



CONTI GIALLOROSSI

Calcio e affari: i bilanci in perdita del Ravenna capolista e il passaggio di proprietà al nipote di Raul Gardini

Una fotografia di Filippo Venturi dall'ultima partita casalinga del Ravenna Fe, contro il Progresso



BIRRIFICIO BAJÖN

- TUTTO AUTOPRODOTTO •
 - HAMBURGER FATTI IN CASA •
 - BIRRE DI NOSTRA PRODUZIONE •
 - PIZZA NAPOLETANA •
 - AMERICAN BBQ •
- Aperto dal mercoledì alla domenica ore 18-24



SELEZIONATO
TRA I 50 MIGLIORI
BIRRIFICI IN ITALIA
DA FERMENTO BIRRA

UNA SPECIALE PROMOZIONE
DEDICATA PER FESTEggiARE
IL TRAGUARDO

Scansiona
per scaricare
la promozione



SEGUICI SU

PORTO CORSINI (RA) Via Volano 11/13
tel. 329 8975565

Riapre il ristorante con la buona cucina di **Ca' di Claudio** nella rinnovata e accogliente Villa Antica di Ravenna

Dopo un'accurata ristrutturazione, **Claudio Camorani** ha inaugurato uno spazioso locale in **via Faentina** che propone **piatti della tradizione romagnola, carne, pesce e pizza**



Conosciuta da tempo a Ravenna come **Villa Antica**, ma oggi completamente rinnovata – da decenni luogo di ristorazione a partire dal celebre Tre Spade, a fine '900 fra i pochi locali ravennati fregiati dalla stella Michelin – la vecchia casa padronale di campagna su **via Faentina** (attualmente fra la rotonda Spagna e il cavalcaferrovia) accoglie ora **Ca' di Claudio**, sempre nel solco della buona tavola.

Artefice di questo locale nuovo di zecca – inaugurato il 4 dicembre – è **Claudio Camorani**, una lunga esperienza nel campo della ristorazione ravennate, prima addetto di sala, poi imprenditore, che ha acquisito lo storico edificio per sistemarlo e lì trasferire il suo marchio che prima aveva sede su via Reale a Camerlona.

«Nel gennaio del 1999 ho iniziato a gestire il ristorante La Madia – racconta a proposito del suo percorso professionale Claudio Camorani – e ho continuato per vent'anni, con grandi soddisfazioni e l'apprezzamento di tantissimi avventori. Poi con mia moglie, che aveva acquisito una certa esperienza in cucina, ho fondato il ristorante Le Streghe, che nel 2019 è diventato Ca' di Claudio. Recentemente, visto che la zona mi è sempre piaciuta e la ritengo strategica per la vastissima clientela potenziale nei dintorni, ho avuto l'opportunità di acquisire Villa Antica e mi sono impegnato in questa nuova impresa che ha compreso un importante investimento di riqualificazione degli spazi funzionali e dell'aspetto dell'edificio, anche grazie alla consulenza dell'architetto **Claudia Savorelli**».

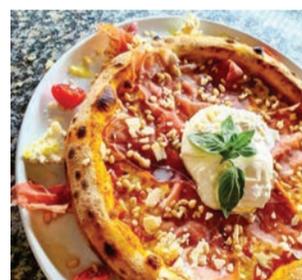
La Villa Antica ha un valore tipologico e testimoniale – ci spiega, per l'appunto, la progettista Savorelli – per cui è vincolata come **edificio storico di fine '800**. Gli interventi di sistemazione e "pulizia" quindi hanno salvaguardato le caratteristiche originarie della struttura e la distribuzione degli spazi, con due sale all'ingresso e un grande spazio centrale a veranda. Poi intorno a due lati resta un pergolato per tavoli all'aperto durante l'estate, che prevede il riallestimento del giardino.

«La riqualificazione riguarda diverse migliorie funzionali e tecnologiche – commenta Savorelli – ma si tratta di interventi conservativi che non hanno alterato la veste di quella che definirei "una vecchia signora". L'aspetto è stato ringiovanito ma con toni e luci semplici, delicate, calorose.

Sono stati realizzati, e sono previsti, impianti innovativi, in particolare per il **risparmio energetico**, anche per consentire prossimamente di adibire gli edifici e gli spazi disponibili, oltretutto alla ristorazione, alla funzione ospitale di **locanda**. I lavori di sistemazione sono intervenuti anche per realizzare un **ampio parcheggio** interno alla proprietà».

Ma torniamo alla **proposta culinaria** del nuovo locale dove Camorani porta la sua impronta gastronomica ormai ampiamente sperimentata: **cucina romagnola** con i classici taglieri, pasta fatta in casa, carne e pesce freschi, grigliate, e la **pizzeria**. Sempre con un occhio attento ai prezzi popolari, soprattutto a **pranzo, con menù "completi" sui 15 euro dedicati alla pausa dei lavoratori**. Comunque sia, anche "alla carta", la tendenza è quella di offrire una vasta varietà di piatti ad un **conveniente rapporto qualità-quantità-prezzo**.

«Lo staff di cucina è composto da cinque persone guidate da mia moglie Valentina, e un pizzaiolo – specifica Camorani – e anche in sala siamo in quattro o cinque, tutti fidati professionisti che vengono dall'esperienza di squadra del locale di Camerlona. Al chiuso contiamo 150 coperti, quando apriremo la pergola esterna nella buona stagione arriveremo ai 220 posti a tavola. Peraltro, in futuro, per l'utilizzo completo della Villa Antica e altri edifici di pertinenza della proprietà, stiamo lavorando alla realizzazione di un **bed&breakfast** per turisti».



L'OPINIONE



Ravenna un po' sorda, la senti questa voce?

di Fausto Piazza

Ravenna può certamente fregiarsi di essere la città del mosaico, e anche quella della poesia e della letteratura nel primato di Dante, ma negli ultimi anni sta emergendo anche la città della "voce artistica".

Forse, quella della vocalità, sia nell'ambito dello spettacolo che in quello scientifico e della medicina, è una "nicchia" specialistica, però - grazie all'impegno di un luminare della foniatra-logopedia come Franco Fussi e il convegno denominato, per l'appunto, "La voce artistica" e, d'altra parte, la nascita (nel 2021) del centro di formazione, ricerca e documentazione di palazzo Malagola - Ravenna è già una capitale di livello nazionale e internazionale in questo campo.

Gli incontri promossi dal professor Fussi (lo scorso novembre la XIV edizione) richiamano esperti e artisti da mezzo mondo legati alla dimensione dell'espressione vocale - dall'opera lirica alla musica pop e al teatro - con incontri ed esibizioni di star dello spettacolo, aperti al pubblico sul palcoscenico dell'Alighieri. Con un'appendice, non certo secondaria, di un suo impegno come docente, al Corso di laurea di Medicina di Ravenna, di "Vocologia clinica". Il centro di ricerca e documentazione di Palazzo Malagola - edificio storico in via di Roma - nasce invece da idee e passione di Ermanna Montanari (attrice, autrice e fondatrice con Marco Martinelli del Teatro delle Albe), in collaborazione con il docente e studioso dell'Università di Bologna Enrico Pitozzi. Ermanna negli anni ha fatto della ricerca sull'espressività vocale la cifra di uno straordinario e pluripremiato percorso artistico e oggi, come direttrice del progetto Malagola, ha avviato un'attività di condivisione, attraverso residenze artistiche, seminari professionali e corsi di alta formazione, della sua esperienza e di nuove prospettive creative, con diversi protagonisti internazionali del teatro e della musica e giovani allievi. Palazzo Malagola è peraltro uno scrigno di fonti sonore, documenti, testi e tracce, fra cui memorie ancora vivide come quelle legate a Demetrio Stratos, eccezionale sperimentatore della voce ma anche cantante di fama popolare, quale frontman di gruppi rock come gli Area. Su Stratos, di cui Malagola ha recentemente acquisito l'archivio, si apre in questi giorni una mostra di suoni e immagini aperta al pubblico. Da non perdere, anche per conoscere da vicino gli spazi di questo nuovo centro culturale ravennate.

Non mi pare poco: è bello e buono per una città che ha beni di valore esclusivo, di fatto una notevole varietà e vivacità culturale, e ambizioni di promuoversi in Italia e nel mondo come meta d'arte e conoscenza. Per cui è auspicabile che d'ora in poi continui a farsi sentire anche a voce alta.

SOMMARIO

5 ECONOMIA

LA MULTINAZIONALE AUSTRIACA
CHIUDE L'EX FARMOGRAFICA



13 SOCIETÀ

LA MAMMA ECOLOGISTA
SENZA MACCHINA E TV



18 CULTURA

CHIARA LAGANI
PORTA IN SCENA LA MATERNITÀ



22 GUSTO

UN VIAGGIO NEI SALUMI,
TRADIZIONE ANTICHISSIMA

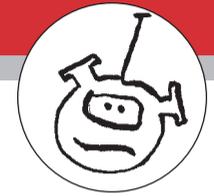


I-VIII INSERTO CENTRALE

OTTO PAGINE SUL NATALE,
DAGLI EVENTI ALLE IDEE REGALO



L'OSSERVATORIO



La meraviglia della politica

di Moldenke

Non ci potrete credere, ma il 6 dicembre 2023 - quasi sette mesi dopo l'alluvione di maggio - il presidente della Provincia Michele de Pascale ha incontrato nuovamente il commissario per la ricostruzione, il generale Francesco Paolo Figliuolo.

Insieme - cito un post del presidente della Provincia - hanno «messo a terra le problematiche, la necessità di accelerare e di fare il prima possibile per far arrivare gli indennizzi alle famiglie e alle imprese».

Hanno poi deciso di «cambiare e migliorare le procedure per aumentare il personale degli enti locali che lavorerà per l'alluvione, sia nelle opere pubbliche che nelle procedure per le pratiche di indennizzo».

Ci comunicano poi che «entro la fine di quest'anno partiranno i gruppi di lavoro per aumentare la sicurezza».

E anche che «bisogna iniziare ad identificare le opere strategiche, che oltre alla manutenzione dei fiumi diano sicurezza al territorio».

Il tutto, ricordiamolo di nuovo, sette mesi dopo l'alluvione di maggio.

I tempi della politica, d'altronde, fanno impressione, che riguardino i cantieri locali o che siano i governi nazionali, di qualsiasi colore.

Senza vergogna, poi, si prendono il merito di quello che riescono a portare a casa, indipendentemente da chi l'abbia progettato. È il caso del neo-confermato segretario provinciale di Fratelli d'Italia, che rivendica con orgoglio nuove opere pubbliche di cui la Regione parla da anni, per esempio. «Grazie a Fratelli d'Italia già oggi sono state sbloccate opere per oltre 150 milioni di euro che erano ferme da anni. Mi riferisco all'adeguamento del tratto della statale 67 fra Classe ed il porto. L'ampliamento della Classicana e la riqualificazione dei relativi svincoli. Lo stesso dicasi per la circosvalazione di Castel Bolognese. Erano opere richieste da anni, ma ferme e con noi sono state finalmente sbloccate». Ma davvero qualcuno può credere a queste cose? Va beh che c'è pur sempre chi li ha votati pensando che davvero potessero tagliare le accise della benzina o costruire un blocco navale per evitare gli sbarchi di migranti, in effetti...

RD

Autorizzazione Tribunale di Ravenna
n. 1172 del 17 dicembre 2001

Anno XXII - n. 1.028

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

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

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

Direttore responsabile: **Luca Manservigi**

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

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

Distribuzione:

Teresa Ragazzini tel. 335 6610982

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

EDILBLOCK

Via Liguria, 1 - BAGNACAVALLLO (Ra) - Tel. 0545 62637

Visitaci su www.edilblock.it

**Agevolazioni
2024
Offerte
da non
perdere**

**HAI UN CAMINO A LEGNA
APERTO (SENZA VETRO)
NON PIÙ A NORMA!
INSTALLA UN INSERTO!
CONSUMA MENO E RENDE DI PIÙ!**

**BLOCCA IL PREZZO SUBITO
SFRUTTANDO LE OFFERTE DI STAGLIO
E SCEGLI IL MOMENTO MIGLIORE
PER L'INSTALLAZIONE DA GENNAIO**



AGEVOLAZIONE 1

INSERTO A LEGNA INSTALLATO € 3.200
IVA COMPRESA RIMBORSO ENTRO 8 MESI
SUL TUO CONTO CORRENTE DI € 1.550,00
COSTO PRATICA € 300,00

PAGABILI IN
10 RATE
SENZA INTERESSI



AGEVOLAZIONE 2

INSERTO A PELLETT INSTALLATO € 3.600
IVA COMPRESA RIMBORSO ENTRO 8 MESI
SUL TUO CONTO CORRENTE DI € 1.250,00
COSTO PRATICA € 300,00

PAGABILI IN
10 RATE
SENZA INTERESSI

IL CASO

Multinazionale vs Unesco: la cava di gesso tra ambiente e posti di lavoro

La Saint-Gobain contesta la nomina a patrimonio mondiale
Via libera alle estrazioni, ma senza ampliamenti, fino al 2031



Si sta animando il dibattito attorno al polo estrattivo della cava di Monte Tondo, tra i comuni di Casola Valsenio e Riolo Terme, nel cuore del Parco della Vena del Gesso fresco di nomina a patrimonio Unesco. Ma proprio contro la candidatura e la successiva nomina pende ora un ricorso al Tar della multinazionale Saint-Gobain, che ha come obiettivo - in estrema sintesi - quello di poter allargare il perimetro della propria cava di gesso (attorno a cui gravitano un centinaio di posti di lavoro).

Nel frattempo il consiglio provinciale ha adottato la variante generale al piano infraregionale delle attività estrattive, permettendo le estrazioni fino al 2031, senza però prevedere nuove espansioni. Allo stesso tempo il presidente della Provincia Michele de Pascale auspica l'apertura di un tavolo con tutti gli attori coinvolti: «In questa fase è fondamentale avere un po' di tempo per poter assumere gli orientamenti giusti, da un lato, con il Governo, per capire se esistono margini ulteriori rispettosi dell'ambiente e del paesaggio per l'attività estrattiva e dall'altro, con piani di riconversione reali da parte dell'azienda, per affrontare il tema dell'occupazione con responsabilità e serietà».

CONGRESSI/1

Ferrero confermato alla guida di Fratelli d'Italia

Alberto Ferrero è stato confermato alla guida di Fratelli d'Italia della provincia al termine del congresso - unitario - che si è svolto all'hotel Nh di Ravenna, presieduto dall'onorevole Alessandro Amorese. Ferrero ha puntato l'obiettivo verso le Amministrative del 2024, sottolineando come anche nel Ravennate non ci siano più comuni "inespugnabili" con l'auspicio di cambiarne la «geografia amministrativa».

Sono stati eletti nel consiglio direttivo: Rudi Capucci, Gloria Cassinadri, Renato Esposito, Gian Marco Grandi, Angela Nonni, Dimitri Pacini, Annalisa Pittalis, Gianfranco Rambelli e Patrizia Zaffagnini.

LA FOTO DELLA SETTIMANA

A cura di Luca Manservigi

Quel «disguido» alla cerimonia della Liberazione



Ci sono state polemiche, con una ribalta anche nazionale, per le celebrazioni della Liberazione di Ravenna, con l'Anpi, l'associazione dei partigiani, che ha denunciato di essere stata impossibilitata a deporre la propria corona durante la cerimonia ufficiale in piazza. C'è chi ha gridato allo scandalo, insinuando presunte imposizioni da parte del governo di centrodestra. Solo un disguido «che non si ripeterà», invece, secondo il prefetto. E non abbiamo motivi per non credergli. Di certo, bene ha fatto lo stesso prefetto a ospitare in quei giorni la firma del protocollo da parte di tutti i 18 sindaci della provincia (insieme nella foto, compresi quelli che non sono di centrosinistra) per promuovere con un calendario condiviso gli eventi per l'80esimo anniversario della Liberazione, tra il 2024 e il 2025. In un periodo storico in cui le giovani generazioni sono distratte da molto altro, ricordare quello che è stato il fascismo, anche da queste parti, è sempre più necessario.

CONGRESSI/2

Laura Beltrami è la nuova segretaria provinciale dei Repubblicani, dopo quasi dieci anni di Fusignani

La direzione provinciale del Pri di Ravenna ha eletto all'unanimità Laura Beltrami segretaria dell'Edera della provincia di Ravenna. Già alla guida della consociazione repubblicana di Lugo e storica esponente dell'Edera alfoninese, Beltrami succede a Eugenio Fusignani che, dopo la sua elezione a segretario regionale, aveva rassegnato le dimissioni dalla guida del partito provinciale, ruolo che ricopriva dal 2014 e tre mandati congressuali.

«Intendo guidare il Pri nel solco della mozione congressuale del 2022, in continuità col percorso già tracciato dalla precedente segreteria e in un confronto costante con le segreterie comunali e, soprattutto, in stretta collaborazione con la segreteria regionale».

[Felicità, NATALE, Entusiasmo]

espravenna.it f @

CHE EVENTI A NATALE!

CHRISTMAS PARADE

8 DICEMBRE 16:30-19:30

Una parata inaugurerà
il CHRISTMAS VILLAGE DI ESP!BABBO NATALE
ALL'ESPI!

17 DICEMBRE 16:30-19:30

Porta i tuoi bambini a INCONTRARLO.

CHRISTMAS SHOW

23 DICEMBRE 17:00-19:00

SPETTACOLO di BOLLE DI SAPONE
nel Christmas Village.

AUGURI DALL'ESPI!

24 DICEMBRE 16:00-18:00

DEGUSTAZIONE di panettone
e pandoro PER TUTTI!

TUTTI I WEEKEND dall'8 al 24 DICEMBRE,
dalle 11 alle 13 e dalle 16 alle 19,
ti aspettano ZUCCHERO FILATO e POPCORN GRATIS!



SHOPPING CENTER ESP RAVENNA - VIA M. BUSSATO, 74, 48124 RAVENNA

L'ANNUNCIO

Gli austriaci chiudono l'ex Farmografica di Cervia

La multinazionale Mayr-Melnhof licenzia i 92 dipendenti
I sindacati: «Uno sciacallaggio, sfruttano l'alluvione per delocalizzare»



Lo stabilimento di Cervia allagato a maggio 2023

Incontro in prefettura Presidio in piazza

Giovedì 7 dicembre alle 13.30 in prefettura a Ravenna avrà luogo un incontro sul futuro della Mm Packaging Italy. Nella stessa giornata Slc Cgil e Uilcom Uil e le Rsu aziendali e tutti i lavoratori e le lavoratrici della sede cervese organizzano un presidio in piazza XX Settembre a Ravenna, alle 13, per sostenere la delegazione sindacale che incontrerà azienda e istituzioni al tavolo sulla vertenza in atto

l'azienda ben prima dell'alluvione si era pure impegnata a valutare di sostituire. «Valutazioni che con l'alluvione avrebbero dovuto subire un'accelerazione perché non è indifferente, per dirne una, se questo tipo di macchinari si acquistano oppure si noleggiavano. Ma, di fatto, dopo l'allagamento dell'impianto e il fermo obbligato di maggio, abbiamo registrato una battuta d'arresto anche nella pianificazione degli investimenti. E mentre a Vienna, probabil-

mente, già si pensava alla chiusura, a Cervia le lavoratrici e i lavoratori contribuivano a ripristinare l'agibilità dello stabilimento. Col capannone tirato nuovamente a "lucido", la produzione ferma e i dipendenti in cassa integrazione ordinaria, gli uffici amministrativi hanno continuato a mantenere viva l'attività aziendale cervese, ma di fatto è cominciata una fase di delocalizzazione in altri stabilimenti del gruppo in Polonia e Spagna che da "provvisoria" è diventata definitiva». Per evitare di perdere clienti, per effetto di produzioni che in un primo momento non rispettavano il mantenimento dei tradizionali standard di qualità, le lavoratrici e i lavoratori, a rotazione, hanno effettuato cernite sui prodotti realizzati all'estero: «Agevolata la delocalizzazione delle proprie competenze nell'interesse esclusivo del gruppo e rassicurati i clienti, i lavoratori cervesi hanno progressivamente perso di utilità e oggi sono ripagati con un "ben servito"».

Inutili i tentativi di sollecitare valutazioni sulla possibilità di accedere ad ulteriori misure di sostegno o interventi di ulteriore ristoro. Ad ogni occasione di confronto, in ogni tavolo, la proprietà ha di fatto mostrato un sostanziale disinteresse. E non soltanto nelle interlocuzioni sindacali, ma anche nei tavoli istituzionali sin qui convocati.

«Comune e Provincia – confermano Medri, e De Pascale – si sono attivate immediatamente ma hanno dovuto prendere atto della sostanziale indifferenza della multinazionale. Siamo pronti ad offrire ogni forma di supporto e sostegno a chiunque volesse dare continuità a questa storica unità produttiva».

L'interessamento, recentemente emerso al tavolo di crisi, in prefettura, da parte di un imprenditore locale per l'acquisizione del sito cervese, lascia sperare che si possano trovare soluzioni alla vertenza.

La multinazionale austriaca Mayr-Melnhof, colosso del settore della carta e degli imballaggi, ha annunciato la decisione di chiudere per sempre l'ex Farmografica di Cervia, lo storico stabilimento di confezioni farmaceutiche acquisito un anno fa, rilevando la divisione "packaging" della britannica Essentra.

Come avevamo raccontato in un articolo poche settimane fa, da sei mesi l'attività produttiva a Cervia è ferma per via dei catastrofici eventi alluvionali che lo scorso maggio si sono abbattuti sulla Romagna e, dopo un lungo tira e molla con i sindacati, la proprietà ha annunciato la chiusura definitiva del sito cervese ed il conseguente licenziamento dei 92 dipendenti in organico.

«Una farsa inaccettabile, che deve essere fermata prima che dilaghi come modello di politica industriale», commentano i segretari territoriali di Slc-Cgil e Uilcom-Uil, rispettivamente Saverio Monno e Ryan Paganelli. Che in una nota congiunta con il sindaco di Cervia Massimo Medri e il presidente della Provincia Michele de Pascale sottolineano come sia l'unico caso in Romagna di realtà produttiva industriale ad aver annunciato la chiusura a seguito dell'alluvione.

«Per mesi – spiegano Monno e Paganelli – hanno lesinato informazioni sulle prospettive d'impresa, millantando "valutazioni in corso" sui necessari investimenti per una ripresa dell'attività produttiva che avrebbe dovuto avere luogo nella storica sede di viale Di Vittorio oppure in un nuovo stabilimento, di cui non si è mai avuto notizia, a pochi chilometri di distanza dall'attuale. Nel frattempo, non solo hanno sfruttato gli ammortizzatori sociali messi a disposizione dallo Stato e dai contribuenti italiani, ma hanno anche incassato rimborsi da un'assicurazione aziendale che ha garantito ristori a copertura dei danni subiti e del mancato fatturato. Non avremmo mai pensato di poterci trovare di fronte a operazioni di sciacallaggio come questa. Sfruttano la tragedia per disinvestire in Italia e delocalizzare la produzione dove ritengono di poter trarre maggior profitto».

