

CERVIA

IL GIORNALE DELLA CITTÀ

ANNO XXXI · Numero 4 · aprile 2024 · Periodico mensile

EDITRICE: Publicor Srl (Rimini) - AUTORIZZAZIONE Trib. Rimini n.182/2005 del 17/2/2005 - Iscrizione ROC 40159

STAMPA: Centro Servizi Editoriali srl - Sede operativa di Imola (BO), via Selice 187-189

DIRETTORE RESPONSABILE: Davide Benericetti

LEGGIMI
GRATIS ONLINE



SCANSIONA IL QR CODE
o vai su www.sfoglia.re

VERSO LE ELEZIONI

Il bilancio del sindaco "In eredità molti buoni progetti"

Giunge al termine il mandato di Medri che non si ricandida dopo cinque anni complicati dalle varie emergenze

Alle pagine II e III



TURISMO

Confermato il bus navetta Sarà attivo nel ponte del 25 aprile

A pagina V



EVENTI

Dal Festival degli aquiloni una ventata di energia post alluvione

A pagina VII



EVENTI

Sposalizio del Mare con Vito e Maria Pia Timo

A pagina IX





Perché i ricordi di Anna e Angelo non sfioriscano troppo in fretta

Devolvi il tuo
5x1000
Aiuta le persone con Alzheimer e le loro famiglie

Indica il codice fiscale
C. F. 90042930405
sulla tua dichiarazione dei redditi



L'INTERVISTA

L'eredità del sindaco a fine mandato: “Molti i nostri progetti da realizzare nell'interesse di tutti e per l'ulteriore sviluppo della città”

Medri tra le opere realizzate ricorda la nuova piazza Premi Nobel a Pinarella e il lungomare di Milano Marittima. Tra le realizzazioni a cui dare seguito, il Parco urbano Giuseppe Palanti e il rilancio del Comparto delle Saline

Si stanno avvicinando le elezioni amministrative dell'8 e 9 giugno e sta giungendo al termine il mandato del sindaco Massimo Medri, che il 20 ottobre 2023 con una lettera aperta alla città ha annunciato che non si sarebbe ricandidato alla carica di primo cittadino. Spesso in questi mesi Medri ha ricordato le notevoli difficoltà che l'attuale Giunta si è trovata ad affrontare, dalla tromba marina del luglio 2019, a poche settimane dall'insediamento, passando poi per l'emergenza sanitaria Covid e la crisi economica a causa della guerra, per arrivare all'alluvione del maggio dello scorso anno.

Sindaco Medri, come sta vivendo questo ultimo stralcio di legislatura?

“Stiamo gestendo le ultime cose

prima di consegnare alle istituzioni rinnovate il compito di guidare la città di Cervia. Inutile ricordare tutto quello che è successo in questi cinque anni e che ci ha costretti a impegnare notevoli risorse per far fronte alle numerose emergenze. Quelle risorse erano destinate ad altro, a essere investite sulla città e la sua riqualificazione. Ora si tratta di ripartire senza scordarcelo perché comunque il mondo è cambiato e nulla tornerà come prima”.

Che cosa intende?

“Ripartire non vuol dire azzerare, ma analizzare i cambiamenti epocali che ci sono stati per aggiornare l'azione amministrativa. Una responsabilità importante e difficile che sarà in capo, prima di tutto, a chi avrà un ruolo nel prossimo go-

verno della città, ma anche a ogni singolo cittadino. Mi auguro che il confronto fra le diverse componenti politiche e culturali sia basato sui contenuti e non prevalga una contrapposizione ideologica o, ancor peggio, una rincorsa al potere basata su rivincite o rivalse. In questo momento storico c'è bisogno di tutti e di una “guida” che sappia valorizzare competenze, esperienze e voglia di partecipazione. Il confronto democratico richiede sempre una sintesi che deve essere la più alta possibile, ma questo è possibile se non si scade nella rissa o nei personalismi. In questo senso anche i vari schieramenti dovranno essere d'esempio per aiutare gli elettori a recuperare senso di appartenenza e voglia di partecipazione per essere determinanti nella scelta dei pro-

grammi e dei propri rappresentanti”.

In questi anni l'Amministrazione ha comunque garantito i servizi alla città e realizzato diverse opere che hanno modificato il volto di Cervia. Se le chiedessimo di ricordarne 5, quali sceglierebbe?

“Sì, siamo comunque riusciti a realizzare alcuni progetti e tanti ne abbiamo messi in cantiere. Difficile fare una scelta tra le cose realizzate e forse è più semplice ricordare le più recenti. Penso per esempio alla nuova piazza Premi Nobel a Pinarella, oppure al lungomare di Milano Marittima, la nuova strada di collegamento tra la via Martiri Fantini e la Di Vittorio, il rifacimento del viale Milazzo, il completamento di viale dei Mille con la riqualifica-



Il sindaco Massimo Medri

Il sindaco Massimo Medri nel quartiere alluvionato della Malva Nord (19 maggio 2023)



Il nuovo lungomare di Milano Marittima, opera in fase di ultimazione



La riqualificazione del viale Milazzo era un'opera attesa da tempo

zione del viale Volturno e le piste ciclabili. Ne vorrei aggiungere una: l'attivazione del Liceo linguistico, che ha dato una risposta importante alle famiglie cervesi che ora hanno un secondo istituto superiore in cui far studiare i propri figli. Tante cose però le abbiamo messe in cantiere lasciando progetti pronti da realizzare ai prossimi amministratori. Mi permetto infatti di aggiungere che, pur nel rispetto della doverosa originalità del pensiero di chi avrà l'onere e l'onore di gestire la città, alcuni progetti, già avviati e pronti, non dovranno essere abbandonati”.

A che cosa di riferisce?

“Faccio riferimento al Parco Urbano “Giuseppe Palanti”: una scelta che guarda al futuro, che preserva l'intera area dal punto di vista naturalistico e che si colloca in un'ottica di fruizione compatibile e risponde a una richiesta del turismo. Inoltre il rilancio del Comparto delle Saline, che è stato oggetto di un impegno particolare da parte di questa Amministrazione. Nonostante i danni provocati dall'alluvione siamo ri-



L'inaugurazione della nuova piazza Premi Nobel a Pinarella (settembre 2023)

usciti a portare circa 11 milioni di euro - tra fondi Pnrr e risorse statali e regionali - sia per risanare l'area sia per nuovi progetti di sviluppo, come la nuova ciclabile Anello del Sale, la sistemazione del Centro Visite e della Torre di avvistamento, il recupero dell'area archeologica, il nuovo Museo delle Acque. Interventi possibili grazie al prolungamento della concessione al Comune di Cervia fino al 2057. Un altro progetto che mi sta particolarmente a cuore è la decisione di riportare a Cervia la sede del CerviaAmbiente, che andrà riempita con un coinvolgimento del mondo della scienza e della ricerca per dare alla città, ancora una volta, il primato nel settore del confronto fra le diverse sensibilità ambientali”.

Progetti ambiziosi...

“Questi risultati sono stati raggiunti anche grazie a una forte coesione di tutta la comunità cervese che, sono convinto, manterrà una forte attenzione perché questi progetti vadano avanti nell'interesse di tutti”.



Con la messa a dimora degli alberi, si è completato l'intervento in viale dei Mille, nel tratto da via Calatafimi a Viale Capua



La nuova ciclabile in viale Volturno, in fase di completamento fino al viale Milazzo

LA RICORRENZA

Festa della Liberazione corone, mostre, sport e spettacoli per celebrare il 79esimo anniversario

Il 25 aprile in Italia si celebra la Festa della Liberazione, l'anniversario che commemora la liberazione dell'Italia dal nazifascismo, con la fine dell'occupazione nazista e la caduta del fascismo. È una festa nazionale, simbolo della Resistenza, della lotta partigiana condotta dall'8 settembre 1943 (il giorno in cui gli italiani seppero della firma dell'armistizio a Cassibile). La guerra non finì il 25 aprile 1945. Si tratta di un giorno simbolico, scelto perché in questa data cominciò la ritirata dei tedeschi e dei soldati della Repubblica di Salò da Milano e Torino, in seguito allo sfondamento della Linea Gotica da parte degli Alleati e all'azione della Resistenza. Fu il presidente del Consiglio Alcide De Gasperi, il 22 aprile 1946, a proporre a Re Umberto II l'emanazione del decreto che dichiarò il 26 aprile 1946 festa nazionale. La ricorrenza venne celebrata anche negli anni successivi, ma solo nel 1949 è stata istituzionalizzata come festa nazionale, insieme al 2 giugno, festa della Repubblica.

Da allora ogni anno, in varie città d'Italia, il 25 aprile vengono organizzate manifestazioni pubbliche in memoria della Liberazione. Tra gli eventi c'è il solenne omaggio, da

parte del presidente della Repubblica italiana e delle alte cariche dello Stato, al Milite Ignoto presso l'Altare della Patria a Roma, con la deposizione di una corona di alloro in ricordo ai caduti e ai dispersi italiani nelle guerre.

Anche Cervia tutti gli anni celebra l'importante ricorrenza con un ricco programma di iniziative. Fino al 14 aprile è stata allestita, alla Sala Rubicone, la mostra collettiva "L'arte è libertà", a cura di Luciano Medri e Aride Savini.

Sabato 20 aprile, alle ore 10, è in programma l'apertura della mostra "La Costituzione è come un albero", realizzata dagli alunni della Scuola "Carducci" di Castiglione di Cervia con la collaborazione dell'artista Alteo Missiroli. La mostra rimarrà aperta fino al 30 aprile e potrà essere visitata alla biblioteca "Celso Omicini" a Castiglione di Ravenna, negli orari di apertura della biblioteca.

Martedì 23 aprile, alle ore 9 a Castiglione di Cervia prenderà avvio il corteo degli alunni della scuola "Carducci", con la deposizione di fiori di pace nei luoghi della memoria di Castiglione (via Cavina, piazza Tre Martiri, Giardini di Myrna).

Alle ore 10, in piazza Garibaldi, il



Concerto del Corpo Bandistico "Città di Cervia" introdurrà il Corteo per la deposizione delle corone alle lapidi del centro storico.

Mercoledì 24 aprile, alle ore 10, al Teatro comunale è in programma la rappresentazione teatrale "Dal cuore alla ragione", dedicata alla cervese Maria Goia nel centenario della morte. Testo e regia di Michele Zizzari, interpretata dagli studenti del Liceo Linguistico di Cervia e dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara. In collaborazione con CGIL, ANPI, Fondazione Argentina Altobelli, Biblioteca comunale Cervia, Musa Cervia.

Giovedì 25 aprile, alle ore 9 si svol-

gerà il "Trofeo della Liberazione", triangolare di calcio per atleti della scuola calcio organizzato dalla Polisportiva Castiglione in collaborazione con la Polisportiva Saline.

Alle ore 9.30 sono in programma le Manifestazioni celebrative con deposizione di corone ai cippi dei Caduti a Savio, Castiglione, Pisignano, Cannuzzo, Montaletto, Villa Inferno, Pinarella e Tagliata.

Lunedì 29 aprile, alle ore 16.30, in Biblioteca comunale, è organizzato l'incontro "Il cinema nel fascismo", conversazione con lo storico Miro Gori.

Nell'80° anniversario dell'Eccidio del Caffè Roma e dei Martiri Fantini sono state deposte corone d'alloro



L'Amministrazione comunale, rappresentata dal vicesindaco Gabriele Armuzzi, ha ricordato l'80° anniversario dell'Eccidio del Caffè Roma e dei Martiri Fantini, deponendo le corone d'alloro nei due luoghi in cui vi sono le lapidi in memoria dei tragici avvenimenti del marzo del 1944. Inoltre dove aveva sede il "Caffè Roma", in piazza Garibaldi, è stata apposta una lapide a memoria dell'80° anniversario della strage del 20 marzo 1944. Erano presenti anche il Presidente dell'ANPI Cervia Alessandro Forni, le Forze dell'Ordine e alcuni cittadini. Il 20 marzo 1944 avvenne l'eccidio del caffè Roma in cui rimasero uccisi quattro civili innocenti, per mano delle squadre fasciste e tre giorni dopo, ai funerali delle vittime, l'uccisione dei cugini Fantini, sempre per mano fascista.



TURISMO

MILANO MARITTIMA
NAVETTA GRATUITA



Si avvicina l'estate, confermato il bus navetta Sarà attivo anche durante il ponte del 25 aprile

Dal 31 maggio al 15 settembre. Collegamento da via Jelenia Gora a viale 2 Giugno sino alla rotonda Corelli

■ Vista la positiva esperienza degli anni passati anche per l'estate 2024, dal 31 maggio al 15 settembre, a Milano Marittima sarà attivato il bus navetta che collega il parcheggio scambiatore presso il Centro Congressi di via Jelenia Gora con viale 2 Giugno sino alla Rotonda Corelli. Il servizio sarà effettuato anche nel ponte della festa della Liberazione, dal 25 al 28 aprile.

Le corse sono gratuite, in modo da stimolare gli automobilisti a preferire il mezzo di trasporto pubblico rispetto all'autovettura privata.

Il percorso prevede le seguenti fermate sia all'andata che al ritorno: Parcheggio Centro Congressi - via Jelenia Gora - I Traversa Pineta - Viale 2 giugno - Rotonda Cadorna - viale 2 giugno - Rotonda Corelli.

Inoltre, nel periodo dal 6 luglio al 1 settembre vi sarà un servizio bus navetta che collegherà il parcheggio scambiatore di Via Jelenia Gora an-

che a Milano Marittima nord, fino all'Anello del Pino e ritorno.

Il servizio, finanziato dal Comune con 144 mila euro, è svolto da METE spa, attraverso le imprese a essa consorziate, ai sensi del contratto stipulato con Agenzia Mobilità Romagnola - A.M.R. s.r.l. consorzio.

“Anche quest'anno abbiamo messo a disposizione le risorse per garantire questo servizio particolarmente apprezzato dai nostri ospiti - ha dichiarato l'assessora ai trasporti Bianca Maria Manzi -. Anche quest'estate pertanto ci sarà il servizio gratuito di bus navetta a Milano Marittima, per incentivare la mobilità sostenibile e cercare di evitare il più possibile il congestionamento del traffico in centro. Inoltre abbiamo aggiunto il servizio anche nel ponte delle festività del 25 aprile”.

