

CERVIA

IL GIORNALE DELLA CITTÀ

ANNO XXX · Numero 7 · dicembre 2023 · Periodico mensile
EDITRICE: Publicor Srl - AUTORIZZAZIONE Trib. Forlì n.182/2005 del 17/2/2005
STAMPA: Centro Servizi Editoriali srl - Sede operativa di Imola (BO), via Selice 187-189
DIRETTORE RESPONSABILE: Davide Benericetti



NATALE

L'anello del ghiaccio più grande d'Europa

Fino al 7 gennaio magiche atmosfere, spettacoli a tema Alla Rotonda Primo maggio 'Show della neve' e 'Artic Circle'

A pagina III



ECONOMIA

Promozione turistica: è nata Fondazione "Cervia In"

A pagina IV



OPEN D'ITALIA

All'Adriatic Club arriva in giugno il grande golf

A pagina VII



EVENTI

European Salt Cities Network: una T-shirt per la Salina

A pagina XI



IL FINITO NEL NON FINITO

Cervia / Magazzino del sale torre / 17 dicembre 2023 / 7 gennaio 2024

FESTIVAL DELLE ARTI XXII EDIZIONE - 2023

Inaugurazione
domenica 17 dicembre 2023
alle ore 18.00

a cura di Silvana Costa

info@ilcerbero.it - 335 8151821 - 333 4317970 - 333 81221655

Mostra aperta tutti i giorni dalle 15.00 alle 18.00
festivi-prefestivi dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 15.00 alle 18.00

ingresso gratuito



SPECIALE NATALE



Il Presepe artistico di Milano Marittima



Il Sale prende forma, ovvero il Presepe sull'acqua



A MUSA, museo del sale il Presepe di Sale

Viaggio alla scoperta dei presepi di Cervia

Il Sono passati 800 anni da quando, nel 1223 a Greccio, piccolo borgo in provincia di Rieti, dopo un viaggio in Palestina, San Francesco ricostruì con persone e animali le scene della Natività, realizzando così, secondo la tradizione, la prima rievocazione della nascita di Gesù, che nei secoli successivi sarebbe stata replicata in tutte le case del mondo. Il Natale è da sempre legato al calore della famiglia e anche Cervia celebra la Sacra famiglia con l'allestimento di presepi davvero originali. Si parte dai presepi delle varie chiese fino ad arrivare al presepe sull'acqua o a quello di sale e a quello ispirato ai dipinti di Giotto.

Il Presepe artistico di Milano Marittima

La Natività è rappresentata con un'opera d'arte emozionale, per la quale sono state usate tecniche di animazione che danno vita a un viaggio virtuale nei luoghi del passato. Realizzato attraverso la rielaborazione dell'opera di Giotto e dei suoi contemporanei, il filmato presenta un ricco gioco di colori, luci e musica. In collaborazione con i Frati Francescani della Parrocchia Stella Maris. Visibile dal tramonto alle 23, sulla facciata della chiesa Stella Maris,

Terza traversa, fino al 7 gennaio.

Il Sale prende forma, ovvero il Presepe sull'acqua

Una natività a grandezza naturale sull'acqua del porto canale di Cervia, nell'area dei Magazzini del sale: brillanti statue coperte di sale con suggestivi giochi di luce. Come base la burchiella, tipica imbarcazione a fondo piatto utilizzata in passato nei canali della salina.

A MUSA, museo del sale il Presepe di Sale

A Cervia, città del sale, non poteva mancare il presepe di sale. Le sculture sono state create nel 1992 da Agostino Finchi, un salinaro la cui passione e maestria si sono manifestate nella realizzazione di oltre quindici personaggi che mettono in scena la Natività più classica. Le statuine, alte dai 10 ai 40 centimetri, sono state realizzate attraverso una tecnica molto particolare e complessa per dare al sale la forma voluta. È conservato a MUSA, museo del sale, in una teca di vetro.

Il Presepe dei Salinari

Negli spazi del MUSA si trova anche la Natività nella tipica capanna in giunco dei salinari. Le statue, figure in terracotta a grandezza naturale, sono state realizzate alla fine degli

anni '80 da Paolo Onestini, figlio di Giacomo, famoso ceramista cervese.

Il Presepe meccanico

Sempre a MUSA si trova un presepe molto originale donato al Comune dai familiari del suo costruttore, Mario Boselli. Si tratta di un presepe animato che rappresenta i luoghi e i personaggi della città di Cervia.

I presepi di Musa sono visitabili fino al 7 gennaio, dal 22 dicembre tutti i giorni dalle 14.30 alle 19.00; fino al 17 dicembre sabato, domenica e festivi dalle 14.30 alle 19.00.

Chiesa di Sant'Antonio

La chiesa propone un presepe con statue in terracotta, alte circa cm 35. Il presepe viene realizzato dal pittore cervese Luciano Medri. Visitabile dal 24 dicembre al 7 gennaio.

A Pisignano un presepe realizzato con i legni del mare

Il presepe si trova su di una vecchia zattera ed è costruito all'interno di una capanna il legno coperta da rami di pino e avvolto dalle reti dei pescatori. Sopra la capanna una stella cometa. Visitabile fino al 7 gennaio.

E poi ancora...

Il duomo ospita un presepe meccanico, un suggestivo paesaggio che passa alternativamente dal giorno alla notte proponendo le attività del-

la giornata alternate al silenzio ed al chiarore notturno. Le statuette sono state realizzate e decorate a mano; i materiali usati prevalentemente sono legno e gesso.

Alla chiesa del Suffragio dal giorno di Natale ci sarà una "culla-mangiatoia" con una statua lignea di Gesù bambino.

Quello allestito nella chiesa della Madonna della Neve è un Presepe che ogni anno interpreta un tema spirituale diverso. Per il 2023 è stato scelto "il Verbo si è fatto carne ed è venuto ad abitare in mezzo a noi" (Gv 1,14).

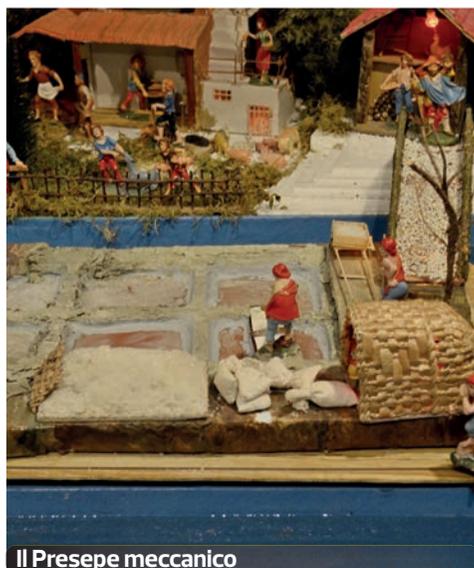
Nella chiesa Stella Maris a Milano Marittima ogni anno viene messa in scena una Natività originale con tema diverso.

Quest'anno, nella ricorrenza degli 800 anni dal primo presepe vivente della storia, il presepe è dedicato a questa speciale ricorrenza. Visitabile fino al 2 febbraio.

Nella chiesa di Pinarella il presepe nasce una quindicina d'anni fa per iniziativa di un gruppo di parrochiani, che lo allestiscono in stile tradizionale con la particolarità di un angolo oasi con la sabbia della nostra spiaggia.



Il Presepe dei Salinari



Il Presepe meccanico



Chiesa di Sant'Antonio



A Pisignano un presepe realizzato con i legni del mare

SPECIALE NATALE

In tutta la città meraviglie per grandi e piccini Con l'anello del ghiaccio più lungo d'Europa

Fino al 7 gennaio magiche atmosfere, spettacoli a tema e luci scenografiche. La Rotonda Primo Maggio ospiterà gli Show della neve e dell'Artic Circle tra suggestive scenografie in 3D con orsi polari e pinguini

|| A Milano Marittima il Natale diventa SuperXmas

Il ricco programma di eventi a partire già dal 30 novembre avvolge il centro di Milano Marittima con magiche atmosfere, spettacoli a tema natalizio, neve e luci scenografiche, per vivere le Feste all'insegna dello stupore e del divertimento. L'anello di ghiaccio più grande d'Europa, intorno alla Rotonda Primo Maggio, ospiterà gli Show della Neve, dell'Artic Circle, gli spettacoli quotidiani realizzati tra le scenografie in 3D a forma di orsi polari, pinguini e alberi di Natale. Passeggiando tra le architetture luminose del Distretto Liberty con i 17 Portali di luci arabeggianti e l'Eco Christmas Lodge, la sfilata di Mongolfiere luminose. Musiche natalizie accompagnano lo shopping natalizio.

Tutte le attrazioni del Natale 2023 di Milano Marittima resteranno aperte fino al 7 gennaio.

Cervia Christmas Family

Il villaggio di Piazza Garibaldi, sotto il grande albero di Natale, accanto alla pista del ghiaccio che resterà aperta fino al 29 febbraio, propone un mercatino di oggettistica, artigianato natalizio e diverse offerte gastronomiche. Fino al 7 gennaio Piazza Garibaldi, Corso Mazzini, Piazzetta Pisacane, Viale Roma si popolano dei personaggi classici del Natale e propongono un ricchissimo programma di spettacoli, animazione, laboratori con tanti spazi dedicati ad artigianato e gusto. I bambini possono incontrare Babbo Natale nella sua casetta e con lui scattare foto, raccontare i loro desideri e consegnare le letterine.

Luminarie e giochi di luce, nonché installazioni luminose, si susseguono dalla piazza al lungomare, passando lungo viale Roma, il corso e Borgomarina.

Il Giardino del Grinch è aperto per tutto il periodo di festività. Qui i bambini possono incontrare le fantastiche creature del Natale fra elfi, renne, regine di ghiaccio e il Grinch. Anche quest'anno è presente il treno CHRISTMAS EXPRESS, che fino al 7 gennaio collega Cervia e Milano Marittima diventando un comodo mezzo di comunicazione tra le due località



Il tuffo della Befana degli anni scorsi

A Tagliata il Tuffo della Befana

Tagliata offre agli ospiti una grande accoglienza natalizia fra sport, spettacoli, musica, laboratori, folklore e tanta allegria già da dicembre, per giungere al culmine del programma con l'oramai famosissimo e partecipatissimo Tuffo della Befana del 6 gennaio. Venerdì 5 e sabato 6 gennaio per le strade del quartiere saranno 2 giornate di grande festa con l'apertura dello stand "La casina" che propone varie attività e a pranzo (dalle 11.30 alle 14) un menù a base di cardo. Il 6 gennaio, giornata del "Tuffo", partirà all'insegna dello sport con la partenza della Pedalata delle Befane alle 8 e della Camminata delle Befane alle 9.30. Saranno poi le note frizzanti e ritmate dei Musicanti di San Crispino a ravvivare tutta la giornata, mentre i più temerari si cimenteranno con il tuffo nelle acque dell'Adriatico.

Anche nell'entroterra feste ed eventi per tutti

Grazie alla collaborazione dei Consigli di zona, in tutti i quartieri dell'entroterra, da Savio a Castiglione, da Montaletto-Villa Inferno a Pisignano-Cannuzzo, sono organizzate iniziative e feste per animare i quartieri durante le festività.



TURISMO

Cervia In per il turismo: è nata una Fondazione per promuovere la città e far crescere l'economia

Al momento è composta dal Comune e da sei operatori privati e da alcuni sostenitori, come Mirabilandia. Il Consiglio di gestione programmerà entro settembre il piano marketing e organizzativo dell'anno seguente.

La Fondazione "Cervia In" è nata dalla volontà di collaborazione tra il Comune di Cervia e operatori privati del territorio con l'obiettivo di promuovere e commercializzare la città come destinazione turistica. Il 16 novembre, all'Hotel Palace di Milano Marittima, la nuova realtà si è presentata alla città. La Fondazione è strutturata e composta dal Comune di Cervia e da sei operatori privati: Consorzio Welcome Cervia, Terme di Cervia, Cooperativa Bagnini Cervia, Atlantide Soc. Coop. Sociale, Adriatic Golf Club Cervia, Forlì Airport srl, che sono i fondatori, e da soggetti sostenitori quali Mirabilandia, che è entrata nella compagine, oltre ad alcuni operatori privati che hanno presentato domanda di adesione, quali Arcadia Viaggi, Media Tip, Adriasport. A questi si aggiunge la Cassa di Ravenna, da sempre attenta e sensibile allo sviluppo del territorio, unico partner bancario del progetto, che come sempre è pronta a sostenere validi progetti territoriali a sostegno delle famiglie e delle imprese.

La mission: la Fondazione ha il compito di promuovere la città e la sua immagine turistica a livello nazionale e internazionale, oltre che di gestire i servizi turistici e le attività che hanno come obiettivo principale il rafforzamento del brand della destinazione. A questo si aggiunge il servizio di commercializzazione attraverso la creazione di una rete capillare che veda protagonista il sistema ricettivo, ristorativo, di intrattenimento e culturale, in grado di fornire un'offerta adeguata a una domanda sempre più esigente e meno fidelizzata.

La governance: è affidata prevalentemente alla compagine privata, che attraverso il Consiglio di gestione, composto dai rappresentanti di tutte le categorie e associazioni oltre che dei fondatori, programma entro settembre di ogni anno il piano marketing e organizzativo dell'anno successivo, in modo tale che l'azione di promozione e di commercializzazione risulti efficace e mirata.

Progetti: il 2024 sarà l'anno di "Discover Cervia", portale di destinazione fortemente innovativo, destinato al "B2C" (Business to Consumer,



I partner di Cervia In per il Turismo



L'assessora Michela Brunelli alla presentazione della nuova Fondazione

“vendita diretta ai consumatori finali”). L'attivazione del portale permetterà non solo di commercializzare i prodotti e snellire il lavoro degli attuali operatori, ma diventerà uno strumento diretto per tutti coloro che sul territorio vorranno vendere stanze, ma soprattutto servizi ed experience. Partendo da qui si dipaneranno altre progettualità rivolte al B2B (Business to Business, che nel linguaggio del marketing indica una modalità di commercio elettronico con target di vendita professionale, tipicamente aziendale), al turismo scolastico, sportivo e di lusso. Oltre a questo, la Fondazione dovrà affrontare la riforma degli Uffici informa-

zione e accoglienza turistica (IAT), fortemente voluta dalla Regione Emilia-Romagna e, di conseguenza, trasformare gli attuali Uffici in Iat digitali e Welcome Room, rendendoli strumenti altamente innovati e a misura del Turismo 4.0. Contestualmente sarà potenziato l'ufficio della Torre San Michele con nuovi servizi e aperture serali durante la stagione estiva.

La Fondazione inoltre si occuperà anche di Formazione: questo aspetto è strategico in un mercato in continuo cambiamento e per questo la Fondazione si è fatta promotrice, in collaborazione con Iscom e Accademia dell'Ospitalità, di corsi gratuiti

rivolti agli operatori turistici.

