

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

06 novembre 2024

a cura dell'Ufficio Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA	06/11/2024	6	La Michelin premia Jacobucci = Le nuove stelle della via Emilia La «Rossa» premia Iacobucci <i>Helmut Failoni</i>	2
CORRIERE ROMAGNA DI FORLÌ E CESENA	06/11/2024	26	Due nuove stelle Michelin cesenati in Appennino e in riva al mare <i>Laura Giorgi</i>	4
GAZZETTA DI MODENA	06/11/2024	36	Il menù Tutte le gare Stasera gioca la Dri <i>Redazione</i>	5
GAZZETTA DI REGGIO	06/11/2024	27	Sessant'anni fa Umberto Tirelli apriva la "sartoria dei sogni" > <i>Dijacopo Della Porta</i>	6
GAZZETTA DI REGGIO	06/11/2024	36	Vittoria reggiana sulle strade di San Marino <i>Redazione</i>	8
LIBERTÀ	06/11/2024	35	Per uscire dalla crisi biancorossa il ds Zerminiani per il dopo Sestu <i>Paolo Borella</i>	9
NUOVA FERRARA	06/11/2024	34	Despar, sfida interna con Casalecchio Gli Stars Bologna per la Benedetto 64 <i>Lorenzo Montanari</i>	10
NUOVA FERRARA	06/11/2024	34	Sorridono Consandolo, Gallo e Spartans <i>Redazione</i>	11
RESTO DEL CARLINO	06/11/2024	19	Bottura fa brillare tutta Modena «Jessica è la nostra nuova stella» <i>Stefano Marchetti</i>	12
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	06/11/2024	59	Gli ospiti del talk show Le ragazze rossoblù che fecero l'impresa Mengoli canta coi tifosi <i>Alice Pavarotti</i>	14
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	06/11/2024	62	Droga, la stretta si allarga a mezza città = Spaccio, la nuova ordinanza I maxi controlli si allargano Fari su Bolognina e Montagnola <i>Redazione</i>	16
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	06/11/2024	68	La guida Michelin Bologna tiene le stelle Cinque ristoranti confermati nell'Olimpo <i>Benedetta Cucci</i>	18
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	06/11/2024	73	Bologna com'era: papa Giulio II e la creazione del Senato <i>Redazione</i>	20
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	06/11/2024	75	Un cortometraggio su Dondarini Le sue foto testimoni di un'epoca <i>Redazione</i>	21
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	06/11/2024	77	Bimbi a lezione di natura attorno all'albero di Popoff <i>Loe Pederzini</i>	22
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	06/11/2024	79	Caterina Barbieri alla Biennale Musica <i>Redazione</i>	23
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	06/11/2024	80	Murubutu: «Mi metto alla prova con il jazz» <i>Redazione</i>	24
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	06/11/2024	80	Note ibride tutte da scegliere <i>Redazione</i>	25
RESTO DEL CARLINO FERRARA	06/11/2024	85	Basket serie D: al Pala Aeffe arriva Casalecchio La Despar 4T marcia ancora imbattuta <i>Redazione</i>	26

LE STELLE DEGLI CHEF

La Michelin premia Jacobucci

di **Helmut Failoni**

La nuova Guida Michelin presentata a Modena premia la via Emilia con tante nuove stelle. Tra le new entry Jacobucci e Bottura.

a pagina 6

Le nuove stelle della via Emilia La «Rossa» premia Jacobucci

A Modena la nuova Guida Michelin. A Bologna sempre solo un premio

di **Helmut Failoni**

La (nostra) domanda è: nel 2025 servono ancora le guide? Adesso che nel nostro amato settore cibo/vino/condivisone vige - in realtà da molti anni - una tale confusione comunicativa tra competenza/incompetenza, nella quale chiunque recensisce ristoranti, hanno ancora senso? La (nostra) risposta è: sfrondando per bene, ma davvero per bene, tra fake e altro, hanno certamente senso.

Negli anni, quella considerata la più autorevole (e per questo anche la più attaccata) è stata ed è la Guida Michelin, la cosiddetta «Rossa». Che si rivolge da sempre a un pubblico ben preciso. Che cerca la raffinatezza, l'eleganza, la professionalità, tutti concetti nati a fine anni Sessanta. Ieri a Modena è stata presentata l'edi-

zione 2025. Partiamo allora proprio da questa città che Massimo Bottura, da tanti anni oramai, ha reso gastronomicamente internazionale.

La sua Osteria Francescana conferma le Tre Stelle anche quest'anno. E fino a qui nessuna sorpresa. Sotto i riflettori è finita naturalmente anche la sua nuova creatura a Modena, Al gatto verde, che ha ricevuto la sua prima Stella. La chef canadese Jessica Rosval, sua allieva, ha ricevuto anche la Stella verde, riconoscimento introdotto nella Michelin dal 2021, con l'obiettivo di supportare e premiare i ristoranti che si distinguono per il loro impegno verso la sostenibilità ambientale.

Bologna centro rimane sempre ancora (da anni) con un'unica Stella, quella de I Portici di via Indipendenza (confermate in provincia quella a Casa Mazzucchelli di Sasso Marconi - sempre felicissima la mano della chef Aurora - e la

Trattoria da Amerigo a Savigno).

Ai Portici ha lavorato, è storia nota, lo chef napoletano Agostino Iacobucci, che quando ha aperto un suo ristorante, Iacobucci, il nome del locale a Castel Maggiore, ha convinto gli ispettori Michelin che lo premiarono con la Stella. La caparbia di Iacobucci non si è fermata lì però. Dopo aver rilevato a Cesenatico gli spazi che furono del due stelle Magnolia, ha aperto un nuovo locale, chiamandolo Ancòra, affidando la cucina a Marco Garattoni.

Risultato: anche qui Iacobucci ha preso una stella. Quattro in totale quelle nuove in Emilia-Romagna: oltre alle due appena citate, le altre due se le sono metaforicamente divise il Ristorante del Lago di Bagno di Romagna (chef Simone Bravaccini) e Alto a Fiorano Modenese (chef Mattia Trabetti). Fra gli altri premi della Guida, il Passion Dessert è andato al ristorante Inkiostro



Peso:1-2%,6-38%

di Parma mentre alla Clinica Gastronomica Arnaldo a Rubiera, un premio speciale per longevità.

Parliamo infatti dell'unico locale in Italia che ha mantenuto la stella dal 1959 (la Michelin nasce tre anni prima, ma solo dal '59 sono state assegnate le Stelle). Quelli che non abbiamo ancora citato ma che hanno la Stella in regione so-

no: La Palta a Borgonovo Val Tidone, La Buca a Cesenatico, La Zanzara a Codigoro, L'Erba del Re a Modena, Inkiostro a Parma, Il Piastrino a Pennabilli, l'Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense, Abocar Due Cucine e Guido a Rimini, Ca' Matilde a Rubbianino, Osteria del Viandante a Rubiera, Da

Gorini a San Piero in Bagno. Due stelle confermate, infine, al San Domenico di Imola e al Magnolia di Longiano.