Come funziona il servizio
Bus navetta Centro Congressi-Ro-

tonda Corelli

Nei giorni 25, 26, 27, 28 aprile e nel periodo 31 maggio - 15 settembre 2024, il servizio avrà le seguenti caratteristiche:

Percorso: Parcheggio Centro Congressi - via Jelenia Gora - I Traversa Pineta - viale 2 giugno - Rotonda Cadorna - viale 2 giugno - Rotonda Corelli e ritorno sul medesimo percorso

Fermate: tutte quelle di linea situate lungo il percorso sopra indicato

Frequenza: nella fascia oraria 10.00/15.00 - 21.30 una corsa ogni 15 minuti; nella fascia oraria 21.30 - 24.00/01.00 una corsa ogni 20 minuti

Programma di esercizio: i venerdì nel periodo 31 maggio - 1 agosto e 19 agosto - 15 settembre 2024, dalle ore 15,00 alle ore 24,00.

Nei giorni 25, 26, 27, 28 aprile, i sabati e i festivi dal 1 giugno al 1 agosto e dal 19 agosto al 15 settembre

dalle ore 10,00 alle ore 24,00 e tutti i giorni dal 2 agosto al 18 agosto, dalle ore 10,00 alle ore 01,00 del giorno successivo

Bus navetta Centro Congressi-Anello del Pino

Nel periodo dal 6 luglio al 1 settembre, il servizio verso l'anello del Pino avrà le seguenti caratteristiche:

Percorso: Parcheggio Centro Congressi - via Jelenia Gora - I Traversa Pineta - viale 2 giugno - via Anello del Pino e ritorno sul medesimo percorso

Fermate: tutte quelle di linea situate lungo il percorso sopra indicato

Frequenza: nella fascia oraria 10.00 - 24.00/01.00 una corsa ogni 20 minuti

Programma di esercizio: i sabati e i festivi dal 6 luglio al 8 agosto e dal 19 agosto al 1 settembre, dalle ore 10,00 alle ore 24,00, dal 9 agosto al 18 agosto dalle ore 10,00 alle ore 01,00.

Lavori alla rotatoria di viale Milano: ultimati entro metà giugno

Sono in corso i lavori per la realizzazione della rotatoria nell'intersezione fra viale Milano e viale Di Vittorio, che salvo imprevisti si concluderanno a metà giugno.

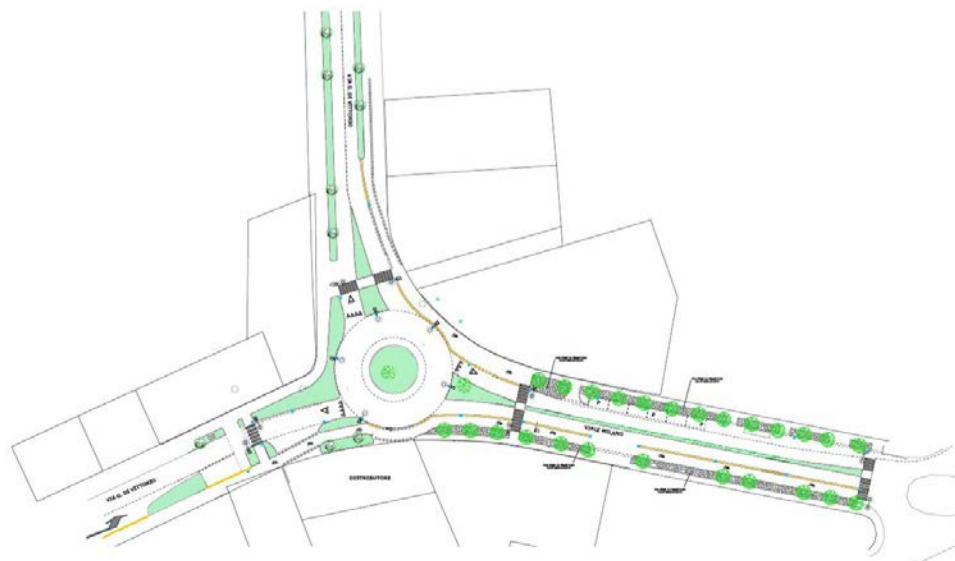
L'intervento ha l'obiettivo di regolamentare la viabilità in una zona nevralgica del territorio comunale che coinvolge il traffico in uscita dal centro di Cervia, nonché in ingresso e uscita verso il centro di Milano Marittima o in direzione della Statale Adriatica. Il progetto fa parte della revisione complessiva della viabilità e della messa in sicurezza delle reti viarie con particolare attenzione anche alla viabilità

ciclopeditone. Il costo complessivo dell'opera è di 420 mila euro.

L'opera verrà realizzata in varie fasi e saranno previste interruzioni e deviazioni del traffico, evidenziate con apposita segnaletica per individuare i percorsi alternativi.

In particolare durante la realizzazione del primo stralcio, che durerà circa quattro settimane, verrà chiuso viale Milano e il traffico sarà provvisoriamente deviato in percorsi alternativi e verrà temporaneamente istituito il senso unico in via Bramante in direzione Cervia.

L'Amministrazione si scusa per il disagio.



CULTURA

Al via la terza edizione di "Luoghi d'autore" Presentato il programma degli eventi culturali

Un contenitore per tutto l'anno con la partecipazione di molte associazioni e un ricco cartellone di eventi

Dopo il successo delle edizioni precedenti, il convivio letterario di Cervia giunge al terzo anno di attività con la partecipazione di numerose associazioni e l'organizzazione di tanti eventi. La possibilità di riunire in un unico cartellone i maggiori ap-

puntamenti delle realtà culturali di Cervia ha creato un interesse trasversale fra le stesse, che hanno aderito in massa condividendo il programma, che è stato presentato in Comune il 2 aprile dall'assessore alla Cultura Cesare Zavatta e dal delegato del

sindaco Massimo Previato.

Le associazioni che hanno aderito al progetto 2024 sono: Grazia Deledda una Nobel a Cervia, il Fai, Casa delle Aie, F.e.s.ta., Cervia social food, Il Menocchio, Agenda filosofica, Associazione Umberto Foschi, Associa-

zione Tolmino Baldassari, Cervia la spiaggia ama il libro, Associazione Francesca Fontana APS, Amici della biblioteca, SPI CGIL.

Ogni associazione ha presentato progetti riferiti agli autori e ai luoghi legati a Cervia, con tematiche che riguardano l'approfondimento letterario, le visite guidate, le passeggiate naturalistiche, il cinema, la filosofia, la poesia e l'omaggio ai personaggi del passato. Un contenitore che spazia per tutto l'arco dell'anno, visita la costa, ma anche il forese, frequenta i luoghi simbolici della città e induce a riflettere. L'obiettivo è proporre nuovi stimoli culturali a cittadini e turisti, un'opportunità di crescita per le singole persone e l'intera collettività, facendo della cultura il fulcro del saper vivere. Dopo l'anteprima del 2 febbraio alla Casa delle Aie dedicata a Giovannino Guareschi si riparte con un nutrito programma di appuntamenti. A questo proposito l'assessore Zavatta ha dichiarato: "Riproponiamo con molto piacere questa rassegna dopo il successo del 2023. Ringrazio le associazioni culturali che anche quest'anno hanno portato passione, contenuti e capacità organizzative all'interno di un progetto che valorizza i luoghi più poetici, e spesso nascosti, della nostra città".

DAL 2 APRILE - AL 19 MAGGIO

ASSOCIAZIONE "GRAZIA DELEDDA, UNA NOBEL A CERVIA"

GRAZIA DELEDDA, VOCI DAL MARE E DAL VENTO
MOSTRA FOTOGRAFICA DELLE ARTISTE GIOVANNA SARTI E MICHELA MAZZOLI
PRESENTAZIONE E INAUGURAZIONE MARTEDÌ 2 APRILE ORE 16.30

BIBLIOTECA MARIA GOIA

martedì 9 APRILE ore 18

F.E.S.T.A. E CERVIA SOCIAL FOOD

ROBERTO VECCHIONI E CERVIA
PASSEGGIATA LETTERARIA E CENA CON LETTURE E MUSICA

OSTERIA "LA CIURMA"

mercoledì 24 APRILE ore 10

SPI - CGIL

VIVA MARIA GOIA
SPETTACOLO TEATRALE PER COMMEMORARE I 100 ANNI DALLA SCOMPARSA DI MARIA GOIA CON IL COINVOLGIMENTO DELLE CLASSI DEL LICEO LINGUISTICO DI CERVIA, LA BIBLIOTECA COMUNALE E L'ARCHIVIO STORICO COMUNALE. REGIA DI MICHELE ZIZZARI
TEATRO COMUNALE WALTER CHIARI

sabato 18 e domenica 19 MAGGIO

ASSOCIAZIONE "GRAZIA DELEDDA, UNA NOBEL A CERVIA"

UN FESTIVAL PER GRAZIA DELEDDA. II EDIZIONE
TALK, LETTURE, TEATRO, MUSICA E GASTRONOMIA

VILLA CARAVELLA (VIALE CRISTOFORO COLOMBO)

giovedì 23 MAGGIO ore 18

AGENDA FILOSOFICA

EMOZIONI SENTIMENTI E PASSIONI NELLO SPORT
ANTEPRIMA DELLA 20ESIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL DI FILOSOFIA SOTTO LE STELLE.
RELATORE SIMONE REGAZZONI

POLISPORTIVA 2000 TENNIS

martedì 4 GIUGNO ore 18

F.E.S.T.A. E CERVIA SOCIAL FOOD

GIUSEPPE UNGARETTI E CERVIA
PASSEGGIATA LETTERARIA E CENA CON LETTURE E MUSICA

BAGNO MILANO

lunedì 17 GIUGNO ore 16.45

ASSOCIAZIONE CULTURALE CASA DELLE AIE

RICORDANDO UMBERTO FOSCHI
VISITA GUIDATA ALLA CASA DELLE AIE A CURA DI GIANFRANCO ZAVALLONI, MIRIAM MONTESI E DANIELA GIRARDINI. PRESENTAZIONE ORTO BOTANICO DEI FRUTTI DIMENTICATI A CURA DI ALBERTO ZATTONI.

CASA DELLE AIE

lunedì 17 GIUGNO ore 20

CERVIA SOCIAL FOOD

A TAVOLA CON GRAZIA
PER IL CICLO "GENE LETTERARIE" LE RICETTE DI GRAZIA DELEDDA

CUCINASORRISO

sabato 22 e 29 GIUGNO 7 E 14 SETTEMBRE ore 17

FAI - FONDO AMBIENTE ITALIANO - GRUPPO DI CERVIA

PASSEGGIATE NELLA BIODIVERSITÀ
CON LA GUIDA DEGLI ESPERTI NATURALISTI DEL FAI DI CERVIA.
AL TERMINE DELLE PASSEGGIATE LETTURA DI CANTI DELLA DIVINA COMMEDIA

RETROVO PARCHEGGIO STADIO DEI PINI

giovedì 4 LUGLIO

ASSOCIAZIONE "GRAZIA DELEDDA, UNA NOBEL A CERVIA"

MARATONA LETTERARIA DELEDDIANA
LETTURE DEDICATE A TURISTI E A TUTTI QUELLI CHE SI VOGLIONO CONFRONTARE CON LA LETTERA IN PUBBLICO DI TESTI AMATI

SPIAGGIA LIBERA DI CERVIA

lunedì 8 LUGLIO ore 16.45

ASSOCIAZIONE CULTURALE CASA DELLE AIE

RICORDANDO UMBERTO FOSCHI
VISITA GUIDATA ALLA CASA DELLE AIE A CURA DI GIANFRANCO ZAVALLONI, MIRIAM MONTESI E DANIELA GIRARDINI. PRESENTAZIONE ORTO BOTANICO DEI FRUTTI DIMENTICATI A CURA DI ALBERTO ZATTONI.

CASA DELLE AIE

mercoledì 17 LUGLIO ore 21

F.E.S.T.A. - ASSOCIAZIONE PER L'EGOMUSEO DI CERVIA

MARIO LUZI CITTADINO ONORARIO DI CERVIA
PASSEGGIATE DEDICATE AL POETA MARIO LUZI, CITTADINO ONORARIO DI CERVIA, CON LETTURE DI POESIE E TESTIMONI (AMMINISTRATORI, STUDIOSI, POETI)
QUADRILATERO E TEATRO COMUNALE DI CERVIA

domenica 21 LUGLIO ore 20

CERVIA SOCIAL FOOD

A TAVOLA CON GIUSEPPE UNGARETTI
PER IL CICLO "GENE LETTERARIE" LE RICETTE AMATE DAL POETA UNGARETTI

CUCINASORRISO

da domenica 21 a mercoledì 31 LUGLIO

ASSOCIAZIONE CULTURALE "IL MENOCCIO"

GIOVANNINO GUARESCHI A CERVIA 1963-68
MOSTRA FOTOGRAFICA ED EVENTO DI PRESENTAZIONE

SALA RUBICONE

lunedì 29 LUGLIO ore 16.45

ASSOCIAZIONE CULTURALE CASA DELLE AIE

RICORDANDO UMBERTO FOSCHI
VISITA GUIDATA ALLA CASA DELLE AIE A CURA DI GIANFRANCO ZAVALLONI, MIRIAM MONTESI E DANIELA GIRARDINI. PRESENTAZIONE ORTO BOTANICO DEI FRUTTI DIMENTICATI A CURA DI ALBERTO ZATTONI.

CASA DELLE AIE

sabato 3 AGOSTO ore 20

ASSOCIAZIONE CASTIGLIONESE "UMBERTO FOSCHI"

UMBERTO FOSCHI A CAS-CION. AD CUÀ E DLÀ DE' FION
SERATA DI LETTURE DI OPERE DI UMBERTO FOSCHI, CON BRANI MUSICALLI.
NELL'OCCASIONE ESPOSIZIONE DI OPERE DEI PITTORI DEL TERRITORIO CASTIGLIONESE.

PALAZZO GROSSI, CASTIGLIONE DI RAVENNA

lunedì 19 AGOSTO ore 16.45

ASSOCIAZIONE CULTURALE CASA DELLE AIE

RICORDANDO UMBERTO FOSCHI
VISITA GUIDATA ALLA CASA DELLE AIE A CURA DI GIANFRANCO ZAVALLONI, MIRIAM MONTESI E DANIELA GIRARDINI. PRESENTAZIONE ORTO BOTANICO DEI FRUTTI DIMENTICATI A CURA DI ALBERTO ZATTONI.

