



Rassegna Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

0 del 04 apr 2025	AGGIORNATO - In giro tra i ristoranti del centro, I trucchi per evitare le disdette di a pag 4	pag. 3
0 del 04 apr 2025	In giro tra i ristoranti del centro, I trucchi per evitare le disdette di a pag 4	pag. 4
0 del 04 apr 2025	Tentata rapina e lesioni Rischia il processo, ma ribalta le accuse di a pag 18	pag. 5
0 del 04 apr 2025	Sfide fra giovanissimi sul campo "Trevisani" Le promesse della palla ovale riunite a Ferrara di a pag 43	pag. 6
0 del 04 apr 2025	Gli appuntamenti di a pag 11	pag. 7
0 del 04 apr 2025	«Siamo orgogliosi di questi ragazzi» di a pag 61	pag. 8
0 del 04 apr 2025	L'idea meravigliosa dei fornai «Riscopriamo il 'Pane del Reno', un'identità del nostro territorio» di a pag 65	pag. 10
0 del 04 apr 2025	Angiolina festeggia i primi 103 anni di a pag 71	pag. 11
0 del 04 apr 2025	Coppa del Mondo, c'è anche Resca di a pag 88	pag. 12
0 del 04 apr 2025	Torna la Bologna Student League La spinta di oltre 550 partecipanti di a pag 88	pag. 13
0 del 04 apr 2025	Sos imprese agricole «Si aggrava la crisi» di a pag 53	pag. 14
0 del 04 apr 2025	Mondo del lavoro, teoria e pratica all'università di a pag 55	pag. 15

Il racconto

In giro tra i ristoranti del centro, I trucchi per evitare le disdette

Tavoli assegnati dopo dieci minuti, telefonate di conferma e penali

La tagliatella al ragù ce l'hanno tutti, ma per combattere il «no show» i ristoratori bolognesi vanno in ordine sparso: ognuno con le proprie regole. Il cliente che prenota e poi non si presenta (senza avvertire) non è affatto una mosca bianca, anzi. Il manuale «di difesa» è variegato: metodi e abitudini diversificate, chiamate di conferma in orari diversi, prenotazioni solo online o solo per telefono, con o senza penali. Un po' come per il mancato incasso – o investimento a perdere – causato dai «no show»: c'è chi calcola migliaia di euro persi in un anno, chi molti meno, chi li sopporta e basta.

Come spiegava ieri al *Corriere di Bologna* il gastronomo Edoardo Raspelli — favorevole alla penale, un deterrente alla maleducazione — le valutazioni da fare sono diverse da città a città, da zona a zona, e poi dal genere di ristorante. Nel Quadrilatero, con i vicoli invasi dai taglieri e non solo – i famosi 200 metri di overturism della città – sono pochissimi i ristoranti che prendono le prenotazioni: il via vai è incessante, non c'è al-

cun bisogno. All'Angolo degli Orefici però sì, «ma solo per la metà dei coperti», dice il titolare, «il problema di chi non viene esiste e per noi è un danno vero. Io non applico penali, ma aspetto solo 10 minuti in più dell'orario prestabilito, quindi libero il tavolo». Un collega dirimpettaio, con i suoi turistici tavolini inquadrettati, adotta un altro sistema: chiama 6 ore prima chiedendo conferma. Quasi impossibile in quelle quattro strade trovare clienti seduti previa prenotazione: tutt'al più fermano un tavolo che si sta per liberare e attendono.

Quello del Mercato di Mezzo è un brulichio speciale, si sa. Basta spostarsi di un centinaio di metri, oltre via Rizzoli o piazza Maggiore, e tutto cambia. Proposte, ambiente e target diversi. Alla Teresina di via Oberdan c'è un mix di clientela, gli affezionati e i turisti: i mancati arrivi (sempre senza avvertire) riguardano più i secondi. Si prendono le prenotazioni al telefono e c'è tolleranza. Il «no show» lo mettono in conto. Dietro l'angolo, in Altabella, diversi locali, incrocio di pubblico, a Cà

