

R**&****D**

FREEPRESS n. 1.075

5-11 DICEMBRE 2024

SCOPRI DI PIÙ
SUL NOSTRO QUOTIDIANO ONLINE





DI CESARE

OCCHIALERIA ARTIGIANA
RAVENNATE

PIÙ **POVERI**

Aumentano le richieste alle Caritas
Numeri e progetti di assistenza ai bisognosi



Occhiali fatti a mano
personalizzabili

NEL CENTRO DI RAVENNA

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



DI CESARE
OCCHIALERIA ARTIGIANA
RAVENNATE

I sapori di una tradizione che va avanti da più di 50 anni tra tre generazioni di fornai e pasticceri

Il forno di viale Brunelleschi 110, a Ravenna, racconta la storia della **famiglia Verlicchi** e offre un'ampia scelta di pani e dolci del territorio e varie tipicità regionali. Nel periodo natalizio, i **panettoni artigianali** sono realizzati secondo un'antica ricetta tramandata dal nonno Claudio e proposti nella versione classica e in varianti più contemporanee, per una gustosa idea regalo



Una tradizione che va avanti da più di 50 anni, facendosi largo tra tre generazioni di fornai e pasticceri: il **forno "I nonni"** di Viale Brunelleschi 110, a Ravenna, racconta la storia della **famiglia Verlicchi**, con un viaggio iniziato da nonno **Claudio** negli anni '50, quando a soli 11 anni si destreggiava come ragazzo di bottega tra forni e pasticcerie, per arrivare ad aprire la sua attività prima a Fusignano e poi a Ravenna. È proprio qui che nel '95, insieme alla moglie Rosa, inaugura il "I nonni", il forno dedicato alla vicina nascita del nipote **Lorenzo**, che oggi guida l'attività di famiglia insieme al padre **Giuseppe** e si prepara a festeggiare il 30esimo anniversario di attività.

La tradizione nel forno "I nonni" non rimane circoscritta al nome, ma trova ampio spazio tra le proposte sul banco, tra la scelta di **pani del territorio** e le **tipicità di altre regioni**, e la selezione di **dolci, torte e prodotti di pasticceria dalla Romagna e dall'Italia**: «Gli anni di esperienza hanno dato modo a nonno Claudio di entrare in contatto con storie e persone diverse, scambiando trucchi e ricette.

– racconta Lorenzo –. Le tengo ancora tutte appuntate in un libricino ormai ingiallito, sicuro di trovarci le migliori ispirazioni per il nostro forno».

Nel periodo natalizio infatti, ai dolci della tradizione romagnola si affiancano **pastiere dalla Campania** e **panettoni dalla Lombardia**, realizzati artigianalmente con **una ricetta antica tramandata di generazione in generazione**: «I panettoni sono da sempre uno dei nostri cavalli di battaglia – continua il titolare –. Negli anni abbiamo affinato la ricetta, arrivando a proporre un prodotto gustoso e genuino, grazie all'**assoluta qualità delle materie prime**, leggerissimo per via delle **48 ore di lievitazione** e sfizioso nelle sue **varianti più contemporanee**».

Alla **versione classica con uvetta sultanina** si aggiungono infatti il golosissimo **panettone tre**



cioccolati, con gocce di cioccolato al latte, bianco e fondente, la **versione "dark"** con gianduia nell'impasto e gocce di fondente, quella **con frutti di bosco e fava tonka** e una raffinatissima **versione al pistacchio**, con crema purissima di pistacchi nell'impasto e una deliziosa copertura esterna di cioccolato bianco e pistacchio di Bronte.

«Pensiamo al panettone anche come a un'**ottima idea regalo**, per questo quest'anno abbiamo realizzato delle **scatole speciali** che raccontano la storia della nostra famiglia e del nostro forno, utilizzando come mascotte una foto di mio figlio, di appena tre mesi, in rappresentanza della quarta generazione della tradizione famigliare». Oltre ai celebri panettoni, da "I nonni" è possibile trovare nel periodo natalizio anche

torrone artigianale, panforte e certosino, delizia tipica delle festività nel bolognese.

Tra le altre particolarità del forno, quella di riportare alla luce **dolci tipici quasi dimenticati**, preparati secondo la stagionalità delle materie prime: dalla tradizione contadina ravennate, ad esempio, arrivano **sugali** ("polentine" dolci di mosto cotto) e **sabadoni**, tortelli ripieni di castagne e saba. «Questi dolci, tipici della tradizione povera delle campagne ravennate, sono **parte della nostra storia e della nostra cultura**. È importante che sopravvivano, e che lo facciano nel modo più autentico: per questo nel nostro laboratorio si trovano macchinari per la spremitura dell'uva, pentoloni e strumenti per produrre da zero mosto e saba, proprio come si faceva cent'anni fa» conclude Lorenzo.

PANIFICIO · PASTICCERIA



I NONNI

DAL 1989

*Vieni a provarli
anche tu!*

Ravenna - Via Filippo Brunelleschi, 110
0544 408590 - 



L'OPINIONE



Tra cementificazione ed emergenza casa

di Luca Manservisi

Le classifiche e le statistiche vanno sempre interpretate e non possono essere lette come la verità. Ma non possono nemmeno essere ignorate. Quella che sta facendo discutere in questi giorni a Ravenna e nel resto della regione è quella dell'Ispra di cui parliamo anche a pagina 6 di questo giornale, che certifica (ancora una volta) il comune di Ravenna come uno dei più cementificati d'Italia, il secondo per nuovo consumo di suolo nel giro di un anno, tra il 2022 e il 2023. Certo, c'è da sottolineare che è anche il secondo più esteso d'Italia e quindi le classifiche in valore assoluto vanno prese con le pinze, ma se si guarda la percentuale di suolo consumato siamo pur sempre abbondantemente sopra la media regionale e nazionale. Quello che rispondono i nostri amministratori, tanto, è più o meno sempre la stessa cosa: i piani regolatori precedenti ce lo imponevano, stiamo piantando tanti alberi, oppure, più nel dettaglio, che la nuova legge regionale «sta dando risultati concreti - dice la Regione in una mail appena arrivata in redazione - e ha garantito un taglio definitivo di 21.100 ettari di consumo di suolo sui 26.666 previsti nei Piani regolatori generali e nei Piani strutturali comunali». Sarà anche così, sarà anche che la metodologia di calcolo dall'Istituto Superiore di Ricerca e Protezione Ambientale «fa riferimento anche a suoli che sono stati trasformati in maniera reversibile come, ad esempio, quelli connessi all'apertura di cantieri per la realizzazione di infrastrutture, di reti energetiche, ovvero di impianti fotovoltaici», ma resta il fatto che a Ravenna sono stati consumati altri 89 ettari in un anno, non per pannelli fotovoltaici, ma anche per nuovi quartieri. In un comune governato da una maggioranza di centrosinistra con quote importanti di ambientalisti come dovrebbero essere gli ormai ex Coraggiosa o il Movimento 5 Stelle. Con un assessorato addirittura alla Rifeorestazione. Davvero, gli ambientalisti, hanno controllato che sia stato fatto tutto il possibile, in questi anni, per evitare nuove cementificazioni? Una domanda che resta sospesa nell'aria mentre su questo stesso giornale parliamo di povertà e la vicedirettrice della Caritas di emergenza casa, sottolineando efficacemente come a Ravenna ci siano «troppe persone senza casa e troppe case senza persone», denunciando così gli affitti troppo alti. Mentre i numeri del mercato immobiliare (sempre a pagina 6) dicono che le compravendite sono in calo. Che sia arrivato il momento per lanciare davvero, anche solo a livello comunale, un grande piano per la casa e in particolare il recupero degli spazi sfitti, la cosiddetta rigenerazione urbana, con il coinvolgimento di architetti, proprietari immobiliari, associazioni degli inquilini? Si potrebbe evitare di consumare altro suolo e allo stesso tempo sfruttare adeguatamente quello già consumato? Nessuno dice che sarà facile, ma incrociando dati, statistiche, classifiche, un approfondimento sul tema sembra quanto mai urgente.

SOMMARIO

4 POLITICA

DA VELTRONI A MAGGIANI,
PER CELEBRARE LA LIBERAZIONE



7 ECONOMIA

DISABILITÀ, RINASCE
LA "CASA DEI CANTERINI"



15 SOCIETÀ

ANCHE GIANCANE AL GALA
DI SOLIDARIETÀ DEL GOLDONI



20 CULTURA

LA RECENSIONE DEL NUOVO
SPETTACOLO DI MARTINELLI



24 GUSTO

PROVATO PER VOI:
LA PIZZA DI "FUTURA"



L'OSSERVATORIO



Il discorso d'addio del sindaco

di Moldenke

Al teatro Alighieri di Ravenna è andato in scena il 4 dicembre l'ultimo, toccante, discorso da sindaco di Michele de Pascale. Ne ripropongo qui alcuni passaggi, per chi se lo fosse perso.

«È stato un onore poter essere per otto anni e mezzo sindaco di una città come Ravenna, dove non abitavo neanche, un piccolo record che mi vanto di aver raggiunto, da cervese che tifa Cesena, ok, ora posso dirlo, alla faccia vostra (*brusio tra la folla, ndr*)».

«Non ho mai capito, tra l'altro, come facciano i ravennati a vivere a Ravenna, a stare in fila per ore in via San Gaetanino, a fare il giro di tutta la città per attraversare via di Roma, a stare così tanto fermi a una rotonda [...]. Nel mio piccolo ci ho provato a fare una rivoluzione: mi piacerebbe essere ricordato come il sindaco che ha fatto il senso unico in 2 km di viale delle Nazioni, ma solo nel weekend. Più di così, davvero, cosa potevo fare? [...]».

«Peccato non essere riusciti a tagliare il nastro al rigassificatore, che credo potrà portare anche più turisti sui lidi. Aspettando invece il nuovo palazzetto dello sport, ricordatevi che lo ha voluto il mio ex assessore Fagnani, che sta con Renzi, non è colpa mia, sul serio [...]».

«Certo, si poteva fare di più, ma di una cosa sono orgoglioso: ho reso autonoma la giunta, ho creato delle personcine che se la sanno cavare da sole. Partecipando poco ai consigli comunali e facendoli crescere fino alla campagna elettorale delle Regionali: ho fatto 35mila km in auto in tutta l'Emilia-Romagna mentre ero ancora sindaco e non è già successo niente di grave, no? Il Comune è andato avanti lo stesso [...]. E così succederà anche con il nuovo sindaco, che verrà eletto con il 60 per cento grazie alla mancanza di una vera opposizione in città e potrà continuare a lavorare in tutta tranquillità in cambio di 11mila euro al mese (lordi, ok, però insomma, sti cazzi)».

«Grazie Ravenna, non ti dimenticherò, soprattutto se dovessimo aver bisogno di una sede idonea per un deposito di scorie nucleari: siete o non siete un hub energetico della madonna?».



Autorizzazione Tribunale di Ravenna
n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXII - n. 1.075

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 Manservisi**

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

Collaboratori: **Albert Bucci, Giulia Castelli, Matteo Cavezzali, Francesco Della Torre, Francesco Farabegoli, Maria Vittoria Fariselli, Nevio Galeati, Iacopo Gardelli, Giovanni Gardini, Alex Giuzio, Enrico Gramigna, Giorgia Lagosti, 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



LA FENICE
GIOIELLERIA



*Scegli in anticipo
i regali per chi ami*

*Per un dono speciale
non aspettare Natale*



Gioielleria La Fenice - Via Paolo Costa 41, RA - Tel. 340 8483632 - www.gioiellerialafenice.it

REGIONE

Il toto giunta di De Pascale Tra i nomi il ravennate Paglia

La faentina Manuela Rontini, ex consigliera regionale, a capo del gabinetto
L'insediamento previsto entro la metà di dicembre, a un mese dalle elezioni

L'idea è quella, annunciata, di arrivare all'insediamento dell'assemblea legislativa con la giunta pronta, per metà dicembre. E così Michele de Pascale, sindaco di Ravenna eletto presidente della Regione Emilia Romagna a metà novembre, è ora impegnato nel difficile compito di comporre la sua squadra di governo, la quale dovrà tenere conto di rappresentanza territoriale e politica. Dalle indiscrezioni di stampa ci sono per ore poche certezze e una di questa è ravennate. Manuela Rontini, faentina, ex consigliera regionale, responsabile della campagna elettorale del conterraneo, sarà infatti a capo del Gabinetto del Presidente. L'altra certezza è la conferma di Vincenzo Colla al Lavoro, l'ex segretario regionale della Cgil è stato infatti a lungo nel totonomi dei possibili candidati alla presidenza e il suo "passo indietro" ha spianato la strada a De Pascale. Tra i nomi più quotati ci sono poi quelli di Alessio Mammi, di Reggio Emilia, mentre il nodo da tutti considerato più complicato è quello di Bologna, con diversi consiglieri record di preferenze tra cui Isabella Conti e la vice di Bonaccini Irene Priolo. Alla Sanità potrebbe andare Chiara Gibertoni, dg del Sant'Orsola, nonostante le voci secondo cui De Pascale avrebbe contemplato l'ipotesi di tenere per sé la delega. E se la rappresentanza territoriale potrebbe far pensare che un presidente ravennate sia già sufficiente per la provincia ro-



La sede
della
Regione
a Bologna

mangola, c'è invece un nome che potrebbe entrare soprattutto in termini di equilibri politici. È quello di Giovanni Paglia, ravennate, ex parlamentare, oggi ai vertici di Sinistra Italiana e quindi di Avs, alleato di sinistra che ha ottenuto un risultato su base regionale superiore a tutti gli altri alleati. Del resto, anche ai tempi di Vasco Errani presidente, era assessore al Turismo il ravennate Guido Pasi, allora in Rifondazione Comunista. Ma c'è da scommettere che se Paglia sarà assessore non avrà la delega del suo predecessore ravennate, ma temi più affini alle priorità della lista che rappresenta che hanno innanzitutto a che fare con l'equità sociale.

AMMINISTRATIVE Sinistra Italiana apre le sue porte

Sinistra Italiana Ravenna lancia un appello a tutte le persone e le realtà che vogliono impegnarsi per il futuro della città e del territorio. In vista delle prossime elezioni comunali, dove faranno parte della coalizione che sostiene il Pd Alessandro Barattoni. «Stiamo componendo una lista eco-socialista e femminista, aperta a cittadini e cittadine di ogni età, competenza e provenienza, che abbiano il desiderio di lavorare insieme per contrastare l'emergenza ambientale e sociale. Per opporsi a una destra sovranista, regressiva e patriarcale. Perché c'è urgenza di riaffermare i valori che ci guidano: la pace e l'antifascismo, la tutela dell'ambiente e dei beni comuni, la dignità del lavoro e il contrasto a disuguaglianze e discriminazioni». L'invito, a chi fosse interessato, è contattare l'organizzazione via email sinistra.ravenn@gmail.com o al 3334220204, e partecipare sabato 7 dicembre dalle 11 alle 12 o dalle 15 alle 16 in via Chiesa 2 a Ravenna.

LA PROTESTA



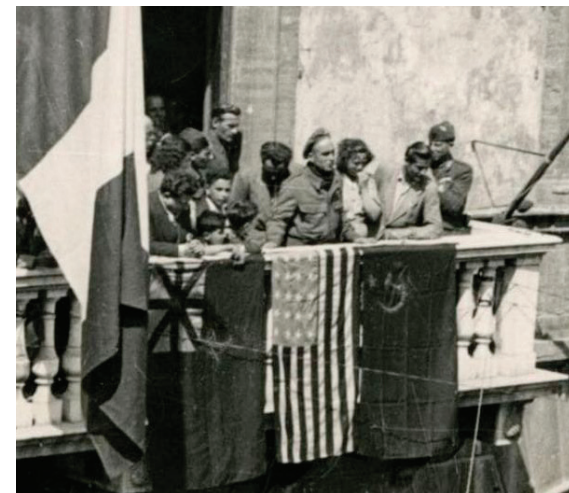
ALLUVIONATI DI NUOVO IN PIAZZA A FAENZA SABATO 7 DICEMBRE

Gli alluvionati romagnoli tornano in piazza. Sabato 7 dicembre alle 14.30, al Parco Gatti di Faenza (direzione piazza del Popolo), si terrà una manifestazione organizzata dal comitato Borgo Alluvionato in collaborazione con Rete360, una rete civica che unisce associazioni e comitati di tutta la Romagna. Tra gli aderenti alla manifestazione c'è anche l'associazione ambientalista Legambiente. «Ciò che è avvenuto in Romagna non è solo un problema locale. Stiamo vedendo le conseguenze di una crisi climatica importante. Sarà una manifestazione della comunità civile», affermano gli organizzatori. «Crediamo che quanto successo nei territori romagnoli dal maggio 2023 a oggi non possa essere affrontato come problema locale e di coloro che ne hanno subito le dirette conseguenze». La manifestazione non vuole essere solo una protesta, bensì un'occasione per ribadire alcune richieste rivolte alle istituzioni. Tra queste, gli organizzatori chiedono ristori rapidi e congrui, una struttura commissariale adeguata e connessa al territorio, una legge nazionale per le emergenze climatiche e i disastri, un'urgente azione di prevenzione climatica negli insediamenti urbani, una ricostruzione partecipata ed equa attraverso strategie che rispettino l'ambiente, un'attenzione speciale per l'Appennino e la partecipazione attiva dei cittadini nella redazione dei piani di protezione civile. «Ad oggi siamo di fronte a risultati deludenti, con i cittadini colpiti costretti a pagare la ricostruzione e fragilità territoriali che persistono», concludono Borgo Alluvionato e Rete 360.

L'ANNIVERSARIO

SPETTACOLI, LIBRI, INCONTRI PER CELEBRARE LA LIBERAZIONE

“Storie di Ravenna” al Rasi, Tobagi
a Bagnacavallo e Maggiani a Faenza



Proseguono gli appuntamenti per celebrare gli ottanta anni della Liberazione di Ravenna dal nazifascismo anche dopo il 4 dicembre, data dell'anniversario (nella foto un'immagine d'epoca). E così giovedì 5 dicembre alle 20, al Teatro Sociale di Piangipane il Pd organizza una serata che vede la partecipazione dell'ex segretario nazionale del partito, **Walter Veltroni**, che offrirà una riflessione sull'importanza della Resistenza e dei valori democratici oggi. Il programma prevede un momento iniziale di convivialità con l'assaggio di cappelletti e vino, seguito da un omaggio musicale alle canzoni dei partigiani a cura di Luca Rambelli. Saranno inoltre presenti Eleonora Proni e Alessandro Barattoni per i saluti. A chiudere l'evento, dopo l'intervento di Veltroni, la musica dal vivo di Vittorio Bonetti.

Lunedì 9 dicembre alle 18 andrà invece in scena al Teatro Alighieri una puntata speciale di **“Storie di Ravenna”**, la rassegna che racconta la storia della città attraverso il teatro, ossia l'ingresso delle truppe alleate, sostenute dai partigiani della 28ª Brigata Garibaldi “Mario Gordini”, a Ravenna, abbandonata dai tedeschi sconfitti nella cosiddetta “battaglia delle valli”, a cui gli uomini della Resistenza avevano dato un contributo fondamentale. Sul palco saliranno Giovanni Gardini, Alessandro Luparini, Alberto Malfitano, Laura Orlandini, Salvatore Tagliaverga, con musiche eseguite da Luisa Cottifogli e Gabriele Bombardini. Le letture sono di Camilla Berardi. Ravenna Teatro organizza due autobus in partenza dalle Circoscrizioni Nord e Sud del comune. Per informazioni e prenotazioni tel. 0544 36239.

Ha invece per titolo “La Resistenza delle donne” l'evento in programma martedì 10 dicembre alle 21 al Teatro Goldoni di Bagnacavallo. La scrittrice, giornalista e studiosa **Benedetta Tobagi**, assieme all'attrice Arianna Scommegna, darà voce e volto alle donne della Resistenza, con musiche di Giulia Bertasi. Ingresso a offerta libera a favore dei cittadini colpiti dall'alluvione; consigliata la prenotazione. su bagnacavallocultura.it. La serata sarà preceduta alle 18 da un incontro con le artiste al Ridotto, a ingresso libero.

A Faenza, appuntamento sabato 7, alle 14, al Commonwealth War Cemetery di via Santa Lucia e con l'associazione Senio 1944-1945 per l'incontro dal titolo **“Nei loro passi”**: un tour lungo i luoghi della Seconda guerra mondiale tra Faenza, Borgo Durbecco e il fiume Lamone. Mercoledì 11, alle 20.45, al Teatro Sala Fellini verrà messo in scena lo **spettacolo E questo è il fiore** che ripercorre le vicende della 36ª Brigata Garibaldi Alessandro Bianconcini. Narrazione di Marina Mazzolani e musiche di Maurizio Piancastelli. Il 12 dicembre, alle 18, nell'aula Magna della Biblioteca Manfrediana, lo scrittore, giornalista e fotografo **Maurizio Maggiani**, già vincitore dei premi Strega e Campiello, presenterà il suo libro *La memoria e la lotta. Calendario intimo della Repubblica* (Feltrinelli, 2024).

