporanee, il progetto nasce commissionando a sei designer e creativi, selezionati dalla curatrice Maria Cristina Didero, l'ideazione di oggetti destinati ad essere lavorati a mosaico.

"Episodi di mosaico contemporaneo" a Palazzo Rasponi



La Biblioteca Classense propone due eventi. La Sala Mosaico ospita il progetto **Palianytsia** dell'artista ucraina Zhanna Kadyrova, a cura di Maria Rita Bentini, che nasce dall'esigenza di testimoniare le drammatiche condizioni in cui l'artista e moltissimi suoi connazionali stanno vivendo, in Ucraina, in questo momento storico. In mostra sono presenti opere in pietra e un documentario a cura di Ivan Sautkin, realizzato dai registi di Kiev, Olena Zashko e Ganna Yeresko.

Nella Manica Lunga della Biblioteca Classense sono invece esposte le opere della sesta edizione del **Premio GAEM - Giovani Artisti e Mosaico**, a cura di Sabina Ghinassi e Paolo Trioschi. Nell'idea che il mosaico possa essere una chiave di

lettura di una contemporaneità complessa e frammentata in cerca di senso e coesione, il concorso nasce con l'obiettivo di promuovere, sostenere ed esplorare l'approccio al mosaico delle generazioni più giovani, sia nelle sue forme più identitarie, sia in quelle più sperimentali ed eccentriche.

Tra le mostre in gallerie e spazi privati, da segnalare il lavoro di **Pomme de Boue**, un collettivo anonimo formatosi nel 2018 e originario dell'Ucraina. Il collettivo approfondisce la ricerca del mosaico soprattutto attraverso lo studio delle avanguardie del primo Novecento e il brutalismo degli anni '50 nella mostra "Porta Futurista", allestita nei suggestivi spazi del Molino Lovatelli.

A Riccione il progetto multisensoriale sul cibo di Naddeo

Riccione rinnova anche quest'anno la collaborazione con la Biennale di Mosaico Contemporaneo di Ravenna presentando un nuovo progetto espositivo che si propone di puntare i riflettori sull'artista viva Silvia Naddeo, che utilizza l'antico linguaggio musivo in chiave contemporanea e in dialogo con i diversi media espressivi. La storica Villa Franceschi, che conserva al suo interno un'importante raccolta di opere d'arte moderna e contemporanea, ospita "Turbolenta", mostra multisensoriale che indaga gli approcci della società verso il cibo e l'alimentazione. Un percorso interattivo, accompagnato da sonorizzazioni e video, che permette al visitatore di ampliare la modalità di fruizione dell'opera d'arte.

Fino al 14 gennaio. Da martedì a giovedì ore 9.00-13.00 | sabato, domenica e festivi ore 9.00-13.00 e 15.00-19.00 | Chiuso lunedì tranne i festivi

IMOLA
MUSE

Bertozzi & Casoni

Tranche de vie

Palazzo Tozzoni
Museo San Domenico
Rocca Sforzesca
Imola
28.10.2023 _ 18.02.2024



Orari:
giovedì e venerdì 15-19; sabato e domenica 10-13 e 15-19
Per informazioni:
+39 0542 602609 / e-mail musei@comune.imola.bo.it

imolamusei.it

ravenna/2

L'arte impegnata del Magazzino

Sarà visitabile fino al 7 gennaio in via Mazzini 35 a Ravenna la mostra collettiva "ARTE=CAPITALE", evento che racconta il presente e il futuro di Mag - Magazzino Arte Contemporanea. Gli artisti riflettono su diverse problematiche della società contemporanea: le tematiche trattate spaziano dalla critica al sistema dell'arte, visibile nelle opere di Giulio Alvigini, Richie Culver e Luca Rossi, al femminismo declinato in varie forme come nelle opere di MissMe, Margherita Paoletti e Dusciana Bravura, fino ai temi ambientali espressi nelle opere di Xinhua Yu e Giorgia Severi e di guerra con le opere di Infinite e Patrizia Novello. A fianco ad artisti emergenti e mid career sono esposti altri storicizzati come Joseph Beuys, Artias e Jenny Holzer.

lugo



IL "TREMORE" DI MAGGIS

Resta aperta fino al 14 gennaio alle Peschiere della Rocca Estense di Lugo "Tremore", la mostra personale di Paolo Maggis a cura di Massimiliano Fabbri. L'occasione è la pubblicazione (ZEL edizioni) dell'omonimo libro che raccoglie le opere degli ultimi anni dell'artista milanese (di stanza a Barcellona), dedicate alla ricerca sull'essere umano. Tremore tratta della forza vitale dell'essere che anima l'essere corpo. La pelle e la carne dei soggetti rappresentati sembra tremare scossa da una pittura gestuale e nervosa.

VILLANOVA DI BAGNACAVALLO

Ecomuseo delle Erbe Palustri

La Capanna del Bambinello



dall' **8** al **28**
Dicembre 2023
Gennaio 2024

Mostra di presepi creativi e sostenibili

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



Orari di apertura

da Martedì a Venerdì
9:00 - 13:00

Sabato
9:00 - 13:00 • 15:00 - 18:00

Domenica
10:00 - 13:00 • 15:00 - 18:00



Info: Via Ungaretti, 1 - Telefono 0545 280920 - www.erbepalustri.it

GUARDIA DI FINANZA

Promesse di finanziamenti Ue a fondo perduto, centinaia di persone truffate e quattro arresti

Una società senza dipendenti e utenze sfornava fino a 80 fatture in un giorno. In totale 1,6 milioni di euro accumulati. Al vertice c'era Luca Silvestrone, già noto per vicende legate al calcio e a una caramella antitartaro

All'indirizzo di Ravenna indicato come sede non si trovano tracce dell'azienda, le quote sono di proprietà di una sola persona ma nessun dipendente assunto, nessuna attrezzatura e zero utenze intestate. Eppure questa società è stata capace di emettere 80 fatture per un totale di circa 166mila euro in un solo giorno, il 28 febbraio scorso, e qualche altro centinaio di fatture in poco più di un anno. Tutte sempre verso le stesse due aziende. È una delle tante anomalie che emergono da un'inchiesta della guardia di finanza su una presunta associazione per delinquere finalizzata alla truffa e all'autoriciclaggio. Si parla di circa quattrocento soggetti ingannati in varie parti d'Italia, privati cittadini e imprese, per una cifra complessiva da 1,6 milioni di euro. All'inizio di dicembre quattro arresti con un'ordinanza di custodia cautelare richiesta dal pubblico ministero Angela Scorza. Le Fiamme Gialle hanno arrestato il 52enne Luca Silvestrone di Ravenna, il 62enne Mauro Nucci nato in Svizzera ma residente a Castel San Pietro Terme, il 60enne Stefano Pignatelli di Roma e residente in Sicilia e il 50enne Lorenzo Tellarini di Portomaggiore ma residente a Lugo. Il promotore, organizzatore e vertice di tutto sarebbe Silvestrone.

Il meccanismo era molto semplice e faceva leva soprattutto sulle capacità affabulatorie dei protagonisti. Il gruppo prospettava la possibilità di ottenere finanziamenti agevolati garantiti dall'Unione europea: metà a fondo perduto e l'altra metà da restituire in diversi anni a un tasso di interesse dell'1,5 per cento. Bastava avviare la pratica. Ed è qui che il presunto sodalizio criminale incassava: la richiesta andava da 2.800 a diecimila euro per l'istruttoria. Cifre tutto sommato basse se rapportate alla mole del finanziamento promesso. E così tanti hanno pagato. Al momento, come detto, già quattrocento vittime e altre sono in fase di definizione. Nessuno che sia riuscito ad avere un euro di quei fondi Ue. Semplicemente perché quei fondi non sono mai esistiti.

In molti casi il rapporto tra promotori del finanziamento e persone interessate si svolgeva senza mai vedersi di persona. Un canale Telegram dedicato alle criptovalute è stata una delle vie più prolifiche per agganciare vittime. E tutti i contatti sono rimasti sulla app di messaggistica. Un esempio: 71 persone hanno indicato Pignatelli come referente per le loro pratiche e 56 di loro hanno avuto rapporti solo per via telematica.

Ma non mancano i fantasmi in questa storia. Ad esempio qualcuno avrà avuto scambi di email con i signori Luca Bernardo e Nicola Giannini: non esistono, erano identità fittizie inventate da Silvestrone e da lui usate per inviare alle vittime false comunicazioni attestanti il buon esito dei finanziamenti.

Tutto era partito da una segnalazione dell'unità informazione finanziaria della Banca d'Italia circa alcune operazioni sospette che ruotavano attorno a Confederimprese, società con sede legale in uno stabile di via Corrado Ricci - ultima residenza dichiarata da Silvestrone - e fondata dal 52enne ravennate nel 2021 ma rimasta inattiva fino al 25 gennaio 2022.



Luca Silvestrone nella foto usata per il profilo Facebook. Il 52enne ha più volte ricordato di essere un cavaliere dell'ordine equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme

Da quel momento era cominciato il flusso di fatturazioni ritenuto dubbio.

Gli approfondimenti investigativi dei Finanziari della compagnia di Faenza, delegati dal nucleo di Polizia valutaria delle Fiamme Gialle di Roma, hanno ricostruito la struttura del sodalizio. I soggetti aspiranti al finanziamento facevano bonifici sui conti intestati perlopiù a due società: la Gea Consulting e la Mama Management, entrambe con sede a Viareggio. Queste poi giravano le somme alla Confede-

rimprese, la società delle 80 fatture in un giorno di cui Silvestrone era socio unico e amministratore. Dalla banca dati dell'Agenzia delle Entrate è emerso che tra il 2022 e il febbraio 2023 sono state emesse fatture nei confronti della Mama per quasi 380mila euro e della Gea per più di 349mila euro. Nucci, indicato quale amministratore di fatto di Mama e Gea, avrebbe cioè messo a disposizione i conti delle due società per ricevere le quote incassate da trasferire poi sui conti della Confederimprese. Secondo l'ipotesi accusatoria non era altro che uno schermo per mascherare la reale natura delle operazioni.

La Confederimprese ora all'apice della piramide non è altro che una delle tante sigle sfoggiate da Silvestrone nei panni di paladino dell'imprenditoria.

È una storia cominciata nel 2010. Era febbraio e Silvestrone convocò i giornalisti in un albergo di Ravenna per presentare lo sbarco in città di Servimpresa, associazione di categoria nata in Veneto: «Un organismo tutto nuovo - disse al tempo -. Nasciamo per fare lobby a favore degli imprenditori».

Di fatto tutto il castello si reggeva sulla capacità di risultare credibili agli occhi di persone comuni che dovevano sborsare qualche migliaio di euro. E la credibilità si poteva conquistare anche fregiandosi di titoli ampollinosi di dubbia consistenza: «Sono un cavaliere dell'ordine equestre del Santo Sepolcro di Gerusalemme», diceva Silvestrone.

Il suo nome affollava le pagine della stampa nazionale sportiva nel 2014. Era l'uomo che faceva da intermediario per un fondo di investimento americano che pareva interessato a comprare il Cagliari Calcio. Una settimana

dopo l'annuncio ufficiale dell'accordo è arrivato il dietrofront della proprietà sarda che ha sconfessato Silvestrone.

Prima del flop in Sardegna, Silvestrone si era imbarcato in altre avventure dai contorni incerti. Ad esempio annunciò l'arrivo in Italia dagli States di un prodotto rivoluzionario: sarebbe stato lui l'importatore della caramella antitartaro. Gli ex calciatori Ivano Bonetti, ex di serie A con Juventus, Bologna e Sampdoria, e Marcello Marrocco con un trascorso nel glorioso Ravenna degli anni Novanta, si imbarcarono nell'avventura antitartaro con il Cavaliere. I due entrarono nella compagine societaria, con un 25 per cento a testa della Salu Import. Tutto finì a colpi di querele reciproche: Marrocco e Bonetti accusarono Silvestrone di averci messo i 5mila euro pattuiti per diventare soci e di aver poi dovuto anche metterne altri 15mila a testa per chiudere il fido in banca vista l'irreperibilità di Silvestrone.