CASA DELLE AIE

venerdì 23 AGOSTO ore 17.15

ASSOCIAZIONE CULTURALE TOLMINO BALDASSARI

AMARGORD DALLA 'A' ALLA 'Z'
LE PAROLE DEL CAPOLAVORO DI FEDERICO FELLINI.
SCRITTO E RACCONTATO DAL POETA E SCRITTORE GIANFRANCO MIRO GORI

FANTINI CLUB

lunedì 9 SETTEMBRE ore 16.45

ASSOCIAZIONE CULTURALE CASA DELLE AIE

RICORDANDO UMBERTO FOSCHI
VISITA GUIDATA ALLA CASA DELLE AIE A CURA DI GIANFRANCO ZAVALLONI, MIRIAM MONTESI E DANIELA GIRARDINI. PRESENTAZIONE ORTO BOTANICO DEI FRUTTI DIMENTICATI A CURA DI ALBERTO ZATTONI.

CASA DELLE AIE

venerdì 27 SETTEMBRE ore 17

ASSOCIAZIONE CULTURALE TOLMINO BALDASSARI

QUATTRO POETESSE PER TOLMINO
QUATTRO POETESSE ROMAGNOLE SI RACCONTANO E OMAGGIANO IL POETA CERVESA.
INCONTRO A CURA DEL CRITICO LETTERARIO GIANFRANCO LAURETANO.

BIBLIOTECA MARIA GOIA

venerdì 11 OTTOBRE

ASSOCIAZIONE "GRAZIA DELEDDA, UNA NOBEL A CERVIA"

GLI ANIMALI NELLA LETTERATURA DELEDDIANA
CONFERENZA SULLA PRESENZA DI ANIMALI, IN PARTICOLARE I CANI, NELLE NOVELLE E NEI ROMANZI DELLA DELEDDA. CON AUTRICI CHE HANNO DEDICATO SCRITTI SUL TEMA

BIBLIOTECA MARIA GOIA

sabato 9 NOVEMBRE ore 10.30

CERVIA LA SPIAGGIA AMA IL LIBRO

SULLE ORME DI GIOVANNI GUARESCHI
PASSEGGIATA LETTERARIA DAL CENTRO STORICO ALLA CASA DI GIOVANNINO GUARESCHI

PARTENZA DAL CENTRO STORICO

mercoledì 27 NOVEMBRE ore 20.30

ASSOCIAZIONE FRANCESCA FONTANA APS
ASSOCIAZIONE "GRAZIA DELEDDA, UNA NOBEL A CERVIA"

GRAZIA DELEDDA A CERVIA. VOCI DAL MARE E DAL VENTO
INCONTRO CON LE AUTRICI DEL LIBRO E L'ASSOCIAZIONE CULTURALE "GRAZIA DELEDDA, UNA NOBEL A CERVIA"

CENTRO SOCIALE DI PISIGNANO - CANNIZZO

venerdì 29 NOVEMBRE ore 17

ASSOCIAZIONE CULTURALE TOLMINO BALDASSARI

LA POESIA NEOITALICA ROMAGNOLA DIVENTA UN CASO UNICO
NELLA PANORAMICA LETTERARIA DEL SECONDO NOVECENTO
PRESENTAZIONE DELLA TESI DI DOTTORATO SVOLTA DALLA D.SSA ELENA MELONI (UNI. LA SAPIENZA)

BIBLIOTECA MARIA GOIA

AUTUNNO

ABC - AMICI DELLA BIBLIOTECA DI CERVIA

LE LOTTE SINDACALI ALL'EPOCA DI MARIA GOIA
EVENTO DI APPROFONDIMENTO SULLE LOTTE SINDACALI NEL PERIODO IN CUI LA GOIA OPERA TRA SUZZARA E CERVIA, E CENT'ANNI DALLA SUA MORTE

BIBLIOTECA MARIA GOIA

ARTEVENTO CERVIA

Dal Festival Internazionale dell'aquilone un omaggio per la rinascita dopo l'alluvione

La 44esima edizione, in programma dal 20 aprile al Primo maggio, sarà dedicata all'Emilia Romagna con 12 giorni per la creatività sostenibile fra le saline, la pineta e il mare e con un programma ricco di ospiti

Il Dal 20 aprile al 1° maggio, ARTEVENTO CERVIA torna sulla spiaggia di Pinarella con il più longevo Festival Internazionale dedicato agli aquiloni per promuovere la pace fra i popoli e lo sviluppo sostenibile attraverso un progetto culturale basato sulla salvaguardia di tradizioni antiche e su un approccio divulgativo interdisciplinare.

Pochi giorni dopo la chiusura dell'edizione del 2023, che ha visto un record di 600 mila visitatori, la Romagna è stata devastata dall'alluvione: per questo motivo ARTEVENTO CERVIA dedica la 44° edizione alla Regione Emilia Romagna, celebrandone la rinascita dopo i tragici eventi della scorsa primavera.

Quest'anno la manifestazione - nella persona di Caterina Capelli, organizzatrice e direttrice artistica del festival - è inoltre oggetto di un progetto dell'Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale del Ministero della Cultura, che ne premia l'impegno profuso a partire dal 1981 "a tutela e salvaguardia dei saperi e delle pratiche patrimoniali tradizionali di testimoni viventi a rischio di scomparsa". Un riconoscimento prezioso, giunto negli anni in cui è stato riconosciuto ad ARTEVENTO il primato di più longevo Festival Internazionale dell'Aquilone del mondo.



Caterina Capelli, organizzatrice e direttrice artistica del Festival

Dal 1981 ARTEVENTO rappresenta un'occasione d'incontro per gli "artisti del vento", propensi a sperimentare l'efficacia di questo innovativo medium artistico attraverso la creazione di vere e proprie opere d'arte. Ogni primavera, aquiloni d'arte, etnici, storici, "giganti" e sportivi danzano nel vento sulla spiaggia di Cervia per trasmettere un prezioso messaggio di resilienza e sostenibilità, Pace e fratellanza come valori fondanti dell'umanità.

La 44° edizione del festival delle meraviglie prevede 12 giorni dedicati alla creatività sostenibile fra le sali-

ne, la pineta e il mare, con un programma ricco di ospiti, spettacolo, approfondimenti e celebrazioni. Alcuni punti salienti dell'edizione 2024 saranno la presentazione del restauro dell'aquilone di Mimmo Paladino; un focus sulla Cina, per celebrare i 700 anni dalla morte di Marco Polo, il viaggiatore veneziano che per primo raccontò l'aquilone all'Occidente; un focus sul Giappone attraverso un gemellaggio con la Japan Kite Association e il Museo dell'Aquilone di Tokyo; l'omaggio alla storia dell'Antoniano Bologna con i bambini dello Zecchino d'Oro come ambasciatori

di Pace; la celebrazione dei 150 anni dalla nascita di Marconi, per il ruolo che l'aquilone ebbe nel contesto dei suoi esperimenti di telegrafia senza fili.

Il Paese ospite d'onore dell'edizione 2024 sarà la Corea, in quanto ricorrono i 140 anni delle relazioni diplomatiche tra Italia e Corea, omaggiato come uno dei primi Paesi dove la pratica dell'aquilone si diffuse nell'antichità dopo l'origine in Cina. Anche quest'anno, ARTEVENTO non sarà solo uno spettacolo visivo mozzafiato ma un'esperienza partecipativa adatta a un pubblico eterogeneo e spettatori di ogni età e abilità. Il programma prevede, tra le numerose iniziative, un'esibizione corale dedicata alla pace e all'amore per il nostro pianeta con protagonisti i migliori interpreti di tutte le discipline dell'aquilone provenienti da 50 Paesi, accomunati dall'obiettivo di celebrare la sostenibilità, la libertà, l'inclusione e la fratellanza fra i popoli. A rendere ancor più indimenticabile il contesto del Festival sono gli incontri dedicati all'impegno civile in difesa dei diritti umani con la partecipazione di testimonial d'eccezione quali la Protezione Civile e ResQ People Saving People.

Per informazioni: <https://artevento.com/>



Foto di Fulvio Zappatore



Foto di ReneG Maier

SPETTACOLI

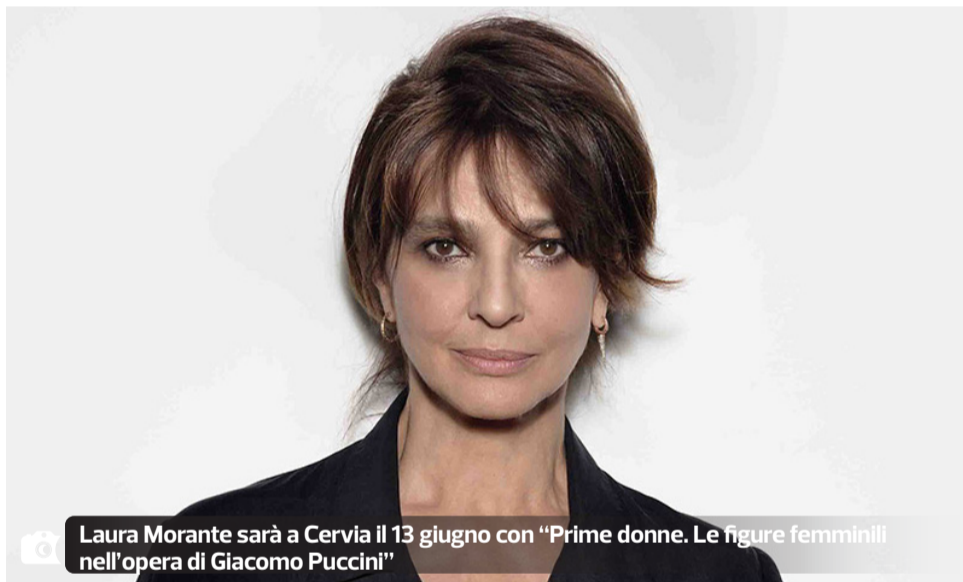
A Milano Marittima Ravenna Festival a forza sette Da Pupi Avati a Laura Morante, a "Romagna Mia"

I Sono sette gli appuntamenti del Ravenna Festival che si svolgeranno questa estate a Milano Marittima, uno in rotonda Primo maggio e sei all'Arena dei Pini dello Stadio "Germano Todoli". Parole e Musica sono anche quest'anno gli ingredienti di "Il Trebbo in musica 2.4" la rassegna organizzata nella Città Giardino. Si parte il 6 giugno con Pupi Avati, che in Rotonda Primo Maggio alle ore 21.30 parlerà di musica, film e vita, accompagnato dalla musica del Quartetto Jazz composto da Teo Ciavarella (piano), Checco Coniglio (trombone), Alfredo Ferrario (clarinetto) e Francesco Angiuli (contrabbasso). Gli altri appuntamenti in programma all'Arena dei Pini, sem-

pre alle 21.30, sono:
13 giugno: Laura Morante in "Prime donne. Le figure femminili nell'opera di Giacomo Puccini", spettacolo che vuole essere un omaggio per i cento anni della morte del grande compositore italiano, uno dei maggiori operisti di tutti i tempi. Laura Morante sarà la voce recitante, mentre la parte musicale delle opere di Puccini vedrà protagonisti Francesca De Blasi (soprano), Davide Alogna (violino) e Antonello d'Onofrio (pianoforte).
18 giugno: Margherita Vicario e Orchestra La Corelli, coproduzione Ravenna Festival, Mittelfest e Borgate dal Vivo (prima assoluta).
20 giugno: Maqeda in Atse Tewodros Project: Gabriella Ghermandi

(voce e narrazione), Abu Gebre Keto washint (flauto tradizionale etiope), Anteneh Teklemariam Barago Kirar (lira etiope), Fabrizio Puglisi (pianoforte acustico e fender rhodes), Tommy Ruggero (batteria e percussioni dell'Africa dell'Ovest), Misale Legesse Muleta Kebero (tamburo etiope), Camilla Missio (basso elettrico), Endris Hasen Ahmed masinqo (fidula monocolde etiope).
27 giugno: 70 anni di "Romagna Mia", conversazione con Riccardo Casadei, la figlia di Secondo, il "padre di Romagna mia", a cura di Pierfrancesco Pacoda, Vince Vallicelli (batteria, percussioni, voce), Roberto Villa (basso e contrabbasso), Vanni

Crociani (pianoforte), Fabio Mazzin (chitarre), Gionata Costa (violoncello), Andrea Costa (violino), Alessandro e Francesco Maltoni (cori).
30 giugno: Omaggio a Piero Piccioni con Orchestra 014, nel ventennale della scomparsa del maestro d'orchestra e compositore, uno dei più noti autori di colonne sonore per il cinema italiano.
4 luglio: Food, con Paolo Fresu (tromba, flicorno) e Omar Sosa (pianoforte, tastiere).
Le prevendite dei biglietti sono disponibili anche agli Uffici IAT e sul Circuito Vivaticket.
Per informazioni: www.ravennafestival.org



Laura Morante sarà a Cervia il 13 giugno con "Prime donne. Le figure femminili nell'opera di Giacomo Puccini"



Il 30 giugno l'Orchestra 014 proporrà "Omaggio a Piero Piccioni"

A luglio in piazza Garibaldi: De Gregori, Bertè, Biondi e Bersani

Promettono grande musica e molto divertimento gli spettacoli organizzati in luglio nella centralissima piazza Garibaldi. Francesco De Gregori, Mario Biondi, Samuele Bersani, i comici Cevoli, Pistocchi, Giacobazzi e Pucci faranno tappa a Cervia con i loro spettacoli. Si parte venerdì 19 luglio con il

comico e cabarettista Pucci nello spettacolo "C'è sempre qualcosa che non va". Domenica 21 luglio è in programma il concerto del cantautore siciliano Mario Biondi, che quest'estate si esibirà in peculiari location dall'alto valore storico e culturale proponendo diversi pezzi dell'ultimo album "Crooning Un-

dercover". Ancora grande musica mercoledì 23 luglio, con Samuele Bersani, e venerdì 25 con Loredana Bertè. Promette grande divertimento la serata di venerdì 26 luglio con il trio di comici romagnoli Cevoli, Pistocchi e Giacobazzi. Domenica 28 luglio Cervia sarà tappa del nuovo

tour di Francesco De Gregori, che a distanza di oltre due anni dall'ultimo tour solista torna in concerto. Sul palco, il cantautore proporrà al pubblico i brani con cui ha segnato la storia della musica italiana, accompagnato dalla sua band. Le prevendite dei biglietti sono disponibili sui circuiti abituali.