L'alluvione ha irrimediabilmente danneggiato gli impianti produttivi, ma si trattava di macchinari obsoleti (in alcuni casi vecchi anche di trent'anni) che

I DATI

AUMENTA L'OCCUPAZIONE IN PROVINCIA, «MA NON È DI QUALITÀ»

L'Osservatorio dell'economia a cura di Ires
Rallenta la crescita del valore aggiunto: +0,3 per cento

L'esplosione della produzione e la ripresa delle attività economiche conosciute nel post-pandemia sono destinate a rallentare: in termini di valore aggiunto, la crescita in Emilia-Romagna è stimata per il 2023 pari a +0,8 per cento e per la provincia di Ravenna la stima è ancora inferiore (+0,3). Anche nel 2024 la crescita del valore aggiunto dovrebbe assestarsi su valori simili (+0,4 per cento al momento la stima).

Si tratta dei dati dell'Osservatorio economia e lavoro in provincia di Ravenna, a cura di Ires Emilia Romagna (Istituto ricerche economiche sociali), presentato nei giorni scorsi a Ravenna dalla Cgil. Sono ancora il settore delle costruzioni e dei servizi a trainare l'economia in regione così come in provincia. Il settore dell'agricoltura, incerto per definizione, nel 2023 registra un calo del 5,4 per cento in provincia: si tratta del naturale riflesso dell'alluvione avvenuta in maggio.

Nel 2021 e nel 2022 per la prima volta si è assistito invece a un aumento del numero di imprese attive, a Ravenna come nel resto della regione, dopo un decennio di decrescita. Il settore che ha contribuito maggiormente è quello delle costruzioni.

Per quanto riguarda l'occupazione, in provincia il numero di occupati a fine 2022 ammontava a 172.445 persone, dato in crescita di 762 unità rispetto all'anno precedente (+0,4 per cento), in continuità, seppur in modo più contenuto, con quanto già registrato nel 2021. Utilizzando uno studio sugli indicatori complementari del mercato del lavoro della Fondazione di Vittorio, il rapporto di Ires sottolinea come la variazione positiva del numero di occupati riguardi soprattutto l'area del cosiddetto "disagio occupazionale": infatti nel 2022 aumentano gli occupati a tempo determinato involontario (+17,9%), gli occupati a part-time involontario (+2,8%) e quelli contemporaneamente a tempo parziale e determinato involontario (+11,3%). Se non si tenesse conto dell'occupazione che rientra nell'Area di Disagio Occupazionale, nel 2022 la provincia di Ravenna registrerebbe un'occupazione minore rispetto a quella registrata nel 2021 del 2,8 per cento. Ecco perché la Cgil lancia un appello a una «occupazione di qualità», denunciando un aumento delle disuguaglianze sociali, a discapito in particolare di giovani e donne.

La retribuzione media giornaliera a Ravenna, con esclusione del settore agricolo e dei settori del pubblico, è stata nel 2022 pari a 92,7 euro e si posiziona al di sotto della media regionale che ammonta a 98,6. Altri divari si registrano in corrispondenza della qualifica professionale, del genere, della tipologia contrattuale, dell'età. In base ai dati delle ultime dichiarazioni Irpef, relative all'anno di imposta 2021 (dichiarazioni del 2022), la provincia presenta un reddito imponibile medio annuo in crescita del 4 per cento, di 22.074 euro (la media regionale è 23.686,42 euro), il più alto in Romagna.



SERVIZI IDRICI

QUASI 8 KM DI TUBATURE PER LA NUOVA CONDOTTA DA 10 MILIONI DI EURO

È stato inaugurato sabato 2 dicembre il raddoppio della condotta idrica Lugo-Cotignola. L'intervento di Romagna Acque potenzia il precedente collegamento fra la cabina di Russi e la derivazione per Lugo e Cotignola, al fine di mettere in sicurezza gli approvvigionamenti idropotabili dell'entroterra lughese - da Faenza sino ad Alfonsine - e di garantire una maggiore potenzialità distributiva anche rispetto alle originarie previsioni, in grado di soddisfare futuri incrementi della domanda di utenza. Completata mediante la posa di una tubatura in acciaio di quasi 8 chilometri, in affiancamento a quella esistente, la nuova condotta è costata complessivamente circa 10 milioni di euro; i lavori - comprensivi di alcuni interventi particolarmente significativi e singolari - sono durati circa cinque anni.

A inaugurare il manufatto con un taglio del nastro simbolico (nella foto) davanti alla cabina di derivazione che sorge nella campagna di Cotignola c'era anche la vicepresidente della Regione Emilia-Romagna, Irene Priolo.

INCHIESTA/1

I conti del Ravenna Fc: quattro bilanci di fila in rosso, la perdita è arrivata a 182mila euro

Capitale sociale azzerato per una parziale copertura. Utilizzata una deroga Covid per rinviare un costo che avrebbe aumentato il passivo di altri 323mila euro. E ancora non è stato inserito il debito da 500mila euro per le bollette

di Andrea Alberizia

Chiusura in rosso per quattro stagioni consecutive, perdita totale arrivata a 182mila euro, scadenze Iva non rispettate in passato per cui è in corso un graduale ravvedimento, uso delle deroghe Covid ancora in vigore per sospendere gli ammortamenti che altrimenti avrebbero aggiunto altri 323mila euro alla perdita portandola oltre 500mila euro. È una sintesi sommaria dei bilanci della società di calcio Ravenna Fc negli ultimi quattro esercizi, dall'1 luglio 2019 al 30 giugno 2023 (due campionati tra i professionisti di serie C e due tra i dilettanti di serie D). Ma una fotografia più reale dei conti del club - nato nel 2012 in seguito a un fallimento e in procinto di essere acquistato dal nipote di Raul Gardini (vedi pagina 11) - deve considerare anche un debito di altri 500mila euro per dieci anni di bollette non pagate (vedi pagina 8) che ancora non compare in alcun bilancio perché emerso solo nelle recenti settimane.

2022-2023

Il 20 novembre scorso l'assemblea dei soci del Ravenna Fc (114 i soggetti titolari di quote) si è riunita a Imola nello studio del notaio Federico Tassinari e ha approvato il bilancio chiuso al 30 giugno 2023 (l'esercizio delle società sportive va dall'1 luglio al 30 giugno e non ricalca l'anno solare). La perdita dell'esercizio 2022-2023 (serie D) è stata di 28mila euro (a sommarsi ad altri 153mila accumulati nei tre esercizi precedenti). I ricavi totali sono stati 1,191 milioni di euro: le voci più consistenti sono 745mila euro di proventi pubblicitari e sponsor, 122mila euro di concessioni, 70mila euro dal botteghino per le partite, 62mila euro di premi per valorizzazione di calciatori e 52mila euro per cessioni di giocatori. Il totale dei costi è stato 1,198 milioni. Nella nota integrativa al bilancio vengono dettagliate esplicitamente solo alcune voci e sono quelle più consistenti: 40mila euro di indumenti e 43mila di vitto e alloggio per la prima squadra, 65mila euro per il settore giovanile tra indumenti e gestione. Il presidente della società Alessandro Brunelli, alla nostra domanda, ha risposto che gli stipendi dei calciatori valgono circa il 60 per cento del totale dei costi.

2021-2022

Chiusa sul campo con un secondo posto in classifica in serie D dove il Ravenna era appena retrocesso, l'annata 2021-2022 per i conti giallorossi ha segnato 110mila euro di perdita. I debiti dell'anno sono stati 760mila euro di cui la voce più consistente (450mila) per finanziamenti bancari con un mutuo da 365mila euro aperto nel corso dell'esercizio. La seconda voce è stata 180mila euro verso i fornitori che potrebbero essere voci del passa-

to visto che i debiti maturati nel corso dell'esercizio sono stati 390mila euro e risultano pagati. I ricavi della stagione 2021-2022 sono stati 940mila euro di cui 500mila da pubblicità, centomila dal contributo annuale del Comune per la compartecipazione alle spese di gestione dello stadio, 85mila dalle gare e 60mila da valorizzazione e trasferimenti di giocatori.

2020-2021

Quello che ad oggi è l'ultimo campionato giocato dal Ravenna in serie C cominciò con un rigido protocollo federale per tutti i professionisti per fronteggiare i rischi pandemici: partite senza pubblico, un tampone ogni quattro giorni e un test sierologico ogni quindici per tutto il gruppo squadra (in totale 40 persone, circa novemila euro al mese di spese inattese). Il costo dell'annata arrivò a 1,973 milioni di euro: servirono 100mila euro per vitto e alloggio in campionato e vennero assegnati 180mila euro al settore giovanile. Nei ricavi di quell'anno ci fu un milione di contributi dalla Lega Pro, 200mila euro di valorizzazione e cessione giocatori, 23mila euro per diritti tv. A fine anno la perdita fu di 54mila euro (una parte coperta subito e il resto di 43.789 euro portati al nuovo esercizio) che non comportò la perdita di oltre un terzo del capitale sociale perché il 15 luglio 2021 ci fu un aumento da 71mila a 138mila mediante conversione di riserva da versamenti in conto capitale.

2019-2020

La serie C si fermò in inverno per la pandemia. I giallorossi giocarono la 27esima giornata su 38 il 23 febbraio (ko 1-0 a Trieste) e tornarono in campo a fine giugno per i play-out poi persi contro Fano. Il bilancio di quell'anno chiuse in sostanziale pareggio: perdita di 370 euro (utile di 19mila euro l'an-

In corso i pagamenti di alcune scadenze Iva del passato

La pubblicità in D ha fruttato di più rispetto alle stagioni in serie C

L'associazione con la quota maggioritaria tra i soci

Il socio con la quota maggioritaria è una Asd, associazione sportiva dilettantistica. Conta circa 40 soci, l'adesione è volontaria e prevede il pagamento di una quota associativa che serve prevalentemente al sostenimento del settore giovanile e garantisce alcuni benefit (abbonamenti alle partite, gadget, partecipazione ad eventi esclusivi) e la possibilità di contribuire con idee, proposte, alla sviluppo delle attività legate al Ravenna Fc con un particolare focus sull'attività giovanile.

CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

RAVENNA

Football Club



Stagione	Campionato	Utile	Perdita
2018-2019	Serie C	19.288 €	
2019-2020	Serie C		370 €
2020-2021	Serie C		53.739 €
2021-2022	Serie D		109.510 €
2022-2023	Serie D		28.768 €

SOCI FINO AL 19/11/2023

CAPITALE € 138.470



SOCI DAL 20/11/23

CAPITALE € 10.000





Un'immagine di Ravenna-Progresso giocata allo stadio Benelli il 3 dicembre e finita 0-0 (foto Venturi)

no prima nella stessa categoria). Dalla Lega arrivarono 750mila euro, la pubblicità ne fruttò 330mila e 135mila la valorizzazione dei giocatori. «La serietà e la trasparenza gestionale da sempre alla base della società - si legge nella nota integrativa - hanno consentito la riammissione al professionismo».

Sospensione ammortamenti

Un aspetto importante degli ultimi quattro bilanci del Ravenna Fc è il legittimo ricorso, già accennato, a una deroga introdotta ai tempi del Covid e poi prorogata già due volte che consente la sospensione degli ammortamenti. Di fatto si posticipano voci di costo. L'ammortamento infatti è un procedimento utilizzato per spalmare il costo di un bene nei vari esercizi in cui sarà utilizzato, cioè si calcola quanta parte del costo totale del bene è di competenza di ogni anno, facendo una previsione stimata degli anni di utilizzo con una valutazione aziendale. Il Ravenna usufruisce di questa deroga per il terzo bilancio di fila (al momento il legislatore non ha disposto altre proroghe). In quello chiuso lo scorso giugno la quota che sarebbe stata imputata a bilancio sarebbe stata 125.776 euro, al 30 giugno 2022 sarebbe stata 113.855 euro e l'anno precedente sarebbe stata 83.727 euro. In totale 323mila euro che avrebbero gravato sulla perdita. Ma anche corretto dire che senza Covid forse i bilanci avrebbero avuto performance migliori. Se non

arriveranno ulteriori proroghe, al bilancio del 30 giugno 2024 bisognerà inserire gli 84mila euro sospesi dal 2021.

Bilanci "malati" di Covid

L'altra questione importante per dare il giusto peso ai numeri dei bilanci è che le quattro stagioni in esame cominciano appena sei mesi prima dell'esplosione della pandemia. Insomma è la fotografia del calcio pandemico. Quindi aumenti di spese sanitarie (ad esempio il ricorso massiccio ai tamponi nel 2020) e riduzioni di incassi (partite a porte chiuse). Un dato è significativo: le spese sanitarie della stagione 2019-2020 sono state 52mila euro, nell'ultima stagione sono state un decimo.

Dov'è il debito delle bollette?

Nell'ultimo bilancio non è stato messo a costo il debito verso il Comune di Ravenna per 460mila euro per bollette non pagate. La circostanza non è menzionata nemmeno nella nota integrativa tra i fatti di rilievo sopraggiunti dopo la chiusura del bilancio. «Non è inserito nel rispetto del principio di competenza», ha risposto il presidente Brunelli.

Nell'ultima stagione spese sanitarie ridotte a un decimo rispetto al 2020

La pubblicità rende di più in D

Il confronto della voce di entrata da proventi pubblicitari e sponsorizzazioni nei quattro bilanci sfogliati mette in mostra una curiosità: il valore dell'ultima stagione, 745mila euro, è il più alto degli ultimi quattro campionati. In generale c'è stato un crescendo continuo nonostante la retrocessione dalla C alla D: 380mila euro nel 2019-2020 (C), 485mila nel 2020-2021 (C), 515mila nel 2021-2022 (D). «Non conta tanto la categoria - ha chiarito ancora Brunelli - : tutti coloro che hanno accompagnato il nostro percorso lo hanno fatto con spirito di solidarietà».

Mancati pagamenti Iva

Dai documenti risultano scadenze Iva non pagate nelle annualità 2017, 2019 e 2020 per un totale di circa 50mila euro. Di cui ventimila sono stati pagati nel corso della stagione 2021-2022 insieme ai 17mila euro di imposta dell'esercizio. Altri 43mila euro di Iva a novembre 2022 non sono stati versati.

Parziale copertura delle perdite

All'ultima assemblea dei soci il presidente Brunelli ha portato all'attenzione la questione perdite arrivate a 182mila euro. Il capitale sociale di 138mila euro e diecimila euro di riserve sono stati utilizzati per una parziale copertura della perdita che è scesa quindi a 33.600 euro.

Capitale sociale ricostituito

Il capitale sociale è stato quindi ricostituito al minimo di legge (10mila euro) mediante nuovi conferimenti in denaro facoltativi offerti ai soci in proporzione alle quote possedute. Ventisei soci, tra cui lo stesso presidente Brunelli e la direttrice Claudia Zignani, hanno scelto di non partecipare alla sottoscrizione uscendo dalla compagine sociale. I soci assenti all'assemblea potranno esprimere la propria volontà in merito alla sottoscrizione o meno di nuovo capitale entro 30 giorni.

Il presidente Brunelli quando ci fu il ripescaggio in C: «I conti a posto valgono più di uno spareggio vinto»

I bilanci e le visure societarie sono documenti accessibili pubblicamente a pagamento alla Camera di Commercio. Quelli del Ravenna Fc li abbiamo scaricati e sfogliati, con la preziosa collaborazione di un commercialista, per far parlare i numeri. La società giallorossa è il punto più alto del calcio provinciale con un settore giovanile di qualche centinaio di tesserati. Si tratta di una realtà che beneficia anche di contributi pubblici: l'attuale gestione, nata dopo il fallimento del 2012, ha ricevuto dal Comune di Ravenna un totale di circa 900mila euro per la gestione dello stadio. Nell'estate del 2020 in occasione del ripescaggio in serie C dopo la retrocessione ai play-out, il presidente Alessandro Brunelli rilasciò una dichiarazione che a maggior ragione rende doverosa la lettura dei conti: «Essere una società trasparente e con i conti a posto ha un valore che in situazioni come queste vale più, se non quanto uno spareggio vinto». L'attenzione alle casse giallorosse è sempre stata un vessillo agitato con orgoglio da Brunelli, commercialista tra i soci fondatori di un importante studio di consulenza.

CRONISTORIA

Dopo il crac del 2012 il top nel 2019: settimi in C

2010-2011

13° nel girone A della Lega Pro Prima Divisione. Salvo dopo aver vinto i play-out.

2011

Esclusione dai campionati professionistici per inadempimenti finanziari per la sentenza su Scommessopoli. La Figc affilia la società alla Lega Nazionale Dilettanti con una nuova squadra.

2011-2012

16° nel girone D della Serie D. Retrocesso in Eccellenza dopo aver perso i play-out.

2012

Dichiarato il fallimento della società. Viene fondata la società cooperativa Ravenna Sport 2019 che si iscrive in Promozione. Alessandro Brunelli è vicepresidente.

2012-2013

1° nel girone D della Promozione Emilia-Romagna. Promosso in Eccellenza.

2013

Cambia denominazione in Società Cooperativa Sportiva Dilettantistica Ravenna Football Club 1913.

2013-2014

4° nel girone B dell'Eccellenza Emilia-Romagna

2014-2015

2° nel girone B dell'Eccellenza Emilia-Romagna. Promosso in Serie D dopo aver vinto i play-off nazionali. Brunelli diventa presidente.

2015-2016

13° nel girone D della Serie D

2016-2017

1° nel girone D della Serie D. Promosso in Serie C.

2017

Cambia denominazione in Ravenna Football Club 1913.

2017-2018

12° nel girone B della Serie C.

2018-2019

7° nel girone B della Serie C. Perde il secondo turno dei play-off.

2019-2020

16° nel girone B della Serie C. Retrocesso in Serie D dopo aver perso i play-out e successivamente ripescato.

2020-2021

19° nel girone B della Serie C. Retrocesso in Serie D dopo aver perso i play-out.

2021

Cambia denominazione in Ravenna Football Club 1913 Società Sportiva Dilettantistica.

2021-2022

2° nel girone D della Serie D. Perde la finale dei play-off.

2022-2023

7° nel girone D della Serie D.

2023-2024

1° dopo 14 giornate nel girone D della Serie D.

INCHIESTA/2

Il Ravenna Fc non ha pagato le bollette di luce, acqua e rifiuti per 10 anni: 500mila euro di debiti

La società nata dopo il fallimento non ha fatto la "voltura" dello stadio e il Comune ha pagato al suo posto
Per la Tari 32mila euro, per le utenze fino al 2022 il totale da saldare è 429mila euro, ora manca il conto del 2023

Per dieci anni la società di calcio Ravenna Fc non ha pagato le bollette di luce e acqua e la tassa rifiuti (Tari) per lo stadio Bruno Benelli che ha in concessione dal Comune. Per luce e acqua da agosto 2013 a dicembre 2022 il Ravenna Fc ora deve versare 429mila euro. Per la Tari sono 32mila euro. Tenendo conto che manca ancora il conto del 2023 di luce e acqua, si può considerare un debito totale che arriva a mezzo milione.

Il creditore dei giallorossi è il Comune di Ravenna e non le aziende Hera e Edison che infatti non hanno mai staccato le utenze proprio perché i pagamenti sono sempre stati saldati dall'amministrazione pubblica che era formalmente intestataria delle fatture. Secondo la prassi, le utenze degli impianti sportivi ravennati di proprietà comunale dovrebbero essere intestate ai rispettivi concessionari (di fatto tutte le strutture sportive sono date in gestione a società sportive che pagano un canone). Quando il vecchio Ravenna fallì nel 2012, e ancora non c'era un nuovo soggetto per il calcio cittadino, le utenze del Benelli passarono al Comune. La nuova compagine societaria sportiva, nata dopo il crac e ora in procinto di cedere le quote al gruppo Cipriani, non subentrò al posto del Comune nell'intestazione delle utenze. In pratica non venne fatta la cosiddetta "voltura", una procedura nota a chi abbia mai avuto per le mani un immobile, anche un semplice appartamento. Situazione analoga per la tassa sui rifiuti: non è stata dichiarata la posizione Tari a carico della società nata nel 2012.

Ravenna Fc e Comune hanno sottoscritto un piano di rientro del debito di luce e acqua spalmato sui prossimi sei anni con 36



rate bimestrali a cominciare dal prossimo 1 gennaio: il totale di 429mila euro è dato dai 328mila euro di credito a cui sono stati aggiunti Iva e interessi. «La Tari sarà pagata a termini di legge», fanno sapere dal Ravenna Fc.

Per la tassa rifiuti c'è da tenere in considerazione un possibile risvolto giudiziario sul lato comunale. È un tributo locale che prevede una prescrizione di cinque anni. Questo determina il fatto che non potranno essere incassati gli importi oltre tale periodo e che, a meno di un riconoscimento e versamento da parte del Ravenna Football Club, tali importi non incassati potrebbero rappresentare un danno erariale per il Comune. Su questo aspetto

vuole avere maggiori informazioni il consigliere comunale Gianfilippo Nicola Rolando (Lega) che ha inviato una comunicazione al collegio dei revisori dei conti del Comune per le valutazioni e azioni di sua competenza.

È stato il leghista a rendere nota all'opinione pubblica il 10 settembre scorso la circostanza dei mancati pagamenti. Il Comune, infatti, ha mosso la prima contestazione al Ravenna Fc con una Pec il 13 giugno scorso ma non ne ha dato notizia agli organi di stampa.

La dirigenza giallorossa ha commentato la vicenda delle bollette con un comunicato a fine settembre: "Lo scopo primario della scrivente società è sempre stato quello di tutelare il patrimonio calcistico cittadino nel migliore dei modi, occupandosi in prevalenza di sport e degli aspetti tecnici e gestionali connessi, con la ferma

volontà di rimanere totalmente estranea alle dinamiche di natura politica. Tutti coloro che hanno agito a favore di Ravenna Football Club 1913 sono stati mossi da massima trasparenza e buona fede. Una volta emersa la situazione su segnalazione dell'amministrazione comunale, la società si è immediatamente attivata per rimuovere il problema sino ad allora rimasto sconosciuto".

È inevitabile notare che, anche conteggiando solo acqua e luce senza gli interessi, si tratta di una media di 30-35mila euro di costi all'anno che non sono mai stati messi a bilancio dal Ravenna Fc e che avrebbero inciso sui risultati finali.

