

# CERVIA

## IL GIORNALE DELLA CITTÀ

ANNO XXXI · Numero 5 · maggio 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](http://www.sfoglia.re)

### ALLE URNE

## Elezioni comunali: l'eredità del sindaco uscente

Le opere realizzate e i progetti L'8 e il 9 giugno si vota per le Amministrative e per il Parlamento europeo

Da pagina II a pagina VII



### MISSIROLI/CENTROSINISTRA

“Rilanciare il turismo con grandi eventi e nuovi prodotti”



A pagina VIII

### MAZZOLANI/CENTRODESTRA

“Per noi il Comune deve essere un facilitatore di azioni”



A pagina IX

### EVENTI

Cervia città giardino ambasciatrice di diritti e di pace

A pagina XI



Playball Cervia, in collaborazione con Uisp Lugo Ravenna, Spi Cgil, Caritas ed Avis di Cervia ed il Comune di Cervia, organizza la 6a edizione del Trofeo Eco Solidale di Beach Tennis 2024

## ATTIVITA' ESTIVE DI BEACH TENNIS PLAYBALL A CERVIA



### CORSI E TORNEI GRATUITI

PER BAMBINI | RAGAZZI | ADULTI | DISABILI



Dal 10 giugno al 7 settembre, dal lunedì al venerdì ore 8.30/13.00, inoltre, si terrà al Bagno Romagnolo di Cervia il CAMP DI BEACH TENNIS e calcio al costo agevolato di 50 € a settimana

Nel corso delle varie attività verranno raccolti alimenti a lunga scadenza che saranno donati alla Caritas e ad Emporio Solidale, per la distribuzione alle famiglie bisognose cervesi

PREMI PER TUTTI I PARTECIPANTI  
in prodotti bio, a km 0 e in materiali riciclati

INFO SU DATE E ORARI DI CORSI E TORNEI:

☎ 328.4768.295 [www.play-ball.it](http://www.play-ball.it) Play ball [playball.beachtennis](https://www.instagram.com/playball.beachtennis)

## BILANCIO

# Medri a fine mandato: si vota per il sindaco

## In cinque anni oltre 47 milioni di investimenti

L'attuale primo cittadino nell'ottobre del 2023 aveva già annunciato che non si sarebbe ricandidato. Le emergenze atmosferiche hanno condizionato una legislatura che si è rivelata molto complicata

Il 28 e il 9 giugno gli elettori cervesi sono chiamati alle urne per eleggere i rappresentanti del Parlamento Europeo spettanti all'Italia e per le consultazioni Amministrative con l'elezione diretta del sindaco e del Consiglio comunale del Comune di Cervia.

Mancano ormai poche settimane

alla fine del mandato di Massimo Medri, il sindaco che nell'ottobre del 2023 ha annunciato che non si sarebbe ricandidato per una seconda legislatura.

Eletto il 26 maggio 2019, Medri si è trovato a gestire una delle legislature più complicate nella storia di Cervia del Dopoguerra, a causa soprat-

tutto delle emergenze atmosferiche che hanno condizionato le scelte e gli investimenti comunali, dirottati in gran parte per ripristinare i danni ambientali e permettere la ripresa economica e sociale del territorio.

Nonostante le difficoltà, in questi 5 anni sono stati investiti oltre 47 milioni di euro in opere che hanno

l'obiettivo di migliorare ancora l'attrattiva della località turistica e la qualità della vita delle persone, oltre che di gettare le basi per un ulteriore sviluppo del territorio.

Si ricordano qui le principali opere realizzate, quelle che hanno cambiato il volto di alcune parti della città.

## La rinascita della nuova Darsena del Sale

Il complesso pre-industriale, utilizzato per stoccare il sale estratto dalle vicine saline, era caduto in disuso da decenni. A seguito di una procedura a evidenza pubblica avviata nel 2019, con un investimento che ha visto la partecipazione del Comune, della Regione Emilia Romagna e del

gestore privato, è stato restituito alla città uno spazio dedicato alla ristorazione e all'intrattenimento culturale e musicale. Sviluppata su tre piani con una superficie di oltre 20mila metri quadrati, con un'area esterna e interna, la nuova Darsena del Sale è stata inaugurata il 22 gennaio 2022.



## Un milione di euro per Piazza Premi Nobel a Pinarella

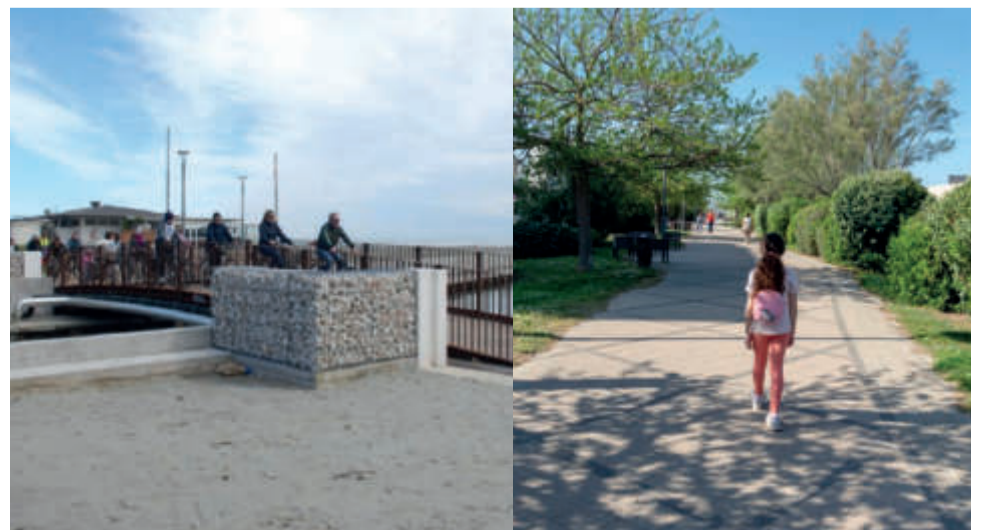
Ha previsto un investimento di circa 1 milione di euro la riqualificazione di piazza Premi Nobel a Pinarella. L'intervento ha consegnato alla cittadinanza nuovi spazi di aggrega-

zione. Inoltre l'area è stata dotata di nuove aree verdi di contrasto all'inquinamento ambientale e sono state eliminate le barriere architettoniche.

## Ultimato il lungomare di Milano Marittima

Dal Porto Canale di Cervia ora si può percorrere interamente la suggestiva passeggiata sul nuovo lungomare di Milano Marittima fino alla Diciannovesima traversa. E' stata completata la pista ciclabile con le parti architettoniche, gli stalli, oltre alla riqualificazione dell'illuminazione pubblica,

delle reti tecnologiche, dell'arredo urbano e delle aree verdi. Il percorso è interamente praticabile e fruibile al pubblico. In questi anni è stato anche realizzato e messo in funzione il nuovo ponticello ciclopedonale sul Canalino che collega i due tratti del lungomare.



## BILANCIO

## Nuove Porte Vinciane a difesa dell'abitato

Con un investimento di circa 1 milione di euro, nel 2021 è stato realizzato l'intervento per la messa in opera delle nuove porte vinciane nel Portocanale, in prossimità del ponte San Michele. Le porte costituiscono un'importante struttura di

difesa dell'abitato dalle mareggiate. Costruite nel 1997, necessitavano di un ammodernamento che ha riguardato le porte, oltre a tutta la struttura compresi gli impianti elettrici, idraulici, meccanici e di telecontrollo.



## Completato il viale dei Mille

Con il rifacimento del tratto compreso tra via Circonvallazione Sacchetti e via Calatafimi è stata completata la riqualificazione del viale dei Mille, l'importante strada alberata cittadina di accesso alla spiaggia. Sono stati rifatti i marciapiedi, la pista ciclabile sul lato nord del viale, posizionati gli

elementi di arredo e riorganizzati i parcheggi. E' inoltre stato sostituito l'impianto di illuminazione pubblica e sistemata la dotazione verde. I platani esistenti, ormai a fine ciclo vitale, sono stati sostituiti con 30 nuovi platani resistenti al cancro colorato. Investimento: circa 800 mila euro.

## Nuovo look per viale Milazzo

La riqualificazione del viale Milazzo era attesa da anni. L'intervento, che ha previsto un investimento di quasi mezzo milione di euro, ha previsto l'abbattimento di parte

delle alberature per permettere la realizzazione di una pista ciclabile, il rifacimento dei marciapiedi e la sistemazione degli incroci stradali.



## Incremento delle aree verdi

Nonostante gli eventi meteorologici estremi che hanno colpito la città in questi cinque anni, in particolare le trombe d'aria di luglio 2019 e luglio 2023 e l'alluvione di maggio 2023, l'Amministrazione comunale ha continuato a investire nella crescita e nella riqualificazione degli spazi verdi. A fine 2023 si registrano

in città 107.118 alberi esistenti, di cui 17.739 su viali e parchi e 89.379 nelle aree naturalistiche (pinete e boschetti). L'incremento rispetto al quinquennio precedente è dello 0,7%: ogni cittadino cervese dispone di circa 3,63 alberi. Si segnala anche, in zona Bassona, il rimboschimento di oltre 40 ettari nella fascia nord.

## Lo Skatepark "Sombbrero" omologato per gare nazionali

E' stato inaugurato il 13 aprile il nuovo Skatepark "Sombbrero", nel parco di via Isonzo. Lo Skate park è stato riqualificato con un progetto denominato "IN-LUDERE - QUANDO IL GIOCO SI FA SPAZIO", comprensivo della ristrutturazione dell'impianto sportivo (omologato per gare ed

eventi di livello nazionale), di nuove opere quali l'installazione di un sistema di videosorveglianza e il potenziamento dell'illuminazione. L'importo complessivo per la riqualificazione è stato di 355 mila euro, di cui 107 mila finanziati dalla Regione Emilia-Romagna.

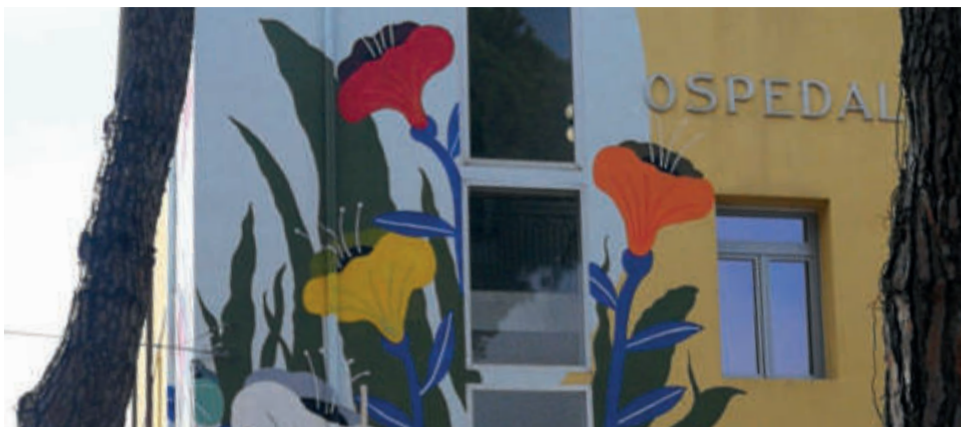


## Ciclabile di viale Voltorno: oltre 440mila euro

A fronte di un contributo regionale di oltre 118 mila euro, l'Amministrazione ha riqualificato e sistemato il

viale Voltorno, con la realizzazione di un percorso ciclopedonale. Investimento totale: circa 440 mila euro.

## BILANCIO



## Per l'illuminazione pubblica moderni impianti su tutto il territorio

In tutto il territorio sono stati rinnovati gli impianti di pubblica illuminazione, come previsto nel project financing sottoscritto nel marzo 2019 con Hera Luce. Moderno, funzionale, rispettoso dell'ambiente, smart e soprattutto sicuro, il nuovo impianto di illuminazione pubblica

ha sostituito 10.500 punti luce con nuovi apparecchi a Led ad alta efficienza. Il progetto ha consentito di ridurre i consumi energetici per una migliore sostenibilità ambientale e garantire lampioni accesi tutta la notte, per migliorare la sicurezza e la visibilità.



