

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

a cura dell'Ufficio Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA	24/03/2023	2	Dimissioni e richieste di trasferimento, la grande fuga che svuota i Pronto soccorso = Via dai pronto soccorso i medici vogliono altro <i>Daniela Corneo</i>	2
CORRIERE DI BOLOGNA	24/03/2023	12	AGGIORNATO - Mangiare bene Emilia-Romagna <i>Aldo Fiordelli</i>	6
CORRIERE DI BOLOGNA	24/03/2023	27	La pandemia delle piante nel film Il tempo dei giganti <i>Redazione</i>	9
GAZZETTA DI REGGIO	24/03/2023	26	Stasera l'incontro su come gestire le risorse idriche <i>Redazione</i>	10
NUOVA FERRARA	24/03/2023	25	Il Controllo di comunità sbarca a Pieve <i>Nicola Vallese</i>	11
NUOVA FERRARA	24/03/2023	34	Promozione o salvezza? I verdeti si avvicinano <i>Mirco Mariotti</i>	12
NUOVA FERRARA	24/03/2023	35	Parte tranquilla, accelera e poi dilaga Che marcia la Sbf su San Pietro in Casale <i>L. M.</i>	14
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	24/03/2023	49	`Settanta volte sette` Controcanto collettivo sul palcoscenico de `La Casa del Popolo` <i>Redazione</i>	15
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	24/03/2023	52	Gli occhi di trenta cittadini per la sicurezza <i>P. L.t</i>	16
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	24/03/2023	53	La Palestra delle Arti e dello Sport intitolata a Giulietta Masina: oggi l'inaugurazione <i>Redazione</i>	17
RESTO DEL CARLINO REGGIO EMILIA	24/03/2023	46	Cambiamenti climatici e siccità Incontro stasera a Gualtieri <i>Redazione</i>	18

Il Sant'Orsola rischia di perdere 14 medici su 32 Dimissioni e richieste di trasferimento, la grande fuga che svuota i Pronto soccorso

di **Daniela Corneo**

Non ce la fanno più. Si dimettono per andare a lavorare in strutture private o per andare a fare i medici di base: in moltissimi hanno fatto il concorso e sono in graduatoria. Pronto soccorso: la grande fuga dei medici. Un'onda che è arrivata anche in Emilia-Romagna e nei grandi ospedali di Bologna. Le carenze del territorio, il taglio dei posti letto, l'aumento dei pazienti anziani, la mancanza di specializzandi in medicina d'emergenza-urgenza: il Covid ha solo scoperto l'enorme vaso di Pandora delle carenze del sistema sanitario che col-

piscono la prima linea dei pronto soccorso. Il Sant'Orsola rischia di restare senza 14 medici su 32, al Maggiore han fatto il concorso in 6 ma forse andranno via in 4, dagli ospedali del territorio lasceranno in 8. In regione nel Ferrarese e nel Reggiano si ricorre già ai medici «a gettone» delle cooperative. L'argine ormai si è rotto, la crisi ha già travolto le corsie, piene di barelle in attesa anche per giorni. **a pagina 2**



Via dai pronto soccorso i medici vogliono altro

Al Sant'Orsola la metà pronta a lasciare, buchi al Maggiore. Privato e medico di base le destinazioni. Il boarding è ormai un reparto, c'è un bando per reclutare po

di **Daniela Corneo**

Non ce la fanno più. E se ne vanno. Qualcuno ha già presentato le dimissioni e andrà nel privato, altri (moltissimi) hanno approfittato della porta aperta dal concorso regionale

per medico di famiglia e la varcheranno, chiudendosi alle spalle il lavoro della propria vita. È solo questione di giorni. Pronto soccorso: la grande fuga dei medici. La prima linea

degli ospedali, quella che ha retto un intero Paese durante la pandemia, sta perdendo non solo pezzi, ma anche pezzi da novanta. L'Emilia-Romagna non è immune dal fenomeno. I



Peso: 1-14%, 2-53%, 3-8%

medici a gettone delle cooperative sono arrivati anche qui, nella terra da sempre definita dell'eccellenza sanitaria: nel Ferrarese, e adesso anche a Scandiano e Correggio, in provincia di Reggio Emilia. In Romagna la situazione è drammatica, tanto che l'estate scorsa il direttore generale dell'Ausl Tiziano Carradori, a fronte di una grave carenza di medici, ha fatto un ordine di servizio per far subentrare medici di altri reparti nel pronto soccorso.

A Bologna, nei grandi ospedali del capoluogo, come negli ospedali della provincia, ancora non si è arrivati alle cooperative, forse più per una questione politica, ma è difficile scamparla, visto quel che sta accadendo. Si prova a tamponare dando il «gettone» (60 euro lordi l'ora, in attesa dei 100 promessi da viale Aldo Moro) ai medici interni, ormai sfiancati, però, da turni massacranti e una qualità del lavoro colata a picco già prima del Covid. Il Sant'Orsola rischia di perdere 14 medici del pronto soccorso, su 32: 2 medici, ritenuti il traino della squadra, andranno nel privato, 12 hanno fatto il concorso da medico di base e sono tutti in graduatoria; a giorni prenderanno una decisione, ma qualcuno già sa che se ne andrà. Al Maggiore, che ha uno staff di 31 medici, che ruotano su ps e medicina d'urgenza, l'hanno fatto in 6 il concorso: ad andarsene saranno probabilmente in 4, ma potrebbe essere solo l'inizio. Il pronto soccorso della provincia, i cosiddetti «spoke», due in Appennino (Vergato e Porretta) e 4 in pianura (Bentivoglio, Budrio, San Giovanni in Persiceto, Bazzano), stanno per perdere 8 professionisti: 5 hanno partecipato al concorso da medico di famiglia, 2 si spostano altrove, uno andrà in pensione. E i numeri sono questi anche in regione, chi più chi meno. Basti solo pensare che in Emilia-Romagna sul bando regionale

