

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

a cura dell'Ufficio Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA	27/01/2023	14	Mangiare bene Emilia-Romagna <i>Aldo Fiordelli</i>	2
CORRIERE DI BOLOGNA	27/01/2023	22	Weekend Carnevale <i>Enea Conti</i>	6
CORRIERE DI BOLOGNA	27/01/2023	30	Musica, inediti, audio: la città ricorda Roversi <i>Massimo Marino</i>	8
CORRIERE DI BOLOGNA	27/01/2023	31	Dagli Omini a Chiara Lagani al via la stagione di Agorà <i>Pa. Ga.</i>	9
CORRIERE ROMAGNA DI RAVENNA E IMOLA	27/01/2023	39	Per Callegati c'è la finale Under 21 <i>Redazione</i>	10
CORRIERE ROMAGNA DI RIMINI E SAN MARINO	27/01/2023	39	Sette podi per lo Shotokan Santarcangelo <i>Redazione</i>	11
REPUBBLICA BOLOGNA	27/01/2023	15	"Chiedi chi era Roberto": libri, incontri e un doc <i>E.g</i>	12
RESTO DEL CARLINO	27/01/2023	95	La rivoluzione di Forno Brisa Nuova raccolta fondi per crescere Obiettivo quattro milioni di euro <i>Redazione</i>	13
RESTO DEL CARLINO	27/01/2023	117	I traguardi della logistica etica Una scuola di formazione negli spazi dell'Interporto <i>Redazione</i>	15
RESTO DEL CARLINO	27/01/2023	127	Natalità, si punta al cambio di rotta L'impegno per mamme e papà <i>Redazione</i>	17
RESTO DEL CARLINO	27/01/2023	135	Intervista a Averardo Orta - Sanità accreditata in crescita La flessibilità, elemento chiave <i>D. B</i>	19
RESTO DEL CARLINO	27/01/2023	142	Internet corre veloce Ultrafibra ovunque, ma in molti usano i `vecchi` collegamenti <i>Maria Teresa Mastromarino</i>	21
RESTO DEL CARLINO	27/01/2023	173	Portici, patrimonio dell'Umanità L'impegno di tutti contro i vandali <i>Francesco Moroni</i>	23
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	27/01/2023	42	Fino a dodici ore per il ricovero <i>Redazione</i>	25
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	27/01/2023	50	L'Unione fa la forza del teatro Il cartellone itinerante di Agorà <i>Amalia Apicella</i>	26
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	27/01/2023	99	Nuova raccolta fondi per crescere Obiettivo quattro milioni di euro <i>Redazione</i>	27
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	27/01/2023	121	Una scuola di formazione negli spazi dell'Interporto <i>Redazione</i>	29
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	27/01/2023	131	L'impegno per mamme e papà <i>Redazione</i>	31
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	27/01/2023	139	Intervista a Averardo Orta - La flessibilità, elemento chiave <i>D.b</i>	33
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	27/01/2023	146	Ultrafibra ovunque, ma in molti usano i `vecchi` collegamenti <i>Maria Teresa Mastromarino</i>	35
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	27/01/2023	177	L'impegno di tutti contro i vandali <i>Francesco Moroni</i>	37
SETTESEREQUI	27/01/2023	29	Lugo riparte con una sconfitta <i>Redazione</i>	39
SETTESEREQUI	27/01/2023	29	Faenza Project senza ostacoli <i>Redazione</i>	40
VOCE DI CARPI	27/01/2023	26	Pio sì, ma "di Savoia" fu per un tradimento <i>Fabrizio Stermiari</i>	41

Mangiare bene Emilia-Romagna

TRATTORIE

BOTTEGA ALEOTTI

■ VIA GIOVANNI PALTRINIERI 62,
CREVALCORE, BOLOGNA ☎ 051
981651 CUCINA APERTA FINO ALLE
22. ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina Si guarda oltre la regione,
con uno stile in evoluzione, al
passo coi tempi, senza per questo
trascurare i classici come la
sfoglia. **Voto 7**

Ambiente Curato, borghese, a
lume di candela, non privo di
dettagli. Belle le presentazioni dei
piatti. **Voto 6**