Le novità

Al Gatto Verde, il nuovo ristorante di Bottura, ha ricevuto la sua prima stella



In Riviera

Un piatto del nuovo ristorante Ancòra di Agostino Iacobucci a Cesenatico che è stato premiato con una stella Michelin (copyright Marta Valentini)



Peso:1-2%,6-38%

Due nuove stelle Michelin cesenati in Appennino e in riva al mare

Il Ristorante del Lago di Simone e Andrea Bravaccini e l'Ancora di Cesenatico con Garattoni e Iacobucci

BAGNO DI ROMAGNA

LAURA GIORGI

Nel giorno delle "star", quelle Michelin, in Romagna si respira un'aria frizzante, che diventa elettrizzante nel Cesenate. Con ben due nuovi riconoscimenti diventa questa la provincia romagnola a più alta concentrazione stellata. Chi era già nel cerchio magico è stato confermato, e anche questo è sempre un traguardo di un certo peso. Sono quindi ancora due le stelle per il Magnolia di Alberto Faccani a Longiano, una per La Buca della famiglia Bartolini a Cesenatico con chef Gregorio Grippo e una in Appennino per DaGorini di Gianluca Gorini. Alla lista si aggiungono ora il ristorante Ancora di Cesenatico aperto ad aprile scorso nei locali che furono del Magnolia dallo chef Agostino Iacobucci (una stella confermata anche a

Castel Maggiore in provincia di Bologna) e guidato da chef Marco Garattoni, e il suggestivo Ristorante del Lago di Acquapartita a Bagno di Romagna con lo chef Simone Bravaccini in cucina e il fratello Andrea in sala e cantina. «Era il mio sogno fin da bambino essere qui fra i grandi della cucina» diceva ieri da Modena, dove è stata presentata la settantesima edizione della Rossa. Simone Bravaccini ha 24 anni e ha fatto pratica dopo l'alberghiero al 3 stelle Piazza Duomo di Alba e al San Domenico di Imola prima di tornare a casa nel 2018. «I nostri genitori hanno aperto il ristorante nel 1971, nel tempo è stato aggiornato molte volte, l'ultima ristrutturazione è di due anni fa, ma è sempre stato lì - racconta Simone Bravaccini -. Poi nel 2014 mio fratello Andrea, che ha 13 anni più di me, ha stravolto tut-

to. I nostri genitori ci hanno sempre sostenuto, lavorano con noi tutti i giorni ma ci lasciano portare avanti le nostre idee. Noi lavoriamo in Appennino abbiamo a disposizione prodotti pazzeschi, funghi, tartufi... ogni giorno». Con l'Ancora di Cesenatico chef Agostino Iacobucci, origini campane, si ravvicina all'amato mare. «Respirare di nuovo l'aria del mare è per me fantastico - dice chef Iacobucci -. L'occasione è arrivata ad aprile scorso quando Marco Garattoni, che già aveva lavorato al Magnolia e anche con me, mi ha detto che voleva aprire un ristorante. Ora nella squadra ci sono anche mio fratello, mio figlio, e una squadra di giovanissimi. Io li sostengo, faccio da guida, ma è importante dare spazio e possibilità di esprimersi anche ai giovani, sennò la ristorazione italiana si ferma».



A sinistra i fratelli Simone e Andrea Bravaccini del Ristorante del Lago ad Acquapartita, a destra gli chef Marco Garattoni e Agostino Iacobucci dell'Ancora di Cesenatico, tutti ieri a Modena per le premiazioni



Peso:39%

Il menù Tutte le gare Stasera gioca la Drl

Il programma del basket.

Serie C: Roadhouse Vignola-Medicina (domenica, 18).

Serie DR1. Turno infrasettimanale: Jolly Reggio Emilia-Modena Basket (stasera ore 21.30, arbitri: Di Martino di Bologna), Ottica Amidei Castelfranco-Magik Parma (stasera ore 21.30, Zanni di Comacchio e Resca di Cento).

Turno del weekend: Basketreggio-VF Group Medolla (venerdì ore 21.15, arbitri: Frisari di Ravenna e Buratti di Bologna), Modena Basket-Correggio (sabato ore 18.30).

Serie DR2: Gelso Re-SB Sa-

moggia (venerdì ore 21.30, arbitri: Gallo e Santachiara di Reggio), Berrutioplastics La Torre-Moba Sasso Bk (venerdì ore 21.15, Romiti di Reggio e Bacci di Correggio), Scandiano-Pgs (venerdì ore 21.15, Mora di Scandiano e Diana di Campagnola), Atl. Bologna-Nazareno (domani ore 21.30, Moro di Calderara e Manganelli di Castelmaggiore).

Serie B Femminile: Sisters Samoggia-Chemco Puianello (domenica ore 18), Faenza Basket Project-Wamgroup Cavazzo (domenica ore 18). ●



Peso:8%

Sessant'anni fa Umberto Tirelli apriva la "sartoria dei sogni"

Doppio appuntamento a Reggio Emilia e Gualtieri per celebrare l'anniversario

di **Jacopo Della Porta**

Gualtieri Nel novembre del 1964 Umberto Tirelli apriva la sua sartoria con due macchine da cucire, cinque sarte, una modista, una segretaria e un autista-magazziniere. Reggio Emilia e Gualtieri celebrano con un doppio appuntamento il sessantesimo anniversario della fondazione della celebre Sartoria Tirelli, punto di riferimento nel mondo del cinema e del teatro per la creazione di costumi di alta qualità.

La rassegna "Vestire i sogni: la leggenda Tirelli", si svolgerà venerdì al Teatro Romolo Valli di Reggio Emilia e sabato al Teatro Sociale di Gualtieri.

Tirelli nacque a Gualtieri nel 1928. Nel corso della due giorni verrà anche scoperta una targa nella casa natale, in piazza Cavallotti 55.

La sua parabola artistica cominciò a Milano nei primi anni Cinquanta. Il primo posto di lavoro fu come fattorino in

un negozio di stoffe a Milano. «Non avere fretta - diceva la madre - forse si libera un negozio sotto i portici e potrai aprire una bella merceria». Anni dopo, anche quando Umberto sarà arrivato e felice nella sua bella sartoria teatrale, mamma Dirce continuerà a dire: «Va là va là. Sares me i un bel negozi a ca' tua».

La svolta della sua vita fu l'ingresso nella bottega della Sartoria Finzi, dove avvenne il primo fondamentale incontro con Luchino Visconti. La stagione milanese fu prodiga di altri fortunati incontri artistici (Franco Zeffirelli, Piero Tosi e Beppe Modenese) che portarono Tirelli a trasferirsi a Roma, dove iniziò il lavoro per la sartoria Safas.

Dopo quasi dieci anni di lavoro alla Safas, Umberto Tirelli decise di fondare la sua sartoria: la Tirelli Costumi prese vita nel novembre del 1964, dando inizio ad una storia di incredibili successi.

Innumerevoli i film vestiti dalle abili mani del sarto gualtierese: "Il Gattopardo", "Morte a Venezia" e "Ludwig" di Luchino Visconti;

"Amarcord", "Casanova" e "La città delle donne" di Fellini; "Medea" di Pasolini; "Novecento" di Bernardo Bertolucci e moltissimi altri.

Umberto Tirelli ha vestito i sogni dei più grandi registi del teatro e del cinema nazionale e internazionale: Luchino Visconti, Giorgio Strehler, Franco Zeffirelli, Milos Forman, Pier Paolo Pasolini, Ettore Scola, Sergio Leone, Mauro Bolognini, Martin Scorsese, Matteo Garrone, Paolo Sorrentin.

Sono ben 17 gli Oscar vinti dalla sartoria del gualtierese, che in 60 anni di attività ha costituito un patrimonio di valore inestimabile di 220mila abiti. Alcune delle sue creazioni si trovano nei musei più prestigiosi del mondo, tra cui il Moma di New York.

Tirelli era un collezionista di costumi e si definiva come «un archeologo della moda». Era infatti solito dire che faceva «spedizioni archeologiche» ogni volta che comprava un vestito. Celebri le sue puntate al mercato delle pulci di Parigi a caccia di abiti originali.

Il rapporto di Tirelli con la

Bassa Reggiana, durante tutta una vita di successi internazionali, rimase assolutamente inossidato.

A testimonianza di un rapporto strettissimo con il proprio paese natale, che gli ha conferito la cittadinanza onoraria, c'è la Collezione Tirelli, frutto della donazione al Comune di Gualtieri di una serie di opere importantissime (quadri e costumi), voluta da Umberto Tirelli prima della morte, che sopraggiunge il 26 dicembre del 1990, e da Dino Trappetti.

Ricordare Tirelli nel Teatro intitolato a Romolo Valli consente, inoltre di ricordare lo stretto legame che unì questi due grandi reggiani.

A Palazzo Bentivoglio a Gualtieri sono conservati due abiti della donazione Tirelli-Trappetti, il costume disegnato da Piero Tosi per il film Ludwig di Luchino Visconti e quello creato da Pier Luigi Pizzi e indossato da Romolo Valli nell'« Enrico IV di Pirandello ».