e sulle 209 borse da medico di famiglia, dà il dato la Fimmg di Bologna, hanno partecipato 380 medici, tutti idonei. Non arrivano tutti dal pronto soccorso, ma una parte sì. «Dai pronto soccorso dell'Emilia-Romagna se ne vanno circa 10 medici l'anno — conferma Ester Pasetti del sindacato Anaa regionale — perché nei ps c'è l'inferno».

L'inferno del pronto soccorso è diventato inferno negli ultimi anni. Qualcuno parla del 2015, qualcuno del 2017, difficile individuare un inizio: i tagli sistematici, da una decina d'anni a questa parte, hanno portato a oggi. Il Covid ha solo scoperchiato un vaso di Pandora enorme. Dentro c'è di tutto: «La medicina del territorio che non risponde ai bisogni della popolazione, i medici di base con troppi pazienti, l'erosione continua di posti letto, l'invecchiamento della popolazione, la scuola di specialità in medicina d'emergenza-urgenza che copre in media solo il 50% di posti a disposizione e i bandi per reperire medici in corsia che restano vuoti», dicono i lavoratori e confermano aziende sanitarie e sindacati.

Il risultato, quello più visibile, la punta dell'iceberg, è il «boarding». Letteralmente l'«imbarco», quello che si fa in fila quando si prende l'aereo. Solo che in questo caso la fila è delle barelle in attesa di un letto in un reparto. Basta andare al ps del Sant'Orsola o del Maggiore ad accompagnare qualcuno per vedere: pazienti gravi già visitati e stabilizzati in attesa per ore e ore, ma sempre più spesso anche 24 o addirittura 48, di essere trasferiti in reparti che di letti non ne hanno però. Con il risultato che i corridoi del «boarding» sono diventati veri e propri reparti-fantasma. Dove adesso arriva eccezionalmente qualche vassoio dalla mensa per evitare ai malati di stare ore o giorni a digiuno. «E dove i medici sono gli stessi del

ps, che mentre accettano pazienti nuovi in ingresso, devono monitorare e dare terapie a pazienti che non sarebbero più loro», spiega Pasetti di Anaa.

Al Sant'Orsola a luglio, ottobre, novembre e dicembre il «boarding» del policlinico è arrivato ad avere anche 25-30 pazienti. Una situazione così grave che, data la carenza ormai cronica di personale, si è chiesto il massimo in termini di turni, presenze festive, ore extra. Ma poi i lavoratori non ce l'hanno fatta più e non hanno accettato di coprire i turni festivi vacanti pagati «a gettone» per gestire pazienti di fatto non loro. E dopo alcune frizioni, alla fine l'azienda ha fatto un bando interno urbi et orbi per trovare qualcuno disposto a occuparsi dei pazienti in barella la domenica e nei festivi: hanno risposto solo in 4 o 5. Quindi il «boarding» è stato addirittura «istituzionalizzato» con un medico *ad hoc*. Al Maggiore la situazione è assimilabile a quella del Sant'Orsola, con la differenza che, essendo dell'Ausl, qualche posto letto, negli ospedali in provincia, si trova più facilmente.

L'inferno nell'inferno dei ps, a sentire quelli che ci lavorano, vertici compresi, è il «boarding». Perché i cittadini che accedono al pronto soccorso non sono più numerosi di una volta, anzi, non sono ancora tornati ai livelli pre Covid: al Maggiore erano 61 mila nel 2019 e sono stati 57.500 nel 2022; al Sant'Orsola erano circa 74 mila nel '19 e sono stati 70 mila circa nel '22. Non sono di più, ma sono casi più complessi e ci sono tanti anziani che avrebbero bisogno di strutture a bassa soglia. «Il ps ormai — spiega Gabriele Farina (ex medico del ps del Sant'Orsola e oggi primario del ps a Faenza) nella sua veste di consigliere nazionale di Anaa e componente del gruppo regionale emergenza-urgenza — è diventato l'ammortizzatore di



tutto quello che non va nel sistema sanitario: si è creato uno scollamento tra le esigenze della popolazione e quello che la medicina del territorio può erogare. Ma quello che uccide di più il medico del ps oggi è il "boarding". I medici non vogliono più soldi, chiedono di essere alleggeriti nei turni. Non è quasi più una questione sindacale, va riconosciuta la fatica psicologica».