CONAD SUPERSTORE

GALILEI

Via Newton, 28 - Ravenna - Tel 0544 472193

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

SEGUICI
SU



CONAD

LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

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

BUONE FESTE

POMODORO CILIEGINO CONAD
PERCORSO QUALITÀ
confezione 500 g

2,00 €
€/kg 4,00

INSALATA GRAN MIX
CONAD PERCORSO QUALITÀ
125 g

1,10 €
€/kg 8,80

LIMONI
VERSO NATURA CONAD
500 g

1,40 €
€/kg 2,80

TACCHINELLA RIPIENA
PRUGNE E CASTAGNE

24,90 €
al kg

PECORINO BIANCO
DI PIENZA DOLCE
SAPORI & DINTORNI CONAD

16,50 €
al kg

FORMAGGIO
CAMOSCIO D'ORO

11,90 €
al kg

RICOTTA DELIZIA DI LATTE
CONAD

7,90 €
al kg

CANNOLO SICILIANO
90 g

1,40 €
€/kg 15,56

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

PANE
SCHIOCCO

3,90 €
al kg

MORTADELLA
BOLOGNA I.G.P.
CONAD
con e senza pistacchi

10,90 €
al kg

SALSICCIA PASSITA
SAPORI&DINTORNI CONAD
VENDITA INTERA

17,90 €
al kg

CULATTA EMILIA
SAPORI&DINTORNI CONAD

32,90 €
al kg

FETTINE SCELTE DI BOVINO
ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

15,90 €
al kg

POLPA POSTERIORE
A TRINCI
DI BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

14,90 €
al kg

FIorentina CON OSSO
BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

16,90 €
al kg

POLPA EXTRA IN SVIZZERA
DI BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

10,90 €
al kg

MEZZO POLLO IN PARTI
"COME UNA VOLTA"
SAPORI & IDEE CONAD
PERCORSO QUALITÀ
allevato senza uso di antibiotici

sconto 20%

CUORE DI MERLUZZO
NORDICO

18,90 €
al kg

BRANZINI FRESCHI

8,50 €
al kg

OFFERTE VALIDE DA GIOVEDÌ 5 A MERCOLEDÌ 11 DICEMBRE 2024

AMBIENTE

Ravenna seconda in Italia per nuovo consumo di suolo

I dati del rapporto dell'Ispra. Pesano tangenziale, porto e nuove urbanizzazioni in via Antica Milizia

Il comune di Ravenna è il secondo in Italia per l'aumento di suolo consumato nel periodo 2022-2023, dietro solo a quello sardo di Uta (la cui crescita è attribuibile in gran parte all'installazione di impianti fotovoltaici) e davanti a Roma. È quanto si evince dall'edizione 2024 del rapporto di Ispra, presentato il 3 dicembre e che certifica come nel giro di dodici mesi appena, in Italia, le nuove coperture artificiali si siano mangiate altri 72,5 chilometri quadrati di suolo.

Ravenna incrementa la sua superficie consumata di altri 89 ettari, «con diverse trasformazioni che hanno interessato la zona portuale, attraverso l'apertura di zone di cantiere per oltre 20 ettari – si legge nel rapporto dell'Ispra, l'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale –. Da segnalare anche la costruzione di un nuovo quartiere (si tratta della zona di via Antica Milizia, ndr), che occupa, considerando le aree accessorie di pertinenza, una superficie complessiva di 6 ettari. Importante trasformazione – viene sottolineato nel dossier – anche l'ampliamento della SS16 Adriatica, che ha convertito circa 3,5 ettari di suolo da naturale ad artificiale».

Per correttezza, però, è bene ricordare che quello di Ravenna resta come noto il secondo comune più grande d'Italia (proprio dietro Roma) e questo permette al capoluogo bizantino di restare fuori dalla classifica dei primi 30 comuni sopra i 100mila abitanti per percentuale di suolo consumato (in testa c'è Torino con oltre il 60 per cento) dove compaiono invece Bologna (oltre il 34 per cento), Rimini, Piacenza (oltre il 27), Modena (oltre il 25) e Parma (oltre il 21). Ravenna con i suoi 7.245 ettari a fine 2023

risulta il comune più "cementificato" dell'Emilia-Romagna in valori assoluti, ma la percentuale di suolo consumato (non presente nel rapporto Ispra) è ben più bassa delle città citate in precedenza, attorno all'11 per cento, comunque in zona "rossa" secondo i parametri dell'Istituto che vedono colorare di rosso buona parte della Penisola. La media italiana è poco sopra il 7 per cento.



MERCATO IMMOBILIARE

In calo le compravendite Cresce la richiesta di affitti Ottimismo per il 2025

I dati del Rapporto 2024 presentato dal sindacato Fimaa Ravenna-Confcommercio

Dopo due anni di crescita, il 2023 in provincia di Ravenna si è chiuso con 5.850 compravendite immobiliari, 988 in meno rispetto al 2022, pari a un calo del 14,4 per cento. Una percentuale che scende al -16,1 per cento se si tiene conto del solo comune capoluogo. Nel primo semestre 2024 prosegue il trend negativo per Ravenna città, con 141 scambi di abitazioni in meno rispetto al 2023 (-9,9 per cento) ma con una tenuta registrata nei comuni minori della provincia (-1,4; 21 scambi in meno rispetto allo scorso anno).

Sono i principali dati di sintesi del "Rapporto 2024 del mercato immobiliare a Ravenna e provincia" presentato a Palazzo Rasponi dal sindacato provinciale Fimaa Ravenna-Confcommercio. Gli agenti immobiliari Fimaa, interpellati alla fine dello scorso mese di settembre sostengono che il rallentamento nel numero di scambi sia imputabile ai costi di ristrutturazione elevati, ai bassi livelli degli stipendi e, in generale, a difficoltà legate all'economia.

Tuttavia, nonostante il calo, i prezzi non hanno subito flessione, anzi, nel 2023 quelli medi di vendita sono stati registrati in aumento del 2 per cento nel comune capoluogo e del 1,8 per cento nei comuni minori.

Per quanto riguarda il mercato degli affitti, la maggioranza del campione di operatori Fimaa intervistati, per il secondo quadrimestre 2024 ha individuato un mercato caratterizzato da una domanda in ulteriore crescita, a fronte di una riduzione dell'offerta, da variazioni del numero di contratti di locazione in aumento e variazioni dei canoni di locazione in aumento. Le richieste di affitto crescono anche per la difficoltà di molti giovani a ottenere un mutuo per la prima casa. Il mercato delle compravendite quindi è soprattutto quello delle famiglie con ricerca di abitazioni più spaziose e vicino ai servizi.

C'è un discreto ottimismo rispetto al 2025 per i tassi d'interesse in diminuzione e per gli investimenti immobiliari in crescita. La previsione è di un aumento del valore degli immobili su base nazionale del 3 per cento, con un maggiore incremento nelle principali città che si attesterà tra il 5 e il 6 per cento. Il mattone dovrebbe quindi confermarsi l'investimento sicuro.

www.agriturismomassari.it - f agriturismo massari



Natale alla Massari

Il menù della tradizione

- Crostini con fegatini / Vol au vent funghi e prosciutto cotto / Salumi
- Tortellini in brodo di cappone / Tagliatelle ai porcini
- Bollito con salse / Pollo ripieno e patate duchessa
- Mousse mascarpone e cannella, pera volpina cotta nel vino rosso

40€ per persona bevande escluse, possibili variazioni per bimbi

Capodanno 2025 - Festeggiando con gli amici

- Taglierino misto: crostino, crescione, salsiccia passita e formaggio
- Tagliatella ripiena di ricotta e spinaci pomodoro e basilico
- Strozzapreti salsiccia e sangiovese
- Costola di maiale e roastbee alla brace / Patate al cartoccio / Cotechino e lenticchie
- Millefoglie di chantilly, noccioline tostate e cioccolato
- Per il brindisi: Biscotteria e uva

55€ per persona bevande escluse, possibili variazioni per bambini

Cerimonie e banchetti Cene aziendali ♦ Fattoria didattica

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



CBR
CONSULENZE

**SICUREZZA SUL LAVORO
CONSULENZA E FORMAZIONE**

WWW.CBRCONSULENZE.IT

TEL. 0544.1766644 | VIA G. DI VITTORIO, 40, RAVENNA

LAVORI PUBBLICI

Con i fondi Pnrr nasce a Russi una “palestra delle autonomie” nell'ex sede dei Canterini

Inaugurata la struttura che ospiterà giovani con disabilità
Gestione affidata alla cooperativa San Vitale

In un edificio in via Mascagni a Russi, un tempo sede del coro dei Canterini Romagnoli che ora è confluito nel centro sociale Porta Nova, è stata realizzata una cosiddetta palestra delle autonomie: uno spazio pensato per giovani con disabilità che potranno intraprendere percorsi formativi per migliorare la loro autonomia sociale e lavorativa. L'inaugurazione è avvenuta il 30 novembre alla presenza delle principali autorità locali.

“Casa Canterini” si estende per 440 mq su due piani: spazi per i corsi di formazione, un angolo cottura con salotto, una lavanderia, due camere da letto doppie e due singole, ognuna con bagno privato. I posti letto sono pensati perché gli ospiti soggiornino alcune notti, secondo percorsi personalizzati e programmati per la progressiva conquista di autonomia.

L'importo finanziato dal Pnrr (534mila euro) ha consentito al Comune di Russi di intervenire sul miglioramento sismico dell'edificio, la riqualificazione edilizia, l'abbattimento delle barriere architettoniche, la dotazione di strumenti e tecnologie di domotica e interazione a distanza.

Il progetto è un esempio di partenariato pubblico-privato poiché l'associazione Pubblica Assistenza è stata sponsor finanziatore della parte progettuale. La



gara d'appalto, che non è stata impostata al massimo ribasso, ma alla qualità progettuale, è stata vinta dal consorzio Cear (che annovera tra i suoi aderenti diverse ditte di Russi). La gestione della struttura è stata affidata tramite bando alla cooperativa San Vitale di Ravenna: educatori specializzati accompagneranno i giovani nel percorso di formazione.

“Casa Canterini” è stata pensata soprattutto per ragazzi adolescenti e giovani adulti, con disabilità psicomotorie e cognitive. La struttura prevede la possibile compresenza di 8 ragazzi. Non si tratta di un tetto massimo giornaliero, perché sarà possibile che alcuni ragazzi frequentino la struttura al mattino e altri nel pomeriggio, e qualcun altro potrebbe essere nelle condizioni di soggiornare per brevi periodi.

BILANCI

FEDERCOOP CRESCE E CHIUDE L'ANNO CON 6,4 MILIONI DI EURO DI FATTURATO

Anche il numero di dipendenti e collaboratori è passato da 78 a 113

Federcoop Romagna chiude in crescita il 2024, con 6,4 milioni di euro di fatturato. Il bilancio è stato presentato giovedì 28 novembre, durante l'assemblea dei soci della società di servizi di Legacoop Romagna. Il bilancio preconsuntivo ha visto il fatturato del 2024 aumentare del +3% rispetto al preventivo, in ulteriore miglioramento rispetto all'anno precedente. Netto il passo avanti rispetto al 2019, ultimo anno precedente al Covid-19, quando il valore della produzione era di 4,8 milioni di euro. Anche il numero di dipendenti e collaboratori è passato da 78 a 113.

Negli ultimi anni, Federcoop Romagna si è collocata ai primi posti tra le società di servizi nazionali del movimento cooperativo. «I dati sul bilancio – ha commentato Paolo Lucchi, presidente di Federcoop Romagna e Legacoop Romagna – dimostrano che anche in un contesto complesso come questo, siamo stati in grado di tenere in ordine i conti. In questi ultimi anni siamo riusciti a crescere sul fronte del fatturato e anche della forza lavoro. Questo è stato possibile grazie alla professionalità di chi lavora in Federcoop Romagna e alla costante offerta di nuovi servizi sempre più innovativi, capaci di anticipare le esigenze delle cooperative».

L'INCONTRO

A Faenza si parla di Comunità energetiche con Confcooperative

Cosa sono le Comunità energetiche rinnovabili (Cer)? Quali sono i vantaggi della condivisione dell'energia? Si risponderà a queste e ad altre domande all'incontro pubblico organizzato da Confcooperative Romagna per giovedì 5 dicembre alle 20.30 a Faenza nel seminario vescovile in via degli Insorti 2. In sintesi le Cer sono organizzazioni autonome di persone, imprese, associazioni ed enti di una comunità, uniti per produrre, consumare e condividere energia da fonti rinnovabili. Durante l'evento del 5 dicembre verrà presentata la Comunità energetica rinnovabile cooperativa Ecologia Integrale, nata per volere della Diocesi di Faenza-Modigliana, grazie al supporto di Confcooperative Romagna.

Cascador

IL TUO APERITIVO IN CITTÀ

possibilità
di organizzare
eventi privati nel dehor
con aperticine
personalizzabili

@cascador_ravenna

Viale della Lirica, 51 - Ravenna - Tel.: 0544.40.55.27
Aperto tutti i giorni dalle 7.00 del mattino - Chiuso la domenica

LOTTA ALLA POVERTÀ/1

Aumentano le richieste alla Caritas Più della metà vengono da italiani

La vicedirettrice: «La casa è un'emergenza. È preoccupante vedere persone che lavorano e hanno un reddito o una pensione che non basta per mantenersi»

Aumentano le famiglie che si rivolgono alla Caritas di Ravenna, quelle italiane sono diventate la maggioranza, in molti casi almeno un componente del nucleo ha un posto di lavoro ma il reddito non basta, la difficoltà a trovare un alloggio dignitoso è il problema più sentito. È la fotografia della povertà nel 2024 che emerge dai dati dei primi dieci mesi dell'anno del centro d'ascolto diocesano in piazza Duomo (non sono inclusi i numeri delle 15 Caritas parrocchiali distribuite nel territorio della diocesi di Ravenna-Cervia).

Nello stesso periodo gennaio-ottobre, dal 2023 al 2024 si è passati da 610 famiglie (composte da 1.605 persone) a 688 (1.832) con un aumento del 12,8 per cento. L'aumento dei nuclei di nazionalità italiana è stato di quasi il 25 per cento e ora costituiscono più della metà delle persone assistite. L'esperienza della vicedirettrice Daniela Biondi aiuta a spiegare le cifre: «Gli stranieri che arrivano da altri contesti hanno già dovuto affrontare uno spostamento quindi è difficile che rimangano se non raggiungono una stabilità. Per gli italiani, invece, è difficile andarsene dal territorio dove sono radicati».

Un aspetto che preoccupa Biondi è l'aumento di casi in cui in famiglia c'è un reddito. «Ci sono persone che hanno posizioni di lavoro regolari, ma arrivano a 1.200 euro al mese e non bastano per sostenere una famiglia con bollette, affitto e spese. Stessa cosa per i pensionati: se possono appoggiarsi a famigliari o figli riescono a farcela, ma chi ha pensioni tra 700 e mille euro non arriva a fine mese». E così capita di ritrovare persone che hanno perso l'autonomia faticosamente raggiunta: «Abbiamo casi di famiglie che abbiamo incontrato la prima volta 15 anni fa, poi si erano rese indipendenti e ora si ritrovano di nuovo in crisi perché il carovita aumenta ma i loro stipendi no».

Il bisogno vissuto con più sofferenza è la casa. «A Ravenna abbiamo troppe persone senza casa e troppe case senza persone. I canoni sono troppo alti, la gente non può permetterseli e gli immobili restano sfitti. La fascia di età più colpita da questo problema è 35-54 anni. Si entra in un circolo vizioso: senza casa non si trova lavoro, senza lavoro non si trova casa. Abitare è un diritto primario che oggi viene negato per il caro affitti». Caritas registra 16 situazioni di persone che vivono in domicili di fortuna, 5 in case abbandonate. Ma ci sono anche 49 persone con sistemazioni insicure: «Sul divano di un amico o di un conoscente, 7 famiglie sono in subaffitto». Un osservatorio importante in questo campo viene dalla Casa della Carità dell'Opera Santa Teresa (vedi p. 13), una struttura che ospita temporaneamente persone autosufficienti, da poco rimaste senza alloggio e in cerca di una nuova sistemazione stabile: «Nei primi sei mesi del 2024 ci sono state 72 richieste di ingresso, erano state 81 in tutto il 2023». La mancanza di un alloggio dignitoso e consolidato ha un effetto che Biondi definisce drammatico: «Distrugge ogni possibilità di relazione sociale. I rapporti umani con conoscenti, amici, colleghi si svolgono soprattutto grazie agli ambienti dove si vive».

Caritas, Opera di Santa Teresa e parrocchia di San Rocco stanno cercando una sinergia per mettere a disposizione circa 90 posti letto che vadano incontro a varie esigenze, a partire dal dormitorio a bassa soglia per arrivare alla Casa della Carità che offre un ponte temporaneo tra una situazione stabile e una nuova da trovare.

C'è poi una difficoltà di altro tipo che i volontari della Caritas diocesana devono affrontare: il senso di vergogna che blocca le persone e ritarda il momento del primo incontro con le strutture assistenziali. «È un senso di disagio e di frustrazione che ci descrivono tutti dopo il primo incontro, è il senso di rabbia per passare da una situazione serena alla difficoltà. Aiutare la gente a superare questa barriera non è facile. In passato in pochi casi molto gravi abbiamo ricevuto segnalazioni dalla comunità e ci siamo rivolti noi alla persona bisognosa. Non è facile bussare alla porta di qualcuno e dire certe cose, ma erano situazioni talmente gravi che dovevamo farlo e alla fine è stato apprezzato». (and.a.)



Beneficenza: il 27 dicembre un ristoratore metterà a tavola 50 bisognosi

Come ogni anno, torna il pranzo di Natale per i bisognosi a Santa Teresa. Appuntamento il 22 dicembre: a tavola sono attese circa 150 persone, al servizio volontari da varie associazioni. Caritas segnala poi la spontanea iniziativa di un ristoratore ravennate che vuole restare nel completo anonimato e il 27 dicembre resterà chiuso alla clientela consueta per offrire un pasto a 50 persone individuate dall'associazione caritatevole.

LOTTA ALLA POVERTÀ/3

Caritas Faenza: il 65 per cento di assistiti sono donne

Dopo gli italiani, le nazionalità più presenti sono marocchini, albanesi, nigeriani e ucraini. Nel 2023 aiuti a 1.826 persone in totale, il 17 per cento in più del 2022

L'ultimo rapporto dell'attività della Caritas della diocesi di Faenza-Modigliana, presentato a metà ottobre, dice che 1.826 persone si sono rivolte agli sportelli per ricevere aiuto nel 2023 (un aumento del 24 per cento rispetto al 2021 e del 17 per cento rispetto al 2022). Di queste, 663 si sono recate al Centro di Ascolto diocesano, mentre 1.163 hanno trovato sostegno presso le Caritas parrocchiali. Va ricordato che nella diocesi in questione ricadono anche tre Comuni



LOTTA ALLA POVERTÀ/2

L'EMPORIO SOLIDALE HA AIUTATO 540 FAMIGLIE NEL 2024

Distribuiti prodotti donati da commercianti. E c'è anche il mercatino aperto a tutti

A dicembre del 2022 la Caritas di Ravenna ha inaugurato uno spazio in via Narsete che viene utilizzato come emporio. È allestito come un minimarket dove può fare la spesa gratuitamente chi è seguito dall'associazione diocesana. Sugli scaffali si trovano beni alimentari di prima necessità. Si può andare con cadenza quindicinale e chi fa la spesa è dotato di una tessera su cui vengono precaricati dei punti che vengono scalati in base ai prodotti ritirati. Nel 2024 ne hanno beneficiato 540 famiglie. «Si accede su appuntamento – spiega Daniela Biondi della Caritas – così possiamo gestire meglio le richieste e la disponibilità. I prodotti freschi come la verdura e la frutta non hanno punti da scalare proprio perché cerchiamo che non vadano sprecati». Una buona parte dei prodotti distribuiti, soprattutto quelli freschi, viene dalla generosità dei negozianti di Ravenna. Tanti sono quelli che si sono rivolti a Caritas per offrire qualcosa. Ogni mattina alle 7.30 i volontari dell'associazione fanno il giro delle attività aderenti per ritirare quelli che vengono chiamati «brutti ma buoni»: frutta e verdura di seconda scelta, il pane del giorno precedente o magari prodotti confezionati ma danneggiati da urti. Tutto viene portato all'emporio e preparato per chi verrà a ritirarli.

In via Narsete c'è anche uno spazio chiamato mercatino Cambiamenti dedicato all'oggettistica, agli arredi per la casa e all'abbigliamento. «È un mercatino dell'usato come tanti altri. Ritiriamo qualunque cosa ci venga donata dai cittadini, verifichiamo che sia in buono stato, soprattutto il vestiario, e poi lo rimettiamo in circolo: gratuitamente per chi è nella nostra rete di aiuto o a pagamento per i cittadini interessati all'acquisto di qualche oggetto. Le entrate poi vengono utilizzate per altre attività».

Perché la necessità di risorse è un tema importante per Caritas: «Tutti i fondi vengono da risorse della diocesi o attraverso l'8x1000 della Chiesa, non abbiamo convenzioni con enti pubblici». La risorsa più preziosa, sempre più rara, è quella umana: «I nostri cento volontari sono una colonna portante. Si tratta quasi sempre di pensionati che hanno tempo libero negli orari giornalieri. La difficoltà è trovare nuove leve giovani: quando si presenta un sessantenne per noi è un ragazzino».

fuori provincia (Modigliana, Tredozio, Marradi) e nove ravennati (Alfonsine, Bagnacavallo, Cotignola, Russi, Faenza, Fusignano, Solarolo, Brisighella, Sant'Agata).

Dal punto di vista delle nazionalità, gli italiani costituiscono il 32 per cento del totale degli assistiti, seguiti da marocchini (16), albanesi (12), nigeriani e ucraini (entrambi al 9).

Analizzando il genere, il 65 per cento degli utenti è costituito da donne, spesso portavoce dei bisogni familiari.

La condizione lavorativa degli assistiti varia. Nelle Caritas parrocchiali il 36 per cento aveva un lavoro, anche se spesso precario o stagionale, e il 35 per cento era disoccupato. Una parte significativa degli utenti include pensionati, casalinghe e studenti, che costituiscono il restante 29 per cento.

Infine, i principali bisogni rilevati riflettono una forte precarietà economica: il 25 per cento delle richieste riguardava difficoltà economiche, il 19 problematiche lavorative e un altro 19 questioni abitative. Seguono necessità legate all'istruzione (10) e alla migrazione (9).

IL CASO

Che fine ha fatto il Tavolo delle Povertà? Per l'assessore è «aperto a chiunque», ma le associazioni lamentano il disinteresse

Baroncini (Politiche sociali): «A metà novembre una riunione per il periodo invernale»
Chi ne ha fatto parte in passato non ha apprezzato la mancata realizzazione di alcuni progetti

Per coordinare i vari soggetti del territorio, soprattutto del mondo del volontariato, che operano per il contrasto alle povertà era in funzione un Tavolo delle Povertà promosso dal Comune di Ravenna. Da Palazzo Merlato fanno sapere che «formalmente il Tavolo è tuttora in essere, seguito dal coordinamento sociale dell'area territoriale 2 dove sono stati sviluppati anche diversi momenti di confronto pubblico, ed è aperto a chiunque voglia partecipare».