Il rapporto di Tirelli con la Bassa reggiana, durante tutta una vita di successi internazionali, rimase inossidato

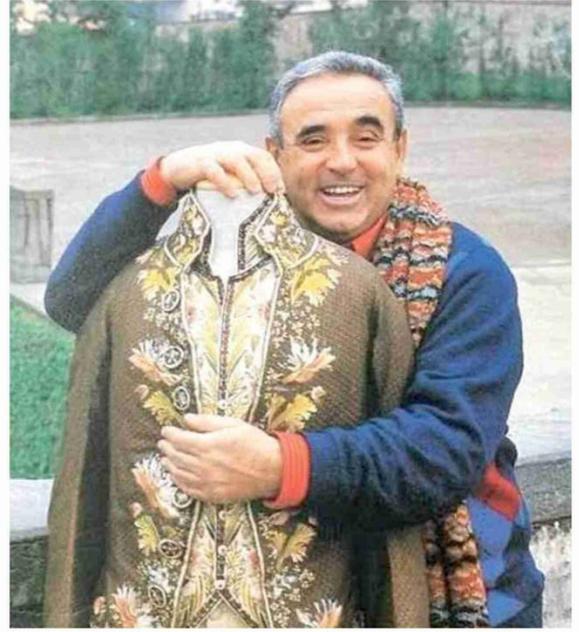


Ha vestito i sogni dei più grandi registi del mondo

Sono ben 17 gli Oscar vinti dalla sua sartoria



Peso: 71%



Artista dei tessuti



Dino Trappetti
Presidente
Fondazione
Tirelli
Trappetti
Costumi



Peso:71%

Rally Vittoria reggiana sulle strade di San Marino

Reggio Emilia Trionfo dell'equipaggio composto da Alessandro Gino e Pietro Ometto a bordo della Citroen C3 Wrc Plus nella "Halloween Ronde 2024" disputatasi sulle strade di San Marino. Alle spalle dei vincitori l'esperto Zambon navigato dal reggiano Gabriele Romei, secondo per soli 2"6 con la loro Citroen Citroen C3 WRC. Quarto posto assoluto e secondo di classe R5/Rally2 per il rubierese Antonio Rusce con alle note Martina Musiari, che hanno gareggiato esclusivamente per mettere a punto l'auto in vista della finale di

Coppa Italia, bene anche i castelnovesi Gabriele Capelli e Lorenzo Del Rio con la Fabia della scuderia Motoracing, sestissimi assoluti e quarti di Rally2. Franco Rossi ed il casalgrande Mirko Mazzini su Hyundai i20, hanno chiuso al 19° posto, mentre Davide Incerti e Monica Debbi con la Citroen C3, targata Movisport hanno agguantato il secondo posto in R3, Arnaldo Borghi e Stefano Zanni con la Ford Fiesta secondi di classe Rally3. L'unica vittoria di classe è stata quella dell'equipaggio composto da Giuliano Giovani e Fabio Rossi

con la Peugeot 106 di Movisport, primi in K10. Denis Bezzi e Matteo Giansoldati con la Renault Clio si sono classificati secondi nella classe Rally5. ●

A.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso:8%

Per uscire dalla crisi biancorossa il ds Zerminiani per il dopo Sestu

Serie D - Il Piace cerca soluzioni e punta sul dirigente che ha lavorato a stretto contatto con Franzini al Lumezzane

Paolo Borella
PIACENZA

● Chi siederà sulla poltrona più scottante di via Gorra? Chi avrà il coraggio di diventare il nuovo direttore sportivo del Piacenza in un momento così complesso? Dopo il pareggio contro la Sammaurese, il presidente Marco Polenghi aveva promesso decisioni «lucide» e «determinate». Fra queste, anche quella relativa al ds. Manca solo il comunicato ufficiale, ma ormai ci siamo: Alessio Sestu lascerà il biancorosso senza poter concludere la seconda stagione dal suo ritorno in nuova veste. Sulle sue spalle, il peso di progetti tecnici falliti (Maccarone) o rinnegati (Rossini bis) che hanno rimescolato le carte di rosa e panchina a stagione in corso, portando al mancato raggiungimento degli obiettivi. Il primo in lista per la successione

è Carlo Maria Zerminiani, giovanissimo dirigente (è nato nel 1990, ha 34 anni) che si è fatto strada dalle categorie minori fino ad arrivare al Lumezzane e ai playoff di Serie C dello scorso anno, insieme a mister Amaldo Franzini che di certo non gli ha sconsigliato la chance piacentina. Pole position certificata da un incontro vis a vis con le massime cariche dell'attuale dirigenza nella giornata di lunedì, proprio mentre il Piacenza studiava le soluzioni per rialzarsi. La volontà di lavorare insieme sembrerebbe comune, ma per concretizzare l'accordo si deve innanzitutto passare dall'approvazione generale da parte dei soci biancorossi. Solo a quel punto, Zerminiani potrebbe chiedere al presidente dei bresciani, l'ex bomber Andrea Caracciolo, di liberarlo dal contratto in essere come segno di riconoscenza per il percorso svolto insieme. Questo anche in seguito al passaggio dal campo alla scrivania dell'ex centrocampista Simone Pesce, diventato direttore sportivo del Lumezzane

con Zerminiani dirottato al ruolo di dt. In poco più di tre anni, doppia promozione dall'Eccellenza fino alla Lega Pro, con tanti giocatori scoperti e poi lanciati e soprattutto la creazione di una solida rete di scouting. Proprio qui la specialità del veronese nativo di Mozzecane, a lungo osservatore per Sambonifacese, Alessandria, Reggina e Vicenza e ancora oggi capace di muoversi in tutta Italia per guardare circa 200 partite dal vivo ogni anno. L'esordio da direttore sportivo con il Vigasio, lì dove ha giocato e allenato, negli anni successivi, anche un suo pupillo come mister Simone Bentivoglio, nome da tenere in considerazione in caso di eventuali futuri scossoni in panchina. Non è proiettarsi troppo in avanti, perché già domenica, nella trasferta di Pistoia, il Piacenza si giocherà una buona fetta delle rimanenti speranze di riaprire il campionato. A prescindere dall'esito, se il mercato di dicembre diventerà la prima sessione per Zerminia-

ni, il lavoro di certo non gli mancherebbe: sia dalla parte di eventuali scontenti e giocatori da "tagliare" che andranno piazzati, e non sarà facile, sia perché la società ha intenzione di continuare a investire per dare almeno dignità a questa annata. Da grande conoscitore delle categorie inferiori - soprattutto la Serie D - il possibile nuovo ds biancorosso non partirebbe da zero: in stagione, ha già osservato il Piacenza all'opera in almeno un paio di gare lontane dal Garilli. La situazione attuale non è certo allettante, ma la storia del Piacenza può avere il suo peso per Zerminiani, che vedrebbe nello sbarco in Emilia un primo coronamento della giovane carriera. Tanti aspetti da sistemare, ma anche una grande chance per dare il via alla risalita. Questo matrimonio s'ha da fare?

2

Le promozioni ottenute dal ds Zerminiani con il Lumezzane, partendo dall'Eccellenza



Peso: 35%

Despar, sfida interna con Casalecchio Gli Stars Bologna per la Benedetto '64

Divisione regionale I Stasera turno infrasettimanale nella 7ª giornata

Ferrara La Despar 4T Ferrara si prepara a un nuovo doppio impegno settimanale casalingo del torneo di Divisione Regionale 1. Dopo le fatiche del supplementare di San Pietro in Casale, questa sera, con palla a due alle 21, al PalaAeffe del Barco arriverà la Polisportiva Giovanni Masi Casalecchio. Squadra ancora bloccata a una sola vittoria in campionato (contro la Veni San Pietro in Casale, 79-75), con due gare da recuperare dopo i rinvii per il maltempo abbattutosi recentemente sul Bolognese. Masi arriva a Ferrara per cercare il primo successo esterno stagionale e allontanarsi dalla zona calda della classifica. Dal canto proprio, la Despar del coach Dalpozzo è rima-

sta, con fatica, imbattuta. Nel doppio impegno del PalaAeffe, contro Masi e poi sabato contro Audace, i granata puntano a consolidare la vetta, quando ormai sta terminando il girone d'andata, approfittando del turno di riposo della diretta inseguitrice Castel Maggiore.