Nel 2011 provò la scalata al Sulmona, società di calcio che militava in Eccellenza. Anche lì disse che c'erano investitori a stelle e strisce pronti a comprare la società e costruire un mega stadio da 12mila (sic) posti. Nella piccola comunità abruzzese si trovò le porte aperte spendendo un nome pesante: Maurizio Scelli, all'epoca parlamentare Pdl originario della città e cugino di Silvestrone. Al tempo si dissero tutti la stessa cosa in quella città: è il cugino di Scelli, non sarà mica un cialtrone. Il concetto lo esprime bene Bonetti: «Ci ho creduto. Come ho fatto? Beh c'era Scelli, ho pensato mica sarà un coglione Scelli, era pure deputato. Purtroppo anche Scelli ha pensato lo stesso, mica sarà un coglione Bonetti». E così Bonetti si imbarcò nell'avventura sportiva andandosene pochi mesi dopo, quando le vicende delle caramelle sfasciarono i rapporti.

Il copione seguito a Cagliari ricalcò quello di Sulmona: Silvestrone si presenta nelle vesti di mediatore per investitori americani che vogliono restare nell'ombra ma sono pronti a cacciare il grano per fare uno stadio e portare la squadra ai vertici. A condire la cosa il nome di

un architetto oltreoceano: a Sulmona nominò Matt Rossetti, a Cagliari è stata la volta di Dan Meis. L'opera abruzzese, a detta dei promotori, doveva essere realizzata da un consorzio italiano di imprese e uno americano, che avrebbero dovuto reperire i 44 milioni di euro necessari. Sulla carta erano previsti un albergo, centro benessere, spazi ludici, centro commerciale da circa 4mila metri quadrati e uno stadio da dodicimila posti su circa 16 ettari. Tempi di realizzazione dodici mesi se fosse passata la legge sui nuovi stadi. Infatti qui stava il fulcro. Con le speranze di Silvestrone riposte anche nel ruolo del cugino Scelli al Parlamento. La legge si arenò in Aula e questo, secondo Silvestrone, spiega lo stop del progetto.

A ogni persona venivano chieste piccole somme per avviare le pratiche

TRIBUNALE

Fatture false e manovre per ridurre i versamenti dei contributi ai lavoratori: trenta imprenditori a processo

Imputati i big dell'intrattenimento e del settore ricettivo locali
Accolti anche dieci patteggiamenti

Trenta imprenditori tra i più in vista del settore turistico ravennate – alberghi, ristoranti, bagni al mare, discoteche, locali notturni – andranno a processo per l'inchiesta che ruota attorno alla società Mib Service.

La procura ipotizza un presunto sistema illecito di fornitura di personale a molte imprese attraverso una formula che riduce i contributi ai lavoratori e abbatta i costi per gli imprenditori. In estrema sintesi, secondo il castello accusatorio, le attività commerciali diventavano clienti della Mib che assumeva il personale già in servizio nel locale stesso e sempre lì lo lasciava a lavorare ma facendo figurare una fornitura di manodopera così che le buste paga potevano essere compilate conteggiando inesistenti trasferte, una voce meno tassata delle normali ore lavorative. Il cameriere percepiva lo stesso netto, l'azienda spendeva meno in contributi. Con dei casi limite in cui lo stesso titolare dell'attività si faceva assumere dalla Mib per poi lavorare "presso se stesso". Su queste pagine ne scrivemmo già nel 2017, prima che le vicende finissero in una indagine.

Dalle verifiche della guardia di finanza risulterebbe che gli imprenditori avrebbero per lo più usato le fatture della Mib relative a operazioni in tutto o in parte inesistenti al fine di evadere imposte sui redditi e sul valore aggiunto.

Tra gli imputati che andranno a processo a partire da maggio figurano nomi noti del settore: ad esempio Rossella Casanova in qualità di legale rappresentante di Papeete srl (il noto stabilimento balneare di Milano Marittima frequentato anche da Matteo Salvini), Villapapeete srl e hotel



Napoleon; Alessandro Mercatali della Boca srl. A processo andranno anche i quattro vertici di Mib: Andrea Bagnoli, Michele Mattioli, Christian Leonelli e Massimiliano Mattioli ai quali è stata contestata a vario titolo l'associazione per delinquere finalizzata a commettere reati tributari.

L'udienza preliminare ha dato poi il via libera anche a dieci patteggiamenti. Tra questi i nomi più noti sono sicuramente quelli di Mascia Ferri e Cristiano Ricciardella, titolari della società Crima che gestisce diversi ristoranti e locali: per loro multe da 4.500 euro e 4.950. Un anno fa la corte tributaria di Ravenna aveva annullato due accertamenti dell'Agenzia delle Entrate da circa 200mila euro in totale, tra imposte ritenute evase e sanzioni conseguenti relative agli anni 2015 e 2016, per la ditta Crima nell'ambito dell'indagine attorno alla società Mib Service.

MOVIDA

STOP AL BALLO AL MERCATO COPERTO IL COMUNE SOSPENDE L'AUTORIZZAZIONE

L'iniziativa dopo l'istanza di un consigliere di opposizione sulle serate al primo piano

Il Comune di Ravenna ha disposto la sospensione dell'intrattenimento danzante al Mercato Coperto per motivi di sicurezza. Lo rende noto Alvaro Ancisi, consigliere comunale di opposizione con Lista per Ravenna. Il provvedimento di sospensione è stato preso dal dirigente comunale dello Sportello unico per le attività produttive ed economiche (Suap) che era stato interpellato da Ancisi stesso il 12 dicembre con un'istanza di accesso agli atti per avere copia delle autorizzazioni che legittimavano l'esercizio delle attività di pubblico spettacolo programmate per i giorni 15 e 16 dicembre e quelle svolte in precedenza nel locale. Gli annunci diffusi per le serate di venerdì 15 e sabato 16 dicembre riportavano questi passaggi: "Show in terrazza", per "cenare, cantare e ballare", "live show" per "Musica e cena [...] nella taverna più famosa del mondo dove tutti possono cantare e ballare!". Ancisi fa presente che nella nottata di venerdì 15 lo spettacolo pubblico programmato si è svolto ugualmente nei modi vietati dal provvedimento.

Per il 21 dicembre il Comune ha convocato, "con carattere di urgenza per le superiori ragioni di sicurezza", una seduta della commissione tecnica di vigilanza sui locali di pubblico spettacolo al Mercato Coperto per esame della documentazione e contestuale sopralluogo, al fine di "definire le varie configurazioni standard con le relative capienze ed il sistema di controllo degli accessi per non



superare la capienza dell'area di pubblico spettacolo e di quella dell'intero piano primo, nonché di valutare le altre criticità segnalate dal Comando provinciale dei vigili del fuoco". L'autorizzazione rilasciata dal Suap risale al 9 ottobre 2020 a tempo indeterminato, per l'esercizio di pubblici spettacoli da svolgersi nel soppalco per una capienza massima di 200 persone, con l'obbligo di garantire un idoneo sistema per verificare il rispetto di tale capienza.

SPADHAUSEN
internet provider

**ATTIVAZIONE + 2 MESI
GRATUITI**
fino al 31 Dicembre*

0544 2330899 - www.spadhausen.com
CENTRO MIR - VIA FAENTINA 175/A - RAVENNA (RA)

* promozione valida solo per la città di Ravenna e le frazioni di Ponte Nuovo, Borgo Montone, Fornace Zarattini.

LA STORIA

Mollare tutto e andare a vivere in barca «Fuori dalla logica dello stipendio e dei consumi, ti rendi conto che la vera ricchezza è il tempo»

Marcella Montanari, da Alfonsine, ora è nell'arcipelago malese con il compagno, pronta per il giro del mondo: «Il desiderio di semplificare, limitandoci al minimo indispensabile, è uno dei motivi che ci hanno spinto a fare questa scelta»

di Giulia Castelli

Immaginate di mollare tutto e di trasferirvi dall'altra parte del mondo. Visualizzate le palme, la sabbia chiara e l'acqua di smeraldo che si fonde, ma mai del tutto, con il cielo limpido. Pensatevi su una spiaggia a mangiare frutta tropicale mentre osservate il sole che tramonta.

Quello che appare a molti come un sogno lontano, Marcella e Giulio l'hanno realizzato. Da più di un mese vivono a Langkawi, arcipelago della Malesia nel cuore del sud-est asiatico e, come si legge sul loro blog, «una delle ultime tappe prima della traversata dell'Oceano Indiano nel classico giro del mondo in barca a vela». Qui è ormeggiata la barca che hanno acquistato da una coppia australiana e con cui hanno intenzione di veleggiare verso est alla scoperta dell'Asia.

Il loro, però, non è stato esattamente un percorso «classico». Marcella Montanari, 44 anni, nata ad Alfonsine, ha lavorato per anni su progetti culturali (da queste parti è nota anche per aver fatto parte dello staff della candidatura di Ravenna a capitale europea della cultura 2019) per poi dedicarsi al turismo, compreso quello nautico («durante la pandemia ho lavorato in barca come cuoca»). Giulio De Leo, 42, napoletano d'origine ma romano d'adozione, ha lavorato per sette anni in uno studio legale prima di capire di voler qualcosa di diverso. Il suo cursus honorum nella nautica è iniziato dal basso: «Ho lavorato come mozzo, come manutentore e come capo-base. Quando mi sono sentito pronto, sono passato dalla banchina alla barca, diventando skipper».

Su una barca si sono conosciuti – per caso – e su una barca sono finiti a vivere – per scelta. Ma dal sogno alla realtà il passo non è stato poi così breve...

Com'è nata l'idea di vivere in mare?

Giulio: «È un percorso che parte da lontano. Negli anni la dimensione della barca è diventata sempre più centrale nelle nostre vite finché a un certo punto, prima della pandemia, abbiamo capito che non ci bastava più stare in mare per tre mesi l'anno, volevamo viverlo più intensamente. La dinamica del viaggio e l'idea di esplorare posti nuovi è qualcosa che ci fa stare bene».

Marcella: «Abbiamo riflettuto anche sul tipo di esperienza che volevamo avere. A poco a poco abbiamo capito che il sogno che volevamo realizzare era quello di avere una barca-casa sulla quale accogliere le persone a noi vicine, e non clienti da portare in giro».

Come siete arrivati in Malesia?

M.: «La scelta è stata del tutto casuale. Per anni abbiamo cercato una barca in Europa; eravamo vicinissimi a comprarne una in Francia, poi la cosa non è andata a buon fine. Lo scorso gennaio siamo venuti in Thailandia per aiutare un signore a riportare un catamarano



no in Italia. Abbiamo passato più di un mese a bordo, attraversando l'oceano Indiano. Quando siamo arrivati in Sri Lanka, però, abbiamo deciso di scendere e ci siamo fermati lì per due mesi. A quel punto abbiamo iniziato a cercare una barca e lo scorso aprile l'abbiamo trovata. È stato un colpo di fulmine».

Ditemi di questa barca allora! Com'è fatta?

G.: «È in acciaio, è stata costruita quarant'anni fa dalla coppia di signori australiani che ce l'ha venduta. È lunga 14 metri, con tante vele a prua e un albero solo. Dentro è in legno, sembra una baita di montagna. C'è una grande cabina matrimoniale, una cucina, un bagno, due cabine con letti a castello e un grande salone. È anche troppo spaziosa!»

M.: «In effetti, forse era più piccola la casa a Centocelle...»

Come vi mantenete al momento?