Ma più di una voce di chi ne ha fatto parte in passato ne parla come di un'esperienza che non ha più la spinta propositiva delle istituzioni come avveniva in passato, una sorta di lento declino cominciato già prima della pandemia quando, tra le altre cose, non si trovò un accordo per promuovere iniziative attive che ambivano a realizzare quanto poi si è riusciti a fare a Cervia (vedi pagina 10).

L'assessore Gianandrea Baroncini, titolare delle Politiche sociali dal 2021, fornisce la sua visione: «Il Tavolo non ha riunioni a cadenza periodica. Abbiamo fatto il punto dopo l'estate in previsione dell'arrivo dell'autunno-inverno che è il periodo più problematico. A metà novembre abbiamo fatto un incontro con vari soggetti sulla definizione e programmazione di nuove iniziative rivolte alla cittadinanza per l'anno 2025».

Attualmente resta in capo al servizio centrale il coordinamento di tutte le realtà e i soggetti che operano a sostegno delle persone in

povertà e povertà estrema, così come il coordinamento degli sportelli sociali che abbiamo rafforzato in questi anni e che sono la prima porta di accesso ai servizi. «Fortunatamente abbiamo una dote di capitale sociale nella nostra comunità che ha reso gli esiti di tutte le fasi molto meno drammatici di quelli che potevano essere. Non mi stancherò mai di ringraziare associazioni laiche, cattoliche, istituzioni, reti, cittadine e cittadini che danno un contributo inestimabile. Abbiamo attivismo e presenza di realtà solide con cui abbiamo convenzioni, abbiamo progetti pubblici importanti grazie al Pnrr e alla realizzazione della stazione di posta, abbiamo prospettive di crescita del polo Santa

Teresa/San Rocco con cui collaboriamo così come con l'emporio solidale della Caritas, abbiamo messo a sistema l'ambulatorio per senza fissa dimora con l'Ausl. Nell'ottica di aiutare gli operatori e i soggetti istituzionali che lavorano in questo campo, abbiamo lavorato moltissimo per mettere a disposizione una mappatura dei servizi e dei contatti utili. Ci sono poi molti progetti più o meno strutturati e che riguardano l'aiuto in tanti aspetti della vita quotidiana. Un esempio significativo in questo senso è "tutti i bambini e le bambine vanno a scuola" che coinvolge tutta la consulta del volontariato e consente il corretto approccio all'anno scolastico alle bimbe e ai bimbi».



ACCOGLIENZA Quattro dormitori in provincia

La rete di aiuto per persone in difficoltà economica in provincia di Ravenna è gestita da una pluralità di soggetti, laici e religiosi, che vanno dai Comuni alle associazioni passando per le diocesi. L'offerta prevede posti letto, mense e fornitura di viveri o vestiario. Nella maggior parte dei casi, dove agiscono realtà private, è il volontariato a farsi carico della gestione.

Sono attivi quattro dormitori per persone senza fissa dimora con un totale di 80 posti letto.

Tre sono a Ravenna: il Re dei Girgenti in via Mangagnina (21 posti) e l'asilo di via Torre (20) gestiti dal Comune e uno gestito dalla parrocchia San Rocco (25). Da marzo ne aprirà uno a Santa Teresa con 18 posti. Il quarto attivo è a Faenza alla parrocchia San Domenico gestito dalla Caritas diocesana di Faenza-Modigliana (14 posti).

Un servizio docce è attivo in ogni dormitorio, in alcuni casi anche per chi non pernotta. Anche l'Opera di Santa Teresa a Ravenna consente l'utilizzo di docce.

Per il cibo invece le realtà operative sono la mensa di Santa Teresa per il pranzo della domenica e quella di San Rocco nel resto dei giorni della settimana. A Cervia è attivo il progetto Social Food gestito da una cordata di associazioni.



afarma.it®

TANTE
IDEE REGALO
NATALIZIE



-30%

12,50 €
~~17,90 €~~

NUXE REVE DE MIEL

Gloss Miele 10 ml

Trattamento Gloss per le labbra con il 97% di Ingredienti Naturali. Nutre e rimpolpa.



-35%

15,90 €
~~24,90 €~~

GOOVI POWER GUMMY

60 gummies

Per affrontare con la giusta energia periodi di stanchezza e affaticamento



-32%

11,90 €
~~17,40 €~~

DATIF PC BOIRON

LOTTA ALLA POVERTÀ/4

Il ristorante dove paga solo chi può In media 140 coperti per ogni pasto

Compie un anno il progetto Cervia Social Food pensato per i più bisognosi
Le materie prime utilizzate provengono da donazioni o da iniziative per evitare sprechi

di Maria Vittoria Fariselli

Un anno di "Cucina Sorriso", tra l'impegno di chef e volontari, solidarietà e lotta allo spreco. Il progetto di cucina popolare, nato nell'ambito di Cervia Social Food (realità cervese dedita alla cura dei più fragili) festeggerà il suo primo anno di attività giovedì 16 gennaio, con uno spettacolo che vedrà protagonista il divulgatore Roberto Mercadini, e per il quale è attesa anche la presenza del presidente della Regione Michele de Pascale.

Lo scopo principale della cucina è fornire un pasto caldo e gratuito ai più bisognosi come nelle tradizionali "mense dei poveri", ma la particolarità del progetto sta nelle sue modalità: le porte del ristorante in via Levico sono aperte a tutti, ma solo chi può permetterselo pagherà il conto, contribuendo così al sostentamento della realtà benefica. I pagamenti avvengono tramite una tessera anonima, in modo da rendere indistinguibili i clienti paganti da quelli fragili, evitando qualsiasi forma di ghettizzazione. Il servizio non è self-service, come spesso accade in realtà analoghe, ma è gestito dai ragazzi disabili del centro socio-occupazionale Ikebana (cooperativa San Vitale di Ravenna), acquisendo quindi un doppio valore sociale.

A tirare le somme del primo anno di attività è la coordinatrice Daniela Poggiali: «Questa partenza ci ha regalato grandi soddisfazioni. Crediamo di aver raggiunto ottimi risultati, ma vorrei che fossero i numeri a parlare: in 11 mesi abbiamo garantito 310 servizi diurni, cui si aggiungono le aperture del martedì sera e gli eventi speciali». Il servizio, infatti, resta aperto tutti i giorni (festivi compresi) tranne la domenica, con pranzo sul posto e cena da asporto. «La media per servizio diurno è di 140 coperti, di cui circa una ventina paganti - prosegue Poggiali -, un numero che si è alzato nel corso dei mesi, grazie al passaparola e alla qualità dell'offerta: tra i più fragili, sono molti quelli che si spostano in treno dalle città vicine, come Cesenatico, Bellaria o Ravenna, sprovviste di cucine popolari o dotate di servizi dall'approccio diverso: il solo fatto di essere serviti al tavolo infatti è motivo di grande benessere e ritrovata dignità per i fragili, ben disposti a spostarsi per l'esperienza. Il picco di richieste è stato raggiunto alla fine dell'estate, quando gli stagionali giunti al termine dell'esperienza lavorativa si sono ritrovati senza vitto e alloggio garantiti dal datore di lavoro. Anche tra i paganti il passaparola aiuta: ci sono cervesi che frequentano abitualmente il ristorante per un senso di appartenenza al progetto, altri curiosi di ritrovare lo chef del proprio ristorante preferito dietro i fornelli della cucina popolare e turisti che, dopo averne sentito parlare sotto l'ombrellone, vogliono capire in prima persona il funzionamento di questa realtà. Nella serata di apertura la media si ribalta: i paganti superano di gran lunga i fragili, che hanno comunque la precedenza sulle prenotazioni, a causa della mancanza di strutture di accoglienza nel cervese e alle limitazioni orarie imposte dai dormitori dei comuni vicini».

Nonostante la natura positiva e il notevole riscontro del progetto, non sono mancati



Anche una sartoria, un emporio e una libreria

Il progetto Cervia Social Food nasce su impulso di un avviso pubblico emanato dall'amministrazione comunale con l'obiettivo di costituire una rete per il contrasto agli sprechi alimentari e di altra tipologia (ad esempio farmaci, abiti, libri). La rete è composta da 23 soggetti tra cooperative, imprenditori, associazioni di categoria, parrocchie e scuole che hanno individuato la cooperativa San Vitale come ente capofila.

È operativa anche una sartoria sociale che maneggia, ripara e trasforma abiti usati (o provenienti da stock donati) per regalarli ai bisognosi o rivenderli all'interno della bottega "Risolto", in piazza Garibaldi, o "L'emporio solidale" di via Levico (nello stesso stabile del ristorante) dove circa 120 famiglie possono acquistare gratuitamente o a prezzi calmierati beni di diversa natura, anche oggetti di uso comune che vengono riparati e messi in vendita come in un mercatino. In questo caso per l'accesso è necessario presentare lsee e residenza. C'è poi Libridine, libreria che raccoglie e cataloga libri e fumetti usati per rivenderli.

momenti di tensione all'interno del ristorante, che hanno richiesto l'intervento delle forze dell'ordine: «Pochi casi isolati, da contarsi sulle dita di una mano. A causare di queste diatribe è spesso il nervosismo dei più fragili, stressati da situazioni al limite: a Cervia, ad esempio, non c'è una rete di servizi a bassa soglia adeguata, mancano docce, dormitori e centri di accoglienza notturna d'emergenza.

Anche l'accesso ai medicinali è difficoltoso per gli stranieri, causando ulteriori disagi», spiega Poggiali.

L'aumentare costante delle richieste ha portato i volontari di Cervia Social Food a lanciare una campagna di raccolta dell'olio d'oliva, oltre che ad ampliare la già nutrita rete di collaborazioni e aiuti: «Per ora possiamo ancora vantarci di non comprare nulla di ciò che viene servito: tutto il cibo che viene lavorato nelle nostre cucine è frutto di azioni di recupero o donazioni spontanee. Siamo partiti collaborando con 15 alberghi, mentre ora ci appoggiamo a oltre 60 realtà locali, contando sempre sulla solidarietà dei cuochi che si mettono gratuitamente alla prova con l'elaborazione di materie prime di recupero, assicurando risultati sorprendenti: dagli chef dei più noti ristoranti della città - dal Sushina al Royal Beach passando per Aie e Saretina - alle "Mariette" di Forlimpopoli o all'Associazione provinciale dei cuochi».

Da gennaio 2024 sono stati recuperati in tutto circa sei quintali di frutta e verdura fresca dal mercato ortofrutticolo, un quintale di materiale fresco e un quintale di prodotti secchi (biscotti, fette biscottate, cibo in scatola) da supermercati, forni e alimentari e quasi mezzo quintale di prodotti surgelati. A questi dati si aggiunge una media di circa un quintale di prodotti di genere misto provenienti dal Banco Alimentare e le donazioni delle imprese alimentari del territorio come Orogel e Amadori. «Escludendo le donazioni volontarie, la maggior parte del cibo utilizzato in cucina sarebbe diventato scarto e rifiuto - continua la coordinatrice -. La sostenibilità in questo caso va a braccetto con la solidarietà e vorremmo continuare ad autosostentarci nonostante la

RUSSI

Raccolta doni di Natale per famiglie in difficoltà

"Missione Natale: consegna speciale!" è l'iniziativa di solidarietà promossa per il quinto anno dall'amministrazione comunale di Russi con lo scopo di donare un sorriso e far vivere lo spirito del Natale anche alle famiglie e ai cittadini fragili e in difficoltà.

Per dare il proprio contributo è sufficiente consegnare un dono (un gioco, un capo di abbigliamento, qualcosa di goloso, prodotti per l'igiene personale; anche solo un piccolo pensiero, purché sia nuovo), corredato da un biglietto gentile. Il pensiero può essere rivolto a bambini o adulti, l'importante è specificare, al momento della consegna, che tipo di regalo è e chi potrebbe essere il destinatario ideale per età e genere. Saranno poi gli aiutanti di Babbo Natale a organizzare la consegna.

La raccolta resterà attiva fino al 13 dicembre in municipio (alla segreteria della sindaco al primo piano) tutti i giorni dalle 8.30 alle 14.30 il lunedì, mercoledì e venerdì; dalle 8.30 alle 13 e dalle 14 alle 17.30 il martedì e giovedì. Domenica 8 dicembre, in occasione dell'accensione dell'albero di Natale, ci sarà una raccolta in piazzetta Dante dalle 15.30 alle 19.30.

Alla cassa si usa una tessera, così non si vede chi paga davvero e chi no

richiesta crescente. Con l'arrivo dell'autunno è stata lanciata anche una campagna tra le attività stagionali in chiusura per ricevere ciò che era avanzato dall'estate. Non mancano invece i volontari: per ogni servizio ne vengono impiegati circa dieci, ma la popolarità del progetto sta causando una reazione a catena: è passato il giusto messaggio, quello che vede "Cucina Sorriso" come un progetto di tutta la città, e in tanti vogliono sentirsi parte». La rete di contatti e connessioni stretta dal progetto ha permesso ai volontari di intervenire anche in occasioni al di fuori della sfera cittadina, come nel caso dell'emergenza alluvionale a Traversara, dove è stata organizzata una cucina da campo e sono stati donati beni alimentari per la cittadinanza colpita.

Tra le novità sviluppate nell'ultimo anno anche l'inaugurazione del forno di comunità, un forno a legna a disposizione della cittadinanza per cucinare (e condividere) ciò che si è preparato da casa. Grazie alla generosità di un ristorante della zona, in occasione dell'inaugurazione del primo forno ne è stato donato anche un secondo, indicato per la cottura delle pizze, che viene ora utilizzato all'interno di Cucina Sorriso. «Per chiudere l'anno in bellezza - conclude Poggiali - sarà presto realtà la collaborazione con l'associazione ravennate "Amici di Enzo" e i ragazzi del Liceo Artistico Pier Luigi Nervi, che dipingeranno il grande pannello bianco che nasconde la raccolta rifiuti del ristorante, contribuendo a un ambiente ancora più bello, accogliente e ospitale».

DAL 2 ALL'11 DICEMBRE

OFFERTE IRRESISTIBILI SCONTI



ALCUNI ESEMPI

**PETTO DI POLLO
AMADORI 10+**
a fette,



al kg
~~€ 17,98~~

SCONTO FIDATY 50% al kg
€ 8,99

ORATA
già pulita,
allevata in Italia,



al kg
~~€ 18,17~~

SCONTO FIDATY 40% al kg
€ 10,90

**PROSCIUTTO
COTTO
ALTA QUALITÀ
GRAN BISCOTTO
ROVAGNATI**
a fette, 100 g



~~€ 3,99~~
(€ 39,90 al kg)

SCONTO FIDATY 40%
€ 2,39
(€ 23,90 al kg)

**SALMONE NORVEGESE
THE ICELANDER**
affumicato, a fette,
400 g



~~€ 17,98~~
(€ 44,95 al kg)

SCONTO FIDATY 50%
€ 8,99
(€ 22,48 al kg)

**FILETTI DI TONNO
RIO MARE**
all'olio di oliva o all'olio
extravergine di oliva,
180 g



~~€ 7,98~~
(€ 44,33 al kg)

SCONTO FIDATY 50%
€ 3,99
(€ 22,17 al kg)

**PIZZA
BELLA NAPOLI
BUITONI**
margherita, surgelata,
conf. 2 pezzi,
650 g



~~€ 5,49~~
(€ 8,45 al kg)

SCONTO FIDATY 50%
€ 2,74
(€ 4,22 al kg)

**FAGOLOSI
GRISSINBON**
classici o al rosmarino,
200 g



~~€ 2,99~~
(€ 14,95 al kg)

SCONTO FIDATY 50%
€ 1,49
(€ 7,45 al kg)

**BISCOTTI
PAN DI STELLE**
700 g



~~€ 3,79~~
(€ 5,41 al kg)

SCONTO FIDATY 30%
€ 2,65
(€ 3,79 al kg)

**TRENTODOC
FERRARI**
75 cl



**PREZZI
CORTI**
€ 10,68
(€ 14,24 al litro)



LA SPESA È ANCHE ONLINE
ESSELUNGA.IT

ESSELUNGA®

Scopri i negozi
più vicini a te



PROMOZIONE VALIDA NELLE PROVINCE DI BOLOGNA, MODENA, RAVENNA E REGGIO EMILIA.
GLI SCONTI FIDATY SONO RISERVATI AI POSSESSORI DI CARTE FIDATY - FINO AD ESAURIMENTO SCORTE.

LA TESTIMONIANZA

«Ero in mezzo alla strada da sola con due figlie e mi vergognavo a chiedere aiuto»

La storia di una trentenne: la rottura con il compagno e i rapporti tesi con la madre, poi l'ospitalità all'Opera Santa Teresa per riorganizzare la propria vita. Ora fa la volontaria per altri bisognosi: «Restituisco quello che ho ricevuto»

Non tutte le storie di bisogno nascono da un disagio strati-
ficato nel tempo, a volte la vita può cambiare all'improvviso
rivelando una situazione di fragilità. A quel punto, il coraggio
di superare la paura dello stigma e chiedere aiuto può essere
un primo passo per ritrovare la propria normalità. La storia di
Emma, nome di fantasia, parla di questo e del sostegno trovato
grazie ai volontari della Casa della Carità dell'Opera di Santa
Teresa di Ravenna.

Nel 2023, all'età di 30 anni, dopo una brusca rottura con
il compagno, Emma si trova a lasciare Lecco insieme alle sue
due figlie per tornare a Ravenna a casa della madre. «Una
convivenza che si è incrinata in fretta. All'improvviso ci siamo
ritrovati in otto sotto lo stesso tetto: mia madre, le mie due so-
relle con i rispettivi fidanzati, io e le mie due bambine. Al caos
perenne che regnava per casa si aggiungevano le difficoltà
di gestione delle piccole di uno e sette anni. Io, mia madre e
una delle mie sorelle eravamo impiegate nella stessa fabbrica
e suddividerci i turni per prenderci cura delle bambine era di-
venuto impossibile. Dopo pochi mesi, a causa delle tensioni
continue, mi sono ritrovata fuori casa in mezzo alla strada in-
sieme alle mie figlie. Anche lavorare era diventato impossibile
senza nessuno che mi aiutasse a badarle. Per lavorare avevo
bisogno di permettermi una baby sitter e per permettermi una
baby sitter avevo bisogno di lavorare. Un circolo senza uscita».

Dopo un primo periodo trascorso in hotel, dando fondo ai
pochi risparmi rimasti, la scelta di rivolgersi alla Caritas di Ra-
venna: «È stata una decisione difficile e sofferta. Provavo ver-
gogna e sentivo di aver fallito, di non essere riuscita a farcela
con le mie forze. Tornando indietro, però, rifarei questa strada
altre cento volte, le cose sarebbero solo peggiorate se non aves-
si trovato il coraggio di chiedere aiuto». Lì l'incontro con Da-
niela Biondi, coordinatrice del Centro di ascolto di piazza Duo-



mo e vicedirettrice della Caritas diocesana: «Ho incontrato un
angelo, non potrei dirlo con altre parole – assicura Emma –.
Mi ha dato un grande supporto, soprattutto emotivo, fin dal
primo momento e mi ha messa in contatto con Filippo Botti,
responsabile di struttura a Santa Teresa. Ho passato un'ulti-
ma settimana in hotel, in attesa della valutazione del mio caso
e poi sono stata accolta negli alloggi dell'associazione».

È stato l'inizio della nuova vita di Emma: «Ci siamo sentite
subito a casa. Ascoltate, capite, mai giudicate. Avevamo una
camera grande e spaziosa, tutta per noi. Un bagno privato e la
cucina in condivisione con gli altri ospiti, circa una ventina, e
ho conosciuto le loro storie. C'era un'altra mamma sola con la
sua bambina, scappata da un compagno alcolizzato e da una

storia violenta. Una coppia di sessantenni pensionati, rimasti
senza casa per diatribe famigliari e un signore di 80 anni che
da anni vive in struttura dopo lo sfratto. La vita di chiunque
può cambiare all'improvviso, ma a Santa Teresa ho trovato la
mia possibilità di riscatto. Le bambine sono state trattate come
principesse, e nel periodo delle feste hanno ricevuto anche la
visita di Babbo Natale con un sacco di doni. Abbiamo trascor-
so un mese e mezzo negli alloggi». Ma la residenza risultava
ancora a Lecco, quindi Emma ha dovuto chiedere aiuto agli
assistenti sociali in Lombardia: «Per un breve periodo mi sono
trasferita in una struttura di accoglienza gestita da suore nel
comune lombardo e ho avuto una proposta di reinserimen-
to nel mondo del lavoro nel progetto Alfa dell'omonima Odv



RAVENNA FARMACIE

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

LE TUE FARMACIE

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

SERVIZIO NOTTURNO

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

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 11	Via Bagnolo, 60 Casemurata (RA) T. 0544/289090 F. 0544/266002
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



inquadrarmi per conoscere
tutti gli onari e le posizioni
delle farmacie



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



In primavera pronto l'ampliamento della Casa della Carità: da 25 posti letto a 48

La Casa della Carità di Santa Teresa, di cui si parla nell'articolo a sinistra, è operativa in via Lolli a Ravenna da ottobre 2021. Fino a quel momento, la struttura aveva accolto sacerdoti che per raggiunti limiti di età non potevano più svolgere attività in parrocchia e persone che avevano scelto di vivere comunitariamente per meglio testimoniare la propria fede con la preghiera e la carità. Da tre anni si è aperta all'accoglienza di soggetti deboli o a rischio di emarginazione. Le persone accolte non richiedono assistenza socio-sanitaria (gli ospiti quindi devono essere autosufficienti). La permanenza è temporanea, per periodi di tre mesi circa: una sistemazione dignitosa per allontanare l'assillo della ricerca di un tetto così da potersi dedicare ad altre urgenze verso una nuova vita autonoma. Ogni ospite contribuisce alla gestione della casa con quel che può dare di suo, dai piccoli lavori di manutenzione alle spese. È in corso un cantiere da oltre 500mila euro per l'ampliamento, completamento previsto per la primavera: da 25 posti letto si passerà a 48, affiancati da 18 come dormitorio per persone senza fissa dimora.

lecchese». Una forma di accoglienza definita "sostegno leggero" che prevede l'affido temporaneo durante le ore lavorative dei minori a carico di famiglie volontarie. «Quando ho sentito parlare di affidamento, anche se temporaneo, ho avuto paura. Nonostante le difficoltà, avevo sempre fatto tutto per le mie figlie, non ho dipendenze, mi è sembrata una proposta assurda.