Il bello Cucina aggiornata e belle

presentazioni

Il brutto I piatti neri o di vetro

Prezzi Sui 40 euro

DA CESARINA

■ VIA SANTO STEFANO 19/B,
BOLOGNA ☎ 051232037 CUCINA
APERTA FINO ALLE 22. ACCESSO AI
DISABILI: SÌ

Cucina Alti e bassi in questa
cucina a seconda dei piatti,
discrete le frittiture e la sfoglia,
bene con i carciofi, manca la cura
di molti dettagli. **Voto 5**

Ambiente Più funzionale che
bello, ma c'è della storicità. Si ha
l'impressione di essere in un
locale più amato dall'estero che
dall'interno. **Voto 5**

Il bello I tortellini alla panna

Il brutto Il tris di primi

Prezzi Sui 50 euro.

OSTERIA LA FONTANA

■ VIA FONDAZZA 83, BOLOGNA ☎
051 391422 CUCINA APERTA FINO
ALLE 22. ACCESSO AI DISABILI: SÌ

Cucina Una belle selezione di
piatti della tradizione, dai tortellini

in brodo alla petroniana, proposti
sempre ma con un menu del
giorno seguendo la stagione. Una
cucina dunque semplice ma
curata. **Voto 7**

Ambiente Gradevole stile country
chic, non troppo calcato né troppo
rileccato, ma che aggiunge
freschezza alla semplicità di un
ambiente da trattoria. **Voto 7**

Il bello Il latte alla portoghese

Il brutto La scelta dei vini

Prezzi Sui 35 euro.

CON GLI AMICI

SENTAKU RAMEN BAR

■ VIA DELLE LAME 47/C, BOLOGNA
☎ 051 237306 CUCINA APERTA FINO
ALLE 23.00 ACCESSO AI DISABILI: SÌ

Cucina Il ramen, piatto cinese
divenuto lo street food giapponese
è ben preparato, complesso e
gustoso. Anche ben presentato e
al giusto prezzo. **Voto 7**

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

Il bello Il rapporto qualità prezzo

Il brutto La coda per entrare

Prezzi Da 13 euro.

LA CAPANNA DI ERACLIO

■ VIA PER LE VENEZIE 22, PONTE
VICINI, FERRARA ☎ 0533712154
CUCINA APERTA FINO ALLE 22.30.
ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina Stagionale e territoriale,
preparatevi a qualcosa di sempre
nuovo. Dalle moeche fritte a piatti
anche meno conosciuti. **Voto 9**

Ambiente Semplice, dove il tempo
sembra essersi fermato, ma dove

di **Aldo Fiordelli**

si viene accolti con grazia, come a
casa. **Voto 8**

Il bello Cucina e vini

Il brutto È un po' lontano per tutti

Prezzi Sui 55 euro

L'EMPORIO

■ VIA SARAGOZZA 58, BOLOGNA ☎
392 1369380 CUCINA APERTA FINO
ALLE 23. ACCESSO AI DISABILI: SÌ

Cucina Una quasi non cucina ma
la selezione di culatelli e
soprattutto la spalla sono così
buoni da non far nemmeno
pensare a qualcosa di elaborato e
cucinato. In crescita. **Voto 7**

Ambiente Raccolto e simpatico,
con ovvie culatte appese alla

bottega. Divertente e giovane,
senza bisogno di inutili fronzoli.

Voto 7

Il bello La spalla cruda

Prezzi Sui 25 euro

CON LA FAMIGLIA

IRINA TRATTORIA

■ VIA GUGLIELMO MARCONI 39,
SAVIGNO, VALSAMOGGIA ☎ 345
1608382 CUCINA APERTA FINO ALLE
22.30. ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina La tradizione delle idee,
perché nel piatto c'è nascosta
tanta tecnica moderna, senza
sbavature. Difficile mangiare
meglio in una trattoria. **Voto 9**

Ambiente Semplice, come una
vera trattoria di provincia. Ma

curato, tovagliato, con un servizio
cordiale e preparato e un rapporto
qualità prezzo incredibile. **Voto 8**