M.: «Da alcuni mesi ho avviato un progetto con una collega, organizziamo tour privati per famiglie straniere in Italia. È un'attività che riesco a porta-

re avanti anche da remoto»

G.: «Io invece faccio lo skipper nei mesi estivi, lavorando 24 ore su 24 tutti i giorni. La prossima estate ho intenzione di tornare in Italia per la stagione».

Come si svolge una vostra giornata-tipo?

M.: «Passiamo la maggior parte del tempo a capire cosa c'è sulla barca, a eliminare quello che non ci serve, a sistemare tutto per poi fare la manutenzione a bordo. Di solito ci svegliamo all'alba, io pratico yoga e poi facciamo colazione insieme. La mattina lavoriamo insieme sulla barca, mentre al pomeriggio io mi sposto nei locali del resort dell'isola su cui siamo, Rebak, per stare al computer. A fine giornata, a volte, prendiamo il traghetto e andiamo nell'isola più grande, a Langkawi, dove ceniamo con del cibo locale. Lì è anche dove facciamo la spesa e compriamo le cose che ci servono. La sera di solito leggiamo. È una vita molto semplice e tranquilla... Proprio oggi però abbiamo fatto una cosa particolare: siamo andati a raccogliere la plastica su una spiaggia dell'isola. Con la stagione dei monsoni il mare butta a terra tantissimo, la spiaggia era letteralmente ricoperta di plastica».

La vita in barca vi fa avere una prospettiva diversa riguardo all'impatto dell'uomo sull'ambiente?

M.: «Sicuramente porta a semplificare molto le proprie esigenze. La vita in barca è estremamente pragmatica anche dal punto di vista della disponibilità di risorse come l'acqua e la corrente elettrica. Il desiderio di semplificare il nostro modo di vivere, limitandoci al minimo indispensabile, è uno dei motivi che ci hanno spinto a fare questa scelta. Poi dipende molto da chi vive sulla barca e dalla sua sensibilità rispetto a questo tema».

G.: «Quando si lavora sulle barche, spesso si è a contatto con persone in vacanza che vivono la barca come un hotel e vengono per farsi le foto da pubblicare su Instagram. Non si rendono conto dell'impatto che le loro azioni possono avere, non si chiedono cosa lasciano dietro di loro. Può capitare che d'estate, in una rada, alle sette di sera il mare diventi bianco di schiuma perché tutti contemporaneamente si stanno facendo la doccia con i saponi chimici del supermercato. Questa per me è una forte contraddizione: scegliere il mare per stare a contatto con la natura e poi non rispettarla».

La vostra, quindi, è stata anche una scelta etica?

G.: «La decisione è stata dettata proprio dalla volontà di prendere le distanze dalla società del consumo sfrenato. Non voglio fare un discorso estremista, ma con la vita in barca noi intendiamo anche sottrarci un po' alla logica del lavoro stipendiato così come viene tradizionalmente inteso. Riducendo i consumi e i bisogni all'essenziale uno riesce anche a guadagnare in termini di tempo, che secondo noi è la vera ricchezza. La bellezza della barca, poi, è il fatto che ti permette di relativizzare la tua importanza nel mondo. Ti rendi conto che sei piccolo rispetto all'universo e molto debole rispetto alla potenza degli elementi naturali come il mare, il vento e la pioggia. Noi qui siamo in un paradiso, un'isola con oggetti esotici, il verde della vegetazione, le scimmie. Certo, ci scontriamo comunque con il fatto che la plastica arriva dal mare, ma la barca ti consente di fuggire anche da altri aspetti negativi presenti nelle città, come il traffico e l'inquinamento».

M.: «Al tramonto però arrivano le zanzare... proprio come in Romagna!»

Quali sono i vostri piani per il futuro?

M.: «All'inizio di tutto ci eravamo immaginati di partire dal Mediterraneo e da lì fare il giro del mondo; è chiaro che, avendo trovato la barca qui in Malesia, siamo già a metà strada. Adesso la nostra idea è quella di esplorare questi mari, visitando arcipelaghi che sono destinati a essere sommersi a causa del cambiamento climatico e dell'innalzamento del livello dei mari».

G.: «Sicuramente, quando la barca sarà in grado di navigare, vorremmo andare verso est passando per l'Indonesia, il Borneo e le Filippine, questo nei prossimi cinque o sei anni. Poi attraverseremo il Pacifico».

WEB & SOCIAL

Notizie e curiosità da Ravennaedintorni.it

La chiusura di Maisons Du Monde



Si appresta a diventare uno degli articoli più letti dell'anno su Ravennaedintorni.it quello della chiusura del punto vendita Maisons Du Monde al centro commerciale Esp di Ravenna (in provincia resterà operativo invece quello alle Maioliche di Faenza, mentre al momento non è dato sapere cosa ne sarà dei dipendenti). L'annuncio della chiusura sta portando in questi giorni tanti clienti in fila alle casse del negozio (di mobili e arredi per la casa) per approfittare della liquidazione totale, che proseguirà fino al giorno della chiusura definitiva, il 27 gennaio.

PASSIONI

**Torna il festival dei Lego
«Ma il Comune non ci ha
voluto dare il Pala De André»**

Appuntamento in gennaio. Con polemica

Il 13 e 14 gennaio torna a Ravenna il gruppo RomagnaLug (Romagna Lego User Group) con una nuova esposizione dedicata ai mattoncini Lego dal titolo "Mattoncini in Darsena" (all'Almagià). Un evento interamente sponsorizzato dalla Mono-brand Store Srl (società che gestisce anche il punto vendita Lego in via degli Ariani, in centro a Ravenna), che si sarebbe dovuto però già svolgere, in un luogo più spazioso, e probabilmente adatto, come il Pala de André.

È lo stesso amministratore unico della Mono-brand, Michele Moretti, che - contattato telefonicamente dalla nostra redazione - denuncia amareggiato quanto accaduto rilasciandoci una sua dichiarazione che vuole gettare anche diverse ombre su come viene portata avanti la gestione del palazzetto da parte dello stesso Comune di Ravenna. «Nel corso dell'estate scorsa avevo preso contatti con gli uffici comunali del servizio turismo del Comune manifestando la volontà di sponsorizzare un evento a tema mattoncini Lego da svolgersi nel fine settimana del 18 e 19 novembre per cui, attraverso la mia società, avrei sostenuto interamente tutti i costi, compresi anche quelli relativi alla locazione della struttura per le giornate interessate dalla manifestazione. Ho poi scoperto solo dopo che lo spazio che ci era stato negato per quelle date, peraltro con strane motivazioni fornite già allora dagli stessi uffici comunali (motivazioni che risultano oggi a posteriori, nel migliore dei casi alquanto discutibili), proprio in quel fine settimana è rimasto inutilizzato con conseguenti minori entrate anche per le casse comunali».

SOCIETÀ CIVILE

**Il 23 dicembre a Ravenna
un presidio per la pace**

Sabato 23 dicembre, alle 17 in piazza XX Settembre a Ravenna, si terrà un presidio per la pace «perché non possiamo restare in silenzio davanti al genocidio in corso a Gaza e alla spirale di violenza in Medio Oriente». I promotori del presidio sono associazioni, sindacati e realtà della società civile.

ARCHEOLOGIA

**Una nuova mostra
al museo del Sale di Cervia**



Dal 22 dicembre al 24 marzo il museo del sale di Cervia propone ai visitatori la mostra "La Chiesa Ritrovata. Le indagini a Prato della Rosa". Si tratta della quinta mostra dedicata alle indagini archeologiche sul territorio del Comune di Cervia che nel 2023 hanno visto gli scavi nell'area del Prato della Rosa. Parte della tradizione storiografica colloca proprio qui, nella piccola isola al centro della salina, il nucleo insediativo più antico, anteriore dell'abitato che si sviluppò a Cervia Vecchia. Qualche studioso lo identifica con Ficcole, sede di un episcopio almeno fin dall'inizio del VI secolo d.C. Se si escludono due saggi eseguiti negli anni '60, il sito risultava ancora per la maggior parte ignoto. Le nuove indagini hanno riportato in luce i resti di un edificio religioso fino ad ora sconosciuto. La mostra ne racconta la scoperta.

L'esposizione è realizzata da Musa in collaborazione con Università di Bologna e Soprintendenza. Grazie alla disponibilità degli archeologi dell'Università, durante il periodo di permanenza della mostra a Musa si terranno anche diverse "Chiacchierate di Archeologia" a partire dal 13 gennaio.

DIVERTIMENTO



UN DOCU-FILM E UNA MOSTRA PER I 50 ANNI DEL BACCARA

Dj, musicisti, ospiti internazionali, personaggi televisivi e un mondo eterogeneo che ha attraversato 50 anni di storia sono raccontati nel docu-film *Baccara - La Festa continua* dedicato alla discoteca tra Lugo e Cotignola che dai primi anni '70 ha richiamato sulla sua pista, sul palco e tra le sue mitiche poltroncine migliaia di persone guadagnandosi un posto nei ricordi di tanti. Si tratta di un progetto promosso dall'associazione 12 Pollici Social Club Aps, con il patrocinio e il contributo dei Comuni di Lugo e del Comune di Bagnacavallo, che ha reso concreta una pellicola realizzata con la produzione dell'agenzia bolognese SI-produzioni per la regia di Francesca Zerbetto. Il film verrà presentato in anteprima nel corso di tre serate: venerdì 22 dicembre alle ore 20.30 al Teatro Goldoni di Bagnacavallo, sabato 23 e venerdì 29 dicembre nella Rocca di Lugo, in entrambe le occasioni alle 18.30 e alle 21 nel Salone Estense. Sempre in Rocca e nelle stesse serate, la Torre del Soccorso ospiterà dalle 17.30 una mostra fotografica dedicata.



RAVENNA FARMACIE S.R.L.

FITOTERAPIA - OMEOPATIA - INTEGRATORI
CONSULENZA SPECIALIZZATA NEI REPARTI DI DERMOCOSMESI
TEST AUTODIAGNOSTICI SU SANGUE ED URINE
TEST DI GRAVIDANZA
MISURAZIONE PRESSIONE ARTERIOSA E NOLEGGIO HOLTER
NOLEGGIO APPARECCHIATURE ELETTROMEDICALI
SERVIZIO FARMACUP

da sempre a fianco della tua famiglia



SERVIZIO NOTTURNO
alla Farmacia Comunale 8 di Ravenna tutti i giorni dell'anno dalle ore 22.30 alle ore 8.00

LE TUE FARMACIE
Carta fedeltà gratuita per accedere a premi, sconti, promozioni e molto altro. Chiedi al tuo farmacista!