Restando in Dr1, dopo il bel successo casalingo contro i Giardini Margherita Bologna 79-61, la Benedetto 1964 Cento del coach Gianni Trevisan stasera alle 21.15 sarà di scena alla palestra Corticella di Bologna per affrontare i padroni di casa degli Stars Bologna, compagine ferma a quota due punti in graduatoria, frutto del successo sul campo della Veni San Pietro in Casale. I cente-

si cercano lontano da casa altri due punti che confermerebbero il momento più che positivo che stanno attraversando.

Il programma della 7ª giornata: Giardini Margherita-Budrio 65-71, Audace Bombers Bologna- Veni, Despar 4T Ferrara-Masi, Stars Bologna-Benedetto '64 Cento, Voltone-Baricella. Riposa: Progresso Happy Basket.

Classifica: Despar 4T Ferrara 12; Progresso Happy Basket 10; Benedetto '64 Cento 8; Baricella, Budrio, Voltone, Audace Bombers Bologna 4; Masi, Stars Bologna, Veni 2; Giardini Margherita 0.

Lorenzo Montanari

In forma

La Benedetto 1964 Cento di coach Trevisan vuole confermare il suo buon momento



Davide Pusinanti
Capitano della Despar 4 Torri Ferrara attualmente capolista imbattuta



Peso: 25%

Divisione regionale 2 Primo dispiacere invece per la Sbf, ko anche la Jolandina Sorriscono Consandolo, Gallo e Spartans

Ferrara Nella seconda giornata di Dr2, primo ko per la Scuola Basket Ferrara del coach Nicola Schincaglia, superata al Pala Vigarano nel derby contro il Faro Consandolo. Gara equilibrata e decisa solamente dopo un supplementare: 70-72 il punteggio a favore della formazione del coach Fergnani, sospinta dai 27 punti di Davide Alberti. Ai ferraresi non sono bastati i 14 di Manfrini.

Gallo mantiene la testa della graduatoria, con due successi in altrettante gare. Grazie ai 28 punti del top scorer

della giornata Poli, gli uomini del coach Mennitti hanno superato 77-71 la Jolandina Jolanda di Savoia, che solo negli ultimi 10' ha cercato di recuperare, senza riuscirci.

Colpaccio esterno, infine, per gli Spartans Ferrara del coach Ciliberti, che hanno espugnato 61-66 il parquet del Basket Village Granarolo. Dopo aver inseguito praticamente per 30', i ferraresi hanno chiuso gli ultimi 10' sul 15-21, centrando due punti d'oro. Bene Berti, top scorer con 14 punti, poi i 23 punti in due dell'accoppiata ex Scuo-

la Basket Rimondi-Giorgio Seravalli.

Chiuso il programma della 2ª giornata, è già il momento di ritornare sul parquet. Alla palestra Roiti, domani derby tutto ferrarese fra Spartans Ferrara e Scuola Basket: palla a due alle 21.30. Venerdì (ore 21.15) Gallo ospiterà i Galliera Lovers, mentre la Jolandina sarà a Granarolo Emilia contro il Basket Village (ore 21.45). Sabato (20.30) trasferta a Castel Maggiore per il Faro Consandolo. ●

L.M.

Domani

Per la terza giornata, dalle 21.30 alla palestra del Roiti c'è il derby tutto ferrarese tra Spartans e Sbf



Daniele Mennitti
Coach del Gallo Basket che finora ha due vinte su due



Peso: 14%

Bottura fa brillare tutta Modena

«Jessica è la nostra nuova stella»

Il super chef esalta la sua terra: «La nostra cucina è la migliore». Ora esulta con Al Gatto Nero di Rosval

MODENA

«La cucina di Modena is the best!», esclama Massimo Bottura, mentre i ragazzi della sua brigata impiattano uno dei suoi piatti - simbolo, «La parte croccante della lasagna», che viene servito agli ospiti del galà Michelin, nelle nuove sale del Palazzo dei Musei: su un pregiato ragù e una besciamella leggera si incastrano una chips tricolore, che riporta alla mente la ghiottissima crostina che tutti abbiamo amato 'grattare' dalla teglia delle lasagne della nonna. «Cucinare non riguarda solo la qualità degli ingredienti, ma anche la qualità delle idee», dice l'ammirabilissimo chef, 'psichedelico' come la sua lasagna: il prossimo anno la sua Osteria Francescana di Rua Stella, nel cuore di Modena, compirà trent'anni, e lui - annuncia - continua a «ridefinire il ricco patrimonio gastronomico, con il desiderio sempre attuale di vedere la cucina italiana evolversi».

Bottura è ormai personalità internazionale, «ma io credo nella

mia città, perché sono nato a Modena, risiedo a Modena, investo a Modena e un giorno, chissà fra quant'anni, penso che morirò anche a Modena», racconta.

Bottura, ma quante stelle ha già raccolto?

«Con quelle della Guida Michelin 2025 (le confermate e le nuove), le realtà della Francescana a Modena hanno già nove stelle: tre rosse e una verde per l'Osteria, tre chiavi - stelle per Casa Maria Luigia (seguita in particolare dalla moglie Lara Gilmore, ndr), e adesso una stella rossa e una verde per il 'Gatto Verde' di Jessica Rosval. Sono felicissimo: nove stelle. E dovremmo tutti essere molto orgogliosi».

Conquistare una stella è difficile, mantenerla di più?

«Sì, è vero, perché sempre un'assoluta qualità, e occorre mantenere questa ossessione ogni giorno, nella quotidianità dove invece può essere facile perdersi. Se tu hai questa forza, riesci a trasmetterla ai tuoi ragazzi: io da solo sono Massimo Bottura, ma con la mia squadra siamo l'Osteria Francescana. Da sempre cerco di trasmettere ai

giovani che lavorano con me gli stessi valori in cui io credo. Jessica, come altri, ha lavorato anni in Francescana e adesso raccoglie i frutti».

Anche lei si sente mentore?

«Nei miei ultimi quarant'anni penso di avere formato 34 o 35 chef che oggi hanno conquistato la stella Michelin. Se non ho fatto male i conti, dovremmo contare circa 14 stelle Michelin fra i vari Paesi. Una grande soddisfazione, per me un onore».

La sua è una galleria che ormai abbraccia tanti continenti...

«Attualmente abbiamo 13 ristoranti nel mondo e 13 refettori. Ogni volta che apriamo un ristorante, inauguriamo anche un refettorio con il progetto Food for Soul. Una cosa è aver successo e un'altra cosa è restituire. Per me, e anche per mia moglie Lara, per tutti noi questo resta fondamentale».

Stefano Marchetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In Emilia-Romagna

3 STELLE 🌟🌟🌟

Osteria Francescana (Modena)

2 STELLE 🌟🌟

San Domenico (Imola, Bologna)
Magnolia (Longiano, Forlì-Cesena)

1 STELLA 🌟

Ristorante del Lago (Bagno di Romagna, Forlì-Cesena)
I Portici (Bologna)
La Palta (Borgonovo Val Tidone, Piacenza)

Iacobucci (Castel Maggiore, Bologna)

Ancora (Cesenatico, Forlì-Cesena)

La Buca (Cesenatico, Forlì-Cesena)

La Zanzara (Codigoro, Ferrara)

Alto (Fiorano Modenese, Modena)

Al Gatto Verde (Modena)

L'Erba del Re (Modena)

Inkiostro (Parma)

Il Piastrino (Pennabilli, Rimini)

Antica Corte Pallavicina (Polesine Parmense, Parma)

Abocar Due Cucine (Rimini)

Guido (Rimini)

Cà Matilde (Rubbianino, Reggio Emilia)

Arnaldo (Rubiera, Reggio Emilia)

Osteria del Viandante (Rubiera, Reggio Emilia)

Da Gorini (San Piero in Bagno, Forlì-Cesena)