Il sistema degli incentivi non funziona più. «I ps spoke dell'area metropolitana — spiega Simona Ferrari, vicesegretaria regionale e referente per il Sant'Orsola di Anaa — sono stati tenuti in piedi da un meccanismo incentivante per i medici

che non ha più senso di esistere, vista la gravissima carenza di personale». La coperta è cortissima e in alcuni casi nemmeno c'è. «Si trovano davvero pochi medici — continua Ferrari — disposti a lavorare nei ps, i posti di specialità restano vuoti». Bologna non sta nemmeno malissimo: secondo la Als, l'associazione dei liberi specializzandi, su 29 posti di specialità banditi nel 2022, è rimasto vuoto il 17,2%. Ma siamo al 50% a Modena e Reggio Emilia, il 63,6% a Ferrara. E quello che una volta era un posto attrattivo e formativo, soprattutto nei grandi ospedali, diventa uno spauracchio. In queste condizioni, prendere il posto da medico di base sembra un miraggio, l'oasi nel deserto. E qualcuno sta pensando di an-

dare a lavorare a gettone per i grandi ospedali del Nord: per un turno di 12 ore si guadagnano fino a 1.800 euro. Bisognerà capire se (e come) la politica proverà ad arginare la fuga da un servizio essenziale per i cittadini.

daniela.corneo@rcs.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Le misure

Le scuole di specialità coprono solo il 50%. Incentivi da 60 euro lordi l'ora per coprire i turni

Medici a gettone

Nel Ferrarese e nel Reggiano ci sono già, al Nord pagano fino a 1.800 euro a turno



Pasetti (Anaa)
In regione se ne vanno dieci medici l'anno, i pronto soccorso sono un inferno



Farina (segretario)
C'è uno scollamento tra esigenze della gente e quel che la medicina territoriale può erogare

Da sapere

● I pronto soccorso come porte girevoli, sempre più medici lasciano la prima linea degli ospedali scoraggiati da turni massacranti e da un afflusso difficile da gestire, complice il taglio dei posti letto e l'approdo ai ps di casi non gravi

● Al Sant'Orsola su 32 medici, 14 potrebbero lasciare e si tratta di medici considerati importanti nei team, potrebbero lasciare in sei anche al Maggiore, i camici bianchi in uscita hanno vinto il concorso per medici di famiglia, qualcuno ha scelto il privato

14

Medici

Potrebbero lasciare il pronto soccorso dell'ospedale Sant'Orsola sui 36 tuttora in servizio, al Maggiore su 31 potrebbero presto andarsene almeno in quattro

127

Mila

I pazienti che si sono rivolti al pronto soccorso di Maggiore e Sant'Orsola lo scorso anno, livelli che non sono ancora tornati a quelli più alti del pre Covid



Peso:1-14%,2-53%,3-8%



La grande fuga

In corsia

Nei pronto soccorso il boarding, cioè la sala in cui i pazienti in barelle sono in attesa di avere un letto, è diventato un reparto vero e proprio



Peso:1-14%,2-53%,3-8%

Mangiare bene Emilia-Romagna

di **Aldo Fiordelli**

TRATTORIE

GRASSILLI

■ VIA DAL LUZZO 3, BOLOGNA ☎ 051 222961 CUCINA APERTA FINO ALLE 22.30. ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina Classica, ottimi passatelli e piatti tradizionali. Manca la cura del dettaglio, i brodi troppo rustici, maionese e purea non perfettamente cremosi. **Voto 6**

Ambiente Un locale storico, aperto dal 1944, pieno di foto di personaggi alle pareti e completato dall'elegante boiserie di legno. D'atmosfera. **Voto 7**

Il bello L'atmosfera

Il brutto Manca la cura del dettaglio in cucina

Prezzi Sui 40 euro

AL GRILLO

■ STRADA MARTINELLA 281, PARMA

☎ 0521 630176 CUCINA APERTA FINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina Se volete mangiare un'ottima torta frita, o come la chiamano dalle vostre parti, dovrete venire qui, dove per altro anche ravioli e anolini non sono per niente male. **Voto 9**

Ambiente Molto semplice e informale, ma divertente per la schiettezza. Sembra di stare a casa di amici. **Voto 7/8**

Il bello Torta frita e anolini

Il brutto La torta frita fa ingrassare

Prezzi Sui 30 euro

OSTERIA VIRGLIO

■ STRADA GIOVANNI INZANI,

PARMA ☎ 05211999966 CUCINA APERTA FINO ALLE 22.30. ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina Una proposta di

personalità. Buoni i salumi, ottima la pasta fresca, divertenti e stagionali i secondi con frattaglie come la trippa o cotechino. Si ha la sensazione di una ricerca e di gusto. **Voto 7/8**

Ambiente Ma che carina questa trattoria, col legno chiaro a dominare gli arredi in un ambiente fresco e brillante. Scelte molto semplici ma con gusto e non senza spazio al vino. **Voto 7/8**

Il bello La selezione di vini naturali

Il brutto talvolta il banco disordinato

Prezzi Sui 30 euro

CON GLI AMICI

LA CAPANNA DI ERACLIO

■ VIA PER LE VENEZIE 22, PONTE

VICINI FERRARA ☎ 0533712154 CUCINA APERTA FINO ALLE 22.30. ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina Una vera cucina stagionale e territoriale, quindi preparatevi a qualcosa di sempre nuovo e stuzzicante. Dalle moeche fritte a piatti anche meno conosciuti e da buongustai. **Voto 9**

Ambiente Un ristorante semplice dove il tempo sembra essersi fermato, ma dove si viene accolti con grazia, come a casa, con un grande senso di ospitalità. **Voto 8**

Il bello Cucina e vini

Il brutto È un po' lontano per tutti

Prezzi Sui 55 euro

SENTAKU RAMEN BAR

■ VIA DELLE LAME 47/C,

BOLOGNA ☎ 051237306 CUCINA APERTA FINO ALLE 23.00 ACCESSO AI DISABILI: SÌ

Cucina Il ramen è ben preparato

complesso e gustoso. Anche ben presentato e al giusto prezzo. **Voto 7**

Ambiente Gradevole, giovane, attuale, con quel tanto che basta di orientaleggiare per dirsi in tema, ma senza indugiare nei luoghi comuni. **Voto 7**

Il bello Il rapporto qualità prezzo

Il brutto La coda per entrare

Prezzi Da 13 euro.