## Parcheggi nell'Ex Garage Europa

Per dare una risposta al problema dei parcheggi nel centro di Milano Marittima, il Comune ha acquisito l'area dell'Ex Garage Europa dalla società Pentagramma Romagna S.p.A in liquidazione, per un importo di 2.200.000 euro. L'area è a Milano

Marittima, in viale 2 Giugno, in corrispondenza della I Traversa. Con la vendita dell'ex Garage Europa, Pentagramma ha ceduto a titolo gratuito al Comune anche alcune aree nella zona del ponte dell'Ospedale, compresa quella utilizzata dall'elimedica.



## La riapertura dello storico Woodpecker

Nel giugno 2023 ha riaperto lo storico Woodpecker, struttura architettonica molto originale ideata dall'architetto Filippo Monti. L'accesso al locale, chiuso da metà degli anni Settanta, è in via Nullo Baldini. Il progetto di recupero è avvenuto grazie a un percorso par-

tecipativo che ha coinvolto numerosi cittadini che hanno proposto idee su uno dei luoghi più affascinanti della riviera. Ad aggiudicarsi la gestione è stata la famiglia Guerini, che ha destinato il nuovo locale non solo a discoteca, ma a luogo multiculturale.

## Il rinnovamento del San Giorgio

Nel 2021 il Consiglio comunale ha approvato un documento, frutto di un lavoro condiviso con l'Asl, contenente le Linee strategiche e le modalità operative per un percorso di cambiamento per il presidio sanitario San Giorgio di Cervia. Tra gli interventi realizzati: ristrutturazione edilizia ed impiantistica del Punto di Primo Intervento, ristrutturazio-

ne della radiologia con l'installazione di una TAC 16 strati e del nuovo Radio telecomandato, ampliamento del Centro dialisi e dell'area ambulatoriale dedicata alla medicina riabilitativa. Inoltre la riorganizzazione del Punto di primo intervento è stata esperienza pilota in Regione per i Centri di assistenza e urgenza (CAU) attivati di recente.



## Ex Conad, nuovo centro di comunità

Nell'ex Conad di Pinarella, in via Platone, è realizzato un nuovo centro di comunità, che prevede spazi con funzione culturale e aggregativa. In base a un accordo stipulato fra l'Amministrazione e Conad, a fronte della cessione del terreno su cui è sorta la

nuova Conad, l'immobile di via Platone è oggi di proprietà del Comune e il privato ha realizzato le opere di riqualificazione ed efficientamento energetico della struttura per un importo complessivo di 595 mila euro.



## Ingresso di Milano Marittima: riqualificato via Matteotti

In base a un accordo con un privato che finanzia gli interventi, sono in fase di ultimazione i lavori di riqualificazione di via Matteotti, dall'innesto della XIX Traversa fino alla via Nullo Baldini: rifacimento della pavimentazione della strada, realizzazio-

ne di un percorso ciclabile a monte e sull'altro lato di un percorso pedonale, pubblica illuminazione, riasfaltatura, fognatura. All'incrocio fra viale G. Matteotti e via Nullo Baldini una rotonda migliorerà la circolazione.



**BILANCIO**

## La ciclabile che collega il porto canale al Centro visite saline

È stato realizzato un nuovo percorso ciclabile di collegamento tra il porto canale e il Centro visite Saline. La nuova ciclabile corre parallela a via Bova e ha previsto un investimento

di quasi un milione di euro. La realizzazione delle ciclabili è stato un obiettivo strategico, per incrementare l'utilizzo di mezzi leggeri e ridurre gli elementi inquinanti.

## Traffico più fluido con la rotonda tra viale Milano e viale Di Vittorio

Sono in corso i lavori per la realizzazione della rotatoria nell'intersezione fra viale Milano e viale Di Vittorio, che dovrebbero concludersi 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 e quello in ingresso e uscita verso il centro di Milano Marittima o in direzione SS16. Il costo complessivo dell'opera è di 420 mila euro.



## Nuova viabilità in viale Matteotti

Con la realizzazione della pista ciclabile sul viale Matteotti, è stata modificata la viabilità in quella zona di Milano Marittima. Nel tratto compreso fra la Diciannovesima e la Ter-

za Traversa, è stato istituito il senso unico di marcia con direzione da nord verso sud, mentre è stato mantenuto il doppio senso dalla Terza alla Prima Traversa.

## Aperta l'arteria che collega le vie Di Vittorio e Martiri Fantini

È stata aperta nel luglio 2023 la nuova strada di collegamento fra via G. Di Vittorio e via Martiri Fantini che, costeggiando l'Istituto alberghiero, costituisce il completamento di via Attilia Angelini. I lavori, eseguiti dai privati nell'ambito del Piano Urbanistico Attuativo, oltre alla realizzazio-

ne della nuova arteria stradale hanno previsto l'ampliamento del parcheggio di Piazzale Artusi. Investimento: circa 1.400.000 euro a carico del privato. Inoltre è stato progettato il prolungamento di via delle Rose, alla Malva Nord, con la realizzazione di un parcheggio per la scuola.



## Manutenzioni strade e marciapiedi: investiti quasi undici milioni di euro

Nel corso del mandato sono state eseguite manutenzioni ordinarie e straordinarie di strade, marciapiedi, infrastrutture stradali per un importo che sfiora gli 11 milioni di euro. Le fonti di finanziamento per questo tipo

di interventi sono stati principalmente mutui, l'avanzo di amministrazione, i proventi della sosta a pagamento e, sulla costa, i proventi dall'imposta di soggiorno, che possono essere investiti nelle zone turistiche.

## Nuova palestra dell'Istituto Guerra: intervento da cinque milioni di euro

Sono in corso i lavori per la realizzazione della nuova palestra dell'Istituto di istruzione superiore Tonino Guerra di Cervia, che comprende l'Istituto professionale statale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e il Liceo lin-

guistico. L'intervento, da 4,9 milioni di euro, è realizzato dalla Provincia di Ravenna ed è finanziato per 3 milioni dal Pnrr, per 750mila euro dal fondo statale opere indifferibili e per i restanti 1,15 milioni dalla Provincia stessa.



## LA CITTA DEL FUTURO

# La Cervia che verrà: ecco i principali progetti

■ Dal 2019 al 2024 alle opere realizzate si aggiungono i numerosi progetti messi in cantiere, da realizzare

nei prossimi anni. Partendo dalle peculiarità del territorio, legate principalmente ad ambiente e turismo,

questi progetti intendono stimolare l'ulteriore sviluppo della città e della sua economia, oltre a migliorare la

qualità della vita della comunità. Si riassumono in queste pagine i principali, quelli di maggior impatto.



## Il rilancio del comparto Saline e la Ciclabile Anello del Sale

Fortemente danneggiata dall'alluvione del maggio 2023, l'area delle Saline sarà oggetto di importanti interventi, possibili grazie al prolungamento della concessione al Comune di Cervia fino al 2057. Circa 11 milioni di euro (tra fondi PNRR e risorse statali e regionali) per il risanamento dell'area e per nuovi progetti di sviluppo, fra

questi la nuova Ciclabile 'Anello del sale' dal costo di 2,5 milioni di euro. La nuova pista partendo dal Centro visite fiancheggiando la Salina Camillone, la Strada Provinciale 254 e la Strada Provinciale n. 6 fino al canale circondariale, prosegue fino alla via Ficcole, terminando all'incrocio con la Strada Statale Adriatica.

## Un museo diffuso con restyling Musa e Museo delle Acque

Il Museo del sale cambierà look e inserirà nuovi spazi dedicati alla salina romana e ai mosaici di San Martino. Inoltre è previsto l'allestimento del nuovo Museo delle Acque nei locali di Bova 1, l'antico edificio che custodiva idrovore delle saline e generatori di corrente che, oltre a servire per la movimentazione delle

acque in salina, nei primi anni del 1900 hanno alimentato i macchinari di smistamento del sale dalla darsena ai magazzini e da un magazzino all'altro. Qui i macchinari originali verranno restaurati e verrà documentata la storia del luogo e il sistema di sollevamento e distribuzione delle acque.



## Col Parco archeologico torna alla luce l'antica storia di "Cervia vecchia"

Dal 2019 l'Amministrazione comunale, insieme a università di Bologna, alla Soprintendenza archeologia belle arti e paesaggio, al Gruppo culturale Civiltà Salinara e al Parco della salina di Cervia, ha avviato un progetto di indagine archeologica

nell'area di Cervia vecchia. Notevoli i risultati degli scavi, che hanno sollecitato l'idea di creare un Parco archeologico. Le indagini continueranno e per proseguire il Comune ha anche acquisito l'area del Prato della Rosa per 70.000 euro.

## Intitolato a Giuseppe Palanti il futuro parco urbano

Intitolato a Giuseppe Palanti, l'urbanista e pittore milanese considerato l'ideatore della Città Giardino di Milano Marittima, il nuovo Parco Urbano, da realizzare nell'area della Bassona, guarda al futuro. Frutto di un Concorso Internazionale, il

progetto prevede un bosco multifunzionale, a vocazione produttiva, idrogeologica, naturalistica, ricreativa e paesaggistica. L'investimento previsto per la realizzazione del nuovo Parco è di circa 10 milioni di euro.



## Una nuova sede per il Cervia Ambiente

Sono stati appaltati i lavori per la realizzazione della nuova sede del Cervia Ambiente all'interno del progetto del grande Parco Urbano. Il costo complessivo dell'opera è di 1.500.000 euro di cui 790.000 finanziati dalla Regione Emilia-Romagna. La nuova sede del Cervia Ambiente

sarà vero cuore pulsante degli aspetti scientifici divulgativi e di ricerca ambientale. Il progetto prevede la rigenerazione di fabbricati di proprietà comunale, denominati "Ex Vivaio Comunale". La conclusione delle opere è prevista nel mese di settembre 2025.



## PROGETTI PER IL FUTURO



### Piazza Verde di Castiglione: un punto di aggregazione per grandi e piccoli

Diventerà uno dei principali punti di aggregazione per il forese e conterrà spazi per la sosta e la ricreazione per grandi e piccoli. L'area retrostante lo storico Palazzo Guazzi,

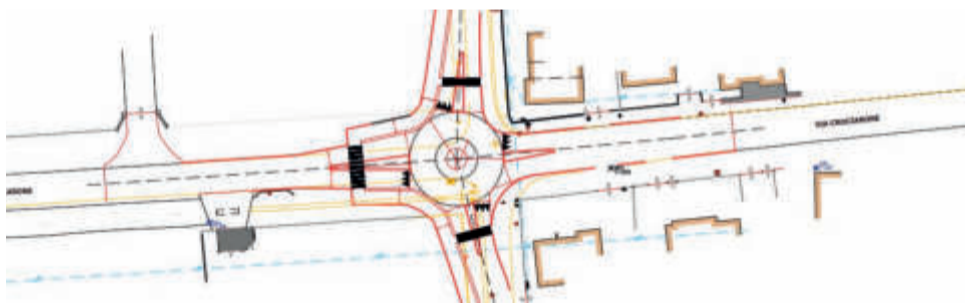
attualmente incolta e inutilizzata, verrà messa in rete con l'area boscata esistente. L'investimento previsto è di 400 mila euro.



### Riqualficazione del Lungomare per le località di Pinarella e Tagliata

Pinarella e Tagliata, località scelte ogni anno da migliaia di famiglie per le vacanze, avranno un nuovo lungomare, grazie al progetto del Comune finanziato con 5 milioni di

euro dai fondi Pnrr. La pineta sarà il punto di forza da mantenere e valorizzare, mentre viale Italia e la fascia retrostante i bagni saranno parte integrante della riqualficazione.