Casa Mazzucchelli (Sasso Marconi, Bologna)

Trattoria da Amerigo (Savigno, Bologna)

Nelle Marche

3 STELLE 🌟🌟🌟

Uliassi (Senigallia, Ancona)

2 STELLE 🌟🌟

Madonnina del Pescatore (Senigallia, Ancona)

1 STELLA 🌟

Dalla Gioconda (Gabicce Monte, Pesaro)

Andreina (Loreto, Ancona)

Il Tiglio (Montemonaco, Ascoli)

Nostrano (Pesaro)

L'Arcade (Porto San Giorgio, Fermo)

Retrosena (Porto San Giorgio, Fermo)

LE STELLE VERDI Emilia-Romagna 🌿

Al Gatto Verde (Modena)

Il Piastrino (Pennabilli, Rimini)

Vite (Coriano, Rimini)

Osteria del Viandante (Rubiera, Reggio Emilia)

Osteria Francescana (Modena)

Ahimè (Bologna)



Mauro Uliassi
Chef del ristorante Uliassi



LE STELLE VERDI Marche 🌿

Il Tiglio (Montemonaco, Ascoli)

Dalla Gioconda (Gabicce Monte, Pesaro)

Ristoranti alla loro prima stella Michelin

Tutti i numeri e i retroscena sugli oscar ai ristoranti nostrani

Inquadra il qr code qui a fianco e leggi i servizi online

MAESTRO IN CUCINA

«In quaranta anni di attività ho formato 35 chef che hanno poi conquistato una stella Michelin: ne vado davvero fiero»



Peso: 99%

Tre storie nostrane

IACOBUCCI FA IL BIS



Da Castel Maggiore al mare

Premiato anche con l'Ancora

Agostino Iacobucci ha fatto il bis. Dopo la stella ottenuta nel 2020 nel suo ristorante di Castel Maggiore, ce l'ha fatta anche con l'Ancora di Cesenatico

BRAVACCINI SUL PODIO



Entra fra i big con Del Lago

Acquapartita di Bagno di Romagna

Quattro nuovi ingressi emiliano-romagnoli con una stella. Fra questi, il Ristorante del Lago di Acquapartita di Vagno di Romagna con Simona Bravaccini

FUORI DAL PODIO



La Capanna di Eraclio

Codigoro perde una sua stella

Sono ben 18 i ristoranti che perdono la Stella Michelin. Due sono retrocessi da due a una stella: La Capanna di Eraclio di Codigoro non ha più la stella



Massimo Bottura con Jessica Rosval, chef de Al Gatto Verde di Modena che preso la stella



Peso:99%

Gli ospiti del talk show Le ragazze rossoblù che fecero l'impresa Mengoli canta coi tifosi

Parlano le campionesse e l'allenatore del Bologna calcio femminile del 1968
Il 'Mitico' Villa rievoca gli anni '80, Riccardo Brizzi fa il punto sulle elezioni Usa

Campioni e campionesse, tifosi, collezionisti, cantanti simbolo della città: sono numerosi gli ospiti che ieri sera hanno partecipato alla diretta del Bar Carlino, in un'atmosfera di trepidazione per il ritorno tra le mura della Champions League (dopo due turni in trasferta).

Ad aprire la serata è Renato Villa, bandiera rossoblu degli anni ottanta, che, in dialogo con il nostro giornalista Massimo Vitali, ha commentato la squadra di Vincenzo Italiano: «Oggi questo Bologna sta tornando ad essere come il mio: avevamo un grandissimo gruppo di amici, giocavamo l'uno per l'altro, era la nostra forza. In questo gruppo io rivedo questo».

Il 'Mitico', chiamato così da tutti i bolognesi («Alcuni neanche sanno che mi chiamo Renato» scherza), non è stata l'unica celebrità sportiva presente alla serata: il Bar Carlino ha ospitato anche le campionesse e l'allenatore del Bologna calcio femminile del 1968 Franca Marchesini, Roberta Ballotta e Fiorella Cavalli, vincitrici dello scudetto, per raccontare una storia di coraggio e di lotta ai pregiudizi: «Volevamo far capire che anche una bambina poteva giocare a calcio, negli anni 60-70 era un percor-

so difficile, in un mondo prettamente maschile. Ci siamo allenate e abbiamo lavorato duramente, fino a ottenere grandi risultati. Eravamo una squadra fortissima» ricordano le campionesse.

Citando gli anni del grande Bologna è impossibile non pensare a Giacomo Bulgarelli: ieri è stato ospite della diretta il figlio Stefano, affiancato dal collezionista Luigi Pucciarelli, che ha mostrato alcuni dei suoi cimeli: una foto di Bulgarelli con la prima coppa Italia vinta dal Bologna nel 1970 e la sua maglia della stagione 1964, quella magica in cui furono campioni d'Italia.

«Mio padre ha lasciato un grande segno a Bologna» ricorda Stefano. Bulgarelli è indubbiamente stato la bandiera calcistica rossoblu per moltissimi anni, e a omaggarlo è stata anche la musica bolognese: il cantautore Paolo Mengoli, presente al Bar Carlino, ha raccontato della sua fede per il Bologna e ha poi intonato il suo brano *Il sogno continua*, dove compare anche la voce del grande Giacomo. Chissà che il titolo del pezzo non sia proprio un augurio per la squadra di quest'anno.

Di sport si è parlato anche con il docente universitario Riccardo

Brizzi, coordinatore del master di marketing dello sport, che oltre ad aver spiegato il corso, giunto ormai alla terza edizione, ha fatto un excursus sulle imminenti elezioni americane. A chiudere l'ospitata sono state le «avversarie» Noémi Hutman e Daphné Giraudeau, ragazze francesi dell'Alliance Française che hanno però rivelato di tifare per i rossoblu stasera: «Bologna ci ha accolto, ci sentiamo parte della città». Dopo di loro, ha concluso Thomas, allenatore under 17 del Basca, squadra di San Pietro in Casale, ricordando l'importanza del rispetto per l'avversario.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di **Alice Pavarotti**

**Stefano Bulgarelli,
il figlio del grande
Giacomino,
e il cacciatore
di cimeli Pucciarelli**



Peso:55%



Da sinistra: il cantautore Paolo Mengoli, il professor Riccardo Brizzi e Renato Villa, 'Mitico' difensore degli anni Ottanta



Peso:55%

Droga, la stretta si allarga a mezza città

Accordo prefetto-sindaco: controlli anti-degrado in Montagnola, Bolognina, via Indipendenza e piazza Martiri **Orlandi** a pagina 6

Spaccio, la nuova ordinanza I maxi controlli si allargano Fari su Bolognina e Montagnola

Accolta dal prefetto la proposta del sindaco di ampliare le zone 'monitorate speciali'
In piazza XX Settembre risultati evidenti, ma alcuni pusher si sono spostati poco più in là

di **Federica Orlandi**

Fari accesi sulla Bolognina, e non solo. La Prefettura, guidata da Attilio Visconti, ha di fatto accolto le richieste presentate dal sindaco Matteo Lepore ieri al Comitato per l'ordine e la sicurezza pubblica, richieste in parte anticipate dal capo di Gabinetto Matilde Madrid sul *Carlino*. E che mirano a un ampliamento delle zone della città 'monitorate speciali' per contrastare spaccio e degrado: non più solo piazza XX Settembre e strade limitrofe, dunque, dove già si stanno raccogliendo i frutti dell'applicazione dell'ordinanza stilata anche su input del ministro dell'Interno Matteo Piantedosi un mese fa, ma anche la vicina Bolognina e oltre. Alcune vie della Bolognina, in realtà, erano già inserite nel piano straordinario, mentre altre verranno aggiunte, tra cui le vie Matteotti, Tibaldi, dell'Arca, Bolognesi, Albani, piazza dell'Unità. Gli occhi delle forze dell'ordine però saranno puntati poi anche in altre zone, sempre nei

pressi dell'area più calda di stazione-piazza XX Settembre: si parla di via Galliera e piazza dei Martiri, viale Pietramellara, via Indipendenza, via Barozzi, via Milazzo, l'interno della Montagnola, i Giardini Fava.