Il bello Una delle migliori trattorie

Il brutto Migliorabile la selezione
dei vini

Prezzi Sui 30 euro

ALTA CUCINA

BURIANI

■ VIA PROVINCIALE BOLOGNA
2/A,PIEVE DI CENTO ☎ 051975177



Sezione: UNIONE RENO GALLIERA

CUCINA APERTA FINO ALLE 22.30.
ACCESSO AI DISABILI: SÌ

Cucina Tecnicamente ben eseguita e con cenni mediterranei oltre che emiliani. Sono buoni anche i risotti una volta tanto. **Voto 8**

Ambiente Sale luminose di giorno e calde accoglienti di sera, grazie a un ambiente rustico chic. **Voto 7**

Il bello Un risotto buono in Emilia

Il brutto Termini desueti come «sinfonia» nel menu

Prezzi Sui 50 euro

LA PALTA

■ LOCALITÀ BILEGNO 67,

BORGONOVO VAL TIDONE ☎

0523862103 CUCINA APERTA FINO

ALLE 22.30. ACCESSO AI DISABILI SÌ

Cucina Contemporanea nella proposta e nelle presentazioni, ma non per stupire con effetti speciali. Qui si viene ancora per mangiare.

Voto 8

Ambiente Un bellissimo locale,

curato, arioso, raffinato ed elegante. **Voto 9**

Il bello La crescita della cucina

Il brutto I risotti

Prezzi 70 euro

PIZZERIE

ZAPAP PRATELLO

■ VIA DEL PRATELLO 31, BOLOGNA

☎ 0510065479 CUCINA APERTA FINO ALLE 23. ACCESSO DISABILI SÌ

Cucina È in testa alla classifica delle pizzerie di Tripadvisor e si mangiano anche piatti extra pizza che non sono nemmeno male.

Sugli impasti si va benino, sui topping invece alti e bassi a seconda degli ingredienti. **Voto 6**

Ambiente Fresco e moderno, essenziale ma gradevole soprattutto per giovani e famiglie. **Voto 7**

Voto 7

Il bello Il formato contenuto di

alcune pizze

Il brutto La moda delle birre artigianali

Prezzi Sui 18 euro

RANZANI13

■ VIA CAMILLO RANZANI 5/12,

BOLOGNA ☎ 0518493743 CUCINA APERTA FINO A MEZZANOTTE.

ACCESSO AI DISABILI SÌ

Cucina Una pizza di concezione napoletana con anche le classiche Margherita etc. accanto alla proposta delle pizze a degustazione e con topping stagionale. **Voto 8**

Ambiente Locale divertente, grande e luminoso di giorno, frizzante la sera. **Voto 7/8**

Il bello La selezione di birre alla spina

Il brutto Talvolta le attese

Prezzi Sui 18 euro

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Passaparola

Salvatore Marchese torna fra i saperi e i sapori del Delta del Po

Salvatore Marchese (nella foto), firma storica dell'enogastronomia italiana, nella sua feconda carriera di scrittore ha pubblicato di recente questo «Andavamo a cena a Saperi e sapori nel Delta del Po», cuochi e ricette che hanno cambiato la cucina italiana. Edito da Tarka edizione, il volume ripercorre le esperienze vissute nella manifestazione

organizzata tra il 1991 e il 1997. L'assiduità della presenza alla grande rassegna gastronomica di Argenta prima e Ostellato poi gli ha permesso di fare amicizia con molti dei cuochi italiani e stranieri presenti di volta in volta nelle varie edizioni. Su tutti, naturalmente, il grande Iglés Corelli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



la novità

Il Pappagallo si fa in tre, il ristorante in primavera

Michele Pettinicchio ed Elisabetta Valentini, hanno finalmente svelato il secondo capitolo della loro avventura nella ristorazione bolognese. Due aperture e una terza in arrivo la prossima primavera, che ripristinerà del tutto lo splendore della grande storia del Pappagallo. Il cuore della tradizione batte nella Bottega, in Via Marconi 22 F. Una bottega con cucina in cui acquistare i celebri «tortellini d'oro», ma anche altre preparazioni, per portare a casa i sapori del Pappagallo. Ai fornelli Federico Gasbarro. Oltre alla bottega a aperto anche Al Pappagallo sul Green al Golf club di Bologna a Monte San Pietro. E a primavera, torna il ristorante.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 14-45%, 15-47%



agenda

La birra, il vino buono e il cardo di Cervia

Bologna Slow Wine Fair, la fiera del vino buono, pulito e giusto, torna per la seconda edizione a Bologna Fiere da domenica 26 a martedì 28 febbraio. Tra le novità, lo spazio dedicato alle bevande spiritose e l'area dei partner della sostenibilità. In programma masterclass, conferenze, degustazioni.