+ Comunale 1	Via Berlinguer, 34 Ravenna T. 0544/404210 F. 0544/407473
+ Comunale 2	Via Faentina, 102 Ravenna T. 0544/460636 F. 0544/461557
+ Comunale 3	Via Po, 18 Porto Corsini T. 0544/446301 F. 0544/441162
+ Comunale 4	Via Nicolodi, 21 Ravenna T. 0544/421112 F. 0544/423821
+ Comunale 5	Via delle Nazioni, 77 Marina di Ravenna T. 0544/530507 F. 0544/531683
+ Comunale 6	Via Giannello, 3 Fornace Zarattini (RA) T. 0544/212835 F. 0544/216317
+ Comunale 7	Via Bonifica, 6 Porto Fuori (RA) T. 0544/433021 F. 0544/432503
+ Comunale 8	Via Fiume Montone Abbandonato, 124 Ravenna T. 0544/402514 F. 0544/407713
+ Comunale 9	Viale Petrarca, 381 Lido Adriano (RA) T. 0544/495434 F. 0544/495434
+ Comunale 10	Via 56 Martiri, 106/E Ponte Nuovo (RA) T. 0544/61088 F. 0544/476553
+ Comunale Alfonsine	C.so Matteotti, 58 Alfonsine T. 0544/81253 F. 0544/84642
+ Comunale Cotignola	Via Matteotti, 55 Cotignola T. 0545/40119 F. 0545/40119
+ Comunale S. Rocco	Piazza Emaldi, 4/b Fusignano T. 0545/50133 F. 0545/953866
+ Comunale 1 Pinarella	Viale Tritone, 13 Pinarella di Cervia T. 0544/987105 F. 0544/987105
+ Comunale 2 Malva	Via Martiri Fantini, 86/a Cervia T. 0544/977650 F. 0544/977141
+ Comunale Tagliata	Piazza Pesci, 2/C Tagliata di Cervia T. 0544/988066 F. 0544/988066



Ravenna Farmacie s.r.l. Via Fiume Montone Abbandonato, 122
48121 Ravenna • Tel +39 0544 289111 • Fax +39 0544 289137
www.farmacieravenna.com • info@farmacieravenna.com

READING

A Faenza una maratona letteraria per gli alluvionati



Sabato 30 dicembre, a partire dalle ore 16.30, si terrà sulle scinate del duomo di Faenza una maratona letteraria che si pone come un'orazione civile per gli alluvionati. All'iniziativa – organizzata da Materiali Musicali con il Comune di

Faenza e la Regione Emilia-Romagna – parteciperanno trenta scrittori del territorio, e saranno presenti lo scrittore e giornalista Luca Bottura (nella foto) e la poeta Mariangela Gualtieri. La maratona si aprirà con una lettura per i bambini di Biba Bosi, accompagnata dalla fisarmonica di Alvio Focaccia e dal sax di Giovanna Virgil. Conduce la serata Giordano Sangiorgi, patron del Mei. Info: segreteria@materialimusicali.it.

LABORATORI



A RUSSI GIANNI RODARI PROTAGONISTA CON "I LIBRI DELLA FANTASIA"

Per il terzo anno consecutivo torna a Russi, dal 2 al 4 gennaio, "I libri della fantasia - Letture per eterni bambini", progetto multidisciplinare che vede come filo conduttore i racconti di Gianni Rodari e mira ad avvicinare i bambini e i ragazzi alla lettura attraverso laboratori creativi di tutti i tipi. L'iniziativa si svolgerà in vari luoghi, con letture, laboratori e quant'altro che si svolgeranno di pomeriggio. Info e prenotazioni: 333 4535018.

FUMETTI

GLI "ARTISTI DEL CAVOLO" ALL'ORIANI CON CLONSI E MAICOL&MIRCO

Venerdì 22 dicembre nell'ambito dei festeggiamenti per i dieci anni di Bonobolabo



Nell'ambito dei festeggiamenti dello spazio espositivo e brand Bonobolabo, di Marco Miccoli, venerdì 22 dicembre (ore 16) alla biblioteca Oriani di Ravenna arriveranno gli "Artisti del cavolo" – la cui mostra è in corso all'Oriani – per presentare il libro *Ricette del cavolo*, di Clonsi e Maicol&Mirco (nella foto di Marco Biancucci). Moderatrice dell'evento sarà Angela Schiavina, maestra di cucina e presidentessa Aici. Quella degli Artisti del Cavolo è un'iniziativa che promuove le illustrazioni green che hanno scelto la strada del veganesimo e che ogni due settimane vengono pubblicate sulla pagina Instagram *Ricette del cavolo*. La creatività inesauribile di Maicol & Mirco non è una novità. Famoso per le sue vignette provocatorie su sfondo rosso, l'artista è tornato con una nuova iniziativa sul fronte sociale. Questo progetto è un'opera collettiva ideata e curata dal fumettista insieme a Claudia "Clonsi" Vagnarelli. L'iniziativa promuove le illustrazioni "green" di artisti italiani che hanno scelto di adottare uno stile di vita senza carne. Il progetto è stato inaugurato ufficialmente il 15 ottobre con un'opera firmata da un autentico gigante del disegno italiano: Bruno Bozzetto. La sua illustrazione presenta una mela sorridente che domina la scena, posizionata sulla testa di un cavolo in un'atmosfera festosa.

Verranno offerti ai partecipanti dei dolcetti vegani di Artemisia.

FOTOGRAFIA



LA "ROMAGNA MIA" DI TAZZARI, PER NON DIMENTICARE L'ALLUVIONE

È in vendita nelle librerie di Ravenna e Faenza "Romagna Mia...Per non dimenticare", libro del fotografo ravennate Luigi Tazzari, una testimonianza visiva del disastroso evento climatico che ha colpito il nostro territorio. «Ho deciso di affrontare la catastrofe – dice Tazzari – cercando, se possibile, di mettere in evidenza l'orgoglio e il senso di appartenenza dei suoi abitanti verso questo territorio e quel carattere che sa essere, nel caso di necessità, solidale e costruttivo».



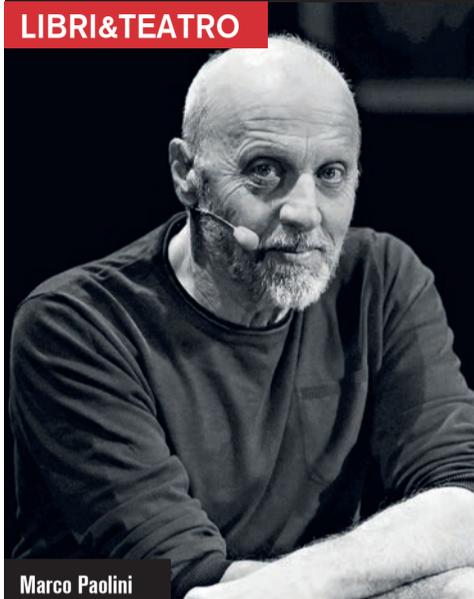
Occhiali fatti a mano personalizzabili

NEL CENTRO DI RAVENNA

Via Alcide De Gasperi 1/3
Ravenna
www.occhialeriadicesare.it


DI CESARE
OCCHIALERIA ARTIGIANA
RAVENNATE

LIBRI&TEATRO



Marco Paolini



Andrea Colamedici e Maura Gancitano

Un festival d'Inverno tra emozioni e "ozio"

In gennaio arrivano a Cervia nomi noti come Stefano Massini, Marco Paolini, Camila Raznovich e i filosofi di Tlon

Con l'arrivo del 2024 si chiude al teatro Comunale "Walter Chiari" di Cervia la rassegna *Festival d'inverno*. Si inizia giovedì 4 gennaio con Stefano Massini e *Alfabeta delle emozioni*. Unico autore italiano nella storia ad aver ricevuto un Tony Award, l'Oscar del teatro americano, Massini è uno scrittore che ha la sua cifra distintiva nel coniugare una spiccata vena letteraria a un forte estro di narratore dal vivo. Domenica 7 gennaio tocca poi a Marco Paolini con *Antenati - The grave party*, spettacolo legato al progetto *La fabbrica del mondo*, che ripercorre l'evoluzione della nostra specie attraverso l'incontro immaginato con i nonni dei nonni e

con le 4.000 generazioni che ci collegano ai nostri progenitori comuni. Lunedì 8 gennaio ecco quindi Camila Raznovich con *Non metterti comodo*. La conduttrice di *Kilimangiaro*, *Macondo* e *Il Borgo dei Borghi* su Rai3, tramite uno stile accessibile ed esplicito, ci porta dentro le società che cambiano. Infine, mercoledì 10 gennaio, arriva Tlon (ossia i filosofi e scrittori Maura Gancitano e Andrea Colamedici) con *Elogio dell'ozio*: nella frenetica corsa alla produttività che caratterizza la nostra epoca, la figura del "fannullone" è spesso vista come un anacronismo o, peggio, come un ostacolo al progresso. *Inizio sempre alle 21, info: comunecervia.it.*

INCONTRI LETTERARI

Da Scattisparsi la compagnia Roma Amor porta in scena i racconti di Primo Fornaciari dedicati alla magia nera

Venerdì 22 dicembre (ore 18) alla libreria Scattisparsi di Ravenna ci sarà lo spettacolo "La Principessa di Ravenna" della compagnia Roma Amor, ispirato alla raccolta omonima di racconti di Primo Fornaciari e dedicato alla stregoneria e alla magia nera nelle campagne romagnole. Nel corso dell'evento, concepito come reading musicale, l'attrice Tania Eviani leggerà alcuni passi tratti dalle "fole" popolari contenute nel libro pubblicato dalle Edizioni del Girasole. È previsto un breve intervento dell'autore del libro. Info: 393 9777780.

Roberto Mercadini presenta al Mama's Club "La donna che rise di Dio"



Venerdì 22 dicembre (ore 21.30) arriva al Mama's Club il cesenate Roberto Mercadini, che presenterà il suo nuovo libro "La donna che rise di Dio. E altre storie della Bibbia" (Rizzoli, 2023).

«Può sembrare incredibile - si legge nella cartella stampa - ma nella Bibbia, quando Dio sceglie una persona per affidarle una missione, si tratta quasi sempre della persona più sbagliata che si possa immaginare. Ordina a una coppia anziana e sterile di generare un popolo, chiama a sé un balzubiente perché diventi oratore e profeta, mette giustizia e verità nelle mani di ladroni e prostitute. Le figure più venerabili dell'Antico Testamento, come Abramo, Mosè, Davide e Salomone, sono in realtà segnate da una moltitudine di colpe, destinate a coprirsi di ridicolo. Dio stesso, il più delle volte, si rivela inaffidabile: dice una cosa e poi ne fa un'altra, prende decisioni di cui presto si pente, compie un'azione per poi tornare precipitosamente sui suoi passi. Qual è il senso di tutto questo?». Ce lo racconta Mercadini, come solo lui sa fare. Ingresso a offerta libera.

Un viaggio nel mondo di streghe, incantesimi e riti della nera campagna romagnola

Venerdì 22 dicembre 2023 alle ore 18.00 alla libreria **Scattisparsi** in via Sant'Agata 8-12 a Ravenna, avrà luogo il concerto della compagnia **Roma Amor** ispirato alla raccolta di racconti "**La Principessa di Ravenna**" di **Primo Fornaciari** e dedicato alla



stregoneria e alla magia nera nelle campagne romagnole. Nel corso dell'evento, concepito come reading musicale, l'attrice **Tania Eviani** leggerà alcuni passi tratti dalle "fole" popolari contenute nel libro pubblicato dalle Edizioni del Girasole. È previsto un breve intervento dell'autore del libro. **L'ingresso all'evento è libero.**

LIBRERIA SCATTISPARSI



Libri di seconda mano e foto d'epoca

Via S. Agata 8, Ravenna Tel. +39 393 97.77.780



scattisparsiphoto@gmail.com

www.scattisparsi-libreria.com

A DICEMBRE SEMPRE APERTI, anche il mercoledì
09.30-13.00/15.30-20.00

SABATO E DOMENICA ORARIO CONTINUATO
fino al 6 gennaio 2024

L'INTERVISTA

Franciscus, ritratto di un rivoluzionario Il "musical civile" di Simone Cristicchi che indaga la figura iconica di San Francesco

«Nasce dall'amicizia con alcune suore di clausura e approfondisce la modernità del suo messaggio»

di Maria Vittoria Fariselli

Simone Cristicchi abbraccia la fama come cantautore, vincendo nel 2007 il primo premio al Festival di Sanremo con il brano *Ti regalerò una rosa*, pezzo profondamente legato alla sfera del disagio mentale e della realtà psichiatrica. Negli anni successivi al debutto, Cristicchi si orienta sempre di più verso il mondo letterario e scenico, cimentandosi come autore, attore e infine regista dei propri spettacoli. All'interno delle piecche, testi e musiche inedite si mescolano per dare voce allo sfaccettato immaginario dell'artista, da sempre legato al tema dell'alienazione e dell'indagine interiore.

Il suo ultimo spettacolo, *Franciscus - Il folle che parlava agli uccelli*, è stato scritto in collaborazione con Simona Orlando e si propone di indagare l'iconica figura di San Francesco, con uno sguardo lontano da mistificazioni e fanatismi, ma in grado di osservare il suo lato più umano e rivoluzionario, visionario al punto da rasentare la follia. Dopo il debutto al Goldoni di Bagnacavallo, lo spettacolo sarà al teatro Masini di Faenza dal 9 all'11 gennaio 2024.