Questo perché pusher e micro-criminali non sono certo svaniti nel nulla: alcuni si sono semplicemente spostati. Non di molto, però, giusto qualche traversa più in là: allora l'obiettivo è intercettarli anche in queste nuove basi. Servizi mirati che hanno anche l'obiettivo preciso di non permettere all'attività criminale di stabilizzarsi in determinate zone.

La novità non è ancora operativa, ma un accordo di massima tra Prefettura, Comune e forze dell'ordine presenti al tavolo è

PUNTI SENSIBILI

Vie Matteotti, Tibaldi, dell'Arca, ma anche piazza dei Martiri e via Indipendenza

stato raggiunto. Una volta che i contorni saranno delineati, verrà sottoposto per competenza anche al vaglio del ministro Piantedosi, non perché dia un nulla osta, dato che la decisione re-

sta del Prefetto, ma perché la prima ordinanza fu stilata in sua presenza e dunque è doveroso coinvolgerlo anche nei suoi successivi sviluppi.

Il presidio in piazza XX Settembre, comunque, resterà attivo e vigile, coadiuvato anche dalle iniziative in cantiere del Comune: eventi con stand e gazebo che resteranno aperti fino a sera tarda e contribuiranno a presidiare il territorio, richiamando cittadini e riempiendo così la piazza di gente. E anche questo permetterà di concentrare le forze in altre zone delicate. Anche perché in alcune strade, specie in Bolognina, benché già monitorate, si è notato come il fenomeno di spaccio sia rimasto presente e difficile da sradicare.

In linea generale, comunque, l'impianto di sicurezza straordinario ha portato risultati positivi. La situazione nell'area della stazione e di piazza XX Settembre è migliorata, dopo la disposizione di controlli interforze pressoché costanti. Un lavoro che non può proprio per questo fermarsi ora: il fine ultimo è quello



Peso: 57-1%, 62-62%

di riuscire a sradicare una volta
per tutte l'annoso problema del-
lo spaccio alle porte della città.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MINISTRO DELL'INTERNO
La prima ordinanza
fu redatta con
Piantedosi, che sarà
informato delle novità



Peso:57-1%,62-62%

Il presente documento non è riproducibile, è ad uso esclusivo del committente e non è divulgabile a terzi.

La guida Michelin Bologna tiene le stelle Cinque ristoranti confermati nell'Olimpo

'Amerigo', 'Casa Mazzucchelli', 'I Portici' e il locale di Agostino Iacobucci mantengono il riconoscimento. Il San Domenico di Imola cala il bis anche quest'anno. Infine, 'Ahimè' resta al top della sostenibilità

Bologna si tiene stretta le sue stelle Michelin che per il 2025 vengono riconfermate tutte. Sono sei per cinque ristoranti, perché il San Domenico di Imola guidato da Massimiliano Mascia ne ha due. Lo seguono nell'eccellenza a una stella Casa Mazzucchelli, con la chef rosso fuoco Aurora Mazzucchelli al timone, in tandem col fratello sommelier Massimo Mazzucchelli. Insieme, con grande bravura e coraggio, in piena pandemia, decisero di restituire la stella conquistata nel 2008 per dedicarsi alla lievitazione che è entrata di rigore nelle carte «Attimi di cucina» e «Momento contemporaneo», sapori tradizionali e gusti decisi. L'hanno scorso, con orgoglio, il ritorno del titolo.

Conferma la sua stella Trattoria da Amerigo a Savigno che da sempre esalta l'idea della trattoria all'italiana, portandoci in un viaggio nostalgico nel passato della regione e non solo. La cucina di Alberto Bettini «è schiettamente emiliana e appenninica, in stagione vi troverete tanta selvaggina e il pregiato tartufo bianco locale», si legge sulla Michelin che incoronò la sua tavo-

la nel 1998. Una stella dal 2012 per I Portici, la cui cucina è nelle mani dello chef Nicola Annunziata dal 2023. «La coreografica sala è stata ricavata in quello che era un antico café-chantant di fine Ottocento, il Teatro Eden. Sotto a un soffitto affrescato con belle opere Liberty, la cucina si ispira al Mediterraneo con ingredienti calibrati con raffinatezza ed equilibrio».

Ecco poi la stabilità ai fornelli del Ristorante Agostino Iacobucci - stellato dal 2019 - in una villa cinquecentesca a Castel Maggiore, che reinventa le radici della tradizione combinando con originalità, gusti, profumi e consistenze, in una fusione del meglio della cucina partenopea con il patrimonio gastronomico emiliano, in un'attenta rielaborazione di influenze in arrivo da tutto il mondo. Iacobucci, però, per la guida 2025 ha conquistato una stella nella sua nuova avventura a Cesenatico che si chiama Ancora.

Se la nostra città festeggia per le sue stelle che sono una certezza, lo fa anche per la stella verde della sostenibilità di Ahimè, ricevuta nel 2023. Ahimè è Agostino Iacobucci (*Ristorante Iacobucci*)

un ristorante *plastic free* il cui chef Lorenzo Vecchia, ha una visione molto nuova. Nel centro di Bologna porta in tavola le verdure dell'orto coltivato nella campagna circostante secondo i principi della biodinamica, quasi tutte le carni provengono da allevamenti di proprietà, in cui gli animali vivono allo stato semi brado e la piccola parte restante è costituita da animali acquistati interi da aziende sostenibili. Il ristorante «green» è anche nella guida i Bib Gourmand, quella dei ristoranti segnalati con la faccina sorridente dell'Omino Michelin che si lecca i baffi. Sono quei posti che propongono esperienze gastronomiche piacevoli offrendo menù completi con un ottimo rapporto qualità prezzo. Vi figurano Osteria Bartolini, Trattoria di Via Serra, Al Cambio, Nuova Roma, Antica Trattoria la Grotta 1918, L'800, Locanda Pincelli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

di **Benedetta Cucci**

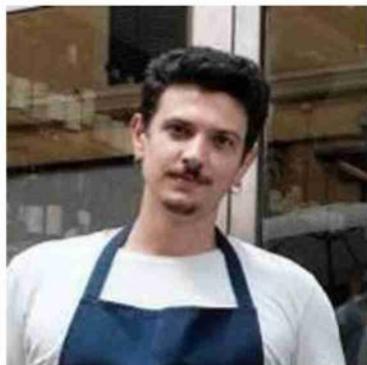
Nell'area metropolitana sono sei i premi simbolo dell'eccellenza



Peso: 59%



Massimiliano Mascia (*San Domenico*)



Lorenzo Vecchia (*Aihmè*)



Alberto Bettini (*Amerigo*)



Aurora Mazzucchelli (*Casa Mazzucchelli*)



Nicola Annunziata (*I Portici*)



Agostino Iacobucci (*Ristorante Iacobucci*)



Peso:59%

Bologna com'era: papa Giulio II e la creazione del Senato

Dopo la caduta dei Bentivoglio, sconfitti nel 1506 da papa Giulio II, le istituzioni cittadine furono riformate dallo stesso Papa che provvide a nominare i 40 componenti del Senato, l'organo di governo cittadino che fu operativo fino 1797 quando si insediò la repubblica Cispadana. Dal 1590 il Senato passò a 50 membri, esponenti della nobiltà, che rimanevano in carica a vita. Alla morte del titolare spesso accadeva che il titolo passasse a un erede. Il potere esecutivo era in capo al Gonfaloniere di Giustizia (**foto**), la figura più rilevante del Senato, una sorta di vicesindaco, che assieme

al Legato Pontificio firmava i bandi e gli editti che regolavano la vita cittadina. Le centinaia di provvedimenti deliberati erano esaminati dagli Assunti, figure paragonabili agli odierni Assessori, che erano a capo delle otto Assunterie suddivise per settori d'intervento.