«Cerco un alloggio in affitto ma non si fidano di una donna con figli»

Ho fatto di tutto per tornare a Ravenna, e ho chiesto di nuovo l'aiuto a Santa Teresa che mi ha permesso di trovare un lavoro compatibile con gli orari scolastici delle bambine. Da lì ho iniziato a ricostruire la mia vita». Oggi Emma vive di nuovo a casa della madre ma, senza le complicazioni lavorative legate alla cura delle figlie, i rapporti sono molto più distesi. Ha comprato un'auto e continua a frequentare gli spazi di Santa Teresa, ma ora come volontaria: «Non è un semplice centro di distribuzione di pasti e beni, è una famiglia. Senza il loro aiuto non sarei qui e ora voglio fare anche io la mia parte per aiutare chi è in difficoltà. Il prossimo step è quello di trovare una casa tutta per noi, anche se in città è difficile trovare un affitto per una madre single, i proprietari non si fidano. Ma di strada ne abbiamo fatta tanta e siamo più determinate che mai a proseguire». (ma.fa.)

LOTTA ALLA POVERTÀ/5

SERVIZIO DOCCE E GUARDAROBA, QUASI OTTOMILA ACCESSI ALL'ANNO PERSONE SENZA CASA MA ANCHE CHI NON PUÒ PAGARE LE BOLLETTE

Con l'arrivo del freddo ogni mattina i volontari di Santa Teresa accolgono una media di 30 ospiti. Al progetto andrà il ricavato del concerto del 17 dicembre

Da tre anni l'Opera di Santa Teresa a Ravenna mette a disposizione un servizio mattutino per chi è senza fissa dimora: docce, guardaroba e ristoro. Dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 11 i bisognosi possono rivolgersi in via Santa Teresa 8. Nel 2023 il servizio ha accolto circa 3.900 ospiti con una media di 12 persone al giorno (prevalentemente uomini), ma i dati provvisori del 2024 registrano il raddoppio del numero degli accessi giornalieri con numeri che stanno aumentando ulteriormente con il giungere della stagione fredda. Nell'ultimo periodo la media giornaliera è salita a circa 30 ingressi.

Le persone accolte dai volontari non hanno una casa, spesso si adattano a vivere in auto, in una roulotte, in un garage o per strada, qualcuno ha un letto ai dormitori Re di Girgenti o Buon Samaritano di San Rocco. Ma ci sono anche casi di persone che hanno una casa popolare ma non riescono a pagare le bollette e ricorrono all'aiuto di Santa Teresa per un bagno e una piccola colazione, una tazza di latte con biscotti o quanto si riesce a raccogliere dei prodotti invenduti di panifici e bar.

Da alcune settimane il servizio e la gestione della Casa della Carità (vedi articoli accanto) sono coordinati dalla psicologa Linda Giuditta Bari. È stato così possibile aprire uno sportello d'ascolto che lavora in sinergia con quelli già presenti sul territorio. L'obiettivo è supportare gli ospiti e comprendere le loro esigenze, affinché venga promossa e garantita la possibilità di un riscatto sociale. La finalità è soddisfare i bisogni primari di queste persone, ma anche aiutarle a uscire dalla filiera dell'assistenzialismo e renderle nuovamente autonome.

Oltre a una doccia, le persone possono indossare vestiti puliti, donati dai cittadini e dalle realtà del territorio. Chi avesse dell'usato in buono stato può contattare il numero 335-1450154: si cercano scarpe (39-46), jeans, felpe, tute e giubbini (M-L), biancheria intima (slip uomo M-L) e sacchi a pelo. Al sostegno del servizio docce, guardaroba e ristoro saranno destinati la consueta raccolta fondi natalizia e il ricavato del **concerto di beneficenza in programma il 17 dicembre**. Nella chiesa di Santa Teresa alle 20.30 si esibirà l'orchestra Corelli diretta da Jacopo Rivani con il coro Kairos Vox del maestro Alberto Pelosin (ingresso a offerta libera, contributo minimo consigliato 10 euro).



Suor Marina originaria del Madagascar, consorella della Piccola Famiglia di Santa Teresa del Bambino Gesù, è una dei volontari del servizio docce



MOLINETTO
RISTORANTE PIZZERIA
— arte e cucina —

Menù di Capodanno

Aperitivo di Benvenuto

Entrée:

Vellutata di sedano rapa e polpo croccante

Antipasto

Capasanta in nido di kataifi con chutney di mango

Sgombro glassato su caviale di melanzane

Carpaccio di pesce spada marinato all'ananas

Primo

Barchetta di scampi con sugo bianco di rombo e polvere di gamberi rossi

Secondo

Filetto di scorfano arrostito con guazzetto di mare e lenticchie

Dolce

Gran Galà ai 2 cioccolati con cuore di lamponi

Vino, Acqua, Caffè e Spumante a mezzanotte

65 euro a persona



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

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

SAPORI & NATALE

Incontri di gusto sulla tua tavola

17,50 €

al kg
Guanciale
Sapori&Dintorni Conad



5,90 €

€ 19,67 al kg
Code di Gamberi Argentini
Surgelate Saporì&Idee Conad
300 g



11,90 €

al kg
Angelico del Grappa
Saporì&Idee Conad



4,79 €

€ 6,39 al litro
Prosecco Superiore
Conegliano Valdobbiadene
DOCG Extra Dry
Tenimenti Dogali
75 cl



19,50 €

al kg
Parmigiano Reggiano DOP
Saporì&Dintorni Conad
stagionatura minima 30 mesi,
1 kg circa



29,90 €

al kg
Prosciutto crudo
di Parma DOP
Saporì&Dintorni Conad
Stagionatura minima
24 mesi



**SCONTO
20%**

Frutta esotica
Saporì&Idee Conad



CONAD
Persone oltre le cose



MUSICA

I concerti delle feste, da Paganini al gospel

Alla basilica di San Francesco il tradizionale appuntamento di Emilia Romagna Concerti. Gli eventi della settimana

Dopo l'anteprima di mercoledì 4 dicembre a Cotignola e di giovedì 5 alla **cattedrale di Cervia** (ore 21), sabato 7 dicembre, sempre dalle 21, nella **basilica di San Francesco, a Ravenna**, si terrà il tradizionale Concerto di Natale promosso da Emilia Romagna Concerti nell'ambito della stagione "Capire la Musica". La protagonista della serata sarà la Young Musicians European Orchestra diretta dal vietnamita Nhat Minh Tran, con la partecipazione del violinista Ion Mihail: in programma la "Ciaccona" per violino e orchestra di Vitali, la "Campanella" per orchestra d'archi di Paganini, la "Serenata per orchestra d'archi op. 20" di Elgar e la "Symple Sympony op.4" di Britten.

Nhat Minh Tran (**nella foto**) ha studiato direzione d'orchestra in Europa (si è anche perfezionato sull'opera italiana come assistente del Maestro Paolo Olmi), è direttore musicale dell'opera di Saigon e nel 2023 ha diretto al Palazzo del Quirinale un concerto di musica vietnamita e italiana alla presenza del presidente della Repubblica Sergio Mattarella.

Ion Mihail, legato alla Young Musicians European Orchestra, si è esibito recentemente in veste di solista nel nostro territorio. Musicista fantasioso e riconosciuto come violinista di spicco della sua generazione, ha il privilegio di suonare con uno dei pochissimi violini Stradivari esistenti al mondo del 1730.

Come ogni anno, alla fine del concerto saranno presenti i cori delle scuole che eseguiranno insieme all'orchestra tre canzoni di Natale: il Coro libere Note della scuola primaria Mordani seguito dalla maestra del coro Catia Gori e il Coro della scuola secondaria di Tredozio seguito dalla maestra del coro Chiara Farolfi.



Inoltre, sarà sempre attiva la raccolta fondi per l'ospedale di Betlemme che da tanti anni viene seguita da molte persone di Ravenna guidata da Gabriella Gualandi.

I biglietti sono disponibili nella biglietteria del teatro Alighieri e su www.teatroalighieri.org (info 0544-249244).

Gli altri concerti di Natale. La stessa sera, sabato 7 dicembre, dalle 21 alla parrocchia di **Lido Adriano** la 15esi-

ma edizione del Concerto di Natale con il coro parrocchiale e gli allievi della scuola di musica del Mama's.

Domenica 8 dicembre invece al **teatro Sociale** di Piangipane dalle 21 "Gospel Christmas Night" con il coro To Be Choir.

In Bassa Romagna, il 7 dicembre (ore 20.30) alla Chiesa S. Cuore di **Alfonsine** appuntamento con il gruppo vocale "A. Corelli" e voci bianche "Corellini"; alle 21 a **Massa Lombarda** (sala del Carmine) "Aspettando il Natale - Concerto con voce e violino". L'8 dicembre alle 16 al teatro Goldoni di **Bagnacavallo**, nel 50° della morte di Ebe Stignani, concerto lirico con ospite d'onore il soprano Wilma Vernocchi (info e

prenotazioni, ingresso a offerta libera, al 375 6252689). Lo stesso giorno, alle 20, alla chiesa di Sant'Apollinare, a **Villanova di Bagnacavallo**, il coro delle voci bianche del "Pavon d'oro" di Faenza.

Sempre domenica 8 dicembre, dalle 17 a **Russi** in piazzetta Dante si esibirà il gruppo gospel Voices of Joy (con oltre 70 coristi) diretto dalla M° Daniela Peroni.

Via della Lirica 13 - Ravenna

0544 408841

alduomoravenna.it

Pasticceria al Duomo



L'arte della pasticceria

e un buon Natale...



RAVENNA

Si accende l'albero tra musica e giocoleria In piazza San Francesco apre il villaggio AdvS

Dal 9 dicembre parcheggi gratuiti in centro a partire dalle 16.30

Sabato 7 dicembre a Ravenna è il giorno dell'accensione dell'albero di Natale, alle 17.30 in piazza del Popolo, dove è già operativo da fine novembre il villaggio con i capanni. Il grande abete rosso arriva in dono dal Comune di Andalo e proviene da un'area soggetta ad abbattimento selettivo. Il momento sarà preceduto, alle ore 16, da un'esibizione del Paggio dei Clerici Vagantes, spettacolo di musica e giocoleria, e seguito dalla musica della Christmas Dixi Band, formazione jazz guidata da Alessandro Scala. Il giorno dopo, sempre in piazza del Popolo, alle 17 concerto del Christmas Jazz Quintet.

Sabato 7 dicembre, alle 15, sarà inaugurato anche il tradizionale Villaggio di Natale dei donatori di AdvS Fidas Ravenna, che animerà piazza San Francesco con tante iniziative per grandi e bambini. Si parte con il concerto della Banda Cittadina, subito dopo l'inaugurazione. Il villaggio sarà aperto tutti i giorni dalle 15 fino al 6 gennaio. Alle baite di legno i volontari dell'associazione offriranno thè caldo, vin brulé, dolci, cioccolata calda, popcorn, zucchero filato, palloncini e gadget.

Per favorire la fruizione del centro nel periodo natalizio, tra il 9 e il 24 dicembre tutti i parcheggi regolamentati con parcometro (stalli blu) saranno gratuiti dalle 16.30, ad eccezione di quello di piazza Baracca (solo dalle 18.30).



LA RASSEGNA "Marionette cabaret" il 6 dicembre alla Cangina

Dopo il successo dell'anno scorso, anche il Natale 2024 porta con sé un'edizione speciale della rassegna "Burattini alla Riscossa", che si terrà in quattro frazioni del forese ravennate dal 6 al 30 dicembre. L'ingresso è sempre gratuito e gli spettacoli sono adatti a tutti, a partire dai 3 anni di età. Il primo appuntamento è per venerdì 6 dicembre – ore 20.30 – alla Cangina di Grattacoppa (via Grattacoppa 7) con lo spettacolo "Marionette Cabaret" della compagnia All'InCirco. Autore e interprete è Gianluca Palma, che darà vita sulla scena a personaggi appesi al filo della fantasia.

LA CAMPAGNA Emergency vende in piazza il panettone "fatto per bene" per dire "no" alla guerra

Da giovedì 5 a domenica 8 dicembre, Emergency sarà presente con i suoi volontari in Piazza del Popolo a Ravenna con il "Panettone fatto per Bene". Con l'acquisto, ognuno potrà ribadire con forza il proprio "No alla guerra" e aderire all'appello della campagna sul tema di Emergency che riafferma l'importanza e l'adesione all'articolo 11 della Costituzione italiana. Il "Panettone fatto per Bene" sarà disponibile nelle principali piazze italiane al costo di 20 euro, che - al netto delle spese - verranno utilizzati per sostenere i progetti di Emergency, in Italia e all'estero. L'associazione continua a offrire cure mediche gratuite e di alta qualità alle vittime di guerra, mine antiuomo e povertà, senza discriminazioni. Sarà possibile acquistare il panettone anche online sul sito emergency.it/panettone.

All'Almagià weekend di Garage Sale tra regali sostenibili e ritratti "live"

Sabato 7 e domenica 8 dicembre, Garage Sale torna alle Artificerie Almagià di Ravenna, con un'edizione speciale dedicata al Natale. Per due giorni, dalle 10 alle 19, l'Almagià si trasforma in un vivace pop-up market. Tra usato di qualità, vintage, modernariato e progetti handmade, i visitatori potranno trovare regali originali e sostenibili.

Quest'anno Garage Sale occuperà sia gli spazi interni che la corte esterna delle Artificerie. L'evento non si limita a essere un mercato, ma si arricchisce con un programma pensato per coinvolgere adulti e bambini, offrendo momenti di svago, arte e condivisione. Tra le proposte più attese, sabato 7 dicembre sarà possibile incontrare Emanuela Di Vita, artista che realizza ritratti senza mai guardare il foglio, tracciando una linea continua ispirata dall'osservazione diretta della persona. Un'opportunità per regalarsi o regalare un ritratto unico. Domenica 8 dicembre, invece, Clara Fort, con il suo stile fresco e distintivo, realizzerà ritratti dal vivo utilizzando poche linee e macchie di colore, creando opere personalizzate in pochi minuti. Non mancheranno anche animazioni e iniziative per le famiglie tra letture animate e incontri con Babbo Natale. Domenica, dalle 15 alle 18, Macro Glossa curerà un laboratorio dedicato ai bambini, che potranno realizzare biglietti di Natale ad acquerello.

A rendere ancora più speciale l'atmosfera del weekend sarà la musica, con i DJ Sirol, Toffolo, Red & Loreto e Not Enough Dj che si alterneranno alla consolle.



PRANZO *di Natale*

APERITIVO DI BENVENUTO

ANTIPASTO

Salumi nostrani, fichi caramellati, ricotta, frittatina con cipolla, piadina

PRIMI

Lasagne al forno / Cappelletti in brodo

SECONDI

Cotechino con lenticchie Zampone con purè Rotolo di vitello arrosto

DESSERT

Panettone con calice di Albana dolce

BEVANDE

Vino in bottiglia, acqua, caffè

€ 38 A PERSONA



menù di Capodanno

APERITIVO DI BENVENUTO

ANTIPASTI

Voulevant farcito con vitello tonnato Spiedino arlecchino (olive nere, peperoni, olive verdi, salame, flan di funghi, crudo)

PRIMI

Cannelloni di manzo gratinati Cappellacci al radicchio rosso, noci e gorgonzola

SECONDI

Brasato al barolo Coniglio alla cacciatora

DOLCE

Pandoro con crema al mascarpone / Uva di buon auspicio
Vino in bottiglia, acqua, caffè.
Bottiglia di Prosecco per il brindisi offerta dalla direzione

Musica e ballo dal vivo con LELE GIANSTEFANI

€ 60 A PERSONA



PER LE VOSTRE CENE AZIENDALI PROPONIAMO MENÙ DI CARNE E DI PESCE

CONTATTACI PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI

Via Romea Nord, 262, Ravenna
0544 462057 - 347 3703598
trattoriaconeguiccioli@gmail.com



FAENZA

Torna la Sagra del Torrone per l'Immacolata

A Faenza torna la Sagra del Torrone, che si svolge tradizionalmente l'8 dicembre in occasione della festa della Immacolata Concezione. Nella Chiesa di San Francesco le celebrazioni rivestono una particolare solennità. Per l'intera giornata, il centro storico si riempie di bancarelle con il torrone, dolce molto antico che a Faenza è diventata una specialità tipica del periodo.

Uno spazio anche per il resto della gastronomia tipica del Belpaese e della Romagna: dal dolce al salato, dai formaggi ai salumi. Non mancheranno gli stand creativi e artigianali con articoli di tutti i generi. Dall'abbigliamento ai giocattoli, dagli oggetti per la casa, ai regali e alle decorazioni per il Natale imminente.

RUSSI

Una camminata mascherati, concorsi e musica

Quest'anno a Russi il programma delle iniziative natalizie sarà ancora più ricco. Al tradizionale calendario di "Quattro passi per Russi", infatti, si aggiungono gli appuntamenti di "Dire, fare... Natale", organizzati per la prima volta in collaborazione con i negozianti del centro storico e del centro commerciale I Portici nei tre weekend che precedono il Natale con occasioni di shopping, intrattenimenti e golosità.

In questo ambito si inserisce anche la prima "Babbo Natale run", la camminata in programma domenica 7 dicembre con partenza e arrivo da piazzetta Dante (iscrizioni consigliate entro il 5 dicembre).

Al contest fotografico "Il Natale in uno scatto", che quest'anno premierà le foto natalizie più belle con buoni sconto da spendere nei negozi di Russi aderenti all'iniziativa, quest'anno si aggiunge anche il concorso "La vetrina più bella", che vedrà i commercianti sfidarsi in una gara di creatività.

In centro, nel weekend del 7 e 8 dicembre mercatini e intrattenimento: sabato 7 la banda cittadini suonerà in maniera itinerante, domenica 8 in occasione dell'accensione dell'albero si esibirà il coro Voices of Joy in piazzetta Dante (dalle 17.30). Lunedì 9, dalle 20.45 in biblioteca "Jubilare Deo", parole e note per la pace.

Domenica 15 e 22 dicembre Palazzo San Giacomo tornerà a ospitare Il Palazzo di Natale: dopo il successo dello scorso anno, Coldiretti e Campagna Amica riproporranno la formula pensata per tutta la famiglia con area food e mercato, idee regalo, degustazioni, visite guidate.

CERVIA



SI ACCENDE L'ALBERO IN PIAZZA AL MUSA I PRESEPI, ANCHE DI SALE

A Cervia proseguono le iniziative del villaggio di Natale in centro, con laboratori, animazioni e spettacoli (in piazza è anche disponibile la grande pista di pattinaggio sul ghiaccio). Domenica 8 dicembre è in programma dalle 17 l'accensione dell'albero in piazza, donato da Pinzolo.

Intanto, dal 7 dicembre al 6 gennaio al Musa, il museo del sale negli ex magazzini di Cervia, sono visitabili i presepi, tra cui quello di sale: le sculture sono state create nel 1992 da Agostino Finchi; alte dai 10 ai 40 centimetri, sono state realizzate attraverso la cristallizzazione guidata del sale. L'intero presepe è conservato in una teca di vetro che lo ripara dagli sbalzi di temperatura e dall'umidità. Ma negli spazi del Musa si trova anche un secondo presepe piuttosto particolare. Si tratta della Natività rappresentata nella tipica capanna in giunco dei salinari. Le statue a grandezza naturale, sono state realizzate verso al fine degli anni '80. da Paolo Onestini, figlio di Giacomo Onestini, famoso ceramista cervese. Sempre a Musa si trova un presepe molto originale donato al Comune dai familiari del suo costruttore: Mario Boselli. Si tratta di un presepe animato che rappresenta i luoghi e i personaggi della città di Cervia, realizzato in oltre 20 anni di lavoro.

MILANO MARITTIMA



TRA LUCI E INSTALLAZIONI, ARRIVA CRISTIANO MALGIOGLIO

Grandi installazioni artistiche, un cielo stellato di luci calde lungo i viali e un grande Bosco di Natale allestito nella Rotonda Primo Maggio fanno da cornice a una rassegna che vedrà arrivare a Milano Marittima artisti e personaggi di richiamo nazionale del mondo dello spettacolo, sul palco centrale allestito in viale Gramsci. Sabato 7 dicembre dalle 16 l'appuntamento è con il cantautore, paroliere e oggi soprattutto personaggio televisivo Cristiano Malgioglio.

fino al 6 gennaio

**Spettacoli
circensi e di magia,
laboratori natalizi,
musica, concerti
e tanto altro**

**che Spasso di
Natale**
Ravenna centro storico

www.spassora.it

Comitato Spasso in Ravenna
per la promozione del centro storico
Via di Roma, 102 - Ravenna
info@spassoinravenna.it
WhatsApp 329.2008360



MUSICA & SOLIDARIETÀ/1

Anche Giancane al Goldoni per il “Light of Day”

Il cantautore romano e artisti americani
alla due giorni contro la Sla



Ritorna a Bagnacavallo la 15esima edizione del “Light Of Day” per la prima volta in due serate.

La prima vedrà calcare il palco del teatro Goldoni, nella serata di venerdì 6 dicembre, due ospiti d'eccezione dalla capitale: **Giancane** e De Core podcast. L'evento vedrà il cantautore romano - divenuto ancora più celebre grazie alle collaborazioni su Netflix con Zerocalcare - esibirsi in

una “solo performance” acustica, intervistato dai ragazzi di **De Core**, un podcast che sta spopolando sulla piattaforma Spotify e non solo. Una serata inedita e unica per conoscere gli aneddoti più divertenti dell'artista, il significato dietro le canzoni e molto altro.