Da cosa nasce *Franciscus*?

«L'idea nasce dall'incontro, quasi casuale, con il mondo del francescanesimo e con alcune suore di clausura, con cui ho stabilito una vera amicizia. Nel 2018 mi è capitato di fare diversi ritiri in eremi francescani, grazie ai quali sono nate canzoni, poesie e un libro sulla felicità, oltre che le basi per questo spettacolo. In tempi più recenti, sono stato contattato tramite una lettera da una suora di clausura: aveva ascoltato una mia canzone, *Abbi cura di me*, e da quello scambio epistolare è nata una reale amicizia. Sono andata a trovarla nel bresciano, vedendo con i miei occhi il mondo della clausura. *Franciscus* vuole approfondire un gigante della spiritualità attraverso la modernità del suo messaggio, in uno spettacolo che parla all'oggi, senza essere una mera ricostruzione storica e biografica della vita del Santo. Al centro del testo, il mondo della follia e quello delle rivoluzioni, storicamente intersecati tra loro. Il mio San Francesco non sarà un santino, ma il ritratto attuale di un rivoluzionario. Mi sono chiesto cosa potrebbe dirci oggi, dopo una pandemia e le guerre che ci circondano»

Come è strutturato lo spettacolo?

«Lo immagino come un musical, ma con una sola persona in scena. Lo spettacolo contiene otto miei brani inediti, accompagnati da sonorità orientali composte da Tony Canto. Al centro della scena, il dialogo e lo scontro tra due personaggi, entrambi impersonati da me: uno sono io, Simone, e racconterò ciò che ho capito di Francesco in questi anni di indagini e riflessioni, l'altro si chiama Cencio, ed è uno stracciarolo che passeggia per il mondo appropriandosi di un suo nuovo linguaggio, a tratti molto comico, che attinge da umbro, francese, latino e spagnolo. Cencio, con la sua comunicazione bizzarra e il suo peregrinare senza meta, incarna la *vox populi* della diffidenza verso Francesco, critica il santo, lo sminuisce, senza davvero conoscerlo».

Quello della follia è un tema ricorrente nel suo percorso artistico, da dove nasce questa esigenza?

«Si tratta di una ricerca che ha avuto origine nel 2006, girando *Dall'altra parte del cancello*, una lunga ricerca sulla vita in manicomio prima dell'emanamento della legge Basaglia. In quel periodo ho intervistato centinaia di persone, tra dottori, infermieri e soprattutto degenti. Da questa indagine è emersa un'emozione immensa e tanto dolore. Per questo il tema della follia è presente in tutti i miei spettacoli, trovo affascinante esplorare una diversa prospettiva di vedere le cose, ma sono consapevole di star parlando di una patologia organica che affligge gli esseri umani, e cerco di farlo con tatto, senza paura e senza giudizio, combattendo lo stigma che ancora affligge i pazienti psichiatrici. Anche *Ti regalerò una rosa*, il brano che si è classificato al primo posto al Festival di Sanremo, nasce da questa ricerca»

Che influenza ha avuto sulla sua carriera una vincita importante come quella sul palco dell'Ariston?

«Nel 2007 ho vinto Sanremo con una canzone molto particolare, il cui testo affronta un tema tabù. Credo sia stato un *unicum* nella storia



del Festival, e questo per me è importante. Ho acquisito un'enorme popolarità da quella vittoria e sono riuscito a canalizzarla con lucidità per diventare un artista libero, avulso dalle dinamiche commerciali. Non baratterei la mia idea artistica con nessun numero di vendite, follower o classifiche. Voglio continuare a esplorare e creare, senza preoccupazioni o forzature esterne. Oggi il teatro è la mia isola felice, mi permette ogni giorno di sperimentare, mettere a fuoco a tutti i miei talenti, dalla scrittura al canto o recitazione, e scoprirne dei nuovi, come la regia».

Com'è stato il "passaggio" da cantautore ad attore teatrale?

«Il passaggio vero e proprio è avvenuto nel 2010, quando ho trasformato un mio libro, *Mio nonno è morto in guerra*, in un monologo teatrale sulla guerra di Russia. Credo che il monologo sia la forma di recitazione più complessa, per questo desideravo misurarmi. Questa "sfida" ha fatto sì che il grande Antonio Calenda mi notasse, firmando con me per tre spettacoli. Recitare è qualcosa che ho "imparato facendo", il palcoscenico mi ha dato modo di imparare quest'arte che era da sempre solo un'istintiva in me. Lavorare con Calenda poi mi ha permesso di raffinare il mio stile rendendolo unico: inizialmente mi rifacevo al teatro canzone di Gaber, ma, grazie alle sperimentazioni col regista, è nato il mio "musical civile", legato al rigore storico e alla

veridicità dei testi, oltre che alla loro interpretazione artistica».

Immagina un ritorno nella scena musicale nel suo futuro?

«Il mio ultimo album è uscito nel 2013, da allora continuo a scrivere canzoni e a cantarle dal vivo, ma lo faccio all'interno dei miei spettacoli. Anche in *Franciscus* c'è tanta musica, pezzi inediti scritti con passione che sono felice di condividere con il pubblico. In futuro probabilmente raccoglierò alcuni di questi brani in un album, ma la mia esigenza adesso è quella di scrivere per il teatro».

(intervista tratta dall'ultima edizione della rivista *Palcoscenico*)

AGENDA SPETTACOLI

"Saluti dalla Terra" in scena a Faenza



Venerdì 22 dicembre (ore 21) alla Casa del Teatro di Faenza va in scena "Saluti dalla Terra" del Teatro dell'Orsa, con Monica Morini e Bernardino Bonzani. Questa casa è in fiamme? O siamo noi a cuocerci lentamente, come rane ignare, nella pentola che abbiamo acceso? Cosa sappiamo e non vogliamo credere? Di cosa ci preoccupiamo davvero? Dal ghiaccio per gli spritz, alla plastica galleggiante dentro le nostre vite fino ai ci pensiamo domani. Info: teatroduemondi.it.

Andrea Di Marco, risate a Massa Lombarda

Sabato 6 gennaio 2024 (ore 21) Andrea Di Marco sarà ospite della rassegna "Una Massa di risate" alla sala del Carmine. Comico, musicista, attore e autore genovese membro del collettivo Bruciabaracche, Di Marco è attivissimo sul web: è il volto e fondatore del "Movimento Estremista Ligure - Basta Milanese", goliardico partito diventato subito virale sui social e ancora ora molto seguito. Ha fatto parte del cast fisso di *Bulldozer*, di *Quelli che il calcio e...*, *Zelig off 2008* e, insieme al gruppo dei Bermuda Circus, è la colonna sonora comica di *Mai dire Martedì*, con la *Gialappa's band* e il mago Forrest.

Teatro ragazzi al Masini di Faenza



Domenica 7 gennaio 2024 (ore 16) il teatro Masini di Faenza ospita il Collettivo Clown con "Ballon Adventures". Cosa succede quando un palloncino prende il volo? Tutti alzano gli occhi al cielo, qualche bambino piange, ma non c'è più nulla da fare. Ma se questo palloncino fosse scappato dalla mano di due clown? Info: accademiperduta.it.

CONCERTI/1

Il Bronson ospita l'incredibile Sibode DJ

Venerdì 22 dicembre (ore 21.30) il Bronson di Madonna dell'Abero ospita Sibode DJ (al secolo Simone Marzocchi) con il suo "Sibodies of Dance", uno show tra musica live e danza a cui parteciperanno "un sacco di ballerine" provenienti da una chiamata pubblica alla città. Il groove funky-dance di Sibode è fatto da beatbox, tromba, tastiera e chitarra.

Il 28 dicembre invece appuntamento con due artisti emergenti della zona: Ilian e Sleep-e.

Al Clan i Dang Dang e i Montefiori Cocktail

Sabato 23 dicembre (ore 22) al Clan destino di Faenza arrivano i Dang Dang **(nella foto)**. Attivi da più di 10 anni, la musica dei romagnoli Dang Dang è un mix di influenze new wave, post-punk e art pop. Presentano il nuovo album "Liar".

Il 29 dicembre nel piccolo locale di Faenza appuntamento invece con i Montefiori Cocktail, per un capodanno ("fantozziano") anticipato all'insegna della musica lounge.

Bluegrass al Mama's con i Blue Weed

Sabato 23 dicembre al Mama's Club di Ravenna concerto dei Blue Weed, ensemble di musicisti italiani ossessionati dalle sonorità bluegrass tradizionali e contemporanee.

Cacao al Cisim di Lido Adriano

Sabato 6 gennaio (ore 21) il Cisim di Lido Adriano ospita il concerto dei Cacao, ossia Matteo Pozzi e Diego Pasini. I due si propongono di creare un connubio tra la moderna evoluzione della musica e l'approccio più emotivo legato alla performance live con strumenti tradizionali. Aprono i Crema.

CLASSICA/1

**LA TRILOGIA D'AUTUNNO DIRETTA DA MUTI SI CHIUDE CON UN GALA VERDIANO**

La "Trilogia d'Autunno" diretta da Riccardo Muti prosegue venerdì 22 dicembre (ore 20.30) al teatro Alighieri, completandosi con il gala verdiano – sinfonie, cori e arie da Macbeth, Il Trovatore, I Vespri siciliani, Simon Boccanegra, La forza del destino, Don Carlo e Otello –, protagonisti Ildar Abdrazakov, Elisa Balbo, Isabel De Paoli, Rosa Feola, Juliana Grigoryan, Vittoria Magnarello, Luca Micheletti, Piero Pretti e Riccardo Rados, oltre all'Orchestra Giovanile Luigi Cherubini e al Coro del Teatro Municipale di Piacenza (diretto da Corrado Casati).

CLASSICA/2

A San Francesco la Messa di Gloria di Puccini eseguita dai cori Ludus Vocalis e Città di Faenza

Giovedì 21 dicembre (ore 21), nella basilica di San Francesco, verrà eseguita la "Messa a 4 Voci" di Puccini, più nota come "Messa di Gloria" per le celebrazioni del centenario della morte dell'autore. Il concerto sarà eseguito dal coro polifonico Ludus Vocalis, dal coro lirico Città di Faenza (diretto da Monica Ferrini), dall'orchestra Alighieri e dai solisti Fabiano Naldini (tenore) e Marcello Zinzani (baritono). Dirigerà il Maestro Stefano Sintoni. Offerta libera.

La musica incontra la solidarietà al Teatro Alighieri con la Sinfonica Rossini di Pesaro diretta da Alfredo Stillo

Giovedì 28 dicembre (ore 21) il teatro Alighieri ospita il concerto dal titolo "La musica incontra la solidarietà", con il tenore Deniz Leone e l'Orchestra Sinfonica Rossini di Pesaro diretta da Alfredo Stillo. Verranno eseguite musiche di Donizetti, Rossini, Verdi, Puccini e Brahms. Il ricavato sarà devoluto all'Istituto Oncologico Romagnolo e al reparto di oncologia dell'ospedale di Ravenna. Info e biglietti: teatroalighieri.org.

CONCERTI/2

**AL SOCJALE ARRIVA GHEMON. E POI TRICARICO E GUANO PADANO**

Venerdì 22 dicembre (ore 21.30) al teatro Socjale di Piangipane arriva il celebre rapper e cantautore italiano Ghemon con "Una cosetta così". Non è un concerto vero e proprio, ma lo stesso artista lo definisce come uno spettacolo che porta sullo stesso palco musica, stand up comedy e storytelling.

Al teatro Socjale i concerti torneranno poi il 5 gennaio con il piano solo di Tricarico, che recupera il live saltato in dicembre.