Pelletti le prenotazioni arrivano solo attraverso le piattaforme, «ci pensano loro a punire l'utente scorretto: lo bannano e così non potrà più utilizzare l'app», spiega la cassiera. Dietro alla piazza, in Corte Galluzzi, c'è «Da me nella Torre»: Elisa, la titolare, da tre anni ha prenotazioni solo online con carta di credito e penali da 25 euro. È appena andata via una troupe televisiva che tratta il tema. «Il cliente telefona e noi lo invitiamo ad andare sul sito e cliccare: nessuno si lamenta. È chiaro che se chiama una persona anziana siamo flessibili, andiamo incontro. Quelli che dicono «non abbiamo carta di credito» li saluto subito», racconta Elisa che poi svela il dato vero, «in tre anni ho attivato la penale 5 volte». Numeri piccoli e forti. Bisogna dire che «Da me» (col primo locale nato in San Felice) per trovare posto o prenoti o prenoti (da anni). Un po' come negli stellati. Uno dei più noti, Iacobucci, agisce così da tempo, «la penale è proporzionata allo scontrino medio e quindi è di 100 euro: in un anno ho recuperato diverse migliaia di euro», dice il maître di Rodrigo provenien-

te dallo chef di Castel Maggiore. «Il no show sta diventando pesante, non certo a causa dei nostri fedeli clienti che se non possono venire avvertono. Entro questo mese adotteremo anche noi le prenotazioni online, con disdetta almeno 48 ore prima e penale da 30 euro. Chi disdice in ritardo ma riprenota e si presenta, avrà lo sconto della penale comminata». L'idea di un cartello e di regole condivise da tutti i ristoranti sembra impraticabile: troppe differenze, non di menù, ma di gestione.

Fernando Pellerano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al Quadrilatero

Qui il problema non esiste perché i turisti sono a ciclo continuo e non prenotano



L'oste gestisce le prenotazioni in un famoso ristorante cittadino. Molti ristoranti, di fronte alla crescita delle disdette hanno deciso di chiedere la carta di credito e di fare pagare una penale se i clienti non si presentano (foto Nucci)



Peso: 42%

Il racconto

In giro tra i ristoranti del centro, I trucchi per evitare le disdette

Tavoli assegnati dopo dieci minuti, telefonate di conferma e penali

La tagliatella al ragù ce l'hanno tutti, ma per combattere il «no show» i ristoratori bolognesi vanno in ordine sparso: ognuno con le proprie regole. Il cliente che prenota e poi non si presenta (senza avvertire) non è affatto una mossa bianca, anzi. Il manuale «di difesa» è variegato: metodi e abitudini diversificate, chiamate di conferma in orari diversi, prenotazioni solo online o solo per telefono, con o senza penali. Un po' come per il mancato incasso – o investimento a perdere – causato dai «no show»: c'è chi calcola migliaia di euro persi in un anno, chi molti meno, chi li sopporta e basta.

Come spiegava ieri al *Corriere di Bologna* il gastronomo Edoardo Raspelli — favorevole alla penale, un deterrente alla maleducazione — le valutazioni da fare sono diverse da città a città, da zona a zona, e poi dal genere di ristorante. Nel Quadrilatero, con i vicoli invasi dai taglieri e non solo – i famosi 200 metri di overturism della città – sono pochissimi i ristoranti che prendono le prenotazioni: il via vai è incessante, non c'è al-

cun bisogno. All'Angolo degli Orefici però sì, «ma solo per la metà dei coperti», dice il titolare, «il problema di chi non viene esiste e per noi è un danno vero. Io non applico penali, ma aspetto solo 10 minuti in più dell'orario prestabilito, quindi libero il tavolo». Un collega dirimpettaio, con i suoi turistici tavolini inquadrati, adotta un altro sistema: chiama 6 ore prima chiedendo conferma. Quasi impossibile in quelle quattro strade trovare clienti seduti previa prenotazione: tutt'al più fermano un tavolo che si sta per liberare e attendono.

Quello del Mercato di Mezzo è un brulichio speciale, si sa. Basta spostarsi di un centinaio di metri, oltre via Rizzoli o piazza Maggiore, e tutto cambia. Proposte, ambiente e target diversi. Alla Teresina di via Oberdan c'è un mix di clientela, gli affezionati e i turisti: i mancati arrivi (sempre senza avvertire) riguardano più i secondi. Si prendono le prenotazioni al telefono e c'è tolleranza. Il «no show» lo mettono in conto. Dietro l'angolo, in Altabella, diversi locali, incrocio di pubblico, a Cà