Per la seconda serata del giorno successivo sabato 7 dicembre si tornerà al classico format che vedrà alternarsi sul palco quattro artisti americani: **Joe D'Urso**, **James Maddock**, **Bobby Mahoney** e **Williams Honor** oltre al giovane e promettente cantautore italiano Simone Bertanza. La serata, presentata da Andrea Rock dj di Virgin Radio, sarà aperta da un set elettrico di **Lorenzo Semprini** & The False Prophets che proporranno un vasto repertorio che spazia da Dylan a Van Morrison, passando per Springsteen e Tom Petty.

Entrambe le serate sono organizzate in collaborazione dalle associazioni “TBA” e “Nebraska” e il ricavato servirà a sostenere le famiglie delle persone affette da Sla (sclerosi laterale amiotrofica) e la ricerca sulle malattie neurodegenerative.

MUSICA & SOLIDARIETÀ/2

Un concerto dedicato a San Francesco, per un “Piccolo passo”

Giovedì 5 dicembre alle 20.45 alla chiesa di San Biagio (via Chiesa 7, a Ravenna) è in programma “Francesco il Santo di Assisi”, concerto dedicato alla figura di San Francesco di Assisi, con brani tratti dalle Fonti Francescane, dalla Divina Commedia e da cronache del tempo. A organizzare è “Ge.Ne.RA coltivatori di culture e legalità”, con l'obiettivo di sostenere un progetto umanitario per l'associazione Piccoli Passi. Protagonisti i musicisti di San Damiano e la Corale San Biagio con la direzione artistica di Raimondo Raimondi.

VIOLENZA DI GENERE

Tra amore e molestia, patriarcato e machismo: un seminario a Ravenna con Lea Melandri e Stefano Ciccone

“Amore e violenza. Il fattore molesto della civiltà” è il titolo del seminario gratuito aperto al pubblico in programma alla sala Spadolini della biblioteca Oriani di Ravenna venerdì 6 dicembre, dalle 16.30 alle 19.30. Partecipa l'autrice Lea Melandri (**nella foto**), storica attivista del movimento delle donne italiano. Il seminario rientra nel calendario coordinato dal Comune in occasione del 25 novembre, giornata mondiale contro la violenza sulle donne, ed è promosso dalla Associazione Femminile Maschile Plurale. Il tema corrisponde al titolo di un libro di Melandri, uscito nel 2011 e ora appena pubblicato in nuova edizione, sempre dall'editore Bollati Boringhieri, dopo essere diventato una sorta di classico del pensiero femminista, tradotto in inglese dalla Sunt Press della New York University e in procinto di uscire anche in francese e spagnolo.

Il seminario nasce con l'obiettivo di aprire un vero dialogo, al quale parteciperà anche l'Officina Transfemminista Queer e Stefano Ciccone, dell'associazione nazionale Maschile Plurale, che da tempo riflette sul nesso fra patriarcato, machismo e violenza. Saranno disponibili copie di *Amore e Violenza. Il Fattore Molesto Della Civiltà* e di *Il legame insospettabile tra amore e violenza* (libro scritto insieme da Melandri e Ciccone). È possibile seguire la diretta streaming sul canale Youtube di Maschile Plurale.



Alla biblioteca Oriani fino al 13 dicembre le fotografie di Elena Fiore per Linea Rosa

È stata inaugurata alla Biblioteca Oriani di Ravenna la mostra “Ravenna città fiorita” della fotografa Elena Fiore, a cura del centro antiviolenza Linea Rosa. La mostra resterà visitabile fino a venerdì 13 dicembre grazie alla presenza dei volontari e delle volontarie dell'associazione nazionale Vigili del fuoco. L'evento è stato anche l'occasione per donare una mattonella de “I Fiori di Ravenna – Ravenna città amica delle donne” alla biblioteca e un'altra al prefetto uscente Castrese De Rosa, come gesto di ringraziamento per il sostegno dato a Linea Rosa.

WEB & SOCIAL

Notizie e curiosità da **Ravennaedintorni.it**

La vincitrice dello Zecchino d'Oro



Centinaia di “mi piace” sulla nostra pagina Facebook per la notizia della vittoria della bambina di Voltana (l'unica partecipante dell'Emilia-Romagna) allo Zecchino d'Oro. Si tratta di Anna Sole Dalmonte, 9 anni, che ha trionfato alla 67esima edizione del celebre concorso canoro andato in onda su Rai 1 con *Diventare un albero*, un brano pop che in un'agenzia l'Ansa si azzarda a definire in “stile Coldplay”. La canzone vede tra gli autori del testo Luca Argentero e racconta l'importanza del vivere le diverse fasi della crescita. Anna Sole, che oggi frequenta la quarta elementare, ha iniziato a fare musica da piccolissima, a 4 anni, alla scuola DoReMi di Voltana, per poi prendere lezioni di canto dal vocal coach Ruggero Ricci, a Cotignola. Da grande però non si vede cantante: «Vorrei fare l'antropologa...», ha dichiarato.

**Cesti Regalo Gastronomia Champagne
Spumanti Vini Birre Artigianali**

Visita la mostra Enogastronomica
presso la sede di Via Braille, 16 - Fornace Zarattini - Ravenna

Presenta questo COUPON riceverai uno sconto del 15%*

Orari di dicembre:
da lunedì a venerdì 08,30-12,30 e 14-18
Sabato 7-14-21 dicembre siamo aperti ore 09-13 e 15-17
Tel. 0544.469.911 - info@errebi-bevande.it -

**BLUBAI
errebi**

Lo sconto non si applica a Liquori e Birre di Natale

GIORNALISMO

A Castel Bolognese tra cultura e attualità con il direttore del Post Luca Sofri

Mercoledì 11 dicembre alle 21 alla biblioteca comunale Luigi Dal Pane di Castel Bolognese viene recuperato l'appuntamento con "Il talk del Post" rinviato a settembre per maltempo. L'ospite sarà il direttore del quotidiano on line *Il Post*, Luca Sofri, per un incontro tra cultura e attualità.



LIBRI

"Fata Ròba" a Sant'Agata sul Santerno, immagini e testi sull'alluvione

Giovedì 12 dicembre alle 20.30 nella sala della comunità di Sant'Agata sul Santerno (via Luigia Fucci Pollini, 2), si terrà la presentazione del libro *Fata Ròba*, un'opera che racconta, attraverso immagini e testi, l'alluvione che ha colpito la Romagna il 16 e 17 maggio 2023, con particolare attenzione a Sant'Agata sul Santerno, uno tra i paesi più colpiti. Il libro nasce dall'incontro tra la sensibilità artistica del fotografo Pier Giorgio Missiroli e l'esperienza diretta di Andrea Ghinassi, autore dei testi e testimone della devastazione. Attraverso le fotografie di Missiroli, gli oggetti comuni - mobili, libri, giochi - diventano custodi unici e silenziosi di ricordi, nonché simboli della memoria violata. «Fata ròba» è un'espressione tipica del dialetto romagnolo e racchiude un ventaglio di significati che spaziano dalla meraviglia alla sconvolgente incredulità. «In questo contesto diventa la sintesi perfetta di un evento che ha segnato profondamente la comunità di Sant'Agata sul Santerno, ricordando quanto sia fondamentale ritrovare senso e bellezza anche nella perdita», come spiegano gli autori: «Un viaggio nella memoria e nelle emozioni di una comunità ferita, ma determinata a rinascere». L'evento sarà moderato dal giornalista Giovanni Bucchi. La serata sarà accompagnata da vino e ciambella offerti dall'osteria del Boccaccio. Il libro è stato realizzato con il contributo di Conserve Italia. Il ricavato della vendita sarà interamente devoluto al Comune di Sant'Agata sul Santerno per la ricostruzione della biblioteca.

MUSEI/1



A PALAZZO GUICCIOLI APRE ANCHE LA TAVERNA BYRON

Oltre duemila persone hanno visitato il Museo Byron e del Risorgimento dall'inaugurazione ufficiale di venerdì 29 novembre alla chiusura della doppia giornata di sabato 30 e domenica 1 dicembre, in cui le porte di Palazzo Guiccioli, in centro a Ravenna, sono state aperte gratuitamente ai visitatori anche dall'estero, ad iniziare da Svizzera e Germania, oltre che da varie città italiane, da Salerno a Pisa, da Roma a Milano, e naturalmente da tutta la Romagna. Martedì 3 dicembre ha aperto ufficialmente la biglietteria del complesso (i musei - oltre a quello dedicato a Byron e al Risorgimento c'è anche quello delle Bambole - sono aperti dal martedì alla domenica dalle 10 alle 18), con ingresso a dieci euro e un'ampia scontistica che riguarda numerose categorie: residenti nel Comune di Ravenna, over 65, insegnanti e soci della Byron Society 8 euro; dagli 11 ai 26 anni 5 euro; scolaresche 3 euro; l'ingresso è inoltre gratis per persone con ridotte capacità psicomotorie o accompagnatore, bambini da 0 a 11 anni accompagnati, insegnanti con scolaresca, giornalisti e guide turistiche munite di tesserino, over 80 e studenti universitari muniti di tesserino. L'ingresso è possibile anche con amici a quattro zampe con il trasportino o per assistenza. I gruppi di almeno 10 persone pagano il prezzo scontato di 7,50 euro.

Venerdì 6 dicembre nello stesso palazzo di via Cavour apre anche la Taverna Byron, il ristorante realizzato nei sotterranei del palazzo, dove il poeta inglese nascondeva armi e munizioni da lui stesso comprate per i Carbonari romagnoli.

A pagina 18 un articolo su Lord Byron e Ravenna a firma di Anna De Lutiis.

MUSEI/2

IL MIC DI FAENZA INAUGURA UN NUOVO RIALLESTIMENTO

Con ceramiche mancanti da 80 anni

Inaugura al Mic di Faenza sabato 7 dicembre, alle 12, il nuovo riallestimento della sala del museo dedicata alla ceramica europea, dall'Art Nouveau al Déco, fino agli anni '40.

Attraverso un racconto sviluppato per temi, vengono proposti manufatti a rappresentare un arco temporale fondamentale per il nuovo racconto in chiave moderna che la ceramica sviluppa dalla fine del XIX secolo alla seconda guerra mondiale, premessa per gli sviluppi contemporanei propri della stagione del secondo dopoguerra.

Per questo nuovo allestimento tematico, si è partiti dalla storia del Museo faentino, attraverso le sue acquisizioni, gli allestimenti del 1926 già completi e pensati in chiave moderna, le relazioni internazionali che l'allora direttore Ballardini aveva intessuto e fortificato negli anni del suo mandato. Si è proceduto all'analisi dei materiali esistenti integrandone in parte con una campagna di restauro eccezionale che ha riportato alla luce manufatti danneggiati durante il bombardamento del maggio 1944 e recuperati. Sono esposte ceramiche mancanti dal percorso museale dal oltre 80 anni, a testimoniare la straordinaria ricchezza del patrimonio e dei depositi.

La sala vede l'allestimento di approfondimenti dedicati ai principali temi del periodo in considerazione: la figura femminile, la natura, il gusto animalier, il Cenacolo Baccarini, le grandi esposizioni, le Biennali di Monza, le manifatture europee, la scultura, la linea moderna déco, il futurismo.

Alle 11, solo su invito, conferenza di Valerio Terraroli sulla storia della ceramica del primo Novecento. Dalle ore 12 ingresso libero per tutta la giornata. Domenica 8 e 15 dicembre, ore 15.30, visite guidate incluse nel prezzo del biglietto. Con prenotazione obbligatoria.



CA' DI CLAUDIO

RISTORANTE / PIZZERIA

TUTTI I GIORNI
pranzo e cena anche
Sabato e Domenica
0544.520719

Ravenna - Via Faentina 136
www.cadiclaudioristorante.it



I MENÙ DI NATALE

CARNE

Tagliere di affettati romagnoli con squacquerone, piadina, verdure sott'olio

Stella di polenta e porchetta con fonduta di Parmigiano

Cannelloni con ripieno di zucca burro e salvia

Cappelletti al ragu

Arrostito misto (coniglio, vitello, faraona)

Patate al forno

Trancio di pandoro con mascarpone e frutti di bosco.

48€

bevande escluse

PESCE

Antipasto freddo di pesce

Quennelle di Baccalà mantecato con polenta

Bottone ripieno di persico crema di asparagi e tartufo nero

Risotto alla marinara

Grigliata di pesce

Fritto misto con verdure

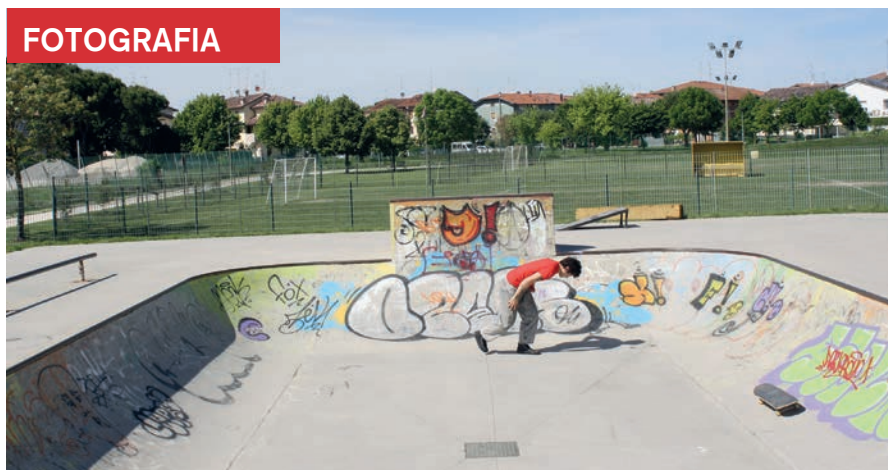
Trancio di pandoro con mascarpone e trutti di bosco.

58€

bevande escluse

CERCHIAMO CAMERIERA/E
tutto l'anno

FOTOGRAFIA



UNA MOSTRA SU "DOVE VIVIAMO", PER RACCONTARE IL TERRITORIO

"Dove viviamo" è una mostra collettiva che inaugura a Ravenna il 6 dicembre (dalle 17.30) e propone una selezione di immagini dai progetti personali dei partecipanti alla "scuola elementare di fotografia" 23/24. Ogni fotografo, attraverso incontri, lezioni, workshop, presentazioni e revisioni collettive, ha appreso i fondamenti della grammatica visiva e della storia della fotografia, e nel frattempo si è confrontato individualmente con il tema. Il risultato è una collezione di piccole storie che raccontano il territorio e la quotidianità attraverso gli occhi dei fotografi che lo abitano e lo vivono. "Dove viviamo" è anche il nome di un progetto ideato da Osservatorio fotografico nell'ormai lontano 2009, che ha portato, in un decennio, alla pubblicazione di quindici libri monografici realizzati da fotografi emergenti invitati a risiedere e a produrre un lavoro d'autore sul territorio del comune. I fotografi coinvolti sono: Alex Garelli, Alberto Tedioli, Andrea Valzania, Cecilia Murgia, Chiara Gaudioso, Danilo Ferrucci, Davide Magelli, Edoardo Golfarelli, Eleonora Calzoni, Emma Graziani, Francesca Casadio, Francesco Giampaoli, Gianmarco Missiroli, Luca Siboni, Matteo Cavina, Matteo Ferrarini, Nias Zavatta, Pietro Spizuoco (*nella foto*), Stanislav Khurtin, Vera Chirco Popovic, Vittoria Mencarini. La mostra è allestita al **PR2** (via D'Azeglio 2) e da **MyCamera** (via Pasolini 12) fino al 6 gennaio. Orari: sa e do 15.30-18.30, 8 e 15 dicembre 10-13 e su appuntamento.

VILLANOVA DI BAGNACAVALLLO

Ecomuseo delle Erbe Palustri



La Capanna del Bambinello

dall'
8
Dicembre
2024

al
31
Gennaio
2025

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



Comune di Bagnacavallo



Ecomuseo delle Erbe Palustri
Via Ungaretti, 1 - Villanova di Bagnacavallo (RA)

Telefono 0545 280920

erbepalustri.associazione@gmail.com

LA RASSEGNA
Torna a Cervia “Il Porto delle storie”
Si parte con Raffaella Romagnolo e Saba Anglana

Sabato 7 dicembre si apre al teatro comunale “Walter Chiari” di Cervia la quarta edizione del festival *Il Porto delle storie*, strutturato su tre fine settimana. Si inizia con l'autrice **Raffaella Romagnolo** (nella foto), già candidata al Premio Strega, col suo *Aggiustare l'universo* (Mondadori). Domenica 8 dicembre salirà poi sul palco l'artista, cantante, attrice e scrittrice **Saba Anglana**, che presenterà *La signora Meraviglia* (Sellerio). Venerdì 20 dicembre ecco quindi una produzione a firma Rapsodia: **Carlo Lucarelli** racconta *The Clash e noi*, ovvero la storia di una delle band più amate di sempre. Nel farlo si appoggia a una scaletta di brani scritti da Joe Strummer e soci, riletta da un duo di giovani talenti bolognesi dal nome di Jack Belly. Sabato 21 dicembre arriva uno spettacolo che si è già fatto conoscere, sia per la narrazione di **Emiliano Visconti**, sia per la voce di **Cristina Di Pietro**: *Mina, le infinte metamorfosi*. Il terzo e ultimo fine settimana si apre il 17 gennaio con **Tiziano Scarpa**. A metà tra un monologo e una lettura vera e propria, l'autore propone a uno dei suoi libri più amati, *Groppi d'amore nella scuraglia* (Einaudi). Per la chiusura di sabato 18 gennaio ecco poi **Wu Ming 1** che, in dialogo con Emiliano Visconti, ci porterà nel suo nuovo romanzo solista, *Gli uomini pesce* (Einaudi). Inizio sempre alle ore 21, ingresso gratuito.



INCONTRI LETTERARI/1



NEVIO CASADIO OSPITE DEL CAFFÈ LETTERARIO
ALLA ROCCA DI LUGO

Venerdì 6 dicembre (ore 21), al salone Estense della Rocca di Lugo, il *Caffè Letterario* ospita Nevio Casadio, che presenta il suo *Le stanze dei giardini segreti* (Vallecchi), libro proposto da Paolo Ferruzzi al Premio Strega 2024. Il filo rosso che accompagnerà i lettori verso qualche ipotetica risposta è racchiuso in una lapidaria frase felliniana: «L'unico vero realista è il visionario». Un viaggio di igrande bellezza, in un susseguirsi di opportunità così intense da farci vivere su piani dalle dimensioni diverse. Casadio, giornalista, reporter, regista, si considera un cacciatore di storie. Ha frequentato a lungo il poeta Tonino Guerra, maestro e amico, insieme al quale ha sviluppato iniziative e progetti.

INCONTRI LETTERARI/2

Liberamente ospita Paola Barbato
per la presentazione del nuovo romanzo

Ultima presentazione dell'anno alla libreria Liberamente di Ravenna, in viale Alberti, che giovedì 5 dicembre (ore 18.30) ospita Paola Barbato per la presentazione del suo nuovo *La torre d'avorio*, edito da Neri Pozza. Modererà l'incontro Vania Rivalta. La trama del libro parte da una domanda cruciale: è possibile cancellare il passato e liberarci della persona che siamo stati?

Alla sala D'Attorre si raccontano le origini
del tango argentino

Venerdì 6 dicembre (ore 18) alla sala D'Attorre si terrà la presentazione del libro *Tango y sociedad - L'epopea del tango e la società argentina* (Daniela Piazza Editore), a cura di Alessandro Canè e Patricio Lolli. Si tratta della versione italiana dell'originale argentino di Roberto Luis Martínez e Alejandro Molinari, e racconta la storia del tango, dalle sue umili origini tra le comunità di immigrati nella seconda metà dell'800 fino alla sua affermazione come simbolo culturale dell'Argentina.

Elia Tazzari racconta
il “sentierismo estatico” da Libridine

Sabato 7 dicembre (ore 18) la libreria Libridine di Ravenna, in via Baracca, ospita Elia Tazzari per un dialogo sul “sentierismo estatico”. Il “sentierismo” è la pratica escursionistica che consiste nel percorrere antichi tracciati lungo sentieri o mulattiere. Un'attività di evasione dal quotidiano e di contemplazione della natura e dei paesaggi. Di questo parlerà Tazzari, ravennate classe 1990, che si è avvicinato al mondo dell'escursionismo nel 2011, dopo aver percorso la “Via degli Dei” da Bologna a Firenze.

Stefano Bon alla Ruffini di Mezzano
con il romanzo “Ascolta oltre l'oceano”

Mercoledì 11 dicembre (ore 20.30) alla biblioteca Ruffini di Mezzano lo scrittore Stefano Bon presenta il suo libro *Ascolta oltre l'oceano*. Dialoga con l'autore Nicolò Bertacchini. Intermezzi musicali live a cura di Luca Hernandez.