Il 12 gennaio invece sono attesi i Guano Padano con il loro folk-rock strumentale.

TECHNO

Club Adriatico festeggia i primi dieci anni all'Almagià con l'americano DJ Bone

Sabato 23 dicembre (ore 23) la serata Club Adriatico dedicata al clubbing internazionale festeggia i dieci anni all'Almagià di Ravenna con il celebre dj techno di Detroit DJ Bone **(nella foto)** e i resident Pit e Bangutot. L'evento segna anche la conclusione della rassegna Festa di E-productions.



Un Natale colmo di calore e un 2024 radioso di speranze.

Auguri luminosi per un nuovo anno!

amico gas

RAVENNA
Viale Berlinguer 54
(Palazzo degli Affari)

Nuova filiale:
via Ravegnana 41

Info 0544.270358 - info@amicogas.it

www.amicogas.it -

AGENDA ARTE/1

La Pala del Guercino torna in esposizione al museo Ugonia di Brisighella



Sabato 23 dicembre (ore 16.30) al museo Ugonia di Brisighella sarà visibile la pala del 1618 commissionata dalla famiglia Naldi all'artista Giovanni Francesco Barbieri, detto il Guercino, denominata "San Francesco d'Assisi e San Ludovico di Francia", precedentemente esposta presso la Collegiata di Brisighella. Oltre all'inaugurazione del nuovo allestimento, si potrà vedere la mostra temporanea "Omaggio al Guercino" di Pietro Lenzi (fino 25 febbraio), la prima delle mostre curate da Franco Bertoni che arricchiranno ulteriormente l'esposizione dell'importante opera. Info: 0546-994405.

Visita guidata al capolavoro di Lorenzetti con il direttore degli Uffizi Eike Schmidt a Faenza

Mercoledì 27 dicembre (ore 17) alla Pinacoteca di Faenza ci sarà una visita guidata al "Polittico della Beata Umiltà" di Pietro Lorenzetti condotta da due guide d'eccezione, Eike Schmidt, direttore delle Gallerie degli Uffizi, e Roberta Bartoli, direttrice della Pinacoteca. Sarà un'occasione unica per approfondire il capolavoro della pittura gotica, in prestito dalle Gallerie degli Uffizi nell'ambito degli "Uffizi Diffusi". Prenotazione obbligatoria al 334-706 9391.

AGENDA ARTE/2

Gerardo Lamattina presenta al Mag la storia della Teddy Bear



Giovedì 21 dicembre (ore 18) nella sede di Magazzino Arte Contemporanea di via Mazzini 35, a Ravenna, Gerardo Lamattina presenta il suo libro "TBC Fanculo la quiete" (nella foto un'immagine tratta dal libro), che ripercorre la storia della Teddy Bear Company, fondata dallo stesso Lamattina nel 1993 come compagnia di "teatro da discoteca": raggiunto il successo con le stabili performance al Cocoricò, la compagnia ha poi sviluppato una personale e peculiare ricerca nell'ambito della performing art, finendo per collaborare con brand della moda e dello spettacolo nazionali ed internazionali. Il libro è stampato in sole 50 copie numerate e firmate. Lamattina racconterà al pubblico, attraverso materiale foto/video inedito, l'inizio della sua carriera come regista e performer. Domenica 24 dicembre, poi, dalle ore 22 a

mezzanotte, la galleria aprirà straordinariamente per una performance intitolata "W.A.R. We Are Responsible", ideata da Lamattina appositamente per Mag, dove il pubblico sarà portato a riflettere su tematiche importanti come la guerra, la discriminazione, l'ingiustizia.

Le opere dialogano con la musica dal vivo al Mar

Sabato 23 dicembre, dalle ore 20.30 alle 23, il Mar, in collaborazione con la Young Musicians European Orchestra, propone una serata in cui opere pittoriche e musica dialogheranno. Si alterneranno momenti di approfondimento sulla mostra "BurriRavennaOro" e sulle opere del '600 presenti nella collezione del museo e momenti musicali con il violoncellista Enrico Mignani, il violinista Emiliano Gennari e il fagottista Edoardo Casali. Verranno eseguite musiche di Bach precedute da autori del '900 tra i quali un brano in prima esecuzione assoluta commissionato al giovanissimo compositore ravennate Filippo Bittasi. Prenotazione obbligatoria allo 0544-482477.

Concerto di Natale al museo Nazionale

Venerdì 22 dicembre (ore 18) nella sala del Refettorio del museo Nazionale ci sarà il "Concerto di Natale", con il coro delle voci bianche e i ragazzi del Ludus Vocalis, insieme alla Banda musicale cittadina di Ravenna, diretti da Elisabetta Agostini e Maria Agostini.

MOSAICO



NITTOLO E HIRAI A CONFRONTO

Giovedì 28 dicembre (ore 18.30) al Circolo Ravennate e dei Forestieri, il critico d'arte Luca Maggio sarà in conversazione con Felice Nittolo e Takako Hirai (nella foto una sua opera) per ripercorrere le tappe salienti del loro percorso artistico. Questo appuntamento del "Ciclo di conversazioni con i mosaicisti di ieri... e di oggi" si inserisce nel calendario della VIII edizione della Biennale di Mosaico Contemporaneo di Ravenna. L'evento è promosso e organizzato da Carp Associazione di Promozione Sociale, in collaborazione con Pallavicini 22 Art Gallery.

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 - 19.30

DAL 21 AL 24 DICEMBRE

PORTA NUOVA via Cesarea 25
tel. 0544 63017;

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

SAN PIETRO via Libero Garzanti 74
(S. Pietro in Trento) - tel. 0544 568862;

BASSETTE via Achille Grandi 4
tel. 0544 1697080.

DAL 25 AL 31 DICEMBRE

S. TERESA via De Gasperi 71
tel. 0544 33054;

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

BOATTINI via Ravennana 815
(Coccolia) - tel. 0544 569060;

REALE via Reale 17
(Glorie) - tel. 0544 520941.

+ 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

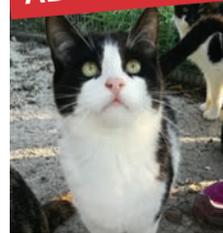


CHICCA E LUCKY

Chicca, dal manto chiaro, e suo fratello Lucky, più scuro, classe 2015, sono fratello e sorella e hanno sempre vissuto

in simbiosi. Allegrì, affettuosissimi, adorano la compagnia umana. Abituati alle passeggiate, hanno vissuto in appartamento, ora che sono un po' meno giovani desiderano una casa al calduccio dove vivere insieme per sempre! Per info: 333 2070079 oppure 349 6123736

ADOTTAMICI



MIA

Mia ha solo 4 mesi, è in stallo ma questo non vuole dire che debba rimanerci per sempre... Un'adozione in famiglia, con spazio

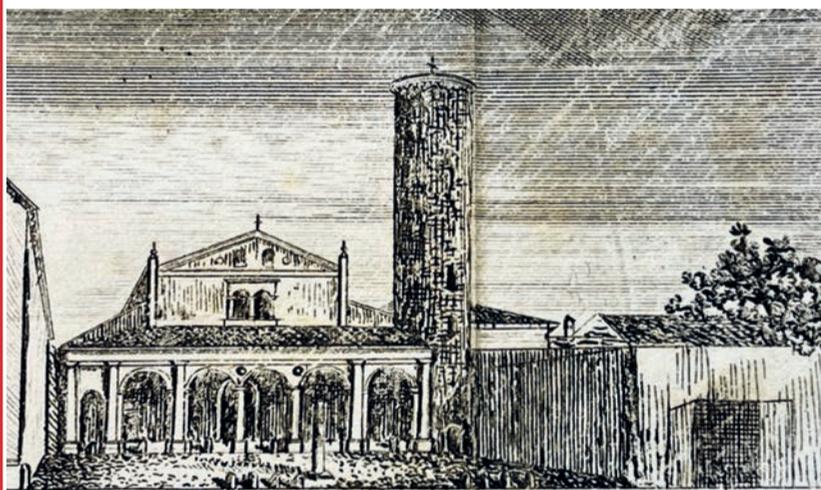
e attenzione tutti per lei, sono un'altra cosa! Senza contare che ogni adozione libera spazio per altre urgenze. Mia è già stata visitata dal veterinario, è dolce e affettuosa, ora aspetta solo la chiamata di una famiglia speciale! Per conoscerla contattate il 338 6215272 ore serali

CARTOLINE DA RAVENNA

Mittente Giovanni Gardini



I Mosaici più belli d'Italia



S. APOLLINARE

Antonio Tarlazzi, colto sacerdote ravennate, nel 1852 dava alle stampe una delle sue principali opere intitolata «Memorie sacre di Ravenna», un libro pensato come una sorta di proseguo del testo di Girolamo Fabri. Nella prima parte dell'opera, dedicata alla descrizione delle varie chiese di Ravenna «coll'ordine tenuto dal Fabri, e l'aggiunta di quelle, che sono posteriori», soffermandosi sulla Basilica di Sant'Apollinare Nuovo descriveva la rara bellezza dei suoi mosaici, nonostante fossero bisognosi di interventi di restauro: «I Mosaici che rimangono nelle pareti laterali alla nave di mezzo (immenso spazio se riguardasi la preziosità del lavoro) sono dal Biondi giudicati i più belli d'Italia [...]. Vi è rappresentata alquanto in confuso questa Città con tra gli altri suoi edifizii il Palazzo di Teodorico (a destra di chi entra) con un portico ornato di cortine a foggia dell'antico uso orientale distinto colle parole "Palatium" [...], il quale avendo molta somiglianza cogli avanzi del reale Palazzo che oggi ne restano, si ritiene dipinto sul vero disegno. Evvi la città di Classe con prospettiva di mare, e navi a denotare il vicino porto, poi ventiquattro Martiri con corona in mano, e il Salvatore su di un trono in atto di accoglierli; ventidue Vergini parimenti con corona, i Re Magi, diversi Padri del vecchio, e nuovo Testamento, e vari miracoli di G. C., della qual vista non evvi di più poetico, e pietoso. Essi però hanno d'uopo di alcuni restauri, e di una generale ripulitura».

dom. 24 - 25 - 26:
ore 16.00 - 18.30 - 21.00
mer. 27: ore 18.30 - 21.00

Via Ponte Marino 19 • Ravenna Centro
www.cinemamarianiravenna.com • 
PRENOTA IL TUO POSTO IN SALA!!!! 0544.37148

CULTURA / 25

21 dicembre 2023 - 10 gennaio 2024 RAVENNA&DINTORNI

CONTROCINEMA



Il Napoleon di Ridley Scott è molto inutile e molto deludente

di Albert Bucci

È da qualche giorno in sala *Napoleon*, l'ultimo film di Ridley Scott, biopic su Napoleone Bonaparte, ben pubblicizzato anche per il ruolo protagonista affidato a Joaquin Phoenix. Speravo tantissimo dal maestro Ridley Scott: un regista che iniziò la sua carriera con *Alien* e *Blade Runner*, proseguendola con titoli quali *Thelma & Louise* e *Il gladiatore*, tutti grandi opere di mitologia contemporanea. Ma purtroppo ne sono rimasto grandemente deluso.