“Un compito importante – ha dichiarato il presidente Luca Sirilli – quello che ci è stato assegnato e cercheremo di svolgerlo al meglio con il supporto di tutti. Il nostro obiettivo è quello di far crescere l'appeal della destinazione e al contempo sostenere il tessuto economico, fondamento della Città. Si tratta di strutture ricettive certo, ma anche di piccole e medie imprese dell'indotto, fino ad arrivare a stakeholder che credono nello sviluppo della nostra destinazione e ci hanno sostenuto e accompagnato. Mi auguro che da oggi le adesioni crescano perché solo con una squadra robusta e la creazione di un sistema virtuoso si possono affrontare le sfide difficilissime del nuovo mercato turistico”. “Cervia In – ha aggiunto il sindaco Massimo Medri – è stata una grande scommessa per questa amministrazione e per la città. Sono contento di vedere l'impegno di tanti operatori nel progetto. Si avvia un percorso verso la riorganizzazione degli IAT gestita da Cervia In al fianco degli uffici comunali. All'interno della Fondazione vi sono le migliori energie del nostro territorio che lavoreranno insieme e che sapranno esprimere al meglio le molteplici esigenze e guardare con competenza e lungimiranza alle nuove frontiere del turismo”.

INIZIATIVE

Al Magazzino del Sale la festa per le coppie sposate da 50, 60 e 70 anni

È tutto pronto per la festa delle coppie sposate da 50, 60 e 70 anni. L'iniziativa, che compie 20 anni, è organizzata dal Comune ed è ormai un appuntamento fisso nel calendario degli eventi cittadini, molto atteso dalle famiglie. La festa è in programma sabato 16 dicembre dalle ore 10 al Magazzino del Sale, che viene allestito per l'occasione. Gli invitati sono le 150 coppie cervesi sposate da 50, 60 e 70 anni, che avranno una giornata dedicata a loro. Dopo il saluto del Sindaco alle coppie e ai familiari presenti, nel corso della cerimonia

sarà consegnata a tutti una targa di auguri. L'intrattenitore romagnolo Sgabanàza con la sua simpatia animerà la cerimonia e un rinfresco, allestito dai ragazzi dell'Istituto di Istruzione superiore Tonino Guerra di Cervia, concluderà l'occasione. "Anche quest'anno – dichiara il sindaco Massimo Medri – abbiamo voluto organizzare la festa degli anniversari dei matrimoni nel suggestivo Magazzino del Sale, simbolo della nostra città. L'iniziativa partì nel 2003, nel mio precedente mandato da Sindaco, e volli istituirla per



ringraziare i cervesi che con il loro lavoro di una vita e la dedizione alla famiglia hanno contribuito a far crescere la nostra comunità. L'anniversario delle nozze è un momento

intenso ed emozionante e la durata di questi matrimoni è un importante esempio al quale va riconosciuto il valore degli affetti e della comunità".

Venti ragazzi premiati con la Borsa di studio "Gino Pilandri"

Sono 20 i ragazzi che hanno ottenuto la borsa di studio in memoria di Gino Pilandri anno 2023, istituita dall'Amministrazione comunale per premiare e valorizzare gli studenti cervesi e coloro che contribuiscono alla ricerca e al recupero della storia e dell'identità cittadina. La cerimonia è in programma il 14 dicembre alle ore 10.30 nel Teatro comunale "Walter Chiari".

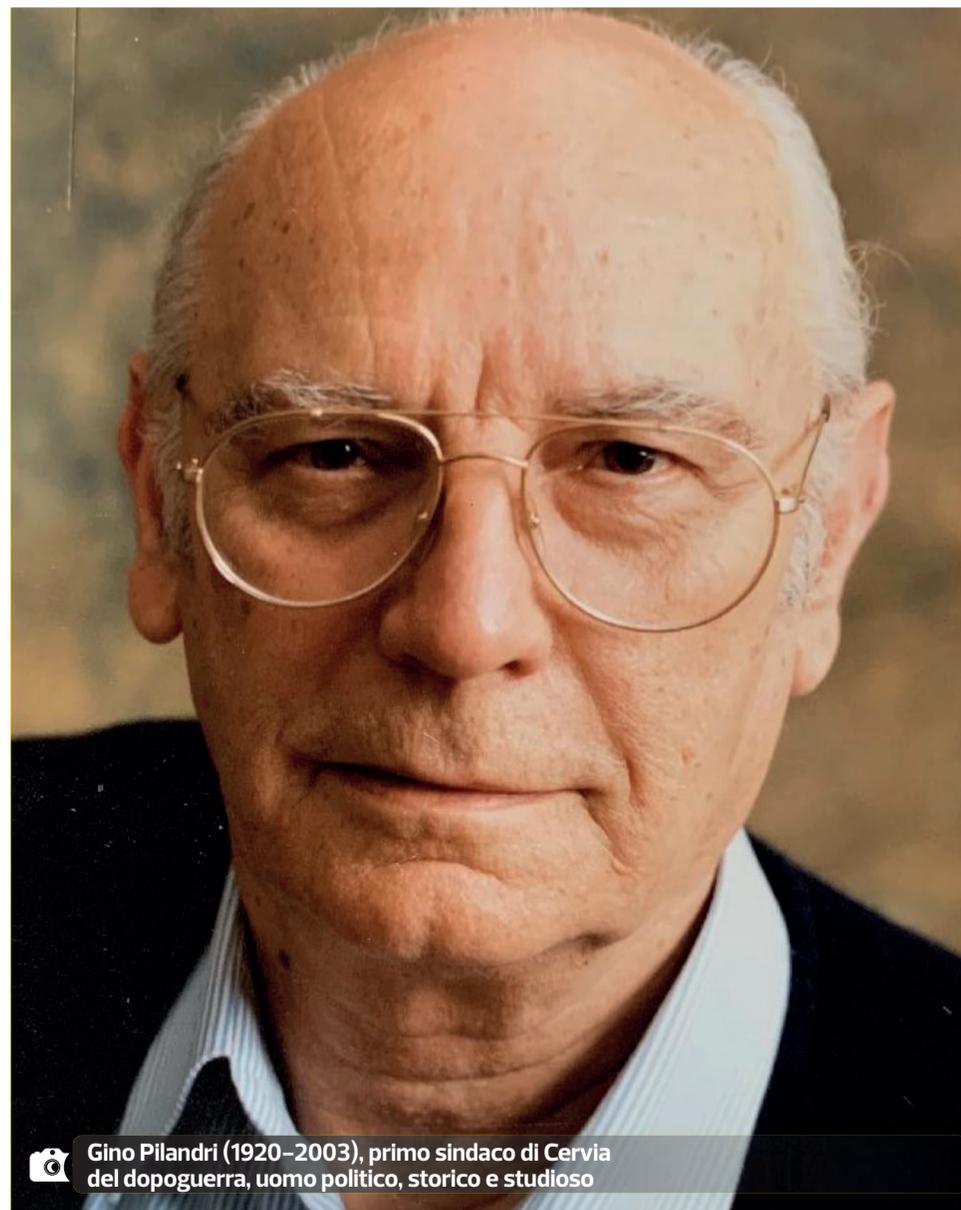
L'iniziativa, che è alla diciassettesima edizione ed è intitolata al primo sindaco cervese del dopoguerra, prevede il premio per tre categorie di studenti, residenti a Cervia, che abbiano conseguito il massimo dei voti: diplomati di scuole medie superiori, laureati, tesi di laurea di argomento attinente alla città di Cervia.

Gli studenti diplomati che ricevono una borsa di studio di 500 euro ciascuno sono Tommaso Patrignani, diplomato al Liceo Scientifico; Chiara Sovera Marazzi e Beatrice Forlivesi, diplomate al Liceo Scientifico indirizzo sportivo; Teresa Zangheri, Sara Aceti, Rachele Foschi e Alice Landriscina, diplomate al Liceo artistico; Samanta Farabegoli, diplomata al Li-

ceo linguistico; Sara Frontini, diplomata al Liceo delle scienze umane economico-sociale; Tommaso Mazzolani, diplomato all'Istituto Tecnico Agrario; Mattia Bissi, diplomato all'Istituto Tecnico Geometri Indirizzo "grafica e comunicazione"; Lara Fantini, diplomata all'Istituto tecnico ed economico Relazioni internazionali per il marketing; Tommaso Nicolini, diplomato all'Istituto Tecnico Settore Tecnologico "Trasporti e Logistica", Sara Ceredi, diplomata all'Istituto tecnico ed economico Relazioni internazionali per il marketing.

Gli studenti laureati che ricevono una borsa di studio di 1.000 euro ciascuno sono Federica Turco, Laurea magistrale in Giurisprudenza; Mattia Rossi, Laurea magistrale in Ingegneria aerospaziale; Sofia Rabiti, Laurea magistrale in Management per l'impresa; Giorgia Zoffoli, Laurea magistrale in Biologia Marina.

Per la tesi di Laurea su argomento attinente alla città di Cervia ricevono una borsa di studio di 2.000 euro Alessandro Tassinari, Laurea magistrale in Italianistica, Culture Letterarie Europee, Scienze Linguistiche,



Gino Pilandri (1920-2003), primo sindaco di Cervia del dopoguerra, uomo politico, storico e studioso

per la tesi "Litorali sommersi – Prosa e poesia cervese tra Novecento ed età contemporanea"; Nicole Nobile, Laurea magistrale in Ingegneria dei

progetti e dei sistemi edilizi, per la tesi "Cervia, Città delle colonie. Progetti per una riqualificazione paesaggistica ambientale".

CERVIA ARCHEOLOGICA

In febbraio alla Fiera dell'archeologia a Firenze Presentazione bis per il cartellone eventi 2024

Presentato il 5 dicembre a MUSA museo del sale di Cervia il cartellone di "Cervia Archeologica", ovvero il programma di eventi legati all'archeologia che si snoderanno nell'arco dell'anno 2024.

Realizzato per la prima volta lo scorso anno, il calendario vede al lavoro diverse realtà cittadine appassionate di storia locale e di archeologia. Cervia con un importante lavoro di squadra ha infatti messo a punto un programma di eventi che da gennaio prosegue fino a dicembre 2024 con iniziative che si svolgeranno al chiuso e all'aperto, nel periodo di scavi e oltre. Il programma propone visite guidate di approfondimento all'area del museo del sale dedicata all'archeologia, mostre e chiacchierate sulle scoperte legate agli studi e scavi archeologici sul territorio, visite all'area degli scavi, open day alle aree degli scavi, momenti di presentazione delle scoperte legate agli studi archeologici e alle campagne di scavo, ma anche laboratori ludico-didattici dedicati ai bambini. Alcuni appuntamenti sono inoltre legati a giornate internazionali dedicate al patrimonio culturale e archeologico quali le Giornate Europee dell'Archeologia (GEA), Giornate Europee del Patrimonio (GEP) e Giornate F.A.I di Primavera.

La messa a punto del programma è stato un importante lavoro di squadra che ha visto la collaborazione di più partner che lavorano insieme per valorizzare gli studi archeologici che continuano in maniera sistematica sul territorio dal 2019 e valorizzare il tema dell'archeologia, sul quale negli ultimi anni Cervia ha lavorato in maniera importante e che ha appassionato cittadini e turisti.

Partner attivi nella realizzazione del programma sono, oltre al Comune di Cervia: MUSA, museo del sale; il gruppo culturale Civiltà Salinara; UNIBO dipartimento Storia Culture e civiltà; Soprintendenza ABAP Ravenna; Cooperativa Atlantide; Parco della Salina di Cervia; Biblioteca "Maria Goia" e FAI sezione di Ravenna. Altro partner che ha un ruolo importante in questa operazione contribuendo alla preparazione dei pacchetti commerciali da proporre sul portale turistico è la neonata Fondazione Cervia In per il Turismo.

Il calendario di Archeologia sarà divulgato a TourismA, la fiera internazionale dell'archeologia e del turismo

culturale, che si svolgerà a Firenze dal 23 al 25 febbraio con il patrocinio del Ministero della Cultura. Si tratta di una manifestazione di tre giorni, negli spazi prestigiosi del centralissimo Palazzo dei Congressi fiorentino. TourismA oltre ad essere una vetrina

espositiva di grande rilevanza, è luogo di divulgazione scientifica e di confronto sulla comunicazione del mondo antico della valorizzazione delle sue testimonianze.

Il materiale di Cervia sarà in distribuzione al pubblico nello spazio pro-

mozionale dedicato a cultura e al prodotto a tema archeologico di Visit Romagna, che per il quarto anno consecutivo parteciperà alla fiera dell'archeologia con il prodotto Romagna Empire in cui anche Cervia è rappresentata.



27 giugno, Acervum, V. Madonna della Neve 15, ore 18.00
Open Day sugli scavi di Cervia Vecchia
Passeggiata sull'area degli scavi con gli archeologi

*
23 e 28 agosto, Centro visite Salina, Via Bova 61, dalle 17.30, 2 turni al giorno
Open Day sugli scavi a Prato della Rosa
Passeggiata sull'area degli scavi con gli archeologi. Prenotazione obbligatoria alla mail salinadicervia@atlantide.net o al numero 0544 973040 (anche whatsapp)

*
settembre, data da definire
Giornate Europee del Patrimonio, (GEP)
evento di valorizzazione del patrimonio archeologico-culturale

*
dal 21 dicembre 2024 al 23 marzo 2025,
MUSA, v. N.Sauro 24
Cervia Ritrovata
Mostra sulla campagna di scavi 2024 e iniziative dedicate all'archeologia.

Per info: <https://turismo.comunecervia.it>



Fino al 24 marzo, MUSA, Via N. Sauro 24
La Chiesa Ritrovata: Le indagini a Prato della Rosa

Mostra sulle indagini archeologiche 2023

*

5 gennaio ore 16.00, 3 giugno, 8 luglio, 2 settembre ore 21.00; 27 dicembre ore 16.00, MUSA, Via N. Sauro 24

Fra Sale e Archeologia

Percorso guidato alla sezione archeologica

*

13 gennaio, 3 e 24 febbraio, 9 e 23 marzo
MUSA, Via Nazario Sauro 24, ore 15.00

Chiacchierate di Archeologia

Incontri di presentazione dati delle ricerche archeologiche sul territorio

*

13 febbraio, MUSA, V.N.Sauro 24, ore 17.00

Cervia al centro dell'archeologia europea: il progetto PRIN22 Ambiente, insediamento e produzione.

L'interazione uomo/ambiente nei paesaggi produttivi dell'Italia medievale

*

17 febbraio, MUSA, V. N. Sauro 24 ore 15.00-17.00

C'era una volta una vecchia città
Laboratorio bambini 5-10 anni

2 marzo, MUSA Via N. Sauro 24, ore 15.00-17.00

Scrivere al tempo di Cervia vecchia: bolle, chirografi, diplomi, e antiche scritture

Laboratorio per bambini 7- 10 anni

*

24 marzo, Acervum, Via Madonna della Neve 15 ore 10.30-11.30 e 15.30-16.00

Visita agli scavi archeologici di Cervia Vecchia

Giornate FAI di Primavera

*

Giugno e agosto il martedì e il giovedì Centro Visite Salina di Cervia, Via Bova 61 ore 11.00

Pillole di Archeologia

Visite guidate in bici all'area degli scavi

*

3 giugno, Acervum, V. Madonna della Neve 15, ore 21.00

Progetto "Archeologia a Cervia": presentazione dati 2023 e la nuova campagna 2024.