Cervia Domani e domenica nel centro storico di Cervia si terrà la Sagra del Cardo Dolce, due giorni dedicati al sapore ed all'originalità del tipico prodotto della terra cervese. Sarà possibile degustare ed acquistare questo particolare ortaggio di sabbia sia nella sua forma originale che nei prodotti derivati come tisane, liquori, marmellate, patè. I ristoratori cervesi danno vita al Circuito Gastronomico del Cardo. Per info: Consorzio Cervia Centro tel. 347 2912875 - email cons.cerviacentro@gmail.com

Rimini Beer&Food Attraction è l'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'Out of home. Dal 19 al 22 febbraio alla fiera di Rimini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

l'artigiano

Lo zampone di famiglia

Lo zampone dei fratelli Regnani è risultato uno dei migliori di queste feste. Finché si mantiene la stagione fredda, è da tenere in conto. Nel 1955 Sisto Regnani, dopo aver lavorato come garzone nel caseificio di famiglia, rileva una bottega di generi alimentari e inizia nel retrobottega a produrre i primi salumi: salsiccia, coppe, salami, zamponi e cotechini. Alla fine del ventesimo secolo il negozio viene rinnovato per la terza volta, ora al fianco di Massimo c'è anche la moglie Andrea. Il loro zampone è fatto con spalla, grasso di gola e cotenna di suini nati, allevati e macellati nella Pianura Padana, sale, pepe e spezie dolci. Tutto macinato, insaccato nella zampa e cotto in autoclave



© RIPRODUZIONE RISERVATA

La storia

● Il Trigabolo è uno dei miti della cucina italiana. Tutto ha inizio nel 1979 quando il rappresentante di giocattoli Giacinto Rossetti con il socio Gualtiero Musacchi rileva una pizzeria ad Argenta.

● In cucina un giovane cuoco che ha lavorato sulle navi, si chiama Igles Corelli

● Il Trigabolo chiuderà nel 1993, con due stelle Michelin



maestri

Giacinto Rossetti in quel Trigabolo

AFaenza è stata realizzata una piccola scuola dedicata alla formazione enogastronomica. Si chiama Kwak e sarà diversa da tutte le altre: due giorni al massimo e docenti di grandissimo livello. L'ha inaugurata una chiacchierata con Giacinto Rossetti, anima del Trigabolo, e un piatto storico di quella cucina, i medaglioni di farraona con zabaione all'aceto balsamico. Si è parlato del Trigabolo, raccontato in prima persona da Giacinto, dell'idea rivoluzionaria che portò la cucina d'autore ad essere interprete di un territorio e della incredibile storia che ne è venuta fuori, poi proseguita con tanti protagonisti come Igles Corelli, Bruno Barbieri, Vincenzo Morgia e tanti altri, Pierluigi Di Diego, Flavio Errani e tanti altri. Una squadra da sogno. Giacinto Rossetti ha rappresentato la figura del direttore di sala, dell'ispiratore, del suggeritore. Non solo e non tanto scopritore di talenti come Igles Corelli, ma soprattutto di materie prime, di prodotti del territorio di alta qualità. Per informazioni su Kwak scrivere a info@kwakformazione.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Il forno

Grani antichi, forno a pietra e «Gino». I segreti di Matteo Calzolari

E' circa dal 2001 che Matteo Calzolari sperimenta farina di grani antichi macinata a pietra proveniente dai campi che circondano Monghidoro, paese di confine fra l'Emilia e la Toscana.. Poi utilizza il lievito madre, battezzato col nome di «Gino». La cottura del suo pane è in un forno a pietra, dove viene cotto in maniera

naturale con il calore rilasciato dalla stessa. E poi ci sono: Il territorio, i sapori semplici, la tradizione. Il risultato di questo incontro tra passione e ricerca sono diversi tipi di pane (montanaro, grani antichi, farro e noci e tanti altri), crackers arricchiti di semi, dolci da forno, biscotti e focacce.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso:14-45%,15-47%