Andrea Alberizia

Il leghista Rolando ha reso pubblica la circostanza e ora teme un danno erariale

la tua città,
la tua **TOYOTA**

moreno

Ravenna Faentina 256 Fornace Zarattini

INCHIESTA/3

L'assessore allo Sport: «L'ufficio che paga le utenze è diverso da quello delle concessioni degli impianti Ma ora abbiamo un sistema di verifica puntuale»

Costantini spiega come è nato l'errore che ha portato il Comune a coprire le spese delle bollette del Benelli che avrebbe dovuto invece pagare la società giallorossa

Negli ultimi dieci anni il Comune di Ravenna ha pagato le bollette di luce e acqua dello stadio Benelli che avrebbe dovuto pagare il Ravenna Fc. E non si è accorto che i giallorossi non stavano pagando la tassa sui rifiuti. La prima contestazione del debito è arrivata lo scorso giugno (vedi articolo accanto). Come è potuto accadere che l'anomalia non sia emersa prima?

Secondo quanto risulta a *Ravenna&Dintorni*, la circostanza è diventata cosa nota a gennaio 2023 grazie a una perdita di acqua nella zona degli spogliatoi dello stadio. A Palazzo Merlato è arrivata una fattura di Hera da settemila euro ed è stata una sorpresa per tutti.

Giacomo Costantini, assessore comunale dal 2016 e titolare della delega Sport dal 2021, assicura che esistono tutte le procedure necessarie negli uffici comunali per accertare errori del genere anche qualora imputabili solo a distrazioni: «Del mancato pagamento delle utenze dello stadio ce ne siamo accorti internamente ben prima degli articoli comparsi sulla stampa (ma il Comune non l'ha reso noto alla stampa, ndr). Da quando ho la delega allo Sport ho stabilito che all'avvicinarsi della scadenza di ogni concessione venga effettuata una severa prassi di controllo sulla gestione uscente del bene comunale, sia che si rinnovi la concessione sia che passi ad un altro soggetto. Infatti da gennaio 2023 abbiamo iniziato a fare tutte le verifiche sulla concessione del Benelli che scadrà il 31 dicembre».

L'assessore spiega la genesi dell'errore: «Le utenze degli impianti sportivi sono abitualmente intestate ai rispettivi concessionari. A causa del fallimento del Ravenna nel 2012 le utenze dello stadio furono "volute" al Comune per non interrompere i contratti». E poi è rimasto tutto così. «Provo a sintetizzare la procedura – continua Costantini –, Per il Comune avere in carico le utenze dello stadio, così come quelle di una scuola o di un ufficio, significa che la prassi dei pagamenti non è seguita dall'ufficio responsabile del contratto di gestione, in questo caso l'ufficio Sport, bensì dall'ufficio del prov-

veditorato che segue centinaia di utenze. Nel 2013 fu dato tempo per la voltura delle utenze, dando per scontato che il passaggio ci fosse stato. Gli attori del 2013 sono poi cambiati da entrambe le parti e il fatto che gli uffici che governano il contratto sono diversi da quelli che verificano i pagamenti ha favorito tale errore. Un errore sul controllo determinato da un lato dall'alternarsi di intestazioni delle volture e dal consistente numero di contatori in gestione e dall'altro lato dal rapporto continuativo con i gestori».

Legittimo chiedersi se possano essere sfug-

gite altre situazioni come quella del Benelli: «È praticamente impossibile – assicura l'assessore – perché o l'impianto/edificio è in uso al Comune e quindi ne paga le utenze o le concessioni sono intestate a privati che per forza devono volturare dal precedente concessionario».

Il mancato adempimento del subentro nelle utenze non è una condizione sufficiente per la decadenza della concessione dello stadio: «A seguito della contestazione dell'ufficio è stato riconosciuto il debito e poi sottoscritto un accordo per il piano di rientro». (and.a.)




SPADHAUSEN
internet provider

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

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

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

INCHIESTA/4



A fine 2023 scade la concessione dello stadio Valutazioni del Comune sul contributo di gestione

Ogni anno il Ravenna Fc riceve 106mila euro per le manutenzioni e paga un canone di 10mila euro

Lo stadio Bruno Benelli di Ravenna è di proprietà del Comune che l'ha assegnato in concessione al Ravenna Fc la prima volta nel 2013. L'ultimo rinnovo del 2021, seguito a quello del 2018, arriverà a scadenza il prossimo 31 dicembre. «Come nella maggior parte dei Comuni la procedura prevede una assegnazione diretta – dice l'assessore Giacomo Costantini –, tramite delibera del consiglio comunale. I nostri uffici stanno lavorando per il rinnovo e prima di presentare gli atti al consiglio non mi sembra corretto

La piscina riceve le risorse più elevate

La formula della concessione con un contributo del Comune per le spese è applicata anche per altri impianti sportivi comunali. Per esempio per la piscina di via Falconieri viene riconosciuto un contributo di circa 500mila euro l'anno. Anche il Tiro a segno ha un piccolo contributo di gestione, mentre ce ne sono altri come i due campi di atletica e l'impianto per la ginnastica di Ponte Nuovo che hanno un contributo massimale previsto a copertura delle eventuali perdite.

dare dettagli». Il riferimento è ai contorni economici del contratto. Finora ogni anno il club ha pagato all'amministrazione pubblica un canone di 10.200 euro e ricevuto un contributo come parziale rimborso delle spese di gestione definite da un piano dettagliato. La concessione in scadenza prevede che il contributo annuale sia di 106.500 euro. Erano 75mila euro nel 2013. In totale il Ravenna Fc ha ricevuto circa 900mila euro dal Comune. Al Ravenna Fc vanno inoltre anche i proventi dalla concessione di spazi per antenne telefoniche.

La concessione comunale assegna al Ravenna un elenco det-

tagliato di compiti: tutta la manutenzione ordinaria (con cadenze stabilite per tutto, ad esempio per tinteggiature e stucchi), la pulizia (specificando la frequenza con cui vanno lavati i pavimenti e le finestre), il mantenimento del manto erboso da gioco, lo sfalcio delle aiuole, la gestione degli accessi, la guardiana e la vigilanza, la raccolta e smaltimento dei rifiuti e tanti altri interventi.

Entro il 31 marzo di ogni anno il Ravenna Fc deve inviare all'ufficio Sport del Comune un rendiconto delle mansioni svolte. «Viene recapitato sotto forma di conto economico legato al mantenimento dello stadio con evidenziate le diverse tipologie di costo – spiega Costantini –, Allegate ci sono le fatture e le manutenzioni fatte asseverate da tecnici». *Ravenna&Dintorni* ha potuto visionare il rendiconto relativo alla gestione 2021. Un solo foglio A4 su carta intestata del Ravenna Football Club firmato dal presidente Alessandro Brunelli e inviato al dirigente comunale Stefano Savini. Un elenco di voci di uscita senza riferimenti a ulteriore documentazione a supporto, ma non è escluso che questa possa effettivamente essere stata recapitata allegata a parte o con altre comunicazioni. Il totale delle uscite viene quantificato in 153mila euro. Le principali voci: 55mila euro per "Gestione emergenza Covid", 44mila per "Manutenzioni", 20mila per "sanificazione/pulizie". Tra le spese figurano anche 1.513,54 euro indicati come "Utenze" senza maggiori dettagli. Una cifra piuttosto bassa se dovesse indicare le utenze di tutto lo stadio. Un numero che forse poteva far emergere l'anomalia delle bollette non pagate. (and.a.)

Il contratto fissa anche quante volte lavare i pavimenti

L'INAUGURAZIONE Il primo gol nel 1966 segnato da Bartolini, il presidente onorario

Lo stadio di calcio della città di Ravenna, che per le mappe risulta al 29 di via Punta Stilo, è di proprietà del Comune, è stato inaugurato nel 1966 e dal 1970 è intitolato a Bruno Benelli, il sindaco dal 1963 al 1967 durante il cui mandato l'impianto fu costruito. Il complesso – che oggi comprende anche il piccolo campo sportivo per il riscaldamento pre-gara e una palazzina con spogliatoi, sala stampa, magazzini e uffici – occupa un'area di 32mila metri quadrati. Ravenna fu la prima città in regione a dotarsi di uno stadio pensato per il calcio e quindi senza pista di atletica attorno al campo a distanziare le tribune dal terreno di gioco e peggiorare la visuale. La costruzione iniziò nell'agosto del 1958 con un importo di 133 milioni di lire erogato dall'Istituto per il Credito Sportivo per il primo stralcio a cui ne seguirono altri. Inizialmente poteva contenere cinquemila persone. L'ampliamento della capienza venne con la conquista della prima serie B (1993). L'impianto avrebbe oggi una potenzialità di 12mila posti ma da anni ormai è omologato solo per cinquemila: l'intero settore distinti è infatti chiuso al pubblico. La prima partita si giocò il 25 settembre 1966: Ravenna-Carrarese, serie C. Il Ravenna vinse 1-0 grazie alle rete su rigore di Giorgio Bartolini che oggi, 87enne, è presidente onorario del Ravenna Fc dopo essere stato il presidente della rinascita post fallimento nel 2012. La cerimonia di inaugurazione si tenne quattro giorni dopo con una amichevole tra il Ravenna e la Juventus (0-3). Sempre la Juventus fu protagonista dell'incontro con il record di spettatori: 11.518 per 500milioni di lire di incasso in Coppa Italia il 10 settembre 1998.

INCHIESTA/5

La costruzione di un nuovo stadio e i tre ettari del "Benelli" fanno gola a molti

Il Comune alla ricerca di una soluzione per il vecchio impianto: l'ipotesi più concreta è l'area periferica nella zona del quartiere San Giuseppe

Tra i temi più interessanti connessi al cambio di proprietà della squadra di calcio di Ravenna, oltre alla curiosità sportiva per la categoria a cui ambirà la nuova dirigenza - ricordando che i giallorossi in 110 anni di storia hanno fatto 7 volte la serie B e la città è la terza in Italia per popolazione a non essere mai stata in serie A - c'è la questione stadio.

Il "Bruno Benelli" è uno stadio di proprietà comunale che ha 57 anni e avrebbe bisogno di ritocchi pesanti per diventare un impianto moderno che vive oltre i 90 minuti della partita una volta a settimana con spazi commerciali (negozi e palestre) e ricettivi (ristoranti e alberghi) per accogliere anche eventi (concerti) ed essere non solo un costo di gestione ma anche una risorsa.

La posizione del "Benelli" tra palazzine residenziali e vie di traffico urbano, inoltre, poco si sposa con le imposizioni di ordine pubblico, soprattutto in caso di approdo in categorie superiori. Pur essendo proprietario, è impensabile che possa essere Palazzo Merlato a metterci mano. Già pesano i 20 milioni per il nuovo faraonico palazzetto dello sport. Ecco, quanto costa uno stadio nuovo? Prendiamo l'esempio di Cagliari, città della stessa dimensione di Ravenna che però milita in serie A. Pochi giorni fa il consiglio comunale ha detto sì al nuovo impianto: 25mila posti, 150 milioni di euro.

Nel 2020 si era presentata l'ipotesi di ospitare temporaneamente il Bologna durante il cantiere al "Dall'Ara". Il primo cittadino bizantino ipotizzò che sarebbero bastati due anni per costruire

a Ravenna un nuovo stadio da 16mila posti, in un'altra posizione rispetto a quella attuale, con un intervento diretto dell'amministrazione cittadina a cui sarebbe andato incontro il Bologna per una joint-venture tra giallorossi e rossoblù. Tutto tramontato.

La zona ipotizzata per una nuova struttura è la periferia cittadina nord a ridosso del quartiere San Giuseppe. A quel punto ci sarebbero due questioni da affrontare, tutte politiche. Giustificare il consumo di altro suolo vergine (ma già a destinazione sportiva, presumibilmente dove era prevista una nuova piscina) e cosa fare dei 32mila mq occupati dall'attuale complesso del "Benelli". Inutile dire che si tratta di tre ettari molto golosi per un'operazione immobiliare.

Nella cena dell'11 novembre, ospiti di Leonardo Spadoni alla Ca' del Pino, l'assessore Giacomo Costantini e il futuro patron Ignazio Cipriani avranno parlato anche di stadio. La possibilità di costruirne uno nuovo è un argomento che interessa molto al gruppo Cipriani. Che intanto ha fatto arrivare a Ravenna dei tecnici per un'ispezione degli impianti a disposizione in vista di un restyling provvisorio.

C'è comunque da aspettarsi un "Benelli" più modaiolo da subito. L'entourage di Cipriani, infatti, ha contatti con Silver Entertainment, una realtà locale nota nel mondo delle discoteche: potrebbero essere loro a occuparsi di dare un tocco di "movida" prima, nell'intervallo e dopo il fischio finale. (and.a.)

INCHIESTA/6

Brunelli: «Bilanci in perdita a causa del Covid» Cipriani: «Fra un anno verrò a vivere a Ravenna»

Nel 2024 il passaggio di proprietà del Ravenna Fc. Il presidente uscente fa il bilancio di 12 stagioni: «Il playout 2020 sono il rammarico maggiore». Il futuro patron, nipote di Raul Gardini, prepara il trasferimento da New York

di Andrea Alberizia

Nel primo semestre del 2024, una volta chiusa la stagione sportiva in corso, il Ravenna Fc cambierà padrone. La società di calcio giallorossa finirà sotto il controllo di Ignazio Cipriani.

La notizia delle trattative in corso per il passaggio del club, pubblicata in anteprima dal nostro sito lo scorso 20 settembre, ha acceso l'entusiasmo della tifoseria. Per due ragioni: la potenza economica del gruppo Cipriani, un colosso internazionale nella ristorazione e accoglienza di lusso, e la discendenza del giovane futuro patron. La madre del 35enne è, infatti, la primogenita di Raul Gardini, un nome che a trent'anni dalla morte ancora fa brillare la nostalgia di una Ravenna che si era presa un posto in prima fila sul palcoscenico dell'economia, della finanza, della mondanità e anche dello sport (volley e vela, non calcio).

Cipriani vive a New York, dove è nato, ma ha sempre avuto legami con la città del nonno dove venne a sposarsi in municipio nel 2013 con la modella anglo-indiana Jamie Elizabeth Gunns: «Il piano è di venire a vivere a Ravenna fra un anno – ci dice Cipriani in tribuna allo stadio Benelli dove è entrato il 3 dicembre per la prima volta da quando è nata la trattativa per l'acquisto –. Fra sei mesi mi sposterò a Milano e poi a Ravenna. Per ora continuerò a venire ogni tanto da New York quando ci sarà la necessità».

A Ravenna hanno le radici diverse delle amicizie che ora lo accompagneranno nella nuova avventura nell'imprenditoria sportiva, un contesto finora mai esplorato.

Tra l'attuale proprietà del Ravenna Fc e quella futura è stato predisposto un percorso di condivisione delle informazioni. Alcune persone di fiducia individuate da Cipriani sono state incaricate di portare avanti questo percorso.

Il passaggio di quote segnerà una svolta nella storia del calcio cittadino, con la fine a una parentesi decennale cominciata sulle ceneri del fallimento del Ravenna Calcio di Sergio Aletti nel 2012. «Il rischio era di ritrovarci in Terza categoria – ricorda oggi l'architetto Guido Guerrieri che a quel tempo era assessore comunale allo Sport –. Ricordo il 19 luglio del 2012 quando andai con il sindaco Matteucci a Roma alla sede della Figc con i dirigenti della nuova società di calcio per chiedere l'ammissione a un campionato superiore e ci concessero la Promozione». Il segnale incoraggiante arrivò il primo giorno di preparazione estiva: «Al campo di Fornace Zarattini la squadra aveva a disposizione una sacca di palloni tutti diversi, rimediati alla buona da qualche magazzino, ma nessuno si lamentò».

In quella trasferta romana c'era anche il commercialista Alessandro Brunelli, ex calciatore e dirigente sportivo, che era vicepresidente nella nuova compagine societaria nata in forma cooperativa. Brunelli poi divenne presidente nel 2014 e lo è tuttora che si appresta a farsi da parte. In tutti questi anni non sono mancate le voci di interessamenti all'acquisto del club, ma mai si è arrivati così avanti nelle trattative: «Gli interessamenti precedenti si sono sempre rivelati poco affidabili – dice il massimo dirigente –. La serietà e la capacità imprenditoriale espresse da Ignazio Cipriani hanno tolto ogni dubbio sull'operazione. Senza dimenticare le affascinanti origini ravennati della famiglia».

L'era Brunelli conta in tutto dodici stagioni di cui quattro in C, partendo dalla Promozione nel 2012-13: «Il bilancio complessivo è certamente positivo – dice Brunelli –, macchiato dalla dannata stagione 2020-21. Il più grande rammarico resterà quello di essere stati costretti alla disputa dei playout con il Fano nel 2020 con 11 gare ancora da disputare quando l'assemblea di Lega Pro aveva già deliberato la conclusione del campionato: è evidente che alcune grosse società avevano interessi diversi e furono assecondate». Quest'anno dal



Il 35enne Ignazio Cipriani, nipote di Raul Gardini, il 3 dicembre 2023 per la prima volta allo stadio Bruno Benelli

campo stanno arrivando soddisfazioni. Dopo 14 giornate la squadra è in testa alla serie D: «Sta funzionando il disegno prospettato dallo staff tecnico in estate, cioè creare una squadra giovane formata da un gruppo forte e ambizioso».

L'aspetto economico è sempre una faccenda importante per chi si impegna nel calcio. Si dice spesso che il pallone sia sempre una perdita. Brunelli non si sbilancia quando gli chiediamo se sia stato così anche per le sue tasche personali:

«Il lavoro svolto e l'impegno profuso nascono dalla passione e dalla volontà di prestare un servizio alla città. Per questo ringrazio tutti coloro che, in vari modi, hanno fatto la mia stessa scelta». I bilanci degli ultimi quattro esercizi si sono chiusi in perdita (vedi articolo a pagina 6). Brunelli spiega così i numeri: «Fare calcio a questi livelli comporta fisiologiche perdite: in particolare le ingenti spese legate al Covid hanno condotto a risultati economici negativi».

Prende forma il team del nuovo boss

È ancora presto per mettere i nomi nelle caselle, ma comincia a delinearsi un ipotetico assetto della futura gestione del Ravenna targata Cipriani. Il direttore sportivo dovrebbe essere il 39enne Davide Mandorlini, ex difensore del Ravenna che vinse la D nel 2016-17, titolare di uno stabilimento balneare a Marina e figlio di Andrea Mandorlini che vinse lo scudetto dei record con l'Inter nel 1989. Al marketing andrebbe il 38enne Paolo Scocco che è stato un manager per l'Italia della società di noleggio monopattini Helbiz e poi ha lavorato per il gruppo Cipriani. Alle finanze Matteo Dolci che già se ne occupa per Cipriani. La guida del settore giovanile andrebbe a Stefano Torrisi, vinse la C2 con il Ravenna nel 1992 e vanta dieci anni in serie A.

Il ricordo dell'assessore: «A Roma alla Figc per evitare la Terza categoria»

Nel 2012 il raduno a Fornace Zarattini per la Promozione con una sacca di palloni alla buona

RISTORANTE PIZZERIA CANTO DEL MARE

Natale

APERITIVO DI BENVENUTO
ANTIPASTO

Vol au vent con prosciutto cotto e robiola
Medaglione di piadina e crudo
Antipasto di polenta, speck, provola e funghi trifolati

PRIMI
Lasagne al forno
Cappelletti in brodo di cappone

SECONDI
Stinco di maiale al forno con patate
Arrostito di vitello farcito
Cotechino all'uccelletto, fagioli e salsiccia

DESSERT
Panettone natalizio con calice di spumante

BEVANDE
Vino in bottiglia, acqua caffè
40€ a persona
MENÙ BIMBO
Cappelletti, cotoletta o salsiccia, patatine fritte, bevanda
20€
26 DICEMBRE, MENÙ ALLA CARTA

CENONE di Capodanno
APERITIVO DI FINE ANNO
ANTIPASTO
Insalata di mare
Bruschetta con mozzarella, salmone affumicato e germogli di porro

PRIMI
Ravioli allo scorfano con misto di pesce
Garganelli al pesce spada con melanzane, pomodorini e pinoli

SECONDI
Spiedini misti con gamberi e seppia
Maxi sogliola
Trancio di salmone gratinato con impanatura alle mandorle

DESSERT
Zuppa inglese della nonna
Uva di buon augurio

BEVANDE
Vino in bottiglia, acqua, caffè
Bottiglia di Prosecco
MUSICA DAL VIVO E COTILLON DI CAPODANNO
60€ A PERSONA

Aperto tutti i giorni anche a pranzo - chiuso il Lunedì
Madonna dell'Albero (RA) via Matisse tel: 0544.271381 - 347.3703598

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



LA FONTANA

Vicolo Tacchini, 33 - Ravenna - Tel. 0544 453452

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



In arrivo un
Natale sorprendente

**Buone
feste**



IL BUONO DEL PAESE SAPORI DINTORNI CONAD

PRODOTTO ITALIANO

CLEMENTINE
SAPORI&DINTORNI CONAD
PERCORSO QUALITÀ
confezione 1 kg

1,99 €

IL BUONO DEL PAESE SAPORI DINTORNI CONAD

PRODOTTO ITALIANO

MELE RED DELICIOUS
SAPORI & DINTORNI
sfuse

1,79 €
al kg

CONAD PERCORSO QUALITÀ

PRODOTTO ITALIANO

CUORI DI CARCIOFO
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
300 g

2,59 €
€/kg 8,64

PRODOTTO ITALIANO

RADICCHIO ROSSO
TONDO
sfuso

1,69 €
al kg

FORMAGGIO GIGLIO SARDO
ARGIOLAS

18,50 €
al kg

IL BUONO DEL PAESE SAPORI DINTORNI CONAD

FORMAGGIO PIAVE
SELEZIONE ORO
SAPORI&DINTORNI CONAD

14,90 €
al kg

CONAD

STRACCIATELLA
CONAD
take away, 250 g

2,99 €
€/kg 11,96

IL BUONO DEL PAESE SAPORI DINTORNI CONAD

BOSCATELLA DEL TRENTO
SAPORI & DINTORNI CONAD
take away, 320 g

3,90 €
€/kg 12,19

ROLLÈ
DI TACCHINO AI FUNGHI

27,90 €
al kg

IL BUONO DEL PAESE SAPORI DINTORNI CONAD

MORTADELLA
CON PISTACCHI
SAPORI&DINTORNI CONAD

11,90 €
al kg

IL BUONO DEL PAESE SAPORI DINTORNI CONAD

Stagionatura
minima
16 mesi!