Cevoli, Giacobazzi, Pizzocchi



Francesco De Gregori. Foto di Daniele Barraco



Mario Biondi

TRADIZIONI



L'attrice cervese Emma Benini nei panni della dama dell'Anello (2021)



L'arcivescovo Mons. Lorenzo Ghizzoni lancia la corona in memoria di chi ha perso la vita in mare

Lo Sposalizio del Mare ospita la città di Cortina Corteo storico guidato da Vito e Maria Pia Timo

Grande attesa per la 580esima edizione, con un ricco programma articolato su tre giorni, dal 10 al 12 maggio. Storia, cultura, gastronomia e spettacoli sono gli ingredienti della festa tradizionale. Previsti 2 maxi schermo

Si stanno definendo gli ultimi dettagli del programma della 580a edizione dello Sposalizio del Mare, la festa con la quale da quasi sei secoli Cervia rinnova il suo legame con il Mare Adriatico.

C'è grande attesa ed entusiasmo delle realtà cittadine che collaborano all'evento, dal momento che lo scorso anno, a causa dell'alluvione, la celebrazione della festa si era svolta in forma contenuta con la sola celebrazione del rito della domenica alla presenza delle autorità.

Il programma dell'edizione 2024 si articola su tre giorni, da venerdì 10 a domenica 12 maggio: storia, cultura, gastronomia e spettacoli sono gli ingredienti della festa tradizionale tanto amata dai cervesi e apprezzata da visitatori e turisti.

Ad aprile le celebrazioni, venerdì 10 maggio alle ore 21, il tradizionale Concerto della Grande Orchestra Città di Cervia al Teatro comunale "Walter Chiari".

Città ospite di quest'anno, la vene-

ta Cortina d'Ampezzo, frequentata località sciistica che ha tante affinità con Cervia, alla quale è accomunata dal forte appeal turistico, dalla vocazione sportiva e dalla cura e valorizzazione delle bellezze naturalistiche. La città ospite sarà protagonista della Cerimonia dell'Anello sabato 11 maggio alle ore 11 in Teatro comunale, dove avverrà lo scambio dei doni tra le due città e dove si svolgerà una preview del corteo storico, con gli attori Maria Pia Timo e Vito nei panni della Dama dell'Anello e del Podestà.

Ricco e legato alla tradizione il programma della domenica dell'Ascensione, domenica 12 maggio. La giornata è dedicata all'attesa celebrazione dell'antico rito in mare e alla sfida della pesca dell'anello dove i giovani cervesi si contendono il "trofeo" che promette fortuna e prosperità. Ad aprire il ricco programma della giornata, il Trofeo dell'Anello, torneo di tiro con l'arco a cura della Compagnia Arcieri di Cervia, in piazzale dei Salinari alle

ore 10. Dalle ore 16, in piazza Garibaldi, l'esibizione di sbandieratori, musicisti e alferi, in rappresentanza dei rioni del palio del Niballo di Faenza, e la sfilata dei figuranti in costumi storici precedono la benedizione solenne dell'anello da parte dell'Arcivescovo Lorenzo Ghizzoni. Alle ore 17.15 il Corteo storico dei figuranti e delle autorità si muoverà verso il porto canale, dove tra la folla festante le barche aspettano di uscire in mare aperto per rinnovare l'antico rito del matrimonio con l'Adriatico. A indossare i costumi della Dama dell'Anello e del Podestà saranno anche in questo caso Maria Pia Timo e Vito, grandi amici della città di Cervia.

Grande novità 2024: per permettere a tutta la comunità di seguire la cerimonia in mare, l'Amministrazione comunale allestisce due maxi schermo, uno in piazza Garibaldi e uno nei pressi del Porto Turistico, sul Lungomare D'Annunzio, dove sarà trasmesso l'evento ripreso per la diretta Facebook.

Una storia che affonda le radici nei secoli

Lo Sposalizio del Mare si ripropone a Cervia dal 1445. Il rito nasce dalla vicenda accaduta a Pietro Barbo, Vescovo di Cervia, che al suo ritorno da un viaggio a Venezia fu sorpreso da una terribile tempesta in mare e per placarla diede in pegno alle acque l'anello pastorale, salvando così se stesso e l'equipaggio. Da allora la tradizione viene rispettata e ogni anno si rinnova la benedizione delle acque e il matrimonio con il mare. Nel 1986 fu Papa Giovanni Paolo II a celebrare lo Sposalizio del mare di Cervia. Il Vescovo, in mare aperto, benedice l'Adriatico e le imbarcazioni che lo solcano ed esorta queste acque a unire in un unico abbraccio tutte le etnie che si affacciano sul mare. Augura inoltre una stagione propizia per la città e i suoi abitanti. Infine lancia l'anello nuziale in mare, dove i pescatori dell'anello attendono per ripescarlo. Recuperare l'anello è di buon auspicio e promette fortuna e prosperità.



L'arcivescovo Mons. Lorenzo Ghizzoni lancia l'Anello ai giovani pescatori pronti a impossessarsi del trofeo



Edizione 2022: Il pescatore dell'Anello è Nicola Bissi della squadra del Circolo Nautico

WELFARE

Al teatro comunale “Walter Chiari” nuova gestione del bar

Alla cooperativa San Vitale: alla inaugurazione i ragazzi del centro socio occupazionale Ikebana

□ Dopo alcuni anni di chiusura, l'Amministrazione comunale ha deciso di avviare una procedura comparativa per la valorizzazione del bar del teatro comunale e di alcuni spazi accessori, a seguito della quale la cooperativa San Vitale, all'interno del progetto Cervia social food, di cui è titolare, è risultata aggiudicataria. Sabato 16 marzo si è svolta l'inaugurazione della nuova gestione, alla presenza dell'assessore alla Cultura Cesare Zavatta e dell'assessora al Welfare Bianca Maria Manzi, ai ra-

gazzi del centro socio occupazionale Ikebana, con i loro educatori e ai volontari del progetto Cervia social food.

Il progetto presentato dalla cooperativa San Vitale, oltre alla gestione del bar, ha proposto il recupero del servizio guardaroba, la valorizzazione del Ridotto con eventi culturali e artistici e infine il recupero dello spazio di ingresso, quale occasione di visite guidate e passeggiate patriomali.

Bar e spazi accessori sono stati im-



L'inaugurazione della nuova gestione del bar del Teatro Comunale Walter Chiari

maginati come luoghi di incontro fra la bellezza dell'architettura del Teatro e la città nelle sue componenti di cittadini e di turisti.

“Con fiducia abbiamo voluto sperimentare la riapertura del bar del Teatro comunale”, hanno commentato

gli assessori Zavatta e Manzi, “quale importante servizio accessorio e, contemporaneamente, occasione di incontro e di inclusione. Ragazzi, operatori e volontari di Cervia social food rappresenteranno di certo un valore aggiunto all'esperienza”.

MySoulFood: incontri per famiglie sui disturbi alimentari

MySoulFood

Incontri di Cucina Psico-nutrizionale per supportare l'Identità Alimentare della Tua Famiglia.

Cucina popolare di Cervia
via Levico 11A

Incontri gratuiti su prenotazione. Per iscrizione inviare una mail a: coordinamento@fattored.it

A cura della dott.ssa **Lisa Galli**, psicologa, psicoterapeuta biosistemica in formazione e della dott.ssa **Valentina Casadio**, biologa nutrizionista

05 aprile 2024 • 16:00-17:30 «

Benvenuti in nel nostro mondo

Condivisione delle aspettative e dei bisogni del percorso. Esplorazione delle nostre storie attraverso il questionario MySoulFood.

»

12 aprile 2024 • 16:00-17:30 «

Condividere i pasti, un atto di amore

Genitori e figli: l'inclusione come chiave per costruire un'identità alimentare familiare

»

03 maggio 2024 • 16:00-17:30 «

Nutriamo il Corpo e il Gusto

Familiarizzazione con gli alimenti essenziali e la loro combinazione. Costruzione di piatti unici che soddisfano i gusti di tutti.

»

17 maggio 2024 • 16:00-17:30 «

Dalla teoria alla pratica in cucina

Esplorazione dei prodotti. Una spesa intelligente, come fare e cosa scegliere.

»

24 maggio 2024 • 16:00-18:00 «

Nutrire ogni fase della vita

Necessità alimentari in diverse fasce d'età e differenze di genere.

»

31 maggio 2024 • 18:30-21:30 «

Conclusioni con Cena Condivisa

Chiusura del percorso. Riflessioni, domande e confronto. Cena condivisa e consegna diploma MySoulFood.

»








»

Fino alla fine di maggio si terranno gli incontri dedicati alla cucina psico-nutrizionale, progettati per valorizzare l'identità alimentare delle famiglie e promuovere il benessere fisico e mentale attraverso il piacere della condivisione dei pasti.

Il percorso MySoulFood è un viaggio emozionante che invita le famiglie a riscoprire il significato e il valore dei pasti quotidiani. Ogni incontro è progettato per trasformare i pasti in esperienze nutrizionali, coinvolgenti e gratificanti per tutti i membri della famiglia.

L'obiettivo principale di MySoulFood è promuovere il benessere fisico e psicologico attraverso un approccio consapevole alla tavola. Diversi studi hanno dimostrato che adottare comportamenti alimentari consapevoli può ridurre la fame emotiva e favorire una gestione del peso corporeo più equilibrata. MySoulFood nasce quindi per rispondere alla crescente esigenza di sviluppare una consapevolezza nutrizionale ed emotiva che porti al raggiungimento di un benessere globale. I partecipanti a questi incontri includono famiglie e adolescenti, persone interessate a esplorare e migliorare i propri comportamenti alimentari per promuovere la salute.

Per portare avanti questo importante progetto MySoulFood collabora con l'Associazione FattoreD Aps, la

Cooperativa San Vitale, il Comune di Cervia e Porte di Comunità.

I prossimi incontri, a cura della dott.ssa Lisa Galli, psicologa, psicoterapeuta biosistemica in formazione, e della dott.ssa Valentina Casadio, biologa nutrizionista, si tengono alla Cucina Popolare di Cervia, via Levico 11A, sono in programma nei seguenti giorni:

Venerdì 3 maggio, 16:00-17:30 - Nutriamo il Corpo e il Gusto
Venerdì 17 maggio, 16:00-17:30 - Dalla teoria alla pratica in cucina
Venerdì 24 maggio, 16:00-18:00 - Nutrire ogni fase della vita
Venerdì 31 maggio, 18:30-21:30 - Conclusioni con Cena Condivisa
La partecipazione è gratuita, su prenotazione. Per iscriversi, si prega di inviare una mail a coordinamento@fattored.it.

“Abbiamo deciso con convinzione di supportare il progetto e proporlo alla nostra comunità - ha dichiarato l'assessora al Welfare-Bianca Maria Manzi - in quanto siamo consapevoli che la conoscenza, la prevenzione e il confronto con esperti del settore possa essere determinante per riconoscere e prevenire disagi legati ai disturbi del comportamento alimentare. Il progetto è inserito nell'ampia cornice progettuale del Welfare di comunità, che ha l'obiettivo di perseguire il benessere sociale della nostra comunità a 360 gradi”.

PROTEZIONE CIVILE

Il volontariato si rivela la carta vincente

In base alla normativa in vigore, il volontariato è struttura operativa del Servizio Nazionale di Protezione Civile, che ne assicura la più ampia partecipazione alle attività di previsione, prevenzione e soccorso, in vista o in occasione di calamità naturali. Questo significa che il volontariato è una delle principali colonne della Protezione civile, strutturato in Coordinamenti, Organizzazioni regionali e singole Associazioni locali che raccordano la loro attività attraverso il Comitato regionale, un organismo

consultivo e di rappresentanza. Anche a Cervia il ruolo delle Associazioni di volontariato di Protezione civile è fondamentale, come si è appurato durante l'alluvione di maggio 2023. Ma il loro contributo non si limita all'impegno in situazioni di emergenza; la loro attività comprende anche azioni di prevenzione, supporto durante le manifestazioni e durante le azioni di coinvolgimento e diffusione della cultura di protezione civile. Attraverso convenzioni stipulate con



I volontari delle Associazioni di Protezione civile durante la cerimonia del 21 marzo 2024 durante la quale il sindaco Massimo Medri li ha ringraziati per il loro impegno

il Comune, fanno parte del sistema di Protezione civile locale Lance C.B. Cervia, Centro Soccorso Sub Rober-

to Zocca "Angeli neri", Centro Meteo Emilia Romagna e Zarlot Cinofilia da soccorso.



LANCE CB CERVIA odv

Originariamente il nome dell'associazione era l'acronimo di Libera Associazione Nazionale Concessionari Elettrotrasmittenti, in quanto la loro specialità era la comunicazione in emergenza. Nel corso degli anni l'associazione si è specializzata anche nelle attività di avvistamento e spegnimento incendi boschivi, difesa dalle acque e allagamenti, allestimento e gestione di strutture di emergenza. Inoltre coadiuva gli uffici comunali in

attività di monitoraggio del territorio durante le fasi allertamento con compito di vigilanza e riduzione del rischio. LANCE CB CERVIA, inoltre, collabora in attività dimostrative e divulgative rivolte alla diffusione di una cultura della protezione civile, basata sulla conoscenza dei rischi e delle principali norme di autoprotezione, prevalentemente negli Istituti Scolastici. Per saperne di più www.lancecb-cervia.org



Centro Soccorso Sub Roberto Zocca odv C.S.S. Angeli neri

Associazione di Volontariato e Protezione Civile che svolge attività in diversi settori, specializzata in attività subacquee, quali il soccorso e recupero di persone e natanti in difficoltà, interventi ecologici, assistenza alle popolazioni colpite da catastrofi, in collaborazione con le Istituzioni. C.S.S. collabora in attività dimo-

strative e divulgative rivolte alla diffusione di una cultura della protezione civile, basata sulla conoscenza dei rischi e delle principali norme di autoprotezione, prevalentemente negli Istituti Scolastici. Per saperne di più: <http://www.centrosoccorso.sub.it>



Centro Meteo Emilia Romagna odv – C.M.E.R.