Pelletti le prenotazioni arrivano solo attraverso le piattaforme, «ci pensano loro a punire l'utente scorretto: lo bannano e così non potrà più utilizzare l'app», spiega la cassiera. Dietro alla piazza, in Corte Galuzzi, c'è «Da me nella Torre»: Elisa, la titolare, da tre anni ha prenotazioni solo online con carta di credito e penali da 25 euro. È appena andata via una troupe televisiva che tratta il tema. «Il cliente telefona e noi lo invitiamo ad andare sul sito e cliccare: nessuno si lamenta. È chiaro che se chiama una persona anziana siamo flessibili, andiamo incontro. Quelli che dicono «non abbiamo carta di credito» li saluto subito», racconta Elisa che poi svela il dato vero, «in tre anni ho attivato la penale 5 volte». Numeri piccoli e forti. Bisogna dire che «Da me» (col primo locale nato in San Felice) per trovare posto o prenoti o prenoti (da anni). Un po' come negli stellati. Uno dei più noti, Iacobucci, agisce così da tempo, «la penale è proporzionata allo scontrino medio e quindi è di 100 euro: in un anno ho recuperato diverse migliaia di euro», dice il maître di Rodrigo provenien-

te dallo chef di Castel Maggiore. «Il no show sta diventando pesante, non certo a causa dei nostri fedeli clienti che se non possono venire avvertono. Entro questo mese adotteremo anche noi le prenotazioni online, con disdetta almeno 48 ore prima e penale da 30 euro. Chi disdice in ritardo ma riprenota e si presenta, avrà lo sconto della penale comminata». L'idea di un cartello e di regole condivise da tutti i ristoranti sembra impraticabile: troppe differenze, non di menù, ma di gestione.

Fernando Pellerano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al Quadrilatero

Qui il problema non esiste perché i turisti sono a ciclo continuo e non prenotano



L'oste gestisce le prenotazioni in un famoso ristorante cittadino. Molti ristoranti, di fronte alla crescita delle disdette hanno deciso di chiedere la carta di credito e di fare pagare una penale se i clienti non si presentano (foto Nucci)



Peso: 42%

Tentata rapina e lesioni Rischia il processo, ma ribalta le accuse

Soliera Lui assolto, ora nei guai il denunciante

di **Daniele Montanari**

Soliera È stato accusato di tentata rapina e lesioni, e per questo si è fatto quasi sei mesi di custodia cautelare, prima in carcere poi a domiciliari. Ma era innocente. E ora finiranno sotto accusa i suoi accusatori. Protagonista della storia, un 57enne italiano, con moglie e figli.

I fatti e l'accusa

La vicenda porta a quanto accaduto a partire dal 27 settembre a Soliera, nel parcheggio del Poldocafè, presso il Famila. Qui è scoppiata una lite tra il 57enne e un 31enne, anche lui italiano. Pare che il 57enne, che ha un figlio disabile, abbia rimproverato l'altro di aver parcheggiato in un posteggio riservato ai disabili, e che l'altro se la sia presa. La certezza è che poi l'ha denunciato con un'accusa gravissima: ha detto che gli aveva puntato un coltello alla gola per tentare

di rapinarlo. Di più. Secondo la sua ricostruzione in quel momento sarebbe sopraggiunto un 50enne (italiano) per soccorrerlo, e il 57enne lo avrebbe picchiato e ferito con una coltellata alla pancia. Da qui l'accusa di tentata rapina nei confronti dell'uomo e di lesioni verso l'altro.

Il giorno dopo, il 28 settembre, il 57enne sarebbe entrato in un forno di Soliera minacciando di morte il titolare (e di dar fuoco al locale) che riteneva essere il 31enne. Il 29 settembre poi sarebbe tornato al Poldocafè con un coltello e una tanica piena di liquido, dicendo che voleva farla pagare al 31enne. Per tutte queste accuse, il 57enne l'11 ottobre è finito in carcere, e poi agli arresti domiciliari.

L'udienza

Ieri si è svolta l'udienza decisiva per lui, visto che tramite il suo avvocato, Marco Ma-

lavolta, ha chiesto di essere giudicato con rito abbreviato. Il legale ha sostenuto con forza l'insussistenza delle accuse, con l'ausilio dei filmati delle telecamere di sorveglianza presenti in zona, evidenziando come non trovasse riscontro la ricostruzione dei fatti del denunciante e del testimone, che peraltro non ha mai esibito referto medico per la coltellata che avrebbe subito. Le considerazioni dell'avvocato sono state condivise dal giudice Antonella Pini Bentivoglio, che ha disposto l'assoluzione del 57enne dall'accusa di tentata rapina e di lesioni con formula piena: perché il fatto non sussiste. L'ha invece condannato a 4 mesi per il reato minore, le minacce al fornaio. «Su questo punto, valuteremo se impugnare la sentenza – nota l'avvocato – perché è emerso con chiarezza che il mio assistito non intendeva minacciare il forna-

io: lo credeva il 31enne che lo aveva calunniato, si è trattato di uno scambio di persona. Per il resto, siamo più che soddisfatti, e attendiamo gli sviluppi». Il giudice infatti ha rimandato gli atti al pm riguardo ai due accusatori, che ora probabilmente finiranno indagati: il 31enne per calunnia, il 50enne per falsa testimonianza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'avvocato
Marco Malavolta ha sostenuto con forza l'innocenza dell'uomo. E ieri la sentenza gli ha dato ragione.