PROSCIUTTO TOSCANO
DOP
SAPORI&DINTORNI
CONAD

25,90 €
al kg

IL BUONO DEL PAESE SAPORI DINTORNI CONAD

SPECK ALTO ADIGE IGP
SAPORI & DINTORNI
CONAD

17,90 €
al kg

CONAD PERCORSO QUALITÀ

FETTINE SCELTE DI BOVINO
ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

14,40 €
al kg

CONAD PERCORSO QUALITÀ

FIorentINE CON OSSO
BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

15,40 €
al kg

CONAD PERCORSO QUALITÀ

POLPA POSTERIORE
A TRANCI DI BOVINO ADULTO
CONAD PERCORSO QUALITÀ

13,40 €
al kg

Bassi e Fissi

PRODOTTO ITALIANO

FILETTO DI POLLO CONAD
PERCORSO QUALITÀ
400 g

3,70 €
€/kg 9,25

BRANZINI FRESCHI

8,90 €
al kg

CODE
DI MAZZANCOLLE TROPICALI
DECONGELATE

12,90 €
al kg

OFFERTE VALIDE DA LUNEDÌ 4 A MERCOLEDÌ 13 DICEMBRE 2023

Finalmente è Natale

GUIDA AGLI EVENTI DI FINE ANNO, ALLA GASTRONOMIA E AI REGALI

RAVENNA

Festa in centro tra musica e spettacoli per famiglie

Apri il villaggio dell'Advs con Billo Circus. Sotto il grande albero di piazza del Popolo arriva Babbo Natale. Tra le vie pedonali la Power Marching Band. E torna il tradizionale concerto nella chiesa di Lido Adriano.

Con l'accensione dell'albero e l'apertura dei Capanni in **piazza del Popolo**, è iniziato di fatto il Natale del centro di Ravenna. Venerdì 8 dalle 15 alle 18 (e poi anche il 16, il 23 e il 24 dicembre), salvo maltempo, sotto l'albero in piazza ci sarà Babbo Natale, per una foto ricordo, con caramelle.

Nella vicina **piazza Kennedy** la grande pista di ghiaccio (quest'anno con anche uno scivolo) accoglie bambini e ragazzi di tutte le età in un divertente via-vai, mentre nella suggestiva **piazza San Francesco** apre l'8 dicembre il tradizionale villaggio di Natale dell'Advs. L'inaugurazione è in programma alle 15 con uno spettacolo per famiglie di Billo Circus, che verrà replicato alla stessa ora anche sabato 9. Domenica 10 dicembre invece sono in programma bally country (sempre dalle 15). Tra gli eventi in arrivo, da segnalare quello sempre molto atteso del 23 con le "fontane danzanti".

Musica. Il 9 e il 16 dicembre sono in programma due concerti della **Power Marching Band – Banda di Bertinoro**, che partirà alle 17 da piazzetta Gandhi (adiacente a via Cavour), a cura del Comune di Ravenna. La Power Marching Band, composta da circa quindici elementi, animerà le vie del centro storico, in costumi natalizi, con un repertorio di brani tradizionali, swing, romagnoli e natalizi, nell'ambito di un progetto di prevenzione integrata volto al miglioramento della vivibilità e sicurezza del territorio comunale. La banda, infatti, sarà affiancata dall'Unità di strada Ravenna-Cervia che con il proprio infopoint, raccoglierà impressioni, opinioni, percezioni, desideri, preoccupazioni, aspettative dei passanti. L'occasione sarà anche ideale per informare tutti rispetto all'azioni che saranno intraprese nei prossimi mesi nell'ambito del progetto "Sicurezza integrata del percorso pedonale sopra le mura ovest della città per l'accessibilità turistica al centro storico" finanziato dalla Regione Emilia Romagna di riqualificazione di Piazza Baracca e zone limitrofe.

Sabato 9 novembre dalle 20.45 è in programma invece il tradizionale **concerto di Natale** del Comune di Ravenna, che si svolgerà nella chiesa di **San Massimiliano Kolbe di Lido Adriano**, con l'Orchestra dei Giovani del maestro Emaldi e gli allievi della scuola di musica del Mama's.

Presepi. Oltre alle natività tradizionali allestite nelle varie chiese, da segnalare quest'anno la mostra fotografica di **Ciro Aurilia** al mercato coperto, inaugurata il 6 dicembre, dal titolo "Un'opera d'arte. Presepe napoletano a Ravenna", che sarà visibile fino al 7 gennaio dalle 10 alle 22.30. L'esposizione vuole rappresentare l'origine di una tradizione secolare attraverso la storia che si percorre ancora oggi nel presepe.

Arte. Dal 7 dicembre anche al Mar si accende il Natale. Fino al 14 gennaio ogni visitatore del museo e della mostra "BurriRavennaOro" riceve un dono speciale, un libro d'arte. Si tratta di pubblicazioni e cataloghi relativi alle mostre più belle che sono state realizzate nel corso del tempo e che hanno segnato storia, percorsi e identità del museo.



INFO UTILI

I parcheggi sono gratuiti dalle 16.30 fino al 24 dicembre

A Ravenna tornano gratuite le ultime due ore di sosta in centro.

Nel periodo tra l'8 e il 24 dicembre, tutti i parcheggi regolamentati con parcometro (stalli blu) gestiti da Azimut per conto del Comune saranno gratuiti dalle 16.30, ad eccezione di quello di piazza Baracca, gratuito dalle 18.30.

Tali orari sono riferiti ai giorni feriali, in quanto nei festivi la sosta è gratuita tutto il giorno.



Passatelli

1962

Cenone di capodanno

Domenica 31 Dicembre 2023

Musica con "BRILLANTI SPARSI"

Menù

Insalatina di seppia, vellutata di cime di rapa e concassé di pomodoro cuore di bue.

Gamberoni con pancetta arrotolata al sedano rapa e pesto di stridoli.

Risotto con zafferano, zenzero, pesce spada e carpaccio di capasanta.

Tortello di gambero viola, la sua bisque e salsa al mandarino.

Filetto di rombo, schiacciata di patata americana, salvia frita e salsa di lime.

Delizia di ricotta, cioccolato e melograno con salsa all'amaretto.

Bollicine, uva e brindisi.

90€ bevande escluse.

Via Ponte Marino, 19 • Ravenna • info e prenotazioni 0544215206

FAENZA/1

Sagra del Torrone per la festa dell'Immacolata

Bancarelle del dolcime tipico in strada, ma anche prodotti agricoli e artigianato. Corse speciali dei bus



La festa dell'Immacolata a Faenza significa sagra del Torrone. L'8 dicembre il centro storico, e in particolare corso Garibaldi, si riempirà di stand che proporranno il dolcime in mille declinazioni. Piazza San Francesco sarà invece riservata ai produttori di aziende agricole a Km 0 mentre via Pistocchi ospiterà i banchi di artigianato. In piazza del Popolo e piazza della Libertà il mercato straordinario. Alle 11, nella chiesa di san Francesco, il vescovo Mario Toso celebrerà la funzione religiosa.

Saranno attive le due linee di trasporto pubblico del GreenGo Bus dai due parcheggi scambiatori di piazzale Pancrazi e del Centro commerciale Borgo dalle 8.30 alle 10, dalle 12 alle 15.30 e dalle 17 alle 20.15. Saranno inoltre disponibili (dalle 10 alle 19) i parcheggi privati aperti al pubblico dell'Ascom (alla stazione delle corriere in viale delle Ceramiche) e della parrocchia di Sant'Ippolito.

FAENZA/2 I rioni vendono i gotti del bisò

Dall'8 dicembre nelle sedi dei rioni di Faenza si possono acquistare i servizi completo da sei bicchieri e una brocca dei cosiddetti gotti, l'iconica ciotola in ceramica destinata al bisò, il vin brulé. Il decoro cambia ogni anno con la collaborazione della ceramista Vittoria Monti e del Museo delle Ceramiche. Per la Nott de Bisò 2023 il decoro scelto è "Raggiera bernardiniana".

BAGNACAVALLO

INAUGURA LA MOSTRA DEI PRESEPI CREATIVI ALL'ECOMUSEO

L'8 dicembre shopping solidale in piazza e poi visita guidata e concerto a teatro

Ha preso il via "Bagnacavallo d'inverno": fino a gennaio 2024 in tutto il territorio comunale cinquanta fra eventi, spettacoli, laboratori, incontri e concerti che affiancano mostre d'arte, presepi e proiezioni cinematografiche.

Giovedì 7 dicembre alle 18.30 alla chiesa del Suffragio l'inaugurazione di "Babbi e lumache", mostra bibliografica delle collezioni Lumacagolosa e Babbomorto.

L'esposizione sarà visitabile fino al 7 gennaio.

Da venerdì 8 a Villanova all'Ecomuseo delle Erbe Palustri mostra di presepi creativi e sostenibili, dalla tradizione locale del presepe di patate con le carte da briscola, visitabile fino al 28 gennaio.

Sempre l'8 dicembre, a Bagnacavallo dalle 11 alle 18 in piazza della Libertà, il "Natale solidale" con vendita di palline e piccoli panettoni a cura della Croce Rossa della Bassa Romagna.

Alle 16 il teatro Goldoni ospiterà "Note d'autunno... aspettando Natale", concerto di Roberto Noferini e Chiara Cattani con i Faventia Ensemble che eseguiranno musiche di Antonio Vivaldi. Il concerto sarà preceduto, alle 15, da una visita guidata al Goldoni. Info e prenotazioni: 375-6252689 (dalle 17 alle 19).

Sabato 9, alle 15.30, gruppi scout Masci e Agesci Bagnacavallo1 proporranno all'ex convento di San Giovanni "Scatole di Natale a Bagnacavallo", raccolta



di "regali sospesi" che saranno poi distribuiti ai più bisognosi.

Info: 339 1714728 (Chiara).

Domenica 10, alle 17, al Teatro Goldoni andrà in scena lo spettacolo "Gli aiutanti di Babbo Natale" con Rosso Teatro / Ullalà Teatro.

LUGO/1

Le domeniche con la fiera

Anche quest'anno a Lugo la Fiera di Natale caratterizza le domeniche precedenti alla festa: si parte domenica 10 dicembre poi 17 e 24, sempre dalle 8 alle 20. A caratterizzare questi mercati è la ricca diversificazione merceologica che comprende abbigliamento/calzature uomo donna bambino, intimo, cappelli, ombrelli, pelletteria, biglietteria, prodotti di profumeria, tessuti e corredo per la tavola e per la casa, oggetti in vimini e tanto altro.

LUGO/2

Torna la Xmas Run: fuori i costumi

Torna anche quest'anno l'8 dicembre a Lugo la Xmas Run, camminata non competitiva organizzata dalla Polisportiva Lugo 1982 (iscrizione 5 euro): con ogni sorta di travestimento natalizio, così come prevede l'anima stessa dell'iniziativa che unisce l'aspetto ludico e quello sociale, una colorata carovana prenderà il via alle 14.45 dal quartiere Stuoie al chiosco Maracanà per raggiungere il Parco delle Lavandaie (6 km) dove è prevista una piccola merenda. Il serpentone di famiglie e amici arriverà fino al Pavaglione. In piazza Baracca alle 17.30, all'atteso spettacolo "Magie di Natale", un innovativo e originale laser show.



Occhiali fatti a mano personalizzabili

NEL CENTRO DI RAVENNA

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

DI CESARE
OCCHIALERIA ARTIGIANA
RAVENNATE

CERVIA/1



IN PIAZZA SI ACCENDE L'ALBERO. E A MILANO MARITTIMA NEVICA...

Cervia accende l'albero di Natale l'8 dicembre. Alle 16 in piazza Garibaldi cori natalizi per festeggiare l'illuminazione del grande abete donato a Cervia dalla Val Nambrone, da una zona boschiva soggetta a un piano di taglio programmato per la rinaturalizzazione dell'area. Al via anche le animazioni e i laboratori per famiglie in programma un po' in tutto il centro, dove si può pattinare in piazza Garibaldi fino al 7 gennaio.

Già inaugurati invece gli allestimenti natalizi di Milano Marittima, con 55 macchine della neve posizionate nel centro di Milano Marittima in grado di creare una nevicata (**nella foto**) che sarà replicata ogni ora dalle 16.30 alle 19.30 tutti i prossimi weekend - e dal 22 dicembre tutti i giorni - fino al 7 gennaio.

CERVIA/2

Si possono donare scatole da scarpe con 5 oggetti e diventeranno regali solidali per i più bisognosi

Fino al 19 dicembre nella sala Malva Nord di via dei Papaveri 43 a Cervia si terrà la raccolta "Scatole di Natale per la Comunità", un'iniziativa a tema natalizio dedicata alla solidarietà verso gli altri. Sarà possibile donare una o più scatole da scarpe (purché sia indicato sopra la fascia di età a cui si rivolge) con 5 oggetti con le seguenti caratteristiche: una cosa calda, un prodotto di bellezza, un passatempo, una cosa golosa ed un biglietto gentile. I pacchi saranno redistribuiti a iniziative di solidarietà. Quest'anno sarà possibile portare in dono anche dei gomitoli di lana, che andranno al progetto Viva Vittoria, con le stesse modalità.

Gli orari di apertura della sala in cui effettuare le consegne dei doni sono lunedì dalle 18 alle 20, martedì dalle 9 alle 13 e dalle 16 alle 19, mercoledì dalle 18 alle 20, giovedì dalle 15.30 alle 17, venerdì dalle 15 alle 19. Negli stessi orari si può contattare la Sala al 3425211536.

RUSSI/1

Colazioni, merende e animazioni in musica a Palazzo San Giacomo

Prima domenica per il "Palazzo di Natale" al Palazzo San Giacomo di Russi. Il 10 dicembre dalle 10 alle 20 inediti momenti di festa, aggregazione e condivisione per grandi e piccini nella dimora storica che fu dei Conti Rasponi: colazioni contadine in musica, mercato degli agricoltori e degli artigiani, conversazioni, laboratori, giochi, percorsi di degustazione, agri-aperitivi, djset, visite guidate, maghi, spettacoli, letture di fiabe romagnole e altro ancora.



RUSSI/2

In piazza cori natalizi sotto l'albero e la mostra-mercato degli hobbisti

Anche a Russi si respira l'atmosfera del Natale. Venerdì 8 dicembre l'accensione dell'albero di Natale in piazza sulle note del coro "Voice of Joy" e il mercatino delle associazioni dalle 15 e un punto di raccolta doni per l'iniziativa di solidarietà "Missione Natale: consegna speciale!"

(dalle 10 alle 18 in piazzetta Dante), dove poter lasciare doni natalizi - tutti i regali dovranno essere nuovi - che verranno poi consegnati dai giovani volontari che hanno aderito all'iniziativa. A pochi passi dal centro, nella Chiesa dei Servi in via Trieste, sarà possibile visitare un presepe tradizionale. Sabato 9 dicembre ad animare il centro invece saranno la mostra-mercato degli hobbisti, il laboratorio di mosaico a cura di Silvana Costa e lo spettacolo di circo-teatro.

Domenica 10 alle 18 sul palcoscenico del teatro comunale di via Cavour si esibirà il Quartetto Saxofollia per il Sax Arts Festival.

Scatta una foto e vinci abbonamenti a teatro

Al via l'8 dicembre il contest fotografico a tema natalizio indetto dal Comune di Russi. Tre le categorie per cui è possibile concorrere: decorazioni natalizie, eventi del programma "Quattro Passi per Russi" e amici animali. Scatta una foto, carica su Instagram, tagga @comune_di_russi e usa #russinatale2023 indicando la categoria. In palio abbonamenti a teatro.

La
SETTIMANA
delle

7
by
Claudia Cecchetti
LUNE

2023/2024

Natale e
Capodanno
in Romagna



VISIT EMILIA
ROMAGNA

La terra della dolce vita
Romagna

www.capodannoromagna.it

#CapodannoInRomagna #vacanzedinatale #InEmiliaRomagna #VisitRomagna @CapodannoInRomagna

Benessere

Prova l'Hamam: il rituale di bellezza e benessere mediorientale



Al Centro Estetico Solidea l'Hamam (tradizionale rituale di bellezza arabo) diventa un vero e proprio trattamento di benessere, un connubio perfetto tra purificazione e relax. Regalati un percorso tra oli essenziali, massaggi e bagno turco: a beneficiarne sarà la pelle, grazie al massaggio esfoliante con sapone nero marocchino e posa dell'argilla di rassoul; la muscolatura e le articolazioni, grazie al calore del bagno turco e ai massaggi dedicati, ma anche l'apparato respiratorio e il sistema nervoso, grazie al calore del bagno, gli oli essenziali e il rilassamento profondo che regala il percorso.

Centro Estetico Solidea
Via Porto Coriandro 7/c, Ravenna
T. 0544 456554

Tutto il buono della natura sulla tua pelle



Un olio grezzo e spremuto a freddo, completamente naturale e altamente idratante.

Si tratta di un olio perfetto per rimpolpare le pelli mature, per un aspetto sano e idratato o per calmare l'infiammazione e la secchezza causata dalle sferzate di freddo invernali.

Essendo un olio grezzo, il colore, la viscosità e il profumo possono cambiare da lotto a lotto a seconda del raccolto, ma è proprio questo a garantirne la totale organicità e l'assenza di siliconi o derivati chimici.

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

Un occhiale speciale... perché unico al mondo



Occhialeria Di Cesare è il laboratorio dove l'artigianalità e la circolarità del processo produttivo sono i punti di forza delle montature su misura personalizzabili in ogni componente, dalla forma alla dimensione, colorazione e comfort visivo.

Per un regalo di Natale speciale, è possibile acquistare in occhialeria una lastra di acetato di cellulosa, dalla quale si ricaverà una montatura per occhiali completamente personalizzata: grazie alla consulenza con un professionista sarà possibile scegliere forma, colore e incisioni.

Occhialeria Di Cesare - Via Alcide De Gasperi 1/3, Ravenna - T. 340 6979431

Un regalo che fa bene al cuore

Da Sanitaria Ortopedia a Bagnacavallo puoi trovare il migliore apparecchio per la misurazione della pressione sanguigna, l'ideale per monitorare e prevenire patologie come l'ipotensione o l'ipertensione in maniera affidabile e professionale, nella comodità della propria abitazione. Il misuratore garantisce il miglior risultato anche con pazienti "difficili" quali anziani, obesi, diabetici e dializzanti, donne in gravidanza e bambini. Durante la misurazione il dispositivo effettua anche uno screening della misurazione atriale, segnalata con un'apposita icona durante la misurazione.



Sanitaria Ortopedia - via Matteotti 22 Bagnacavallo - T. 0544 60641

CENTRO ESTETICO
Solidea

di Rita Fabbri

PROMOZIONE ANTIAGE INTENSA

3 TRATTAMENTI a € 195

1 TRATTAMENTO PERFECTING

Pulizia profonda con ossigenazione dei tessuti

2 TRATTAMENTO ACID SISTEM

Peel con azione super esfoliante, contrasta le macchie e attenua le rughe profonde

3 TRATTAMENTO GEMME D'ORIENTE

Antiage, elasticizzante, nutriente, antiossidante



Moda&Gioielli

Un caldo regalo tra fashion e sostenibilità



Piumino corto in tessuto rip-stop in nylon riciclato e idrorepellente, durevole e di alta qualità. L'imbottitura è in plastica riciclata post consumo, per un prodotto etico, vegano e approvato da Peta. Guanti e cappello abbinati sono prodotti in Scozia, con lana merino scozzese al 100% lavorata a mano. Lo stile alpino e il motivo geometrico regalano a questi accessori la perfetta combinazione di calore, design e praticità.

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

Un regalo in stile cozy e moderno



Un pullover 100% in lana merino, lavorata a maglia come da tradizione, che si ispira però alle moderne felpe, per un look casual, caldo e confortevole al tempo stesso. La vestibilità morbida e piacevole è il vero punto di forza di questo pullover realizzato in Portogallo.

In questa foto è abbinato ad una sciarpa in mohair e lana color senape, luminosa, leggera e caldissima.

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

Scegli un regalo che racconta una storia

Puoi scegliere tra un cappello su misura, un ritratto del tuo animale del cuore, un prezioso bijoux forgiato a mano o un capo che tu stessa puoi personalizzare. Affrettati a visitare questo nuovo negozio, Luca e Francesca ti aiuteranno a scegliere il regalo su misura per te e per chi ami.

Anima Laboratorio
Via Girolamo Rossi 28
Ravenna
T. 347 107 7199



Un look stiloso per l'inverno

Il maglione "Party in the front" è realizzato in pura lana scozzese, lavorato a maglia e rifinito a mano. A caratterizzarlo, il simpatico motivo a elefantini ricamato. In questa foto è abbinato a jeans 100% vegani realizzati in cotone e jacron, prodotto con fibre di mela. A impreziosire il look, una borsa in vera pelle lavata e trattata per uno stile vintage, con tracolla regolabile e staccabile e fodera in twill di cotone a contrasto.

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



Un'esclusiva selezione di elementi in **ORO 18 kt, diamanti e pietre preziose** da scegliere e abbinare con il proprio stile, per comporre un gioiello unico.

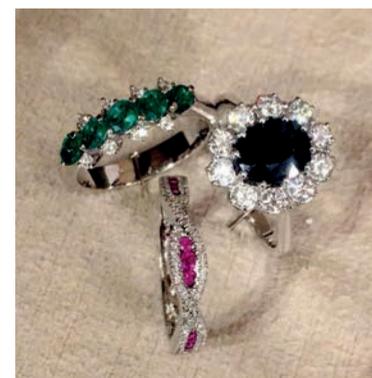
Un bracciale per dare risalto ad ogni momento indimenticabile!



LA FENICE
GIOIELLERIA



Per un dono speciale non aspettare Natale. Scegli in anticipo i regali per chi ami



Casa&Design

Le porcellane contemporanee di Geminiano Cozzi



Un regalo di Natale all'insegna del made in Italy, del design moderno e dello stile unico e inconfondibile che accompagna il brand del visionario modenese Cozzi dal 1765.

Raffinatezza ed eleganza sono i tratti distintivi delle collezioni del brand, ma da Progettarti puoi trovare anche la Limited Edition "Art Collection", disegnata da giovani artisti internazionali e pensata per lasciare il segno con il suo stile rock e contemporaneo. Stupisci i commensali con una tavola unica e creativa, perché, come cita il motto del brand: "il gusto del bello è nell'arte di ricevere".