CON LA FAMIGLIA

IRINA TRATTORIA

■ VIA GUGLIELMO MARCONI 39,

SAVIGNO, VALSAMOGGIA ☎ 345 1608382 CUCINA APERTA FINO ALLE 22.30. ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina La tradizione delle idee, perché nel piatto c'è nascosta tanta tecnica moderna, senza sbavature. Difficile mangiare meglio in una trattoria. Che si tratti di tortellini di gramigna, di tartufo o di tagliatelle. **Voto 9**

Ambiente Semplice, come una vera trattoria di provincia. Ma curato, tovagliato, con un servizio cordiale e preparato, ma soprattutto rapporto qualità prezzo incredibile. **Voto 8**

Il bello Una delle migliori trattorie
Il brutto migliorabile la selezione dei vini

Prezzi Sui 30 euro

ALTA CUCINA

I CARRACCI

■ VIA MANZONI 2, BOLOGNA ☎ 051 225445 CUCINA APERTA FINO ALLE 22.30. ACCESSO AI DISABILI: SÌ

Cucina Una bella cucina classica

nel senso internazionale del termine, ottima per una bella figura nell'ambito di un pranzo formale, meno efficace per un gourmet o per la critica. **Voto 7**

Ambiente Minimalista, ma con

dettagli di gran cura e una accoglienza davvero attenta.

Peccato per le abat jour sui tavoli, intime ma non belle. **Voto 7**

Il bello L'ambiente elegante

Il brutto Troppi ghirigori in certi piatti

Prezzi Sui 65 euro

LA PALTA

■ LOCALITÀ BILEGNO 67, BORGONOVO VAL TIDONE ☎ 0523.862103 CUCINA APERTA FINO ALLE 22.30. ACCESSO AI DISABILI SÌ

Cucina Contemporanea nella proposta e nelle presentazioni, ma non per stupire con effetti speciali. Il filo conduttore è sempre il gusto. Qui si viene ancora per mangiare. **Voto 8**

Ambiente Un bellissimo locale, curato, arioso, raffinato ed elegante. L'ambiente ha il giusto equilibrio tra calore e ricercatezza, senza risultare né troppo informale né algido. **Voto 9**

Il bello La crescita della cucina

Il brutto I risotti

Prezzi 70 euro

PIZZERIE

ZAPAP PRATELLO

■ VIA DEL PRATELLO 31 BOLOGNA ☎ 051 0065479 CUCINA APERTA FINO ALLE 23. ACCESSO AI DISABILI SÌ

Cucina È in testa alla classifica delle pizzerie di Tripadvisor e si mangiano anche piatti extra pizza



che non sono nemmeno male. Sugli impasti si va benino, sui topping invece alti e bassi. **Voto 6**
Ambiente Fresco e moderno, essenziale ma gradevole soprattutto per giovani e famiglie. Si guarda a tocchi di originalità anche sulla tavola, sempre nella semplicità. **Voto 7**
Il bello Il formato contenuto di alcune pizze
Il brutto La moda delle birre artigianali
Prezzi Sui 18 euro
RANZANI13
■ VIA CAMILLO RANZANI 5/12
BOLOGNA ☎ 0518493743 CUCINA
APERTA FINO ALLE 24. ACCESSO AI

DISABILI SI

Cucina Una pizza di concezione napoletana . accanto alla proposta delle pizze a degustazione e con topping stagionale. **Voto 8**
Ambiente Un locale divertente, grande e luminoso di giorno, frizzante la sera. Merita una serata. **Voto 7/8**
Il bello La selezione delle birre alla spina
Il brutto Talvolta le attese
Prezzi Sui 18 euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA



la novità

La Ciclofocacceria e il sogno del mulino

C'è molta attesa per l'arrivo della Ciclofocacceria. Mamm, la prima Ciclofocacceria di Udine è stata ospite del panificio di Davide Longoni e ora arriva a Bologna. Il «pop up» di Mamm si chiama Giro d'Italia a km zero e nasce dalla voglia di rafforzare le sinergie tra le aziende amiche, colleghe e concorrenti unite da una comune visione sul mondo del Pane, Tutto parte dal progetto Forno Brisa & Friends, nato da una passione comune e declinato attraverso una campagna di equity crowdfunding che in pochi mesi ha raggiunto quasi 4 milioni di euro. ora l'obiettivo è Realizzare un Mulino Collettivo in Abruzzo, per macinare il grano coltivato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi è

● Massimo Spigaroli è nato a Polesine Parmense il 27 aprile 1958. A 22 anni già era dovente alla Scuola Alberghiera di Salsomaggiore

● È un norcino leggendario e anche uno straordinario cuoco e si è inventato la «cucina gastrofluviale»

● Il suo ristorante è il Relais Antica Corte Pallavicina nel Parmense



agenda

Vinitaly in Ferrari e la sfida degli chef

Fiera Torna l' appuntamento annuale di Vinitaly, dal 2 al 5 aprile; anche quest'anno, Enoteca Regionale Emilia Romagna curerà, per i quattro giorni del salone, l'intero Padiglione 1, con i Consorzi, le aziende e i vini emiliano-romagnoli . Ad accogliere i visitatori del Padiglione 1, una Ferrari F40 - messa a disposizione da Apt e grazie alla collaborazione dei Musei Ferrari - , iconico simbolo di quell'artigianato che qui, in Emilia-Romagna, diventa arte di rilievo internazionale, con le radici alimentate dalla formidabile spinta ispiratrice della terra.