Dove
La storia è iniziata il 27 settembre con una lite nel parcheggio del bar di fianco al Famila di Soliera



Peso: 43%

il festival
del minirugby

Sfide fra giovanissimi sul campo "Trevisani" Le promesse della palla ovale riunite a Ferrara

Il Cus domenica ha organizzato una mattinata di partite riservate alle categorie under 8 e 10. Gioco, divertimento, facce buie e abbracci: alla fine il terzo tempo ha unito anche il pubblico

Ferrara Le strutture del Cus Ferrara hanno ospitato domenica scorsa un "festival" (così sono ora definiti i concentramenti di antica memoria) inserito nel calendario del Comitato regionale della Federazione italiana rugby, che ha visto scendere in campo una "nuvola" di miniatleti di Guardians Legnago, Rugby Invictus San Pietro in Casale, Castel San Pietro, oltre ai padroni di casa del Cus. L'evento, organizzato con cura dalla sezione rugby, ha riscosso un grande successo, regalando una giornata di sport, divertimento e fair play.

Sul campo "Trevisani" si sono sfidate le categorie under 8 e under 10, con partite avvincenti e ricche di emozioni. I giovani rugbisti hanno dimo-

strato grande impegno e passione, mettendo in mostra le loro abilità e il loro spirito di squadra. Come consuetudine nel minirugby non vengono tenuti i tabellini delle partite, l'importante è giocare e divertirsi con avversari e non contro. In via ufficiosa possiamo dire che i "nostri" baldi giovani si sono comportati molto bene, con solo i Guardians a creare qualche grattacapo.

L'under 8 allenata da Tommaso Tamperi (accompagnatori Luca Marchini e Simone Bergamini), è scesa in campo con Edoardo Bergamini, Jacopo Romagnoli, Alessandro Grossi, Matteo Isolini, Matteo Marchini, Samuele Palmiero, Sebastiano Braschi, Noah Manfredini, Leonardo Guglielmi e Alessandro Artioli.

L'Under 10 allenata da Carlotta Angelini e Lorenzo "Lollo" Bandiera (accompagnatore Gabriele Bubola) ha mandato in campo Gregory Bubola, Cesare Condello, Leonardo Enriquez, Adriano Faustini, Giulio Govoni, Francesco Parma, Gregorio Roda, Alessandro Eugenio Berveglieri e Antonio Esposito.

Oltre all'aspetto sportivo, l'evento è stato un'occasione di festa e aggregazione per le famiglie, che hanno potuto godere di un'atmosfera conviviale e di un sano spirito di competizione. Il pubblico ha sostenuto con calore i giovani atleti, applaudendo ogni meta e ogni azione di gioco. E non mancando di partecipare al consueto terzo tempo a base di panini con la salsiccia e bir-

ra (per gli adulti), in pieno stile rugbistico.

Un ringraziamento speciale va a Lorenzo "Lollo" Bandiera, direttore del festival, a tutti i volontari, i genitori, i tecnici, gli accompagnatori, i fotografi e in generale a tutti coloro che hanno reso possibile la realizzazione di questo evento, contribuendo a promuovere i valori del rugby e dello sport tra i giovani.

Il successo di questo festival dimostra quanto il rugby ferrarese sia uno dei pilastri di questa disciplina nella nostra regione e quanto sia importante sostenere queste iniziative, che promuovono il rugby come strumento educativo e formativo.



Un abbraccio consolatorio fra compagni di squadra. Anche queto insegna il rugby



Non ci sono classifiche ma perdere fa sempre male e nascondere non è facile



I minirugbisti in azione sul campo "Trevisani" del Cus Ferrara. Assistere alle partite è stato un vero divertimento



Peso: 51%

GLI APPUNTAMENTI

Concerti, spettacoli e presentazioni di libri e film

● Vinci, "Viaggio notturno"

Vanna Vinci presenta il suo fumetto "Viaggio notturno | 4 volume. Jana" (Sergio Bonelli editore). Con Alberto Sebastiani. Libreria Ubik, via Irnerio 27, ore 18

● Farinetti, "Hai mangiato?"