*

15 giugno ore 21.00 -luogo da definire
Giornate Europee dell'Archeologia

I mosaici di San Martino prope litus maris

OPEN D'ITALIA

Il grande golf a Cervia dal 27 al 30 giugno all'Adriatic Club

La 81^a edizione dell'Open d'Italia si giocherà dal 27 al 30 giugno 2024 all'Adriatic Golf Club di Milano Marittima. Dopo tre appuntamenti consecutivi nel Lazio, il grande golf sceglie la nostra città, con un nuovo prestigioso appuntamento che conferma l'impegno della Regione e di un intero territorio per lo sport, anche come volano di crescita, sviluppo, attrattività turistica.

La presentazione dell'evento è avvenuta nelle scorse settimane a Bologna, in una conferenza stampa nella sede della Regione, alla quale era presenti il presidente Stefano Bonaccini; il presidente della Federazione Italiana Golf, Franco Chimenti; il sindaco di Cervia, Massimo Medri; il vicepresidente esecutivo Sport Sky Italia, Marzio Perrelli. A moderare gli interventi Francesca Piantanida, giornalista di Sky Sport.

Il torneo, con il supporto dell'official advisor della FIG, Infront Italy, sarà inserito nel calendario del DP World Tour, il massimo circuito continentale maschile. L'evento rappresenta una straordinaria opportunità turistica per l'Emilia-Romagna, dal momento che accenderà i riflettori su un territorio che proprio in quei giorni sarà al centro di grandi eventi

sportivi. A partire dal Tour de France che per la prima volta nella sua storia il 29 giugno prenderà il via dall'Italia con la Grande Partenza Firenze-Emilia-Romagna e le tre tappe Firenze-Rimini, Cesenatico-Bologna, Piacenza-Torino, per un omaggio a tre campionissimi come Gino Bartali, Marco Pantani e Fausto Coppi.

“È un grande onore - ha dichiarato Bonaccini - ospitare la massima competizione del golf azzurro. Uno straordinario appuntamento sportivo che conferma la reputazione di una regione capace di ospitare grandi eventi di rilievo internazionale, dalla Formula 1 alla Coppa Davis. E che proprio negli stessi giorni sarà attraversata dalla carovana del Tour de France, per la prima volta al via dall'Italia. Un appuntamento duplice che richiamerà l'attenzione di sportivi e appassionati di tutto il mondo sul nostro territorio. Dopo la drammatica alluvione che ha colpito così duramente la nostra comunità, un'opportunità tanto più importante, per la quale ringrazio la Federazione Italiana Golf”. Parole alle quali si è unito l'assessore regionale al Turismo Andrea Corsini, che ha sottolineato “le straordinarie potenzialità che sul piano turistico potrà avere



Il sindaco Massimo Medri e l'assessora allo Sport e agli Eventi Michela Brunelli alla presentazione dell'evento in Regione

un evento con l'Open d'Italia. Siamo già al lavoro insieme al Comune di Cervia e tutto il territorio per accogliere nel migliore dei modi questa importante manifestazione, che permetterà di valorizzare ulteriormente un territorio capace di unire bellezze naturali e paesaggistiche, con l'arte, la cultura e l'offerta enogastronomica. Sport e turismo sono ormai per questa Regione un binomio indissolubile sul quale continueremo a lavorare”.

“Per la città di Cervia il Golf è sempre

stato un importante fattore di incoming - ha commentato il sindaco -. L'Open d'Italia rappresenta la più importante manifestazione internazionale organizzata dalla Federazione Italiana Golf ed è per noi un grande onore ospitarla a Milano Marittima, sarà un importante evento sportivo in apertura di stagione, che ci porterà in diretta su Sky a livello internazionale per quattro giorni. Una grande opportunità, oltre che sportiva, di visibilità per l'intera città.”

“Comuni Fioriti”, la città si aggiudica ancora il “Marchio di Qualità dell'Ambiente di Vita”

Anche quest'anno Cervia ha ricevuto il prestigioso riconoscimento “Marchio di Qualità dell'Ambiente di Vita Comune Fiorito 2023” dall'Associazione Asproflor, che premia le istituzioni e le realtà che si distinguono per la tutela del verde pubblico e nella valorizzazione e salvaguardia dell'ambiente. Tra i riconoscimenti speciali assegnati dalla Commissione anche la Targa speciale “Riccardo Todoli”, che ha premiato Annalisa e Amelia Savi di Sovverzene (BL) per

l'impegno nella cura e nella promozione del verde.

“Il Marchio di qualità - ha commentato Patrizia Petrucci, delegata al Verde - è un'ulteriore conferma per la nostra città, che da tempo si distingue nel panorama italiano per la vocazione ambientale e per l'evento “Cervia Città Giardino”, la grande mostra d'arte floreale a cielo aperto, punto di riferimento per architetti ed tecnici del verde di tutta Europa”.



LAVORI PUBBLICI

Pineta: in corso lavori di messa in sicurezza delle fasce frangi fuoco

Sono in corso in pineta, nella zona di Milano Marittima e delle Terme, i lavori di messa in sicurezza dagli incendi, che consistono nell'eliminazione degli alberi e degli arbusti esistenti per una fascia di 10 metri dal confine delle abitazioni. Gli interventi, autorizzati con il nulla osta dell'Ente di Gestione per la Biodiversità Parco del Delta Po e della Soprintendenza di Ravenna, salvaguardano gli alberi di particolare pregio purché isolati rispetto alla vegetazione circostante, che viene eliminata per ragioni di sicurezza. Il patrimonio arboreo del Comune nel corso degli ultimi anni

è stato interessato da diversi incendi che hanno danneggiato vaste aree della pineta e che, se dovessero verificarsi di nuovo, potrebbero essere pericolosi soprattutto nelle aree vicine alle abitazioni. Con l'obiettivo di prevenire tale rischio e garantire la sicurezza cittadina sono quindi stati predisposti gli interventi in corso, di adeguamento e manutenzione delle fasce frangi fuoco, sollecitati anche dai Vigili del Fuoco. L'area interessata dai lavori è compresa fra via Carducci e XXV Traversa e nella fascia prospiciente la frazione delle Terme. Le aree percorse dal fuoco negli anni



precedenti sono state oggetto, ove possibile, di ripiantagione con pini, lecci e querce. Inoltre, continuano

gli interventi per rimuovere le piante cadute a seguito delle trombe d'aria dello scorso 13 luglio.

Pinarella: inaugurato il Parco in via Europa Unita insieme agli alunni della scuola primaria Deledda

Alla presenza del sindaco Massimo Medri, della Giunta comunale e dei rappresentanti del Consiglio di zona di Pinarella-Tagliata, è stato inaugurato il Parco pubblico in via Europa Unita a Pinarella, nell'area verde adiacente alla nuova Conad. Alla cerimonia hanno partecipato anche gli alunni della scuola primaria Deledda di Pinarella.

Il nuovo parco giochi ha un'estensione di oltre 5.000 metri quadri, destinato al tema del gioco inclusivo, inteso come modalità di realizzazione di aree per il gioco che consentono la partecipazione attiva e contemporanea di bambini con diverse abilità. Il progetto è stato realizzato dal



Il taglio del nastro per il nuovo parco

committente privato sulla base delle indicazioni tecniche fornite dall'Amministrazione. Il parco è stato organizzato attorno al punto focale costituito da un grande gioco composto, collocato su una vasta area in gomma. L'area, recintata e illuminata, è provvista di un doppio accesso, ed è arricchita da panchine, portarifiuti, cartellonistica monitoria e portabiciclette.

La scelta arborea è caratterizzata da un bel filare di pini domestici sul lato sud e da gruppi di latifoglie che lasciano ampie superfici a prato, oltre a siepi schermanti su via Europa Unita e a bordure ornamentali attorno all'area giochi.

Adeguamento degli impianti di illuminazione pubblica Più luce nei quartieri con investimento da 100mila euro

La Giunta ha approvato un progetto di adeguamento degli impianti di illuminazione pubblica su tutto il territorio comunale.

Il primo step degli interventi, che comporta un investimento di 100mila euro, riguarda il ripristino dei punti luce danneggiati dalla tempesta di luglio; la sostituzione in via Martiri Focac-

cia a Savio, degli attuali pali di illuminazione con nuovi pali in acciaio che permettono di eliminare coni d'ombra dovuti alle alberature; il completamento dell'illuminazione nel tratto sud di via Beneficio Primo Tronco; l'ampliamento dell'illuminazione in via Cervara, a Villa Inferno, in direzione aeroporto; l'installazione di quadri elettrici per

consentire le manifestazioni organizzate dai Consigli di zona a Savio, Montaletto, Pisignano e Malva nord.

L'ufficio tecnico sta predisponendo un ulteriore progetto di 120mila euro, già finanziato, per dare ulteriori risposte alle richieste pervenute dai Consigli di zona.



ALLUVIONE

Dal 15 novembre famiglie e imprese possono richiedere il contributo per i danni

È on line la piattaforma informatica "Sfinge alluvione 2023", frutto della collaborazione tra Regione Emilia-Romagna e Struttura commissariale. Famiglie e imprese possono richiedere il contributo per i danni causati dall'alluvione che a maggio ha colpito anche Cervia.

La quantificazione del danno subito, ma soprattutto il nesso di causalità tra il danno e gli eventi calamitosi deve essere giustificato tramite perizia asseverata o, solo per il caso di demolizione e ricostruzione dell'unità abitativa, tramite perizia giurata, utilizzando l'apposito modello riportato negli allegati delle ordinanze, e dovrà essere redatta da un tecnico abilitato, iscritto a un Ordine o a un

Collegio, che non abbia interessi comuni con il committente.

Per le imprese è previsto, al momento, un contributo massimo di 40 mila euro, mentre per le famiglie, per i danni alle case, il contributo massimo è di 20 mila euro. Una volta che il Commissario avrà riconosciuto il contributo, verrà erogato il 50 per cento della richiesta, mentre il saldo verrà erogato a consuntivo. Ciò che sarà riconosciuto è indicato dettagliatamente nelle singole ordinanze commissariali: la numero 11/2023 che indica le modalità da seguire per le domande provenienti alle attività produttive e la 14/2023 dedicata a quelle per cittadini e famiglie.

Le ordinanze sono consultabili sul

sito della struttura commissariale (<https://commissari.gov.it/alluvionecentronord2023/normativa/ordinanze/elenco-ordinanze/>).

Per accedere a "Sfinge Alluvione 2023" occorre avere l'accreditamento digitale (Spid, Carta di Identità Elettronica o Carta Nazionale Servizi) e possedere un indirizzo di posta certificata (Pec).

La domanda per ottenere i rimborsi deve essere presentata dagli interessati o da un loro delegato munito di procura speciale solo tramite la piattaforma informatica dedicata. Alla domanda dovranno essere allegati obbligatoriamente i documenti: scheda di rilevazione dei danni, redatta da un professionista abilitato;

perizia tecnica asseverata o giurata rilasciata da un professionista abilitato; progetto degli interventi proposti, con l'indicazione degli interventi di ricostruzione, di ripristino e di riparazione necessari, corredati da computo metrico estimativo, da cui risulti l'entità del contributo richiesto.

Il link d'accesso alla piattaforma, così come le informazioni via via che saranno aggiornate, si troverà anche sul portale della Regione Emilia-Romagna (<https://www.regione.emilia-romagna.it/>) e nella sezione 'Misure di sostegno' del sito dedicato all'alluvione: <https://www.regione.emilia-romagna.it/alluvione/aiuti>

Contributi immediato sostegno (CIS): domande Saldo e documentazione spese entro il 31 dicembre

Si ricorda la scadenza per presentare la richiesta di saldo del Cis, il Contributo di immediato sostegno (5.000 euro). I cittadini la cui abitazione principale è stata allagata devono presentare la domanda di saldo e la documentazione delle spese sostenute entro il 31 dicembre 2023.

Per info: Cervia Informa, viale Roma 33, dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 13.00, il martedì e il giovedì anche il pomeriggio dalle 15.00 alle 17.00.



Quartieri: terminato il secondo ciclo di assemblee

A metà novembre si è concluso il secondo ciclo di assemblee nei tre quartieri alluvionati (Malva Nord, Savio e Montaletto-Villa Inferno), organizzate dall'Amministrazione comunale in collaborazione con i Consigli di zona. Il primo ciclo si era svolto a fine luglio-inizio agosto.

Il sindaco Massimo Medri e l'intera giunta erano accompagnati nei quartieri dai dirigenti Luigi Cipriani (Protezione civile e Lavori Pubblici) e Maria Pia Pagliaruso (Settore Servizi alla comunità e Sviluppo della città), oltre che da rappresentanti dell'Agenzia regionale sicurezza territoriale e protezione civile, del Consorzio di Bonifica e di Hera.

Due i temi trattati: i ristori per i cittadini e le imprese alluvionate, i lavori di ripristino dei danni causati dall'alluvione di maggio.

Per quanto riguarda i ristori, è stato fatto il punto: 241 cittadini hanno beneficiato dei Contributi per l'Autonoma sistemazione (Cas) durante l'alluvione; 502 cittadini e condomini hanno già ottenuto i 3.000 euro di acconto previsti dai Contributi per l'immediato sostegno (Cis) e ora hanno tempo fino al 31 dicembre per presentare le domande di saldo e le ricevute delle spese sostenute. E' poi stato comunicato che i 482 cittadini che hanno fatto domanda di Cis hanno ricevuto anche il contributo

comunale di mille euro quale sostegno per le maggiori spese sostenute durante l'alluvione. La dirigente Pagliaruso ha poi illustrato le due ordinanze del Commissario Figliuolo, che prevedono ristori per le imprese fino a 40 mila euro (n. 11) e per le famiglie fino a 20 mila euro (n. 14), evidenziando le modalità per fare la domanda, attraverso la piattaforma Sfinge.

Il responsabile dell'Agenzia regionale, Marco Bacchini, ha poi fatto il punto dei lavori sul Savio: la ricostruzione dell'argine rotto del Savio a Castiglione è stata completata e ora sono in corso gli sfalci delle arginature del Savio e del Bevano. Inoltre

sono stati richiesti 1 milione e 900 mila euro per completare l'adeguamento degli argini a Castiglione, alzandoli nel tratto oggetto di sormonta del fiume. Contemporaneamente si stanno valutando e progettando una serie di interventi per raggiungere l'obiettivo della completa messa in sicurezza del territorio.