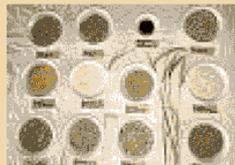
Duello Nel Parco tematico dedicato al cibo italiano a Bologna, la tradizione sfiderà l'innovazione in un duello culinario, che annuncerà la partnership fra Fico e l'ente formativo Italian Food Academy. Domani a sfidarsi di fronte al pubblico e alla giuria saranno infatti due stili di cucina differenti: da un lato la cucina tradizionale e dall'altro la cucina molecolare, rappresentate rispettivamente dagli chef Davide Damiano e Mirko Ronzoni che prepareranno due ricette create ad hoc per l'accattivante contesa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

l'artigiano

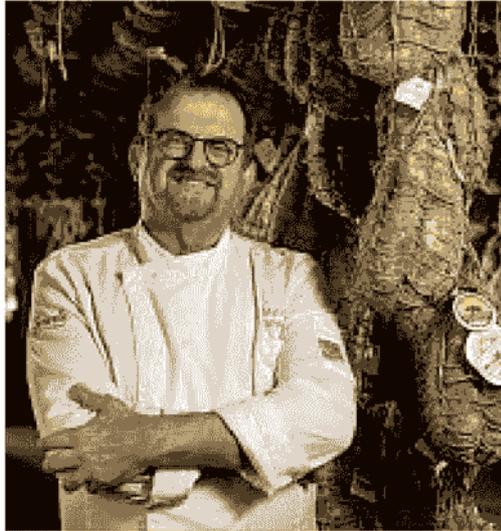
Argelato e le farine del podere

Podere Santa Croce è una fattoria disponibile alla vendita diretta di Argelato. Miglio, orzo, monocoocco, dicocco, grano saraceno, avena, e altri cereali vengono coltivati con metodo biologico e biodinamico, e trasformati in granella o farina per arrivare alla vendita diretta. «Decorticiamo, maciniamo, spazzoliamo, puliamo tutti i semi in piccoli lotti per avere un prodotto alla massima vitalità e con un altissimo valore nutrizionale». Le farine sono il fiore all'occhiello: mais, farro, miglio ma soprattutto frumento Virgo composta da 5 varietà di grani antichi con elevate proprietà nutrizionali «è il frutto di anni di ricerca insieme al Dipartimento di Scienze Agrarie di Bologna» .



© RIPRODUZIONE RISERVATA





maestri

Massimo Spigaroli, il culatello (e tanto altro)

Quando l'allora principe Carlo d'Inghilterra visitò le cantine dell'Antica Corte Pallavicina e assaggiò il culatello, chiese a Massimo Spigaroli di andare in Galles per replicare il salume. Il norcino emiliano reagì quasi piccato: caro principe, è lei che deve mandarmi i suoi maiali. Si spiega anche così, quell'equilibrio tra bassa collina e umidità basso padana, che rende il culatello miglior salume al mondo.

È nato qui come il culatello anche Massimo Spigaroli, a Polesine Parmense, da Marcello ed Enrica Micconi, il 27 aprile 1958. Già da bambino aiutava la Zia Emilia (cuoca/icona del luogo) in cucina. A 22 anni viene chiamato alla Scuola Alberghiera di Salsomaggiore come docente. Massimo Alberini, giornalista, gastronomo e vice presidente della Accademia della Cucina Italiana lo chiama ad insegnare cucina parmigiana alla Scuola del Gritti di Venezia. Dal 2009 si occupa del Relais Antica Corte Pallavicina e dell'annesso ristorante dove esprime il suo concetto di cucina «gastrofluviale» fatta con i prodotti del territorio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso:12-39%,13-41%

Al Galliera Al centro la Xylella in Puglia

La pandemia delle piante nel film «Il tempo dei giganti»

Da anni in Puglia è in corso la più grave pandemia botanica del secolo. Con un batterio da quarantena, la Xylella Fastidiosa, che sta uccidendo milioni di alberi d'ulivo. Il film documentario *Il tempo dei giganti*, ispirato al libro di Stefano Martella edito da Meltemi, narra il viaggio di Giuseppe verso la terra del padre, nella Piana degli ulivi monumentali, dove è imminente l'arrivo dell'epidemia. Dovrà spiegare all'anziano contadino come la loro vita verrà sconvolta da questo batterio invisibile, finora sconosciuto in Italia e che lentamente sta diffondendosi in Europa. Il film verrà presentato questa sera alle 21,30 al cinema Galliera di via Matteotti 27 da Davide Barletti,

uno dei due registi insieme a Lorenzo Conte, con il produttore Ivan D'Ambrosio. A seguire dibattito con Caterina Mazzucato, Luigi Cavazzoni e Nello Ferrieri. Tra i tanti protagonisti del film anche il contributo di Riccardo Valentini, ecologo e Premio Nobel per la pace nel 2017, di Marco Cattaneo di «National Geographic», dello scrittore Daniele Rielli, del giornalista Stefano Liberti e della divulgatrice scientifica Alessandra Viola. Un film con cui i due registi portano avanti il racconto del territorio pugliese e della sua comunità iniziato con *Italian Sud Est* del 2003 e proseguito fino a *La guerra dei cafoni* del 2017.