Oscar Farinetti presenta il suo libro "Hai mangiato?" (Slow Food Editore), con Luca Bizzarri. Grand Tour Italia, via Canali 8, ore 10

● Bologna in Jazz

Michele Corcella dirige "Scenario

Ensemble". Cantina Bentivoglio, via Mascarella 4/b, ore 22

● La storia di Ciccio Speranza

La commedia nera di Alberto Fumagalli. Teatri di Vita, via Emilia Ponente 485, ore 21, 15 euro

● Ozpetek al Duse

Ferzan Ozpetek torna a teatro con il nuovo adattamento scenico di uno dei suoi successi cinematografici, "Magnifica presenza". Teatro Duse, via Cartoleria 42, ore 21, 23-31 euro

● "I tre moschettieri"

Nuova versione musicale del romanzo di Dumas, con Giò di Tonno, Vittorio Matteucci e Cristiano Galatone. Europauditorium, piazza

Costituzione 4, ore 21, 15-55 euro

● La Liberazione di Bologna

Un racconto illustrato di Pietro Maria Alemagna. Con Virgilio Merola e Forte Clo. Palazzo Pepoli, via Castiglione 10, ore 17, gratuito con prenotazione obbligatoria (palazzoepoli.it)

● De Angelis al Bellinzona

Il film "La vita da grandi" con Matilda De Angelis e Yuri Tuci che incontrano il pubblico. Cinema Bellinzona, via Bellinzona, 6/A ore 21 e Odeon, via Mascarella 3, ore 21.15



Peso: 11%

Vetrine rossoblù, entusiasmo a mille «Siamo orgogliosi di questi ragazzi»

Non si fermano le adesioni alla campagna di Ascom per sostenere i ragazzi di Italiano nella corsa all'Europa. Il titolare del bar Zanini di Monzuno: «Sono nato nel '63, un anno prima dello scudetto. Siamo tornati grandi»

Vetrine da Champions anche in appennino e in provincia. Bar, botteghe e ortofrutta: si allunga l'elenco di attività aderenti a Vetrine Rossoblù, l'iniziativa di Confcommercio Ascom, in collaborazione con il Bfc, Emil Banca e il Resto del Carlino. Un entusiasmo senza precedenti per i ragazzi di Vincenzo Italiano nella corsa a un posto in Europa. Nello specifico, ha decorato a tema Bfc la vetrata del suo locale anche Marco Zanini, del bar omonimo in via Provinciale 15/ a Monzuno: «Sono nato nel 1963 - racconta - e l'ultimo scudetto del Bologna risale al 1964, quando avevo un anno. Quindi non posso che essere entusiasta dei successi di questi ragazzi. Anche in passato abbiamo aderito a questo tipo di iniziative e continueremo a farlo».

Passione è la parola chiave di

questa iniziativa anche per Veronica Sandu e Giovanni Marozzi di 'Bottega di Veronica' in via

Gramsci 48, a Pieve di Cento. All'interno della vetrina risaltano le sciarpe di tutte le sfide europee di quest'anno, e anche gagliardetti, maglie e cappellini rigorosamente targati Bfc.

Anche se «siamo al confine con Ferrara, noi ci sentiamo bolognesi doc - argomenta Marozzi -. Negli anni abbiamo allestito questa vetrina con il merchandising e i gadget rossoblù che vendiamo in maniera ufficiale. Questo Bologna ci rende orgogliosi, per questo partecipiamo volentieri a questo concorso».

Le t-shirt di Orsolini, Fabbian, Skorupski e tanti altri, fanno da cornice al banchetto ortofrutticolo 'OrtoBarbieri' di Gianni Barbieri in via Ghiaradino 33, a Granarolo dell'Emilia. Sullo sfondo,

i sette scudetti e gli altri trofei del Bologna. Mentre sotto la frutta è avvolta una tovaglia rossoblù a cui è attaccata una sciarpa che richiama al match di Champions dello scorso ottobre contro il Liverpool.

«OrtoBarbieri nasce dall'idea di preservare tradizione e territorio. Parte fondamentale della tradizione bolognese è lo sport. Per questo sosteniamo questa rassegna che celebra i nostri campioni del Bologna1909. Forza Ragazzi», sottolinea Barbieri. Per aderire è possibile inviare la propria foto e/o il proprio video collegandosi al sito www.ascom.bo.it oppure scrivendo sul canale whatsapp al numero 3332415760.