STORIA

QUANDO LORD BYRON ARRIVÒ A RAVENNA
E SI INNAMORÒ DI TERESA GUICCIOLI

Il poeta inglese fece tappa in città nel giugno del 1819
e ne rimase affascinato



Una sala del nuovo
Museo Byron, di cui
si parla anche a p. 16

Il 10 giugno 1819, in quella che conosciamo come via Cavour, la gente si muoveva pigra lungo la strada dove da poco era passata la processione del *Corpus Domini*. Erano rimasti, ai balconi e alle finestre, i drappi colorati, le coperte di seta, come era d'uso per onorare la processione. Tra quella folla variopinta, anche i contadini accorsi dalle campagne, si fece largo un carrozzone da viaggio, copia di quello di Napoleone, che destò molta curiosità: conteneva un lettino, una libreria, un forziere e un servizio da tavola. Sulla portiera spiccava il blasone di famiglia: il viaggiatore era Byron. Questa fu la prima immagine che George Gordon Byron ebbe di Ravenna. Proseguì fino a raggiungere l'Albergo Imperiale vicino piazza San Francesco e in prossimità della Tomba di Dante. Ma il lord inglese non era un semplice turista, era a Ravenna per raggiungere la contessina Teresa Gamba, giovanissima, da poco più di un anno sposata ad Alessandro Guiccioli. Teresa era considerata una delle più belle giovani della Romagna del suo tempo: intelligente, aggraziata, dai modi gentili e raffinati. Portava i capelli biondo ramato chiaro divisi al centro e ricadenti ai lati con folti boccoli sulle spalle; viso ovale perfetto, occhi azzurri, incarnato roseo. Alessandro Guiccioli era più che sessantenne e aveva alle spalle due matrimoni. Un matrimonio combinato tra famiglie di un certo livello. Uomo d'affari, sempre in giro. Andarono a Venezia, lui per affari, lei lo seguì e fu suggestionata dalla bellezza della città, come descrive Alieto Benini nel suo libro *Byron a Ravenna*: «Venezia viveva l'incanto della primavera e degli afori notturni, sotto i raggi della luna che inargentava la seta del mare, solcato, all'alba, dalle gondole recanti dame e cavalieri, reduci dalle veglie galanti e aristocratiche». In questa atmosfera Teresa aveva incontrato Byron. Lei colta, leggeva i poeti inglesi e francesi, lui già noto come grande poeta del Romanticismo e reduce da avventure con molte donne veneziane, senza distinzione di rango. Lo scrittore Mario Praz lo descrive così in *La casa della vita*: «... quel profilo fatale, quel mento risentito, quelle curve labbra, quelle palpebre leggermente abbassate sullo sguardo orgoglioso, quei capelli elegantemente scomposti e l'apollineo collo emergente dalla camicia aperta. Byron lo vediamo ancora come lo videro le donne contemporanee le quali, chi più chi meno, sognarono di lui». Nel ripetuto soggiorno a Venezia, presso nobili famiglie amiche, i due giovani si erano frequentati e Teresa si era innamorata. Lo aspettava a Ravenna con impazienza e, come era in uso, durante il suo soggiorno Byron fu ospite del conte Guiccioli. Vale la pena visitare nel Palazzo Guiccioli appena restaurato (vedi pagina 16) l'ala dedicata al Museo Byron, perché sono esposte non solo le opere che erano state scritte grazie alla ritrovata creatività dopo la lunga distrazione veneziana, come il dramma in versi, *Manfred*, e il poema narrativo *Don Juan*, *Childe Harold's Pilgrimage*, ma anche i tanti oggetti, ricordi d'amore, a Byron appartenuti, che erano stati conservati gelosamente da Teresa: bracciali, anelli, spilli da cravatta, piatti raffiguranti scene di opere byroniane. Scrive il già citato Benini: «Byron è l'uomo delle grandi ombre e delle grandi luci... Non è retorica ripetere che Byron, nonostante i suoi errori è un'anima assetata di infinito. E se anche Mazzini e Foscolo ne furono ammiratori e lo esaltarono è perché Byron non era solo un superuomo e uomo fatale, in senso deteriore, ma anche un grande spirito che offrì appassionati accenti di poesia e la vita stessa in servizio della libertà dei popoli». A Byron piaceva molto Ravenna «vetusta rocca di cadente impero», come la definì, ma città tranquilla, silenziosa, dall'atmosfera misteriosa, ricca di grandi memorie e di solenni vestigia. «Io passo ogni giorno là dove giacciono le ossa di Dante, una piccola cupola più forbita che solenne che protegge le sue ceneri...». Ma a lui piace ancor di più la natura, il mare, le valli, i canali ma soprattutto l'antica e splendida pineta, meta delle sue cavalcate, che si estendeva dalla città fino al mare: «O dolce ora del crepuscolo! Nella solitaria pineta e sulla silente riva che circonda l'antichissimo bosco di Ravenna là dove un tempo ruggivano le onde dell'Adriatico mare».

MOSTRE/1

Anche Moreni, Mathieu e Vedova nell'esperienza che portò *Il mondo nuovo* a Ravenna

Da venerdì 6 dicembre a Palazzo Rasponi dalle Teste le opere della Collezione Ghigi-Pagnani del decennio 1955-1965

Venerdì 6 dicembre (ore 18) inaugura a Ravenna, a Palazzo Rasponi dalle Teste, la mostra *1955-1965. Il mondo nuovo a Ravenna. Sguardi dalla Collezione d'Arte Ghigi-Pagnani*, a cura di Roberto Pagnani Jr. e Paolo Trioschi. L'esposizione ripercorre la straordinaria esperienza d'arte che vede protagonisti, nella Ravenna post bellica, due collezionisti illuminati, Roberto Pagnani e la moglie Raffaella Ghigi.

Mecenate autentico, Pagnani promosse con energia artisti poi divenuti celebri, come Mattia Moreni, Georges Mathieu, Emilio Vedova, con i quali strinse nel tempo una profonda amicizia. Commissionò loro opere e offrì residenze d'artista anche per lunghi periodi, facendo della villa ravennate un importante luogo di incontro e di creazione. Non solo per artisti, ma anche per appassiona-



ti e critici di valore come Francesco Arcangeli e Alberto Martini, prima della tragica scomparsa in un incidente d'auto nella notte dell'8 maggio 1965 insieme alla moglie e all'amico forse più caro, Alberto Martini.

Nel percorso espositivo, oltre all'arte informale di Moreni, Mathieu e Vedova, sono presenti opere di Ben Shahn, Daniel Pommereulle, Sergio Vacchi, Phillip Martin, Bernard Quentin, Niki de Saint Phalle e altri ancora.

In mostra, accanto a numerosi documenti originali e filmati d'epoca, si potrà vedere anche un prezioso repertorio fotografico in bianco e nero con immagini realizzate dallo stesso Pagnani.

Orari di apertura: mar-ven: 15-19, sab-dom e festivi: 10-12.30, 15-19. Info: mar.ra.it.

IL CONVEGNO

Al Polo delle Arti due giorni dedicati alla Scuola di mosaico

In occasione dei cento anni della Scuola di mosaico dell'Accademia di belle arti di Ravenna, giovedì 5 e venerdì 6 dicembre si terrà un convegno con un ricco parterre di ospiti provenienti da tutta Italia. L'appuntamento, dal titolo "I'm mosaic!" - in collegamento con la mostra in corso al Mar - si svolgerà nella sede del Polo delle arti di Piazza Kennedy. Info e programma dettagliato su Ravennaedintorni.it.



CARTOLINE DA RAVENNA

Mittente Giovanni Gardini

La gotica grandezza



Nella seconda parte de "La metropolitana di Ravenna", importante opera edita nel 1754, sono riportate le incisioni delle singole lapidi del Museo Arcivescovile oltre alle piante e ai prospetti della «Rotonda di Ravenna», ovvero del Mausoleo di Teoderico.

Alle numerose incisioni fu scelto di anteporre un'ampia descrizione del Mausoleo che desse ragione della sua architettura e delle varie vicende storiche che lo avevano visto protagonista: «Il Mausoleo di Teoderico, che volgarmente chiamano la Rotonda di Ravenna, sarà il soggetto di questo breve trattato: quest'è un avanzo il più insigne, e il più prezioso della gotica grandezza, ragguardevole per l'eccellenza di sua struttura, singolare, e maraviglioso per la rarità delle parti, onde fu costruito [...] s'alza il corpo dell'edificio in figura d'un regolare decagono [...] figura per verità elegante, ed acconcia per la molta sua propinquità alla circolare, e per l'ottusità de' suoi angoli a resistere alle molte, e gravi ingiurie, che nel corso del lungo tempo sogliono accadere a tutte le fabbriche, ed ancora adatta per servire come di basamento alla parte superiore dell'edificio, alzata sopra pianta circolare [...] il Mausoleo di Teoderico fu per verità molto giudiziosamente ideato, e con regolare, e proporzionata disposizione di tutte le sue parti, le quali insieme compongono una fabbrica bella, maestosa, e robustissima, di modo che alcuni dalla sola ispezione condotti l'hanno giudicata opera de' migliori secoli dell'architettura».

MOSTRE/2

Alla Molinella di Faenza i disegni per "Gaspard de la Nuit"

Sabato 7 dicembre alle ore 18.30 nella Galleria della Molinella di Faenza sarà inaugurata la mostra *Caro Giorgio. Disegni di Gianna Boschi per "Gaspard de la Nuit"* a cura di Giorgio Fiumi. La mostra presenta l'intera serie di disegni con cui l'artista faentina, nella prima metà degli anni Cinquanta, ha voluto interpretare il *Gaspard de la Nuit*, opera concepita da Aloisius Bertrand come un testo di poesia in prosa e che ha influenzato poeti quali Baudelaire, Mallarmé e Rimbaud. Nel 1986, per onorare la memoria del marito Stefano Acquaviva, raffinato francesista, curò la pubblicazione della sua traduzione italiana del poema, arricchita con una selezione di disegni. Grande rilevanza Gianna Boschi ha sempre riservato al disegno, e per questo è stato chiesto a dieci artisti, legati alla sua frequentazione e alla sua eredità, di eseguire due disegni liberamente ispirati al suo corpus del *Gaspard* e che saranno esposti in mostra: Cesare Baracca, Massimiliano Fabbri, Innokentiy Fateev, Pietro Lenzini, Danilo Melandri, Nedo Merendi, Alberto Mingotti, Samuel Moretti, Roberto Rago, Aldo Rontini. La mostra rimarrà aperta fino a domenica 15 dicembre (info al 328 7465733). A corredo della mostra il catalogo edito da La Mandragora di Imola. Nella presentazione, Massimiliano Fabbri traccia un'accurata analisi del lavoro.

A Brisighella l'omaggio al Guercino di Matteo Bosi

"Costellazioni" è il titolo della nuova mostra - curata da Franco Bertoni - dell'artista cesenate Matteo Bosi, che verrà inaugurata sabato 7 dicembre alle ore 17 al Museo Ugonia di Brisighella (fino al 23 febbraio). La mostra chiude l'anno di esposizioni personali che si pongono come omaggio all'importante opera brisighellese del Guercino "San Francesco d'Assisi e San Ludovico di Francia" (1618), in esposizione al Museo Ugonia da dicembre 2023. Matteo Bosi è nato nel 1966 a Cesena. Alla fine degli anni '80 lavora con la fotografia analogica per poi passare a realizzare le prime serie di fotografie elaborate in post-produzione o dipinte a mano. Al museo è visitabile anche la mostra permanente su Giuseppe Ugonia.

MONOBRAND
EST. 2009

LEGO PREMIUM PARTNER

APERTI TUTTI I GIORNI
9:30 - 13:00 / 15:30 - 19:30

☎ 0544 188 3593
☎ 351 768 8770
✉ store@legoitalia.it

VIA DEGLI ARIANI 6, RAVENNA CENTRO

NOSTRI SOCIAL

SEGUICI SUI

LA RECENSIONE

Il Bernini di Marco Martinelli, affilato grido d'amore per l'arte

Nel monologo interpretato da un ottimo Marco Cacciola, il drammaturgo delle Albe fa dialogare il '600 con la contemporaneità e si confronta con questioni immani



Fotografia di Enrico Fedrigoli

De viris illustribus (Le vite degli uomini illustri) è un titolo ricorrente nella sterminata bibliografia classica. Da Cornelio Nepote a Petrarca, da Boccaccio al più recente Achille Campanile, nella storia l'esemplarità delle esperienze ha aperto varchi verso la comprensione degli accadimenti in grado di sconvolgere le epoche e indirizzarle a miglorie future. Tutto questo perché nelle biografie c'è lo straordinario peso delle vite vissute, scontate, a volte tradite e riacquistate, c'è la vita nelle vite altrui: passa per altri gesti, quel gesto nostro di uguale e sintomatico peso nella storia. Marco Martinelli da sempre ha caratterizzato la sua drammaturgia con una forte narratività che attinge dai registri del comico e del tragico per riscrivere la realtà quotidiana tramite la reincarnazione in opere, personaggi, eventi del passato e del presente – da Jarry alla Divina Commedia, dal dramma dei migranti in *Rumore di Acque* alla vicenda di Marco Pantani, su su fino a Schwab e al progetto sul Don Chisciotte tuttora in atto –, arrivando a un teatro cosiddetto *politittttico* (si, con sette t, un termine coniato da Martinelli stesso negli anni '80), che non si rinchiude cioè in schemi ideologici. Non fa eccezione il nuovo *Lettere a Bernini* – che ha debuttato il 3 dicembre al Teatro Rasi e che vede protagonista uno strepitoso Marco Cacciola – lavoro incentrato sulla figura di uno dei più grandi artisti del Seicento, secolo che poco a poco, in scena, si avvicina vertiginosamente a noi, ai nostri travagliati tempi, a certe dinamiche mai sopite.

La diegesi dello spettacolo si riferisce a un giorno ben preciso del 1667, il 3 agosto, quando un Gian Lorenzo Bernini 69enne e decisamente irato si trova nel suo studio (l'ambientazione unisce elementi antichi e contemporanei) a imprecare contro Francesca Bresciani, intagliatrice di lapislazzuli che ha lavorato per lui nella Fabbrica di San Pietro e che ora lo accusa senza mezzi termini, di fronte ai cardinali, di non pagarle il giusto prezzo per il suo lavoro. Da qui parte il monologo dell'attore in scena, un eloquio che è sia narrazione esterna che racconto in prima persona, quasi a voler dare connotati onirici all'azione (a cui contribuiscono non poco i ficcanti interventi sonori di Marco Olivieri e le luci di Luca Pagliano), un profluvio di parole con cui Bernini, tra italiano e napoletano, ci dice chi è, ossia un personaggio pieno di contraddizioni, un genio, certo, ma anche un uomo capace di violenze (che stava per uccidere il fratello Luigi per una questione amorosa) e di prepotenze, dall'ego smisurato, conscio della propria grandezza e pronto a soddisfare le richieste dei protettori, papi e potenti vari, insomma

il re artistico della Roma Barocca. Dunque ecco che questo Seicento inizia a parlarci: la protezione e il favoritismo dei potenti, anche in ambito artistico, non ci suonano così desueti, l'arroganza dell'artista affermato nei confronti dei colleghi non sembra una questione negletta, i ricatti economici li sentiamo tutti i giorni. E poi c'è la nemesi di Bernini, Francesco Borromini, il "longobardo", il puro, l'introverso, «con quella smania di uscire dalle regole», che però «è bravo a disegnare, sì». Borromini che inizialmente doveva essere il protagonista del testo di Martinelli, dopo che il drammaturgo e regista rimase folgorato dalla visita, insieme a Ermanna Montanari (con cui condivide l'ideazione dello spettacolo), alla chiesa di San Carlo alle Quattro Fontane di Roma, edificata a opera dell'artista ticinese. «L'amore per Bernini nasce paradossalmente dal suo grande rivale, Francesco Borromini – spiega Martinelli –. Poi a un certo punto mi sono fatto rapire dalla grandezza di Bernini e il primo pensiero è stato quello di creare un dialogo fra i due. Ma non c'era spazio per entrambi sul palcoscenico, per cui Bernini alla fine s'è preso la scena, perché oltre a essere pittore, scultore, architetto era anche uomo di teatro».

Non a caso a un certo punto Bernini/Cacciola trasforma il suo studio in sala prove per riprendere insieme a garzoni e allievi il Coviello (una maschera della tradizione napoletana), ma ancor più incisiva, per quanto non immediata, è l'apparizione di tre grandi schermi alle spalle del protagonista sui quali scorrono le immagini del concerto che Furtwängler diresse nel 1942 alla fabbrica dell'AEG in Germania, corredate dalla scritta in latino *Hoc theatrum hic labor est* (ossia "questo teatro è qui per lavorare"), apparizione che ritengo l'essenza estrema dello spettacolo: in certe condizioni, gli artisti, come si devono comportare? Fino a che punto l'arte può ritenersi libera da ogni potere e pressione? Anche di questo Martinelli ha parlato più volte, scrivendo cose che ti staccano la pelle di dosso ma sempre con una lingua comprensibile a tutti. L'arte è per definizione un rischio, è ciò che si contrappone tra noi e la negazione di chi abbiamo davanti, e *Lettere a Bernini* è un grido d'amore affilato e profondissimo nei suoi confronti. E quando, nel finale, Bernini riceve la notizia della morte di Borromini, suicidatosi appunto il 3 agosto 1667, è la pietas rivolta sia all'uomo che all'artista a prevalere. «Si caca sangue per catturare una luce. Scultura o architettura, è lo stesso/La luce di un volto/Che gode, che soffre/Che spasima, che trema».

Alessandro Fogli

Un testo che ti stacca la pelle di dosso, ma sempre comprensibile a tutti

In replica al Rasi fino al 15 dicembre

Lettere a Bernini sarà in scena al Teatro Rasi fino a domenica 15 dicembre (con pausa lunedì 9) alle ore 21, tranne la domenica (ore 15.30). Allo spettacolo è collegata *Intorno a Bernini*, serie di presentazioni e letture. Il 7 dicembre (ore 18) al Rasi Marco Martinelli presenta il suo omonimo libro *Lettere a Bernini* (Einaudi), dell'8 dicembre si parla nell'articolo a fianco, mentre il 14 dicembre alla biblioteca Classense si presenta il libro *A questo serve il corpo* (Bompiani), di Roberta Scorrane.

L'INCONTRO

LA COMMEDIA DI FILODOSSO, OVERO: LE FATICHE DELLA VIRTÙ

L'8 dicembre dopo lo spettacolo una lettura da Leon Battista Alberti

Cosa unisce Leon Battista Alberti (1404-1472) e Gian Lorenzo Bernini (1598-1680), oltre al fatto di essere stati due grandi protagonisti, l'uno dell'Umanesimo e l'altro del Barocco, e di avere entrambi progettato architetture che sono rimaste nella storia? Il fatto di avere scritto delle commedie teatrali. Di Bernini, ci è giunto soltanto il canovaccio della "Comedia ridiculosa" *La verità scoperta dal tempo*. Di Alberti (**nella foto un autoritratto**), invece, la *Philodoxeos fabula*, una commedia sul modello di Plauto e Terenzio scritta in due redazioni: la prima a vent'anni, nel 1424, quando era studente di diritto allo Studio di Bologna, la seconda, a distanza di dieci



anni, in gran parte riscritta, e pubblicata nel 1437. Marco Martinelli ha dunque accolto la nostra idea di celebrare i 600 anni dalla stesura della prima redazione della *fabula*, mettendo insieme, nel programma di

domenica 8 dicembre al Teatro Rasi (rispettivamente alle ore 15.30 e 18), la messa in scena del suo *Lettere a Bernini* e la lettura teatrale di una selezione del testo della commedia albertiana per la voce e regia di Gianfranco Tondini – con una introduzione di chi scrive. Per l'occasione, inoltre, sta per uscire, a cura del sottoscritto, una nuova traduzione italiana di questa seconda redazione per i tipi dell'editore Nino Aragno di Torino. Qual è il contenuto della *fabula*? È lo stesso Alberti che ce lo svela nel *Commentarium* scritto nel 1437 in accompagnamento alla seconda redazione: «Questa commedia riguarda i costumi morali: ci mostra infatti come un uomo diligente e industrioso, non meno di uno ricco e fortunato, possa raggiungere la gloria». Per l'epoca, e ancora forse per oggi, una morale "rivoluzionaria". Alberti infatti era l'unico della sua celebre famiglia di mercanti ad aver scelto la strada degli studi letterari, dichiarandone lui stesso, nell'opera *De commodis litterarum atque incommodis* (1428-1432), le mille difficoltà e la certezza di non arricchirsi in alcun modo. Scelta difficile in una società, come quella fiorentina, che faceva del denaro lo strumento di valutazione del successo (allora come oggi). Venendo alla trama della commedia, il protagonista è il giovane ateniese Philodoxus, colui che brama la gloria, che però, per ottenerla, deve recarsi a Roma (dove abita Gloria, appunto, la sua amata). Ma qui incontra un avversario, Fortunius, prototipo del giovane ricco e arrogante, che pretende anche lui la mano della fanciulla. Attraverso il classico intreccio della commedia palliata latina, di cui la *Philodoxeos fabula* rappresenta uno dei primi tentativi di ripresa nel Rinascimento, la vicenda si conclude con il matrimonio di Philodoxus con Gloria e di quello di Fortunius con Fama, sorella di quest'ultima. Per Alberti, chiaramente, la prima vale assai più della seconda, destinata, invece, a svanire nel tempo. Con questa commedia Alberti indica, fin da giovane, lo scopo della sua vita: dedicarsi con tutte le sue forze alle lettere, cosa che farà, poi, senza rimpianti, per tutta la sua vita.

Alberto Giorgio Cassani

TEATRO



I FAENTINI MENOVENTI ALL'ALMAGIÀ

Martedì 10 dicembre (ore 21) il festival *MEME_e_Fèsta* prosegue all'Almagià di Ravenna con l'anteprima dello spettacolo/reading di Menoventi *La mia vita è un libro aperto*, con Consuelo Battiston (**nella foto**) e la regia di Gianni Farina. È un omaggio all'opera della scrittrice americana Lucia Berlin, costruito con frammenti di vita quotidiana di una donna dal percorso irregolare. La sua vita polimorfa si irradia nelle vicende e nei tratti delle protagoniste: sono donne che si confrontano con un lavoro precario e con la povertà.

MUSICAL

Due repliche per "Alice nel Paese delle Meraviglie"

Sabato 7 dicembre (repliche ore 16.30 e ore 20.30) la Compagnia delle Formiche presenta al Teatro Alighieri di Ravenna il musical *Alice nel Paese delle Meraviglie*. Un cast di performer farà rivivere a grandi e bambini le emozioni e le continue soperse che sa regalare il Paese delle Meraviglie, tra musiche, costumi e spettacolari coreografie.

DANZA

L'orchestra La Corelli porta a Cervia lo *Schiaccianoci*

Con le coreografie della scuola Artemisia

Martedì 10 dicembre (ore 21) al Teatro Comunale di Cervia va in scena un grande classico che fonde danza, musica e letteratura, *Lo Schiaccianoci* di Tchaikovsky, realizzato dall'**Orchestra La Corelli** (diretta da Alessandro Ricchi).