P.D.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Una scena

Un momento del film girato da Davide Barletti e Lorenzo Conte



Peso:18%

Gualtieri Stasera l'incontro su come gestire le risorse idriche

► Si intitola "Cambiamenti climatici e siccità-La campagna irrigua 2023" l'incontro pubblico in programma questa sera alle 20.30 nella sala Falegnami di palazzo Bentivoglio, che avrà come tema la gestione delle risorse idriche. Il programma prevede il saluto del presidente del Consorzio di bonifica dell'Emilia Centrale, Marcello

Bonvicini; la relazione del direttore del Consorzio, Domenico Turazza; a seguire le domande e gli interventi del pubblico, cui faranno seguito le conclusioni del sindaco Renzo Bergamini. L'incontro sarà moderato dall'assessore comunale all'agricoltura Marcello Stecco. ●



Peso:4%

Il Controllo di comunità sbarca a Pieve

Coordinati dalla Polizia locale, i cittadini si mobilitano per la sicurezza

Pieve di Cento A Pieve di Cento arriva ufficialmente il Controllo di comunità. L'arrivo della primavera ha visto spuntare i primi cartelli che segnalano il percorso partecipato promosso dall'amministrazione per rendere il territorio ancora più sicuro.

I cittadini, in coordinamento con la polizia locale dell'Unione Reno Galliera, si sono organizzati: osservazioni, scambio di informazioni, segnalazioni qualificate e filtrate; una cooperazione di vicinato finalizzata al presidio della sicurezza comune di tutti. Ad essere coinvolti sono una trentina di persone, coordinate da Franco Cavicchi e Giuseppe Ferrari. Secondo l'assessore alla Sicurezza, Marco Iachetta, «l'ap-

proccio dell'amministrazione comunale è sempre quello inclusivo, partecipativo e di collaborazione tra Comune, polizia locale dell'Unione Reno Galliera, cittadini e forze dell'ordine. È da questa fiducia e lavoro congiunto che possono scaturire i migliori risultati per la comunità di Pieve di Cento».

«L'Unione Reno Galliera, con la Polizia locale guidata dal comandante Galloni – ha detto invece il sindaco Luca Borsari – sta facendo un grande lavoro. Sul territorio degli otto Comuni dell'Unione ci sono una quarantina di gruppi di controllo di vicinato. Oggi, grazie al lavoro di questa amministrazione e la collaborazione dei cittadini di Pieve, diamo il via al primo grup-

po di Controllo di comunità e speriamo – ha aggiunto in chiusura il sindaco Borsari – che questo sia solo il primo di tanti altri gruppi».

Questo progetto è stato realizzato grazie a due cofinanziamenti della Regione Emilia-Romagna, nel contesto degli accordi quadro ex legge regionale 24 del 2003 riferita alla sicurezza urbana integrata.

Nicola Vallese



Alcuni cittadini che in questi giorni hanno formato il **primo gruppo organizzato** a Pieve di Cento su questo tema assieme al sindaco Luca Borsari



I cartelli sul territorio
È già spuntata la segnaletica che informa sulla presenza del Controllo di comunità, progetto partito grazie alle risorse della Regione



Peso:21%

Promozione o salvezza? I verdeti si avvicinano

La Victor vede la D e il Sant'Agostino fa un passo di sicurezza Zola-Faro sarà decisiva, Vignolese e La Pieve brutte sconfitte

di **Mirco Mariotti***

Ferrara Si preparano i verdeti nei campionati dilettanti con le squadre ferraresi a fare daspettatrici.

Eccellenza Sei giornate al termine del campionato e, nel girone B, la Victor San Marino è sempre più vicina al traguardo chiamato Serie D dopo aver battuto il Classe a domicilio grazie ad un penalty di Ambrosini nei minuti finali della partita. Anche la seconda piazza pare in via di definizione, con il Progresso che vince nettamente a Masi Torello ed allunga sulle dirette concorrenti, con il Sanpaimola che pareggia a Coriano ed il Russi, ormai distante, che si fa rimontare per 2-1 a Borgo Tossignano - decisivo Cataldi su rigore - contro una Valsanterno che mantiene acceso quel lumicino di speranza di agguantare il playoff, anche se la distanza dal Sant'Agostino, che, grazie ad una doppietta di Lodi, pareggia per 2-2 con il Granamica di Marchini, è di ben sette punti. Sugli altri campi, il Medicina Fossatone espugna Bentivoglio grazie a Boschi rovinando la festa delle 200 panchine di mister Galletti; il Ca-

stenaso, che ritrova un gol di Jimmy Canova, regola il Diegaro al "Negrini" e la Savignanese batte all'inglese il Pietracuta. Nelle zone basse, colpi di coda per la Del Duca Grama, che batte 3-1 la Comacchiese agganciando così la squadra di Cavallari all'ultimo posto, e per il Cattolica, che con lo stesso punteggio (doppietta di Docente) rimonta il Futball Cava Ronco nonostante la rete iniziale di Grazdhani.