Giovanni Di Caprio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL GESTORE DI 'ORTO BARBIERI'

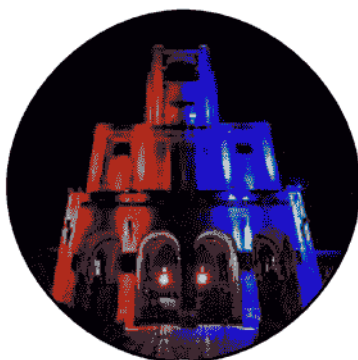
«La nostra idea è quella di preservare tradizioni e territorio, perciò sosteniamo il Bfc fondato nel 1909»



Peso: 62%

Maratona magica

IL SIMBOLO



La Torre illuminata

Allo stadio Dall'Ara

La Torre di Maratona, simbolo per eccellenza del Bologna e dello stadio, da mercoledì si illumina ogni sera di rossoblù, creando un'atmosfera magica. L'iniziativa, inserita nel progetto Vetrine Rossoblù, è stata rilanciata all'indomani del successo dei ragazzi di Italiano a Empoli, nella semifinale di andata della Coppa Italia. È il secondo anno che la Torre viene 'colorata', grazie a Confcommercio Ascom e alla società di Joey Saputo, con la collaborazione di Emil Banca e il Resto del Carlino, nel ruolo di media partner, e al supporto tecnico di Radio Sata.



Sopra,
i titolari di
'OrtoBarbieri'
A destra,
il Bar Zanini
In alto a sinistra,
la Bottega
di Veronica



Peso:62%

L'idea meravigliosa dei fornai «Riscopriamo il 'Pane del Reno', un'identità del nostro territorio»

Antonio Di Benedetto, presidente dei panificatori, protagonista del podcast 'il Resto di Bologna'
«Abbiamo fatto ricerche storiche e scelto questo nome per un prodotto legato alle nostre radici»

Antico e moderno, buono e durevole, perfetto da abbinare ai cibi bolognesi per esaltarli, il pane identitario che a Bologna e provincia mancava, è arrivato. Si chiama 'Pane del Reno' ed è il protagonista oggi del Resto di Bologna, il podcast ascoltabile gratuitamente sul nostro sito e su Spotify, in cui ascolterete il racconto di Antonio Di Benedetto, il presidente dei Panificatori, che, dopo vari studi e a un anno dall'inizio del suo incarico, ha presentato qualche giorno fa alla 'Festa di Primavera' la sua idea meravigliosa per cui è stata chiesta la De.Co, ovvero la Denominazione Comunale.

L'incontro conviviale organizzato con l'aiuto di Ascom per celebrare la tradizione della panificazione bolognese è stato un momento entusiasmante, perché i fornai del territorio «avevano bisogno di essere un po' stimolati con una nuova sfida», spiega Di Benedetto, fornaio a San Pietro in Casale. Va ricordato che sot-

to le Torri esistono certamente pani felsinei, si pensi alla esse, al barillino, al pane comune, al baffo, alla crocetta, ma un portavoce dalla biografia che passa dal suo nome, ancora andava immaginato. «Il pane del Reno è un nome di fantasia che ho individuato per riscoprire il vero pane bolognese, creando un prodotto che potesse legare tutti i fornai della Città metropolitana, già uniti dal fiume Reno che alimenta l'acquedotto e porta l'acqua a tutti», racconta il presidente che sogna di vedere i turisti entrare nei panifici e chiedere «un pane del Reno, please!». «Con l'amico Alberto Adolfo Fabbri, per tanti anni governatore dell'Emilia-Romagna per l'Archigola Slow Food – prosegue – abbiamo fatto una lunga ricerca all'Archiginnasio, tra i libri storici, sulle vere forme e la preparazione del pane bolognese, perché a Bologna un pane davvero

tipico non c'è, magari gli anziani lo sanno, ma i giovani no».

Ma come sarà il pane identitario che già si trova in qualche forno del centro? «Innanzitutto è un pane esternamente croccante, con una mollica molto compatta perché, se si usano le farine del nostro territorio, come in effetti sarà obbligatorio, l'effetto è quello dato da farine derivanti da grani dal basso contenuto proteico e dimenticate, quindi l'alveolatura eccessiva riguarda altre farine, non le nostre».

Segni particolari sono quindi la mollica compatta, la crosta croccante, due forme, una parallelepipedica da pane in cassetta e con una fioritura in superficie, e l'altra, una pagnotta tra i 400 e 600 grammi, a forma di pallone da rugby.

Benedetta Cucci



I panificatori con il 'Pane del Reno' alla Festa di Primavera organizzata qualche giorno fa da Ascom



Peso:44%

SAN GIORGIO

Angiolina festeggia i primi 103 anni

Il sindaco Crescimbeni:
«In cinquanta giorni
già cinque centenarie»

Un'ottima annata nella Bassa bolognese di San Giorgio. Così ne parla il sindaco Paolo Crescimbeni: «Pokerissimo a San Giorgio: paesi dei centenari. In 50 giorni sono state festeggiate cinque centenarie, l'ultima Angiolina Zuppiroli che ha compiuto 103 anni. Continua a leggere libri e a vedere la tv. Gioca a briscola col figlio Sauro. Mi ha accolto con una

festa in casa col figlio, la nuora, badante e i nipoti, la più piccola ha 100 anni di differenza dalla nonna. Quando le ho detto che la trovavo abbronzata, mi ha risposto che quando c'è il sole, va in giardino. Tra risate e corse dei bambini, abbiamo cantato gli auguri, spento le candeline e lei ci ha ringraziati cantando 'Mamma son tanto felice'».