E' un'associazione che si occupa prevalentemente dello studio dei fenomeni climatici, divulgando informazioni sui fenomeni meteorologici prevedibili o in atto. Attiva in campo di informazione e formazione sul clima e il cambiamento climatico rivolte alla cittadinanza e alle scuo-

le. L'Associazione collabora con le istituzioni e fornisce supporto alla gestione del territorio in presenza di condizioni meteorologiche avverse e sensibilizzazione in merito alla prevenzione dei rischi. Per saperne di più www.centrometeoemiliaromagna.com



Zarlot Cinofilia da soccorso odv

Associazione di protezione civile la cui specialità è l'addestramento dei binomi cane-conduttore per la ricerca di persone scomparse, disperse in superficie o sotto le macerie. Inoltre, mette a disposizione la propria esperienza per aiutare ad affrontare i problemi derivanti da una mal ge-

stione del proprio cane. ZARLOT collabora in attività dimostrative e divulgative rivolte alla diffusione di una cultura della protezione civile, basata sulla conoscenza dei rischi e delle principali norme di autoprotezione, prevalentemente negli Istituti Scolastici.

Vuoi diventare volontario di Protezione civile?

La Protezione civile è un sistema organizzato, una comunità di uomini e donne preparati e attrezzati per intervenire in tempi rapidi quando c'è un'emergenza. Tante sono le attività di cui può esserci bisogno e la preparazione di ciascuno di noi, nei propri campi di esperienza e interesse, può risultare di fondamentale importanza. Collaborazione e gioco di squadra,

amicizia e inclusione, disponibilità, passione e volontà: queste sono le parole chiave del volontariato di Protezione Civile. Tutti i cittadini maggiorenni possono diventare volontari di protezione civile e l'iscrizione a un'associazione o a un gruppo comunale è il primo passo. La scelta può avvenire sulla base delle proprie attitudini; le organizzazioni sono molte e alcune

di esse sono specializzate: geometri, guardie ecologiche, radiocomunicazioni, soccorso subacqueo, unità cinofile, tutela beni culturali, assistenza sanitaria... Chi intende svolgere attività di volontariato deve aderire ad un'associazione locale di primo livello iscritta all'elenco nazionale o territoriale e partecipare a un corso base di formazione e addestramento.

In seguito, potrà seguire corsi tematici di specializzazione, organizzati dai coordinamenti provinciali e dalle organizzazioni nazionali e regionali e partecipare ad addestramenti ed esercitazioni. La partecipazione a tutti i corsi è gratuita. Per saperne di più, visita <https://protezionecivile.regione.emilia-romagna.it/volontariato/come-diventare-volontario>

PATTI D'AMICIZIA

Contributi per alluvione Cervia ha ringraziato il Comune di Formigine

Il Comune di Formigine nel maggio scorso si è subito attivato per una raccolta fondi a favore della comunità cervese colpita dall'alluvione, donando 9.000 euro. Un risultato reso possibile dalla generosità dei cittadini e delle associazioni formiginesi legate a Cervia, anche in virtù del patto di amicizia sottoscritto nel 2016, in occasione della Sagra della Seppia. A questa generosa donazione si sono aggiunti anche 6.000 euro a favore della Salina di Cervia, raccolti dall'Associazione Magreta del comune di Formigine. E' proprio in occasione della Sagra della Seppia, che unisce da anni le due comunità,

che il sindaco di Cervia Massimo Medri, a nome di tutta la cittadinanza, ha ringraziato il sindaco Maria Costi e l'assessore Corrado Bizzini del comune di Formigine e il presidente Davide Pini dell'Associazione Magreta, "per l'amicizia e la vicinanza che ci unisce da tempo e per il calore della solidarietà e l'affetto sempre dimostrato nei momenti difficili dell'alluvione del maggio 2023. Con stima e riconoscenza". I rapporti tra le due comunità nascono nel 2015, quando grazie all'evento enogastronomico "Seppia rapita" organizzato a Formigine, furono devoluti i ricavi per contribuire al recupero della pineta



Il sindaco Medri, il presidente del Parco della Salina Giuseppe Pomicetti e il presidente dell'Associazione Antichi sapori di Romagna Renzo De Lorenzi ringraziano la delegazione di Formigine, capeggiata dal sindaco Maria Costi

di Pinarella-Tagliata, duramente colpita dal maltempo della primavera di quell'anno. Dal 2016 il Comune di Formigine partecipa inoltre alla ma-

nifestazione Cervia Città Giardino, realizzando un allestimento nel centro commerciale di Pinarella, rafforzando così il legame con la località.

Un posto d'onore per Cervia a Lione e nel Beaujolais Legame storico: il sindaco in visita nella regione francese



Il sindaco Medri durante uno degli incontri istituzionali nella regione del Beaujolais nel Comune di Lachassagne

Il sindaco Massimo Medri in marzo è stato ospite a Lione e nel Beaujolais per una visita che ha rafforzato i legami di un'intensa collaborazione avviata oltre 15 anni fa, fatta di incontri amichevoli e di relazioni sempre in crescita, tra l'associazione La Bonne Europe e i suoi partner istituzionali e privati.

Il fitto programma di incontri ha previsto un posto d'onore per Cervia alla cerimonia dell'Elezione Miss Beaujolais 2024. Un evento molto sentito in Francia, visto da migliaia di persone. Durante la serata sono state proiettate delle immagini del territorio e dell'allestimento floreale realizzato per Cervia Città Giardino dall'MFR Ouest Lyonnais, che richiama i simboli di Lione e del Beaujolais. Rinnovata l'adesione alla 52esima edizione della manifesta-

zione internazionale, dove parteciperà anche Miss Beaujolais 2024 Ombeline Chevalier. Alla serata ha partecipato anche Miss Comuni Fioriti - Asproflor, coinvolta nel prestigioso concorso anche grazie la preziosa collaborazione con Cervia e Stéphanie Plaza, presidente dell'associazione La Bonne Europe.

Il sindaco ha promosso in più occasioni il nostro territorio, parlando anche dei numerosi eventi sportivi internazionali organizzati in città, dove sono attesi tantissimi turisti e dove gli amici d'Oltralpe faranno il possibile per essere presenti, soprattutto in vista della 111esima edizione del Tour de France che per la prima volta nella storia partirà dall'Italia e passerà da Cervia, domenica 30 giugno.

Post alluvione: è stato prorogato al 30 settembre il termine della scadenza per la presentazione del Saldo dei Contributi di immediato sostegno (Cis)

E' stata prorogata al 30 settembre la scadenza per presentare le domande di Saldo dei Contributi di immediato sostegno (Cis). Tutti coloro ai quali è stata accolta la domanda di Acconto devono obbligatoriamente presentare il Modulo B1 relativo al saldo per la rendi-

contazione di tutte le spese sostenute fino a un massimo di 5.000 euro. Dovranno essere allegate le fotocopie degli scontrini e delle fatture con tutte le attestazioni di pagamento (bonifico, assegno, estratto conto...).

Qualora le spese non vengano ren-

dicontate entro il 30 settembre 2024, il contributo di 3.000 euro ricevuto a seguito della domanda di Acconto, dovrà essere restituito alla Regione secondo le modalità che verranno comunicate in seguito

Per informazioni: CerviaInforma,

viale Roma 33, dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13; il martedì e giovedì anche i pomeriggi dalle 15 alle 17. Telefono 0544.979350 (centralino attivo nei giorni di apertura dalle 8.30 alle 9.30 e dalle 12.30 alle 13.30) mail: cerviainforma@comunecervia.it

GASTRONOMIA

Dagli asparagi ai finocchi a un delicato risotto, invitanti proposte che terminano col gusto "crema"

Gli asparagi, deliziosi e benefici, sono protagonisti di un primo piatto gustoso assolutamente da provare. Tra le nostre proposte, fresche e invitanti, ancora verdure, come finocchi gratinati al forno, oppure un delicato risotto.

Per concludere con una crema squisita.

Cannelloni di spigola e asparagi

per 4 persone

g 300 di pasta fresca da cui ricavare 8 rettangoli (oppure utilizzare quelli che si trovano già pronti in commercio)

g 250 di spigola o altro pesce bianco (peso del pesce già pulito)

1 mazzo di asparagi

g 100 di panna fresca

1 cipolla dorata piccola

vino bianco q.b.

olio extravergine d'oliva

sale & pepe

inoltre:

g 200 di besciamella (vedi ricetta Besciamella)

g 150 di panna fresca

parmigiano reggiano grattugiato in abbondanza

Preparazione ripieno:

Tagliare finemente la cipolla e cuocerla in una padella con poco olio d'oliva, una presina di sale e sfumare con poco vino bianco. Pulire gli asparagi, eliminare la parte più grossa e tagliare, tenendole da parte, le cime. I gambi devono essere ridotti a rondelle fini e cotti insieme alla cipolla a fiamma bassa.

In una padellina cuocere lentamente, sempre a fiamma bassa, anche le punte degli asparagi con



sempre poco olio d'oliva, sale e pepe. Quando sono cotte tenerle da parte in un piatto.

Utilizzare questa padella per cuocere il pesce tagliato finemente. Aggiungere un filo d'olio d'oliva, sfumare con vino bianco e aggiustare di sale. Una volta cotto, eliminare il liquido formatosi durante la cottura e unire il pesce agli asparagi utilizzando la padella di cottura di questi ultimi. Aggiungere g 100 di panna fresca e mescolare bene sul fornello a fiamma media per qualche minuto. Tenere le cime ancora da parte.

Preparazione cannelloni:

dalla pasta fresca ricavare i rettangoli di pasta. Calcolare almeno 2 cannelloni a testa. Se ne occorrono di più aumentare di almeno g 100 la quantità di pesce.

Cuocere in acqua bollente salata dei rettangoli di pasta, uno alla volta, scolarli e adagiarli sopra un

foglio di carta forno senza sovrapporli. Su ogni rettangolo di pasta spalmare la farcia e poi arrotolare per formare il cannellone. Imburrare una pirofila, o ricoprirla con carta forno unta con olio d'oliva, e adagiarvi i cannelloni.

In una padella allungare la besciamella con g 150 di panna e le punte degli asparagi tenute da parte. Ricoprire i cannelloni di besciamella e spolverare con abbondante parmigiano reggiano grattugiato. Cuocere in forno già caldo a 200° per circa 12-15 minuti fino a che la superficie non è abbrustolita e croccante.

Besciamella:

per 8 persone circa
quantità utile per una teglia di lasagne al forno
g 100 di burro
g 100 di farina tipo 00
1 litro di latte

g 10 di sale fino
pepe nero in polvere
noce moscata

Intiepidire il latte in un tegame e tenere da parte.

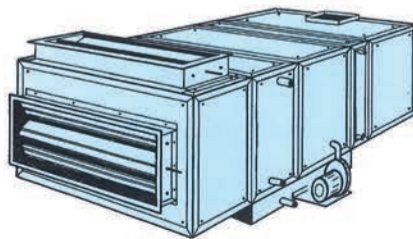
In un tegame sciogliere il burro poi incorporare la farina attraverso un setaccio mescolando con energia e togliendo il tegame dal fuoco per evitare che la farina cuocia troppo in fretta.

Rimettere il tegame sul fornello, unire il latte tiepido a filo perché non si formino dei grumi. Aggiungere il sale, una spolverata di pepe e noce moscata (che conviene avere già preparato prima) e portare a ebollizione senza mai smettere di mescolare utilizzando un cucchiaino di legno. Appena raggiunto il bollore, abbassare la fiamma e lasciare cuocere per pochi minuti.

Dimezzando le dosi ottenete una quantità di besciamella adatta per 4 persone.

IDROTERMOSANITARI

CO-PA



Via Fossa, 97 - Zona Art.le Villamarina 2 - CESENATICO

Tel. e Fax 0547 684159

e-mail: info@co-pa.it

www.co-pa.it

INSTALLAZIONE IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI DI:

CONDIZIONAMENTO

RISCALDAMENTO/CENTRALI TERMICHE

VENTILAZIONE - POMPE DI CALORE/SPLIT

PANNELLI SOLARI - IDRICO ACQUEDOTTO

SANITARI/VASCHE IDROMASSAGGIO

ALLACCIAMENTO GAS METANO

CAMINI IN ACCIAIO INOX - ANTINCENDIO

IRRIGAZIONE

GASTRONOMIA



Risotto al profumo di rosmarino

per 4 persone
g 350 di riso Carnaroli
2 rametti di rosmarino + 1 per guarnire
1 cipolla gialla piccola
1 bicchiere di vino bianco secco
1 litro di brodo vegetale
g 50 di burro
g 50 di parmigiano reggiano grattugiato
olio extravergine d'oliva
sale & pepe
Preparare il brodo con un dado vegetale e tenere da parte.
Tagliare finemente la cipolla e metterla a imbiondire con il rosmarino (lavato in precedenza) in una padella capace e dai bordi alti con poco olio extravergine d'oliva, il burro e sfumando con poco vino bianco a fiamma vivace.
Abbassare la fiamma, aggiungere il riso, mescolare, lasciarlo tostare

per un minuto o due e unire il vino. Eliminare il rosmarino, mescolare ancora e lasciare evaporare il vino a fiamma media.

Coprire il riso con due-tre mestoli di brodo e cuocere a tegame scoperto per circa 20-25 minuti senza che il brodo prenda troppo bollore. Durante la cottura aggiungere altro brodo, se necessario, per evitare che il riso si asciughi troppo. Spegnerlo e mantecarlo con altro burro e parmigiano (non troppo). Aggiustare di sale e pepe. Tagliare in 4 pezzi il rametto di rosmarino tenuto da parte per la guarnizione e decorare i piatti.

Tarte tatin ai pomodori

per 6-8 persone
1 rotolo di pasta sfoglia già pronta (g 230)
4 pomodori San Marzano maturi
qualche foglia di basilico
olio extravergine d'oliva

2 fette di pancarrè
sale & pepe
Abbrustolire il pancarrè e ridurlo in briciole.

Coprire di carta forno una teglia rotonda (diametro cm 26), ungerla con olio extravergine d'oliva e cospargere la superficie con sale e pepe. Sempre sulla carta forno distribuire le foglie di basilico (lavate e asciugate) e le briciole di pancarrè. Poggiare sulla carta forno i pomodori, dopo averli lavati e tagliati a fette sottili, fino a coprire tutta la superficie della teglia. Stendere la pasta sfoglia sopra i pomodori e farla aderire ai bordi della teglia. Bucherellare il fondo della pasta con i rebbi della forchetta. Cuocere in forno già caldo a 180° sino a quando la pasta inizia a gonfiare e prendere colore. Quando è fredda poggiare sulla base della torta un piatto da portata e capovolgere eliminando delicatamente la carta for-

no. Servire tiepida o fredda tagliata a fettine.