Nel girone A, torna a vincere la capolista Borgo San Donnino, che si porta a casa il derby stracittadino contro la Fidentina grazie ad una rete del giovane Bernini, entrato appena un minuto prima, ed allunga a +8 sull'accoppiata Cittadella Vis Modena, che pareggia in extremis contro il Real Formigine, ed Agazzanese, vincente 2-0 a Rolo, mentre la Virtus Castelfranco perde a Castel San Giovanni per 1-0 e si allontana dalla piazza d'onore che vale gli spareggi nazionali. Da segnalare la brutta sconfitta interna de La Pieve Nonantola di mister Barbi contro il fanalino di coda Campagnola, e della Vignolese di Perinelli che perde nel finale il derby a Castelvefro, con le due modenesi appena al di sopra della zona playoff.

Da segnalare la qualificazione del Certaldo alle semifinali della Coppa Italia Dilettanti. I

toscani, che nel primo turno avevano eliminato il Nibbiano e Valtidone, sono ad un passo dalla Serie D, visto che le altre tre qualificate San Marzano, Cast Brescia (dove gioca Felipe Sodinha) e Campobasso hanno già vinto o stanno vincendo il proprio campionato. I piacentini, per essere chiari, hanno sciupato una grande occasione per salire di categoria, come fece il Salsomaggiore nella passata stagione.

Promozione Nel girone C il nome della promossa potrebbe non essere ancora così certo. Nello scontro diretto di domenica scorsa, lo Zola Predosa si fa raggiungere al 90' dall'Atletic Cdr Mutina dopo aver sciupato un doppio vantaggio, mentre il Faro vince di misura sul San Felice, si porta a -6 ed attende la squadra di Zecchi proprio nel prossimo turno in quel di Gaggio Montano in una sfida che può risultare decisiva ai fini del campionato. Si interrompe a Vado di Setta la striscia positiva di otto vittorie consecutive del Castelnovo, pareggio che non basta però alla squadra di mister Gandolfi ad evitare la matematica retrocessione in Prima Categoria. Da segnalare gli scoppiettanti successi esterni di Virtus Camposanto e Porretta in casa di Atletico Spm e Foscolo, mentre terminano in parità



Peso:52%

Quarantolese-Trebbo, Msp-Cavezzo ed il derby tra Casumaro e X Martiri.

Nel girone D il Massa Lombarda è ad un passo dal ritorno in Eccellenza, che manca dal 2018-19. I bianconeri vincono in rimonta a Fosso Ghiaia ed ora hanno ben dieci punti di vantaggio, a sole cinque giornate dal termine, sull'Atletico Castenaso, bloccato sul pari interno dalla Portuense sabato scorso. Bagarre in zona playoff che vede protagonista l'Osteria Grande, sotto 1-3 con lo Sparta dopo mezz'ora per poi ribaltare il risultato e

vincere 4-3, staccando Solarolo e Reno, annullatesi nello scontro diretto; stessa sorte per il San Pietro in Vincoli, 0-0 contro il Sesto Imolese. Finisce a reti inviolate anche Faenza-Cotignola, mentre il successo dell'Antonio Placci Bubano ad Argenta porta gli imolesi in una posizione di respiro, visto che dietro anche la Libertas Csp perde, e male, a Mesola. ●

**Romagnasport.com*

Massa ok

Sfruttando il pareggio dell'Atletico Castenaso contro la Portuense la squadra romagnola ormai vede il ritorno in Eccellenza che manca dal 2019

Progresso

Il successo a Masi Torello garantisce ai bolognesi la quasi certezza di ottenere il secondo posto in Eccellenza

A sei turni dal termine iniziano a delinearsi le situazioni più complesse



Peso:52%

Parte tranquilla, accelera e poi dilaga Che marcia la Sbf su San Pietro in Casale

Serie C Silver La squadra di coach Mancin manda a referto anche gli under

Ferrara Anticipo vittorioso nell'undicesima giornata del girone di ritorno nel torneo di Serie C Silver per la Scuola Basket Ferrara del coach Giacomo Mancin.

I bianconeri, mercoledì sera, hanno superato nettamente la Veni San Pietro in Casale: 88-64 il punteggio finale di una gara giocata sui binari dell'equilibrio praticamente solo durante il primo parziale (12-11 al 5'), chiuso 23-21. La Sbf ha spinto sull'acceleratore offensivo già in avvio della seconda frazione (32-23 al 13'), poi il mini-tentativo di rimonta degli ospiti (32-27 al 14'), che è stato prontamente rintuzzato dai padroni di casa, i quali hanno chiuso alla grande il primo tempo: 46-36.

Dopo l'intervallo lungo il match si spacca definitivamente, la Scuola Basket ne ha di più e tocca il +22 proprio sul finale del periodo, 70-48, per giocare in scioltezza gli ultimi 10 minuti.

Ottima prestazione corale degli estensi, che hanno mandato tutti gli effettivi a referto, compresi gli under Buriani e Cazzanti. Nota di merito per Xausa, che ha chiuso con 19 punti all'attivo e che in questa fase della stagione sta dominando su entrambi i lati del parquet. Buona prova pure per Trinca (15 punti) e Berti (14), sempre più decisivi fra i bianconeri.