Weekend Carnevale

di Enea Conti

CON GLI AMICI



Centò

Il carnevale di Centò è l'unico nel mondo ad essere gemellato con quello di Rio De Janeiro e già per questo dettaglio meriterebbe una visita spinti dalla curiosità. La grande festa è in programma il 5, il 12, il 19 e il 26 febbraio e i grandi protagonisti sono i giganti di cartapesta in gara per il titolo di miglior carro. Cinque le associazioni che si contenderanno il titolo con una sfilata che prenderà il via a partire dalle 14,00: i cortei percorreranno tutto il Corso Guercino, fino alla Rocca per poi tornare verso la piazza per un secondo giro. Vale la pena sfogliare il programma online perché non mancheranno i grandi eventi: per esempio per domenica cinque febbraio è atteso Eraldo Meta



Tradizioni
I giganti di
cartapesta
del Carnevale
di Centò

2 CARNEVALECENTO VIA VIVIANA MANSEVISI 38, CENTO ☎ 051994252 SITO: CARNEVALECENTO.IT. BIGLIETTO INTERO DOMENICA 16€+DIRITTO DI PREVENZIONE 13€, PER GRUPPI ORGANIZZATI (MINIMO 25 PERSONE) 13€, PER FRUIRE DELLO SCONTO È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE A INFO@CARNEVALECENTO.COM. PER I BAMBINI AL DI SOTTO DEL 1.20 MT L'INGRESSO È GRATUITO.

Imola

Imola è la città dell'autodromo e non deve stupire che il carnevale sia nel segno dei Fantaveicoli protagonisti di una sfilata che parte dal circuito e arriva nel centro storico. Sono veicoli strani, strambi, artistici e molto belli da vedere, colorati e guidati da una o più persone con due o più ruote e tutti ecologici, senza motore, rigorosamente costruiti con materiali di riciclo e recupero. La sfilata è domenica 19 febbraio con partenza dall'Autodromo e arrivo in piazza Matteotti. Maschere e fantaveicoli sono state ideate e realizzate da persone di tutte le età grazie ai concorsi banditi negli scorsi mesi.



Sorprendenti
Ecologici
e stravaganti
I Fantaveicoli
della sfilata
di Imola

2 FANTAVEICOLI DA AUTODROMO DI IMOLA A PIAZZA MATTEOTTI, ☎ 054202300 SITO: COMUNE.IMOLA.BO.IT, SOCIAL: FACEBOOK.COM/CARNEVALE-DEI-FANTAVEICOLI, BAMBINI E RAGAZZI DA 0 A 14 ANNI, POTRANNO PROPORRE MASCHERE A TEMA E DECORARE LE LORO BICI O CARGO BIKE.

San Giovanni in Persiceto

Il carnevale persicetano è una vera e propria istituzione: quest'anno è alla 119esima edizione e il successo di pubblico è già stato annunciato. Il cuore della festa è la grande sfilata delle domeniche del 12 e del 19 febbraio. Protagonista lo Spillo, nient'altro - unicum nelle feste di carnevale - che il momento in cui i carri svelano al pubblico il significato delle loro allegorie. Una tradizione così importante che lo stesso comune è detto anche «la Città dello Spillo». Nella prima domenica ogni carro esegue il suo «Spillo», nella seconda una giuria premia il migliore.



La squadra
I protagonisti
della festa
di Persiceto

2 SFILATA DI PERSICETO SITO: COMUNE.PERSICETO.IT E CARNEVALE.PERSICETO.IT ☎ 3478500913 MAIL: SEGRETERIA@CARNEVALE.PERSICETO.IT. L'ACCESSO ALLEVENTO È GRATUITO AD ECCEZIONE DELLA TRIBUNA INSTALLATA IN PIAZZA DEL POPOLO. TRIBUNA CENTRALE: 35, RIDOTTO UNDER 12: 25, TRIBUNA LATERALE: 30, RIDOTTO UNDER 12: 20*

IN COP PIA



Santarcangelo

A Santarcangelo di Romagna il carnevale si festeggia sabato 19 febbraio, nel weekend che precede il martedì grasso. Come in ogni carnevale che si rispetti ci saranno sfilate e in particolare la diciannovesima edizione del Corso Mascherato - sia di maschere che di carri. In più spettacoli in tutto il centro storico, mercatini in particolare anche enogastronomici. Per chi vuole gustarsi un pranzo o una cena a base dei piatti tipici della tradizione romagnola conviene prenotare con largo anticipo. Santarcangelo è nota per i suoi ristoranti (dal Passatore, al Lazarou, passando per il Lavatoio e ancora Casa Nobili e le trattorie da Oreste e la Sangiovesa).