Finocchi gratinati al forno

per 4 persone
4 finocchi piccolini da cuocere
burro q.b.
parmigiano reggiano grattugiato q.b.
sale grosso q.b.
Pulire bene i finocchi e cuocerli per alcuni minuti in acqua bollente salata o al vapore. Lasciare raffreddare, poi tagliarli a pezzi né grandi né piccoli, metterli in una pirofila con qualche fiocco di burro e cuocerli in forno già caldo a 180° per circa 15 minuti. Togliere dal forno, mescolare, aggiungere qualche altro fiocco di burro, cospargere di parmigiano grattugiato e poi rimettere in forno a 200° per altri 10 minuti a gratinare. Se si preferisce cuocere i finocchi al forno senza prima sbollentarli, ma i tempi di cottura si allungano: cuocere per circa 40 minuti a 180°.



Nuove costruzioni
Edilizia civile
Rifacimento coperture
Adeguamento sismico

Ristrutturazioni
Edilizia industriale
Fogne
Preventivi gratuiti



impresa Edile **Telloi s.r.l.**
da oltre 30 anni nel territorio

☎ 329 155 2422
0547 75320

Via delle Querce 14

✉ editel69@gmail.com

CESENATICO

GASTRONOMIA

Trenette con salmone e semi di finocchio

per 4 persone

g 320 di trenette

¼ di cipolla gialla

g 100 di salmone affumicato

olio extravergine d'oliva

panna fresca da cucina q.b.

1 cucchiaino di semi di finocchio

vodka q.b.

Tritare finemente la cipolla e soffriggerla in padella con poco olio d'oliva. Aggiungere i semi di finocchio e sfumare con la vodka. Unire anche il salmone tagliato a pezzetti, mescolare e aggiungere la panna fresca così da ottenere una crema.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Utilizzare un mestolino o due di acqua di cottura per fare riprendere il condimento, scolare la pasta e mantecare direttamente nella padella del salmone aggiungendo anche un cucchiaio abbondante di parmigiano.

Polpettone di tonno

per 4 persone

g 250 di tonno sott'olio

5 cucchiai rasi di pane grattugiato

6 cucchiai rasi di parmigiano reggiano grattugiato

6 cucchiai abbondanti di olio extravergine d'oliva

2 uova

2 cucchiaini di capperi sott'aceto

12 olive nere (oppure olive taggiasche)

1 spolverata di pepe nero per la salsa:

g 300 di maionese (vedi ricetta Maionese)

2 cucchiai rasi di latte

1 mazzetto di erba cipollina

Sgocciolare il tonno dal suo olio, passare i capperi sotto l'acqua fresca e passare al mixer tonno, olive, capperi e olio d'oliva.

Mescolare la crema con le uova, una spolverata di pepe, il pangrattato e il parmigiano.

Se necessario aggiungere poco olio d'oliva.

Ungere un foglio di carta forno con pochissimo olio d'oliva e versarci sopra il composto che deve risultare abbastanza morbido e un po' appiccicoso. Dargli la forma del polpettone, avvolgerlo nella carta forno e poi avvolgere il tutto in carta alluminio perché tenga meglio la forma. Cuocere in forno già caldo a 170° per circa 30 minuti, nel forno mettere anche una piccola ciotola con acqua.

Prima di tagliare lasciare raffreddare. Può essere servito sia freddo sia caldo (in questo caso scaldare in forno avendo cura di coprire la pirofila con carta stagnola, come per gli arrostiti).

Preparazione salsa: passare l'erba cipollina al mixer o tagliarla molto finemente e mescolare bene con maionese e latte. E' una salsa lenta (cioè morbida) che bene si adatta

a questo polpettone, ma anche ad altri piatti di pesce (cotto al forno, insalata di gamberi, ecc.).

Maionese

per 4 persone

6 tuorli

succo di 2 limoni

1 litro di olio di semi

g 1 di sale

1 spolverata di pepe nero in polvere facoltativo: 2 cucchiaini rasi di senape dolce

In una ciotola sbattere i tuorli con la frusta o un cucchiaio di metallo e aggiungere l'olio di semi (mai d'oliva) goccia a goccia per i primi g 200, poi aggiungerlo anche in quantità maggiore.

Quando inizia ad acquistare consistenza aggiungere il sale (pesato in precedenza) e il succo di limone (spremuta e filtrata in precedenza). Mentre l'olio deve essere utilizzato tutto, il limone serve per rendere più morbida la maionese e quindi utilizzare il succo in quantità necessaria per rendere la salsa morbida e soffice come si desidera. Assaggiare la maionese mano a mano per non renderla troppo acida col succo di limone e per essere certi che sia salata abbastanza. Aggiungere anche la senape continuando a mescolare. La maionese impazzisce quando uova e olio non si mescolano insieme; in questo caso cambiare ciotola e ricominciare a montare le uova con la frusta.

La maionese può essere conservata in frigorifero in un recipiente chiuso con pellicola anche per due giorni. Per accentuarne il colore aggiungere una spolverata leggerissima di curry dolce.

Insalata di zucchine a crudo

per 4 persone

3 zucchine scure di medie dimensioni (specificando che sono da mangiare a crudo)

succo di 1 limone (solo ½ se è un limone molto grande)

olio extravergine di oliva

sale

aceto balsamico tradizionale di Modena

qualche foglia di menta (facoltativo)

Chiedere le zucchine più dolci e sode, lavarle bene e con un pelapatate preparare tante striscioline di zucchine. Spremere sulle zucchine il succo di mezzo limone e riporle in frigorifero per circa 30 minuti. Poi condire con olio d'oliva, sale e aceto balsamico. Se piace guarnire l'insalata con delle foglioline di menta

(lavate e asciugate).

Crumble di mele

per 4-5 persone

g 500 di mele (qualità da dolce)

g 70 di zucchero di canna

1 cucchiaio colmo di zucchero semolato

g 60 di burro

g 60 di farina tipo 00

Tagliare le mele a piccoli pezzi dopo avere eliminato buccia e torsolo.

Mettere le mele tagliate in una pirofila di vetro e mescolarle con un cucchiaio di zucchero semolato. Lasciarle riposare ben stese in una pirofila per 5-10 minuti.

Unire velocemente il burro lasciato ammorbidire fuori dal frigorifero e tagliato a pezzetti con la farina e lo zucchero di canna e sbriciolare questo impasto sulle mele in modo da coprirle in modo uniforme.

Spolverare con la cannella se piace.

Mettere in forno già caldo a 200° per 20 minuti circa, alla fine accendere il grill per un paio di minuti. Il crumble è pronto quando la superficie diventa croccante e marrone-dorata (ma non deve diventare troppo scura).

Il crumble è ottimo caldo o tiepido servito da solo o con del gelato (tipo di crema).

Per i più attenti alla linea anche con yogurt bianco.

Gardini Termoidraulica

Progettazione e installazione
Impianti termo idraulici
Vendita e assistenza
Impianti idro termo sanitari
Condizionamento, Gas
Antincendio, Energia alternativa
Ventilazione meccanica
Pannelli solari

Tel 3423209506 3273040884
gardinitermoidraulica@gmail.com



Ricette tratte da
"Presto ch'è pronto"
di Monica Campagnoli
e Michela Tarozzi
(Bacchilega editore)

GASTRONOMIA

**Crema pasticcera**

per 4-6 persone

g 50 di farina tipo 00

g 100 di zucchero semolato

4 tuorli

½ litro di latte

scorza grattugiata di ½ limone

1 bustina di vanillina

g 60 di panna fresca (facoltativo)

Mettere i tuorli in un tegame e, utilizzando un cucchiaio di metallo, mescolarli con lo zucchero, poi aggiungere anche la vanillina e la buccia grattugiata di mezzo limone. Infine unire la farina attraverso un setaccio e, continuando sempre a mescolare per evitare grumi, amalgamare gli ingredienti sino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il latte freddo a filo senza mai smettere di mescolare.

A questo punto mettere la crema sul fuoco e continuare a mescolare ma utilizzando però un cucchiaio di legno inodore. Per chi è meno esperto si consiglia la cottura della crema sul fuoco ma a bagnomaria.

Portare a ebollizione la crema, sempre mescolando, poi abbassare la fiamma al minimo e lasciare bollire pianissimo ancora per qualche minuto e comunque fino a quando

inizia ad addensare. Spegnerla la crema anche se può sembrare ancora un po' lenta perché prende consistenza raffreddandosi.

Consiglio: per rendere irresistibile la crema pasticcera montare la panna fresca e incorporarla alla crema mescolando dall'alto verso il basso con un cucchiaio di legno. Con l'aggiunta della panna montata le dosi possono bastare anche per 6 persone, altrimenti si consideri che con ½ litro di latte le dosi sono sufficienti per 4 coppe abbondanti (oppure riempiendo le coppe solo a metà e aggiungendo amaretti tritati o frutta fresca, ad esempio fragoline di bosco, si possono ottenere anche 6 porzioni).

Distribuire la crema in coppette individuali, decorando a piacere, ad esempio con cacao amaro o cannella. Mettere in frigorifero per almeno un'ora prima di servire.

La crema pasticcera può essere utilizzata anche per farcire torte di frutta, bignè e altro ancora.

Crema allo zabaione

per 4 persone

5 tuorli

5 cucchiaini abbondanti di zucchero

semolato

g 120 di Marsala secco

1 cucchiaio raso di fecola di patate

g 60 di panna fresca (facoltativo)

Montare i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere la fecola setacciata e il Marsala.

Far cuocere a bagnomaria mescolando spesso, quando inizia ad addensarsi spegnere.

Nel caso si voglia invece servire questa crema in coppette individuali incorporare la panna fresca

montata con una bustina di vanillina e mescolando con un cucchiaio di legno inodore dall'alto verso il basso. Infine se si allunga la crema con ½ bicchiere di panna fresca (ma non montata) si ottiene una salsa allo zabaione da servire tiepida per accompagnare un semifreddo o una panna cotta.

Ricette tratte da "Presto ch'è pronto" di Monica Campagnoli e Michela Tarozzi (Bacchilega editore)



www.de-gianni.it


info@de-gianni.it

onoranze funebri
DE GIANNI

Tel. 0544 71777 (24 ore)

Cervia. Piazza della Resistenza, 4 (parcheggio ospedale)

IL CASO


 Andrea Delogu

“Contrappasso”: il romanzo che sorprende Andrea Delogu mostra tutta la sua poliedricità

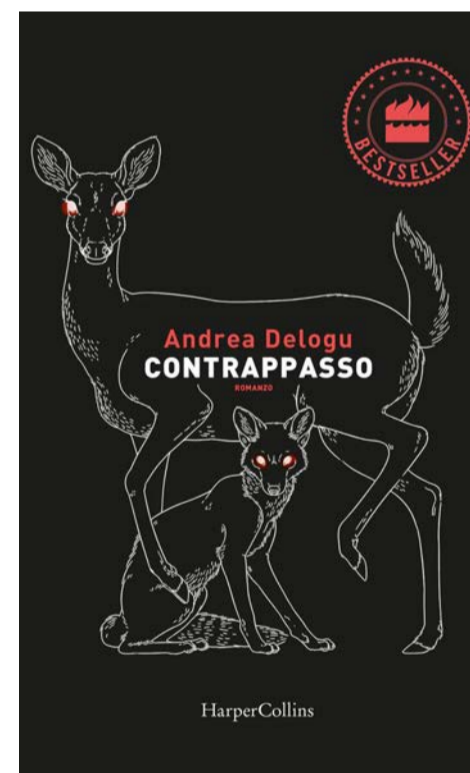
L'autrice romagnola al suo primo romanzo ha scritto il libro durante il primo lockdown
Una storia molto particolare, con una serie di riflessioni sull'umanità di oggi

È il primo romanzo dell'autrice vip della Romagna, sulla quale i riflettori sono da tempo accesi. Andrea Delogu con il suo *Contrappasso* (pubblicato da HarperCollins) dà la misura della poliedricità della scrittrice e conduttrice di radio e tv. Un volume scritto durante il primo lockdown, che dimostra tutta la potenza della narrazione. La storia è avvincente e parte da un assunto: nel mondo, se uccidi un animale muori della sua stessa morte. E quindi l'uomo deve imparare come tutto sia così delicato e legato in un equilibrio complesso. Un'empatia e un rapporto particolare, dunque, che comprendono il legame con il mondo e con le sue creature (dagli

insetti ai pesci, tanto per fare qualche esempio) condividendone i destini e la storia. Tra la distopia e la fantascienza, si racconta un mondo nel futuro con una situazione che tocca tutta l'umanità. Non si deve uccidere nessuno. Neanche un insetto. Così le città vengono dipinte di bianco proprio per evitare di ucciderli accidentalmente. Diventa un mondo dove si sta attenti a ogni microscopico dettaglio. La protagonista, la giornalista Sara, intervista Aron, su quei fatti del 2022 da dove parte tutta la vicenda, con implicazioni a catena. In una trama molto avvincente, la scrittrice romagnola riesce a raccontare, pagina dopo pagina, una storia particolare, origi-

nale, ma che ha al suo interno tutta una serie di momenti di riflessione sull'umanità di oggi. Tanti i riferimenti che Delogu ha fatto proprio del lockdown, in una sorta di “ecologia della letteratura” che dall'esperienza diretta della chiusura delle restrizioni del Covid si è poi tradotta in pagine e immaginazione. Chi ama la fantasia, le storie avvincenti e intricate in grado di far piombare il lettore in un mondo parallelo, sappia che in *Contrappasso* può trovare il suo spazio perfetto. Con un linguaggio semplice ma mai banale, viene tracciata una narrazione che è quasi sceneggiatura, con la sua forza immaginativa.