Anche il presidente del Consorzio di Bonifica, Stefano Francia, e il responsabile Alberto Vanni hanno illustrato gli interventi sui canali, sottolineando che al momento è stata ripristinata la situazione prima dell'alluvione e che ora si sta lavorando per il potenziamento delle idrovore e dello scarico a mare.

WELFARE

Città Amica delle persone con demenza: il progetto che vuole creare una nuova cultura

Il Comune di Cervia ha scelto di vivere il viaggio per essere una Comunità Amica delle Persone con Demenza, con l'obiettivo che queste persone si sentano parte attiva della comunità in cui vivono. Per comprendere meglio il progetto, ne parliamo con Stefano Imi, assistente sociale di Cervia, che segue il progetto insieme alla collega Ida Lomonaco.

Perché è importante per una comunità diventare AMICA delle persone con demenza?

“Io sono sempre una persona anche se vivo con la demenza” dice Harry Urban, americano che vive con demenza. Per illuminare la persona al di là della malattia, è importante che tutti i membri della comunità abbattano lo stigma e si aprano a un abbraccio che accoglie le persone che vivono con demenza e le loro famiglie per farle essere parte attiva della comunità.

Cosa si intende esattamente per stigma?

Stigma è ciò che le persone pensano della demenza: una malattia che svuota, che porta via, che lascia la persona in una condizione di “vegetale”, che espropria la persona dal sentire e dal capire. Lo stigma è la rappresentazione drammaturgica della demenza che espropria la persona della sua identità e dignità: non sono “come bambini”, non sono matti da legare al letto, sono persone, padri, madri, mariti, mogli, amici, con una storia, con degli affetti e con la capacità di sentire e provare emozioni come noi fino al loro ultimo respiro.

Come si può entrare in relazione con una persona con demenza?

Possiamo avvicinarci con gesti semplici e tranquilli, incontrare il loro sguardo e rivolgerci a loro con un tono calmo e dolce. Lo sguardo e il contatto sono potenti canali comunicativi che ci fanno esistere, lo sperimentiamo nella vita di tutti i giorni. Funziona anche con le persone con demenza. Le persone con demenza provano emozioni e quindi il nostro modo di rapportarci a loro le può risvegliare. Se siamo amichevoli suscitiamo una risposta di amicizia, se siamo spaventati, trasmettiamo la nostra paura e la risposta non può che essere di difesa e paura. Dobbia-

mo vincere il pregiudizio secondo cui “NON capiscono” per cui proviamo imbarazzo a parlare con loro. Non è vero che non capiscono: queste persone provano emozioni ed è attraverso di esse che li possiamo incontrare. Tutti abbiamo esperienza che capiamo molto di più con il cuore che con il cervello.

Qual è il messaggio che si vuole dare ai familiari delle persone con demenza?

Il messaggio è che la vita non finisce con la diagnosi, come dice il titolo di un libro di cui il progetto prevede la ristampa e la diffusione in tutta la comunità. La malattia non deve privarli del desiderio di vivere istanti felici, entrare in relazione, provare emozioni, riconoscersi nell'amore che provano gli uni per l'altro. Certo ci sono fatiche e sfide, momenti di sofferenza e fatiche quotidiane, ma se tutta la comunità impara a non lasciare sole queste persone, se tutti acquisiamo la capacità di rapportarci con loro, ecco che si apre un orizzonte di speranza e possibilità.

Sono state realizzate quelle che il progetto chiama Panchine della Speranza: quale speranza c'è per le famiglie e le persone che vivono con demenza?

La Speranza è la concreta capacità di ognuno di noi di creare azioni di Vita, inclusive, per costruire un ponte e raggiungere ogni cittadino che vive con demenza e farlo continuare ad Essere persona. La Speranza alimentata da una rete sociale capace di aiutarlo a sostenere le fatiche della malattia e illuminare le giornate più grigie per lui/lei e la sua famiglia. Le “Panchine della Speranza” vogliono essere un luogo di incontro, ascolto, inclusione tra la persona che vive con demenza e il suo familiare o un amico o un volontario o una persona della comunità con cui iniziare a conoscersi.

Cosa può fare un semplice cittadino per contribuire a creare una comunità amica?

Può imparare a offrire la propria



amicizia a una persona con demenza, può parlare con lei, ascoltare il suo pensiero, attendere che racconti di sé. Può entrare in relazione con lei senza troppe domande, facendosi trasportare da emozioni positive, quelle emozioni che ci mettono in connessione con gli altri. Può sensibilizzare il proprio luogo di lavoro, i propri contesti di vita ad essere accoglienti verso le persone con demenza (il proprio bar, la propria parrocchia, il proprio circolo).

E cosa può fare un parrucchiere, ad esempio?

Può rivolgersi alla persona con demenza come ha sempre fatto. Usando quelle accortezze che abbiamo descritto prima. Può ricordare il passato, può rivolgersi alla persona con demenza per chiedere il taglio che preferisce e se va bene quello che sta facendo, può chiedere al cliente se apprezza il risultato finale, accompagnando il tutto con un sorriso e un tocco, senza pretendere per forza risposte immediate: suscitando emozioni può far vivere istanti preziosi pieni di valore e significato per la persona che vive con demenza e per sé stesso.

Quali sono le prossime iniziative del progetto?

Sono in programma l'installazione delle Panchine della Speranza in tutte le frazioni di Cervia: segni indelebili nel tessuto urbano della città capace di dare voce alle persone del mondo che vivono con demenza, per una trasformazione culturale sempre più radicata nel territorio. Inoltre continueremo a incontrare membri della comunità per renderli parte attiva di questo progetto: volontari, bagnini, dipendenti delle banche e dei supermercati, dei negozi e degli alberghi, a cui raccontare questo nuovo messaggio, infondere uno sguardo di speranza, uno sguardo capace di incontrare la persona, di aiutare ad acquisire un linguaggio nuovo, che non parli di perdita, di mancanza, ma di tenerezza e affetto, di comprensione e vicinanza. Incontreremo soprattutto le famiglie delle persone con demenza, per guidarli verso questa prospettiva di speranza.

Dove è possibile trovare le informazioni sul progetto?

Potete trovare informazioni e materiale del progetto sul sito <https://www.welfareaggancio.it>

RACCOLTE FONDI

European Salt Cities Network: una T-shirt a favore della Salina

Immagini di sconfinati ambienti naturalistici, bacini dalle acque che si tingono di varie sfumature colorate e il logo della rete, il tutto sul fondo bianco di una T-shirt, rappresentano la rete europea delle città del sale.

Le immagini sono delle saline delle città partner della European Salt Cities Network: saline di Cervia, Aigues Mortes, Cagliari, Chioggia Comacchio, Margherita di Savoia e Regione di Gozo. Sulla parte anteriore della maglietta il logo della rete e il nome della nostra città.

Le T-shirt sono in vendita presso il bookshop di MUSA museo del sale di Cervia, in via Nazario Sauro 24,

accessibile senza passare dalla biglietteria. Il ricavato dalla vendita andrà a favore della rinascita della salina di Cervia. Sarà un piccolo contributo per le nostre saline millenarie. La European Salt Cities Network, sebbene già dal 2019 alcune città avessero espresso interesse formale a frane parte, si è concretizzata ufficialmente nel 2022 con la firma, da parte dei vari partner, di un protocollo d'intesa che scandisce "mission", obiettivi e azioni della rete. Il progetto si propone di tutelare e valorizzare le risorse paesaggistiche ambientali culturali e sociali legate al sale; sostenere e diffondere a livello europeo la salvaguardia e la valo-



rizzazione della cultura europea del sale e delle tradizioni; condividere e diffondere buone prassi e know-how in materia di produzione del sale e valorizzazione delle tradizioni; applicare interventi di sviluppo sostenibile, mettere in campo azioni di mar-

keting strategico e di promozione turistica legata alla cultura del sale; promuovere azioni di cooperazione. L'incontro con le città partner della rete si svolge ogni anno a Cervia, a settembre, in occasione della festa Sapore di Sale.

Un calendario per salvare la salina

In copertina una foto di Dany Fontana di fenicotteri rosa che formano un cuore, un segnale simbolico di impegno solidale per la salvezza della salina: è stato presentato all'Osteria La Ciuma/Hotel Al Faro di Cervia il Calendario 2024 "Salviamo la Salina", realizzato a cura di Renato Lombardi, con la collaborazione e il supporto di Paola Pirini, imprenditrice del settore alberghiero e della ristorazione.

Il calendario presenta nelle pagine

mensili un mix di immagini storiche e attuali per trasmettere cosa rappresenta la Salina di Cervia. Ogni pagina mensile è arricchita dalle ricette della tradizione cervese e romagnola recuperate e rielaborate da Paola Pirini. Le entrate derivanti dalla diffusione del calendario, grazie alla generosità di Paola Pirini che si fa carico delle spese per la sua realizzazione, sono devolute a scopo benefico. Per il 2024 andranno per metà all'AIL (Associazione Italiana contro

le Leucemie, Linfomi e Mieloma) e per l'altra metà verranno destinate all'associazione "Assieme per la Salina". La diffusione dei calendari, che vengono venduti a 5 euro, continuerà durante le festività natalizie. Ci si potrà rivolgere direttamente a Paola Pirini (tel. 339.7022905) o alla sede dell'AIL di Cervia (presso La Lunetta in viale Roma), al Museo del Sale e alla Bottega della Carta da Zuccherio in via Nazario Sauro.



Donazione di Anpi Cervia

Dopo le celebrazioni per la Liberazione di Cervia dal nazifascismo e gli eventi dedicati ad essa, l'Anpi di Cervia, attraverso il suo presidente Alessandro Forni, ha reso noto di aver donato al presidente della Società parco della Salina Giuseppe Pomietti mille euro per il ripristino delle Saline dopo i tragici eventi dell'alluvione e duemila euro, consegnati al sindaco, per i servizi sociali per il sostegno alle famiglie in difficoltà.



RICONOSCIMENTI

Tanti auguri a tre cittadine centenarie e ultracentenarie

■ Anche nel mese di novembre si sono festeggiati cittadini che hanno raggiunto importanti traguardi. Il 5 novembre il sindaco Massimo Medri a nome dell'intera città ha portato gli auguri a suor Antonia Berengan, che ha compiuto 100 anni. Suor Antonia, al secolo Maria, è a Lusida (Rovigo) e ha preso i voti nel 1939. Ha dedicato la vita ai poveri nella congregazione delle Suore della Carità, è stata catechista, formatrice delle suore, madre superiora. dal 2012 vive nella residenza delle Suore della Carità in via della Stazione. Il 12 novembre il primo cittadino ha invece festeggiato Evelina Monti, che ha compiuto 104 anni. Evelina, che è nata a Bertinoro, abita a Savio dalla fine del 1950. Ha lavorato assieme al marito nella propria azienda agricola fino alla pensione occupandosi nel contempo della casa. Fino a dieci anni fa andava ancora in bicicletta, ma ora si limita a piccole passeggiate nel giardino e a qualche faccenda domestica. Infine, Maria Olga Boscherini, che il 21 no-



Evelina Monti

vembre ha compiuto 102 anni. Nel farle visita, il sindaco era accompagnato da Anna Altini, presidente del Consiglio di zona di Pisignano e Cannuzzo. Nata a Bagno di Romagna in una famiglia contadina, Maria Olga ha lavorato fin da piccola nel podere

che la famiglia coltivava. Durante la guerra si è sposata con Egisto Barchi e ha avuto due figli. Nel 1969 la famiglia si è trasferita a Pisignano e ha aperto una macelleria. Maria Olga è tuttora in ottima salute.



Suor Antonia



Maria Olga Boscherini

Ordine al merito della Repubblica Italiana alla coordinatrice della "Busignani"

Il 4 novembre a Ravenna, in occasione delle celebrazioni della Festa dell'Unità nazionale e della Giornata delle Forze Armate, il prefetto di Ravenna Castrese De Rosa e il sindaco di Cervia hanno consegnato l'onorificenza Ordine al Merito della Repubblica Italiana a Marilena Bellato, coordinatrice della Casa di Riposo "Busignani". Marilena Bellato, cervese, è stata insignita dell'onorificenza per l'impegno e la dedizione dedicata nei difficili periodi della pandemia e per l'eccellente gestione della Casa

di riposo. Nell'occasione il prefetto ha consegnato anche attestati di ringraziamento alle Forze dell'ordine e militari, a Vigili del Fuoco e Guardia costiera, alla Protezione civile regionale, ai Presidenti delle 2 Unioni della Romagna Faentina e Bassa Romagna e a tutti i 18 Sindaci del territorio ravennate "che durante l'alluvione di maggio, insieme ai Centri Operativi Comunali, hanno garantito giorno e notte sostegno e assistenza alle proprie popolazioni".



Marilena Bellato con il sindaco Medri e il prefetto di Ravenna Castrese De Rosa

Grazie ai Rumours e a Darsena del Sale 18 mila euro per un progetto di teatro nelle scuole



Venerdì 10 novembre, alla Darsena del Sale, si è svolta una cena solidale, organizzata dal gruppo dei Rumours, con il supporto della Darsena del Sale e del suo patron Leopoldo Cavalli. È stata raccolta l'incredibile cifra di 18 mila euro, grazie alla partecipazione degli ospiti e alla generosità dello stesso Cavalli, che oltre all'intero incasso della serata ha devoluto una cifra importante. Le risorse raccolte finanzieranno un progetto didattico triennale, di in-

dirizzo artistico e culturale, per gli alunni di Cervia e più precisamente per le classi quarte e quinte delle scuole primarie e prime, seconde e terze della secondaria di primo grado dell'Istituto Comprensivo Cervia 2. La collaborazione con la direzione didattica intende portare avanti un progetto per avvicinare tutti i ragazzi al mondo dello spettacolo, al teatro e al musical, quale opportunità di crescita, oltre che scoperta e sviluppo di competenze.