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

Illuminazione d'avanguardia, con un tocco di retrò



Seletti è un brand che nasce per stupire. Da Progettarti trovi alcune delle sue lampade più "pazze" e iconiche, come "diver lamp", l'abat jour che porta in vita il celebre tatuaggio anni '40 della pin up - tuffatrice, con le caratteristiche forme sinuose e il costume a strisce rosse e bianche. I veri sognatori si innamoreranno invece della "window lamp", la lampada che gioca con la percezione tra interno e esterno offrendo uno scorcio onirico su un cielo sempre sereno.

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

Alessi, un must senza tempo

Il regalo perfetto per gli amanti di cucina e design? Gli accessori di Alessi, dall'iconico spremiagrumi alle scatole, caraffe e salvagoccia, sono il connubio perfetto tra design accattivante e moderno e funzionalità. Proprio per questo, da anni l'italiana Alessi è azienda leader nel settore e orgoglio del design italiano a livello mondiale. Da Progettarti trovi un'ampia selezione di idee regalo senza tempo, dai must have indispensabili in ogni cucina alle bellissime scatole di latte decorate.



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

Un caffè... ad Arte



Le Ceramiche dei Fratelli Coli sono realizzate artigianalmente in Salento, nella splendida Puglia. Tazze e piattini sono dipinti a mano con la tecnica della mazzatura. Una suggestione dello staff di M11 è quella di regalarle in colori assortiti per dar vita ad un servizio allegro, colorato e inusuale.

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

REGALI DI GUSTO

LE AZIENDE INFORMANO

La regalistica delle feste del Mercato Coperto

Prodotti di eccellenza da tutta Italia e le confezioni più sfiziose per rendere davvero speciali i doni da mettere sotto l'albero. Novità di quest'anno i **Bon Bon** con salumi e formaggi in piccolo formato

Quest'anno il **Mercato Coperto** ha selezionato per voi **prodotti d'eccellenza da tutta Italia** e studiato **le confezioni più sfiziose** per rendere speciali i vostri regali. Partendo dalle **specialità della tradizione di Romagna**, troverete il **panettone artigianale** prodotto con farine Molino Spadoni, senza additivi, l'immane **cotechino**

no di Mora Romagnola, salumi I Malafronte e **formaggi** Officine Gastronomiche Spadoni, le **farine** Molino Spadoni, **liquori e amari** dall'antica ricetta di Peregrino Artusi, l'**olio di Brisighella**, ma anche i **migliori aceti d'Italia**, i **mieli della Pineta di Ravenna**, **sottoli e legumi** dal sud del Paese, etichette di **vini e champagne** selezionate, **birre**

artigianali Birrifico del Molino Spadoni e molto altro!

Novità di quest'anno sono i **Bon Bon**, vere e proprie **"bomboniere"** con **all'interno salumi e formaggi del territorio in piccolo formato**: un'idea simpatica e gustosa da regalare a amici e parenti buongustai.

Ventuno proposte di cesti e tanti prodotti da combinare per creare il regalo perfetto per chi desidera donare momenti di bontà e convivialità intorno al tavolo delle feste.

Scopri la regalistica per il Natale 2023 sul sito www.mercatocopertodiravenna.it, visitando i social oppure scansionando il QR Code:

Info e prenotazioni cesti:
info@mcravenna.it | 0544 244611



A Tavola

Un cesto regalo etico, sostenibile e contro tutte le mafie



Non il solito cesto di Natale con panettoni e dolci, ma l'occasione per regalare prodotti italiani ottenuti su terreni sequestrati alle mafie o realizzati da cooperative che gestiscono i terreni sequestrati, e senza lo sfruttamento di manodopera. Sugli scaffali poi, troverete prodotti tipici prevalentemente provenienti da regioni del sud come Campania, Puglia, Sicilia e Calabria, vere e proprie delizie tipiche che garantiranno un regalo originale e ricercato oltre che etico e solido.

Terre Audaci Impresa Sociale
Via IV Novembre 25, Ravenna

Un panettone artigianale, sfizioso e realizzato con materie prime di qualità



TartuLab non significa solo "il laboratorio del tartufo", all'interno della bottega è infatti possibile trovare eccellenze dell'enogastronomia del territorio ricercate con cura e passione dai titolari. Da sottolineare l'attenzione all'artigianalità delle preparazioni, come nel caso del panettone artigianale TartuLab realizzato con materie prime di altissima qualità: come i canditi al naturale di scorza d'arancia Navel calabrese, orzo tostato, morbidi pezzi di fondente, mele semicandite e cannella. Lo trovi al gusto Classico, Noir al cioccolato fondente e Mela e Cannella.

TartuLab, Via Antica Zecca 22 G, Ravenna
tel 345 401 15 56

Un panettone salato goloso e saporito

Artemisia, la pasticceria "inclusiva e naturale" a Ravenna propone, oltre a torte, brioches, brownies e cinnamon roll, una speciale selezione di panettoni artigianali per il periodo festivo.

Lievitati e panificati sono infatti la vera specialità della pasticceria Valentina Ricci, che oltre ai panettoni dolci tradizionali e gourmet, sforna panettoni salati speciali: l'impasto viene infatti arricchito con salumi, formaggi e spezie, ottenendo non un classico "panettone gastronomico" da farcire, ma uno snack completo e goloso, il regalo di Natale perfetto per gli amanti della pasticceria salata, ideale per gli aperitivi.

Artemisia Pasticceria
Via Sauro Camprini 8, Ravenna
T. 331 760 2113



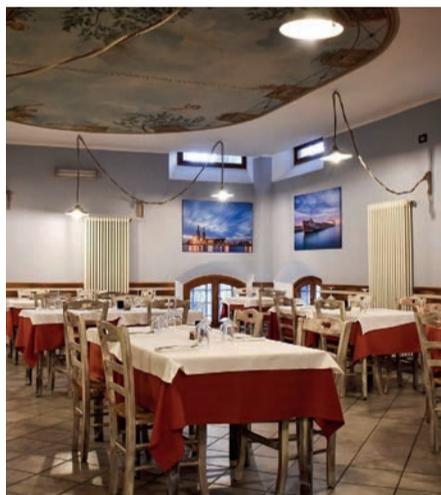
Un sorso di Romagna premiato e locale per il Natale dei veri wine lovers

La storia dell'azienda agricola Longanesi nasce nel lontano 1913, a Boncellino (Bagnacavallo). L'attività viene tramandata e ampliata di generazione in generazione, arrivando oggi a ottenere riconoscimenti dalle maggiori guide enogastronomiche per le loro etichette il loro celebre Bursòn e blu di Bursòn, la Rambèla, un bianco fermo ottenuto da uve Famoso, il Decimello, un passito bianco ottenuto da uve Famoso e l'Anemo, un passito rosso ottenuto da Uva Longanesi e altre uve aromatiche locali. Nel periodo natalizio è possibile ordinare cesti natalizi con una selezione delle migliori etichette della cantina.

Az. Agr. Loganesi Daniele
Via Boncellino 114, Bagnacavallo - RA
Cell. 339 3046703



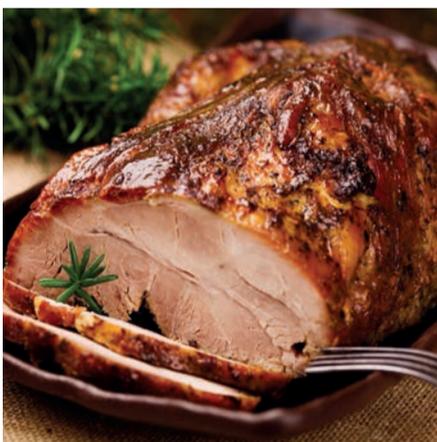
Un nuovo locale in città, tra proposte della tradizione e pizza con forno a legna



Cambio di gestione per il ristorante all'angolo di Piazza Kennedy, grazie all'esperienza e alla professionalità dei due soci che lavorano da anni nel mondo della ristorazione "Acqua e Sale" propone un'offerta a tutto tondo, tra trattoria di carne e pesce, pasta fatta in casa come vuole la tradizione, e una gustosissima pizza a lenta lievitazione cotta in forno a legna. Il luogo perfetto per trascorrere una piacevole serata all'insegna della convivialità e del buon cibo. Ogni giorno è inoltre possibile usufruire dello speciale "menù pranzo" al costo di 15 euro.

Acqua e Sale, Via Mafalda di Savoia 9,
(P.zza Kennedy), Ravenna T. 0544 473617

Non sai come preparare l'arrosto di Natale perfetto? Ci pensa il Diavolo delle Carni!



Diego Trombini, macellaio con oltre 20 anni di esperienza nel settore, propone ogni Natale succosi arrostiti preparati artigianalmente, pronti per essere riscaldati in forno e serviti sulla tavola delle feste. Ai tradizionali arrostiti di pollo, tacchino, maiale e manzo si aggiungono quelli farciti, dal tradizionale e golosissimo salsiccia e mortadella agli abbinamenti più creativi, come pera noci e gorgonzola. È possibile richiedere anche farcite personalizzate su richiesta. Gli arrostiti sono preordinabili fino al 20 dicembre.

Il diavolo delle Carni
Via Faentina 74, Ravenna - T. 0544 471165

Buon Natale '23

RACCOLTA FONDI STRAORDINARIA
Alluvione Ravenna - Romagna
10 DICEMBRE 2023 Piazza Andrea Costa
di fronte al Mercato Coperto

Ringraziamo anticipatamente tutti coloro che aderiranno all'iniziativa.

PARTECIPATE NUMEROSI!

Associazione Ravenna Galla Placidia e Caritas Ravenna

Dona Ora
IBAN: IT 62 G 08542 13104 000 000 731 609
BCC, filiale via Berlinguer - RA
Ravenna Galla Placidia
Via G. Brunelli, 62 - RA
ravennagallaplacidia@matteoraggi.it

Panettone artigianale
(classico o gourmet
in confezione regalo



PASTICCERIA DUOMO
Ravenna, via della Lirica 13
Tel:0544 408841
www.alduomoravenna.it



Due albi illustrati e
un gioco di carte
che consigliamo per
immergere le più piccole e i più
piccoli nel mondo delle creature
del bosco, di animali parlanti e in
un'atmosfera silvestre e incantata.



MOMO LIBRERIA PER RAGAZZI
Ravenna, via Mazzini 36
t. 0544 202813



Confezioni regalo
L'erbolario



ERBORISTERIA GIRASOLE
Ravenna, via Brunelleschi 117
t. 0544 402666



Il Natale dei Golosi

- Panettone artigianale
Casa Spadoni, 420g
- Zabajone 750ml

37,00 EURO



MERCATO COPERTO
Ravenna, Piazza Andrea Costa 6
t. 0544 244 611
Cell. 342 81 74 898
info@mcravenna.it



Cotechino... e molto altro!

- Vino "Cupola IGT", rosso
Ravenna, La Collina 75 cl
- Cotechino di Mora Romagnola
Officine Gastronomiche Spadoni 400 gr
- Polenta Gran Mugnaio Fioretto,
Molino Spadoni 1 kg
- Cipolla caramellata all'aceto balsamico di
Modena, Casa Spadoni 120 gr
- Kit Legumi, Luvirie 490 g
- Crema di scalogno romagnolo Luvirie, 100g

46,00 EURO



MERCATO COPERTO
Ravenna, Piazza Andrea Costa 6
t. 0544 244 611
Cell. 342 81 74 898
info@mcravenna.it



Kimono in seta
per le feste



BOHO
Via Camillo Benso Cavour, 36
tel. 347 35 77 174



Preziosi centrotavola



ROSA SCARLATA
Ravenna, via Bovini 30
tel. 0544 771094
www.rosascarlataravennafiorishoponline.com



Libri di latta
VENCHI
con cioccolatini
all'interno



PASTICCERIA DUOMO
Ravenna, via della Lirica 13
Tel:0544 408841
www.alduomoravenna.it



Barattolo
Pupazzo di Neve
in ceramica
con cioccolatini



PASTICCERIA DUOMO
Ravenna, via della Lirica 13
Tel:0544 408841
www.alduomoravenna.it



Gluten Free

- Mix universale senza glutine
Molino Spadoni, 1 kg
- Frollini a basso indice glicemico
Molino Spadoni, 180g
- Fusilli con amaranto senza glutine
Molino Spadoni, 500g
- Spaghetti di Teff senza glutine specificamente
formulata per celiaci Molino Spadoni, 400g
- Penne zenzero e curcuma senza glutine
Molino Spadoni 500g

28,00 EURO



MERCATO COPERTO
Ravenna, Piazza Andrea Costa 6
t. 0544 244 611
Cell. 342 81 74 898
info@mcravenna.it



Linea bijoux Vestopazzo
in ottone, alluminio,
metallo placcato in oro
e argento senza nichel -
made in Italy



BOHO
Via Camillo Benso Cavour, 36
tel. 347 35 77 174



Panettone Totò,
incartato, 700gr

tradizionale, solo uvetta,
solo cioccolato

17 EURO

Offerta minima



FONDAZIONE LUCÈ Onlus
lucefondazione@gmail.com
cell. 348.8590959



INTERVISTA

La mamma ribelle senza auto e tv, per una famiglia green a impatto (quasi) zero

Linda Maggiori (il 9 dicembre alla Rocca Brancaleone) racconta la sua vita da attivista ecologista con quattro figli: «Cerchiamo di educarli, a volte contestano qualche scelta. Cellulare in terza media, ma usato o di materiali riciclati»

A seguito di un grave incidente stradale che, dodici anni fa, distrusse l'automobile condivisa con il marito, una donna faentina di origini marchigiane ha trovato il modo di trasformare un disagio inaspettato nell'occasione per riflettere sulla propria impronta ecologica, modificando via via abitudini date per scontate e arrivando così a mantenere una famiglia di sei persone con un minimo impatto ecologico. Linda Maggiori, giornalista freelance e scrittrice, ha scritto un libro, "Mamme Ribelli. Le mille battaglie da Nord a Sud contro l'inquinamento e per la salute di tutti" (Terra Nuova Edizioni), e ne parlerà **sabato 9 dicembre alle 18 alla Rocca Brancaleone** di Ravenna, nell'ambito della rassegna letteraria curata da Ivano Mazzani.

Il passaggio dalla rinuncia all'automobile a una vita a impatto quasi zero è stato una scelta radicale o un cambiamento graduale?

«C'è sempre stata una grande sensibilità verso l'ambiente. Io e mio marito Giovanni Angeli vivevamo in modo attento e eravamo volontari di associazioni ecologiste. Dopo l'incidente, la paura della guida si è trasformata nell'occasione per mettere in pratica i nostri ideali. Questa scelta ha portato con sé tante critiche e soprattutto provocazioni, le persone ci dicevano che anche senza macchina continuavamo a inquinare mangiando carne, o smaltendo rifiuti. Invece che reagire ai commenti con rabbia, li abbiamo presi come uno stimolo per fare sempre un passo in più verso la tutela dell'ambiente».

È possibile vivere senza produrre rifiuti?

«Ovviamente vivere a impatto zero è impossibile. Cerchiamo di fare del nostro meglio, partendo dalla cucina, che è forse il luogo dove si producono più rifiuti in casa: acquistiamo quasi esclusivamente da piccoli produttori biologici locali, attraverso canali come il Bio Marchè o il Gas (Gruppo Acquisto Solidale, ndr). Compriamo gli ingredienti sfusi come zucchero e farina in grandi quantità che conserviamo in sacchi riutilizzabili, utilizziamo contenitori in vetro per succhi e bevande, ma anche per dentifricio e cosmesi. Grazie all'orto comunale poi abbiamo la possibilità di autoprodurre qualche alimento e di riutilizzare i rifiuti organici come fertilizzanti con il compost. Io e mio marito seguiamo una dieta vegetariana, consumando raramente cibi di derivazione animale. I nostri quattro figli invece sono onnivori per loro scelta, ma consumano esclusivamente carne biologica di piccoli allevatori locali, non più di due volte a settimana».

Per quello che riguarda la gestione energetica della casa invece?

«Viviamo in un condominio degli anni 70/80, ristrutturato in modo da essere indipendente dal metano. Ci avvaliamo di pannelli fotovoltaici e pompe di calore e, non disponendo di una batteria di accumulo, siamo soci di una compagnia che fornisce energia rinnovabile».

Qual è il vostro rapporto con la tecnologia?

«Cerchiamo di farne il minor utilizzo possibile. Non abbiamo televisione e console, ma l'avvento del Covid ci ha spinto all'acquisto di un secondo pc per permettere ai nostri figli di studiare, e intorno alla terza media abbiamo ceduto alla richiesta di un cellulare. Preferiamo comunque acquistare usato o "fair phone", telefoni modulari con pezzi sostituibili prodotti con materie prime riciclate. I social invece sono necessari per la promozione del mio lavoro, ed è difficile tenere lontani da Instagram e TikTok gli adolescenti, ma cerchiamo di limitarne l'utilizzo».

Come si adatta questo stile di vita ai più piccoli?

«Abitiamo in centro città e questo garantisce a tutti i nostri figli una perfetta integrazione con i coetanei. Frequentano scuole pubbliche e fanno sport. Fin da piccoli sono autonomi con l'utilizzo della bici, cosa che infonde loro anche un senso di libertà e responsabilità, rendendoli protagonisti attivi del movimento e contrastando i problemi di sedentarietà infantile. Dal nostro canto cerchiamo di impegnarci nella lotta per la sicurezza stradale: crediamo che siano i genitori a doversi attivare per una città più sicura e non i bambini a starsene reclusi in casa o in macchina. I nostri figli hanno 15, 13, 10 e 6 anni, e fin dall'infanzia cerchiamo di educarli spiegando loro la ragione delle nostre scelte. A volte gli adolescenti ne contestano qualcuna, e questo ci spinge a dei momenti di dialogo e ragionata discussione insieme a loro. Resta il fatto che non siamo degli integralisti, e cerchiamo sempre il giusto compromesso. Ad esempio sono sportivi e attenti in prima persona alla loro alimentazione, ma nessuno gli vieta di festeggiare il compleanno di un amico al McDonald».

E per quello che riguarda le vacanze?

«Inizialmente sono state la cosa più difficile da organizzare, e spesso chiedevamo la



macchina in prestito ai nostri genitori. Negli anni poi e con la crescita dei bambini è stato più facile progettare itinerari con il mio mezzo preferito, il treno. Sono una grande appassionata di storia ferroviaria e amo pianificare viaggi su rotaia. Abbiamo avuto modo di visitare gran parte dell'Italia, arrivando anche in Germania. Anzi, ho scoperto che da Faenza è più facile arrivare a Berlino che nelle Foreste Casentinesi. Sull'argomento ho scritto anche un libro, "Guida per viaggiatori senz'auto"».

Come porta avanti il suo attivismo fuori dalle mura di casa?

«Sono blogger e articolista per varie testate che trattano di green. Ho pubblicato anche diversi libri sull'argomento, l'ultimo si chiama "Mamme Ribelli", parte dalla mia storia e racconta quella di tante altre mamme d'Italia che si trovano in situazioni ancora più compromesse, continuando comunque a lottare contro l'inquinamento. Faccio parte delle associazioni "Fuori dal fossile" e "Faenza Ecologica", dove lottiamo contro gli impianti inquinanti e clima alternanti in provincia. Soprattutto per quello che riguarda il prossimo avvio del rigassificatore, che ci legherà per oltre trent'anni all'utilizzo del fossile e il metanodotto sulla "Linea adriatica". Ci impegnano anche a combattere la retorica dell'Emilia Romagna come

"Food e Motor Valley", perché crediamo vada a finanziare gli aspetti sbagliati della nostra bellissima regione. Queste lotte però mi hanno causato anche querele e denunce, l'ultima per diffamazione dal comandante dei vigili di Faenza, ma anche da un imprenditore di allevamento intensivo e minacciata da una cooperativa edile. Sono difesa dall'associazione per la libertà di stampa "Ossigeno per l'informazione"».

Maria Vittoria Fariselli

«Le vacanze? Viaggiamo in treno e abbiamo scoperto che da Faenza è più facile arrivare a Berlino piuttosto che nelle Foreste Casentinesi»

**Presenta questo
COUPON**

**riceverai uno
sconto del 15% ***





Visita la Mostra enogastronomica
presso la sede di Via Braille, 16 Fornace Zarattini - RA

Aperta a dicembre:
dal lunedì al venerdì 08.30-12.30 e 14-18.
Siamo aperti sabato 09/12 e 16/12, orari 09-13 e 14-18.
Sabato 23/12 siamo aperti dalle 09 alle 13.
Tel. 0544.469.911 - info@errebi-bevande.it - 

Cesti Regalo Gastronomia Champagne Spumanti Vini Birre Artigianali

* Lo Sconto non si applica a Liquori e Birre di Natale

LEGALITÀ

A Castel Bolognese il fratello di una vittima della camorra

Sabato 9 dicembre alle 11 alla sala consiliare del municipio di Castel Bolognese (piazza Bernardi 1), si terrà un incontro dedicato alla figura del sindacalista Antonio Esposito Ferraioli, vittima innocente di camorra. Nel corso dell'evento intervengono il fratello, Mario Esposito Ferraioli, la vicesindaca di Castel Bolognese Ester Ricci Maccarini, il presidente di associazione Pereira Aps (che ha svolto un corso sul tema nelle scuole medie di Castello), Matteo Pasi, e Carlo Garavini di "Libera contro le mafie Ravenna".

CITTADINANZA



UNO SPETTACOLO PER RIPERCORRERE LA STORIA DELL'UNIONE EUROPEA

Si intitola *L'Europa non cade dal cielo. Cronistoria sentimentale di un sogno, di un'idea, di un progetto* lo spettacolo di produzione teatrale a firma Ravenna Teatro, realizzato nell'ambito del progetto *EuRoPe LIVE*, promosso dal Centro Europe Direct della Romagna del Comune di Ravenna. Ideato e diretto da Alessandro Argnani, si tratta di un racconto a due voci che ha come nucleo centrale l'Unione europea, a partire proprio dalla sua nascita fino ad arrivare ai giorni nostri. Due giovani attori ravennati, Camilla Berardi e Massimo Giordani (**nella foto**), percorreranno la storia d'Europa. Quella che emerge, è una narrazione corredata da immagini e costellata da una playlist musicale legata ai diversi periodi storici raccontati.

A partire dall'11 dicembre sono in programma le repliche in matinée rivolte in particolare (ma non esclusivamente) a scuole medie, superiori e studenti universitari. Ogni rappresentazione (durata di 55 minuti - atto unico) sarà accompagnata da un momento di dialogo tra il pubblico, il regista, gli attori, il team del progetto EUphoria e la partecipazione di volta in volta di esperti e rappresentanti istituzionali.

I primi appuntamenti sono per l'11 e il 12 dicembre appuntamento al Rasi di Ravenna; il 13 al Walter Chiari di Cervia; il 15 al comunale di Russi, sempre alle ore 11.

