

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

a cura dell'Ufficio Stampa

Rassegna Stampa

17-08-2022

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA	17/08/2022	7	La sindaca di Argelato: massima pena ai piromani <i>Redazione</i>	2
CORRIERE DI BOLOGNA	17/08/2022	9	Il nuovo mercato contadino certificato bio = Polli, fragoline e formaggi Il mercato bio (certificato) alla conquista del Dif <i>Luca Muleo</i>	3
NUOVA FERRARA	17/08/2022	25	I ringraziamenti della mamma di Matteo Trentini = Grazie al tantissimi che ci sono stati vicini per la morte di Matteo <i>G.c.</i>	5
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	17/08/2022	47	Scrittori cercasi per la rivista `Foglio Aperto` <i>Redazione</i>	7

Il rogo e lo sfogo

La sindaca di Argelato: massima pena ai piromani

Un attacco ai piromani, cui «auguro di essere beccati e ottenere la massima pena prevista dal codice penale» e il plauso «alle forze dell'ordine ed agli straordinari Vigili del Fuoco in servizio» che sono intervenuto per domare roghi divampati nel Bolognese «sul Reno» e a «Funò». È quanto esprime, sulla sua pagina Facebook, la sindaca di Argelato, Claudia Muzic che non nasconde, anche con durezza, il proprio giudizio critico nei confronti di chi procura incendi sul territorio.

«Le teste di c... non vanno in vacanza — scrive in un post — Vari incendi

appiccati sul territorio oggi, intorno all'ora di pranzo sul Reno le fiamme hanno toccato vari punti, nella prima foto — aggiunge riferendosi ad una immagine allegata al testo — invece siamo a Funò. Grazie alle forze dell'ordine ed agli straordinari Vigili del Fuoco in servizio, che oggi quando ho chiamato mi hanno detto “siamo pieni di telefonate”. Buon Ferragosto a loro e a tutti coloro che stanno lavorando in una giornata di festa». Poi, prosegue Muzic, «non ci sono parole per descrivere chi sta invece impiegando la giornata per distruggere, ai valorosi autori di questi

gesti — conclude la sindaca di Argelato — auguro di essere beccati e ottenere la massima pena prevista dal codice penale, poi di trovare una motivazione che renda le loro vite meno vuote, inutili e insulse di così».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il post La foto degli incendi



Peso: 11%

AL DLF DA SETTEMBRE

Il nuovo mercato contadino certificato bio

Contadini, allevatori, agricoltori, tutti certificati bio sotto l'egida di Slow Food. Al Dlf rinasce il mercatino biologico. A settembre sarà rinnovato.
a pagina **9 Muleo**



La storia

Polli, fragoline e formaggi Il mercato bio (certificato) alla conquista del Dlf

Bonora (Slow Food): organizzeremo anche gruppi d'acquisto

Matteo Scarpellini era grafico pubblicitario, ha mollato tutto per dedicare la sua vita ai campi del nonno a Rastignano. Costantino, amico e ora collega, lavorava nella moda, che ha lasciato per dargli una mano. Si emoziona a raccontare cos'è il carciofo violetto di San Luca, presidio slow food, quando è ancora solo fiore tra i terreni argillosi che lo rendono unico. Sul loro banco, in questo periodo, hanno portato albicocche che sanno di sole, insalata sporca di terra e buona di fatica e passione.

Cristina lavorava in un labo-

torio analisi, adesso è coltivatrice e fa tutto da sola. La sua Holerilla di San Pietro in Casale era un lembo di terra che il padre coltivava a pere. Lei ha cambiato tutto. L'ha riempito, anche se non solo, di pomodori. I suoi datterini, così dolci, potrebbero essere il dessert di un ristorante stellato. Sudore ripagato.

In totale, sono otto produt-

tori, le loro storie dentro agli ortaggi, le verdure, la frutta, il pane, le carni e i formaggi, per tre giovedì a inizio estate sono stati protagonisti nel pomeriggio-sera al dopolavoro ferroviario. È stato l'antipasto del



Peso:1-5%,9-35%

nuovo mercato che sarà: dopo l'esperimento si riparte a settembre.

«È nato tutto in collaborazione col Locomotiv, siamo contenti perché abbiamo potuto parlare a un pubblico giovane, fatto di ragazzi e famiglie. Da settembre saremo di nuovo qui con un'idea più articolata», spiega Antonella Silvia Bonora, fiduciaria di Slow Food che con questo s'avvia ad avere il suo terzo mercato della terra, un altro punto di riferimento tra i tanti spazi nati e cresciuti con successo in questi anni in città. «Con una peculiarità — avverte — è l'unico a essere interamente certificato bio». Perché, spiega Bonora, «gli altri mercati cittadini sono a prevalenza biologici, ma non esclusivamente, non c'è alcun ob-

bligo. Qui invece devono essere tutti certificati, e si può verificare dal sito, anche nella trasformazione».

È il caso dell'Orto di Lucia. Il suo erbazzone ha fatto furore al Salone del gusto. Le fragoline piccole e ammassate sono un'esplosione di dolcezza come fossero candite, l'amarena della confettura senza compromessi. Fra i bolognesi l'ormai leggendario Pollo Samoggia, uova incredibili e polli che così in forma, coccolati all'aria aperta e alimentati senza scorciatoie soprattutto con l'erba del campo, non si sono visti mai. E poi il delizioso miele di Stanzani, da Crespellano.