### Nuovo progetto di rigenerazione per l'area dell'ex Cinema Europa

Dopo anni di abbandono e incertezza, l'area dove sorse il primo cinema della città, in pieno centro storico, è pronta per la riqualficazione a cura di un privato. L'intervento di rigenerazione urbana, prevede un complesso abitativo di 15 appartamenti, la riduzione del volume attuale

dell'ex-Cinema Europa e la creazione di una grande corte centrale che porterà aria e luce al nuovo complesso. E' inoltre prevista la completa nuova pavimentazione in pietra di tutto l'isolato, da piazza Pisacane all'incrocio di corso Mazzini, compreso l'intero vicolo San Francesco.



### Sicurezza della Madonna del Pino: un nuovo accesso in città

Per rendere più sicuro l'ingresso in città dalla statale Adriatica al quartiere Terme e per tutelare lo storico Santuario della Madonna del Pino, risalente alla seconda metà del Quat-

trocento, il Comune ha redatto il progetto di una nuova rotonda. Per valutare il finanziamento dell'opera, il progetto è stato consegnato ad Anas, competente per la strada statale.



### I Girasoli, un centro rinnovato per disabili

Accogliendo la richiesta del territorio di avere un centro per utenti con disabilità adeguato alle esigenze dei ragazzi, e grazie al contributo dell'Associazione CerviaMan, è

stata progettato l'ampliamento del centro I Girasoli, dove si prevede di gestire separatamente gli adulti da bambini e adolescenti.



### Pisignano, con una rotonda più sicuro l'incrocio tra via Crociarone e Zavattina

E' stata progettata una nuova rotonda all'incrocio tra via Crociarone e via Zavattina a Pisignano. La nuova soluzione per l'intersezione è chiesta

e attesa da anni dalla cittadinanza, per mettere in sicurezza uno dei punti maggiormente critici per la viabilità dell'entroterra.



### Banchina nord del Porto Canale nuovo progetto da 5 milioni di euro

Per il rifacimento della banchina nord del Porto Canale, sono stati chiesti al ministero 5 milioni di euro

di finanziamento per la redazione del progetto che dovrà prevedere anche una nuova ciclabile.

## CANDIDATO DEL CENTROSINISTRA

# Missioli: “Serve una svolta generazionale per dare nuova energia e idee innovative”

Sostenuto da Alleanza Verdi Sinistra, Lista Civica Coraggio per Cervia con Gianni Grandu, Movimento 5Stelle, Pd e Partito Repubblicano Cervia con Gabriele Armuzzi. “Programma frutto di un attento ascolto dei cittadini”

**I** Mattia Missioli è il candidato del centrosinistra per le comunali di Cervia. Ed è sostenuto da una coalizione composta da Alleanza Verdi Sinistra, Lista Civica Coraggio e Innovazione, Lista Civica per Cervia con Gianni Grandu, Movimento 5 Stelle, Partito Democratico, e Partito Repubblicano Cervia con Gabriele Armuzzi.

**Missioli, perché ha deciso di scendere in campo da sindaco per le amministrative di Cervia?**

“Mi spinge una profonda passione e amore verso la nostra città. In questo momento, a Cervia serve una svolta generazionale, per dare energia nuova e idee innovative all’amministrazione della città”.

**Come descriverebbe la sua coalizione?**

“Sono sostenuto da una coalizione larga, che ha al centro un progetto per lo sviluppo di Cervia, che guarda all’economia, ai servizi e alla qualità della vita dei nostri concittadini. E siamo determinati a realizzarlo”.

**Su quali punti caratterizza il suo programma?**

“Tengo a precisare che il mio programma è frutto di un ascolto attento dei cittadini. Vogliamo rilanciare il turismo, puntando su promo commercializzazione, grandi eventi, nuovi prodotti esperienziali da proporre, diversificando gli strumenti per i rispettivi target delle nostre quattro località. Prioritario poi garantire alle giovani famiglie e ai lavoratori soluzioni abitative accessibili per costruirsi un futuro, mantenendo e dove serve migliorando i servizi di welfare, nidi, scuole, sport”.

**Parliamo di turismo e di sostenibilità ambientale, due argomenti che a prima vista sembrano distanti ma che sono poi molto intrecciati: quali interventi sono secondo lei necessari?**

“Penso ad una città elettrica, con bassissime emissioni inquinanti, e ad azioni di rigenerazione urbana di volumi edilizi esistenti con l’obiettivo di consumo del suolo nullo”.



**C’è qualche intervento che lei ritiene prioritario, per i prossimi cinque anni, per le infrastrutture?**

“Tra i progetti da portare a termine, il lungomare di Pinarella e Tagliata e la ciclovia intorno alle saline. Per le opere pubbliche strategiche che abbiamo in mente (es. rifacimento della banchina sinistra del porto canale e il lungomare di Cervia) è necessario rafforzare la macchina comunale anche per intercettare i finanziamenti”.

**Soprattutto dopo il Covid si sente un gran bisogno di rafforzare le politiche sociali e le industrie culturali che sono uno strumento di incontro e confronto. Come ha intenzione di intervenire?**

“Un’amministrazione deve dare alla propria comunità gli strumenti per affrontare i cambiamenti e le ansie che ne conseguono. Gli istituti culturali devono svolgere un lavoro diretto con i cittadini e le scuole. Dobbiamo alzare l’asticella dell’attrattività della nostra città, costruendo un calendario culturale completo per cittadini e turisti. Welfare generativo e di comunità hanno tracciato un solco da seguire. Dobbiamo difendere ciò che esiste e innovare le risposte ai nuovi bisogni. Occorre investire in risorse umane (ad esempio più operatori nel territorio, rafforzare l’assistenza domiciliare, prestando attenzione anche ai caregiver) e innovazione anche con strumenti tecnologici”.

**Sicurezza e decoro urbano sono altri due temi di grande interesse. Cosa è previsto nel suo programma elettorale?**

“L’esigenza di sicurezza richiede di rafforzare i progetti per la legalità, ma è anche sicurezza ambientale, per affrontare i cambiamenti climatici, con un piano di salvaguardia permanente condiviso con gli enti sovraordinati e un ruolo più attivo della protezione civile. Per il decoro urbano serve un passo nuovo, vogliamo una maggiore cura per la nostra città, dalle strade al verde. Investiremo importanti risorse per un grande piano di manutenzione e abbattimento delle barriere architettoniche”.



## CANDIDATO DEL CENTRODESTRA

# Mazzolani: “Il Comune deve diventare facilitatore di azioni, sul piano economico, lavorativo e sociale”

Sostenuto da Fratelli d'Italia, Forza Italia, Lega e dalla lista Civica “Mazzolani sindaco cambia con me”  
 “La tutela del nostro ambiente, unico tra salina e pinete, è un punto nodale del mio programma elettorale”

**I** Massimo Mazzolani è il candidato a sindaco del centrodestra a Cervia. Ed è sostenuto da Fratelli d'Italia, Forza Italia, Lega e dalla Civica Mazzolani sindaco-Cambia con me.

**Perché ha deciso di scendere in campo da sindaco per le amministrative di Cervia? Come descriverebbe la sua coalizione?**

“Cervia è una città straordinaria che merita di essere amministrata diversamente, per diventare migliore e per essere il luogo del benessere e del ben vivere per tutti i nostri cittadini e per i nostri ospiti. Amo la mia città follemente e non potevo non rispondere “sì” alla richiesta di tanti cervesi. La coalizione è espressione del cambiamento positivo che intendo imprimere alla città”.

**Su quali punti caratterizza il suo programma elettorale?**

“La filosofia del mio programma si fonda sull'idea che il Comune deve essere un facilitatore di azioni, sia in ambito imprenditoriale, lavorativo e sociale. Su questi tre assi, sfruttando lo straordinario patrimonio ambientale che caratterizza Cervia, si potrà dare uno slancio straordinario”.

**Parliamo di turismo e di sostenibilità ambientale, due argomenti che a prima vista sembrano distanti ma che sono poi molto intrecciati: quali interventi sono secondo lei necessari?**

“Turismo e ambiente, a Cervia, devono procedere assieme. Il turista che sceglie la nostra città deve sapere chiaramente che in una sola vacanza potrà godere almeno 4 distinte località e che si troverà immerso nel verde. La tutela del nostro ambiente unico, tra salina e pinete, è un punto nodale del mio programma”.

**C'è qualche intervento che lei ritiene prioritario, per i prossimi cinque anni, riguardo alle infrastrutture?**

“Il parco urbano, già finanziato, sarà un'opportunità da sfruttare al meglio e mi sono impegnato a portarlo a termine. A livello infrastrutturale voglio realizzare la città dello sport e, in particolare, dotare Cervia di una piscina olimpionica al coperto.



**Il candidato sindaco del centrodestra Massimo Mazzolani**

Concordo con la proposta di Ascom che propone sull'ex Garage Europa un centro congressi vista mare con anche un eliporto”.

**Soprattutto dopo il Covid si sente un gran bisogno di rafforzare le politiche sociali e le industrie culturali, che sono uno strumento di incontro e confronto. Come ha intenzione di intervenire?**

“Dobbiamo garantire anzitutto e anche migliorare il sistema di cura dei bisogni, applicando le risorse in maniera efficace. Intendo promuovere asili nido e materne aziendali, anche in consorzio tra più imprese, intercettando i fondi europei che sono cospicui e che saranno volano

di plurime azioni che porterò avanti, sia nel campo dell'edilizia sociale che in quello più vasto dei servizi sociali. La cultura ha poi un posto speciale nel mio programma perché sono convinto che sia uno degli assi che permetterà di allungare la stagione permettendo a Cervia di essere città vivibile per i cittadini e turistica per tutto l'anno”.

**Sicurezza e decoro urbano sono altri due temi di grande interesse. Cosa è previsto nel suo programma elettorale a riguardo?**

“Sulla sicurezza verrà fatto un investimento importante, sia dal punto di vista delle dotazioni della polizia locale che della videosorveglianza,

sia dal punto di vista del capitale umano, perché intendo individuare le risorse per poter impiegare la polizia locale nei turni serali e notturni. Cervia deve essere una città sicura tutti i giorni. Sul tema del decoro urbano avvierò un piano pluriennale di investimenti sfruttando tutte le risorse disponibili per riportare la bellezza nella nostra città anche nelle strade e negli arredi urbani. Sto studiando con la mia squadra lo strumento più efficace per avere squadre di pronto intervento per le manutenzioni, poiché l'attuale sistema non permette quell'efficienza e rapidità di intervento che servono alla città”.

## PROTEZIONE CIVILE

# Informati e preparati: conoscere tutti i rischi di un territorio per essere in grado di affrontarli

Tutte le informazioni utili su come funziona un'allerta meteo e le varie caratteristiche in base ai colori. Si distinguono criticità idrauliche, per temporali, incendi, terremoti, legate allo stato del mare e della costa

Il l'Italia è un Paese esposto a molti rischi. Terremoti, alluvioni, frane, eruzioni vulcaniche, maremoti, incendi sono rischi naturali cui si sommano quelli legati alle attività dell'uomo, che contribuiscono a rendere fragile il nostro territorio. I compiti della Protezione civile comprendono la previsione, prevenzione e mitigazione dei rischi, oltre alla gestione delle emergenze e loro superamento, con l'obiettivo della tutela della vita e la salvaguardia del territorio.

Conosciamo i rischi cui è soggetto il territorio di Cervia? Conoscere quali sono i rischi del nostro territorio è il primo passo per imparare ad affrontarli.

## Che cos'è il rischio?

Ai fini di protezione civile, il rischio è la possibilità che un fenomeno naturale o indotto dalle attività dell'uomo possa causare effetti dannosi sulla popolazione, gli insediamenti abitativi e produttivi e le infrastrutture, all'interno di una particolare area, in un determinato periodo di tempo.

Rischio e pericolo non sono dunque la stessa cosa: il pericolo è rappresentato dall'evento calamitoso che può colpire una certa area (la causa), il rischio è rappresentato dalle sue possibili conseguenze, cioè dal danno che ci si può attendere (l'effetto). Per valutare concretamente un rischio, quindi, non è sufficiente conoscere il pericolo, ma occorre anche stimare attentamente il valore esposto, cioè i beni presenti sul territorio che possono essere coinvolti da un evento, e la loro vulnerabilità.