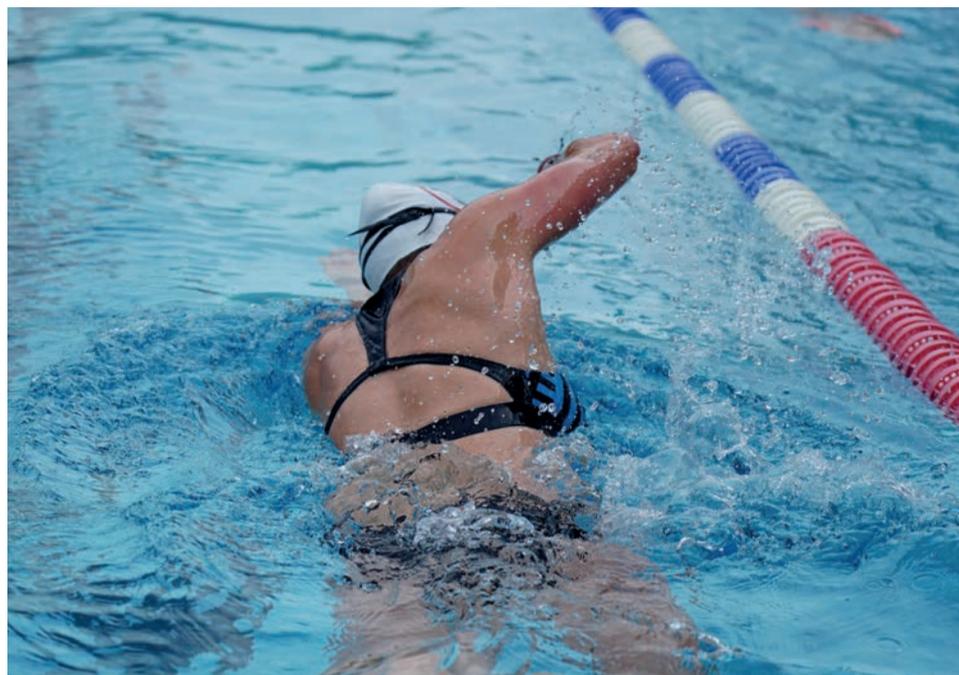
LA RICERCA

Un amico nuotatore? Sa cosa significa “essere puntuali”

Uno studio rivela come il nostro cervello misura continuamente il tempo grazie a un orologio interno

Ad avere un amico nuotatore ci si guadagna. Infatti, sono persone che - almeno in linea teorica - sono puntuali. Grazie alle loro prestazioni sportive, infatti, acquisiscono una particolare capacità di cronometrare il tempo. Uno studio italiano lo ha dimostrato. Il lavoro, che vede la firma dei ricercatori delle università di Milano-Bicocca e di Pavia, ha passato al setaccio proprio la grande capacità di capire quanto e come siamo in grado di scandire e percepire il tempo che passa. Magari non ce ne accorgiamo, ma il nostro cervello lo misura continuamente grazie a una sorta di orologio interno: succede, per esempio, quando pianifichiamo o eseguiamo i movimenti necessari ad attraversare la strada oppure quando siamo alla guida di una macchina. Questa abilità cognitiva ha un ruolo chiave anche in ambito sportivo, non solo perché la prestazione

sportiva dipende sempre anche da una perfetta calibrazione temporale dell'azione, ma anche perché in alcuni sport è il fattore tempo a determinare il successo. È il caso degli sport che vengono chiamati “closed skills”: si tratta di discipline - come appunto il nuoto o la corsa - che si svolgono in un contesto stabile e prevedibile, dove la prestazione si basa sulla ripetizione ciclica dello stesso gesto motorio e in cui vince chi fa il miglior tempo. “In acqua il nuotatore può controllare la performance e cronometrare l'andatura solo basandosi sulla propria percezione interna. Si tratta di un'attività molto diversa rispetto agli sport open skills, dove il contesto è mutevole e imprevedibile”, spiega Luisa Girelli. “Pensiamo agli sport di squadra, come il calcio o il basket - aggiunge - dove l'atleta deve di continuo tenere conto delle situazioni esterne e dalle azioni de-



gli altri giocatori in campo per decidere come agire. È sempre stato riconosciuto come queste discipline siano allenanti per funzioni cognitive come l'attenzione, l'abilità decisionale, la pianificazione e l'anticipazione motoria”.

Che cosa accade invece a chi pratica a livello intensivo gli sport closed skills? “La nostra ipotesi di ricerca era che anche questi sport potenziassero determinate competenze cognitive, in particolare, le abilità di percepire e stimare il tempo, facendo ampio conto sul proprio ritmo interno”, dice Girelli. E le conferme sono arrivate. I partecipanti allo stu-

dio - divisi in due gruppi di atleti, nuotatori e corridori, e un gruppo di controllo di non sportivi - sono stati sottoposti a compiti per valutare la loro capacità di stimare durate temporali e tenere il tempo. Gli sportivi sono risultati più abili, in particolare i nuotatori, abituati a sfidare il cronometro in acqua, dove gli stimoli uditivi e visivi sono attenuati e quindi meno rilevanti per mantenere il ritmo e tenere traccia dello scorrere del tempo. Ecco perché, tra una virata e l'altra, il nuotatore controlla al meglio il proprio “orologio” interno, affinandolo sempre di più.

Sara Simone



Il regalo più bello:
entrare alla Casa del Caffè e scoprire un mondo di dolcezze



Dai panettoni di Sal De Riso, Biasetto, Flamigni, Tre Marie edizione Speciale, Muzzi, Lindt, Caffarel, Galup, Galup Vegano, Virginia e Virginia senza zucchero
Ai torroni Barbero, Flamigni, Venchi e Condorelli

Vasto assortimento di cioccolatini, articoli da regalo e tanto altro!

Auguri a tutti!

Casa del Caffè, via Bertoni 6 - Cervia
tel. 346 9571363 - email: casadelcaffecervia@gmail.com
Seguici su:




EVENTI

Mercatini, musica e luci a Cervia e Milano Marittima

Presepi tradizionali e di sale, mercatini con i sapori e i colori di prodotti dell'artigianato, spettacoli e attrazioni per tutta la famiglia. A Cervia Natale è "Christmas Family". In piazza Garibaldi svetta il grande albero che fa da cornice agli eventi e alle attrazioni principali. Qui la pista del ghiaccio, con scenografie speciali e suggestive, è aperta tutti i giorni fino al 7 gennaio: feriali dalle 15.30 alle 20, festivi e prefestivi dalle 10.30 alle 23.

E sempre in piazza Babbo Natale incontra nella sua casetta i bambini, per ascoltare i loro desideri, ricevere le loro letterine e fare una foto. Ci saranno anche gli Elfi con il Grinch in un percorso interattivo per bambini nel giardino di fianco al duomo, con fantastiche creature natalizie, spettacoli e il famigerato Grinch. Non mancheranno il truccabimbi, palloncini e storie magiche.

In centro, nei feriali dalle 15 alle 19.30 e nei festivi dalle 10 alle 22, è allestito un villaggio di Natale con casette con oggetti artigianali e street food, che nei fine settimana è arricchito da animazioni con esposizioni d'arte, laboratori di artigianato, spettacoli e attrazioni per famiglie.

Piazzetta Pisacane è dedicata alle letture fantastiche, alla musica e ai laboratori per i più piccoli.

Il 23, 24, 26 dicembre e il 6 e 7 gennaio arriva "A Spass par Zirvia Merry Xmas" con prodotti di gastronomia e artigianato, laboratori e intrattenimento a tema natalizio.

Da ricordare che sabato 16 alle 14.30 in piazza Garibaldi alle 14.30 si terrà una sfilata a tema natalizio con gli amici a quattro zampe, per eleggere il miglior assistente di Babbo Natale, mentre domenica 17 dalle ore 15, per le vie del centro, Elfi, renne e Babbi Natale si lanceranno in una maratona in skate dal centro di Cervia fino a Milano Marittima e ritorno. Nella stessa giornata, in piazza Garibaldi alle 14.30 spazio alla Filarmonica Show Band Angiolo del Bravo di La Scala: da San Miniato (Pisa), 60 musicisti suoneranno in giro per le vie del centro.

Ancora festa sabato 23 dicembre quando alle 20 piazza Garibaldi ospiterà balli country, e domenica 24 quando, prima della Santa Messa di mezzanotte, ci sarà la tradizionale tombola dalle 21, con le casette aperte con castagne e vin brulé.

Il 31 dicembre in centro ci saranno aperitivi, degustazioni e brindisi a cura dei locali. Piazza Garibaldi ospi-



terà un concerto live dalle 22.

La musica prosegue il primo gennaio con il concerto itinerante della banda cittadina per augurare a tutti un felice 2024.

A partire dalle ore 7.30 la Banda si sposterà su tutto il territorio comunale per sfilare a Savio, Castiglione, Cannuzzo, Pisignano e Montaletto. Arriverà nel centro storico di Cervia, in piazza Garibaldi, alle ore 12.

Nel pomeriggio, alle ore 16, va in scena al teatro Comunale "Cin Cin in musica", il tradizionale concerto augurale di inizio anno. Torna anche la Fiaccolata degli auguri, da Cervia a Milano Marittima, per scoprire le bellezze del territorio in un'atmosfera davvero romantica.

Dopo il Natale, Santa Klaus ospita l'arrivo della Befana nella sua grande casa in piazza Garibaldi. E proprio per l'Epifania, sabato 6 gennaio dalle ore 14.30 alle 18.30, i Pasqualotti vestiti secondo l'antica tradizione contadina intoneranno filastrocche e canti, e la Befana arriverà in piazza. Vestiti dei caratteristici costumi e capitanati dalla Befana, vari gruppi del territorio cervese e della Romagna si esibiscono nel tradizionale rituale della Pasquella. Ci saranno canti e distribuzione di dolci ai bambini. Musica, intrattenimento, animazione e spettacoli per la chiusura del periodo natalizio andranno in scena domenica 7 in piazza Garibaldi

e viale Roma dalle 14 alle 22.

Per l'intero periodo delle feste sul Porto canale nell'area dei Magazzini del sale è sempre visibile il presepe ad altezza naturale, allestito su una

tradizionale burchiella, una vecchia barca per il trasporto del sale. Il 6 gennaio arriveranno anche i Re Magi. Foto tratta da www.turismo.comune-cervia.it

SCUOLA DI MOSAICO CERVIA 2024



COMUNE
DI CERVIA



CHIAMA

335 8151821 → 333 4317970 → 338 1221655

→ Via Pinarella, 375 - Tagliata di Cervia
Dietro la Scuola Primaria A. Manzi

**ISCRIZIONI APERTE
E CORSI IN PARTENZA
DAL 9 GENNAIO 2024**



Associazione culturale



Club del Sole



NAVAL DEPORTS



CONVAR

EVENTI

L'ultimo dell'anno a Rimini si canta con Biagio Antonacci prima dei fuochi

Da "Pazzo di lei" a "Non vivo più senza te", da "Liberatemi" a "Se io, se lei". Saranno le note e i versi di Biagio Antonacci a risuonare l'ultimo dell'anno a Rimini. Il cantautore sarà infatti il protagonista del concerto in piazzale Fellini del 31 dicembre, con ingresso gratuito. "Una star indiscutibile per un evento memorabile per il quale l'artista ha scelto non a caso il titolo "Tutti a Rimini, Biagio Antonacci live" - ha commentato il sindaco Jamil Sadegholvaad - a conferma che per Rimini il Capodanno è sempre di più un'occasione per raccontare la sua vocazione di destinazione capace di offrire proposte uniche in un contesto speciale come quello della grande piazza affacciata sul mare d'inverno all'ombra del Grand Hotel caro a Fellini". Il concerto, dalle ore 22, sarà l'occasione per tutti i fan di cantare insieme all'artista, ripercorrendo brani che hanno segnato la trentennale carriera di Antonacci attraverso una scaletta pensata proprio per il 31 dicembre a Rimini. Immane, allo scoccare della mezzanotte, lo spettacolo di fuochi d'artificio sul mare.

Tutta la città di Rimini sarà animata dalla festa e il centro ospiterà spettacoli, dj set, concerti ed eventi unici. A Castel Sismondo torna la magia dell'incendio al Castello, uno spettacolo piromusicale suggestivo, realizzato con coreografie ed effetti particolari sulla Rocca e sul piazzale antistante. Verranno utilizzati più di mille effetti tra scie luminose, cascate, fiamme e fontane, il tutto coreografato a ritmo di musica. Lo spettacolo viene riproposto in due momenti, a mezzanotte e mezza e alle 2.

In piazza Malatesta il divertimento inizia nel tardo pomeriggio, per dare l'occasione ai più piccoli e alle famiglie di festeggiare insieme l'arrivo del nuovo anno con animazione, mangiafuoco e giocolieri. A seguire, Sfida Rock fra i migliori dj del Velvet Club&Factory e del Satellite Rock

Club spaziando dagli anni '70 ad oggi fra influenze elettroniche, psichedeliche e sonorità italiane alternative.

In piazza Cavour, dopo un aperitivo animato dai giovani talenti della DJ Music Academy, arriva l'eccellente cantante internazionale Kelly Joyce, con uno stile ispirato al cabaret francese degli anni '30. Rds Midnight Party, verso mezzanotte, scanderà la piazza con i conduttori Roberta Lanfranchi e Claudio Guerrini, che accompagneranno il pubblico verso il brindisi di mezzanotte e oltre. Spazio anche ad un viaggio attraverso la storia della musica dance con la Paradiso Reunion. Al teatro Galli ci sarà il concerto dal vivo "Black Coffee Roaring", mentre al teatro degli Atti si festeggia con i ritmi latino-americani con danze e spettacoli, tra salsa, bachata, tango, samba fogo e capoeira.

Al Museo della città, brindisi d'arte in musica con un concerto per arpa e flauto, e alla Domus del chirurgo spazio al concerto del gruppo Nashville & Backbones. Spettacoli di



videe mapping coloreranno il cortile della Biblioteca e aperture serali straordinarie per i musei aperti con ingresso gratuito dalle ore 21 a Palazzo del Fulgor, Teatro Galli, Domus e Museo della città.

Per tutte le festività Rimini è illuminata a festa con "Il Sogno del Natale", più di 90 chilometri di luci da da Miramare a Torre Pedrera, passando per i borghi, il forese e il centro storico. Da segnalare la zona dell'Arco d'Augusto caratterizzata da un grande allestimento scenografico a tutto tondo intorno all'arco con le sagome luminose del presepe e una grande stella cometa tridimensionale. Grande albero in piazza Cavour e

l'albero di Natale alto 18 metri anche in piazza Tre Martiri. Composizioni natalizie luminose e bellissimi alberi di Natale declinati in forme architettoniche diverse caratterizzeranno le principali piazze ed effetti luminosi, con l'utilizzo di tecnologie a basso consumo (Led) saranno accesi nell'intera città. Anche il mare si accende per una passeggiata sospesa sulle dune: la spiaggia (dal bagno 1 al bagno 63) sarà illuminata a festa. Pista del ghiaccio e villaggio natalizio trovano ospitalità fra piazzale Boscovich e la spiaggia, mentre lungo la via Poletti fra il Bosco dei Nomi e il Fellini Museum torna il Mercato dei Sogni di Natale. Info su www.riminiturismo.it

EVENTI

Presepe artistico, iniziative per bambini e musica

Dal 16 dicembre
GATTEO e GATTEO MARE

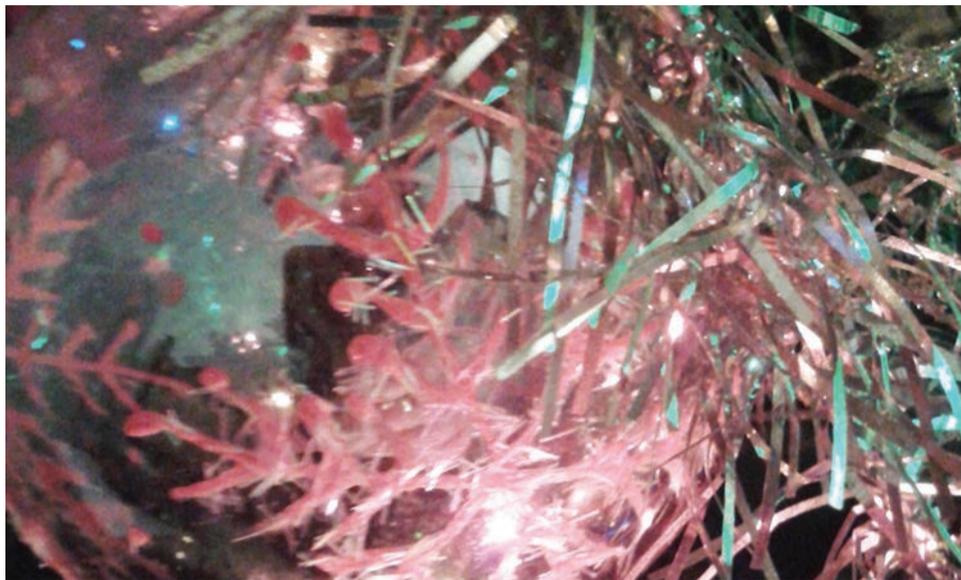
Trascorrere il periodo natalizio in compagnia ed allegria: è l'obiettivo degli eventi organizzati a Gatteo per le feste.