Sara Simone



**Questo numero è distribuito in 12.000 copie
presso i residenti del territorio comunale**

**Per la tua pubblicità contatta
freepressromagna@gmail.com**

**Puoi trovare una copia
anche presso
gli Uffici Relazioni
col Pubblico
del tuo Comune**

SALUTE

Monitorare il diabete di tipo 2 fin dalla diagnosi per gestire la malattia ed evitare complicazioni

Per trattare il diabete bisogna monitorarlo. E questo permette oltre a una migliore gestione della malattia anche la possibilità di evitare conseguenze più gravi. A dirlo è uno studio internazionale pubblicato sulla rivista scientifica Nature Reviews Endocrinology, con un panel internazionale di esperti diabetologi ed endocrinologi che raccomanda l'adozione dei sistemi di monitoraggio del glucosio con sensori in tutte le persone con diabete di tipo 2 di nuova diagnosi. Questi ritrovati sono considerati oggi uno standard per le persone con diabete che seguono una terapia insulinica intensiva, ma un panel di esperti europei ritiene che possano essere uno strumento essenziale anche subito dopo la diagnosi di diabete di tipo 2. Il report afferma che questi sistemi di monitoraggio possono aiutare il medico a valutare meglio il profilo glicemico del paziente e a impostare e controllare nel tempo il piano di cura. Inoltre, questi sistemi forniscono informazioni su come la dieta e l'esercizio fisico possono influire sui livelli di glucosio. Gli studi clinici



Questi sistemi di monitoraggio possono aiutare a impostare il piano di cura

mostrano che attuare un controllo intensivo del glucosio fin dall'esordio del diabete di tipo 2 può contribuire a ridurre significativamente il rischio di sviluppare le complicanze micro-vascolari del diabete, come retinopatia, malattia renale cronica o neuropatia. Altrettanto importante è il fatto che il controllo precoce del glucosio nelle persone con diabete di tipo 2 può tradursi in una riduzione duratura del rischio di infarto mio-

cardico e di morte per qualsiasi causa. Le evidenze scientifiche stimano che, nelle persone con nuova diagnosi di diabete di Tipo 2 e HbA1c >7,5% (58 mmol/mol), un ritardo di un anno nell'intensificazione della terapia è associato a un aumento del 67% del rischio di infarto miocardico, del 51% del rischio di ictus e del 64% del rischio di insufficienza cardiaca, rispetto a coloro che ricevono tempestivamente un tratta-

mento ipoglicemizzante intensivo. Il controllo glicemico precoce è quindi fondamentale per la prevenzione a lungo termine delle complicanze che possono cambiare la vita delle persone con diabete e per ridurre i costi associati ai ricoveri ospedalieri. Utilizzare sistemi di monitoraggio del glucosio con sensori nelle persone con diabete di tipo 2 permette di ottenere feedback immediati, fra i quali letture del glucosio minuto-per-minuto e frecce di tendenza che indicano l'andamento nel tempo dei livelli di glucosio. Questi feedback possono aiutare le persone a interpretare meglio l'andamento della glicemia e ad adottare comportamenti appropriati, per dieta ed esercizio fisico, con l'obiettivo di migliorare il loro profilo glicemico giornaliero secondo il parere del medico. È stato dimostrato che prendere queste decisioni con l'aiuto della tecnologia con sensori può essere efficace per le persone con diabete di tipo 2 in terapia insulinica basale e i dati indicano che è altrettanto motivante per le persone con diabete di tipo 2 di nuova diagnosi.

Spazzacamino
LORENZO
di Comandini Lorenzo



338 26 78 187



Vieni a trovarci su Facebook
per avere tutte le news!



Via Montilgallo, 3167 - 47020 Longiano (FC) - P.IVA: 04227050400
www.spazzacaminolorenzo.it - info@spazzacaminolorenzo.it

EVENTI

Villa Torlonia svela la sua eterna bellezza, visite al museo e al palazzo a San Mauro Pascoli

La bellezza e la storia con una visita guidata al Museo Multimediale e al Palazzo Nobile di Villa Torlonia a San Mauro Pascoli.

Antica dimora malatestiana, tenuta agricola d'eccellenza dei principi Torlonia e luogo del ricordo del poeta Giovanni Pascoli: Villa Torlonia svela la sua eterna bellezza. Lo fa, in particolare, il 4 e 25 maggio e l'1 giugno con visite guidate che inizieranno alle 17: un percorso dedicato alla scoperta del fascino senza tempo della poesia pascoliana nel Museo Multimediale e delle storie inedite che si celano negli affreschi delle sale del Palazzo Nobile. La durata di ogni visita sarà di 1 ora e 15 minuti. Quota di partecipazione: 9 euro.

Informazioni e prenotazioni al numero 0541 936070 o a parcopoesiapascoli@comune.sanmauropascoli.fc.it.

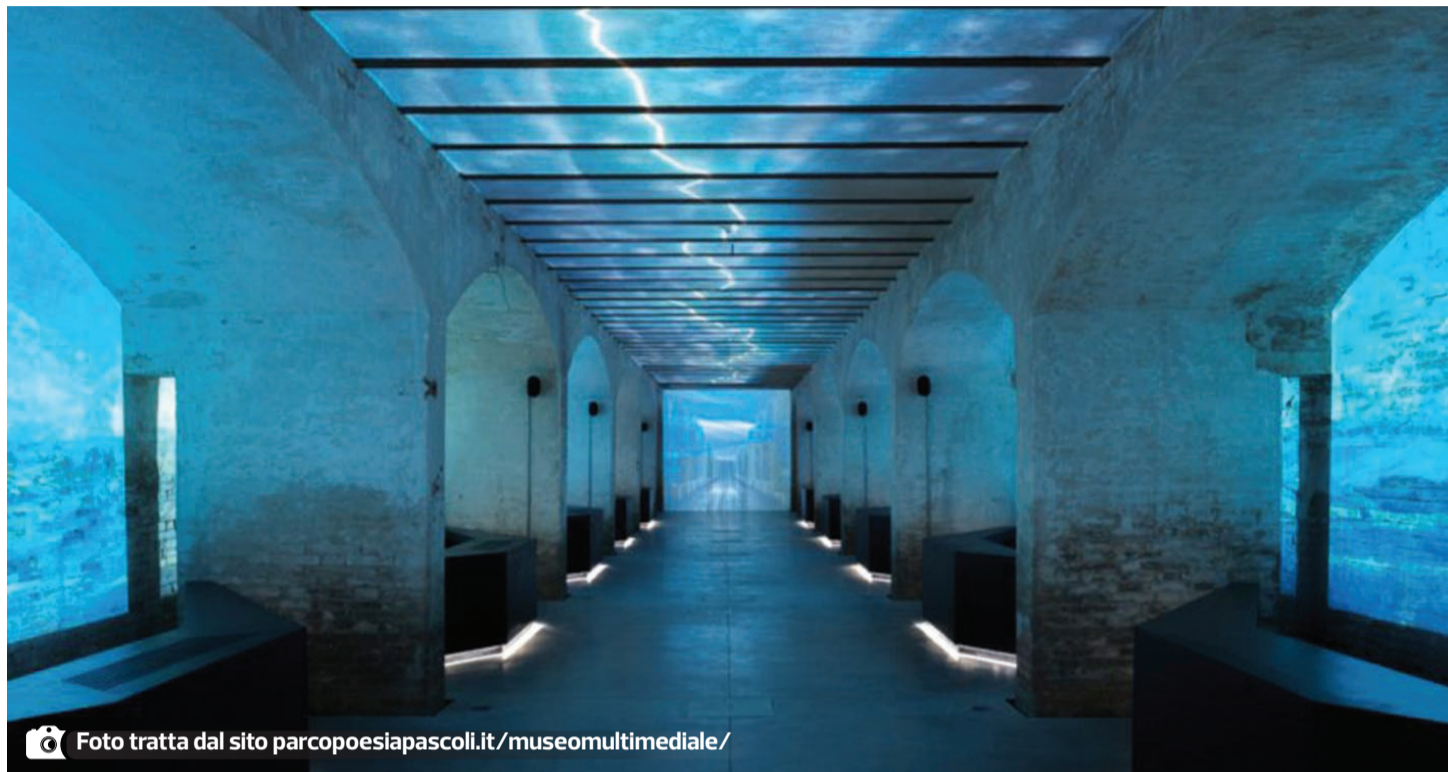


Foto tratta dal sito parcopoesiapascoli.it/museomultimediale/

**“La locandiera”,
Tindaro Granata
e Caterina Carpio
in scena a Savignano
con la commedia
di Carlo Goldoni**

20 aprile ore 21
SAVIGNANO SUL RUBICONE
Teatro Moderno

Proxima Res
“La locandiera”
di Carlo Goldoni

adattamento Tindaro Granata
e Angela Dematté
regia Andrea Chiodi

con Caterina Carpio, Tindaro
Granata, Mariangela Granelli, Fa-
bio Marchisio, Francesca Porrini

In scena la nota commedia scritta
da Carlo Goldoni nel 1750, con
protagonista Mirandolina, che ge-
stisce a Firenze una locanda eredi-
tata dal padre.

Informazioni: www.sillaba.org

“Azzurro come il pesce”, sagra a Cesenatico

dal 25 al 28 aprile
CESENATICO
centro storico
Azzurro come il pesce

“Azzurro come il pesce” è la sagra gastronomica dedicata al pesce dell'Adriatico che riempie di sapori Cesenatico dal 25 al 28 aprile. Gli stand gastronomici (aperti dalla cena del 24) saranno posizionati in centro storico, vicino al porto canale leonardesco, e non mancherà il grande mercato ambulante con prodotti artigianali e tradizionali, alimenti tipici, modernariato e oggettistica. Apertura stand dalle 11.30 alle 15.30 e dalle 18 alle 22. Ad “Azzurro come il pesce”, tutti i giorni, ci saranno eventi di intrattenimento per grandi e bambini, incontri e dibattiti sul pescato e la pesca. Ogni anno le proposte culinarie si concentrano su un prodotto ittico locale che ogni associazione, ristorante o gruppo di volontariato, inserirà all'interno dei propri menù. Per il 2024 il prodotto ittico promosso nei menù sarà la vongola. Info www.visitcesenatico.it

Sulla spiaggia di Pinarella volano gli aquiloni

dal 20 aprile all'1 maggio
PINARELLA
spiaggia

44° Artevento Cervia - Festival Internazionale dell'Aquilone

Gli aquiloni di tutto il mondo saranno in volo sulla spiaggia di Pinarella dal 20 aprile all'1 maggio con il “44° Artevento Cervia - Festival Internazionale dell'Aquilone”. Inneggiando al motto “we are the rainbow”, il festival dedicato all'arte che vola sceglie l'arcobaleno come propria bandiera per promuovere inclusione, dialogo e pluralismo come strumenti di pace e designare il colorato ponte tra la terra e il cielo come simbolo perfetto del sacro rapporto tra uomo e ambiente. Ideato con l'intenzione di promuovere una “poetica della meraviglia” sollecitata dalla contaminazione tra arti visive e performative, lo storico format del festival propone un medley originale di aquiloni, performance musicali, teatro danza, puppetry e circo contemporaneo. Info www.turismo.comunecervia.it e www.artevento.com

Un “Delirio a due” a Sogliano

21 aprile ore 21
SOGLIANO AL RUBICONE
Teatro Turrone

**Corrado Nuzzo e Maria Di Biase in “Delirio
a due”**

di Eugène Ionesco, regia Giorgio Gallione

“Delirio a due” è un capolavoro del Teatro dell'assurdo. Nella commedia dominano il paradosso e

il grottesco e la perenne, futile, incessante lite tra Lui e Lei, imprigionati nella ragnatela di un ménage familiare annoiato e ripetitivo. Il tema del contendere è sempre e solo un pretesto. Il dialogo è sempre più serrato, funambolico e presto raggiunge le vette di un nonsense. E tutto ciò mentre all'esterno della casa infuria una misteriosa guerra civile che i due, sordi e ciechi alla realtà, quasi non percepiscono.

Il teatro è in piazza Mazzini 18.

Info: www.sillaba.org e www.teatroturrone.it

Denis Campitelli per “Il teatro fuori dal teatro”

Sempre a Sogliano, il 26 aprile si tiene l'ultimo appuntamento di “FuoriLuogo / Il teatro fuori dal teatro”, la rassegna dedicata alla narrazione teatrale, pensata per luoghi non teatrali.

In scena alle 21, nella Ex Casa del Fascio (piazza Matteotti 41), ci sarà Denis Campitelli con “Zitti tutti!”, omaggio a Raffaello Baldini (primo studio).

Ingresso: 10 euro.

Info e prenotazioni: 3703685093.

EVENTI



La cozza protagonista a Tagliata di Cervia

13 aprile ore 21
TAGLIATA di CERVIA
Riviera dei Pini
"Incozzati" a primavera

A Tagliata di Cervia è tempo di "Incozzati" a primavera: da giovedì 25 a domenica 28 aprile, nella Riviera dei Pini, saranno protagoniste tipicità gastronomiche a base di pesce a km 0 e della rinomata cozza di Cervia, con specialità come risotto di pesce, fritto misto, seppie con i piselli e cozze alla marinara. I piatti sono preparati dalla cucina dei volontari all'interno della "Casina". Si cena all'aperto nel parco accompagnati dalla musica. Ci saranno anche i giochi di legno di una volta ad uso gratuito di grandi e piccini. Lo stand è aperto da giovedì 25 a domenica 28 aprile, tutti i giorni a pranzo e a cena.

Info www.turismo.comunecervia.it

Cattolica si riempie di fiori e diventa una città-giardino

dal 25 al 28 aprile
CATTOLICA
centro storico
Cattolica in Fiore

Dal 1973, ogni anno Cattolica si trasforma in una vera e propria città-giardino e, tutto il centro, da palazzo Mancini alla fine di via Curiel, viene festosamente "invaso" dai fiori, comprese le sirene di piazza I Maggio. Si tratta dell'immancabile ricorrenza di Cattolica in Fiore, che torna dal 25 aprile all'1 maggio con la 52ª edizione. Questa esposizione floreale conta più di cento espositori floro-vivaisti e colora la città su oltre 4000 metri quadrati di suolo. Protagonisti sono certamente i fiori e le piante ornamentali ma anche le piante da frutto, i bonsai e le rarità botaniche, nonché tutta l'oggettistica legata al giardinaggio e alla cura degli spazi verdi. Non manca nemmeno l'artigianato locale. Tutte le attività partecipano alla festa.

www.bccromagnolo.it



Uniti siamo ancora più unici, diversi ma tutti importanti.

Creare un ambiente di lavoro paritario ed inclusivo, eque opportunità di crescita e salario, tutela della genitorialità, indipendenza finanziaria, rispetto, corretta terminologia di genere e responsabilità sono elementi imprescindibili della nostra attività quotidiana, per questo siamo orgogliosi di aver ricevuto la certificazione UNI/PDR 125-2022 per la Parità di Genere.