Info. e prenotazioni: 333 760 5760

PAESAGGIO

A Lugo in mostra 40 piazze, a cura del collettivo Orizzontale

La mostra "Piazze. Fenomenologie dell'inatteso", originariamente ospitata dal giugno a settembre 2022 negli spazi della Manifattura Tabacchi a Firenze in occasione del festival "Many Possible Cities", viene riproposta con un nuovo allestimento espositivo nella corte della Rocca Estense di Lugo.

L'esposizione raccoglie, in altrettanti pannelli, 40 piazze, tra cui il Pavaglione, progettate e realizzate nel XXI secolo - con l'unica eccezione di place Léon Aucoc a Bordeaux, di qualche anno precedente, inclusa come prologo. Tutti gli esempi scelti, per una serie svariata e disomogenea di ragioni, hanno un significato speciale per i curatori del **collettivo orizzontale**, noto a Lugo per la realizzazione di LuOgo, installazione temporanea che ha caratterizzato l'estate 2022 ai piedi della Rocca.

SPORT

A Faenza arriva l'inglese Lando Norris, giovane pilota della McLaren. Al trofeo "Bandini" anche lo storico marchio Isotta Fraschini

Domenica 10 dicembre a Faenza torna la cerimonia del trofeo Lorenzo Bandini con il riconoscimento che verrà attribuito al pilota inglese Lando Norris (**nella foto**) della scuderia McLaren. La manifestazione, giunta quest'anno alla 30esima edizione, è dedicata al pilota brisighellese della Ferrari, Lorenzo Bandini, scomparso durante il Gran Premio di Montecarlo nel 1967.

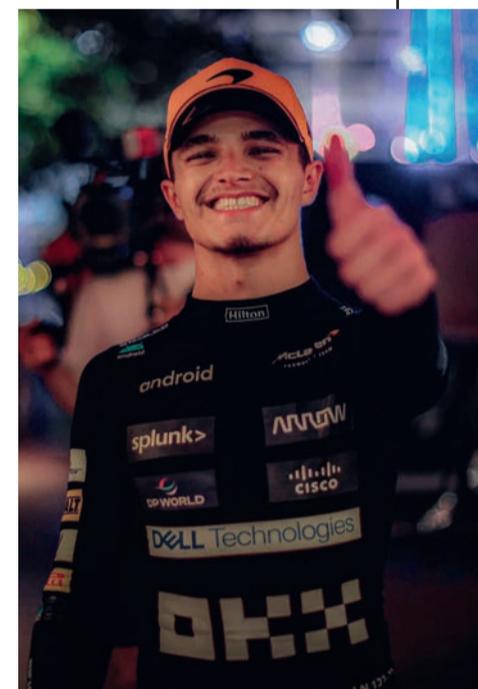
Norris è atteso alle 9.30 in piazza della Libertà, dove è previsto un breve saluto pubblico ai presenti. Poi ci si sposterà in municipio, mentre la cerimonia ufficiale partirà alle 11, al salone dell'Arengo del rinnovato Palazzo del Podestà di Faenza. Dal 1992 il trofeo viene assegnato, da un'apposita commissione, a una figura di spicco del mondo delle Formula 1.

Lando Norris sarà accompagnato dal Team Principal della scuderia inglese, Andrea Stella. Norris, al quinto anno in Formula 1, ha collezionato cinque podi e nell'attuale classifica del Mondiale Piloti è settimo.

Una grande novità quest'anno è poi l'istituzione del premio speciale Wec dell'associazione Trofeo Bandini che sarà assegnato all'Isotta Fraschini, storico marchio automobilistico che ha fermato la produzione negli anni '40 e ora in fase di rinascita. A ritirare il premio ci sarà il presidente Alessandro Fassina e Giuliano Michelotto.

Per il mondo delle competizioni a motori riceveranno riconoscimenti importanti anche gli sportivi: Lorenzo Savadori (pilota motociclistico in forze al Team Aprilia e impiegato quest'anno come wild card in 5 gare di MotoGP), il giovanissimo Andrea Frassinetti (faentino impegnato nel campionato di Formula 4) e Manuele Mengozzi (pilota nel Campionato Italiano Cross Country).

Saranno poi presenti altri ospiti e premiati dal mondo del giornalismo televisivo e della carta stampata come Daniele Dallera (Corriere della Sera), Mario Miyakawa (Sky Tv) e Ivan Epicoco (Rai).



ASSOCIAZIONE SINDACALE PICCOLI PROPRIETARI IMMOBILIARI • RAVENNA

No al consumo di suolo!

Sul consumo di suolo va decisamente invertita la rotta da parte di Ravenna. Fare il punto sulla situazione in materia di consumo di suolo significa, in questo ultimo decennio, purtroppo, verificare che Ravenna è decisamente fuori dai preventivi e dalle promesse fatte nelle varie campagne elettorali.

Soprattutto non convincono le iniziative dell'Amministrazione che prevede nuovi insediamenti commerciali e residenziali in barba ad una seria politica di ristrutturazione del "vecchio" da mettere a norma, dal punto di vista energetico e sismico. Continuare a consumare suolo a favore di case, casette e relativi parcheggi va contro la decantata filosofia del "consumo di suolo zero". Ma da questo punto di vista stupisce anche l'inazione dei nostri parlamentari, nazionali ed europei, sempre al carro dei loro colleghi nordeuropei che predicano ristrutturazioni, dal punto di vista energetico, costose ed impossibili per le tasche dei cittadini italiani, quando invece sarebbero più utili programmi ed incentivi per la sicurezza sismica degli edifici.

Anche sul buon vivere occorre fare di più. Pur sottolineando che da parte dell'Amministrazione e delle forze dell'ordine c'è impegno nella lotta al degrado ed alla delinquenza, Asppi sollecita maggiori controlli, soprattutto nelle aree a rischio. Da non sottovalutare, perché foriero di ulteriore degrado, il mantenimento a decenza delle aree di conferimento dei rifiuti anche con azioni di controllo ed interventi repressivi.

Asppi sottolinea l'impegno degli associati per la denuncia delle situazioni di degrado ed a rischio che nei fatti svalutano il patrimonio immobiliare.

Ravenna - Viale Galilei 81/83
tel. 0544 470102

info@asppi.ra.it

Dal 1980 a Ravenna www.asppi.ra.it

Ravenna - Via Maggiore 74
tel. 0544 257013

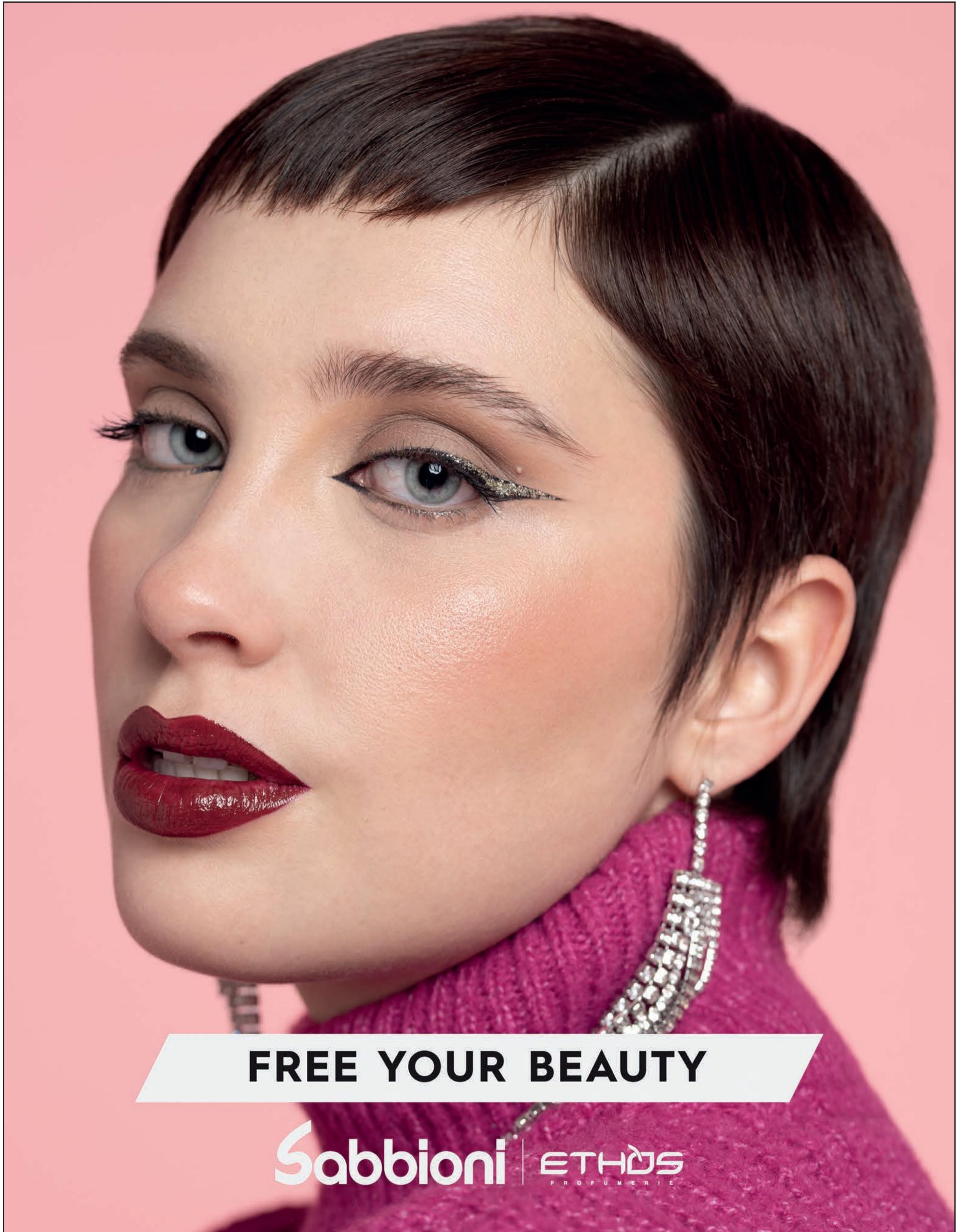
WEB & SOCIAL

Notizie e curiosità da Ravennaedintorni.it

Quel pub chiamato MacGowan...



Cordoglio nel mondo della musica per la morte dell'irlandese Shane MacGowan, 65 anni, leader del gruppo folk-punk The Pogues. Semplicemente, uno dei più grandi autori di canzoni dello scorso secolo. A Ravenna c'è un pub che porta il suo nome da 24 anni, il MacGowan di via Renato Serra, che lo ha ricordato con un post su Facebook (e "aggiornando" la foto sul muro, vedi qui sopra), che abbiamo ripreso in una notizia sul nostro sito. Tra i vari commenti sui social, anche i ricordi di chi era presente a quel leggendario concerto dei Pogues alla festa dei giovani comunisti di Ravenna del 1987...



FREE YOUR BEAUTY

Sabbioni | **ETHÈS**
PROFUMERIE

MOSTRE/1

Al Mag si apre una collettiva che racconta presente e futuro della galleria di via Mazzini

Tra le opere, quelle di Beuys e Jenny Holzer
Tra gli eventi collaterali, Alos presenta il nuovo disco

Giovedì 7 dicembre (ore 18) inaugura al Mag-Magazzino Arte Contemporanea la mostra collettiva *Arte=Capitale*, evento che racconta il presente e il futuro di Mag. Dopo sette anni di attività e ricerca, la galleria presenta la linea definitiva della stessa, improntata su un'arte politica a 360°, dove le opere diventano manifesti delle problematiche odierne. Gli artisti in mostra sono Giulio Alvigini (nella foto), Richie Culver, Luca Rossi, MissMe, Margherita Paoletti, Dusciana Bravura, Xinhua Yu, Giorgia Severi, Infinite, Patrizia Novello, Joseph Beuys, Artias e Jenny Holzer.

Tra gli eventi collaterali, mercoledì 13 dicembre (ore 18) Alos presenterà il nuovo disco, "Embrace the Darkness".

Fino al 7 gennaio, orari: mer-dom 10-13 e 16-19.

La galleria è in via Mazzini 35, Ravenna.

IL PROBLEMA
NON È L'ARTE
CONTEMPORANEA
IN SÉ
MA L'ARTE
CONTEMPORANEA
IN ME

FINISSAGE

Vsevolod Prokhorov, si chiude con un pomeriggio letterario

Domenica 10 dicembre (ore 17), in occasione del finissage della personale di Vsevolod Prokhorov "Non mi lamento di niente e mi piace tutto" (a cura di Roberto Pagnani e Claudia Agrioli), la galleria Pallavicini22 di Ravenna ospita il "Pomeriggio letterario di Carp", con Rossella Renzi e Francisco Soriano che presenteranno "In un guscio di luce". Posti limitati, info: carpaps.ravenna@gmail.com.

MOSTRE/2



A FAENZA UN PROGETTO SU ARTIAS

Venerdì 8 dicembre (ore 11.30) in Corso Saffi 24 a Faenza inaugura la mostra "Artias. Una selezione di opere dalla collezione di Sacramora12", curata da Alessandra Carini. Rita Rava, proprietaria di Sacramora12, insieme a Lydia, moglie di Artias, da anni si occupano di valorizzare e promuovere l'opera dell'artista e nell'ultimo anno, dall'incontro con la curatrice Carini, nasce questo nuovo sodalizio che inaugura un nuovo percorso di valorizzazione della collezione. Fino al 7 gennaio, su appuntamento. Info: 335-6258170.

AGENDA

Si parla di arte pubblica e mecenatismo al Pala De André con Bruno Corà

In occasione della mostra "BurriRavennaOro" al Mar, mercoledì 13 dicembre (dalle 15 alle 19) avrà luogo nella sala Rossa del Pala De André il convegno dal titolo "Arte pubblica e mecenatismo contemporaneo", con interventi a partire dal curatore della mostra del Mar, Bruno Corà.

"Storie di Ravenna" di nuovo al Mar con un racconto dei mosaici del '59

Domenica 10 dicembre (ore 15.30 e 16.45) al Mar di Ravenna una puntata speciale di Storie di Ravenna dedicata ai mosaici del '59. Protagonisti l'attrice Camilla Berardi e Giovanni Gardini, musiche dal vivo di Michele Benini, regia di Alessandro Argani. Ingresso 10 euro (con visita alla mostra di Burri compresa).

MOSTRE/3

"Ave Maria" a Castel Bolognese

Venerdì 8 dicembre (ore 11), inaugura al Mulino Scodellino di Castel Bolognese la mostra "Ave Maria", curata da Gianfranco Budini, con opere che spaziano dalla ceramica, alla pittura, alla grafica e al marmo. Info: 339 6487370.

Franco Angeli alla galleria FaroArte

Venerdì 8 dicembre (ore 11) alla galleria FaroArte di Marina di Ravenna inaugura la mostra "Franco Angeli. Gli anni '80". Fino al 25 febbraio.

MOSTRE/4



PAOLO MAGGIS A LUGO

Fino al 14 gennaio è visitabile alle Peschiere della Rocca Estense di Lugo la mostra di Paolo Maggis "Tremore", curata da Massimiliano Fabbri. L'esposizione tratta della forza vitale dell'essere che anima il corpo. Orari: gio e ven 15.30-18.30. Sab, dom e festivi 10-12 e 15.30-18.30.

MOLINO LOVATELLI EXPERIENCE

LE AZIENDE INFORMANO

Un'experience tra cultura, arte e gusto da vivere insieme al Molino Lovatelli e al Mercato Coperto di Ravenna

Tre imperdibili proposte per visitare l'antico Molino Lovatelli, splendido esempio di archeologia industriale in centro a Ravenna, la mostra "Porta Futurista", nell'ambito della Biennale di mosaico contemporaneo, e degustare le specialità del territorio

Una visita guidata al duecentesco **Molino Lovatelli**, in via Molino a Ravenna in Borgo San Rocco, e alla mostra di arte contemporanea **"Porta Futurista"** del collettivo artistico Pomme De Boue tra le volte di uno splendido esempio di archeologia industriale. Al termine, la possibilità di **gustare le specialità enogastronomiche del territorio**.

Questa l'iniziativa del **Mercato Coperto di piazza Costa, in centro a Ravenna**, che organizza le visite secondo tre diverse modalità, che prevedono tutte il momento conviviale finale nei locali del Mercato.

Documentato fin dal 1237, oggi il Lovatelli è di proprietà del Molino Spadoni, che ha aperto ai turisti e ai ravennati questo importante esempio di architettura antica, in attesa dei lavori di restauro che inizieranno nel nuovo anno. In collaborazione con la Biennale di mosaico contemporaneo di Ravenna, il Molino Lovatelli ospita per la prima volta in Italia il lavoro del collettivo Pomme De Boue, formatosi nel 2018 e originario dell'Ucraina, che vive e lavora a Montpellier in Francia.

Tre le proposte, con visita al Molino e a seguire aperitivo o pranzo al Mercato Coperto.



- Visita guidata Molino Lovatelli e Porta Futurista + Aperitivo Bevo romagnolo al Mercato Coperto
L'aperitivo include, a persona: **un calice di Romagna Albana** abbinato a: Crostino di lardo di Mora Romagnola e "Bucciattello" (caciotta) di Brisighella, accompagnato da Pane Sciocco tipo "o" senza sale; **un calice di Romagna Sangiovese** abbinato a: Finger di Salsiccia Passita "Morabrada" I Malafronte e Formaggio "Stanco" a latte crudo di Brisighella (con solo latte emiliano romagnolo), accompagnato da

Piadina tradizionale romagnola. A coppia: euro 48.

- Visita guidata Molino Lovatelli e Porta Futurista + Aperitivo in Pescheria al Mercato Coperto

L'aperitivo include, a persona: **Cono di fritto di pesce** del Mercato Coperto, Calice di bollicine. A coppia: euro 50.

- Visita guidata Molino Lovatelli e Porta Futurista + Pranzo Romagna Mia al Mercato Coperto

Menu: A centro tavola tagliere di salumi e formaggi della tradizione; Tagliatella al ragù rosso di Mora Romagnola; Calice di vino del territorio (a scelta tra Romagna Sangiovese e Romagna Albana); Acqua, caffè. A persona: euro 40 (min 2 persone).

Info e prenotazioni: info@mcravenna.it | tel. 3343664030



AGENDA LETTERARIA/1

Manga protagonisti alla biblioteca di Lugo

Mercoledì 13 dicembre (ore 21) la rassegna Caffè Letterario è ospite della Biblioteca Trisi di Lugo, dove, in collaborazione con "Momomanga", Mara Famularo presenta il suo "Destinazione manga" (Il Mulino, 2023). Introduce Celeste Naldoni. Negli ultimi anni, in Italia come in molti altri paesi, i manga hanno conquistato sempre più spazio nelle librerie e sbancato le classifiche di vendita. Da lettura di nicchia sono diventati un fenomeno globale. Ispirano film e serie tv; piacciono agli adolescenti come agli ultraquarantenni.

Stefano Bon al Caffè Letterario

Lunedì 11 dicembre (ore 21) il Caffè Letterario di via Diaz ospita Stefano Bon, che, intervistato dalla scrittrice Linda Traversi, presenta il suo nuovo romanzo "Ascolta oltre l'oceano" (Clown Bianco edizioni).

Si tratta di un romanzo di formazione adulto - citiamo la cartella stampa - «in cui durezza e fragilità si alternano per restituire al lettore l'arco di una vita come tante».



IL LIBRO

Voci dal mare e dal vento, un volume su Deledda. La presentazione a Cervia

Sabato 9 dicembre a Cervia verrà presentato il nuovo libro curato dall'associazione "Grazia Deledda, una Nobel Cervia", pubblicato da Longo Editore di Ravenna.

L'appuntamento è alle 10.30 al circolo Pescatori di via Nazario Sauro 1.

Il volume si chiama *Grazia Deledda a Cervia - Voci dal mare e dal vento* ed è stato prodotto da Pantofola srl, società di gestione del ristorante Circolo Pescatori Cervia.

Saranno presenti la curatrice del volume Marisa Ostolani (presidente dell'associazione Deledda), il sindaco Massimo Medri, il presidente di Pantofola srl Franco Belletti e il presidente dell'associazione culturale del circolo Andrea Foli.

Durante l'incontro, la scrittrice Elisa Mazzoli reciterà la sua filastroca inedita su Trucolo, personaggio reso immortale da Deledda, mentre Vladimiro Strinati si esibirà con i burattini dello stagnino Trucolo e di Grazia Deledda.

Nel libro sono presenti fotografie di Giovanna Sarti e Michela Mazzoli e scritti di Giorgia Cecchi, Rossana Dedola, Elena Gagliardi, Brunella Garavini, Letizia Magnani, Cristina Marconi, Elisa Mazzoli, Marisa Ostolani, Sandra Petrigliani, Cristina Poni, Manuela Ricci, Annalisa Teodorani, Grazia Verasani, con una poesia di Marino Moretti.

AGENDA LETTERARIA/2

Alla biblioteca Maria Goia si parla di Mary Shelley

Mercoledì 13 dicembre (ore 17) alla Biblioteca comunale "Maria Goia" di Cervia si terrà un incontro su "Vita e visioni. Mary Shelley e noi", con Thomas Casadei, curatore insieme a Vittorina Maestroni del volume. Si racconterà della vita di questa donna libera e indipendente, con l'intento di mostrarci la complessità della sua figura, che va molto oltre "la ragazza che scrisse Frankenstein". Libero.

INCONTRI



BALDINI E LUCARELLI A CONFRONTO SUL LUPO

Giovedì 7 dicembre alle 21 alla Galleria dei Cento Pacifici del teatro Masini di Faenza, nell'ambito del festival "I suoni, le parole, un simposio informale sotto la luna", si terrà la serata dal titolo "In bocca al lupo!". Due grandi di Romagna - romanzieri, sceneggiatori, autori teatrali e televisivi, storici e antropologi - Carlo Lucarelli ed Eraldo Baldini, si confrontano in un simposio informale sull'archetipo del lupo: tra leggenda, realtà e mito, "il lato oscuro delle fiabe". In programma anche le incursioni musicali del pianista e baritono Raffaello Bellavista.

L'ingresso è a offerta libera, con incasso pro alluvionati.

ARTE

"La ceramica come pratica condivisa" conferenza di Irene Biolchini alla fondazione Sabe

Giovedì 14 dicembre (ore 18) la Fondazione Sabe per l'arte (in via Pascoli, a Ravenna) presenta la conferenza "La ceramica come pratica condivisa", della storica dell'arte e curatrice Irene Biolchini. L'incontro si focalizza sulle pratiche creative contemporanee e sulle soluzioni di una nuova generazione di artisti che ha deciso di integrare la ricerca del materiale ceramico all'interno dei propri percorsi. A ben guardare, la ceramica prodotta dagli artisti abita un nuovo spazio, un territorio altro rispetto a quello tradizionale, segnato dalle convenzioni e dai canoni. L'incontro tra l'artista e l'artigiano è infatti un incontro di alterità: nell'ibridazione tra i loro linguaggi risiede la risposta e la possibilità di riscriverli entrambi. Libero.