Grazie ai suoi temi festosi tipicamente russi e all'inconfondibile atmosfera fiabesca, lo spettacolo è in grado di trascinare in una dimensione onirica sia gli adulti che un pubblico di bambini, riconfermandosi ogni volta un appuntamento di grande successo. Con la complicità delle proiezioni cinematografiche dedicate al balletto e alla sua magica storia, lo *Schiaccianoci* è divenuto nell'immaginario collettivo il simbolo del Natale in musica, entrando a pieno titolo nella programmazione dei teatri più importanti al mondo. Nella versione di LaCorelli musica, danza e letteratura si fondono in un intreccio armonioso nato dalla sinergia tra vari professionisti. Infatti, sulla riduzione per dodici strumenti della suite del balletto che racchiude i brani più celebri, arrangiata dal Maestro



Giorgio Babbini ed eseguite dall'**Ensemble Tempo Primo**, prendono vita le coreografie della scuola di danza **Artemisia** di Cervia (**nella foto**), mentre la voce narrante di Teresa Maria Federici, autrice del testo teatrale tratto dall'omonima fiaba russa, accompagna gli spettatori lungo lo stravagante percorso fatto di sogni e magia della piccola Clara, introducendo di volta

in volta le scene del balletto.

La scelta di coinvolgere Artemisia è nata dalla volontà di creare un progetto fondato sulla valorizzazione delle realtà locali più meritevoli, dando l'opportunità ai giovani ballerini di confrontarsi con scenari professionali.

OPERETTA

"Aria di Napoli" a Ravenna

Nell'ambito della rassegna Teatro Musica, venerdì 6 dicembre alle ore 21 al teatro Alighieri di Ravenna la compagnia teatrale Il Passaggio Aps porterà sul palco "Aria di Napoli", un varietà ideato, scritto e musicato da Fausto Pollio. Con la consueta ironia napoletana, lo spettacolo offrirà una gradevole e giocosa esibizione con continui cambi di scena alternando canzoni, episodi esilaranti e ricordi a momenti di teatro del grande Edoardo De Filippo e a monologhi divertenti dei giorni nostri. Biglietteria al Teatro Alighieri (info 0544.249244).

L'EVENTO

DA GABER A JANNACCI: ELIO SE LA RIDE ALL'ALIGHIERI

L'8 dicembre il concerto-spettacolo del leader delle Storie Tese



Domenica 8 dicembre (ore 21) al teatro Alighieri di Ravenna, Elio sarà protagonista di *Quando un musicista ride*, con la regia e la drammaturgia di Giorgio Gallione e gli arrangiamenti musicali Paolo Silvestri. Giocare e ridere con la musica e le canzoni: impresa facile per Elio

e la sua band di giovanissimi virtuosi che, dopo il grande successo di *Ci vuole orecchio*, si divertono ora a esplorare e reinventare quell'immenso repertorio seriamente comico ai confini tra canto e disincanto. Da Fo a Gaber, da Jannacci a Cochi e Renato, da Flaiano a Marcello Marchesi.

MUSICA



MASSIMO RANIERI TRA CANTO E RECITAZIONE

Mercoledì 11 dicembre (ore 21) Massimo Ranieri arriva al Teatro Alighieri con il tour *Tutti i sogni ancora in volo*. Il cantante napoletano torna dunque dal vivo con un nuovo spettacolo, un altro viaggio tra canto, recitazione e danza, brani cult, sketch divertenti e racconti inediti, per catturare e coinvolgere ancora il pubblico con le sue melodie senza tempo, i suoi brani più celebri e l'incanto affabulatorio della sua interpretazione.

TEATRO RAGAZZI

Al Masini di Faenza "Il lupo e i sette capretti"

Nuovo appuntamento, domenica 8 dicembre (ore 16), con le Favole al Teatro Masini di Faenza. La compagnia TCP Tanti Così Progetti presenterà *Il lupo e i sette capretti*, una produzione di Accademia Perduta/Romagna Teatri interpretata da Danilo Conti e Antonella Piroli con l'ausilio di pupazzi e oggetti. Un lupo desidera divorare sette capretti e aspetta l'occasione favorevole che si presenta quando mamma capra li lascia soli per andare a fare spesa. Il suo pasto si rivelerà però molto indigesto...

MIGLIOR FORMAGGIO D'ITALIA
CATEGORIA FRESCHISSIMI

Squacquerone
di Romagna D.O.P.

il Buono della tua Terra dal 1959
centralelattecesena.it

IL CONCERTO

I Diaframma al Bronson per i 40 anni dell'album *Siberia*, simbolo della new wave italiana

La band guidata da Federico Fiumani a Madonna dell'Albero

Venerdì 6 dicembre (ore 21.30), per celebrare il quarantennale del loro primo album *Siberia*, uscito nel dicembre 1984, i Diaframma riproporranno in concerto al Bronson Club di Madonna dell'Albero il disco nella sua interezza, oltre ad altri brani degli anni '80, per un live esclusivamente new wave-post punk. Pionieri della dark-wave italiana, i Diaframma nascono nella Firenze dei primi Ottanta: una lunga parabola, da *Siberia* ai giorni nostri, fra punk rock cantautorale e new wave, uno dei capitoli cruciali per decifrare la scena indipendente italiana degli ultimi trent'anni. Guidati da Federico Fiumani (**nella foto**), tra i talenti poetici più poliedrici, spigolosi, passionali, del panorama musicale italiano di ieri e di oggi, figlio più che legittimo dell'unione tra arte e anima.

Pubblicato nel 1984, *Siberia* è stato votato al settimo posto, dalla giuria della rivista *Rolling Stone Italia*, nella classifica dei 100 album italiani più belli di sempre.



MUSICA ITALIANA



RACHELE BASTREGGI È "DISEGNATA" LIVE AL SOCJALE

Concerto decisamente inusuale, quello che andrà in scena venerdì 6 dicembre al Teatro Sociale di Piangipane. *Un giorno da "Psychodonna"* è infatti un "concerto disegnato", che vedrà protagonisti la cantante **Rachele Bastreggi (Baustelle, nella foto)** e il disegnatore **Alessandro Baronciani**. Prendendo spunto dall'album *Psychodonna*, Bastreggi, accompagnata da Mario Conte, dà vita a uno spettacolo intimistico e trascinante per piano, voce ed elettronica, mentre Baronciani (fumettista, grafico, illustratore) disegnerà in diretta prendendo spunto dalle suggestioni della musica. Lo spettacolo immagina un giorno nella vita di una ragazza che ha, finalmente, una stanza tutta sua, un posto dove rinascere ogni mattina, inventando e rivoluzionando un mondo nuovo dopo il tramonto.

IL FESTIVAL

Due giorni al Cisim tra hip hop americano e "avanguardie" locali

Per il quattordicesimo compleanno del Cisim, Il lato oscuro della costa Aps ha organizzato un mini festival, coinvolgendo artisti locali e di calibro internazionale, il 6 e il 7 dicembre al centro di Lido Adriano. Venerdì 6 dicembre si esibiranno Blu&Exile (**nella foto**) e Fashawn, esponenti di spicco della scena hip-hop statunitense, in grado di fondere liriche intense a produzioni dal sapore soul. Ad aprire la serata i ravennati Cacao tra kraut rock e beat techno. Sabato 7 si esibiranno invece il Duo Bucolico, duo romagnolo di "cantautorato illogico d'avanguardia" e Bornajeans, tra synth-pop e Sanremo anni Novanta. Apertura porte alle 21, live dalle 22. È possibile acquistare un biglietto cumulativo per entrambe le serate.



CREMAZIONE ANIMALI DOMESTICI

Ci occupiamo di tutto presso il **NOSTRO** impianto di Ravenna senza appoggiarci ad operatori esterni. Avrai così la certezza di lasciare il tuo amico a 4 zampe in buone mani e di ricevere soltanto le sue ceneri.

Ci trovi a **RAVENNA** in via Luigi Masotti 14 e a **CESENA** in Corso Cavour 27.



Tel. 339 6782440 e 366 4522190
www.littleheavenravenna.it

AGENDA CONCERTI

La rassegna "CuCù (curiosità culturali)" di Bagnacavallo si apre il 5 dicembre

L'edizione 2024/25 di CuCù (*curiosità culturali*) si apre giovedì 5 dicembre (ore 21) nella sala di Palazzo Vecchio di Bagnacavallo con il concerto *Chi sonà e cantà no nmòrè maji*, protagonisti Antonio Pizzarelli (sax soprano, clarinetto, flauti), Guido Sodo (chitarra, mandolincello, oud e voce), Biagio Mele (tamburi a cornice e voce) e Daniele Laro (contrabbasso). Gli appuntamenti successivi saranno il 9 gennaio con il Goose Trio, il 23 gennaio con Denis Campitelli in *Brisli. Briciole di poesia romagnola*, il 13 febbraio con *Lost Mona Lisa*, concerto dell'Eloisa Atti e Marco Bovi acoustic duo, il 6 marzo con *Un liscio in 2* (ossia Massimo Tagliata, fisarmonica, e Fabio Galliani, ocarine). Info: cucurassegna.it.

Da Brooklyn e Istanbul, arrivano al Clandestino Berke Can Ozcan e Jonah Parzen-Johnson

Giovedì 5 dicembre (ore 22) al Clan Destino di Faenza arrivano in concerto Berke Can Özcan e Jonah Parzen-Johnson. Özcan (Istanbul) e Parzen-Johnson (Brooklyn) sono un duo nato per caso su un aereo diretto a Istanbul e ora ben consolidato, in cui percussioni esplosive di ispirazione anche mediorientale si amalgamano a un sax baritono che viene dalla ricerca e improvvisazione newyorkese contaminata da elettroniche e sampler.

La musica balcanica risuona al Mama's Club con il Balkala 4tet

Sabato 7 dicembre (ore 21.30) il Mama's Club di Ravenna ospita il concerto del Balkala 4tet. Le corde di Giulio Gavardi incontrano i fiati di Francesco Socal per esplorare le melodie tradizionali della penisola balcanica, cui per l'occasione si aggiungono le percussioni di Luca Nardon e dalla fisarmonica di Nereo Fiori.

VISIBILI & INVISIBILI



Alfonso Cuarón dà vita a una serie che è un lungo e torbido noir

di Francesco Della Torre

Disclaimer (Serie tv - 7 episodi)

Quando alla Mostra del Cinema di Venezia hanno annunciato e presentato una serie tv diretta da Alfonso Cuarón (*Roma*, *I figli degli uomini*, un paio di *Harry Potter* e tanto altro) con protagonisti Cate Blanchett, un redivivo Kevin Kline e, in un ruolo serio, Sacha Baron Cohen, si è creato un bel fermento, fino alla sua uscita integrale, terminata da pochissime settimane. Per parlarne, dobbiamo avvisarvi (il termine tecnico inglese dell'avviso è, guarda un po', disclaimer): non potendo svelare nulla per non rovinare le tante sorprese che riserva la serie, leggerete una recensione un po' vaga, soprattutto nella trama. Catherine è una documentarista di successo, ha costruito le sue fortune parlando delle vite degli altri e spesso scavandoci a fondo. Un giorno le viene recapitata la copia dello sconosciuto romanzo *The Perfect Stranger*, che parla della relazione di una donna sposata e con figlio piccolo, con un giovanissimo sconosciuto. Inutile specificare che la donna sia la protagonista e l'autore il padre della giovane vittima, che cerca ostinatamente vendetta su di lei e, non domo, sugli innocenti marito e figlio. Ambientato tra presente e il passato di questo incontro, avvenuto verosimilmente a inizio millennio sulle spiagge del nostro mare Tirreno, *Disclaimer* è un lungo e torbido film noir che non solo scava nel passato e nella psicologia dei personaggi, ma volutamente moltiplica i punti di vista narrativi per orientare e disorientare lo spettatore in un viaggio in un passato (che appare molto più remoto di quanto sia) che ha segnato la vita di una famiglia, mentre sembra non aver minimamente sfiorato la dinamica della protagonista. Un noir che nella sua parte iniziale e centrale trasmette un punto di vista preciso, idee, sentimenti uniti a una forte carica di erotismo, grazie ai suoi splendidi e sensuali protagonisti Leila George D'Onofrio (figlia di Vincent e Greta Scacchi, e splendida uguale) e Louis Partridge, giovanissimo attore sulla rampa di lancio. Si parlava di un punto di vista, ma la realtà col tempo sbiadisce e soprattutto Cuarón lascia allo spettatore la decisione su che posizione stare, su come guardare, su chi seguire. Intendiamoci, non ci sono processi, non c'è un delitto, non c'è da trovare alcun colpevole, ma c'è solo da capire un passato attraverso lenti diverse e la vita vissuta nel presente. Il film (sì, è una serie, ma...) è una perfetta miscela di sottogeneri, si guarda con la stessa morbosità dei suoi protagonisti e non si molla se non per ovvi motivi di durata complessiva. Non c'è nulla che non funzioni, perché il cast mantiene tutte le sue promesse, e l'atmosfera, aiutata da una grande colonna sonora, cattura addirittura con un crescendo, che all'inizio ti fa essere spettatore di un gran bel film, ma alla fine si finisce per restarci dentro fino al collo. Come loro. Streaming.

MUSICA FRESCA O DECONGELATA



L'arte di arrangiarsi

di Francesco Farabegoli

Smog - *The Holy Grail* (2001 *Peel Sessions* (Drag City, 2024) *Pitchshifter* - *Peel Sessions 1991-1993* (Cold Spring, 2024)

Le *Peel Sessions* nascono nel contesto di una legge inglese che proibisce alle radio che trasmettono su suolo nazionale di passare musica registrata su supporto fonografico. In sostanza, alle radio inglesi era proibito passare musica. Era una legge voluta dalle grandi etichette discografiche: temevano che la gente avrebbe ascoltato i gruppi alla radio e non avrebbe comprato i loro dischi. Lo so, detta oggi sembra la più grande idiozia che si possa concepire, ma se ci pensate là fuori è pieno di gente ancora convinta che scaricare musica sia un crimine. Vabbè. Per aggirare il divieto molte radio andavano pirata, ma BBC (la radio nazionale britannica) non poteva farlo. Per avere musica da trasmettere erano stati costretti ad assoldare musicisti e tecnici del suono che registrassero cover di alcuni brani all'interno dei loro studi, così da poter aggirare i divieti. Ma le band avevano capito, molto prima dell'industria, che avere i loro pezzi in radio era fondamentale per promuoverli, ed erano loro a chiedere di andare a suonare negli studi di BBC. John Peel era uno dei dj di BBC Radio 1, aveva un programma fisso e dei gusti musicali piuttosto assurdi. Passava giorno e notte ad ascoltare nuova musica, cercava gruppi da passare in radio, compilava playlist che in qualunque altro paese erano impensabili. E soprattutto, invitava i gruppi a registrare negli studi di BBC. Gruppi punk, indie, metal, new wave, jazz e tutto il resto del cucuzzaro: più eri strano e rumoroso, più piacevi a John Peel. Le *Peel Sessions* registrate nel corso dei quattro decenni di attività del dj sono migliaia: entravi, suonavvi quattro pezzi e andavi su una radio nazionale; una legione di impallinati si segnava il tuo nome, e non è un'esagerazione dire che molti dei gruppi più grandi della storia del rock devono a lui la loro carriera. Spesso capitava anche che la sua etichetta pubblicasse il disco contenente le session; per molti gruppi le *Peel Sessions* sono l'apice di un'intera carriera. Ne trovate molte su YouTube, catalogate da uno stuolo di impallinati cronici. Ma nelle ultime due settimane sono uscite due session eccezionali: la prima è quella di Smog, registrata nel 2001, e pubblicata oggi da Drag City; la seconda è messa in giro da Cold Spring, risale a un decennio prima e cattura i Pitchshifter nel loro periodo migliore, quello degli esordi industrial metal. Musica di cui stancarsi è impossibile.

NdL - Nota del Lettore



Tre gialli "fuori serie"

di Federica Angelini

Ottantamila titoli nuovi all'anno, ovvero più di seimila titoli al mese e più di duecento titoli al giorno. Sono questi i numeri dell'editoria italiana che in questi giorni rimbalzano in occasione della Fiera delle piccola e media editoria che si chiama appunto "Più libri, più liberi" e la domanda se davvero abbiamo bisogno di più libri di così è a dir poco legittima. Il consiglio quindi, soprattutto a Natale e in tempi di regali, è sempre quello di rivolgervi ai librai per districarvi tra nuovi e vecchi titoli, i nostri ottimi librai ravennati, che i libri li leggono e li conoscono e li amano e, garantito, sono meglio di qualsiasi algoritmo. Qui però possiamo limitarci a qualche segnalazione per chi fosse in cerca di un "giallo" da leggere o regalare. Oltre all'ultimo De Giovanni con il sempre amato commissario Ricciardi, all'ultimo Manzini con l'imperdibile Schiavone, all'ultimo Morloui con il suo ansiogeno Ansaldi (un vero e proprio affondo nell'abisso dell'abiezione), magari per un regalo vale la pena pensare a un libro che non sia un sequel di una serie. Ecco allora tre uscite 2024 assai interessanti per appassionati del genere. Cominciamo dal primo libro di **Piorgio Pulixi** per Feltrinelli, *La donna nel pozzo*. Un giallo per certi versi classico, in cui Pulixi introduce due nuovi personaggi quanto mai attuali, un ghostwriter, uno scrittore alla deriva ma, soprattutto, due podcaster. Come sempre un'indagine solida e interessante che entra in profondità nelle vite dei personaggi tra passato e presente, in uno scenario sardo non scontato anche se i protagonisti non hanno certo il fascino magnetico del vicequestore Strega. Anche **Alessandro Robecchi** lascia il suo Carlo Monterossi, protagonista di una fortunata serie per Sellerio, per un libro con Rizzoli dal titolo *Le verità spezzate*, un raffinato giallo tra cinema e letteratura dove lo scrittore, noto autore televisivo e giornalista oltretutto romanziere, si diverte a intrecciare suggestioni, storia e la sua immancabile Milano. Infine, **Daide Longo**, quello del commissario Arcadipane di Bramard per capirci, passa a Mondadori per *Il gioco della salamandra*, dove protagonista è un sedicenne, Olivo, bizzarro quasi quanto il commissario Bramard e altrettanto geniale e fuori dagli schemi. E la sua indagine riguarda coetanei scomparsi. Dove? Ovviamente Torino. Il libro è consigliato dai dodici anni, ma è davvero assai godibile a ogni età, purché si abbia voglia di sentire parlare di ragazzini senza troppi preconcetti. Anzi, un consiglio in generale, sempre guidati dai vostri librai di fiducia, sbirciate tra la cosiddetta letteratura "young adult" dove talvolta si nascondono capolavori non abbastanza apprezzati dal pubblico più adulto.

FULMINI E SAETTE

"1979" (Ravenna) di Adriano Zanni



PROVATO PER VOI

La pizzeria di via Mazzini che punta su stagionalità e impasti, all'insegna dell'entusiasmo

Il racconto di una serata da Futura, dove non si resta mai delusi

IL PARERE DEL GOURMET

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



Si cantava “eravamo quattro amici al bar”... Noi per una sera siamo sei amici affamati in pizzeria, da **Pizza Futura** in via Mazzini a Ravenna. Il locale è stato inaugurato il 10 agosto del 2018 da Michele Basigli, che ha deciso di aprire la sua avventura e attività nel campo della ristorazione nel giorno in cui tutti in città stavano chiudendo per ferie. E questo la dice lunga sulla sua passione per la pizza che coltiva fin da ragazzino, prima come “rider” in motorino poi, con alcuni soci, gestore di una pizzeria d'asporto e, infine, come titolare di una proposta gastronomica sempre alla ricerca della qualità, scrupoloso nella scelta degli ingredienti, dei fornitori, dei collaboratori in cucina e in sala.

Lo **spazio che ci accoglie** è semplice, con il colore verde prevalente, una sala lunga e abbastanza stretta, un po' rumorosa quando il locale è affollato (e lo è spesso). Michele ha installato dei pannelli d'arredo divisori per eliminare un po' il volume del chiacchiericcio, ma noi italiani purtroppo abbiamo l'abitudine di parlare ad alta voce. Però con la bella stagione la pizzeria apparecchia anche tavoli sulla strada, e per fortuna via Mazzini è zona a traffico limitato. Inoltre, recentemente, è stata allestita anche una saletta con pochi tavoli, più discreta e tranquilla.

Il **servizio** è affidato in prevalenza a ragazze, giovani, sorridenti, svelte negli ordini e nelle portate in tavola.

Dal punto di vista delle attrezzature per cuo-



Due delle pizze ordinate durante la nostra cena: la Sottobosco (a sinistra) e la Zucca Fumata



cere va evidenziato che Pizza Futura ha un **forno a legna dalle caratteristiche particolari**, il piano è rotante e, negli ultimi minuti di cottura delle pizze, si alza per catturare il calore più potente e cuocere bene i bordi.

Il **menù** è suddiviso in pizze stagionali, varianti di Margherita, tradizionali, una particolarmente piccante (consigliata solo per adulti amanti del molto speziato) e una vegana. Si

possono scegliere anche gli impasti, che sono ben quattro. Sono derivati da diverse farine da grani Senatore Cappelli, Monococco, Classico, Integrale, tutte prodotte da un mulino locale.

E poi nel menù sono comprese anche diverse e ricche insalate, sempre a seconda della stagionalità. I vari ingredienti utilizzati sono ben specificati come provenienza, il che ne garantisce l'autenticità e qualità.

Le pizze stagionali sono interessanti e ad ogni stagione ne vengono aggiunte sempre nuove. Per cui in occasione della nostra cena abbiamo ordinato Marroni&Co, Zucca Fumata, una classica Margherita, Imperatore Gatò, Sottobosco e Quattro Formaggi.

Le pizze arrivate sul tavolo erano tutte buone, ben realizzate, sia come cottura che nell'armonia dei vari sapori.