Dall'altra parte del campo non sono bastati i 20 punti dell'ex Vis 2008 e Kleb Cavicchi, ben supportato da Ram-

zani e Ghidoni, entrambi in doppia cifra.

Serie D Già matematicamente salva, la Cestistica Argenta del coach Ortasi questa sera sarà di scena sul campo del Nubilaria Novellara: palla a due alle 21.15.

L.M.



Michele Xausa

Per lui 19 punti e un dominio pure in difesa in questa parte di stagione



Roberto Gullini

Presidente della Scuola Basket Ferrara



Peso:23%

Castello d'Argile

**'Settanta volte sette'
Controcanto collettivo
sul palcoscenico
de 'La Casa del Popolo'**



Peso:2%

Gli occhi di trenta cittadini per la sicurezza

Nasce in paese il primo gruppo di controllo di comunità in coordinamento con la polizia locale dell'Unione Reno Galliera

PIEVE DI CENTO

A Pieve di Cento è nato ufficialmente il primo gruppo di controllo di comunità (nella foto). Lo comunica l'amministrazione comunale. E l'iniziativa è stata resa possibile grazie alla disponibilità di una trentina di persone coordinate dai cittadini Franco Cavicchi e Giuseppe Ferrari. Questi cittadini, in coordinamento con la polizia locale dell'Unione Reno Galliera, si sono organizzati per un controllo del territorio fatto di osservazioni, scambio di informazioni, segnalazioni qualificate e filtrate. In sostanza, una cooperazione di vicinato finalizzata alla sicurezza urbana.

«In parallelo al gruppo di controllo - spiega il sindaco Luca Borsari - in paese sono stati collocati cartelli con la dicitura 'Controllo di comunità'. E dun-

que si è completato un ulteriore tassello del percorso partecipato, promosso dall'amministrazione comunale. Con lo scopo di rendere Pieve di Cento, oltre a un luogo di bellezza e cultura, anche un luogo dove la sicurezza è un concetto che diventa realtà concreta». Il progetto sicurezza, precisa il primo cittadino, è stato realizzato grazie a due cofinanziamenti della Regione nel contesto degli accordi quadro ex legge regionale riferita alla sicurezza urbana integrata. E ha visto il potenziamento della videosorveglianza con investimenti per circa 100.000 euro; il progetto di recupero del disagio giovanile con un investimento di 10.000 euro ed il miglioramento dell'arredo e dell'illuminazione in parchi e aree pubbliche per oltre 66.000 euro.

«L'approccio dell'amministrazione comunale - continua Marco Iachetta, assessore comuna-

le alla Sicurezza - è sempre quello inclusivo, partecipativo e di collaborazione tra Comune, polizia locale dell'Unione Reno Galliera, cittadini e forze dell'ordine. È da questa fiducia e lavoro congiunto che possono scaturire i migliori risultati per la nostra comunità». «La polizia locale - aggiunge Borsari - sta facendo un grande lavoro. Sul territorio degli 8 Comuni dell'Unione ci sono una quarantina di gruppi di controllo di vicinato. Oggi, grazie al lavoro dell'amministrazione e alla collaborazione dei cittadini di Pieve, diamo il via al primo gruppo di controllo di comunità».

p. l. t.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ASSESSORE IACHETTA

«Il nostro approccio è inclusivo, fiducia e lavoro congiunto daranno risultati»



Peso:43%

La Palestra delle Arti e dello Sport intitolata a Giulietta Masina: oggi l'inaugurazione

La struttura di via Melloni
dedicata alla celebre attrice
Un murale per ricordarla

SAN GIORGIO DI PIANO

Grande inaugurazione oggi in via Melloni, a San Giorgio di Piano. Dalle 17.30, verrà inaugurata la nuova Palestra delle Arti e dello Sport 'Giulietta Masina'. Il plesso sarà dedicato alla celebre attrice (nella foto) originaria proprio di San Giorgio.

Si partirà alle 17.30 con la presentazione del murale realizzato da Rusty. Seguiranno gli interventi del sindaco Paolo Crescimbeni, del personale tecnico che

ha realizzato l'opera e di atleti di fama internazionale: Ester Balasini (martellista), Augusto Binelli (cestista), Antonella Bragaglia (pallavolista), Erika Morri (rugbista) e Massimo Polacchini (karateka). Saranno presenti, poi, rappresentanti delle società sportive locali. Dopo la cerimonia ci sarà il taglio del nastro e la proiezione del docufilm 'Io e Lei' su Giulietta Masina con Camilla Filippi nel ruolo di Giulietta. Saranno presenti il regista Massimo Ferrari, la produttrice Gaia Ca-

purso e il presidente del Rotary Club G. Masina Gianluigi Mazzoni. Al termine brindisi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso:17%

Cambiamenti climatici e siccità Incontro stasera a Gualtieri

Si parla di 'Cambiamenti climatici e siccità' e della campagna irrigua 2023, nell'incontro in programma stasera alle 20,30 alla sala dei Falegnami di palazzo Bentivoglio, a Gualtieri, con relazione di Domenico Turazza (direttore del Consorzio di bonifica dell'Emilia Centrale), l'intervento del sindaco Renzo Bergamini e

dell'assessore comunale Marcello Stecco. L'incontro, a ingresso libero, è rivolto in particolare al mondo dell'agricoltura e a tutti i cittadini, perchè «l'acqua è il sangue della terra».



Peso:5%