Marco Poli



Peso: 21%

VALSAMOGGIA

Festival del documentario

Un cortometraggio su Dondarini Le sue foto testimoni di un'epoca

Primo appuntamento in Valsamoggia oggi per l'undicesima edizione del festival italiano di cinema documentario *Mente Locale*, Visioni del territorio, in programma fino al 10 novembre tra Bologna e Modena: nei comuni di Valsamoggia, Loiano, Savignano sul Panaro e Castelnuovo Rangone. Una rassegna fedele alla scelta di festival diffuso, ospitato da sale indipendenti e in luoghi solitamente non raggiunti da festival, che risponde alla sfida

di creare comunità attorno alle sale cinematografiche. Oggi alle 15 al Cinemax di Bazzano è in programma la proiezione del cortometraggio *Un sogno a Crespellano*, di Luca Bruni, Daniele Castagni, Lorenzo Paglia, Parvin e Adriana Sicuro. Un documentario realizzato da cinque partecipanti al corso sul prodotto audiovisivo per il racconto del territorio del 2023 che ricostruisce la figura di Francesco Dondarini, personaggio di cui si conosce pochissimo ma che ha lasciato

centinaia di fotografie di Crespellano tra il 1946 e il 1950, testimonianze inestimabili della vita del paese in quegli anni; per la ricerca gli autori si sono avvalsi della collaborazione della Fondazione Rocca dei Bentivoglio, che ha fornito anche il materiale fotografico d'archivio.



Peso: 22%

SAN PIETRO IN CASALE

Bimbi a lezione di natura attorno all'albero di Popoff

La commovente dedica a Valter Brugiolo nel parco del Museo Frabboni
Presenti all'evento alunni e insegnanti della scuola primaria Mariele Ventre

Un albero per 'Popoff'. Nei giorni scorsi, a San Pietro in Casale, tanti piccoli studenti della scuola primaria paritaria 'Mariele Ventre' hanno celebrato un momento di profonda sensibilità ecologica e commemorazione presso il Parco del Museo Frabboni. Riuniti insieme a docenti, collaboratori scolastici, genitori e rappresentanti dell'amministrazione comunale, tra cui il sindaco Alessandro Poluzzi, i bambini hanno assistito all'installazione di un cartello per l'Albero Habitat, un'iniziativa che invita a guardare agli alberi non solo come elementi del paesaggio, ma come veri e propri «condomini naturali» per molte specie viventi.

Il primo cittadino, a margine, ha specificato: «L'albero scelto, che è stato dedicato a Valter Brugiolo, il bambino prodigio che cantò Popoff allo Zecchino d'Oro, scomparso il 30 settembre scorso, non è solo un simbolo di memoria: è una testimonianza vivente dell'importanza

degli alberi all'interno dell'ecosistema urbano. Un albero maturo, infatti, non è soltanto un generatore di ossigeno; esso è un rifugio, un microhabitat, un presidio contro l'erosione del suolo e un baluardo per la biodiversità locale. Nelle sue cavità, tra i rami e le radici, trovano dimora insetti, uccelli, piccoli mammiferi e funghi, che collaborano in una rete ecologica essenziale per il mantenimento dell'equilibrio ambientale».

All'evento erano presenti, oltre al sindaco Poluzzi, l'assessora all'Ambiente Nara Berti e Andrea Gambetta, arboricoltore del Comune, il quale ha voluto sottolineare il legame speciale tra Valter e l'albero. Le parole di Andrea Gambetta hanno evidenziato come questa dedica rappresenti un modo tangibile per custodire la memoria di Valter e, al contempo, promuovere una maggiore consapevolezza ecologica nella comunità. L'albero, con la sua resilienza e capacità di adattamento, riflette

simbolicamente la forza e la tenacia che Valter ha dimostrato nella vita.

In conclusione dichiara Poluzzi: «L'esperienza ha rappresentato per i più piccoli un'occasione unica per riflettere sull'interdipendenza tra uomo e ambiente e sull'importanza della biodiversità. La giornata si è conclusa con l'impegno di tutti i presenti a prendersi cura dell'albero, trasformando questo spazio verde in un luogo di crescita, memoria e rispetto per la natura. Porteremo queste iniziative in tutte le scuole per rendere omaggio alla natura. Un ringraziamento particolare va ad Alessandra, moglie di Valter, che ha espresso gratitudine per l'iniziativa da noi fortemente voluta ed organizzata».

Zoe Pederzini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL PRIMO CITTADINO POLUZZI

«Questo non sarà solo un simbolo della memoria ma una testimonianza dell'ecosistema»

Gli alunni della scuola Mariele Ventre e, nel riquadro, Valter Brugiolo



Peso:44%

di **Pierfrancesco Pacoda**

Caterina Barbieri alla Biennale Musica

La giovane compositrice bolognese nominata alla direzione artistica: «Onorata di questo incarico, Venezia è mutevole, mi ispira sempre»

Una carriera iniziata a Bologna, la città dove è nata, tra il liceo Minghetti e il Conservatorio e poi proseguita nelle più importanti istituzioni musicali internazionali, quella di **Caterina Barbieri**, compositrice e musicista che il presidente della Biennale di Venezia **Pierangelo Buttafuoco** ha appena nominato alla Direzione artistica della **Biennale Musica** per il prossimo biennio. L'artista succede a **Lucia Ronchetti**, che ha trasformato profondamente la manifestazione, aprendola ad esperienze lontane dalle consuetudini accademiche, come ha dimostrato la consegna a **Brian Eno** del Leone d'Oro alla carriera nel 2023.

Un riconoscimento importante, quello a **Caterina Barbieri** innanzitutto per la giovane età (è nata nel 1990) e poi, soprattutto, per il suo essere già una personalità centrale di una scena che si è sviluppata all'interno di spazi più vicini alla dimensione del club che alla sala per concerti classici. Non a caso la sua più recente esibizione in città è stata in occasione del **Festival di musica elettronica Robot**, edizione 2022, quando conquistò un pubblico vastissimo con le sue sequenze tecnologiche, tra ritmi industriali e panorami naturali, all'interno dell'ambiente industriale del Dumbo. Più di recente, lo scorso ottobre, ave-

va partecipato a Palazzo Bentivoglio alla presentazione degli spartiti delle musiche che ha scritto per l'installazione *'Due qui/To Hear'* di **Massimo Bartolini**, docente all'Accademia di Belle Arti di Bologna, ospitata dal Padiglione Italia della Biennale d'Arte 2024.

A suoi studi cittadini ha sempre riconosciuto una importanza centrale per lo sviluppo del suo lavoro, ha definito il Conservatorio Martini «un luogo che, pur mantenendo un forte rigore accademico, è in realtà un laboratorio in continua trasformazione, uno spazio permeabile, dove la formazione classica, il virtuosismo, si è aperto, da quando negli Anni '70 furono istituite le cattedre di musica elettronica e di musica d'uso, ai linguaggi della contemporaneità e della quotidianità». Dopo le aule di piazza Rossini, dove è nato l'amore per le macchine elettroniche digitali che, ha raccontato, la affascinavano per «il loro suono sporco, a volte polveroso, ma i glaciale come quello perfetto degli strumenti digitali», ha iniziato a essere contesa dalle istituzioni europee della ricerca, come gli studi EMS di Stoccolma, dove esiste la più ampia collezione al mondo di sintetizzatori Buchla. Si tratta di grandi moduli analogici, che sono adesso tornati di moda e al

cui sviluppo ha contribuito l'artista di origine italiana **Suzanne Ciani**, che per Caterina Barbieri è una figura di riferimento.

Il suo ultimo lavoro discografico è *'Spirit Exit'*, che presentò n anteprima proprio a **Robot**: un disco, ha spiegato, che ha tre principali fonti di ispirazione, «la Santa mistica Teresa D'Avila, la poetessa Emily Dickinson e la filosofa Rosi Braidotti che studia il post umano, inteso come un superamento della nostra condizione, per arrivare a uno stadio dell'esistenza che ci permetta di abbracciare e di vivere sino in fondo, tutto quello che ci circonda, la tecnologia, certo, ma anche la bellezza primordiale della natura».