MICCOLI ENOGASTRONOMIA

LE AZIENDE INFORMANO

Una bottega fuori dal tempo dove trovare curiosità gastronomiche e specialità dall'Italia e dal mondo

Nella **nuova sede in via Cairoli** anche uno spazio interno per degustazioni, merende e aperitivi

Entrando da **Miccoli Enogastronomia** la sensazione è quella di aprire le porte di una bottega al di fuori del tempo, tra grandi scaffali in legno scuro dove trovano spazio **curiosità gastronomiche e specialità dall'Italia e dal mondo** e gli ampi banconi ricchi di formaggi e salumi, dalle **forme di alpeggio** al **camembert francese**, dalla **Mora romagnola** allo **jamón Iberico** o **Serrano affettato al coltello**. Dietro al banco, **Michele Miccoli** e **Michela Nonni**, coppia sul lavoro e nella vita, che da 24 anni gestisce l'attività. «La nostra storia è iniziata in una piccola bottega in piazza Mameli, come “I Grisi”, dal soprannome di Michele – raccontano i titolari –. Dopo 12 anni ci siamo spostati nel cuore della città, in piazza del Popolo, in un locale altrettanto piccolo ma comunque caldo e accogliente. Dopo altri 12 anni, dallo scorso sabato 30 novembre, ci siamo trasferiti in **via Cairoli**, in uno spazio ampio e luminoso, che ci dà modo di esporre al meglio i nostri prodotti, offrendo anche alla clientela uno **spazio interno per piccole degustazioni, merende e aperitivi**». Presto infatti verrà inserita anche una mensola di legno con sgabelli per garantire una pausa genuina e gustosa nel cuore della città, scegliendo tra i prodotti di prima qualità della gastronomia e la **curata selezione di vini** dell'enoteca. Tra le etichette proposte, si trovano **piccole realtà del territorio** alternate alle **eccellenze delle migliori zone vinicole d'Italia**, selezionate con grande capacità da Michele, qualificato anche come sommelier. A partire dalla prossima primavera verrà aggiunto anche qualche **tavolino nella corte esterna**, per un momento di convivialità all'aperto. Venendo all'offerta del negozio, salta subito all'occhio la varietà e la particolarità delle proposte, che vanno dalle **tipicità della nostra terra**

(come **maltagliati all'uovo**, **giardinieri artigianali** e **sughi della tradizione**) alle eccellenze d'Italia (troviamo una nutrita selezione di **zuppe e sughi biologici toscani**, **pasta di grani antichi trafilata al bronzo**, **formaggi a latte crudo e di capra** dalle montagne del Veneto, Lombardia e Trentino) e qualche specialità dal mondo, come **salmone affumicato scozzese** di prima qualità, **alici del Cantabrico**, **caviale** e **burro francese** venduto sfuso. La maggior parte dei prodotti è **biologica** e alcune materie prime vengono **consegnate direttamente dalle regioni di produzione**, come il **pane toscano tenace**, cotto a legna e preparato con lievito madre, consegnato ogni mercoledì e venerdì o le **bufale casertane**, in arrivo settimanalmente dalla Campania. «La nostra proposta è frutto di una ricerca stratificata negli anni di esperienza, di rapporti diretti con i produttori e con le piccole realtà famigliari da cui ci riforniamo. Uno degli aspetti più interessanti del nostro lavoro è passare il poco tempo libero curiosando tra cantine e realtà agricole, per scovare i migliori prodotti da proporre alla nostra clientela» prosegue Michele. Nel periodo festivo, Miccoli offre anche un'ampia scelta di **pan-dori e panettoni delle migliori marche**, come Perbellini e Perotta, **frutta secca**, **torrone** e **dolciumi**, **spiriti e grappe di qualità** come la selezione di Nonino, prodotti perfetti sia come idea regalo sia per allietare la propria tavola di Natale.

MICCOLI
ENOGASTRONOMIA

via Cairoli 4a - Ravenna - tel. 0544 212273
FB Miccoli enogastronomia - IG miccoli_enogastronomia



LA PAGELLA DI **RD**

Pizza Futura

Ambiente	3,5	★ ★ ★ ★ ★
Servizio	4	★ ★ ★ ★ ★
Cibo e Vino	4	★ ★ ★ ★ ★
Qualità / Prezzo	4	★ ★ ★ ★ ★



pratiche mezze bottiglie), un'interessante lista di birre e anche una selezione di spiriti.

Come **dessert** la pizzeria propone alcuni dolci preparati "in casa", semplici ma buoni. A cui si aggiunge una scelta di gelato, prodotto da un laboratorio artigianale. Il caffè, per chiudere la cena, è di una torrefazione ferrarese.

Da sottolineare la finezza, visto che parliamo di una pizzeria: prima dei piatti ordinati, viene servita una piccola "coccia" preparata in cucina, per stuzzicare la gola. Cambia sempre ed è sempre piacevole.

Il conto è adeguato alla qualità degli ingredienti utilizzati (si va dai 6,5 euro di una margherita classica fino anche ai 15 delle pizze più particolari): noi abbi-

mo speso 23 euro a testa, con solo una bottiglia "e mezzo" di vino in sei, più il dolce (e anche schiacciatine per aperitivo).

Questo locale lo frequento spesso – come tanti amici, per l'appunto – essendo goloso di pizza e non mi ha mai deluso. È evidente che per Michele e i suoi collaboratori c'è un autentico entusiasmo per il proprio lavoro. Avanti così!

Guido Sani

Solo sul Sottobosco abbiamo fatto l'osservazione che la varietà di funghi non si distingueva. Michele, che è ben disposto ad accettare i consigli dei clienti, se pensa che siano giusti, li segue e così ha deciso (l'abbiamo verificato dopo la nostra cena sul profilo Facebook del locale) delle modifiche a questo piatto.

Per quanto riguarda il **bere** si può scegliere da una piccola carta dei vini (ora anche con

COSE BUONE DI CASA

A cura di **Angela Schiavina**



Crespelle farcite, per la Vigilia

Prepariamoci a festeggiare la vigilia di Natale.

Ingredienti (4 persone). Per le crespelle: 250 g di farina bianca; 2 dl di latte; 4 uova; 2 cucchiaini di olio evo; un pizzico di zucchero; burro; sale. Per il ripieno e la salsa: 24 scampi; 200 g di insalate miste; mezza cipolla rossa di Tropea o uno scalogno; 50 g di burro; 100 g di panna fresca; un bicchierino di cognac; un cucchiaino di succo di limone bio; erba cipollina, sale e pepe.

Preparazione. Mescolate la farina alle uova sbattute, diluite con il latte versato a filo; salate, pepate e zuccherate. La pastella dovrà risultare liscia e senza grumi; lasciatela riposare per mezz'ora e poi sciogliete in un padellino della misura delle crespelle una noce di burro; versate due cucchiaini di pastella alla volta e cuocetele rigirandole una sola volta.

Pulite e lavate gli scampi, poi lessateli e sgusciateli, mondate e tagliate a striscioline le insalate e la cipolla, mescolate in una terrina e condite. Poi farcite ogni crespella, chiudetela a fagottino, legando con un filo di erba cipollina scottato in acqua bollente. Adagiatele in una pirofila da forno.

Ora prepariamo la salsa: frullate i gusci degli scampi con il burro riducendoli in una purea che riscalderete in un tegamino con il cognac, il succo di limone, la panna, il sale e il pepe. Cuocete per qualche minuto affinché si rapprenda, poi passatela al setaccio fine.

Mettete brevemente le crespelle in forno e poi servitele con la salsa in salsiera.

SBICCHIERATE

A cura di **Alessandro Fogli**



Filia, pignoletto da medaglia d'oro

A volte ci si imbatte in dei vini di cui ti rendi conto di amare fin da subito tutto, nome, etichetta, cantina, colore, corredo olfattivo, sapore, enoteca in cui lo hai acquistato, cane del vignaiolo, insomma medaglia d'oro ai mondiali del talento enoico. Nel mio caso più recente questa medaglia se la porta a casa il Filia di Caccianemeci, azienda sui colli di Sasso Marconi, nel bolognese. Il Filia (ora che ci guardo è bella anche la bottiglia, con quel sigillo viola, santi numi) è un bianco ottenuto da uve Grechetto Gentile in purezza, quindi Pignoletto, come viene chiamato il Grechetto da queste parti. Dopo la pressatura soffice delle uve viene scelto solo il primissimo mosto fiore, che viene messo in anfore di terracotta spagnola per le prime fermentazioni, spontanee e libere. Il vino viene quindi trasferito in vasche di cemento dove resta per la successiva maturazione fino all'imbottigliamento. Ma ora apriamo 'sta boccia: a un colore oro intenso fa seguito un bouquet pazzesco, che snocciola pera, acacia, mandorle e pietra bagnata. L'equilibrio in bocca è commovente e ha un finale lunghissimo e leggermente amaricante che invoca subito un altro bicchiere. Non sto a tediarti col fatto che è un vino artigianale, biodinamico, senza chiarifica e senza filtrazione.

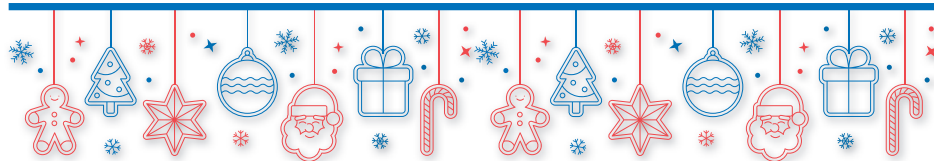
Pescheria



Mario

Dal 1962 - Pesce fresco nostrano

SIAMO GIÀ A DISPOSIZIONE PER LE VOSTRE PRENOTAZIONI NATALIZIE



merry christmas

AND HAPPY NEW YEAR

Pescheria Mario Ravenna @ f

Pescheria Mario - Via Bovini, 32/A - RAVENNA

Tel. 0544 38493 - pescheria-mario@libero.it



L'Alma in Città

Gastronomia • Piadina • Pasta fresca



**Puoi già
prenotare i tuoi cappelletti
per il Natale freschi o abbattuti**

Ravenna, Via della Lirica 55 - Tel. 334.111.84.66 - www.lalmaincitta.it - f

Aperto dal lunedì al venerdì dalle 10:00 alle 14:30 - Il sabato dalle 10:00 alle 14:00 - Chiuso la domenica

I CONSIGLI DEGLI ESPERTI

«A tavola insieme per le feste? Meglio non “viziare” i nostri cani...»

Ne parla Rebecca Magnani di “Pet & Green”: «Niente dolci agli animali, al massimo facciamo assaggiare carne, cappelletti e frutta». E attenzione alle Stelle di Natale

Con l'arrivo della stagione fredda la nostra alimentazione tende a cambiare, orientandosi su piatti caldi (e magari più sostanziosi) e approfittando della stagionalità di diverse materie prime. L'avvicinarsi delle feste poi richiama subito alla mente l'immagine di tavole imbandite e momenti conviviali con i parenti, nei quali spesso vengono inclusi i propri animali domestici, considerati a tutti gli effetti parte della famiglia. Ma è davvero possibile condividere le proprie abitudini alimentari e le golosità delle feste con i nostri amici a quattro zampe senza incidere sulla loro salute? Ne parliamo con **Rebecca Magnani di Magnani Pet & Green**, il negozio di Glorie fondato dal padre Lamberto che dal 1995 si occupa di pet care a tutto tondo, tra tolettatura, vendita di accessori e prodotti per diete animali e consigli nutrizionali.

«Il primo errore da evitare è quello di cambiare la dieta del nostro animale con l'arrivo dell'inverno: se vive in casa o non compie particolari sforzi in questa stagione non c'è alcun bisogno di modificare le sue abitudini alimentari o introdurre più calorie. Il giusto bilanciamento va ricercato in base all'età, alla sterilizzazione e alle eventuali fasi di lavoro di cani impiegati nella caccia, nella ricerca di tartufo o altre attività» spiega l'esperta. In generale, il consiglio per una dieta completa ed equilibrata è quello di preferire il cibo secco a quello umido, perché più completo e ricco di macronutrienti: «Consiglio sempre crocchette di ottima qualità, composte principalmente da carne fresca, non derivati o carne disidratata. È il modo migliore per garantire una corretta nutrizione al nostro amico a quattro zampe, risparmiando notevolmente anche sulla quantità di cibo da servirgli - continua Magnani -. le scatolette risultano spesso più appetibili del “secco”, ma bisogna prestare attenzione: molte riportano la dicitura “alimento complementare” e non possono essere servite come pasto completo, vanno integrate con altri prodotti».



Venendo al vero e proprio periodo festivo, il consiglio è quello di non coinvolgere gli animali di casa negli stravizi della tavola: «Cibi per noi golosissimi come panettoni, torroni e cioccolato non sono assolutamente adatti al consumo animale. Se non riusciamo a resistere all'idea di far sentire il nostro cane coinvolto nei festeggiamenti della famiglia, possiamo fargli assaggiare dal nostro piatto qualsiasi tipo di carne, anche il tradizionale lesso delle feste ma senza sale, olio o spezie. Anche la frutta, dolce e zuccherina, sarà sicuramente apprezzata in piccole quantità. Attenzione ai semi, potenzialmente tossici. Se il giorno di Natale ci “scappa” un cappelletto di mano, sarà sicuramente un regalo gradito, ma è bene non esagerare e offrire questi premietti solo in modo occasionale - conclude Magnani -. Sempre per quanto riguarda il periodo festivo, attenzione alle Stelle di Natale: belle e colorate, contengono al loro interno una sostanza irritante per gli umani e velenosa per cani e gatti». **(ma.fa.)**

SOLIDARIETÀ

Arrivano gli “Happy Pets Days”: raccolta cibo e accessori per i volontari animalisti Clama

Il 7 e 8 dicembre debutta nei negozi Obi l'iniziativa “Happy Pets Days”, due giornate dedicate alla raccolta di cibo, accessori e giochi per gli animali ospiti di rifugi, canili e gattili del territorio. Al punto vendita Obi di Ravenna i clienti troveranno una speciale cuccia, dove poter lasciare i loro doni destinati alla Clama - Associazione Volontari Animalisti di Ravenna che, oltre a svolgere attività di volontariato al canile di Ravenna, si dedica all'adozione di cani e gatti provenienti da rinunce di proprietà o abbandonati. L'associazione fornisce supporto a decine di animali ospitati presso famiglie in difficoltà economiche, offrendo aiuto per il cibo e le cure veterinarie. Inoltre, interviene su segnalazione dei servizi sociali in situazioni di disagio, occupandosi direttamente di loro o cercando urgentemente una nuova adozione.

Clama gestisce anche colonie feline a Russi e opera a Ravenna e nei comuni limitrofi, sterilizzando gatti liberi e recuperando gattini malati o affamati segnalati da privati.

Durante le due giornate saranno presenti in punto vendita i volontari di Clama per sensibilizzare e informare i visitatori sulle necessità dei cuccioli meno fortunati.

L'APPELLO

Rifiuti, «la nuova tariffa puntuale rischia di penalizzare chi ha dei gatti»

L'Enpa ravennate si dice preoccupata per l'introduzione della tariffa puntuale al posto della Tari nei comuni di Ravenna e Cervia. «La nuova imposta sarà calcolata non solo in base al numero degli abitanti della casa e alla superficie della stessa ma anche in base al rifiuto indifferenziato prodotto - scrivono dall'associazione animalista -. Tutto questo penalizza i detentori di gatti, i quali devono smaltire la lettiera utilizzata per le necessità fisiologiche dei felini». L'Enpa quindi ha chiesto ai Comuni di tenere conto «per evitare uno sgradevole aggravio a carico di quanti detengono degli animali».

Magnani Pet & Green
Via Reale, 17/a - Glorie di Bagnacavallo RA
Tel. e Whatsapp 0544 522828
www.magnanipetgreen.it

Monge Cat Supreme 80 g
-€ 1,75-
€ 1,40

prolife Dog sterilised pork Rice 12 kg
€ 59,00

Life cat natural
OFFERTA SPECIALE € 0,99

Amanovà natural & tasty
Lamb - 10 kg: **€ 65,50** / 2 sacchi **€ 63,00/cad.**
Per ogni sacco una busta da 300 gr. in omaggio
Rabbit - 10 kg: **€ 71,00** / 2 sacchi **€ 68,50/cad.**
Per ogni sacco una busta da 300 gr. in omaggio
Salmone - 10 kg: **€ 60,00** / 2 sacchi **€ 58,00/cad.**
Per ogni sacco una busta da 300 gr. in omaggio
Puppy - 12 kg: **€ 60,00**
Per ogni sacco una busta da 300 gr. in omaggio
Pollo - 12 kg: **€ 52,00** / 2 sacchi **€ 50,00/cad.**

Lettoiera Naturale TOFU
-€ 6,50-
€ 5,50

il cucciolo
Toelettatura & Spa

Servizi offerti
Bagni per cani di grossa taglia
Bagni idromassaggio
Bagni igiene e bellezza
Bagni medicati
Bagni all'ozono
Tagli a forbice
Tagli con tosatrice
Tagli estetici

info e prenotazioni
0544 404315 - 351 9419715
Ravenna
Via s. Camprini 6 (zona comet)

aperti dal martedì al sabato dalle 09 alle 17
domenica e lunedì chiuso

SAFARI



IL COMPLEANNO DEL PRIMO SCIMPANZÉ "VERUS" NATO IN UNO ZOO ITALIANO

Il Safari Ravenna celebra un importante compleanno: a spegnere le sue prime candeline è stato Tom, cucciolo di Scimpanzé Verus che è diventato simbolo dell'impegno del giardino zoologico ravennate nella tutela e nella conservazione della specie. Si tratta del primo esemplare di scimpanzé nato in un giardino zoologico italiano, appartenente ad una delle sottospecie più minacciate in natura, quella verus, definita *Western Chimpanzee* (*Pan troglodytes verus*).

«Dopo una prima fase piuttosto complessa di gestione del gruppo – si legge in una nota del parco –, che ha reso necessaria la separazione della mamma con il cucciolo dagli altri esemplari, c'è stata una graduale introduzione degli altri membri fino a riunire interamente la famiglia. In tutti questi mesi, il team dedicato che segue il gruppo ha potuto registrare ogni scoperta e tutti i nuovi traguardi raggiunti dal cucciolo: l'esplorazione dell'exhibit interno ed esterno, le graduali interazioni con il gruppo, il primo svezamento con mela a circa sei mesi e la predilezione dei tessuti come arricchimento ambientale, che usa per giocare ed appendersi».

Quando nel 2015 il Parco Ravennate ha ricevuto un gruppo di scimpanzé proveniente dalla Germania da una situazione di detenzione esterna agli zoo, dopo aver effettuato la necessaria quarantena veterinaria, sono state effettuate indagini genetiche che hanno rilevato l'appartenenza alla sottospecie verus. Questo ha reso possibile l'inserimento del gruppo nel programma europeo di conservazione che ha visto prima lo spostamento dell'esemplare maschio presente a Ravenna presso lo Zoo Ostrava (Repubblica Ceca) e nel 2019 l'arrivo di esemplari maschi da altre strutture zoologiche europee, al fine di ottenere un gruppo riproduttivo "puro" data l'importanza della nuova linea genetica presente.

«La nascita di Tom – commentano ancora dal parco – sancisce un ambizioso progetto avviato nel 2018, quando in occasione di un convegno internazionale organizzato presso la nostra struttura e dedicato al recupero, salvaguardia e conservazione degli scimpanzé, è nato "Pan Italia" una tavola rotonda per gli zoo italiani detentori di scimpanzé al fine di avviare un confronto e una condivisione continua sui moderni criteri di gestione di tale specie».

VERSO NATALE

Cene e mercatini delle associazioni amiche degli animali

La sezione Enpa di Ravenna organizza la cena di Natale, il 10 dicembre al ristorante La Madia di Ravenna. Pizza, bibita e sorbetto a 20 euro, con il ricavato che andrà a sostenere le attività dell'Enpa a favore degli animali bisognosi. Info e prenotazioni al 339 1385034.

Il 14 dicembre, invece, torna il tradizionale mercatino natalizio dell'Enpa, nella sede di via Corti alle Mura 68, a Ravenna. Appuntamento dalle 9 alle 13 con addobbi natalizi e oggettistica, anche naturalmente per animali. Cena natalizia anche per l'Oipa Ravenna, il 12 dicembre alla pizzeria Carletto Senior di Ponte Nuovo (info e prenotazioni al 3479644361).

FIDO IN AFFIDO



BACCO

Bacco è un dolcissimo e simpatico cane di taglia medio/piccola, 10 anni (classe 2014) e non sentirli!

È in forma, gli piace passeggiare ed è bravo al guinzaglio. La sua umana è purtroppo ricoverata in una struttura e non potrà più occuparsi di lui. Bacco aspetta una nuova famiglia (o anche uno stallone) come figlio unico o con cagnolina femmina. Se avete un posticino per Bacco potete inviare un messaggio whatsapp al numero **349 6123736**, vi verranno illustrati anche i benefit di cui potrete godere grazie al progetto dell'Associazione Clama per l'adozione di quattrozampe anziani.

ADOTTAMICI



BEA

Bea ha circa cinque mesi, è dolcissima e davvero bellissima! Ci si innamora subito di questo bel musetto! Contattate il numero **351 5575151** per

conoscerla e adottarla, non ve ne pentirete!

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 – 19.30

DAL 5 ALL'8 DICEMBRE

SAN DOMENICO viale Alberti 61
tel. 0544 401550;

COMUNALE 8 via Fiume Montone
Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;
SAN ZACCARIA via Dismano 587/a
(S. Zaccaria) - tel. 0544 568862.

DAL 9 AL 15 DICEMBRE

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

COMUNALE 8 via Fiume Abbandonato
124 - tel. 0544 402514;
CLASSE via Classense 70/a
(Classe) - tel. 0544 527410.

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

servizio diurno 8 - 22.30

servizio notturno a chiamata 22.30 - 8

COMUNALE 8

via Fiume Abbandonato 124
tel. 0544 402514.

+ Per info www.farmacieravenna.com

PetStore

 **CONAD**



 **CONAD**
SPESA FACILE

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

You can be
everything
you want

FREE YOUR BEAUTY

Sabbioni | **ETHOS**
PROFUMERIE

Shop online su Sabbioni.it