## Cosa significa fare prevenzione del rischio

La prevenzione del rischio comprende tutte le attività, strutturali e non strutturali, mirate ad annullare o a ridurre i possibili danni che un evento calamitoso potrebbe comportare. Sono esempi di attività di prevenzione strutturale le opere di messa in sicurezza del territorio, il consolidamento del patrimonio edilizio, la costruzione di programmi di intervento per la mitigazione dei rischi. La prevenzione non strutturale comprende, invece, le attività di allertamento del Servizio Nazionale, la pianificazione di protezio-



ne civile, la formazione dei tecnici, dei soccorritori e dei volontari di protezione civile, l'organizzazione di esercitazioni a ogni livello territoriale, e per ultimo e fondamentale, l'informazione alla popolazione, la diffusione della conoscenza dei rischi e della cultura di protezione civile. La prevenzione è dunque un fattore fondamentale dei processi di "mitigazione del rischio".

**Le criticità nel territorio di Cervia**  
Per le sue caratteristiche, i rischi cui è sottoposto il territorio di Cervia, e che approfondiremo nei prossimi numeri del giornale, sono:

**1 CRITICITÀ IDRAULICA (PIENE DEL FIUME SAVIO E DEI CANALI DI BONIFICA).** Si riferisce agli effetti al suolo che potrebbero verificarsi al passaggio di piene fluviali, generate da piogge abbondanti o intense, che interessano i corsi d'acqua.

**2 CRITICITÀ PER TEMPORALI.** Si riferisce agli effetti al suolo connessi a fenomeni di pioggia molto intensa a carattere temporalesco, alla quale si associano forti raffiche di vento ed eventuali trombe d'aria, grandine e fulminazioni.

**3 VENTO.** Si riferisce ai fenomeni di vento previsto che creano criticità sul territorio.

**4 TEMPERATURE ESTREME.** Si riferisce alle criticità connesse ai fenomeni di temperature anomale rispetto alla media, sia di freddo (da ottobre ad aprile) sia di caldo (da

maggio a settembre) per gli effetti che possono avere sulle persone e sul territorio.

**5 NEVE.** Si riferisce ad abbondanti nevicate che possono creare criticità sul territorio.

**6 STATO DEL MARE E CRITICITÀ COSTIERA (MAREGGIATE).** Lo "stato del mare" si riferisce al moto ondoso previsto al largo, che può creare criticità per la navigazione sui tratti di mare aperto. La "criticità costiera" si riferisce agli effetti sul territorio che possono essere provocati da mareggiate caratterizzate da moto ondoso, da acqua alta e/o dalla combinazione dei due.

**7 TERREMOTI.** È un fenomeno al momento non prevedibile, non legato quindi all'emissione di una preventiva allerta, ma che richiede l'intervento della Protezione civile dopo l'accadere del fenomeno per valutare i danni e mettere in atto misure di gestione dell'emergenza e messa in sicurezza della popolazione.

**8 INCENDI BOSCHIVI.** Per la massiccia presenza di pinete e aree boscate il rischio di incendi boschivi a Cervia è molto elevato, soprattutto nella stagione estiva.

## Come funziona l'allerta meteo

Spesso al telegiornale sentiamo parlare di "allerta meteo" e anche nel sito e nella pagina Facebook istituzionale del Comune vediamo pubblicate le allerte. Sappiamo cos'è

l'allerta meteo e come funziona? L'allerta meteo è un insieme di procedure che permette di ridurre i rischi associati a fenomeni naturali. Il sistema di allerta è gestito dalla Protezione Civile e permette di limitare danni a cose e persone su tutto il territorio nazionale. L'allerta viene diramata dai cosiddetti Centri Funzionali, ovvero dei centri operativi che si occupano dell'attività di previsione, monitoraggio e sorveglianza dei fenomeni atmosferici e del loro eventuale impatto sul territorio colpito. I dati registrati dai Centri vengono poi confrontati con i limiti imposti dalla legge: a seconda della gravità, scatta in automatico un livello di allerta piuttosto che un altro. In caso di rischio i Centri si occupano poi di diramare l'allerta a Province, Comuni e Prefetture, così da attuare tutte le operazioni necessarie per limitare i possibili danni.

## I colori dell'allerta meteo

L'allerta meteo si basa sull'utilizzo di colori che, come un semaforo, danno indicazioni sul livello di rischio. Come riportato dalla Protezione Civile, i livelli di allerta meteo sono quattro:

**VERDE (rischio basso)** = nessuna allerta; **GIALLO (fase di attenzione)** = possibilità di fenomeni localizzati con un basso grado di pericolo per le persone e danni limitati; **ARANCIONE (fase di preallarme)** = possibilità che si verifichi la combinazione di fenomeni più intensi e più diffusi, oppure la forte presenza di uno solo di essi, con un grado medio di pericolo e danni più estesi; **ROSSO (fase di allarme)** = possibilità di fenomeni molto intensi e molto diffusi oppure di uno solo di essi con pericolo molto elevato per le persone e danni ingenti ed estesi.

## Il territorio regionale è suddiviso in 18 zone di allertamento

Ai fini dell'allertamento in fase di previsione, il territorio dell'Emilia-Romagna è suddiviso in 18 zone di allerta, la cui definizione si basa su criteri di natura idrografica, meteorologica, orografica e amministrativa. Si tratta di ambiti territoriali omogenei sotto il profilo climatologico, morfologico, e della risposta idrogeologica e idraulica. Cervia è in zona B2.

## EVENTI

# Cervia Città Giardino ambasciatrice dei diritti

Sarà inaugurata il 28 maggio con il Cardinale Zuppi la 52esima edizione della mostra d'arte floreale più grande d'Europa che si svolge all'aperto

□ Cervia sboccia e fiorisce in nome dei diritti e del rispetto. Rispetto per l'ambiente, per le persone, per le comunità e la natura. Saranno i fiori, con i loro profumi e colori, i tappeti erbosi, le figure geometriche e scultoree e le installazioni vegetali i protagonisti ancora una volta di Cervia Città Giardino 2024, la mostra d'arte floreale a cielo aperto più grande d'Europa. Quest'anno la manifestazione diventa ambasciatrice dei Diritti, e lo fa attraverso l'ambiente, lo sport e l'educazione. Temi legati da un unico filo conduttore che si riassume nel rispetto, ispiratori di un viaggio colorato attraverso le aree verdi di Cervia, Milano Marittima, Pinarella e Tagliata.

Lesposizione di allestimenti floreali realizzati dai maestri del verde (oltre 60 squadre di giardinieri di città italiane e straniere) sono vere e proprie opere d'arte a cielo aperto, grazie alla collaborazione con altre città, aziende, enti, scuole e associazioni, impegnati a decorare gli spazi

erboso), Cervia quest'anno omaggia anche gli importanti eventi sportivi internazionali di cui sarà protagonista: il Tour de France, che per la prima volta nella storia partirà dall'Italia e sarà a Cervia domenica 30 giugno; l'Open d'Italia di golf, dal 27 al 30 giugno all'Adriatic Golf Club di Cervia; l'Ironman Italy Emilia-Romagna a settembre. Anteprema di Cervia Città Giardino è l'appuntamento a Milano Marittima di MiMa in Fiore, mostra mercato floreale che dal 24 al 26 maggio animerà la Rotonda 1° Maggio e viale Gramsci. Un tappeto di fiori e colori vestirà il cuore della città con piante e installazioni originali.

Linaugurazione di Cervia Città Giardino è in programma il 28 maggio alle ore 15.30 nei pressi della Rotonda della Pace, all'incrocio tra viale Roma e il Lungomare, la mostra floreale open air è allestita fino a settembre.

Un ricco programma di eventi collaterali per tutta l'estate accom-



Edizione 2023: MiMa in Fiore, mostra mercato floreale in viale Gramsci

dimenticati della Casa delle Aie, le passeggiate meditative nel verde e un percorso di apicoltura urbana, con laboratori di smielatura e adozione di alveari.

Info: [www.cerviacittagiardino.it](http://www.cerviacittagiardino.it)

## Cervia Città Giardino Pillole di storia

Nata come Maggio in Fiore agli inizi degli anni '70 da un'idea di Germano Todoli, portata avanti dal figlio Riccardo, Cervia Città Giardino ha assunto nel corso del tempo un carattere internazionale, accogliendo tecnici, esperti e maestri giardinieri

arrivati dall'Italia, da tutta Europa e anche da vari paesi extraeuropei. Oltre 60 squadre di giardinieri in rappresentanza di città italiane e straniere, aziende, enti, scuole ed associazioni sono impegnati a decorare per la stagione turistica gli spazi verdi del territorio. La loro partecipazione, oltre a trasformare aiuole e giardini in vere e proprie opere d'arte, ha permesso di sperimentare tecniche innovative e ha creato occasioni di confronto sulla gestione del verde pubblico e privato. Nel 2024 Cervia Città Giardino è giunta alla 52° edizione.



Il giardino della città di Torino in piazzale dei Salinari

più belli del territorio, per un totale di oltre 60 giardini.

Anche quest'anno, in continuità con le passate edizioni, saranno in primo piano i valori di solidarietà e pace e sarà il Cardinale Matteo Maria Zuppi, presidente della Cei, a inaugurare la manifestazione il 28 maggio.

Con gli allestimenti floreali (sono oltre 350.000 le piante di fiori e migliaia di metri quadrati di tappeto

pagnerà anche questa edizione. Si tratta di iniziative per coinvolgere bambini e adulti invitati a scoprire un nuovo rapporto con la natura, pensate per emozionare e divertire attraverso passeggiate, visite guidate e laboratori. Tra questi la Festa dei Diritti al Parco Lento nella pineta di Pinarella e Tagliata, le visite guidate nel Bosco del Duca d'Altemps, le visite all'orto botanico dei frutti



## WELFARE

# Cervia Comunità Amica delle persone con demenza: qui è possibile una vacanza per rigenerare corpo e mente

Prosegue il percorso di Cervia Comunità amica delle persone con demenza, con una nuova iniziativa che unisce la vocazione turistica della città con la volontà di promuovere nuove forme di accoglienza inclusiva anche nei confronti delle famiglie e delle persone che vivono con demenza. È stata accolta con entusiasmo l'idea del team di Sente-Mente® (partner nel progetto Cervia comunità amica) di organizzare una vacanza per le persone con demenza e le loro famiglie, nella settimana dal 3 al 9 giugno. La vacanza rappresenta un intervallo dall'ordinario e un'occasione per vivere in modo diverso le abitudini di tutti i giorni, alleggerire le tensioni accumulate, ritrovare energia. Ma per le famiglie che hanno cura del proprio caro che vive con demenza, l'idea di una vacanza può sembrare irraggiungibile. Sente-Mente®, oltre a riconoscere e offrire strumenti di rigenerazione alle famiglie, vuole trasformare qualcosa che le famiglie sentono come impossibile in un desiderio che si realizza. Letizia Espanoli, fondatrice del Sente-Mente® modello, racconta questo nuovo progetto: "Cervia è una Comunità Amica delle persone con demenza e dei loro familiari nel creare il più possibile azioni concrete per aumentare la qualità della vita. Grazie alla Comunità Amica di Cervia abbiamo trovato la giusta accoglienza alberghiera capace di garantire un ambiente rilassante e familiare. E con le Associazioni del territorio costruiremo insieme questa prima Sente-Mente® vacanza speciale al mare".