Il film racconta linearmente la vita di Napoleone, partendo dalla Rivoluzione Francese e dalla Maria Antonietta giustiziata nel 1793, alla cui esecuzione assiste un Napoleone scettico di fronte alla sanguinolenta bramosia di morte della folla rivoluzionaria, attraversando tutta la vita del generale prima e imperatore dei francesi poi, la sua lotta per il potere, il suo amore con la prima moglie Giuseppina di Beauharnais (interpretata da Vanessa Kirby), le sue conquiste in Europa e le sue famose battaglie, fino alla sua sconfitta e all'esilio a Sant'Elena del 1815, dove sarebbe morto nel 1821. In molti hanno criticato la non accuratezza storica del film di Ridley Scott, ma credo che questo sia un falso problema. Il film di Ridley Scott soffre non per l'imprecisione della Storia, ma perché la storia che racconta non è interessante, perché tutto *Napoleon* è costruito secondo una narrazione e una regia cinematografica troppo impersonali e standardizzate. Non trovo appassionante controllare i dettagli della biografia di Napoleone per come è raccontata nel film, perché la loro eventuale correttezza o imprecisione storica nulla hanno tolto e nulla hanno aggiunto a un film poco emozionante e fin troppo prolisso, scandito dalle scene delle grandi battaglie, dal tormento quasi adolescenziale della conquista del potere, e dalla fin troppo soporifera storia d'amore tra Napoleone e sua moglie Giuseppina di Beauharnais, che dovrebbe essere la chiave di lettura fondamentale del personaggio Napoleone ed è invece gestita quasi ruffianamente tra facili sentimenti da soap opera ed erotismi finto scandalosi. Nemmeno Joaquin Phoenix decolla come attore, e non riesce mai a farci innamorare del suo personaggio Napoleone.

Se il kolossal americano fatto male si limita a compiacere compulsivamente lo spettatore attimo per attimo, senza mai affascinare con la visione o suscitare un senso più profondo degli eventi narrati, purtroppo *Napoleon* ne è un buon esempio, insieme al precedente *House of Gucci*. *Napoleon* non è un brutto film: è semplicemente molto inutile e molto deludente. E pensare che Napoleone è stata la magnifica ossessione di Stanley Kubrick, che mai però ne ha realizzato il film. E forse aveva ragione Kubrick: se non si pensa di fare un grande film, meglio non farlo.

FIORI MUSICALI



Cosa fai a Capodanno?

di Enrico Gramigna *

Il Natale è alle porte e ciò può significare, musicalmente, solo due cose. La prima, facile da indovinare, è che chi frequenta le sale da concerto ha fatto ormai indigestione, prima che di cappelletti in brodo come la tradizione romagnola vuole, di pastorali e brani fatti per la notte di Natale. Non serve citarli tutti, anzi, ogni compositore dal Seicento all'Ottocento si è speso per comporre un brano "natalizio". Che fosse un concerto grosso o una carola, poco importa, questi brani esistono, vivono e sono tra noi riempiendo i programmi dei concerti decembrini. La seconda, invece, è che, scartati i regali e in attesa che Gaspare, Melchiorre e Baldassarre arrivino nella fredda capanna di Betlemme, si pensa al 1° gennaio. E la domanda temuta da tutti su come si trascorrerà il Capodanno, per i musicofili può avere solo due risposte: Venezia o Vienna. Il concerto austriaco nasce nel 1939 e dal 1941 non salta un appuntamento. Nato per valorizzare la musica di Johann Strauss figlio, nel corso degli anni è diventato il manifesto della musica di consumo ottocentesca che a Vienna era seguitissima. In effetti, tra la musica da ballo eseguita dal vivo (ebbene, va ricordato che almeno fino agli anni Cinquanta l'esistenza del disk-jockey era di là da venire) in ogni occasione di festa e la diffusione delle operette, genere a cavallo tra il teatro e l'opera, furono molti i musicisti che poterono sbarcare il lunario. Ormai molti dei brani in programma sono diventati dei "classici" tanto che, senza dire i titoli, basterebbe canticchiare qualche motivetto per far subito riconoscere il valzer o il galop di turno. Venezia, invece, nasce esattamente venti anni fa, nel 2004 per celebrare la rinascita della Fenice (il teatro lagunare) dalle proprie ceneri. Il repertorio è sempre stato molto diverso da quello austriaco, ma per certi versi sono simili le motivazioni: celebrare l'arrivo dell'anno nuovo con musiche che hanno una forte connotazione nazionale. Quale sia il genere che, più di ogni altro, connota l'Italia, ormai si sa. Sebbene musicalmente parlando sia nato (quasi) tutto nel Belpaese, il binomio Tricolore-Opera è più che evidente. E quindi sotto con tutta quella tradizione di arie che hanno fatto la fortuna dei cantanti nell'Ottocento e Novecento. Va da sé che su tutti spicchino arie di Verdi, Puccini e Rossini, ma nel corso degli anni non sono mancati inserimenti di compositori a dir poco inaspettati. Quindi cosa ascoltare il 1° gennaio? La risposta può essere solo una: tutto.

* musicista e musicologo

LETTI PER VOI



I "Desaparecidos" di Annamaria Fassio

di Nevio Galeati *

Tempo di strenne, anche in libreria? Non hanno necessità di essere consigliate (in realtà potrei segnalarne alcune, ma con lo slogan "Se le conosci le eviti").

Una volta tanto guardiamo alle edicole: per tutto il mese, poi in versione ebook, si può trovare *Desaparecidos*, ventitreesimo romanzo di Annamaria Fassio (Il Giallo Mondadori n. 32349). È un nuovo capitolo delle vicende di Erica Franzoni e Antonio Maffina, lei commissario capo della Mobile di Genova, lui vice questore che ha deciso di andare in pensione; hanno un rapporto di coppia che si è sviluppato negli anni e ha la complessità della vita "normale".

Sempre costruiti con grande cura e assoluta conoscenza dei meccanismi del giallo e del noir, i libri di Fassio hanno un valore aggiunto prezioso: dichiarano da che parte stanno, sono morali e politici, insomma.

Questa volta ci si trova a ripensare ai drammatici eventi che hanno attraversato l'Argentina fra il 1976 e il 1983 (e guardando quello che è successo in questi mesi vengono un po' i brividi, anche senza colpo di stato militare), che sono il motore di una storia intensa e coinvolgente.

La scoperta di un cadavere, sotto una pioggia scrosciante, in una creuza vicino all'Aurelia, sul litorale di Genova, riapre il libro sulle crudeltà dell'Operazione Condor, e le ricadute che quelle intrusioni della Cia sugli stati dell'America del sud hanno avuto nel resto del mondo.

Desaparecidos è una storia che trascina e affascina, a tratti commuove; a volte fa sorridere.

I riferimenti, precisi, ai fatti storici, sono fondamentali vitali, sulle quali Annamaria Fassio muove i personaggi di fantasia, che diventano così più reali del reale.

Così il dramma di una coppia di simpaticanti di sinistra, sequestrati, torturati e uccisi, lei in attesa di un figlio, è il simbolo di strazi analoghi, patiti fra Avellaneda e Buenos Aires. Il tutto lungo diversi piani temporali e spaziali, con uno stile narrativo di qualità, che varia da paragrafi "al passato" ad altri in presente storico, con una fluidità che pochi autori possono vantare.

Sullo sfondo c'è il mondo del tango, nella sua espressione popolare e con quel fascino caldo che può sedurre chiunque. Ma che, insieme, racconta il dolore di gente oppressa, che continua a combattere per la libertà, la dignità e la verità. Non a caso *Desaparecidos* è dedicato alle madri e alle nonne di Plaza de Mayo. Potente.

* direttore di GialloLuna NeroNotte

FULMINI E SAETTE

"If I Should Fall From Grace With God" (Ravenna) di Adriano Zanni



LA GUIDA

Spumanti e “fine pasto”, i segreti per un Capodanno perfetto

La nostra regione può competere con i più blasonati trentini e Franciacorta
E anche su dolci e passiti non temiamo confronti

VINI DI ROMAGNA

Viaggio nel mondo del vino regionale fra denominazioni di origine e vitigni autoctoni



di **Alessandro Fogli**
Sommelier,
vignaiolo garagista
e wine enthusiast

Bollicine: bon ton, accortezze e qualche curiosità

Premesso che le bottiglie di spumante si dovrebbero aprire senza fare alcun rumore, a capodanno però è ovviamente tutto lecito, ma occhio alla mira: dentro alla bottiglia – che non a caso ha un vetro dallo spessore doppio – la pressione è di 6 atmosfere (le gomme delle automobili ne hanno 2,2), quindi nei primi due metri di volo il tappo è in grado di fare danni discreti a lampadari, occhiali, finestre e quant'altro. Al ristorante infilare la boccia vuota a testa in giù nel secchiello del ghiaccio è cafonissimo, e se qualcuno vi ha detto che serve per indicare al cameriere che la bottiglia è finita, vi ha mentito. Nonostante tutti dicano che sia la flûte, il bicchiere giusto per una bolla metodo classico per me è il renano piccolo o, ancora meglio, il bicchiere creato apposta per il Trentodoc (facilmente googolabile).

Stiamo per entrare in un periodo di cene, cenoni, pranzi, ritrovi e sbicchierate vorticosissime, che culminerà nella lunga notte di San Silvestro (tra l'altro, bello che la Chiesa abbia santificato un gatto dei cartoni animati, bravi) e che avrà come protagoniste assolute le bollicine. Orsù, non facciamoci trovare impreparati e cerchiamo anche di privilegiare la nostra Romagna, che in fatto di spumanti non potrà offrire nomi tonitruanti quanto quelli che arrivano da Champagne, Franciacorta, Trentodoc e via discorrendo, ma che tuttavia nasconde gioielli splendidi (e se ci allarghiamo anche all'Emilia, ancora più splendidi). Cominciamo però col fare un minimo di chiarezza sulle varie tipologie di vini spumanti, concentrandoci solo sui metodo classico se no non ne usciamo più. Almeno **tre robe sugli spumanti son da sapere**: la prima è la classificazione in base al residuo zuccherino. Dal *pas dosé* (o *nature* o *dosaggio zero*) che ne ha meno di tutti (sotto i 3 gr litro) si va a crescere con *extra brut*, *brut*, *extra dry*, *secco*, *demi sec* (che in Italia praticamente non esiste), fino al dolce, che ne ha più di 50 gr litro. Quindi, *pas dosé* tutto pasto o da solo, gli altri da capire di piatto in piatto. In Franciacorta, e solo lì (l'hanno proprio inventata loro), c'è la categoria *Satèn*, con meno pressione atmosferica e più delicatezza.

Seconda cosa, le annate delle vendemmie. Uno spumante *sans année* (o *cuvée*) – il 90% del totale – significa che è un assemblaggio di

mosti di varie annate; un millesimato, cioè che dichiara l'annata in etichetta, viene invece tutto dalla stessa vendemmia (che quindi deve essere stata gloriosa).

A chiudere, la vinificazione: tendenzialmente gli spumanti son fatti con uve bianche e rosse, ma ci sono i *blanc de blancs*, da sole uve bianche, e i *blanc de noirs*, da uve rosse vinificate in bianco.

C'è poi la questione dessert. L'unico spumante che si può abbinare con un dessert è quello dolce (tra l'altro poco diffuso), tutti gli



altri dovrebbero essere vietati per legge, perché se c'è una cosa in grado di devastare il gusto di un dessert è un vino secco. Esistono i passiti apposta – ne parliamo più avanti –, beviamoli. E se proprio non possiamo fare a meno di una bolla anche col dessert, gustiamoci un bel moscato d'Asti o un brachetto d'Acqui, suavia.