Peso:8%

Tiro a volo a Buenos Aires

Coppa del Mondo, c'è anche Resca

Coppa del mondo di tiro a volo a Buenos Aires, in Argentina. Tra i convocati dal commissario tecnico azzurro figura anche Daniele Resca, il carabiniere di Pieve di Cento, che è stato anche campione del mondo e che è pure un grande tifoso di pallacanestro e in particolare della Fortitudo.

Daniele, al quale forse manca solo la gioia di un'esperienza olimpica in pedana da domenica per i primi allenamenti sotto lo sguardo del direttore tecnico azzurro, Marco Conti. Da lunedì invece i primi piattelli ufficiali.



Peso: 6%

Al via lunedì 14 aprile la nona edizione: calcio a 7 e beach volley

Torna la Bologna Student League La spinta di oltre 550 partecipanti

Scatta la nona edizione della Bologna Student League: da lunedì 14 aprile in poi si comincia a fare sul serio, ma divertendosi, di gusto. Tra un esame e l'altro così, da nove anni a questa parte, trascorrono l'inizio della primavera studenti e studentesse di 20 istituti superiori di Bologna e comuni limitrofi (Casalecchio, San Lazzaro, Castel Maggiore, Budrio, Sasso Marconi e San Giovanni in Persiceto) e da 8 ambiti universitari dell'Alma Mater. Quest'anno, i partecipanti saranno più di 550. Calcio a 7 e beach volley le discipline su cui graviterà anche l'edizione del 2025, presentata ieri pomeriggio all'Oratorio dei Fiorentini, sotto la supervisione di Movo, che si occuperà a 360° della gestione dell'evento. «Movo, oggi, è la società sportiva che organizza i tornei della Bologna Stu-

dent League e realizza tornei sportivi aziendali - racconta il fondatore della BST Gabriele Venturi, -. La visione e l'impegno che con Movo stiamo portando avanti sono far sì che ogni giovane studente e lavoratore possa accedere all'attività motoria e sportiva partendo dai contesti che più frequenta, che siano la scuola/l'università o il lavoro. Per questo ci impegniamo a sensibilizzare l'integrazione del movimento in tutti gli ambiti migliorando la salute, il benessere e la socializzazione di ogni individuo. Quest'anno, inoltre - conclude -, durante le finali, organizzeremo un torneo dedicato ai nostri partner e in quell'occasione supporteremo l'associazione Open ODV, che supporta ragazzi a rischio dispersione scolastica e giovani in messa alla prova penale».

Chiusi momentaneamente i libri, ragazzi e ragazze sono chiamati letteralmente a cogliere la palla al balzo, tra CUSB, lì dove si disputeranno tutte le partite del torneo di calcio a 7, e nel mese di maggio, alla Savena Beach Arena di San Lazzaro, dove sabbia, bagher e schiacciate torneranno finalmente a riprendere forma a suon di sfide a beach volley. E i numeri sempre più in crescita, di una manifestazione diventata col tempo ormai una tradizione, come confermato anche dall'assessora Roberta Li Calzi. «E' un piacere constatare la crescente partecipazione registrata dalla Bologna Student League negli anni, un evento che coinvolge e accomuna gran parte della comunità studentesca della città».

Giovanni Poggi



La presentazione della nona edizione della Bologna Student League



Peso: 28%

Coldiretti interviene sullo scenario americano

Sos imprese agricole «Si aggrava la crisi»

In pericolo in particolare
la produzione delle pere
già segnata da calamità
e problemi logistici

I dazi di Trump spaventano le imprese agricole. A lanciare l'allarme è Coldiretti, secondo cui l'introduzione di un'imposta del 20% su tutti i prodotti agroalimentari Made in Italy, che comporterebbe un costo di 1,6 miliardi di euro per i consumatori americani, rappresenta una minaccia concreta per molte imprese italiane e modenesi.