**Perché organizzare una vacanza?**  
"Sappiamo quanto sia prezioso il tempo trascorso con i propri cari, specialmente quando nella quotidianità le sfide non mancano e un tempo di rigenerazione e relax è fondamentale per vivere giornate di valore. Desideriamo offrire la semplicità di momenti speciali, di condivisione e confronto, lasciare strumenti utili e strategie per avere cura dell'energia vitale, per affrontare la vita con la demenza da sperimentare e rivivere al ritorno a casa. I felicitatori saranno accanto alla persona con demenza e con i familiari al timone delle sfide quotidiane. Certo, è possibile che la persona con demenza chieda di andare a casa, che si svegli durante la notte, che cerchi la sua persona di riferimento, che si alzi presto e abbia voglia di uscire. Andremo insieme alla ricerca delle opportunità. La ricerca ha identificato

Con il sostegno del  
 COMUNE DI CERVIA  
 PIÙ DELLE SENTINELLE L'AURORA  
**WELFARE DELL'AGGANCIO**  
 noi ci siamo!

Con la collaborazione di  
**Hotel Capri**

**Sente-Mente®**

**DAL 3 AL 9 GIUGNO 2024**

**Milano Marittima (RA)**  
**CERVIA COMUNITÀ AMICA**  
**DELLE PERSONE CON DEMENZA**  
 è pronta ad accogliere le famiglie  
 per vivere una  
**vacanza speciale**

il potenziale beneficio degli spazi blu all'aperto per la salute e il benessere umano. Permettiamo allora che la persona con demenza possa tuffarsi nei benefici effetti di una vacanza al mare".

#### Quali possono essere i benefici?

"L'aria del mare migliora il buon umore. È ricca di ioni negativi prodotti dall'acqua in movimento: gli studi scientifici ne evidenziano il loro potente effetto. Una volta raggiunto il flusso sanguigno, gli ioni negativi di cui possiamo fare il pieno grazie alla respirazione, attivano reazioni biochimiche che aumentano la produzione di serotonina, l'ormone del buon umore, aiutando ad alleviare la depressione, lo stress e aumentare l'energia diurna. Inoltre la "voce" del mare ha un effetto straordinario sulla mente. L'armonia delle onde e il loro dolce mormorio si distaccano dai ru-

mori e dalle voci della vita quotidiana. La vastità dell'orizzonte marino, con il suo perpetuo movimento e la sua grandezza, evoca un senso di pace e benessere. Ci invita alla connessione con la natura, a una dimensione più grande. Il mare ha un potere calmante".

#### Le famiglie possono vedere con timore una vacanza, che sconvolge le abitudini quotidiane...

"Le vacanze offrono la possibilità di immergersi in attività gratificanti, concedersi momenti di relax e vivere esperienze inedite, fattori che contribuiscono a elevare l'umore e a potenziare il benessere psicologico. Questo periodo di pausa favorisce anche l'ingegnosa e la capacità di risolvere problemi, grazie a una mente più distesa e lontana dalle pressioni quotidiane. Il periodo di ferie è una fase di rigenerazione che non solo fornisce

un riposo momentaneo dalle sollecitazioni di ogni giorno, ma può anche influenzare positivamente la capacità di avere cura delle emozioni, nutrire la relazione con il proprio caro e migliorare la qualità della vita al rientro a casa. Sente-Mente® vuole accompagnare le famiglie a una vacanza al mare che è più che possibile, è un'esperienza trasformativa. È un invito a non lasciare che la demenza definisca i limiti delle possibilità, ma piuttosto a riscoprire la gioia di vivere ogni istante. Ci auguriamo che tutta la comunità di Cervia sia pronta ad accogliere le persone con demenza e le loro famiglie per farle sentire a casa, in un ambiente ospitale e attento alle loro esigenze". Chi è interessato all'esperienza di una vacanza con il proprio caro con demenza insieme al team Sente-Mente, può scrivere a [info@lettiziaespanoli.com](mailto:info@lettiziaespanoli.com).

## GASTRONOMIA

# Zucchine e fiori di zucca per un maggio di gusto, e la ciambella allo yogurt è buona... sempre

Muffin alle zucchine, frittata ai fiori di zucca e sformatini di piselli e salsiccia, per un maggio di gusto. E poi pollo, pesce, e invitanti proposte per fare il pane o la pizza. Per concludere con una deliziosa ciambella allo yogurt, buona a colazione e... in qualunque momento.

## Muffin alle zucchine

dose per 8 muffin di medie dimensioni

impasto base dei muffin:

g 200 di farina tipo 00

g 170 di latte fresco

2 uova intere

g 100 di burro

g 40 di parmigiano reggiano grattugiato (oppure g 20 di parmigiano e g 20 di gruviera grattugiato)

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

1 dito di vino bianco

1 bustina e ½ circa di lievito (se usate lievito di birra ad utilizzo istantaneo calcolare circa 3 bustine da g 7 l'una)

sale & pepe

verdure per la farcitura:

1 scalogno

g 200 di zucchine

oppure:

1 scalogno

g 100 di pomodori datterini (o g 70 di pomodori secchi tagliati a pezzetti)

oppure:

g 150 di funghi

g 80 di cipolla

I muffin fuori hanno un aspetto dorato e leggermente croccante, dentro nascondono una pasta morbida. Nella versione salata sono ottimi da servire in occasione di



colazioni, merende o come sfizioso antipasto per cene con tanti ospiti.

Per ottenere un numero maggiore di muffin, utilizzare degli stampini di alluminio o ceramica mono-porzione piccoli (diametro cm 5; più sono piccoli e più sono adatti per essere consumati come finger food).

Ogni suggerimento può subire variazioni a piacere: lo scalogno può essere eliminato; i pomodori sostituiti da pomodorini secchi o da piselli (g 100 più g 50 di pancetta dolce), carote (2 carote piccole), spinaci (g 100 già strizzati).

Preparazione muffin:

tagliare finemente lo scalogno (o la

cipolla) e fare cuocere in una padella con poco olio d'oliva. Sfumare con poco vino bianco e continuare a cuocere fino a che non inizia a prendere colore. Tagliare a dadini le zucchine dopo averle ben lavate e asciugate e aggiungerle allo scalogno. Salare e pepare. Sciogliere il burro in un pentolino e tenere da parte.

In una ciotola mescolare la farina con il lievito e il formaggio grattugiato, poi aggiungere le uova, il vino bianco, l'olio d'oliva, il burro fuso e il latte. Unire due presine di sale e una spolverata di pepe. L'impasto deve rimanere lento, se necessario aggiungere altro latte. Unire le ver-

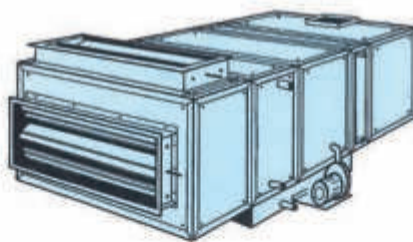
dure all'impasto e mescolare bene. Ungere con del burro gli stampini mono-porzione.

Ne occorrono circa 8 di medie dimensioni (diametro cm 8). Versare una dose di impasto sufficiente ad arrivare poco sopra metà altezza dello stampino e sino ad esaurire tutta la pastella.

Nel frattempo portare il forno a 200°. Abbassare la temperatura a 180°, infornare e cuocere per circa 30 minuti. Durante la cottura non aprire mai il forno; prima di sfornare i muffin con l'aiuto di una forchetta, lasciare raffreddare. Servirli su un bel piatto da portata, tiepidi o a temperatura ambiente.

IDROTERMOSANITARI

**CO-PA**



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

Tel. e Fax 0547 684159

e-mail: [info@co-pa.it](mailto:info@co-pa.it)

[www.co-pa.it](http://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

### Frittata ai fiori di zucca

per 4 persone

5 uova

6 fiori di zucca

2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato

1 tazzina da caffè di panna fresca

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

sale & pepe

Lavare e privare della base i fiori di zucca. Eliminare anche il pistillo interno. In una tazza grande sbattere le uova, aggiungere il parmigiano grattugiato, la panna liquida, l'olio e poi regolare di sale e di pepe.

In una padella grande (questa frittata deve essere molto sottile) e leggermente unta con olio d'oliva, versare le uova sbattute e sopra le uova mettere i fiori di zucca a raggiera. Con una forchetta premere sui fiori di zucca perché aderiscano bene alla frittata.

Cuocere per circa 5 minuti a tegame coperto e a fiamma media e comunque fino a quando la frittata non scivola con facilità nella padella. Poi, con l'aiuto di un piatto piano o di un coperchio, rigirare la frittata. Cuocere anche il secondo lato per circa 6-7 minuti. Anche questa frittata è ottima servita sia calda sia fredda.



### Sformatini di piselli e salsiccia

per 6 persone

g 200 di piselli fini

3 uova

g 250 di panna fresca

g 40 di parmigiano reggiano grattugiato (o altro formaggio saporito tritato finemente)

g 50 di cipolla

g 100 di salsiccia fresca

sale & pepe

Tagliare finemente la cipolla e metterla a cuocere in una padella a

fiamma bassa con poco olio d'oliva e una presina di sale e di pepe. Dopo qualche minuto alzare la fiamma, aggiungere poco vino bianco, mescolare, lasciare evaporare e abbassare di nuovo la fiamma al minimo.

Privare la salsiccia della sua pelle e aggiungerla alla cipolla ridotta a piccoli pezzi.

Sciacquare i piselli sotto acqua fredda, aggiungerli e cuocere il tutto per circa 5 minuti a fiamma medio bassa mescolando. Spegnerli e lasciare raffreddare.

In una ciotola battere le uova con una presina di sale, poi aggiungere la panna liquida e il formaggio grattugiato. Unire anche salsiccia e piselli.

Ungere con del burro 6 stampini in ceramica o alluminio che possano andare in forno (diametro cm 8). Riempirli circa a metà altezza con l'aiuto di un mestolino (se gli stampini sono più piccoli di quelli utilizzati nella ricetta si ottengono più sformatini monoporzione). Cuocere per 15-20 minuti in forno già caldo a 200°

verificando la cottura con uno stecchino di legno. Lasciare raffreddare completamente prima di sformarli con l'aiuto di una forchetta. Servire tiepidi o freddi, interi o tagliati a metà, da soli o su un letto di misticanza condita con olio extravergine d'oliva e aceto balsamico o su uno strato leggero di formaggio fuso.

Al posto dei piselli possono essere utilizzati g 200 di spinaci (peso dello spinacio già cotto e strizzato) o anche dei funghi champignon (g 200).

**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

**Insalata di pollo**

per 4 persone

8 cosce di pollo (oppure 4 cosce con sovracoscia)

misticanza q.b. (valeriana, lattughino, spinaci freschi...)

salsa al curry

2 cucchiaini abbondanti di olio extravergine d'oliva

vino bianco q.b.

sale &amp; pepe

Salare e pepare leggermente il pollo e cuocerlo in forno con olio extravergine d'oliva o qualche fiocco di burro (circa un'ora e mezza a 160°) e sfumare con del vino bianco. Lasciare raffreddare e poi eliminare la pelle e, infine, ridurre il pollo in piccoli bocconi eliminando le ossa (se la carne dovesse essere ancora rosa, passare il pollo in una padella e completare la cottura. È una carne che va servita ben cotta).

In una tazza mescolare 2-3 cucchiaini di salsa al curry (di quelle che si trovano in commercio oppure vedi ricetta Salsa al curry) con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva.

Mondare la misticanza e condirla con la salsa al curry, i pezzi di pollo e, se necessario, con un altro cucchiaino di olio. Mescolare bene e servire l'insalata fredda a temperatura ambiente. Se la salsa curry non è gradita, utilizzare la maionese ma, in questo caso, salare e pepare l'insalata.

Infine, molti preparano l'insalata di

pollo con il petto ma il nostro consiglio è di utilizzare la coscia, meno filacciosa e molto più morbida.

E' possibile arricchire l'insalata aggiungendo due uova sode.

**Salsa al curry**

per 4 persone

1 mela

1 cucchiaino abbondante di curry giallo in polvere

½ cipolla bianca

g 30 di burro

g 30 di vino bianco

1 cucchiaino raso di farina tipo 00

g 100 di panna fresca

½ bicchiere di acqua

sale &amp; pepe

Sbucciare la mela e privarla del torsolo, tagliarla a pezzettini e tenere da parte. Fare sciogliere il burro e unire la cipolla tagliata finemente.