Sabato 16 in piazza della Libertà a Gatteo Mare, alle 15.30 la Compagnia Nasinsu darà vita allo spettacolo di burattini e teatro d'autore "Crepì l'avvarizia", a cui seguirà l'inaugurazione del presepe animato "L'avvento del presepe": si tratta di un presepe artistico animato realizzato dalla famiglia Fantini e ispirato alla prima rappresentazione di presepe vivente voluta da San Francesco. Quest'anno sarà la figura di Francesco di Assisi a inserirsi con Maria e Giuseppe nello stupore di quella notte, e la Romagna colpita dalle forze dell'acqua sarà lo sfondo del prodigioso incontro. L'iniziativa è promossa dall'Associazione Uniti per Gatteo in collaborazione con il Centro Ricreativo Auser Giulio Cesare. Il presepe sarà allestito fino al 14 gennaio. All'oratorio San Rocco sabato 16, dopo una lettura di classici della letteratura che inizia alle 17, si terrà un brindisi augurale a cura dell'associazione Italia Nostra vallate Uso e Rubicone. Stesso luogo e stesso orario, domenica 17, per un dibattito tra storici e archeologi sulla posizione del Rubicone storico alla luce delle recenti scoperte archeologiche nel territorio.

Nella biblioteca comunale Ceccarelli, invece, spazio alle iniziative per bambini: mercoledì 20 un laboratorio alle 16.30 natalizio per bambini da 5 a 8 anni, sabato 23 alle 16.30 uno spettacolo di Alessia Canducci dal titolo "Le storie di Zia Natalina", giovedì 28 alle 16.30 un laboratorio creativo per bambini dai 7 ai 10 anni con materiali di riciclo, venerdì 5 gennaio alle 16 la tombola della Befana per bambini e merenda per tutti (prenotazione obbligatoria).

Domenica 17 dicembre la sala parrocchiale a Sant'Angelo ospita alle ore 20.30 "Un abbraccio senza confini", il concerto degli allievi della Ctm Academy Scuola di canto Teatro e Musica di Gatteo, in collaborazione con l'associazione Var Ragazzi.

"Buon anno Gatteo" è infine l'evento che, lunedì 1 gennaio, in piazza Vesi saluterà il 2024. Ad aprire il programma, dalle 15, Moreno il Biondo & Friends per festeggiare il 70° anniversario di "Romagna mia" (1954-2024). A seguire Queen Vision e Roxy Bar. Ci saranno stand gastronomici a cura delle Associazioni Uniti per Gatteo, Centro Ricreativo Auser - Giulio Cesare e Castello e Dintorni.

**Presepe meccanizzato, mercatino, castagne e vin brulé**

Fino al 7 gennaio
SAVIGNANO SUL RUBICONE
"Presepe meccanizzato"
Museo del Compito
via San Giovanni 7

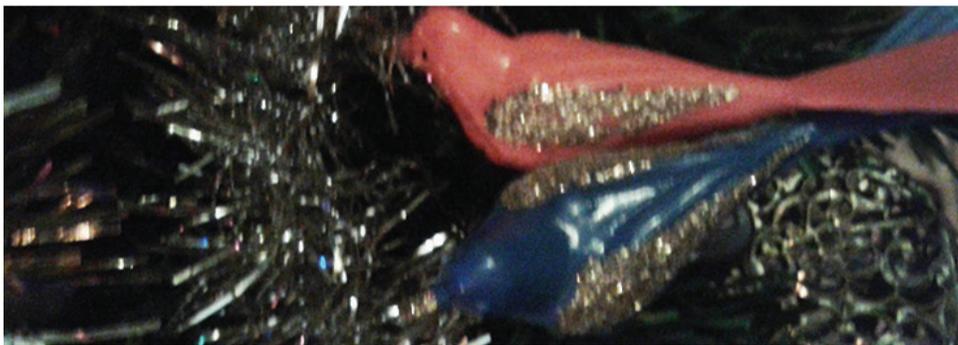
La visita al presepe meccanizzato, ma anche la possibilità di visitare un mercatino e gustare castagne e vin brulé. Al museo del Compito di Savignano è allestito fino al 7 gennaio il presepe meccanizzato progettato e realizzato dalla famiglia Sparaventi, con oltre 16 ambientazioni animate, effetti scenici e suoni, in una superficie di 10 metri quadrati. Per anni esposto in località Tavernelle, a Pesaro-Urbino, è giunto nel 2022 nella Sacrestia della Pieve del Compito, ed è visitabile il 16 e 17 dicembre (ore 16-18.30) e dal 23 dicembre al 7 gennaio (ore 15.30-18.30.). Inoltre sono organizzate delle visite combinate Museo-Pieve romanica di San Giovanni-presepe: il percorso combinato parte alle 15 con la visita guidata al museo e alla Pieve e si conclude con la visita al presepe per una durata di circa due ore. Gli appuntamenti, a ingresso libero e gratuito, sono in programma domenica 17 dicembre (con il mercatino degli artigiani nel cortile della parrocchia dalle 14 alle 18 e alle 17 castagne e vin brulé per tutti), martedì 26 dicembre, e domenica 7 gennaio (con la Befana che, alle 17, saluta i bambini con dolcetti e caramelle).

Info info@museodelcompito.it

Orari Museo del Compito in via San Giovanni 7: venerdì 9-12, sabato, domenica e festivi 14-18. Chiuso Natale e Capodanno.

Musica per gli auguri di Natale

Venerdì 22 dicembre al teatro Moderno di Savignano, in corso Giulio Pericari 5, alle 20.30 la Scuola comunale di Musica "Secondo Casadei" presenta "Note di auguri per un Buon Natale". Ingresso gratuito.



NOI SIAMO

**BCC SOCI.**

Riserviamo per te una gamma di opportunità e servizi, in una comunità che coltiva le relazioni e condivide i valori.

Scopri di più su bccromagnolo.it

 **BCC ROMAGNOLO**
GRUPPO BCC ICCREA

BCC Soci BCC Romagnolo: operazione a premi promossa da Credito Cooperativo Romagnolo BCC di Cesena e Gatteo Società Cooperativa valida dal 20 marzo 2023 al 20 marzo 2024 per i destinatari aventi le caratteristiche dettagliate nello specifico regolamento consultabile su www.bccromagnolo.it. Montepremi €300.000 (iva esclusa).
Immagine concessa in licenza da Shutterstock.com

EVENTI

Le luci, il presepe, l'ultimo dell'anno, la musica

CESENATICO



Cesenatico e le sue luci. Innanzitutto nel borgo marinaro dove le luminarie prendono vita e dove una scritta in piazza Andrea Costa e il Presepe della Marineria sulle barche storiche, come da tradizione, sono le attrazioni principali. Mercatini natalizi e eventi itineranti sul Porto Canale (tutte le domeniche e i giorni festivi), iniziative e laboratori per i bambini, concerti e spettacoli nel teatro comunale, il presepe in piazza delle Conserve. Tanti i luoghi e gli eventi da non perdere, a cominciare proprio dal Presepe della Marineria che prende vita sulle barche storiche del Museo della Marineria: rappresenta un borgo di mare, e protagoniste sono le 50 statue, vere opere d'arte, realizzate con i materiali tipici delle imbarcazioni dei pescatori quali legno, tela, cera e i colori usati nella tintura delle vele per distinguere le famiglie dei marinai. Anche quest'anno il presepe, arrivato alla sua 37° edizione, ospita una nuova statua. Le feste vedono poi il Capodanno che si festeggerà sul Porto canale: il 31 dicembre piazza Ciceruacchio si animerà e sul palco, allestito a ridosso della piazza illuminata da un tetto di luci, si esibirà la Revolution Live Band con il suo ultimo spettacolo che porterà direttamente all'interno del cuore della disco music italiana ed internazionale degli anni '70, '80 e '90. La band suonerà tutto il repertorio dal vivo a partire dalle 23.00 e terminerà all'1.30 per lasciare spazio al dj set di Dj Lappa (info 054779435). Ma il 31 dicembre Capodanno è anche a teatro con "Grand Soirée Cinema", concerto con Eleonora Mazzotti, Mirco Rocchi e Stefania Stefanin, e con Luca Bonucci al pianoforte (prenotazioni e info al 353 4486079 o su teatrocomunalecesenatico.it). Inoltre il teatro ospita il 26 dicembre il Concerto di Natale a cura del Coro Polifonico Ad Novas e Quintetto d'Archi diretti da Monica Poletti con musiche della tradizione natalizia classica e moderna (prenotazioni al 333 2742050, mattina).

Foto dello spettacolo a teatro del 31 dicembre (tratta da teatrocomunalecesenatico.it)

Un raggio di luna

RICCIONE

"Un raggio di luna" a Riccione. Stalattiti di luce nelle zone centrali, alberi illuminati, filodiffusione che fa risplendere le chiome degli alberi a tempo di musica. Riccione si illumina per le feste. Su piazzale Roma, le luminarie trovano posto sempre tra gli alberi, ed è riccamente illuminata anche la Pista di Ghiaccio.

Da visitare il Giardino Segreto di Babbo Natale, che si trova nel Giardino sul mare, un bosco ricreato con elementi naturali che è un'estensione di viale Ceccarini: ospita attrazioni quali la Casa di Babbo Natale, l'antica Giostra dei cavalli, la Poltrona gigante.

In viale Ceccarini, spazio al villaggio dedicato al food.

Tanti gli eventi a tema nella cittadina, dai Concerti per gli Auguri del 26 e 29 dicembre al Palazzo dei Congressi, a quelli del 30 e 31 dicembre in piazzale Ceccarini, dal tradizionale tuffo di Capodanno alla Festa della Befana.

Info su www.riccione.it

Musica, animazione, tombole, eventi per bambini

SAN MAURO PASCOLI

Natale a San Mauro Pascoli è musica, animazione, laboratori, giochi. Sabato 16 dicembre, la biblioteca accoglie i più piccoli alle 10.30 per fare piccole renne con l'argilla (prenotazioni al 3332638850) mentre Villa Torlonia dedica loro un laboratorio di cucina sulle tagliatelle alle 15.30 (su prenotazione). Sabato 16 alle 21, nella chiesa di San Mauro Vescovo ci sarà il concerto dell'Orchestra e del Coro della Scuola di Musica; musica anche domenica 17 alle 18.30 con "Attendiamo il Natale in compagnia dei 4ttoni", concerto strumentale. Sempre domenica 17 piazza Mazzini e le vie del centro dalle 15 saranno colorate da animazione e merenda; la piazza accoglierà anche i trattori scintillanti con slitta, renna e Babbo Natale con ciambella e vin brulè domenica 24 dicembre dalle 15 alle 16.30. A Villa Torlonia si fa musica il 23 dicembre alle 21 con il "Concerto di Natale" del complesso bandistico "Amici della Musica" e si gioca a tombola il giorno di Natale alle 15 con cartelle omaggio a tutti i bambini e piccoli doni distribuiti da Babbo Natale. Tombola che torna il giorno dell'Epifania allo stesso orario. In quanto alla musica, da segnalare sabato 30 dicembre alle 17 "Gli Ottoni della Banda" alla Casa della Musica che, il 6 gennaio alle 17, accoglie "10 corde per 10 autori", un viaggio nella musica cantautorale.

Tra i vari eventi, si può segnalare ancora la tombola di Nati per Leggere per bambine e bambini dai 4 anni il 7 gennaio alle 15 in biblioteca.

Info: Ufficio Cultura 0541 936042, Biblioteca comunale 0541 933656, Parco Poesia Pascoli 0541 936070.



di Casadei Luca & C.

TESSUTI · TAPPEZZERIA · BIANCHERIA · TENDAGGI

Piazza S. Cono - Tel. e 0541 932128
Cell. 333 4649990
e-mail: francascampoli@outlook.it
47030 SAN MAURO PASCOLI (FC)



POSA IN OPERA DI TENDAGGI

**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

AMICI A QUATTRO ZAMPE

Un micio in casa: ecco cosa non dovete mettere nel suo menù

I gatti, con la loro grazia indipendente e uno sguardo indagatore, a volte indecifrabile, sono tra gli animali domestici più amati. Quando ne portiamo uno in casa diventiamo i custodi del loro benessere. La sua cura, però, va oltre il semplice cibo e acqua: coinvolge una serie di attenzioni e di affetto. In pochissimo tempo – nonostante anche la sua natura molto solitaria – sa farsi apprezzare, coccolare. Sa diventare uno di casa, un indispensabile componente della famiglia che si guadagna le più grandi attenzioni. Alla base della salute di un gatto c'è una dieta equilibrata e nulla viene lasciato al caso quando si tratta del menù del proprio micio. Gatti di diverse età, taglie e condizioni di salute possono richiedere alimenti diversi. Essenziale, dunque, è chiedere al proprio veterinario quali possono essere le necessità alimentari specifiche. Offrire cibo di alta qualità, sia secco che umido, garantirà un apporto nutrizionale completo. Ma cosa non possono proprio

mangiare? È vietatissimo dare loro cioccolato (contiene una sostanza per loro tossica, la teobromina), tè o caffè (possono causare tachicardia), cipolla, aglio, erba cipollina (hanno tiolsolfati, che possono influire sulla produzione dei globuli rossi nel sangue), bucce di patate (hanno la solanina, che causa problemi gastrointestinali), avocado (pericolosi per la persina, che causa vomito o diarrea), uva e uvetta (portano una insufficienza renale acuta), uova e carni crude (possono portare la salmonella), lische di pesce (possono lesionare l'apparato digerente). Attenzione anche al latte: il lattosio, per i gatti più adulti, può essere difficile da digerire. E se convive in casa con un cane? Attenzione: bisogna dare loro cibi diversi, perché l'apporto nutrizionale può variare. E, se non si vuole un micio con forti problemi di malnutrizione, è meglio starci attenti. I gatti, poi, sono noti per la loro pulizia meticolosa, ma hanno bisogno del nostro aiuto. La toelettatura



regolare è essenziale per prevenire grovigli e ridurre la formazione di palle di pelo.