Ma torniamo a noi, con alcuni consigli, del tutto personali, su alcune eccelle bolle romagnole. Il *Metodo Classico* blanc de noirs (pas dosé) di **Tenuta Pertinello** (vicino a Galeata) è elaborato con uve sangiovese raccolte a

inizio vendemmia, quando esprimono il massimo della loro freschezza acida. È un brut, e un paio d'anni fa si è portato anche a casa il “titolo” di migliore della regione. Tranquilli che non ha paura di nessun confronto. Altra bottiglia superba arriva da un grande interprete dell'albana, l'imolese **Fattoria Monticino Rosso**. Il suo *Blanc de Blancs* pas dosé 2018 mette tutti d'accordo, ha un perlage fine e persistente, un naso di margherita, erba fresca, cera d'api e miele, grande freschezza, beva quasi cremosa. Ci spostiamo a Mercato Sara-



MOLINETTO RISTORANTE PIZZERIA

arte e cucina

Menù di Capodanno

Capesante Arrostita
con crema di zucca e salvia

Baccalà Mantecato
alla robiola su taralli e taggiasche
Insalata di polipo su mosaico di
lenticchie alle arance

Calamaro con castagne al Porto
e erba cipollina

Paccheri con datterino, ricciola e
crema di basilico

Filetto di rombo
su crema di cannellini
e bietola ripassata

Sigaro di gamberi al basilico
Dolce “Raffaello”
con mousse di nocciola e cocco
Acqua, vino, caffè
e spumante a mezzanotte

95 euro

Musica e Giochi Animeranno la Serata

Aperti tutti i giorni fino al 7 gennaio



Punta Marina Terme (RA) - Tel. 0544 430248
Via Sinistra Canale Molinetto 139/B
www.ristorantemolinetto.it

2024

Scarica l'app e prenota per l'asporto
e anche per la consegna a domicilio

È un Franciacorta rosè del 2013 il re delle bolle italiane

Arriva dalla Lombardia il miglior metodo classico che abbia assaggiato negli ultimi anni, ossia il Franciacorta extra brut rosè "Annamaria Clementi" riserva 2013 di Ca' del Bosco, un blanc de noirs da uve pinot nero al 100%. Più che un vino, è un viaggio sensoriale nella perfezione. Già il colore è bellissimo, un rosa salmone intenso, con un perlage finissimo e persistente. Ma poi è il bouquet che ti destabilizza, da pelle d'oca, ampio e coinvolgente, con sentori di pasticceria appena sfornata, confetti, ciliegie candite, marzapane e nocciola, il tutto in combutta con fresche tonalità minerali. In bocca si completa il capolavoro: assaggio strepitoso, equilibrato e avvolgente, setoso e moderatamente sapido, con una freschezza spaventosa e lunghissima persistenza. Se ci si ritrova al tavolo una bottiglia così, il capodanno non ha bisogno di nient'altro, niente 10 portate, niente petardi, niente trenini su finta musica brasiliana. La bellezza è tutta qui. E, visto il prezzo non proprio da bazza, magari evitiamo inutili spumate da Gran premio... (al.fo.)



ceno, dove la tenuta **Santa Lucia**, che lavora in biodinamico, produce un *Blanc de Noirs* extra brut (io ho bevuto un millesimato 2019) da uve Sangiovese in purezza. Siamo di fronte a un metodo classico elegantissimo, fatto con cura maniacale (i grappoli sono selezionati a mano uno per uno), dal bel colore oro brillante con riflessi tendenti al ramato. Bouquet super fresco di fiori e frutti rossi che tornano anche in bocca, seguiti da un finale leggermente minerale e molto persistente. A questi, aggiungo un cugino proveniente dall'Emilia, nello specifico dalle colline reggiane, ossia il *Ca' Besina* brut 2016 di **Casali**, che è stato il primo metodo classico dell'Emilia-Romagna ottenuto dal vitigno autoctono Spergola in purezza, con affinamento di almeno quattro anni sui lieviti. Questo è davvero un fuoriclasse (anche la storia della cantina è molto interessante...), un vino di grande finezza, di cui esistono anche le versioni pas dosè e rosè brut. Tutti questi spumanti sono dieci volte meglio del classico

Veuve Clicquot *Yellow Label* (l'entry level della nota maison in Champagne) e costano la metà, però per lo stappo di capodanno sono meno coreografiche, lo capisco. Due parole ora sui "fine pasto", imprescindibili in coda di ogni cena che si rispetti, che sono un mondo sconfinato, tra passiti, muffati, vini liquorosi o fortificati. Rimanendo in zona, l'albana si presta molto alla versione passito (che è anche Docg) e la scelta è ampissima. Però il numero uno rimane lo *Scacco Matto* di **Fattoria Zerbina**, il cosiddetto Sauternes italiano, un nettare magnificamente equilibrato che non stanca mai. Se però vogliamo provare qualcosa di diverso, io punterei sul Centesimino. La storia del Centesimino – vitigno rosso autoctono del faentino – è divertente, ma non è questo il momento per raccontarla, basti sapere che l'azienda **La Sabbiona** di Oriolo dei Fichi ne fa una versione dolce di nome *Laura* sorprendente.

Chiudo con il buon proposito per l'anno nuovo: meno internet, più cabernet.

COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**



Pudding, la ricetta tradizionale inglese

Con quest'ultima ricetta del 2023 vi auguro un sereno Natale e un goloso anno nuovo.

Ingredienti: 150 gr di uvetta sultanina; 150 gr di uvetta di Corinto; 150 gr di zucchero di canna; 125 gr di mollica di pane; 110 ml di rum o cognac; 25 gr di mandorle (tritate); 50 gr di fichi secchi (a pezzetti); 50 gr di albicocche disidratate (a pezzetti); 50 gr di cedro candito a pezzetti; 20 gr di ciliegia candita a pezzetti; un mezzo bicchiere di birra (meglio se scura); 150 gr di farina; 200 gr di strutto; 4 uova; 1 cucchiaio di melassa; 1 limone o arancia; cannella in polvere q.b.; noce moscata q.b.; 20 gr di zenzero in polvere; pepe giamaicano q.b.; sale quanto basta.

Preparazione: mescolate in una ciotola tutte le uvette, i fichi secchi, le albicocche, il cedro e le ciliegie e bagnate con 80 ml di rum (o cognac) e con la birra. Aggiungete la scorza grattugiata e il succo dell'arancia (o del limone). Coprite e lasciate riposare per 12 ore.

Rompete le uova in un'altra ciotola, molto capiente, e sbattetele con lo zucchero: quando saranno ben amalgamate, unite la cannella, una generosa grattugiata di noce moscata, lo zenzero in polvere e una macinata di pepe di Giamaica. Aggiungete la melassa e la mollica spezzettata. Mescolate e versate in questa ciotola il composto di frutta secca, aggiungete le mandorle tritate e altri 30 ml di rum (o cognac) per amalgamare. Per ultimi, unite la farina, lo strutto e un pizzico di sale. Imburrate uno stampo da zuccotto, versatevi il composto e livellatelo. Ricavate un disco di carta forno di diametro pari a quello dello stampo. Imburратelo da un lato e mettetelo con il lato imburrato a contatto con l'impasto. Coprite con un altro foglio di carta forno che fisserete con più giri di spago da cucina. Ricoprite il tutto con un foglio di alluminio. Versate tanta acqua calda in una teglia sufficientemente capiente da poter contenere lo stampo, da coprire per 1/3. Infornate a bagnomaria a 160°C per 4-6 ore. Sfornate il dolce e aspettate almeno 48 ore prima di mangiarlo. Potete ricoprirlo con una glassa al cioccolato o con panna non zuccherata e decorare con ribes rosso.

SBICCHIERATE

A cura di **Alessandro Fogli**

Un bianco eroico dalla Val d'Aosta

Parliamo di un vino eroico (i vini eroici sono quelli che nascono da condizioni ambientali pedoclimatiche quasi estreme). Siamo a Morgex, cuore della Valdigne, in Valle d'Aosta. In una zona chiamata Vignard, proprio sotto la montagna, c'è un signore, *Ernes Pavese*, che in un fazzoletto di terra di 900 mq a 1.100 metri di quota – tra i più alti d'Europa – produce dal 2020 un *Blanc de Morgex et de La Salle* (vitigno *prì blanc*) di nome "Le sette scalinate" che è un viaggio sinestetico da paura. Nel senso che è davvero in grado di farci "vedere" la montagna su cui nasce e il suolo roccioso in cui cresce. E infatti al naso ecco note pietrose (giuro), fragranze di erbe d'alpeggio e agrumi freschi. E poi il gusto, complesso e minerale con sentori di liquirizia. E freschezza senza fine.



SANT'AGATA SUL SANTERNO

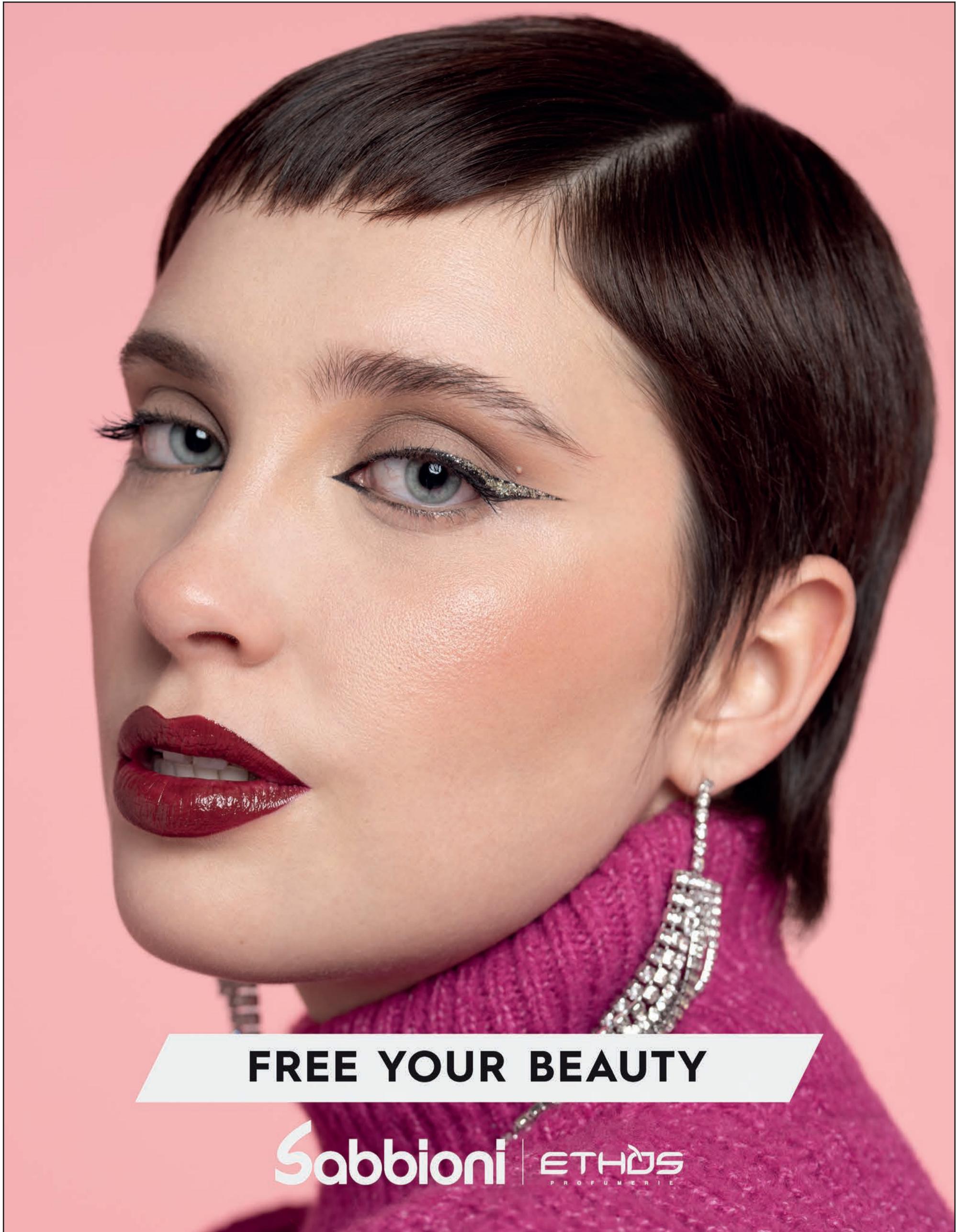
APERTO TUTTI I GIORNI ANCHE FESTIVI

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




SANT'AGATA SUL SANTERNO
Via San Vitale 3 - tel. 0545 45240

Persone oltre le cose



FREE YOUR BEAUTY

Sabbioni | **ETHÈS**
PROFUMERIE