Info: sabeperarte.org.



Giovedì 14 dicembre alle 18.30 - Enrico Gurioli presenta il suo libro "La buia notte della Chimera. Dino Campana. L'altro canto non scritto" (edizioni Pendragon). Con l'autore dialogherà il giornalista Pier Giorgio Carloni. Letture tratte dai Canti Orfici. Enrico Gurioli, saggista e giornalista, si considera un irregolare dell'editoria e "campanista di recupero" (come si definirebbe lui), smonta nel suo libro un pregiudizio storicamente accettato su Dino Campana: quello legato alla sua follia. Una posizione critica verso il campanismo militante sempre pronto a difendere la tesi che un Campana senza follia non è Campana. Attraverso un pamphlet pungente e documentato, ricco di interpretazioni inedite, Gurioli indaga la biografia di Campana mostrando il ruolo che ebbero, sulla sua mente e sulla sua scrittura, l'arte, la misteriosofia, i circoli letterari del tempo, le lotte per una supremazia culturale durante e dopo il fascismo, e soprattutto gli incontri con la scrittrice Sibilla Aleramo e lo psichiatra Carlo Pariani.



Venerdì 15 dicembre alle 18.30 - Anna Crispino presenta il suo libro "Carlo Delle Piane. L'uomo che ho amato" (edizioni Martin Eden). Carlo Delle Piane è stato uno dei più prolifici attori italiani. Nella sua carriera ha lavorato, fin da bambino, con i più grandi registi e attori del panorama cinematografico italiano, interpretando ruoli rimasti iconici. Grazie al sodalizio con Pupi Avati mutò professionalmente, affrontando anche ruoli drammatici e arrivando a vincere, nel 1986, la Coppa Volpi per la miglior interpretazione maschile al Festival del Cinema di Venezia. Ma chi era davvero Carlo Delle Piane? In questo libro scopriamo l'uomo, gli aspetti più intimi e nascosti, raccontati dalla donna che più di chiunque altro lo ha amato e compreso. Anna Crispino, napoletana di nascita, romana di adozione, è cantante e arteterapeuta, esperta in musicoterapia e docente presso il Laboratorio di Arti Sceniche di Roma. Nel 2013 ha sposato Carlo Delle Piane.

LIBRERIA SCATTISParsi



Libri di seconda mano e foto d'epoca

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



scattisparsiphoto@gmail.com

www.scattisparsi-libreria.com

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

SABATO E DOMENICA ORARIO CONTINUATO
fino al 6 gennaio 2024

L'INTERVISTA

Rodolfo Sacchettini
ospite di Festa

Martedì 12 dicembre (ore 18), nel programma di Festa, alla sala Mandiaye N'Diaye del Teatro Rasi, il critico Rodolfo Sacchettini presenta il suo "Il teatro dentro la storia. Opere e voci dalle Torri Gemelle alla Pandemia", in dialogo con la giornalista del Sole24ore Maddalena Giovannelli. Ingresso libero.

IL PROGETTO

TORNA IL GRANDE
TEATRO DI LIDO

Laboratori al via al Cisim

Dopo il successo del primo anno dello spettacolo *Mantiq At-Tayr – Il Verbo degli Uccelli*, torna il progetto de *Il Grande Teatro di Lido Adriano*, realizzato in co-produzione Cisim-Lodc e Ravenna Festival, con la collaborazione di Ravenna Teatro/Albe e del Comune di Ravenna. *Il Grande Teatro di Lido Adriano* è nato da riflessioni e scambi tra un gruppo di artisti e operatori di Ravenna, legati alla periferia della città, del lido più popoloso e cosmopolita della riviera ravennate. Il progetto nasce dall'osservazione della comunità di artisti, frequentatori di laboratori, spettatori, operatori culturali che in questi anni si è consolidata attorno alle attività del centro culturale Cisim e alle proposte gestite dalla cooperativa Librazione in



Chiara Lagani e la maternità: «Porto in scena l'ultimo dei tabù»

L'autrice e interprete ravennate al Rasi con un lavoro che chiama in causa anche il pubblico
Il 13 dicembre alla Classense un incontro con le scrittrici Nadia Terranova e Simona Vinci

Chiara Lagani, classe 1974, ravennate, è fondatrice di Fanny & Alexander, autrice e interprete di numerosi spettacoli che hanno sperimentato diversi linguaggi e ottenuto premi e riconoscimenti internazionali.

Nell'ambito di *Festa*, martedì 12 e mercoledì 13 dicembre porterà per la prima volta a Ravenna – teatro Rasi, ore 21 – uno dei suoi più recenti spettacoli: *Maternità*. Tratto dal romanzo di successo *Motherhood* di Sheila Heti (tradotto in Italia da Martina Testa e pubblicato da Sellerio), la produzione affronta un tema quanto mai complesso e oggetto recentemente di dibattito e particolare attenzione. Heti infatti in uno scritto dall'impronta fortemente autobiografica affronta il tema del desiderio o del rifiuto di fare figli.

Lagani, perché portare in scena proprio questo tema? E perché farlo adesso? La maternità o la non-maternità è ancora un tabù?

«Ci sono due ordini di ragioni. Il primo è politico e culturale, perché sì, credo sia ancora un tabù, uno dei pochi tabù a essere sopravvissuti in qualsiasi ambiente, anche dove, come in quello artistico-culturale, invece si sono fatti enormi passi avanti rispetto ad altri temi come l'identità sessuale. Intorno alla maternità è faticoso esprimersi, le donne continuano a vergognarsi di qualcosa di cui non dovrebbero vergognarsi. Viene fatta loro pesare un'eventuale infertilità, ma anche l'aspirazione a una carriera nonostante abbiano un figlio. Mi è sembrato un tema, e qui veniamo al secondo ordine di ragioni dietro questo spettacolo, perfetto per una ricerca in ambito artistico: volevo coinvolgere anche il pubblico adulto in uno spettacolo interattivo come era stato *Oz* per il pubblico dei ragazzi».

In che senso interattivo? Cosa viene chiesto al pubblico?

«Viene chiesto di esprimersi tramite telecomandi distribuiti prima dello spettacolo che offrono una scelta multipla. A volte sono questioni marginali, a volte frontali, si crea una zona di disagio e imbarazzo che va abbattuto. Questo tema mi sembrava ideale per esporre una sensibilità collettiva».

Per farlo è partita da un libro, non da un testo suo. Come ci ha lavorato? Le parole sono quelle della traduttrice Martina Testa?

«Sì, ho scelto di utilizzare il testo di un'autrice che ha fatto molto discutere. L'abbiamo contattata e ha approvato la nostra idea di spettacolo. Il testo è stato tagliato, molto manipolato, ma sì, sono partita dalla versione italiana».

L'autrice ammette di aver scritto una storia autobiografica, lei in qualche modo si è ritrovata in quella vicenda?

«Ci sono sicuramente delle risonanze, anche io non ho figli, anche se partivo da un presupposto opposto, perché io, a differenza, di Sheti, non ho

deciso di non avere figli. Ma credo che in ogni caso l'autrice sia riuscita a porre domande, a mettere in crisi chiunque, perché questo è un tema che ci riguarda tutti».

In fondo, se non siamo tutte madri, siamo pur sempre figlie...

«Esatto, tutti e tutte noi abbiamo a che fare con il tema della maternità e mai come con questo spettacolo mi era capitato, nelle poche repliche fatte finora, che le persone mi aspettassero per raccontarmi le loro esperienze dicendomi "questo non l'ho mai detto a nessuno"».

In realtà ultimamente l'argomento sulla sacrosanta legittima scelta delle donne di non aver figli è stato molto dibattuto e ci sono state molte voci importanti a questo proposito. L'anagrafe ci dice che sempre meno donne fanno figli. Per chi crede possa essere più disturbante?

«Penso che nessuno possa avere certezze monocolori su questo argomento. Di primo acchito mi sembra respingente l'eccessiva sicurezza nell'affermare l'una o l'altra cosa, è un tema talmente complesso e inevitabilmente conflittuale che non credo possa essere trattato in modo troppo assertivo. Dovremmo tutte e tutti essere molto indulgenti. Questo tema merita indulgenza».

Nel dibattito odierno spesso si pensa alla maternità e non-maternità come una questione di libera scelta della donna come individuo. Eppure fare o non fare figli non è una questione anche politica, che riguarda la collettività sotto molti punti di vista?

«Certo, lo spettacolo nasce anche dal bisogno che sento di dover tenere alta la guardia su questo tema. Il problema vero è che soprattutto la sinistra non se ne è mai occupata. Per quante donne in realtà non si tratta di una scelta fino in fondo? Quante alla fine non fanno figli perché non possono permetterselo prima di una certa età, quando magari la biologia non te lo permette più? E la destra invece cerca di riportare la condizione della donna alla madre che rinuncia alla carriera, disposta a sacrificare la propria vita pubblica per quella privata. Infine, va detto che in generale, non tutto nella vita è scelta, a volte le cose accadono o non accadono e basta. Dobbiamo imparare a parlarne. Per questo, in occasione dello spettacolo, ho organizzato anche un incontro in Classense, il 13 dicembre (ore 17.30), con Nadia Terranova e Simona Vinci, due scrittrici con cui mettere in comune esperienze».

Federica Angelini

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

questo territorio. Il progetto, che prevede l'avvio di sette laboratori **da gennaio 2024**, vedrà due tappe di avvicinamento nel mese di dicembre, per raccontare alla comunità il lavoro che si andrà a costruire. I laboratori, da gennaio, saranno tutti gratuiti e così suddivisi: lunedì rap, dagli 8 ai 12 anni (dalle 16.45 alle 17.45), dai 13 anni in su dalle 18 alle 20. Martedì i laboratori di teatro: per bambini (5-12 anni) dalle 16.30 alle 18; per adolescenti (13-17 anni) dalle 18 alle 19.30; serale (dai 18 anni in su e famiglie) dalle 19.30 alle 21. Mercoledì (18-20) musica d'insieme e voce e canto, giovedì danza hip hop dai 6 ai 12 anni (16.45-18), dai 13 anni in su (18.15-19). Saranno poi avviati un laboratorio di cucito e sartoria, realizzato in collaborazione con Librazione e un percorso per volontari e volontarie che vorranno lavorare "dietro alle quinte" durante le repliche dello spettacolo.

Il 13 dicembre e il 19 dicembre, alle 18.30, al Cisim, sarà raccontata, dal gruppo organizzativo, il nuovo lavoro tratto da *Panchatantra*, o *le mirabolanti avventure di Kalila e Dimna*, in quell'occasione sarà possibile iscriversi ai laboratori. Il testo, composto in sanscrito nel III secolo a.C., sotto il titolo *Panchatantra* e tradotto in seguito in arabo col titolo *Kalila wa-Dimna* (Kalila e Dimna), è una raccolta di favole orientali di origine indiana.

Info: ccsim.it

CERVIA**Doppio appuntamento con Paolo Cevoli e la stand-up comedy di Paola Minaccioni**

Con il monologo di stand-up comedy *Stupida Show!*, Paola Minaccioni sarà protagonista sul palcoscenico del teatro Comunale "Walter Chiari" di Cervia, giovedì 7 e venerdì 8 dicembre (ore 21). Il progetto è stato ideato e costruito intorno a una domanda fondamentale: quali temi hanno il compito di indagare la comicità oggi? L'artista incontrerà il pubblico venerdì 8 (ore 18) al ridotto. E sempre al Comunale arriva, sabato 9 dicembre (ore 21), Paolo Cevoli con il suo più recente monologo, *Andavo ai 100 all'ora*. Lo spettacolo inaugura la rassegna dedicata alla comicità della stagione 2023/24 ed è tutto esaurito. Info: accademiaperduta.it.

**RUSSI****ANDREA PENNACCHI
TRA AUTOBIOGRAFIA E MUSICA**

Giovedì 14 dicembre (ore 20.45) Andrea Pennacchi sarà al teatro Comunale di Russi con "Mio padre, appunti sulla guerra civile". Accompagnato dai musicisti Giorgio Gobbo e Gianluca Segato, in questo lavoro Pennacchi porta in scena se stesso, racconta il suo viaggio di figlio alla ricerca del padre, a cui è costretto a dire addio in silenzio, della sua storia e delle vicissitudini nel suo ritorno in un'Italia devastata dalla guerra. Info: ater.emr.it.

TEATRO RAGAZZI**Gli aiutanti di Babbo Natale arrivano a Bagnacavallo**

Per il cartellone dedicato alle Favole del teatro Goldoni di Bagnacavallo, domenica 10 dicembre (ore 17) la compagnia RossoTeatro/Ullallà Teatro presenta "Gli aiutanti di Babbo Natale", uno spettacolo scritto da Paola Brolati, interpretato da Pippo Gentile e Alessandro Rossi. È quasi mezzanotte, i due aiutanti di Babbo Natale stanno cercando di preparare gli ultimi regali prima che cominci la meravigliosa notte di Natale. Nel loro piccolo laboratorio dovrebbero assemblare giocattoli, impacchettare bambole e stivare i pacchi nella slitta del capo... ma com'è possibile non iniziare a giocare? Ingresso 5 euro, info: accademiaperduta.it.

BAGNACAVALLO**"LETIZIA VA ALLA GUERRA"
E "ZIO VANJA" AL GOLDONI**

Settimana intensa al Goldoni di Bagnacavallo: martedì 12 dicembre (ore 21) la rassegna "Teatri d'inverno" ospita "Letizia va alla guerra. La suora, la sposa, la putтана" (nella foto), un racconto tragicomico, di tenerezza e verità, scritto e interpretato da Agnese Fallongo insieme all'accompagnamento musicale dal vivo di Tiziano Caputo.

Mercoledì 13 e giovedì 14 dicembre (ore 21) sarà quindi la volta del Teatro Stabile dell'Umbria, che presenta uno "Zio Vanja" nella rilettura registica di Leonardo Lidi, econda tappa, dopo "Il Gabbiano", del suo progetto dedicato ad Anton Cechov. La compagnia incontra il pubblico al ridotto giovedì 14 alle 18. Info: accademiaperduta.it.

BURATTINI**Atuttotondo a Torri di Mezzano**

Arriva un'edizione speciale natalizia di "Burattini alla Riscossa", con quattro appuntamenti nel Ravennate. Si inizia sabato 9 dicembre (ore 16.30) alla Casa del popolo di Torri di Mezzano, dove Atuttotondo porta in scena "Paggio e Paggetto... Natatle perfetto!". Gratuito.

La compagnia Tib al Sociale con "C'era 2 volte 1 cuore"

Domenica 10 dicembre (ore 16) il teatro Sociale di Piangipane ospita lo spettacolo di Tib Teatro "C'era 2 volte 1 cuore", con Susanna Cro e Labros Mangheras/Solimano Pontarollo. Una finestra nel cielo azzurro: due bimbi aspettano, fiduciosi, di nascere, immaginando il mondo che sarà. Info: ravennateatro.com.


CONAD

SANT'AGATA SUL SANTERNO

APERTO TUTTI I GIORNI ANCHE FESTIVI

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



CONAD
SPESA FACILE

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

Personae oltre le cose

CLASSICA

Violoncello e un programma "crossover" al Rossini Open

Doppio appuntamento al festival Rossini Open di Lugo: domenica 10 dicembre (ore 20.30) all'Oratorio di Sant'Onofrio ci sarà in concerto il violoncellista lughese Antonio Cortesi, che nel recital dal titolo "A delicate revolution" alterna proprie composizioni ad alcune pagine per violoncello solo di Bach, Domenico Gabrielli, Dimitri Kabalevsky e Max Richter. Mercoledì 13 dicembre invece (ore 20.30) ci si sposta al teatro di San Lorenzo per un live "crossover" in cui il Nonetto History of Rock (corno e archi), nato in seno alla Giovanile Luigi Cherubini, eseguirà celebri brani di Rolling Stones, Queen, Pink Floyd, AC/DC e Rem, riarrangiati in versione classica dal contrabbassista Claudio Cavallin. Info: teatrrossini.it.

La Corelli al Comunale di Cervia per "Lo schiaccianoci"

Domenica 10 dicembre (ore 21), al teatro Comunale di Cervia, l'Orchestra La Corelli, diretta da Jacopo Rivani, con la voce narrante di Teresa Maria Federici, eseguirà "Lo schiaccianoci" di Cajkovskij. 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, mentre la voce narrante di 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. Ingresso 5 euro.

Le Quattro Stagioni di Vivaldi al Goldoni con un violino speciale



Venerdì 8 dicembre (ore 16), al Teatro Goldoni di Bagnacavallo Roberto Noferini al violino (nella foto), Chiara Cattani al cembalo e il Faventia Ensemble proporranno il concerto "Note d'autunno... aspettando il Natale", eseguendo "Le Quattro Stagioni" di Vivaldi, grazie anche a uno strumento musicale particolarmente prezioso. Roberto Noferini, infatti, suonerà per la prima volta uno strumento costruito dal noto liutaio Tullio Bassi a partire da un pezzo di legno accuratamente scelto da Renato Antonellini e dimenticato in solaio per tanti anni dopo la sua scomparsa. Info: 375-6252689.

TEATRO CANZONE

Al Prometeo di Faenza si omaggia Gaber tra musica e parole

Martedì 12 dicembre (ore 20.45) il circolo Arci Prometeo di Faenza ospita "Da Gaber a Gaber", spettacolo musicale a cura della compagnia teatrale Odemà, con Enrico Ballardini e Riccardo Dell'Orfano. Offerta libera, non occorre prenotazione.

ROCK

LEATHERETTE AL BRONSON,
GARANTISCE IGGY POP

Sabato 9 dicembre (ore 21.30) al Bronson di Madonna dell'Albero ci sarà la presentazione live del nuovo album dei bolognesi Leatherette, "Small Talk". La band - di cui Iggy Pop ha trasmesso tre singoli del precedente disco "Fiesta" durante il suo programma radio sulla BBC Radio 6 - si è avvalsa per il nuovo lp della collaborazione di Andrea Cola e Bruno Dorella, arrivando a un potpourri di punk, jazz e no wave. La serata sarà aperta dai Procrastinators.

CONCERTI

Il soul del Ginga Quartet al teatro Sociale

Venerdì 8 dicembre (Ore 21.30) il teatro Sociale di Piangipane ospita il concerto del Ginga Quartet. Una serata dunque all'insegna del soul e dell'R'n'B in cui Ginga (che vanta già collaborazioni come vocalist con Zucchero, Eros Ramazzotti e Mario Biondi), ripercorre alcuni dei brani più celebri del genere, accanto a composizioni originali.

World music e tradizione greca al Mama's Club

Due concerti nel weekend del Mama's Club (sempre alle 21.30): venerdì 8 dicembre sale sul palco il Voc Folk Trio, ossia Juan Carlos Battilani (violino), Umberto Rinaldi (organetto) e Piergiorgio Oriani (chitarra). Sabato 9 tocca invece ai Meraklides, specializzati in musica tradizionale greca e rebetika. Info: mamasclub.it.

RAP



INOKI (E MODER) SABATO AL CISIM

Dopo il concerto del Duo Bucolico del 7 dicembre, per il compleanno del centro, al Cisim di Lido Adriano torna il rap con il live di sabato 9 dicembre del rapper bolognese Inoki (nella foto), in veste anche di dj, con il suo nuovo live che celebra i 50 anni dell'hip hop, tra suoi pezzi e altri che hanno fatto la storia del genere. Per l'occasione si esibirà anche il ravennate Moder, direttore artistico del Cisim, con ospiti a sorpresa. Dalle 21.30.

FARMACIE DI TURNO

+ APERTURA DIURNA 8.30 - 19.30

DAL 7 AL 10 DICEMBRE

SAN BIAGIO via Maggiore 6
tel. 0544 212684;COMUNALE 8 via Fiume Montone
Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;SAVARNA via Savarna 243
(Savarna) - tel. 0544 533631;CAMERINI via Petrosa 381
(S. Pietro in Campiano) - tel. 0544 576143.

DAL 11 AL 17 DICEMBRE

DRADI via Anastagi 5
tel. 0544 35449;COMUNALE 8 via Fiume Montone
Abbandonato 124 - tel. 0544 402514;COMUNALE 9 viale Petrarca 381
(Lido Adriano) - tel. 0544 495434;SANTERNO via della Repubblica 1
(Santerno) - tel. 0544 417197.+ APERTURA TUTTI I GIORNI
DELL'ANNO, FESTIVI COMPRESI,
24 ORE AL GIORNO

servizio diurno 8 - 22.30

servizio notturno a chiamata 22.30 - 8

COMUNALE 8 via Fiume Abbandonato
124 - tel. 0544 402514.+ Per info www.farmacieravenna.com

FIDO IN AFFIDO



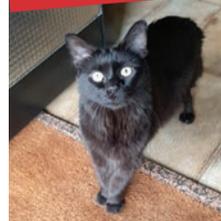
CHICCA E LUCKY

Chicca, dal manto chiaro, e suo fratello Lucky (nella foto), più scuro, classe 2015, sono fratello e sorella e hanno sempre

vissuto in simbiosi. Allegri, affettuosissimi, adorano la compagnia umana. Abituati alle passeggiate, hanno vissuto in appartamento, ora che sono un po' meno giovani desiderano una casa al calduccio dove vivere insieme per sempre!

Per info: 333 2070079 oppure 349 6123736

ADOTTAMICI



BIMBO

Bimbo ha 11 anni, ha sempre vissuto con la sua amica umana, che lo adorava, ma si sono dovuti separare per motivi molto gravi... e Bimbo cerca casa!