Spazzolarli elimina i peli morti e stimola la circolazione. La pulizia della lettiera deve essere una pratica quotidiana per garantire un ambiente igienico. A ciò va aggiunta la creazione di un ambiente sicuro e stimolante, cruciale per il benessere del micio. Importante è fornirgli un rifugio confortevole, un accesso alle finestre per osservare il mondo

esterno e giocattoli interattivi che stimolino la loro mente. Le postazioni di arrampicata e i posti soleggiati sono spesso molto graditi. Ma poi, alla fine, decide lui. Possiamo anche trovare il tiragraffi più bello e grande del mondo, ma gli basta anche una sola scatola (di quelle delle consegne, per esempio) per fargli il regalo più bello. Stranezze che solo i gatti (e i gattari) possono vivere e apprezzare.

Sara Simone

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

SANITÀ

Gli ospedali romagnoli sono amici delle donne: premiati coi Bollini rosa dalla Fondazione Onda

L'Osservatorio nazionale sulla salute concede l'importante riconoscimento alle strutture che offrono servizi dedicati alla prevenzione, diagnosi e cura delle principali patologie che riguardano l'universo femminile

I Gli ospedali della Romagna sono amici delle donne. I presidi ospedalieri Bufalini (Cesena), Degli Infermi (Faenza), Morgagni-Pierantoni (Forlì), Umberto I (Lugo), Santa Maria delle Croci (Ravenna), Infermi (Rimini) e Ceccarini (Riccione) hanno ottenuto il grande riconoscimento della Fondazione Onda, l'Osservatorio nazionale sulla salute della donna e di genere. Il riconoscimento viene dato in tutta Italia agli ospedali che offrono servizi dedicati alla prevenzione, diagnosi e cura delle principali patologie che riguardano l'universo femminile, ma anche quelle che riguardano trasversalmente uomini e donne in ottica di genere. Rispetto al biennio precedente (a livello nazionale) gli ospedali premiati sono aumentati, passando da 354 a 367. Oltre a una crescita numerica, c'è anche un miglioramento qualitativo dei servizi erogati: gli ospedali che hanno ottenuto il massimo riconoscimento, tre Bollini, sono infatti passati da 107 dello scorso Bando a 126 di questa edizione. 188 strutture hanno conseguito due Bollini e 53 un Bollino. La premiazione è avvenuta in una cerimonia che si è svolta a Roma al ministero della Salute. «Gli ospedali premiati con il Bollino Rosa vengono valutati alla luce dei percorsi inerenti sia alle specialità con maggior impatto epidemiologico nell'ambito della salute femminile, sia a quelle che trattano patologie che normalmente colpiscono entrambi i generi, ma con un approc-



Valentina Sisti, Francesca Merzagora, Monica Mambelli

cio personalizzato. Vengono inoltre tenute in considerazione l'accoglienza e l'accompagnamento alle donne e i servizi offerti per la gestione di vittime di violenza – dice Francesca Merzagora, presidente della Fondazione Onda - I 367 ospedali premiati costituiscono una rete di scambio di esperienze e di prassi virtuose, un canale di divulgazione scientifica per promuovere l'aggiornamento dei medici e degli operatori sanitari. Allo stesso tempo gli ospedali con il Bollino Rosa rappresentano per la popolazione, l'opportunità di poter

scegliere il luogo di cura più idoneo alle proprie necessità, nonché di fruire di servizi gratuiti in occasione di giornate dedicate a specifiche patologie, con l'obiettivo di sensibilizzare e avvicinare a diagnosi e cure appropriate». La valutazione delle strutture ospedaliere e l'assegnazione dei Bollini Rosa è avvenuta tramite un questionario di candidatura composto da circa 500 domande, ciascuna con un valore prestabilito, suddivise in 15 aree specialistiche più una sezione dedicata ai servizi generali per l'accoglienza delle donne e una alla gestione dei casi di violenza sulle donne e sugli operatori sanitari. Un apposito Advisory Board, presieduto da Walter Ricciardi, professore di

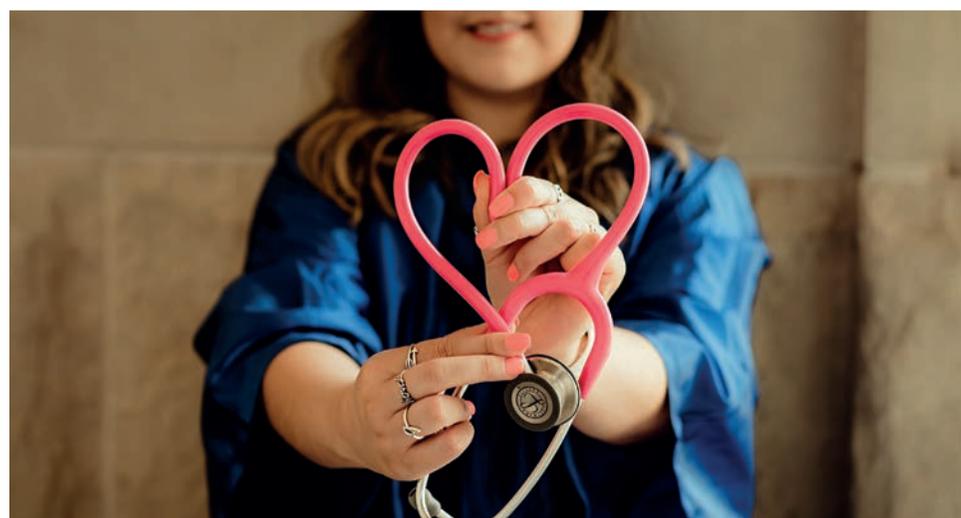
Igiene Pubblica dell'Università del Sacro Cuore di Roma, ha validato i Bollini conseguiti dagli ospedali (zero, uno, due o tre) a seguito del calcolo del punteggio totale ottenuto nella candidatura, tenendo in considerazione anche gli elementi qualitativi di particolare rilevanza non valutati tramite il questionario (servizi e percorsi speciali, iniziative e progetti particolari ecc.). Tre i criteri di valutazione tenuti in considerazione, la presenza di specialità cliniche che trattano problematiche di salute tipicamente femminili e trasversali ai due generi che necessitano di percorsi differenziati, tipologia e appropriatezza dei percorsi diagnostico-terapeutici e servizi clinico-assistenziali in ottica multidisciplinare gender-oriented, l'offerta di servizi relativi all'accoglienza delle utenti alla degenza della donna a supporto dei percorsi diagnostico-terapeutici (volontari, mediazione culturale e assistenza sociale) e infine il livello di preparazione dell'ospedale per la gestione di vittime di violenza fisica e verbale. «Una prestazione sanitaria di livello elevato, un'alta competenza specialistica coniugata all'attenzione al paziente e al suo benessere complessivo declinata in ottica di genere, con un particolare riguardo alla gestione dei casi di violenza verso le donne e gli operatori sanitari. È questa la filosofia con cui l'Advisory Board ha assegnato anche questo anno i Bollini Rosa promossi da Fondazione Onda», spiega Walter Ricciardi, Professore ordinario di Igiene e Sanità Pubblica, Università Cattolica del Sacro Cuore e Presidente Commissione Bollino Rosa.

Il Giardino del Toscano
di Michele Gamberi

Manutenzione giardini e verde pubblico
Creazione giardini e terrazzi
Potature con piattaforma

cell. 334 8140523

ilgiardinodeltoscano@gmail.com



GASTRONOMIA

Antipasti sfiziosi per tutte le occasioni che stuzzicano l'appetito e riempiono il palato

Dall'anello di cous cous alle verdure alle pizzette dell'ultimo minuto, passando per una torta salata ai formaggi o una frittata coi pomodorini, senza dimenticare, ovviamente, il panettone salato

Antipasti sfiziosi, gustosi e saporiti, per tutte le occasioni: per aprire un pranzo o una cena, ma anche per accogliere gli ospiti per un aperitivo. Stuzzicano l'appetito e riempiono il palato.

Anello di cous cous

alle verdure

per 4 persone

g 100 di cous cous

1 peperone rosso piccolo (oppure ½ peperone rosso e ½ peperone giallo)

1 zucchina piccola

1 melanzana piccola

1 carota piccola

½ cipolla bianca piccola

olio extravergine d'oliva

12 foglie di basilico (più alcune per la guarnizione)

sale & pepe

3 pomodori pachini per decorare il piatto

½ litro di brodo vegetale (preparato con il dado)

Accendere il forno a 180° e, nel frat-



tempo, sciacquare tutte le verdure sotto l'acqua fredda.

Tagliare il peperone a metà, pulirlo da semi e filamenti bianchi, e metterlo nel forno caldo dentro a una pirofila ricoperta con carta forno (mettere i pezzi del peperone uno a fianco all'altro senza sovrapporli). Non appena la buccia si gonfia e diventa scura, togliere dal forno e lasciare raffreddare. Poi eliminare la buccia e tagliare il peperone a striscioline. Tagliare la cipolla a velo e metterla a cuocere a fuoco dolce in una padella capiente con poco olio d'oliva, una presina di sale e sfumare con poco vino bianco mescolando. Preparare una dadolata con tutte le altre verdure (eliminando la buccia della melanzana) e aggiungerla alla cipolla, peperone compreso. Spezzettare il basilico e unirlo alla dadolata. Lasciare cuocere le verdure a lungo, a fiamma medio bassa e mescolando spesso con un cucchiaio di legno. Spegnerle e aggiustare di sale e pepe. Nel frattempo in un tegame fare bollire ½ litro di acqua con un dado vegetale e poi aggiungere il cous cous. Quando è pronto - scolare al dente - metterlo nella padella con le verdure e mescolare bene. Cuocere, se necessario, alcuni minuti.

Lavare e tagliare a metà i pomodori pachini. Prendere uno stampo da

ciambella di quelli non troppo alti e con il buco in mezzo (diametro cm 21), o della forma che preferite, e ungerlo con poco olio d'oliva. Adagiare sul fondo i pachini tagliati a metà (appoggiarli sul fondo dello stampo dalla parte della buccia), alternando i pomodorini con una foglia di basilico di quelle tenute da parte per decorare l'anello di cous cous.

Versare dentro allo stampo il cous cous con le verdure, pareggiare la base e passare in frigorifero per circa un'ora. Questo piatto può essere arricchito con il sapore del curry utilizzato per insaporire le verdure o mettendolo nell'acqua di cottura del cous cous (così oltre al sapore acquista un bel colore giallo). Al posto del curry può essere impiegato lo zafferano.

Togliere il cous cous dal frigorifero almeno 20 minuti prima di portarlo in tavola (se è troppo freddo il sapore delle verdure è meno intenso). Può essere consumato anche caldo, in questo caso prima di sfornarlo su un piatto da portata, passare lo stampo in forno già caldo per 10 minuti a 180°. Portare in tavola l'anello di cous cous alle verdure dopo averlo capovolto su un bel piatto da portata.

SERVIZI

Amministrazione
Condominiale

Progettazione
Architettonica
e Direzione Lavori

Catasto e Topografia

Ristrutturazione
e riqualificazione
di immobili

Consulenza
in materia urbanistica
e condominiale.



LO
STUDIO
PROGETTAZIONE

LO STUDIO PROGETTAZIONE DI RAGGINI E SALVESTRINI

VIA CRISPI, 13
47042 CESENATICO (FC)
Tel. 0547-1909135

Email: info@lostudio-progettazione.com
Sito web: www.lostudio-progettazione.com

GASTRONOMIA

Pizzette rosse e bianche

per 6 persone

1 rotolo di pasta sfoglia già pronta (g 230)

2 cucchiaini di capperi
passata di pomodoro q.b. (g 50-60 circa)

olio extravergine d'oliva

sale & pepe

oppure:

g 30 di gruviera grattugiato e alcune foglie di basilico tritate

Stendere il disco di pasta sfoglia e utilizzando una formina tonda per fare i biscotti (diametro di cm 5 circa) preparare la base delle pizzette. Unire le rimanenze di pasta sfoglia, stenderla con le mani o con il matterello e ricavare altre pizzette.

Sciacquare sotto l'acqua fresca 2 cucchiaini di capperi, asciugarli e sminuzzarli. In una tazza condire la passata di pomodoro con poco olio d'oliva, sale e pepe.

Disporre i dischetti di pasta sfoglia sopra una teglia ricoperta di carta forno. Con un cucchiaino disporre su ogni disco un po' di pomodoro condito e un po' dei capperi tritati. Infornare per 5 minuti a 180° (il forno deve essere già molto caldo). Servire le pizzette calde.

E' gustosa anche la versione bianca: prendere circa 10 foglie di basilico e tritarle, poi mescolarle con un cucchiaio abbondante di olio d'oliva. Unire il gruviera grattugiato al basilico e dopo avere disposto i piccoli dischi di pasta sfoglia su

una teglia, aggiungere un po' di condimento al basilico e infornare.

Pizzette dell'ultimo minuto

per 6 persone

6 fette di pane da toast o pane in cassetta

passata di pomodoro q.b.

olio extravergine d'oliva

½ mozzarella fior di latte

burro q.b.

sale & pepe

Queste pizzette sono un'ottima soluzione come antipasto/aperitivo per un invito dell'ultimo minuto.

Calcolare almeno una fetta di pane da toast a persona, eliminare la crosticina esterna, imburrarle leggermente e tagliarle a metà ottenendo 2 triangoli (oppure ricavare 4 quadratini).

Tagliare la mozzarella a fettine sottili.

In una tazza condire qualche cucchiaio di passata di pomodoro con



poco olio d'oliva, un pizzico di sale e di pepe. Mettere sopra ogni triangolo un cucchiaino di passata condita e poi una fettina di mozzarella. All'occorrenza il concentrato di pomodoro può sostituire la passata: metterne un po' in una tazzina da caffè, aggiungere poca acqua fredda, qualche goccia di olio d'oliva e mescolare bene il tutto. Utilizzare un cucchiaino da dolce per metterne un po' su ogni pizzetta.

Queste pizzette sono buone anche senza l'aggiunta della mozzarella. Portare il forno a 180°, infornare e lasciare cuocere sino a che i bordi del pane iniziano ad essere croccanti e la mozzarella è ben sciolta.