 **BCC ROMAGNOLO**
GRUPPO BCC ICCREA



EVENTI

L'Italian Jazz Orchestra, con John De Leo e Rita Marcotulli, apre il cartellone di Ravenna Jazz

3 maggio ore 21

RAVENNA

teatro Alighieri

Italian Jazz Orchestra con special guests John De Leo & Rita Marcotulli in "Blue Suede Shoes"

Primo appuntamento il 3 maggio con Ravenna Jazz 2024, rassegna che si svolge tra Ravenna, Lido Adriano e Piangipane dal 3 al 12 maggio, e che fa parte del cartellone di Crossroads. "Blue Suede Shoes" è una produzione originale del festival Crossroads 2023, che torna così in scena, dedicata alle canzoni di Elvis Presley, rivisitate in forma jazz-sinfonica dall'Italian Jazz Orchestra diretta da Fabio Petretti. Giuseppe Zanca, Massimo Morganti, Marco Postacchini e Petretti firmano gli arrangiamenti per un organico di una ventina di strumentisti, mentre in veste di ospiti speciali ci sono la pianista Rita Marcotulli e il cantante John De Leo. Alle spalle degli artisti, sullo sfondo del palco, scorreranno immagini di repertorio, spezzoni di film, concerti, special televisivi e interviste di Elvis, creando una scenografia in movimento. Ravenna Jazz continua fino al 12 maggio con appuntamenti che vedono protagonisti, tra gli altri, il Joscho Stephan Trio, Petra Magoni e Ferruccio Spinetti, il Sam Paglia Quintet. Info www.crossroads-it.org



Al Museo della Marineria di Cesenatico una mostra rilegge in modo creativo gli oggetti della marineria tradizionale: gli studenti del corso di laurea "Design del Prodotto Industriale" dell'Università di Ferrara li hanno esaminati, disegnati, e riproposti in modo creativo ideando e progettando nuovi oggetti con molteplici funzioni, che nella mostra sono collocati accanto a quelli originali nel padiglione del Museo della Marineria di Cesenatico. Secondo la visione dei curatori della mostra, infatti, "l'oggetto diviene un contenitore di memoria (storica, sociale,

La memoria degli oggetti, mostra a Cesenatico

Fino al 2 giugno

CESENATICO

Museo della Marineria

"Il tempo nella memoria degli oggetti"

individuale, di una comunità, di un contesto di saperi) e il designer deve cercare di comprendere come la memoria possa venire conservata, documentata o attualizzata". Con questa premessa è nata la collaborazione tra il Laboratorio del Disegno del I anno del corso di laurea triennale di "Design del Prodotto Industriale" dell'U-

niversità di Ferrara e il Museo della Marineria di Cesenatico. Gli studenti hanno individuato su alcuni selezionati oggetti del museo dei caratteri dimensionali, materici, strutturali, di usabilità, dei significati storici, valori etnografici e delle relazioni d'uso; per poi passare ad uno smontaggio e rimontaggio creativo di parti, fina-

lizzato all'ideazione di nuovi oggetti, capaci di dialogare con la memoria. Gli studenti sono stati guidati dai docenti Marcello Balzani, Federica Maietti e Francesco Viroli, con la collaborazione del Museo della Marineria.

Il Museo della marineria è in via Armellini 18 a Cesenatico. La mostra è allestita fino al 2 giugno. Orari di apertura del museo: sabato, domenica e festivi 10-12 e 15-19. Info 0547 79205. Biglietto unico valido per Museo Marineria, Antiquarium e Casa Moretti: intero 5 euro, previste diverse riduzioni.

Officina Romagna

di Beltramini Claudio e Omar



Via Delle Querce, 24 - (Zona Artigianale)
47042 VILLALATA di CESENATICO(FC)

Tel. e Fax 0547 71178

Cell. 338 8352655





TIPOGRAFIA
BAIARDI

dal 1960

www.tipografiabaiardi.com - preventivi@tipografiabaiardi.com

Via Torino, 4
San Mauro Pascoli_FC

Tel. 0541.317446
Cell. 335.5271131



diamo colore alle vostre idee

stampa offset e digitale adesivi e intagli pvc
 cartellonistica timbri progettazione grafica
 modulo continuo serigrafia stampa a caldo e a rilievo
 legatoria

EVENTI

Aspettando Crossroads a Rimini a giugno e luglio, il jazz (e non solo) ha un ritmo da... ottovolante

Crossroads, la nota rassegna di "Jazz e altro in Emilia Romagna" giunta alla 25ª edizione, farà tappa anche a Rimini, con tre appuntamenti tra giugno e luglio alla Corte degli Agostiniani. Domenica 23 giugno Mauro Ottolini & Orchestra Ottovolante saranno protagonisti di "The King of Mambo", con i ballerini di Gardadanze Studio. L'Orchestra Ottovolante creata e diretta dal trombonista Mauro Ottolini (uno dei musicisti più importanti del nuovo jazz italiano), è in attività da oltre vent'anni e «prende il nome dalla prima trasmissione televisiva di Garinei e Giovannini per dare vita a un omaggio alla musica italiana del dopoguerra in chiave jazz, swing, mambo, cha cha - si può leggere sul sito di Crossroads -. Il nuovo spettacolo "The King of Mambo", tutto in chiave latina, è arricchito dall'esibizione dei ballerini di Gardadanze Studio, scuola di danza di Castelnuovo del Garda, che oggi conta oltre 300 atleti competitori e migliaia di allievi amanti del ballo sia artistico che sportivo».

Domenica 30 giugno sarà in scena invece lo show "Good Vibrations", un omaggio ai Beach Boys della Italian Jazz Orchestra con special guest il gruppo vocale Baraonna. L'Italian Jazz Orchestra prosegue nella sua esplorazione dei più importanti repertori della musica popolare del XX secolo. Per l'edizione 2024 di Crossroads il trattamento orchestrale jazz-sinfonico sarà applicato alle musiche dei Beach Boys, leggendaria band. "Good Vibrations" è "un'antologia di brani celeberrimi per la loro solarità ma anche assai sperimenta-



Mauro Ottolini e Orchestra Ottovolante

li nell'ambito del pop - spiega il sito di Crossroads -. L'orchestra è diretta da Fabio Petretti, che firma anche gli arrangiamenti assieme a Giuseppe Zanca, Massimo Morganti, Marco Postacchini e Max Rocchetta. Le parti canore, dalle armonizzazioni altamente caratterizzanti nelle musiche dei Beach Boys, saranno affidate al gruppo vocale Baraonna, special guest della serata".

Sabato 13 luglio, infine, si esibiranno Matteo Mancuso alle chitarre, Riccardo Oliva al basso elettrico e Gianluca Pellerito alla batteria. "Il talento di Mancuso sta calamitando l'attenzione degli appassionati, dei colleghi musicisti e degli 'addetti ai lavori' - si legge nel sito della rassegna -. Impressionante per velocità e precisione esecutiva, padroneggia sia la chitarra classica che quella elet-

trica, sulla quale ha sviluppato una personale tecnica fingerstyle, ovvero senza plettro. Stilisticamente, non ha preconetti: jazz, rock, fusion, manouche... Il trio con Riccardo Oliva e Gianluca Pellerito si ascolta in alcune tracce del primo album solista di Mancuso, "The Journey" (2023), che sottolinea la sua natura musicale poliedrica".

Info www.crossroads-it.org

A Cervia, passeggiata in salina lungo la via dei nidi

Fino al 9 giugno
sabato, domenica e festivi
CERVIA

Passeggiata in salina lungo la via dei nidi

Un itinerario naturalistico dedicato alla scoperta di flora e fauna della Salina di Cervia, che si può percorrere fino al 9 giugno sabato, domenica e festivi. Muniti di binocolo si percorre la "via dei nidi", una passeggiata di circa un'ora e mezza (inizio ore 14.30), potendo così osservare gli uccelli in cova, il corteggiamento, l'accudimento dei piccoli e le tecniche di difesa del nido. Lungo la passeggiata si possono scoprire anche la flora tipica e le piante amanti del sale. Dalla torretta di avvistamento si osserva il panorama della Salina, dove acqua e cielo si confondono.

La prenotazione è obbligatoria.

Informazioni: Centro Visite Salina di Cervia, via Bova 61, tel. 0544 973040, salinadicervia@atlantide.net. Tariffa d'ingresso: 8 euro, bambini gratis fino a 1 m di altezza.

Lo Sposalizio del mare a Cervia, che risale al 1445

Da venerdì 10 a domenica 12 maggio

CERVIA
centro storico e porto canale
Sposalizio del Mare

Con la sua 580ª edizione, torna lo Sposalizio del Mare, che vive a Cervia dal 1445. Mostre, cultura e gastronomia riempiranno il weekend all'insegna della tradizione.

Lo Sposalizio del Mare di Cervia si ispira a una vicenda che vede protagonista Pietro Barbo, Vescovo di Cervia, poi divenuto Papa Paolo II. Il giorno dell'Ascensione del 1445, di ritorno da un'ambasciata a Venezia, fu sorpreso in mare da una tempesta. La storia narra che il Vescovo placò le acque, portando così in salvo nave ed equipaggio, dopo aver gettato in mare il suo anello. Così i cervesi decisero di ripetere ogni anno lo Sposalizio del Mare per ricordare quell'avvenimento. Un rito che si svolge ancora oggi al pomeriggio dell'Ascensione, vede una Messa solenne in Duomo, poi l'uscita del Vescovo e il corteo verso il porto. Quindi, in mare aperto, la cerimonia.

ARTE

Arte e storia dall'Alto Medioevo al Quattrocento, sezioni rinnovate e arricchite al Museo Tonini a Rimini

Nuove storie e antiche meraviglie. Un profondo intervento di rigenerazione espositiva ha coinvolto oltre un quarto del percorso del Museo della Città "L. Tonini" di Rimini, che ha riaperto al pubblico le sezioni, ampiamente rinnovate negli spazi e arricchite nella proposta artistica e divulgativa, che vanno dall'Alto Medioevo al Quattrocento. Un evento che restituisce ai visitatori un segmento fondamentale della storia dell'arte riminese, e lo fa a 100 anni dalla creazione della Pinacoteca, al tempo allestita presso l'ex convento di San Francesco, poi sede dell'intero Museo fino ai tragici bombardamenti del 1943-44.

"Un compleanno speciale, quindi, che il Comune di Rimini festeggia con quattordici nuove sezioni tematiche, 4 stazioni multimediali a contenuto diversificato, più di 170 opere tra sculture, dipinti, medaglie e ceramiche per raccontare le chiese paleocristiane del territorio, la Rimini della Pentapoli e quella Comunale, la grande stagione del Trecento fino al Quattrocento malatestiano", spiega il comunicato dell'evento. Inediti accostamenti, l'aggiornamento dell'illuminazione, l'integrazione con sistemi tecnologici rendono la visita di questa porzione del Museo un'esperienza più moderna e coinvolgente. "Grazie al racconto, al tempo stesso cronologico e tematico,



sono ora rievocate le storie, i luoghi, i personaggi e i protagonisti della Rimini che fu – continuano le note -. Per guardare con occhi diversi le opere già note e scoprire manufatti in alcuni casi invisibili da decenni, come il sarcofago del duca Martino e del figlio Agnello (III e VIII-IX secolo) già in Santa Colomba, o il Pluteo con croci del VI secolo, proveniente dalla chiesa dei Santi Andrea, Donato e Giustina, ricomposto per l'occasione dopo le distruzioni belliche. Tornano così a parlare le sculture e i rilievi provenienti dalle chiese scomparse d'età paleocristiana e medievale, in particolare quelli

della cattedrale di Santa Colomba, tesoro sacro scomparso e sconosciuto al grande pubblico; tornano a farsi ammirare, sotto nuova luce, le preziose tavole dell'incantevole Trecento riminese di Giovanni, Giuliano e Pietro da Rimini, i capolavori del Quattrocento come le medaglie malatestiane di Matteo de' Pasti, la straordinaria Pietà di Giovanni Bellini e la grande tavola di Ghirlandaio. E torna anche il Giudizio Universale di Giovanni da Rimini, esposto nella sala omonima, nel contesto di un importantissimo cantiere di studio diagnostico curato dall'Università Ca' Foscari (Dipartimento di Filosofia e

Beni Culturali, assistenza tecnica di Madatec Milano) in collaborazione col Museo e finalizzato alla conoscenza delle vicende conservative e tecniche dell'affresco strappato. In questa fase, sarà possibile ammirare da vicino, come mai accaduto sinora, il capolavoro iconico della storia dell'arte riminese".

Info www.museicomunalirimini.it

Sopra, un momento delle indagini diagnostiche sul Giudizio Universale curate da Università Ca' Foscari (Dipartimento di Filosofia e Beni Culturali) in collaborazione col Museo.

VENDITA E ASSISTENZA ELETTRODOMESTICI



Calandrini & Ardini

unieuro

linkem

sky | Sky Service

info@calandriniardini.it

Via Giovanni XXIII 45/51 - Gatteo Paese - Tel. e Fax 0541.930113



Tutti per l'no

0-13 anni

Al timone!

14-17 anni

#inviaggio

18-30 anni

Per i titolari di un conto della Linea Giovani
in omaggio il primo versamento di € 50
alla sottoscrizione del Fondo Pensione.

*RomagnaBanca offre prodotti e servizi dedicati,
pensati per ragazze e ragazzi di diverse età ed esigenze.*



Tel. 0541.342711 - info@romagnabanca.it - www.romagnabanca.it

Estratto del Regolamento Operazione a Premi "Pensaci Ora": Destinatari sono tutti i clienti di RomagnaBanca effettivi e potenziali di età fino a 30 anni titolari di un rapporto della Linea Giovani di RomagnaBanca. Il Destinatario gode dell'opportunità di beneficiare di un premio/sconto di € 50,00 se decide di sottoscrivere il Fondo Pensione PensPlan Plurifonds di Itas Vita S.p.a. ed impegnarsi ad attivare contestualmente alla sottoscrizione del Fondo un Ordine Permanente per effettuare i successivi versamenti periodici. Il Regolamento completo della manifestazione è consultabile presso tutte le Filiali della banca e sul sito www.romagnabanca.it. Periodo della promozione 01.01.2024 - 31.12.2028. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti e dei servizi illustrati per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento ai Fogli Informativi disponibili presso tutte le Filiali della banca e sul sito www.romagnabanca.it nella sezione Trasparenza.



LATTONERIA
nuove coperture

- LAVORAZIONE METALLI
- LINEA VITA
- COPERTURE METALLICHE
- ISOLAMENTI



Cell 3470078347

nuovecoperture@gmail.com