«Nel 2024 – dichiara Luca Borsari, presidente Coldiretti Modena – il mercato statunitense ha registrato una crescita del 17% rispetto al 2023, con un valore complessivo di 7,8 miliardi di vendite. Oggi, rimettere in discussione questi ottimi risultati comporta rischi enormi». Secondo il presidente è difficile supporre che il mercato americano sia in grado di sostenere una differenza di costi così considerevole. «Se ci fosse un rallentamento della domanda del mercato statunitense – prosegue Borsari – ci troveremmo di fronte a un problema serio di pianificazione delle produzioni agroali-

mentari, e nell'ipotesi peggiore rischieremmo un eccesso di offerta sui mercati residuali. Aprire nuovi mercati non è una soluzione né semplice, né automatica: per far arrivare un prodotto sugli scaffali, infatti, serve un lungo lavoro di promozione e posizionamento». Per Coldiretti, il rischio concreto è che negli Usa alcune eccellenze modenesi vengano sostituite da surrogati esteri più economici.

«**I prodotti 'premium'** – spiega Borsari – probabilmente risentiranno meno dell'impatto. Al contrario, quelli che competono sul rapporto qualità-prezzo sono molto più esposti. Tra i più a rischio, ad esempio, c'è il Lambrusco. Lo stesso rischio riguarda l'Aceto Balsamico di Modena IGP, mentre l'Aceto Balsamico Tradizionale, probabilmente, soffrirà meno». Venendo alla frutticoltura, il prodotto più a rischio è la pera. «In questo caso – aggiunge Borsari – i dazi aggraverebbero una crisi profonda, già segnata da problemi cli-

matici, logistici e calamitosi. Negli anni, la produzione delle pere è calata e molti agricoltori hanno abbandonato le coltivazioni. Un ulteriore colpo rischierebbe di mettere definitivamente in ginocchio il comparto».

La soluzione, secondo Borsari, deve essere di natura diplomatica. «Chiediamo – dice – che la Commissione Europea intervenga per semplificare le norme, sostenere l'agricoltura con investimenti e aiutare i produttori ad affrontare le sfide climatiche e tecnologiche. Auspichiamo che questa crisi diventi l'occasione per rilanciare l'agricoltura europea a 360 gradi con progetti strategici di lungo periodo».

Jacopo Gozzi



Luca
Borsari,
presidente
Coldiretti
Modena



Peso: 26%

Via agli incontri tra laureandi dell'Ateneo e titolari di aziende iscritte a Lapam Confartigianato

Mondo del lavoro, teoria e pratica all'università

Hanno preso il via gli incontri previsti da Lapam Confartigianato e Università per avvicinare il mondo del lavoro ai laureandi. Dopo la sottoscrizione dell'accordo quadro tra l'associazione e l'ateneo a gennaio, nei giorni scorsi si è svolto il primo incontro per portare una testimonianza diretta di imprenditori associati Lapam Confartigianato su che cosa significa 'fare impresa' e per valorizzare la cultura del lavoro autonomo.

Il primo incontro ha avuto luogo presso il comparto Fontaneli del Dipartimento di Economia Marco Biagi a Modena. Un momento di approfondimento e confronto che ha visto la partecipazione di Monica Salvioli, referente dell'Ufficio Studi Lapam Confartigianato, che ha fornito un'analisi dettagliata sul contesto economico e sulla situazione delle piccole e medie imprese modenesi nei mercati internazionali. Sono seguite le testimo-

nianze di Mauro Guglielmi, rappresentante di G Fluid (azienda meccanica oleodinamica di Modena) e di Stefano Zanni, CEO di Holyart, realtà di e-commerce leader nella vendita di articoli religiosi.

L'evento ha coinvolto circa 170 studenti del primo anno del corso di Economia e Marketing Internazionale Unimore, guidati dalla professoressa Giulia Tagliazzucchi. «Un'occasione preziosa per i giovani – hanno commentato i referenti del progetto per Lapam Confartigianato e Unimore –, perché saranno i futuri professionisti o i futuri imprenditori. Grazie a questo primo incontro abbiamo dato loro la possibilità di entrare in contatto con il mondo delle imprese e comprendere più da vicino le dinamiche del commercio globale». Questa tipologia di incontri è sempre interessante, ha aggiunto Mauro Guglielmi, «perché possiamo mettere a conoscenza gli studenti di come, sul

territorio, non esistano solo le grandi realtà ma anche tante piccole e medie imprese di eccellenza in cui c'è ampia possibilità di conoscere i processi produttivi». «Incontrare i giovani universitari – ha ribadito Stefano Zanni –, fornire loro qualche spunto pratico di riflessione sul percorso che stanno facendo ritengo sia uno dei migliori investimenti che possiamo fare sul presente e sul nostro futuro».

INSEGNARE L'ECCellenza



«Sensibilizzare gli studenti sulle nostre realtà produttive»

«La nostra volontà è di sensibilizzarli al mondo della piccola e media imprenditorialità di cui è ricco il nostro territorio».



Peso: 26%