Sfumare col vino e quando inizia a prendere colore unire la farina e mescolare.

Aggiungere l'acqua, mescolare, poi unire la mela e poi ancora curry, sale e pepe. Mescolare bene infine mettere anche la panna. Cuocere per 10 minuti a fiamma bassa.

Spegnere e lasciare raffreddare, poi frullare tutto. Rimettere la salsa nel tegame e legare gli ingredienti per alcuni minuti sul fuoco basso. Aggiustare di sale e portare in tavola in una salsiera.

Ottima per accompagnare carni bianche o pesce, ma anche verdure.

**Calamari farciti di verdure**

per 4 persone

4 calamari di media grandezza (oppure 8 piccolini)

g 50 di olive taggiasche

1 melanzana di media grandezza

3 carote piccole

2 zucchine verdi piccole

1 cipolla bianca piccolina

20 foglie di basilico

vino bianco q.b.

olio extravergine d'oliva

sale &amp; pepe

4 pomodori San Marzano

pane da tagliare a fette

Ridurre in una dadolata fine tutte le verdure (eliminare la buccia della melanzana) tenendo separata solo la cipolla. Tagliare quest'ultima finemente e metterla a imbiondire in una padella capiente con poco olio d'oliva e sfumandola con vino bianco. Aggiungere tutte le verdure, una presina di sale e poco pepe, mescolare, poi aggiungere le olive e il basilico tritati. Aggiustare di sale e pepe solo a fine cottura (le olive danno molto sapore). Farcire ogni calamaro (pulito e lavato) e chiudere le estremità con uno stecchino di legno. Mettere i calamari farciti nella padella di cottura delle verdure (con le verdure rimaste) e cuocere a fiamma vivace per alcuni minuti, sfumando con poco vino bianco, fino a quando i calamari prendono colore. Continuare a cuocere a fiamma medio bassa per circa 10-15 minuti.

Nel frattempo sbollentare 4 San Marzano o un'altra qualità di pomodori da sugo. Lasciare raffreddare e poi privarli della buccia e dei semi. Tagliare la polpa finemente e cuocere il pomodoro con poco olio d'oliva per alcuni minuti in un tegamino. Tagliare a fette il pane e passarle nel forno caldo per abbrustolirle.

Poi aggiungere sopra ogni fetta un po' di pomodoro condito (se piace prima di infornare il pane passare dell'aglio sopra le fette).

In ogni piatto mettere un calamaro, un po' di verdura della dadolata e uno o due crostini al pomodoro.

**Filetti di acciughe con pistacchi**

per 4 persone

10 filetti di acciughe sott'olio extravergine d'oliva

10 pistacchi sbucciati

Questo antipasto è veloce e saporito. Scolare i filetti di acciughe dal loro olio e porre al centro di ognuno un pistacchio senza buccia. Arrotondare e 'fermare' con uno stecchino di legno che servirà anche per prendere il filetto d'acciuga.

**Frittata strapazzata al salmone**

per 4 persone

1 cipolla gialla piccola

g 100 di salmone affumicato

g 30 di burro

4 uova

2 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato

1 tazzina e ½ da caffè di panna fresca

1 cucchiaino di olio extravergine d'oliva

vino bianco q.b.

erba cipollina q.b.

olio extravergine d'oliva

sale &amp; pepe

Tagliare grossolanamente la cipolla e farla appassire in olio extravergine d'oliva e burro sfumando con poco vino bianco, abbassare la fiamma e cuocere fino a che la cipolla assume un bel colore dorato. Poi aggiungere il salmone tagliato a pezzettini.

In una tazza grande sbattere le uova, aggiungere il parmigiano grattugiato, la panna fresca e, infine, regolare di sale e di pepe.

Aggiungere la crema di uova al salmone e continuare la cottura della frittata per circa 4 minuti a fiamma medio bassa. Poi con un cucchiaino di legno romperla a pezzettoni e continuare la cottura ancora per qualche minuto.

Aggiungere dell'erba cipollina tritata poco prima di spegnere.

Ottima servita sia calda sia fredda.

# 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

**Pane con cipolla e pomodorini secchi**

per 6-8 persone

impasto:

g 450 di farina d'America Manitoba

g 300 di latte intero

2 bustine di lievito per pane e focacce

g 10 di sale

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

g 60 di parmigiano reggiano grattugiato

farcitura:

g 50 di cipolla gialla

g 35 di pomodorini secchi

1 puntina di rosmarino fresco

sale &amp; pepe

g 20 di burro

vino bianco q.b.

Cuocere la cipolla, tagliata finemente, in una padellina con il burro. Sfumare con poco vino bianco, lasciare evaporare mescolando, aggiungere una presina di sale e una spolverata di pepe, poi aggiungere i pomodorini secchi tagliati a pezzetti molto piccoli e un po' di rosmarino tritato finemente.

Mescolare la farina con il lievito, il formaggio grattugiato e il sale. Aggiungere olio e latte e impastare sino a ottenere una pasta morbida ed elastica. Aggiungere all'impasto la cipolla e i pomodorini. Lavorare ancora l'impasto e metterlo a lievitare per circa un'ora e mezza in forno acceso a 30° dandogli la forma che si preferisce o in uno stampo da plum-cake (lunghezza cm 30) in precedenza unto con olio d'oliva (oppure chiudere lo stampo con pellicola trasparente e lasciare lievitare). Portare la temperatura del forno a 190°, rimettere il pane in forno e cuocere per circa 40-45 minuti.

**Panini bianchi al latte**

per 8 persone

g 500 di farina tipo 00

g 100 di latte intero

2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

1 bustina di lievito di birra (ad utilizzo istantaneo)

un cucchiaino abbondante di zucchero

un cucchiaino raso di sale

acqua q.b.

Pane e affini 189

Impastare tutti gli ingredienti, formare una palla e metterla a lievitare un'ora chiudendo il recipiente con pellicola trasparente.

Formare delle pagnottine della dimensione e della forma voluta, metterle distanziate su una teglia coperta da carta da forno e fare lievitare ancora per mezz'ora. Infornare e

cuocere per 30 minuti circa a 180° in forno già caldo.

Se ai vostri panini date la forma e le dimensioni della rosetta otterrete 7-8 panini per un peso complessivo di circa g 700.

**Pizza casalinga**

per 4 persone

g 600 di farina tipo 00 (meglio se farina d'America Manitoba)

g 300 d'acqua

1 bustina di lievito di birra ad uso istantaneo

g 20 di olio extravergine d'oliva

g 15 di sale fino

1 cucchiaino raso di zucchero semolato

Impastare tutti gli ingredienti fino a ottenere una pasta morbida ed elastica.

Coprire con un telo e far lievitare almeno un'ora.

Stendere la pasta dello spessore desiderato, condirla con pomodoro, formaggio e con gli ingredienti preferiti.

Cuocere a 200°, in forno già caldo, per una ventina di minuti circa.

**Ciambella allo yogurt**

per 6-8 persone

g 300 di farina

g 100 di yogurt bianco

g 100 di zucchero semolato

3 uova

2 cucchiaini abbondanti di olio extravergine d'oliva

1 bustina di lievito per dolci

In una ciotola lavorare le uova con lo zucchero. Aggiungere lo yogurt e mescolare.

Poi unire la farina setacciata assieme al lievito e poi l'olio d'oliva. Mescolare con un cucchiaino di legno inodore. Versare in uno stampo (diametro cm 26) precedentemente imburato e cuocere in forno già caldo a 190° per 40 minuti circa.

È cotta quando inserendo uno stecchino di legno questo esce asciutto. Servire tiepida o fredda. Ottima a colazione.

Nel caso si desideri una torta più piccola dimezzare le dosi ma utilizzare due uova.

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





## COSTUME E SOCIETÀ

# Matrimoni: i consigli di salute per il fatidico “sì”

Durante la fase dei preparativi possono insorgere per i futuri sposi dei piccoli disturbi che spesso rischiano di influenzare negativamente il grande giorno: ecco come tenere sotto controllo la pressione e lo stress

Il freddo lascia lo spazio alle miti temperature primaverili. Così prende ufficialmente il via la stagione dei matrimoni, con molte coppie che si preparano per il grande giorno e che non vedono l'ora di dire il loro fatidico “sì”. Spesso, però, mentre ci si concentra sull'organizzazione della festa, si sottovaluta l'importanza del proprio benessere. Di conseguenza, durante le fasi di preparazione e anche nel giorno stesso del matrimonio, possono insorgere per gli sposi diversi piccoli disturbi, che rischiano di influenzare negativamente un giorno importante e significativo. Per godersi pienamente il momento e per poterne avere un ricordo positivo, Assosalute ha messo a punto una serie di consigli per le spose e gli sposi. Fare il grande passo e scegliere di dire “sì” attraverso il rito del matrimonio è, per molti, non solo significativo, ma anche fonte di profonda gioia e di euforia. Il matrimonio resta, infatti, un momento carico di emozioni, evocativo di sentimenti forti e positivi e ciò influenza il nostro benessere fisico e mentale. Questo è dovuto principalmente a una maggiore produzione di ossitocina, conosciuta proprio come l’“ormone dell'amore”, associata a una sensazione di felicità e vicinanza emotiva. Non a caso, una felice vita coniugale riduce anche i livelli di cortisolo, che è al contrario l’“ormone dello stress”, permettendo di avere una migliore qualità di vita con impatti positivi anche sulla riduzione dei problemi cardiovascolari. Tuttavia, se è indubbio che il giorno del matrimonio è considerato da molti uno dei più importanti della propria vita, resta il fatto che accanto all'emozione, il grande giorno può generare molta pressione. Quando si decide di festeggiare, infatti, la scelta della location, la selezione degli invitati, la pianificazione del menù, l'abbigliamento e molti altri dettagli da gestire, uniti al timore che qualcosa “vada storto”, possono far sentire sopraffatti. Lo stress legato alla preparazione del matrimonio può manifestarsi in vari modi, tra cui ansia, tensioni muscolari, disturbi del sonno e irritabilità. Un supporto emotivo da parte degli amici e della famiglia, insieme a tecniche di rilassamen-



to come la meditazione o lo yoga, possono essere di grande aiuto per mantenere sotto controllo il proprio stato emotivo e contribuire a non arrivare troppo stanchi o tesi il giorno del matrimonio, per poterne godere a pieno. Non solo disturbi derivanti dallo stress: anche l'utilizzo di scarpe nuove potrebbe creare disagio durante la cerimonia e il ricevimento. Ogni tipo di calzatura, dai tacchi alti - per le spose (e le sue invitate) - ai mocassini o scarpe stringate - per lo sposo (e gli altri uomini presenti) -, se indossata per la prima volta, potrebbe causare dolorose vesciche ai piedi, provocando difficoltà di deambulazione ma anche gambe gonfie e mal di schiena, che rischiano di rovinare il tempo speciale della giornata. Dopo la cerimonia e nel tragitto per recarsi al luogo del ricevimento, specie se la strada comportasse tratti tortuosi, gli sposi potrebbero poi soffrire di cinetosi, un disturbo comunemente conosciuto come mal d'auto o mal d'aria e che si manifesta con sintomi quali nausea, vertigini, sudorazione e pallore. Oltre al malessere fisico, questo disturbo può compromettere anche l'aspetto dei novelli sposi, creando disagio in un momento già carico di emozioni. Attenzione, poi, a non eccedere nei brindisi sull'onda dell'entusiasmo! Spesso, infatti, dopo la cerimonia, gli sposi cominciano a rilassarsi e, arrivati alla location per il rinfresco, grazie all'euforia, possono es-

sere numerosi i momenti in cui “si alza il calice”... Tra una chiacchiera e una foto, ci può essere il rischio di lasciare più spazio all'alcol che al cibo, ed è così che facilmente ci si può sentire disidratati e provare mal di testa o senso di vertigine, due disturbi che possono acuirsi se si aggiunge anche il fattore esterno, ovvero le alte temperature o l'afa/umidità, soprattutto per i matrimoni che si tengono nei mesi più caldi. Per contrastare questi problemi, è consigliabile sempre non esagerare con l'alcol e cercare comunque, durante la festa, di bere acqua, alternando sempre ai brindisi l'assunzione di cibo. Per le spose, il ciclo mestruale può rappresentare un fattore aggiuntivo di stress durante i preparativi e, soprattutto, duran-

te il giorno del matrimonio. Questo perché sintomi quali irritabilità, gonfiore addominale, mal di testa e stanchezza diffusa sono frequenti e possono rischiare di compromettere lo stato di benessere che invece dovrebbe contraddistinguere la giornata. Tuttavia, con la pianificazione adeguata e le giuste precauzioni, ogni sposa può affrontare il proprio matrimonio con fiducia e tranquillità, indipendentemente dal momento del suo ciclo mestruale. Uomini, attenzione alla rasatura: una depilazione troppo aggressiva, con una lama eccessivamente dura, potrebbe comportare delle irritazioni e, talvolta, anche delle infezioni. Sarebbe dunque meglio fare la barba con qualche ora in anticipo per evitare complicazioni.