Panettone salato

per 8 persone

g 500 di farina americana con Manitoba (o di farina kamut)

g 150 di latte

g 80 di margarina

3 tuorli

g 50 di lievito di birra

g 40 di zucchero

g 10 di sale

½ bicchiere d'acqua calda

Sciogliere il burro in un pentolino e tenere da parte. Unire alla farina lo zucchero e il sale. Poi sciogliere il lievito di birra nell'acqua calda e aggiungere alla farina anche il lievito, il burro fuso, i tuorli e il latte poco alla volta. Impastare gli ingredienti sino ad ottenere un impasto morbido ma non troppo colloso. Lasciare lievitare l'impasto per circa 2 ore in una ciotola coperta con pellicola trasparente e poi trasferirlo nello stampo (diametro base cm 16) unto con poco olio d'oliva. Fare lievitare un'altra ora coprendo lo stampo sempre con della pellicola trasparente. Cuocere poi in forno già caldo per 45 minuti a 180°. A fine cottura togliere dal forno e lasciare raffreddare completamente. Il panettone deve essere tagliato solo il giorno dopo. Utilizzare un coltello da pane a lama lunga, tenere il panettone 'diritto' e iniziare a tagliare partendo dal basso infilando il coltello per un po' e poi facen-

do ruotare il panettone. Le fette devono essere spesse non più di mezzo centimetro per evitare l'effetto panino. Farcire le fette a coppie cioè partendo dalla base e alternando uno strato farcito ad uno vuoto. Lasciare intera la calotta che servirà solo per ricomporre la forma del panettone prima di portarlo in tavola. Per la farcitura gli ingredienti da utilizzare sono tantissimi. Innanzitutto il panettone può essere solo di pesce o solo di salumi. Oppure solo di verdure e formaggio, oppure un mix di tanti gusti e sapori. Qualche esempio: salsa tonnata, salumi e maionese, wurstel e maionese, funghi, uova sode mescolate alla maionese, fettine di formaggio tagliate sottili...

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



SALUTE&BENESSERE

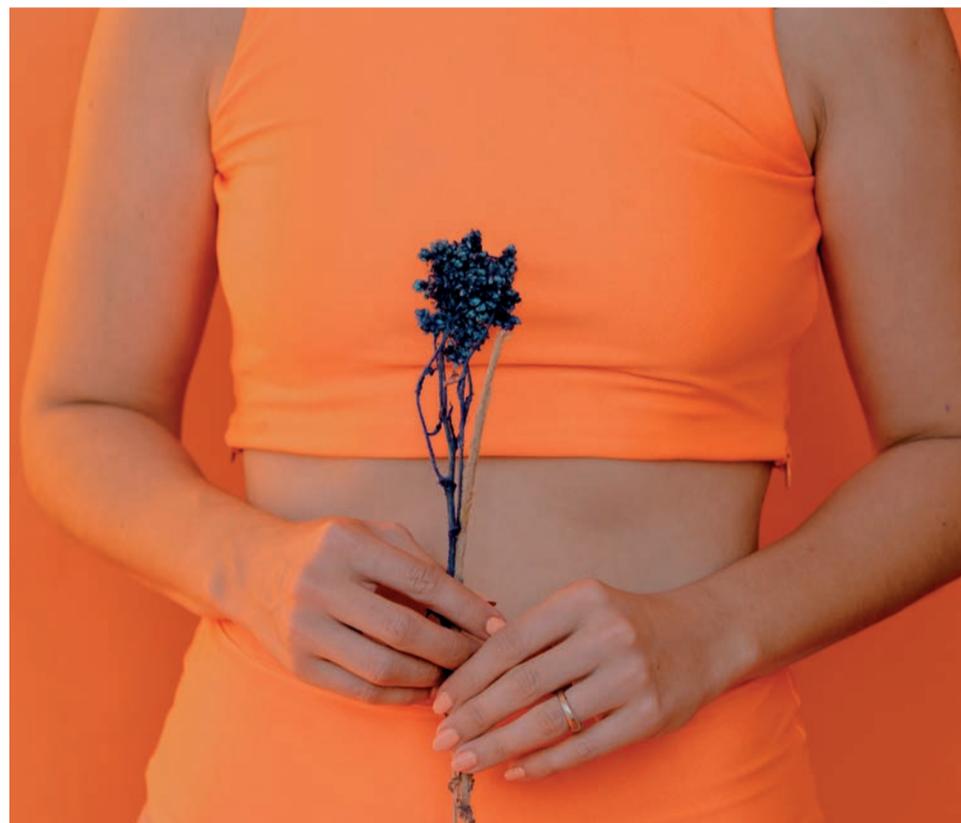
Malattie intestinali e alimentazione: funziona la dieta “di esclusione”

Nata sulla base dell'esperienza pediatrica inizia a dimostrare dei vantaggi anche in età adulta
L'alimentazione riveste un ruolo fondamentale nella terapia della malattia di Crohn

■ Ci sono novità per le persone che soffrono di malattie infiammatorie croniche intestinali, le Ibd: oggi modulare la flora batterica intestinale può ridurre un'azione infiammatoria. E si è sviluppata una dieta ad hoc, quella “di esclusione”. Nasce sulla base dell'esperienza pediatrica e inizia a mostrare dei vantaggi anche in età adulta. Di questo si è parlato nel corso del XIV Congresso nazionale dell'Italian Group for the Study of Inflammatory Bowel Disease. E l'evoluzione della dieta per i pazienti di Ibd è stata al centro di una sessione che ha avuto fra i relatori anche la professoressa Maria Teresa Abreu, esperta internazionale di malattie infiammatorie croniche intestinali, Direttrice del Centro per le Ibd dell'Università di Miami e presidente eletta dell'Aga, l'American Gastroenterological Association. “Esistono - afferma la professoressa Abreu - diverse diete rigorosamente studiate che migliorano i sintomi e l'infiammazione nei pazienti con malattie infiammatorie intestinali. Sfortunatamente, ci sono pochi dietologi che possono aiutare i pazienti e i nostri studi hanno dimostrato che è molto difficile cambiare il comportamento alimentare. A molti pazienti - sottolinea - è stato detto di non mangiare fibre e questo è un peccato poiché è una delle cose che riduce il sintomo della diarrea e migliora il microbioma”. La gestione dei pazienti affetti da malattia di Crohn rappresenta una sfida significativa non solo per il gastroenterologo, ma anche per tutte le altre figure mediche coinvolte nel trattamento. L'alimentazione riveste un ruolo fondamentale nella terapia della malattia di Crohn, poiché contribuisce al trattamento della malnutrizione, spesso associata alla patologia, favorisce il controllo dei sintomi, può migliorare gli indici infiammatori e promuovere la guarigione della mucosa intestinale. Oggi, nell'ambito pediatrico-adolescenziale, è noto che la nutrizione enterale esclusiva (costituita da una alimentazione artificiale e liquida per un determinato periodo di tempo) rappresenta un trattamento per favorire la remissione della malattia di Crohn in fase attiva, senza complicazioni, mentre, per quanto riguarda l'età adulta,



mancono ancora delle evidenze certe. Diverso è il protocollo nutrizionale di esclusione che ha l'obiettivo di ridurre o evitare l'esposizione a fattori alimentari che potrebbero favorire il peggioramento della malattia. “La dieta di esclusione per il morbo di Crohn, elaborata da un gruppo di ricercatori israeliani, emerge come un trattamento dietetico, con fondate basi scientifiche nella promozione della remissione della malattia”, dice il ricercatore in gastroenterologia, Andrea Pasta. “In base all'analisi intermedia del nostro studio randomizzato sull'applicazione pratica della dieta a esclusione negli adulti con attività lieve-moderata della patologia - continua il dottor Pasta - abbiamo constatato che dopo dodici settimane, un maggior numero di pazienti nel gruppo che ha seguito la dieta di esclusione ha raggiunto la remissione clinica rispetto al gruppo di controllo. Nonostante una tendenza di lieve calo di peso associata alla dieta, l'analisi della composizione corporea, mediante bioimpedenziometria, ha evidenziato una riduzione della massa grassa e un aumento significativo della massa magra, in particolare della massa cellulare metabolicamente attiva, consegnando quindi una composizione più favorevole rispetto all'avvio della terapia. Questi risultati promettenti, benché preliminari, mostrano un'ottima efficacia nell'indurre la remissione



clinica nei pazienti con malattia di Crohn, un'attività clinica lieve-moderata e suggeriscono altresì che tale approccio possa essere sicuro e ben tollerato”. Le malattie infiammatorie croniche intestinali (Mici) hanno un'incidenza in Italia stimata tra i 10 e i 15 nuovi casi su 100.000 abitanti l'anno e una prevalenza di circa 300 pazienti ogni 100.000 abitanti. Questi dati sottostimano la reale portata del problema e si stima che ci siano circa 250.000 pazienti affetti da Mici.

L'incidenza e la prevalenza di queste patologie sono in costante aumento sia in Italia che nel mondo occidentale, con un picco di prevalenza nella fascia di età compresa tra i 20 e i 30 anni. Le malattie reumatologiche colpiscono a tutte le età, non solo fra gli anziani. In Italia i pazienti sono 5,4 milioni, ovvero una persona su dieci. Molte persone presentano sintomi invalidanti, con danni articolari e disabilità.

Sara Simone

LA FIERA



Lectture emiliano romagnole a “Più libri più liberi” i “Classici del ridere” dell’editore Formigini

Esperienze uniche, che solo una striscia di terra tra collina e mare sa dare. Consapevoli di questo fascino meraviglioso, le lectture romagnole arrivano a Roma per “Più libri più liberi”, una delle fiere più importanti del settore, parte della rete europea delle fiere librerie Aldus Up. Fra i 594 espositori, infatti, anche uno stand dell’Emilia-Romagna, che ospita cinque piccole case editrici selezionate attraverso un bando pubblico, con l’obiettivo dichiarato da parte della Regione di promuovere e sostenere l’editoria del libro. A presentarsi ai lettori nello stand emiliano-romagnolo saranno Cue Press di Imola, Edizioni Officine Gutenberg di Piacenza, Homeless Book di Faenza, In Riga Edizioni di Bologna, Massimo Soncini Editore di Parma. Per far conoscere ancor di più la ricca storia dell’editoria emiliano-romagnola del Novecento, venerdì 8 dicembre, nella sala Elettra della Nuvola, la Regione si è fatta promotrice anche dell’incontro “Angelo Fortunato For-

migini, Editoria da ridere”. L’iniziativa, realizzata in collaborazione con la sezione Lazio dell’Aib (Associazione italiana biblioteche), vuole omaggiare lo scrittore modenese vissuto fra la fine dell’Ottocento e la prima metà del Novecento, fondatore di una casa editrice che fu grande impresa culturale prima che commerciale, con molte collane di successo, fra le quali i famosi “Classici del ridere”. “La possibilità offerta ai piccoli e medi editori del territorio di presentare la propria produzione nella maggiore fiera italiana del settore rappresenta un segnale concreto della nostra volontà di sostenere questo settore cruciale delle industrie culturali e creative emiliano-romagnole, alla pari di quanto facciamo per quelle legate al cinema e alla musica”, dice l’assessore regionale alla Cultura e Paesaggio Mauro Felicori. Giunta alla sua 22a edizione, la fiera ha scelto come tema dell’anno “Nomi Cose Città”: giocare con le parole come sinonimo di libertà, di

capacità di vivere in una comunità che dialoga e che si confronta stabilendo regole, ma anche mettendole in discussione. Un grande contenitore dove hanno trovato spazio le tante voci di autori italiani e stranieri che presenteranno le loro opere di più recente pubblicazione. Molto attesi sono stati anche gli incontri a più voci come il dialogo “Italiane a Parigi” che mette a confronto Maria Grazia Chiuri, direttrice artistica delle collezioni donna della grande maison francese Dior, e Teresa Cremisi, scrittrice e già direttrice delle case editrici Gallimard e Flammarion, attualmente presidente della casa editrice Adelphi. Una festa nella festa sono gli eventi dedicati a Italo Calvino, nel centenario della sua nascita, che mettono in dialogo le opere del grande scrittore con il mondo contemporaneo: la società globale, l’urbanizzazione pervasiva, l’intelligenza artificiale. Spazio anche per l’editoria dedicata alla divulgazione scientifica, per il mon-

do del fumetto e delle graphic novel, per l’editoria accademica e professionale e tanta attenzione anche per l’editoria dedicata all’infanzia e agli adolescenti (con l’assegnazione anche del Premio Strega Ragazze e Ragazzi). Una grande fiera promossa dall’Associazione Italiana Editori che da più di vent’anni non è solamente un luogo di incontro per gli addetti ai lavori, ma anche una festa per tutti i lettori, dai più piccoli ai più anziani.

La piccola e media editoria del Paese cerca di resistere in anni che purtroppo vedono ancora un declino della lettura in Italia. Nel 2022 il mercato editoriale italiano, che conta poco più di 5000 piccole e medie case editrici attive, ha presentato circa 47.850 novità, sostanzialmente in linea con l’anno precedente (il calo è stato di appena lo 0,6%) e riesce a mantenere una quota di mercato nelle librerie fisiche e online pari al 49,2% per il 2022.

Sara Simone

**INSTALLAZIONE IMPIANTI GPL E METANO
REVISIONE GENERALE PER COLLAUDO
DIAGNOSI ELETTRONICA
SERVIZIO ARIA CONDIZIONATA
RIPARAZIONE VETTURE E AUTOCARRI DI TUTTE LE MARCHE**

Via delle Querce, 26 (Zona Artigianale) • 47042 Villalta di Cesenatico (FC)
Tel. **0547.671032** • E-mail: **giannibertozzi69@gmail.com**
C.F. e P.IVA: 02656250400

CI TROVI A CESENATICO - Viale Negrelli 1

Tel. 0547 673200 - 3663534448

info@ondamarinaviaggi.com - www.ondamarinaviaggi.com



MARE D'INVERNO

partenze speciali

PACCHETTO:
Volo A/R
Transfer in loco
Villaggio Veratour
All inclusive

19
Cennaio

26
Febbraio

07 - 14
Marzo

SANTO DOMINGO
VERACLUB SUNSCAPE
DOMINICUS
7 notti / 9 giorni
promo da € 1669

ZANZIBAR
VERACLUB SUNSET BEACH
7 notti / 9 giorni
Volo da Verona
promo da € 1980

CAPOVERDE
VERACLUB OASIS
SALINAS SEA
7 notti / 8 giorni
Volo da Verona
promo da € 1069

MALDIVE
pacchetto maldiva in guest house
Esplorate le Maldive come Mai Prima d'Ora

- COSA INCLUDE IL PACCHETTO?**
- ✓Volo di linea da Bologna a Malé con uno scalo
 - ✓1 Bagaglio da Stiva per Persona
 - ✓Trasferimento A/R in Barca Veloce
 - ✓Camera Standard in Guest House
 - ✓Trattamento di Pensione Completa
 - ✓Accesso a Spiaggia Privata con Teli Mare
 - ✓Escursioni giornaliere
 - ✓Kayak a Disposizione in Struttura
 - ✓Assicurazione Medica, per il Bagaglio e Annullamento (Zero Pensieri)

da € 2190