Il Grifo, nel reggiano, lascia allo stato brado i suoi suini per 18/24 mesi, alimentandoli con i cereali integrali autopro-

dotti. Il suo prosciutto è un'esperienza. Libere al pascolo sono anche le modenese «Capre della selva romanesca»: Riccardo produce otto tipi di yogurt, formaggi freschi ed un erborinato sopra le righe, mentre sperimenta con l'Antinano la medio-lunga stagionatura, rara per questo tipo di latte. Paolo invece viene da Sant'Ilario d'Enza, e ti fa assaggiare le sue angurie senza aprirle. Ne conosce la grana, il punto di dolcezza, il sospetto che non le chiami per nome solo per pudore. Lui e Catia sono l'anima di «Camurein», tra le altre cose una giardiniera in grado di accompagnare in qualunque situazione.

Spiega ancora Bonora: «Vorremmo ripresentarci con

incontri di educazione alimentare, e gruppi di acquisto per i dipendenti delle strutture che gravitano attorno al Dlf». E qualche altro nome già pronto. Contribuendo così a un ulteriore passo avanti del complesso all'interno del dopolavoro, nei prossimi mesi e anni al centro di trasformazioni significative. Compresa questa alimentare, nel segno del tutto, rigorosamente biologico.

Luca Muleo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I protagonisti

Il market ha debuttato a inizio estate con otto produttori del territorio



Peso: 1-5%, 9-35%

Argenta

I ringraziamenti della mamma di Matteo Trentini

► Carnaroli a pag. 25

«Grazie ai tantissimi che ci sono stati vicini per la morte di Matteo»

La mamma di Trentini commossa dall'affetto

San Biagio Talmente tante le persone presenti l'altro giorno al funerale di Matteo Trentini, 44enne di San Biagio ma residente a Filo, deceduto in un incidente stradale, che per i genitori e la moglie è risultato pressoché impossibile raggiungerle tutte per dir loro grazie.

Davvero tanti, sia quelli che non hanno voluto mancare al rito funebre sul sagrato della chiesa di San Biagio, che ha visto intervenire centinaia e centinaia di persone, sia chi ha scritto messaggi privati ai familiari. E così, la moglie Miriam, la mamma Liviana con il marito Gianni hanno scelto "la Nuova Ferrara" per ringraziare «tutti per il sostegno e

la partecipazione al nostro dolore per la perdita del caro Matteo».

L'occasione è altresì utile per informare tutti coloro che hanno fatto un'offerta «che le generose donazioni in memoria di Matteo sono state devolute all'Istituto Ramazzini di Bentivoglio e all'Istituto oncologico romagnolo».

Per mamma Liviana riparlare di quanto è successo è davvero difficile e del resto per chi non lo sarebbe? Però, proprio perché mai avrebbe immaginato una tale dimostrazione d'affetto subito dopo la tragedia e così pure nel giorno del funerale, dal profondo del cuore di mamma riesce a dire queste poche e giusti-

ficate parole: «Voglio fare un ringraziamento speciale a tutti gli amici di Matteo – dice con voce sommessa ma altrettanto sicura – che mi hanno contattato nei modi più diversi per farci sentire il loro affetto. Matteo lo ricordano tutti come persona sempre cordiale e sorridente».

Poi, i ricordi fanno un balzo molto indietro, a quello che difficilmente una mamma dimentica: «Come mamma lo ricordo nei momenti particolari della sua vita – aggiunge –. Matteo bambino che usciva dal cancello con il suo cane Billy, quindi ragazzino con la passione della moto, poi thai boxe, ma anche la pesca, giornate intere con gli

amici. C'è poi Miriam, che l'ha seguito in tutti gli sport che ha praticato: una vita insieme».

Dal passato, mamma Liviana si sposta al presente, a quando «è tornata la passione della moto, che non è mai cessata. L'unica consolazione – conclude – è che Matteo ha fatto tutto quello che gli piaceva e si è divertito nel farlo».

●
G.C.



Matteo Trentini
44 anni ha perso la vita in un incidente stradale in sella alla sua amata moto



La folla

Tantissime persone ai funerali di Trentini. Ora la famiglia le ringrazia



Peso: 1-1%, 25-43%



Peso:1-1%,25-43%

Scrittori cercasi per la rivista 'Foglio Aperto'

La call è stata lanciata
dall'amministrazione: c'è
tempo fino al 28 agosto

ARGELATO

Il Comune di Argelato ha invitato i suoi cittadini a scrivere articoli sul prossimo numero del periodico comunale 'Foglio Aperto'.

C'è tempo per inviare il proprio articolo via mail fino al 28 agosto.

Sono ammessi testi il cui tema è attinente al territorio di Argela-

to e alla sua comunità. Non sono presi, invece, in considerazione articoli con contenuti offensivi e promozionali e più lunghi di 2 mila battute spazi inclusi.

La redazione consiglia ai cittadini l'invio di articoli, con allegate foto attinenti all'argomento trattato, che non superino 1.500 battute spazi inclusi.

La foto dovrà avere una definizione di 300 dpi per un buon risultato di stampa. Gli articoli devono essere obbligatoriamente firmati.



Peso: 9%