www.de-gianni.it  
info@de-gianni.it



onoranze funebri

DE GIANNI

Tel. 0544 71777 (24 ore)

Cervia. Piazza della Resistenza, 4 (parcheggio ospedale)



## SCIENZA

# Il senso dei numeri negli animali: sanno contare Abilità che aumenta le possibilità di sopravvivenza

Da una ricerca scientifica internazionale dell'università di Hong Kong una scoperta rivoluzionaria sui ratti che permette di poter studiare le basi neurali dell'abilità numerica e della disabilità negli esseri umani



I ricercatori hanno generato un algoritmo in grado di creare stimoli che consentono agli animali di concentrarsi solo sui numeri

Ma gli animali sanno contare? Una ricerca scientifica internazionale, guidata dall'Università di Hong Kong, ha fatto una scoperta rivoluzionaria riguardo al senso dei numeri negli animali, riscontrando questa capacità anche nei ratti, offrendo un modello animale cruciale per studiare le basi neurali dell'abilità numerica e della disabilità negli esseri umani. Il gruppo di ricerca ha creato un approccio innovativo che ha cercato di risolvere l'enigma. Lo studio fa luce sui meccanismi alla base dell'abilità numerica. E il lavoro degli studiosi è stato premiato con una pubblicazione su "Science Advances". Secondo quanto emerso, il senso dei numeri è un'abilità fondamentale nella percezione del mondo da parte degli animali e aumenta le loro possibilità di sopravvivenza. È anche un'importante capacità cognitiva, fondamentale per l'attitudine matematica, un segno distintivo dell'intelligenza umana. Ma tra il 3% e il 7% delle persone soffre di discalculia, un disturbo dell'apprendimento che colpisce la capacità di apprendere l'aritmetica e la matematica delle persone con intelligenza normale; un deficit nel senso del numero è uno dei sintomi principali. Il senso del numero si riferisce alla capa-

cià di confrontare, stimare e manipolare quantità numeriche non simboliche. Lo studio conferma che il cervello dei ratti ha un'area specifica per gestire i numeri. Il gruppo di ricerca ha condotto meticolose analisi e ha generato un algoritmo in grado di creare stimoli che consentono agli animali di concentrarsi solo sui numeri, riducendo al minimo altri fattori di distrazione. Ciò ha aiutato gli scienziati a comprendere meglio il modo in cui gli animali percepiscono e quantificano i numeri. Lo studio ha scoperto che i ratti senza alcuna conoscenza precedente dei numeri erano in grado di svilupparne il senso se addestrati con suoni che rappresentavano due o tre numeri. I ratti si concentravano costantemente sul numero di suoni quando sceglievano le ricompense alimentari. "Il lavoro aiuta a sezionare la relazione tra elaborazione della grandezza e della numerosità. "Abbiamo scoperto che quando blocchiamo una parte specifica del cervello dei ratti, chiamato corteccia parietale posteriore, la loro capacità di comprendere i numeri è stata influenzata ma non il loro senso di grandezza - dicono gli studiosi - Ciò suggerisce che il cervello ha un'area specifica per gestire i

numeri. In effetti, questa è la prima volta che gli scienziati dimostrano che i ratti hanno la capacità di discriminare e classificare tre numeri diversi in un unico test, superando un semplice confronto quantitativo". E, alla luce

di quanto riscontrato studiando i ratti, questa risulta essere l'ennesima dimostrazione di come molte specifiche capacità cognitive non siano esclusive dell'uomo, ma presenti in tanti altri animali.

Sara Simone



**PROGETTAZIONE,  
REALIZZAZIONE  
GIARDINI, POTATURE  
E MANUTENZIONI,  
PRODUZIONE  
E FORNITURA PIANTE  
ORNAMENTALI,  
IMPIANTI  
DI IRRIGAZIONE**

**Riccardo Romani**  
**Cell. 3389703318**

Cesenatico (FC)

✉ romani.riccardo@gmail.com

🌐 www.piantegiardini.com

📌 Arte&Verde

## SCAFFALE ROMAGNOLO

# Una storia nata nel mezzo della guerra: "Giotto coraggio", il nuovo libro di Casadio

Un orfano di dieci anni originario di Alfonsine viene adottato e portato nei luoghi della Rsi

Una storia nata in un luogo di guerra. Lì dove il conflitto si è fatto storia. È la storia di Giotto, un orfano che ha dieci anni e viene dalla Romagna, da Alfonsine. E si intreccia con un'altra storia, quella di Andrea Zarnardelli, una giovane dottoressa che ha deciso di portarlo con sé. Di adottarlo in un periodo particolare della storia italiana, al termine della Seconda guerra mondiale. Lo scrittore romagnolo Paolo Casadio concentra su queste due straordinarie figure il suo "Giotto coraggio", l'ultimo libro (edito da Manni editore) che va a completare una quadrilogia iniziata nel 2015 con "La quarta estate", seguita da "Il bambino del treno" e "Fiordicotone". L'ambiente del racconto è il Lago di Garda, dove vivono i genitori di Andrea. Una volta lì si rendono conto che la casa di famiglia

è stata requisita. E così alla sfida del momento difficile (lì nasce la Repubblica di Salò e si sviluppa l'occupazione nazifascista), se ne aggiunge un'altra: la genitorialità non canonica che si presenta davanti a tutte le diffidenze dei parenti e del paese. In questo contesto - dove c'è anche un forte tessuto di resistenti -. Andrea sa che con le sue competenze professionali può aiutare i partigiani. E così raccoglie informazioni riservate mentre lavora per un ospedale militare tedesco e come medico aziendale per un'azienda aeronautica. Una storia avvincente, che fa del suo racconto un controcanto alle vicende storiche che si calano nella quotidianità delle persone. La riviera tra Salò e Fasano sembra essere una zona tranquilla perché è un po' il fronte sanitario del conflitto: le strutture vengono ricon-



vertite per cercare di aiutare i feriti. I riferimenti storici che delinea Casadio sono davvero accurati, precisi, che sono la somma di tantissime ricerche su libri, documenti, giornali, oltre che recupero delle memorie di chi ha scritto, all'epoca, alcuni diari del conflitto. Quei luoghi sono a lui familiari, ispirati anche dalla moglie Anna, originaria di Toscolano Ma-

derno, proprio sul lago di Garda. E questa frequentazione ha portato lo scrittore romagnolo a costruire una storia, che sa d'Italia, di fronte, di resistenza. E, con le parole del piccolo Giotto, ha anche tanto di coraggio, di dolcezza, di bimbi che guardano al mondo con arguzia. Con un'anima tutta di Romagna.

Sara Simone

 **LATTONERIA**  
nuove coperture

- LAVORAZIONE METALLI
- LINEA VITA
- COPERTURE METALLICHE
- ISOLAMENTI



Cell 3470078347

nuovecoperture@gmail.com

## EVENTI

# Avati, Morante e Fresu per il Trebbo a Cervia del Ravenna Festival

Il Ravenna Festival nella sua edizione numero 35, il cui titolo "E fu sera e fu mattina" vuole sottolineare l'importanza di riflettere sul cambiamento climatico, arriva anche a Cervia-Milano Marittima con la rassegna di parole e note "Il Trebbo in musica".

Il primo appuntamento è quello del 6 giugno alle 21.30 alla Rotonda Primo Maggio di Milano Marittima: "Incontro con Pupi Avati su musica, film e vita". Con lui ci sarà il quartetto jazz formato da Teo Ciavarella al pianoforte, Checco Coniglio al trombone, Alfredo Ferrario al clarinetto e Francesco Angiuli al contrabbasso, per celebrare un genere molto amato dal regista bolognese che alla musica ha sempre riservato un ruolo importante. Dal successivo appuntamento, la rassegna si sposta a Cervia, all'Arena dello Stadio dei Pini. Qui il 13 giugno alle 21.30 Laura Morante sarà protagonista di "Prime donne. Le figure femminili nell'opera di Giacomo Puccini", un omaggio al compositore per i cento anni dalla morte con il testo a cura della stessa Morante e le musiche di Puccini per un'ideazione a cura di Elena Marazzita. In scena, oltre alla nota attrice, ci saranno Francesca De Blasi, soprano, Davide Alogna, violinista, Antonello d'Onofrio, pianista. "Storie straordinarie che rivivono nella narrazione di un'attrice di talento come Laura Morante - si legge sul sito del Ravenna Festival : Tosca, affascinante, altera e gelosa, capace di punire con un gesto estremo chi vorrebbe violare la sua dignità; Turandot, misteriosa e prigioniera di sé stessa, si nega alle gioie dell'amore; Manon, dilaniata tra opposti sentimenti, dalla gioia più contagiosa alla più oscura vulnerabilità; e ancora la fragile Butterfly, vittima di un sogno irrealizzabile".

Il 18 giugno Margherita Vicario proporrà "Gloria!" con l'Orchestra La Corelli diretta da Giovanni Pallotti. Attrice, musicista, autrice di podcast, eppoi esordiente regista con l'acclamato Gloria!, candidato all'Orso d'Oro di Berlino, Margherita Vicario canta piegando la seduzione della melodia al racconto di storie di toccante quotidianità.

La serata del 27 giugno sarà dedicata a celebrare i "70 anni di Romagna mia", con una conversazione con Riccarda Casadei a cura di Pierfrancesco Pacoda, e con Vince Vallicelli e i Ruvidi.

L'Orchestra 014 proporrà il 30 giugno "La musica di Piero Piccioni", per un omaggio nel ventennale dalla morte al compositore che ha lavorato a più di 300 colonne sonore e con i maggiori registi italiani.

Infine, il 4 luglio, "Food" sarà lo show di Paolo Fresu (tromba, flicorno, effetti) e Omar Sosa (pianoforte, tastiere, effetti). "Vibrare di posate, tintinnio di bicchieri, lo scoppiettio della brace, il gorgoglio dell'acqua versata, il declamar di ricette... - si legge sul sito del festival - Rumori di fondo, rumori di cibo. Food, appunto. È lo stuzzicante sottofondo, in senso letterale quanto concettuale, del lavoro che vede di nuovo insieme il jazzista italiano oggi forse più celebre al mondo, Paolo Fresu, e il cubano Omar Sosa, pianista tra i più poetici e imprevedibili. A inseguire coi suoni la memoria di cibi e sapori, senza dimenticare che ciò che mangiamo è anche sinonimo di ambiente, società, etica, equità. E che la cucina è un po' come la musica, frutto di contaminazione, meticcio e condivisione".

Informazioni sugli spettacoli e sulle modalità di partecipazione: [www.ravennafestival.org](http://www.ravennafestival.org) o tel. 0544 249244.