«Sono molto felice di questo invito e davvero onorata di poter dare il mio contributo alla Biennale Musica - ha detto appena ricevuta la notizia dell'incarico -. Venezia non finisce mai di ispirarmi: la sua mutevolezza, gli echi e i riflessi, i suoi silenzi e la sua liminalità. La sua resilienza e il desiderio di infinito. Il suo dissolvere lo spazio e il tempo. Tutto questo è già musica».

LA FORMAZIONE

«Il Conservatorio Martini è un vero laboratorio, aperto al contemporaneo»

Caterina Barbieri, classe 1990, è figura centrale della scena elettroacustica



Peso:46%

Murubutu: «Mi metto alla prova con il jazz»

L'artista questa sera al teatro Duse con uno spettacolo tra musica, danza e letture. «Bologna nutre musicisti di grande personalità»

Dalle aule del liceo ai festival letterari, dai club dove si ascolta il rap ai teatri. Quella di **Murubutu**, nome d'arte di **Alessio Mariani**, è una avventura umana e artistica unica nel ricco panorama dell'hip hop italiano. Docente in una scuola superiore della sua città Reggio Emilia, autore, con **Claver Gold**, di una rilettura dell'*Inferno* di Dante Alighieri, spettacoli che registrano sempre il tutto esaurito con un pubblico che va dagli adolescenti ai loro genitori, l'artista si esibirà domani alle 21 al Teatro Duse, accompagnato dalla **Moon Jazz Band**, una formazione jazz, all'interno di un tour 'Live nei teatri'.

Mariani, questi nuovi concerti segnano un ulteriore passaggio nella sua carriera.

«Sì, quando si pensa al rap, si ha in mente un linguaggio nel quale la parola è centrale, e spesso la musica è solo una base sulla quale raccontare delle storie in rima. Ma le sue radici sono profondamente immerse nella cultura musicale tradizionale afro americana, della quale il jazz è una componente importante. Quindi, per me, questo esperimento ha il senso di un ritorno alle origini».

Bologna ha avuto un ruolo cen-

trale in questa sua nuova proposta...

«Io credo che Bologna sia una delle pochissime città capaci di offrire una così ampia offerta musicale, della quale il jazz è parte. Penso a locali storici, come la Cantina Bentivoglio e a spazi più giovani, come lo Sghetto, che ha fatto sedimentare intorno a sé una nuova generazione di strumentisti che ho coinvolto nel gruppo di musicisti che mi accompagna. Tutti artisti con una grande personalità, nonostante l'età, con i quali ho rivestito di nuovi arrangiamenti una scelta di brani del mio repertorio».

Uno spettacolo originale, lontano dai suoi concerti consueti.

«Sarà una rappresentazione, forse più simile a una performance che a un concerto tradizionale. Siamo in un teatro con una lunga storia e ho voluto rendere omaggio al luogo che mi ospita, costruendo uno spettacolo nel quale i miei brani saranno alternati a esibizioni di danza classica e contemporanea e a una selezione di letture di miei testi, che non fanno strettamente parte della mia produzione rap».

A proposito di testi, lei ha por-

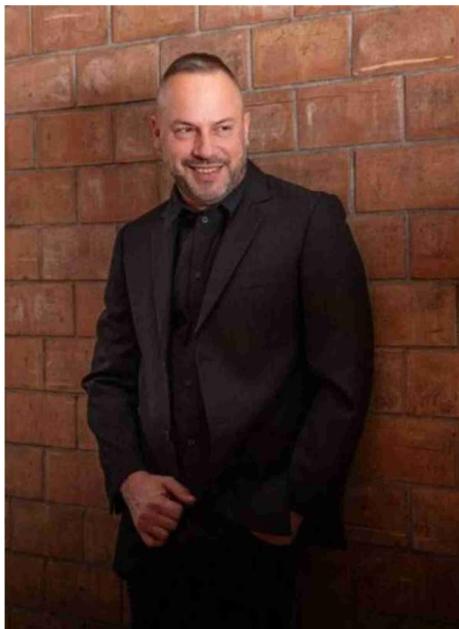
tato in giro, negli ultimi mesi, degli incontri che si chiamano 'Letteraturap'. Ce li racconta?

«Si tratta di iniziative che hanno a che fare non solo con la mia attività all'interno della scena dell'hip hop italiano, ma riflettono la mia passione di docente, anche se io insegno filosofia, per i classici della letteratura. Sono convinto che il rap possa essere un importante strumento di comunicazione e conoscenza a disposizione non solo dei ragazzi, ma anche dei docenti, per avvicinare gli studenti ai grandi autori, ai capolavori che spesso vengono percepiti come polverosi e che invece sono molto affascinanti».

In attesa di ascoltare il suo prossimo album?

«Sono al lavoro sulle nuove canzoni. Quella dei concerti jazz rimarrà una esperienza che sono certo influirà sul mio lavoro futuro. I brani dell'album saranno però permeati, più che dal jazz, dai suoni del 'nu soul', un viaggio sentimentale e passionale nel cuore di un altro versante della musica afro americana».

Pierfrancesco Pacoda



Murubutu, al secolo Alessio Mariani, è docente di filosofia e musicista rap e hip hop da 'tutto esaurito'



Peso: 52%

Note ibride tutte da scegliere

Ibridazioni tra jazz, tradizione colta europea e una discreta messe di realtà extra jazzistiche: il **Bologna Jazz Festival** annuncia altri rendez-vous per chi si senta preparato all'ascolto di suoni genuinamente urbani, versatilità pervasiva in linea con i nostri tempi. È quanto accade stasera (21.30) al Mast di via Speranza, con ribalta per il **Donald Harrison Quartet** con il leader al sax alto e voce, **Dan Kaufman** (pianoforte), **Nori Naraoka** (contrabbasso) e **Joe Dyson** (batteria): ballad tra suoni afro-americani e caraibici. Harrison è cresciuto musicalmente accanto ad Art Blakey, Roy Haynes, collaborando con Terence Blanchard ed Eddie

Palmieri. Al Locomotiv (ore 21) luci sulla sassofonista inglese **Nubya Garcia** (nella foto) autrice di *'Nubya's Five'*, disco premiato con la nomina per il Best Jazz Album of The Year ai Gilles Peterson's Worldwide Awards (2017). Concerto in chiave afro-beat, con assoli tenui e fraseggi mai scontati nell'esecuzione della leader accompagnata da **Daniel Casimir** (contrabbasso), **Lyle Barton** (pianoforte e tastiere) e **Sam Jones** (batteria). Al Camera Jazz & Music Club (ore 22) riflettori per il **Ferenc Nemeth Trio**: sul palco con il leader batterista e la guest star al sax tenore il pianista **Tzumo Arpad**. In Cantina Bentivoglio (ore

22) il quartetto del batterista **Marcello Molinari** accoglie il trombettista **Arne Hiorth**, étoile di profilo globale, detentore dello Spellman Award For Jazz. Gli altri sono **Andrea Ferrario** (sax tenore), **Claudio Vignali** (pianoforte) e **Stefano Maimone** (contrabbasso).

Gian Aldo Traversi



Peso:14%

Basket serie D: al Pala Aeffe arriva Casalecchio La Despar 4T marcia ancora imbattuta

Si prepara a un nuovo doppio impegno settimanale casalingo la Despar 4 Torri dopo le fatiche del supplementare di San Pietro in Casale. Stasera alle 21 al Pala Aeffe arriverà la Polisportiva Giovanni Masi di Casalecchio per la settima giornata di Divisione Regionale 1. I ragazzi di coach Forni sono ancora bloccati a una sola vittoria in campionato (contro Veni, 79-75), con due gare da

recuperare dopo i rinvii per il maltempo abbattutosi sul Bolognese. Masi arriva a Ferrara per cercare il primo successo esterno stagionale e allontanarsi dalla zona calda della classifica. La Despar invece è rimasta, con fatica, imbattuta. I risultati della sesta di andata: Benedetto 1964 Cento-Giardini Margherita 79-61, Veni Basket-Despar 4 Torri 76-85 dts; BianconeriBa

Baricella-Audace Bombers Bologna 68-58; Progresso Happy Basket-Stars Basket Bologna 70-56; Pol. Masi-Basket Voltone 74-86.



Peso:13%