È un gatto timido inizialmente, rispettando i suoi tempi si rivelerà una presenza affettuosa e riconoscente. Bimbo è sterilizzato e deve mangiare solo crocchini gastrointestinali. Per info inviate un messaggio al 349 6123736

CARTOLINE DA RAVENNA

Mittente Giovanni Gardini



Una Lady per Guidarello



Lungo il corso dei decenni, attorno alla statua di Guidarello Guidarelli, si sono stratificate storie e vicende curiose. Una di queste è riportata da G. Umberto Majoli ne «La Bôrga. Colloqui ottocenteschi ravennesi con una appendice per le strade cittadine d'oggi e d'una volta», quando la celebre scultura era custodita presso la vecchia sede dell'Accademia di Belle Arti di Ravenna, in via Baccarini. Il ricordo di Majoli risale al periodo compreso tra il 1898 e il 1902, agli anni in cui aveva frequentato «quale alunno libero» l'Accademia: «Una certa Lady inglese, giovanissima - non bella per il mio gusto - che mostrava chiaramente i segni di gravidanza, chiese al Direttore Prof. Vittorio Guaccimanni il permesso di potere stare seduta a fianco della statua, per tutto l'orario di apertura dell'Accademia. Naturalmente il permesso le fu concesso. Allora si vide la Lady passare regolarmente quattro cinque ore al giorno, per parecchie settimane, facendo in modo del tutto automatico decine e centinaia di metri di un suo pizzo a crochet, senza mai distrarre lo sguardo per un secondo dalla faccia dolorosa del Cavaliere! Dopo una trentina di giorni la Lady si congedò, ringraziando calorosamente il Direttore, e assicurando che avrebbe comunicato l'effetto certo della sua cura. Ma passarono diversi mesi oltre il limite insuperabile, senza che si facesse viva. Il Prof. Guaccimanni le mandò i suoi saluti sopra una cartolina riprodotte una delle sue ammiratissime acquaforti: nessuna risposta!».

CONTROCINEMA

*Su Netflix il noir esistenziale di Fincher, con un Fassbender titanico*

di Albert Bucci

Su Netflix potete vedere *The Killer*, l'ultima opera di David Fincher, un bel noir con assoluto protagonista un titanico e glaciale Michael Fassbender. David Fincher è per tutti noi un grande autore di riferimento nel cinema americano, soprattutto nel genere noir con metafore sociali e psicologiche: ricorderete *Seven*, *Fight Club*, *Zodiac*, *Gone Girl*, nei quali i protagonisti sono sempre crudeli e spietati antieroi.

The Killer è il bravissimo Michal Fassbender, un sicario professionista ad altissimo livello che lavora per conto di una "agenzia specializzata". Si trova a Parigi per un "lavoro", che però fallisce per un fatidico errore. L'uomo da assassinare si salva, e Fassbender deve allontanarsi da Parigi senza aver svolto l'incarico. Le regole di quel mondo e di quel lavoro sono spietate, e da killer che uccide dovrà scappare dai suoi mandanti che ora vogliono eliminarlo per non lasciare tracce. Solo che a Santo Domingo, dove risiede, la sua ragazza viene quasi uccisa da altri anonimi sicari sulle sue tracce; da lì, il killer dovrà cercare chi lo vuole morto e vendicarsi: il capo della sua ex agenzia, i sicari che l'hanno cercato, il mandante dell'omicidio commissionato e andato a vuoto...

La storia è quella di un classico revenge movie; ma la "ricerca" degli esecutori e mandanti è in realtà molto più esistenziale e filosofica. Le riflessioni del Killer sulla sua vita e sul lavoro sono profonde e metafisiche, e immerse nella affascinante colonna sonora di Trent Reznor dei Nine Inch Nails. Uccidere è un professione che richiede la perfezione assoluta di una mente libera e allenata e di un disciplinato autocontrollo del proprio corpo, quasi come la figura del samurai in *Ghost Dog* di Jarmusch. Il Killer è anonimo: pur se immerso nel mondo sempre tracciato di Amazon, Fedex ed Hertz, ha tante identità false, ma non sappiamo quale sia il suo vero nome. E quindi, pur se alcuni hanno criticato il film perché la suspense non cresce all'apice della sfida, in realtà è perché a Fincher interessa raccontare qualcos'altro. Fassbender è un Killer anonimo, che all'inizio si sente "uno dei pochi" eletti del mondo. Ma nel procedere della storia, emerge il suo vero problema interiore: una perfezione professionale di cui è fiero ma che lo possiede e lo divora nella più classica alienazione dell'individuo lavoratore nell'economia di mercato sempre più globalizzata e spersonalizzata. A cosa serve lavorare ed essere "perfetti" se, alla fine, anche lui scopre di essere "uno dei tanti"? La sua odissea va da Parigi, a Santo Domingo, New Orleans, New York e infine a Chicago, tutte metafore esplicite del capitalismo e del suo sistema di produzione: il datore di lavoro, l'esecutore del lavoro, il luogo di produzione, fino al cliente finale; al quale nulla lo lega, nemmeno l'odio.

FIORI MUSICALI

*Prima della Scala, a chi interessa davvero la musica?*

di Enrico Gramigna *

Finalmente ci siamo, l'evento operistico dell'anno è alle porte. Ciò cui ci si riferisce è quell'evento teatrale che da settantadue anni cade il 7 dicembre, l'inaugurazione della stagione lirica del teatro alla Scala di Milano. Quest'anno sul palco meneghino sarà di scena una tra le opere più note scritte da Giuseppe Verdi, il *Don Carlo*. La Prima, però, non è solo la prima rappresentazione della stagione milanese, bensì è un evento mondano di risonanza mondiale risultato dell'equazione che vede sommarsi la tradizione musicale italiana al più importante teatro del Belpaese. È quindi logico e naturale che questo spettacolo sia trasmesso in diretta dalle più importanti emittenti televisive che non sempre, però, offrono al pubblico a casa un'adeguata conduzione, con presentatori e ospiti che molto spesso sono, nella migliore delle ipotesi, molto imprecisi nel raccontare e descrivere la recita e ciò che le ruota attorno. Non di rado accade, infatti, che a casa il pubblico debba ascoltare tanti errori marchiani dovuti a quella grossolana e talvolta comica ignoranza che dilaga a macchia d'olio grazie al tubo catodico. A questa rappresentazione Mattarella non ci sarà e, probabilmente nemmeno Meloni. Assenze pesanti quelle dei presidenti della Repubblica e del Consiglio dei ministri che, però, saranno sopperite da tanti esponenti del Governo, a partire da colui che, per definizione, non dovrebbe mancare a nessuna Prima, il Ministro della Cultura. Eppure, la presenza di queste cariche fa sorgere qualche domanda sul perché questi eventi non siano frequentati da tali personaggi anche in occasioni ben meno prodighe di visibilità e lustrini. Sì, perché è vero che la Prima è un evento musicale, ma quanto si parla davvero di musica? Non è forse vero che gli argomenti dell'8 dicembre vertono sulla foggia del vestito della tal dama o della bizzarria delle calze del tal cavaliere? Vale, forse, la pena chiedersi se a questi eventi ci si rechi per godere dello spettacolo o per essere lo spettacolo. L'opera, specialmente questo tipo di opera (e ancor di più il *Don Carlo*, speculazione filosofico-musicale sul potere), deve far riflettere l'ascoltatore, non essere riflessa dai lustrini disseminati tra gli astanti distratti dal proprio pavonense autocompiacimento. Come spesso accade, ci si dimentica che per comprendere ed elaborare il messaggio del compositore veicolato per mezzo della musica, per godere della cultura tutta, serve solo quella cosa posta tra le orecchie.

* musicista e musicologo

Ndl - Nota del Lettore

*Wishlist tra Scozia e Spagna*

di Federica Angelini

L'ultimo romanzo uscito in Italia di Peter May non fa che confermare quanto la Scozia sia terra di grandi autori di noir. *Il rumore del ghiaccio* (Einaudi, traduzione di Alfredo Colitto) ci riporta nelle Highlands per l'ultima indagine di un personaggio che non sarà facile dimenticare. In una stratificazione temporale che va dal 2023 al 2051, May costruisce intanto un possibile mondo dell'immediato futuro che ci attende, dove la questione ambientale ha rapidamente stravolto molte parti del pianeta con implicazioni politiche e sociali non banali, per quanto prevedibili e niente affatto sorprendenti. Il ritrovamento di un giornalista tra i ghiacciai, non lontano da una centrale nucleare, è l'avvio di un'indagine che porterà il protagonista a ripercorrere anche la sua stessa esistenza a ritroso, fino ai nostri anni. Già questa sola prospettiva potrebbe valere in sé il romanzo. Ma in realtà c'è molto altro: in un incastro tra personale e pubblico, May ci racconta una storia dai mille rivoli tenuta insieme da una trama solida attorno a cui ruotano questioni di varia natura, un'umanità sofferente (in linea con la migliore tradizione locale), riflessioni esistenziali, affetti familiari, debolezze e dipendenze.

Ancora una volta non è il mistero in sé a rendere il libro una lettura coinvolgente, ma tutto ciò che vi ruota intorno. E se forse non ha raggiunto la profondità e l'originalità della sua magnifica trilogia dell'Isola di Lewis (in tutto oltre novecento pagine che si vorrebbe non finissero mai, uscite anche in un unico volume, sempre Einaudi), di certo questo romanzo, uscito in Italia a ottobre, è una lettura comunque da non perdere e che può meritare un posto di onore in una wishlist natalizia. Lo stesso dicasi per un altro libro di genere, che viaggia nel tempo, ma questa volta, più tradizionalmente, a ritroso.

Per chi se lo fosse perso, *Il porto segreto* di María Oruña (traduzione di Elisa Leandri, Monica Magnin, Tiziana Masoch) è uscito ad aprile 2023 per il ponte alle grazie, che dopo Domingo Villar sembra voler esplorare la letteratura di una regione affascinante come la Cantabria e il nord della Spagna. Qui la storia è ambientata ai giorni nostri e ci riporta alla guerra civile spagnola in un intreccio che mescola vite private, ambizioni, desiderio di riscatto. A indagare è Valentina Redondo, il cui cognome non può che farci pensare alla scrittrice Dolores Redondo, autrice (anche) di un ultimo romanzo, *Prima del diluvio*, che collega questa parte di Spagna alla Scozia. Così, per chi ama fare wishlist seguendo un filo, in questo caso quello che collega Glasgow (in Peter May c'è anche tanto di questa città) alla Spagna che si affaccia sull'Atlantico.

FULMINI E SAETTE

"In frantumi" (Ravenna) di Adriano Zanni



LA GUIDA

Salumi, una tradizione antichissima nata per conservare la carne

È quasi impossibile elencare tutti i vari tipi prodotti in Italia: peculiarità diverse in ogni regione

MATERIE PRIME

Approfondimenti sugli ingredienti base della cucina e sul loro miglior utilizzo

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



Con i Romani divennero protagonisti nei banchetti

Benché la conservazione della carne risalga addirittura al Paleolitico, quando veniva essiccata al sole o al calore del fuoco e poi conservata, il concetto di salume nacque presso gli etruschi: si hanno infatti testimonianze circa la loro produzione di prosciutti per il commercio.

Poi, con i Romani, i salumi divennero protagonisti di feste e banchetti, grazie ai progressi fatti nella scelta delle materie prime e nelle tecniche di salagione: venivano fatti asciugare e stagionare per diversi mesi all'interno di botti di legno, come documentano Catone il Censore e il poeta Orazio, arricchendone così il sapore.



Prosciutti, mortadelle, cotecchini, salami, bresaole, soppressate: i salumi sono senza dubbio un pilastro importante della gastronomia italiana e in commercio possiamo trovarne così tanti da soddisfare ogni gusto e palato. La tradizione dei salumi italiani, infatti, è molto antica e nasce dalla necessità di conservare nel tempo le carni animali: essendo un bene facilmente deperibile, per le famiglie era impensabile poter consumare tutta la carne ottenuta dalla macellazione di un maiale (e non solo del maiale!). Questo ha fatto sì che, in passato, quando non si poteva contare su attrezzature refrigeranti come frigoriferi o congelatori, si siano sviluppate tecniche di conservazione tramandate di generazione in generazione che si sono affinate e radicate nel tempo e che hanno acquisito caratteristiche capaci di raccontare qualcosa delle abitudini di popoli e territori. E da Nord a Sud, ogni regione ha saputo interpretare quest'arte a modo suo, sfruttando al meglio e spesso valorizzando altre risorse tipiche della zona.

Detto questo, però, credo sia opportuno fare chiarezza sulla terminologia: con la parola salume si intende **un preparato a base di carne** (e, a volte, di grasso, frattaglie e sangue), opportunamente lavorato al fine aumentarne la conservabilità e di modularne il gusto, la colorazione, l'aroma e la consistenza. Tra i vari trattamenti a cui possono essere sottoposte le materie prime usate, ricordiamo

la cottura, l'affumicatura, l'ingrassamento, la speziatura, la fermentazione e la salagione. Entrando nello specifico, gli insaccati vengono prodotti partendo dalla carne dell'animale che viene pulita, disossata e privata di tendini e nervi, per poi essere tritata e mescolata ad altri ingredienti, come sale, spezie, aromi e grasso. Il composto così ottenuto viene inserito all'interno di un involucri, che di solito è un budello animale oppure una guaina sintetica. In seguito, la lavorazione prosegue con una fase di disidratazione e poi con altre fasi

quali la cottura, la stagionatura o l'affumicatura, a seconda del tipo di salume.

Per quelli non insaccati, invece, si parte da tagli interi dell'animale, come la coscia o la spalla. Queste parti vengono poi sottoposte a diversi processi di lavorazione simili a quelli degli insaccati, come la salatura, la cottura, la stagionatura e l'affumicatura, a seconda del prodotto che si vuole ottenere.

Ancora, abbiamo salumi stagionati, quelli cioè sottoposti un periodo di maturazione più o meno lunga, necessario per provocare la

fermentazione delle carni che conferisce loro un sapore peculiare. Infine, alla base della produzione dei salumi affumicati, c'è un concetto diverso: tra le innumerevoli componenti del fumo, variabili anche in base alla legna utilizzata, la formaldeide, i composti fenolici e gli acidi alifatici, esercitano un'azione conservante, ulteriormente esaltata dalla disidratazione e dal riscaldamento dell'alimento.

Ora, quanti tipi di salumi ci sono in Italia? **È difficile rispondere a questa domanda**, in quanto il nostro Paese è un grande pro-



Uno spuntino sempre pronto

Fette vegetali per arricchire il pane per spuntini veloci o per aggiungere a ricette sfiziose dal sapore autentico. Scopri da NaturaSi tutto l'assortimento

RAVENNA
Via Faentina 126

naturasi
negozi e aziende agricole bio

Le caratteristiche nutrizionali di salumi e insaccati

Purtroppo lo sappiamo bene, i salumi e gli insaccati sono molto calorici e ricchi di grassi saturi, oltre che di sale (e additivi e/o conservanti se prodotti a livello industriale), ovvero sostanze che potrebbero nel tempo causare problemi alla salute. Per questa ragione, il consiglio è di consumarli al massimo tre volte a settimana e nelle giuste quantità, prediligendo i salumi magri, come la bresaola o la fesa di tacchino. Altra caratteristica nutrizionale dei salumi è la ricchezza in proteine ad alto valore biologico, dunque sono perfetti per una colazione salata, oppure per un panino veloce quando si va di fretta. Tuttavia, bisogna sempre considerare che, proprio per il loro apporto calorico e proteico, dovrebbero sempre costituire l'alimento principale nonché l'unico proteico del pasto.



duttore e ne esistono davvero tantissimi tipi diversi, considerando anche quelli più caratteristici, prodotti da piccole aziende locali o artigianali.

In base alle categorizzazioni viste in precedenza, ecco un elenco dei principali tipi di salumi:

- **Salumi insaccati crudi:** sono i salami, dei quali esistono molte varietà, come il Milano, il Felino, la finocchiona, quello ungherese, il ciauscolo, la soppressata, la schiacciata romana e tanti altri; di questo gruppo fa par-

te anche la salsiccia passita tipica della nostra Romagna.

- **Salumi insaccati cotti:** sono la mortadella, i wurstel, la coppa di testa, il cotechino, lo zampone...

- **Salumi non insaccati crudi:** di questo gruppo fanno parte il prosciutto crudo, il culatello, lo speck, la bresaola, il lonzino, la coppa, la pancetta e il lardo.

- **Salumi non insaccati cotti:** qui troviamo il prosciutto cotto, il prosciutto cotto arrosto e la fesa di tacchino arrosto.

COSE BUONE DI CASA

A cura di Angela Schiavina



Filetto di rombo ai carciofi

Una preparazione un po' articolata ma gustosa.

Ingredienti (per 2/4 persone): un rombo da 1.700/1.800 grammi (dopo che lo avrete pulito e spinato avrete 600 g di pesce), 40 g di burro, 100 g di vino bianco secco. Sale e pepe bianco, 8 carciofi, 20 g di burro, 250 g di brodo vegetale o di dado. Sale e pepe.

Per la salsa: 50 g di olio extra vergine, 20 g di scalogno tritato, 120 g di salsa di pomodoro, 50 g di vino bianco secco, 100 g dell'acqua dei carciofi, un cucchiaino di prezzemolo tritato.

Preparazione: fatevi sfilettare il pesce dal pescivendolo, mettetelo in una pirofila unta con il burro, salate e pepate, irrorate con il vino. Sigillate con un foglio da carta argentata e cuocete per 5/7 minuti in forno, a 200/210 gradi. Pulite i carciofi (togliete tutte le foglie dure), metteteli in acqua acidulata con succo di limone, poi affettateli sottili e cuoceteli in padella con il burro, sale, pepe e il brodo. Devono cuocere per 5/8 minuti. Preparate l'acqua di foglie di carciofi. Tagliate le foglie più dure a listarelle, poi stufatele con burro e scalogno e ricoprite con acqua calda. Fate bollire per 30 minuti poi filtrate e tenete in caldo il liquido. La salsa: nel tegame mettete olio e scalogno, fate soffriggere brevemente, aggiungete la salsa di pomodoro, il vino bianco e 100 g dell'acqua dei carciofi, cuocete fino a quando raggiunge la densità di una crema. Assaggiate per il sale. In un piatto di portata versate la salsa calda, sopra i filetti di pesce, un goccio d'olio, i carciofi e il prezzemolo tritato.

I carciofi, l'acqua di foglie di carciofi e la salsa potete anche prepararle prima. La salsa e i carciofi potete utilizzarli anche per altre preparazioni come per condire un piatto di pasta (spaghetti, tagliolini...) o per fare un risotto.

SBICCHIERATE

A cura di Alessandro Fogli



Un rosato praticamente perfetto

Una folgorazione (lo so, mi capita spesso): il Quinto Quarto 2022, rosato frizzante da uve sangiovese di Tenuta Pertinello.

A parte l'etichetta fantasy (bruttina), questo è un vino che ha nel suo dna tutte le caratteristiche per farsi amare. Prima di tutto la provenienza stessa: le vigne del Pertinello crescono a 300 metri su un terreno sassoso, ricco di calcare e argilla, esposte a pieno sole a sud-sudest, costantemente ventilate, con notevoli escursioni termiche e scarsa piovosità. Questo rende la vigna e l'uva sempre sane, senza necessità di particolari interventi fitosanitari. E infatti il Quinto Quarto non subisce filtrazioni, chiarifiche, finissaggi, non si avvale di alcun additivo, nemmeno la solforosa.

Ecco allora un vino di una freschezza commovente, con un bouquet complessissimo e una beva sapida e inaspettata, che ricorda la birra di tipo Geuze. Bravi.

IL LOCALE

Un must del periodo natalizio? L'aperitivo immerso nella magica atmosfera del Cascador

Un momento di relax e divertimento tra **drink e pestati esclusivi** golose pinse e taglierini artigianali

La tradizione del bar di **via della Lirica** è da sempre legata ai suoi **aperitivi** e alle sue **serate**. La nuova gestione di **Alessandro Bondi e Sara Vitale** (titolari anche del Toto Beach di Marina di Ravenna) mantiene la tradizione, arricchendola con **drink esclusivi** inventati da Sara e allestendo un'atmosfera intima e ricercata che, tra lucine e decorazioni a tema, diventa magica nel periodo natalizio.

Ogni giorno, a partire dal tardo pomeriggio, è possibile scegliere dalla drink list del **Cascador cocktail classici o pestati innovativi, analcolici, birra e vino** accompagnati da un taglierino con salumi, piadina e preparazioni artigianali, come frittatine e stuzzichini in pasta sfoglia, al costo simbolico di 2 euro a persona.

Ogni drink viene miscelato con cura e maestria, dal più semplice gin tonic (per cui è disponibile una vasta selezione di etichette tra cui scegliere) agli analcolici pestati, aromatizzati e decorati. Il vero punto di forza dell'aperitivo del Cascador sono però i **signature drink** di Vitale che, dopo aver affinato tecniche e conoscenze sulle materie prime con numerosi corsi di bartending ha inventato alcuni dei pestati più amati dalla clientela, sperimentando con gusti e accostamenti: «Alcuni dei drink proposti al Cascador provengono dalla drink list dei "pestati speciali" del Toto Beach, sono mie invenzioni, buone da bere e belle da vedere, grazie alle decorazioni con fiori e caramelle gommosi. L'idea di offrire pestati di alta qualità in centro città e in inverno poi, differenzia la nostra proposta da quella di molti bar cittadini, rendendoci la scelta ideale per gli amanti dei cocktail pestati e originali».



Oltre al taglierino, è possibile degustare al Cascador anche un'apericena con **gnocco al forno (o piadina) e salumi nostrani, pinse classiche o gourmet**, come quella con pesto e mortadella, o la "Cascador", con crema di funghi, speck e scamorza.

Durante il weekend il Cascador mantiene la sua atmosfera conviviale, intima e rilassata, estendendo però l'orario di apertura fino a tarda serata, per regalare a tutti i suoi ospiti un lungo momento di relax, divertimento e "star bene" sul finire della settimana.

Cascador

via della Lirica 51 - Ravenna
tel. 347 103 9916
FB Cascador - IG cascador_ravenna

FINO AL 31 DICEMBRE 2023

Scopri l'emozione dei sapori di Natale.

Buone feste

PANDORO TRADIZIONALE
DI VERONA
Sapori&Dintorni Conad
1 kg

€ 9,90 pz.



PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
DOCG EXTRA DRY
Tenimenti Dogali
0,75 l

€ 4,79 pz.



PANETTONE TRADIZIONALE
DI MILANO
Sapori&Dintorni Conad
incartato a mano, 1 kg

€ 9,90 pz.



PARMIGIANO REGGIANO DOP
CONFEZIONATO
Sapori&Dintorni Conad
1 kg, stagionatura
minima 30 mesi

€ 18,90
al kg.



PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA DOP
Sapori&Dintorni Conad
Stagionatura minima 24 mesi

€ 28,90
al kg.



SCAMPI INTERI
Surgelati
Sapori&Idee Conad
400 g

€ 5,90 pz.
€ 14,75 al kg.



GAMBERO ARGENTINO
SELVAGGIO
Surgelato
Sapori&Idee Conad
400 g

€ 5,90 pz.
€ 14,75 al kg.



GRANA PADANO DOP
CONFEZIONATO
Sapori&Dintorni Conad
1 kg, riserva oltre 20 mesi

€ 16,90
al kg.




Persone oltre le cose