Laura Morante (foto di Claudio Porcarelli)



Omar Sosa e Paolo Fresu (foto di Roberto Cifarelli)

## EVENTI

Talk, letture, teatro, musica e gastronomia. Due giornate con iniziative dedicate al ricordo di Grazia Deledda e una maratona letteraria tra le opere della scrittrice. "A Cervia, un festival per Grazia Deledda" si tiene il 18 e 19 maggio e vuole portare nel mondo della scrittrice Premio Nobel che trascorse a Cervia molte stagioni, particolarmente affezionata alla città dove acquistò una villa che divenne la sua seconda casa (nel 1927, l'anno dopo il Nobel, ottenne la cittadinanza onoraria a Cervia). Nei due giorni a Villa Caravella, in viale Cristoforo Colombo, si terranno diverse iniziative che partiranno

## A Cervia un festival per Grazia Deledda, Premio Nobel

18 e 19 maggio

CERVIA

Villa Caravella

"A Cervia, un festival per Grazia Deledda"

Mostra fotografica alla biblioteca "Maria Goia"

sabato 18 alle 15 con mostre di foto e quadri. A seguire, una conversazione con lo scrittore Alessandro De Roma e le scrittrici Silvia Sanna e Sarah Savioli e, alle 18.30, lo spettacolo di e con Elena Bucci "Autobiografie di ignote. Ritratti in musica di scrittrici che non hanno scritto", se-

guito da un aperitivo. La domenica si parte sin dal mattino, alle 9.30, con musica, coreografie, letture e incontri. Aperitivo alle 13 e, alle ore 14, spazio ai danzatori sardi. Alle 14.30 l'appuntamento è con "Elsa Morante, L'Incantatrice", una conversazione della giornalista Letizia Magnani

con l'autrice Rossana Dedola. Infine, alle 16.30, ci sarà uno spettacolo di burattini di Vladimiro Strinati.

Fino a domenica 19 è inoltre allestita, presso la biblioteca "Maria Goia" in via Circonvallazione Sacchetti 111, la mostra fotografica di Michela Mazzoli e Giovanna Sarti intitolata "Grazia Deledda a Cervia. Voci dal Mare e dal Vento": le due artiste-fotografe restituiscono uno sguardo prezioso su Cervia, rivista con gli occhi penetranti, indagatori, profondi della scrittrice sarda che arrivò per la prima volta nell'estate del 1920.

Info [www.turismo.comunecervia.it](http://www.turismo.comunecervia.it)

## "The King of Mambo", Ottolini protagonista a Rimini

23 giugno ore 21.15

RIMINI

Corte degli Agostiniani

Mauro Ottolini e l'Orchestra Ottovolante

"The King of Mambo"

Mauro Ottolini e l'Orchestra Ottovolante sono i protagonisti dello show di domenica 23 giugno alla Corte degli Agostiniani di Rimini, nell'ambito di Crossroads. Creata e diretta dal trombonista Ottolini, uno dei musicisti più importanti del nuovo jazz italiano. L'Orchestra Ottovolante 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. Il nuovo spettacolo "The King of Mambo", tutto in chiave latina, è arricchito dall'esibizione dei ballerini di Gardadance Studio, scuola di danza di Castelnuovo del Garda. Info [www.crossroads-it.org](http://www.crossroads-it.org)



Mauro Ottolini e l'Orchestra Ottovolante

# 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](http://www.spazzacaminolorenzo.it) - [info@spazzacaminolorenzo.it](mailto:info@spazzacaminolorenzo.it)

## EVENTI

# Emilia Romagna Festival, a Cesena Danilo Rea e Sonia Bergamasco

55 appuntamenti in 20 comuni con più di 600 artisti coinvolti: l'Emilia Romagna Festival è pronto a partire con la sua XXIV edizione dal 3 luglio all'11 settembre (con anteprima il 27 giugno) in cui saranno protagonisti i territori di Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Ferrara. Seguendo il tema "Classico è contemporaneo", la rassegna si muoverà dalla musica classica al jazz, dal pop alla musica etnica, dal teatro musicale alla world music, alla ricerca di una nuova definizione di "classico", rompendo i confini temporali e abbracciando la multidisciplinarietà, così che accanto a nomi di noti musicisti come Danilo Rea spiccano anche attrici di fama come Sonia Bergamasco o Vanessa Gravina: l'intento è esplorare connessioni inaspettate e portare la musica classica a un pubblico sempre più ampio e variegato.

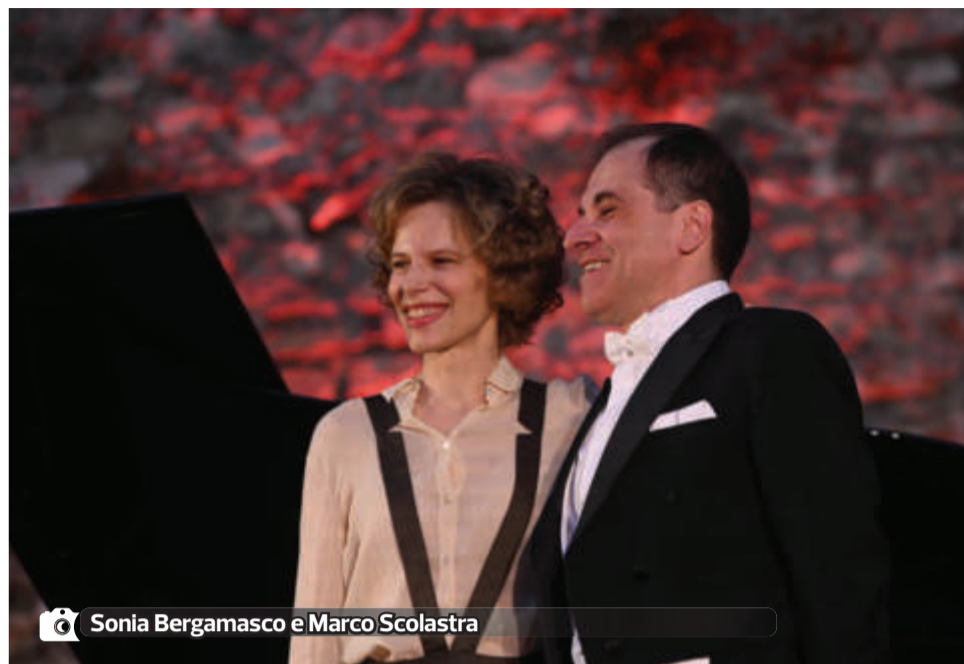
L'inaugurazione avverrà il 3 luglio all'Abbazia San Mercuriale di Forlì: protagonista la musica di Claudio Monteverdi, in particolare Il Vespro della Beata Vergine, qui interpretato da un ensemble punto di riferimento nell'esecuzione filologica della musica antica, il Venice Monteverdi Academy insieme all'Orchestra "Lorenzo Da Ponte" e al coro Schola Gregoriana.

Tra gli appuntamenti nel territorio forlivese e cesenate, da segnalare quello del 6 luglio alla Rocca di Ravaldino: l'attrice Vanessa Gravina, voce recitante, e il pianista Stefano Giavazzi portano in scena il melologo "Enoch Arden", un grande testo di Alfred Tennyson musicato da Richard Strauss.

Da non perdere anche la serata del 7 luglio al Chiostro di San Francesco di Cesena, con un racconto per voce e pianoforte, "Paolina Leopardi racconta Mozart", recital tratto dalla biografia del grande musicista scritta dalla sorella di Giacomo Leopardi nel 1837. Lo spettacolo nasce da una proposta di Nino Criscenti, con la drammaturgia e la voce recitante di Sonia Bergamasco e il pianoforte di Marco Scolastra, che eseguirà musica del celeberrimo compositore austriaco.

Il 25 luglio al Chiostro di San Francesco di Cesena, va in scena un importante progetto originale, "Piazzolla ritrovato: The rough dancer and the cyclical night", che ridà vita allo spettacolo commissionato a Piazzolla nel 1987 dall'Intar Hispanic American Arts Center di New York, di cui purtroppo le musiche, così come la traccia dell'intero spettacolo, sono andate perdute. Per far rinascere queste musiche non rimaneva altro che ricostruire dall'omonimo LP le note suonate da Piazzolla e dal suo gruppo, un lavoro a cui si è dedicato Roberto Porroni. Protagonista del concerto è il gruppo Cuartet guidato da Porroni, con due ballerini di tango Laura Borromeo e Roberto Orru, insieme all'attrice Elda Olivieri a cui è affidata la parte della recitazione delle poesie di Borges.

Tra i tanti appuntamenti, da segnalare quelli del 1° agosto al Chiostro di San Francesco a Cesena, quando ci sarà "A Tribute to Fabrizio De Andrè" con il grande pianista jazz Danilo Rea che, a 25 anni dalla scomparsa di Faber, propone il suo



Sonia Bergamasco e Marco Scolastra

personale omaggio in un'interpretazione per piano solo, e quello del 30 agosto nello stesso luogo intitolato "Il Genio e il Divino. Performance in forma di tableaux vivants dalle opere di Michelangelo e Raffaello", uno spettacolo che unisce le arti visive al teatro e alla musica, presentato dai Solisti dell'Orchestra Filarmonica Vittorio Calamani e Massimo Mer-

celli al flauto, in collaborazione con la compagnia Teatri 35, punta di eccellenza nella creazione di azioni teatrali di tableaux vivants, in cui si animeranno i quadri e le sculture di Raffaello e Michelangelo accompagnati da brani tratti dall'Offerta Musicale di Johann Sebastian Bach. Informazioni e programma completo su [www.emiliaromagnafestival.it](http://www.emiliaromagnafestival.it)



"Piazzolla ritrovato" con Cuartet e ballerini



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

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

Per la tua pubblicità contatta [freepressromagna@gmail.com](mailto:freepressromagna@gmail.com)

## Piano di Accumulo Capitale

La formula di investimento ideale per tutte le generazioni di risparmiatori



Sottoscrivi un PAC entro il **31 agosto 2024** e ricevi un gadget esclusivo in omaggio!



[info@romagnabanca.it](mailto:info@romagnabanca.it)  
[www.romagnabanca.it](http://www.romagnabanca.it)



NEF è un fondo comune di investimento di diritto lussemburghese multicomparto e multimanager distribuito in tutta Italia da Banche fortemente radicate sul territorio.

Questa è una comunicazione di marketing. Prima dell'adesione leggere il Prospetto Informativo nonché le Informazioni chiave per gli Investitori - KID - disponibili in italiano sul sito web [www.nef.lu](http://www.nef.lu) o presso le Banche Collocatrici. NEAM può sciogliere gli accordi di collocamento stipulati per la commercializzazione delle quote di NEF, già resi noti ai sensi della direttiva 2009/65/CE, conformemente alle relative previsioni contrattuali. Un riepilogo dei diritti degli investitori è disponibile in italiano al seguente link: [https://www.nef.lu/wcuploads/diritti\\_investitori.pdf](https://www.nef.lu/wcuploads/diritti_investitori.pdf). Commissione di sottoscrizione max 3,00%, commissione di gestione max 1,85%, commissione fissa per operazioni di rimborso € 10,00. L'investimento in quote di fondi comuni non prevede la garanzia di conservazione del capitale investito. Estratto del Regolamento Operazione a premi "PAC Nef ti premia": destinatari dell'operazione a premi sono tutti i clienti effettivi e potenziali che godono dell'opportunità di ricevere un omaggio alla sottoscrizione di un Piano di Accumulo Capitale NEF con versamento minimo mensile di €200 e si impegnano a mantenerlo attivo per minimo 60 mesi. Il Regolamento completo della manifestazione è consultabile presso tutte le Filiali della banca e sul sito internet [www.romagnabanca.it](http://www.romagnabanca.it). Periodo della promozione 15.05. - 31.08.2024



1979  
2024



anno  
di  
attività

*Tradizione, qualità, sicurezza:  
le nostre fondamenta, il nostro lavoro sin dal 1979*

**Edilizia Residenziale Ristrutturazioni**  
**Edilizia Commerciale Bioedilizia**

# EDIL SALCES

Via Saffi 90/A CESENATICO (FC)  
0547/82317 - [INFO@EDILSALCES.IT](mailto:INFO@EDILSALCES.IT)  
[www.edilsalces.it](http://www.edilsalces.it)