Al lavoro
La squadra
del carnevale di
Santarcangelo
di Romagna

2 SANTARCANGELO DI ROMAGNA PIAZZA GANGANELLI, 19 FEBBRAIO ☎ 0541356284 IAT DI SANTARCANGELO. VIA CESARE BATTISTI 5, SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN) ☎ 0541624270. SITO: SANTARCANGELODIROMAGNA.INFO/EN/VISIT-SANTARCANGELO MAIL: IAT@COMUNE.SANTARCANGELO.RN.IT

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Comacchio

Tra canali e ponti che ricordano una piccola e graziosa Venezia, il carnevale di Comacchio è - letteralmente - sull'acqua. Perché gran parte dei carri e delle maschere sono allestite su imbarcazioni che percorrono lentamente tutto il paese emiliano, ciascuna con un proprio tema, con i propri colori e i suoi protagonisti. Il carnevale di Comacchio è una tradizione piuttosto recente, giunge quest'anno alla decima edizione ma è già un cult, soprattutto per le coppie dato che la località è nota per offrire scorci romantici. Per non perdersi la festa vanno segnate due date, quella del 12 e del 19 febbraio: saranno 12 le barche allegoriche a sfilare con partenza dai cortei alle ore 14, 30



Romantico
La sfilata
delle barche
nei canali
di Comacchio

2 SULL'ACQUA SITO: VISITCOMACCHIO.IT ☎ 0533 314154 MAIL: COMACCHIO.IAT@COMUNE.COMACCHIO.FE.IT. INGRESSO GRATUITO (IN CASO DI MALTEMPO LA MANIFESTAZIONE È RIMANDATA AL 26 FEBBRAIO E 5 MARZO)

Bobbio

A Bobbio piccolo e grazioso comune del piacentino - noto per il caratteristico ponte all'ingresso in paese - il carnevale è una festa tanto tradizionale quanto attesa. Soprattutto se l'appuntamento manca - come in questo caso - da quattro anni a causa della pandemia. Questo è l'anno della rinascita vera anche per manifestazione come queste: carri, maschere e sfilate caratterizzeranno le giornate di domenica 19, sabato 25 e domenica 26 febbraio. Non mancano ristoranti e locali per cene romantiche e piatti tipici: il brachettone di Bobbio, gnocco al forno, garganelli, erbazzone reggiano, maccheroncini alla cipolla, pollo alla Carmen. Meta ideale per un weekend per due in uno dei borghi più caratteristici del centro nord, per un soggiorno da incominciare anche al di là del carnevale e dei suoi colori.



Nel borgo
Carri, sfilate
e maschere fra
strade e piazze
di Bobbio

2 INFO SITO: VISITBOBBIO.COM E COMUNE.BOBBO.FE.IT ☎ 3920122033 INGRESSO GRATUITO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CON I FIGLI



Formigine

Anche a Formigine c'è fermento. La grande festa in maschera manca da quattro anni a questa parte nella sua forma tradizionale. L'ultima andò in archivio con un format statico, quest'anno torneranno i carri e le sfilate, i caratteristici «corsi mascherati». È la formula del «Carnevale dei ragazzi» coordinata dal Comune, si terrà il 16, 19 e 21 febbraio e merita l'attenzione di chi vuole trascorrere qualche giorno fuori porta con i propri figli. Sono in programma laboratori per i bimbi a tema, degustazioni della cucina tipica emiliana (prima su tutte di gnocco fritto) e visite al museo del castello, atelier in maschera dedicati ai bambini dai cinque ai dieci anni.



Dedicato
Ci sono anche
laboratori
per i più piccoli
e degustazioni
alla festa
di Formigine

2 CARNEVALE DEI RAGAZZI INFO: SERVIZIO CULTURA ☎ 059416277 SITO: COMUNE.FORMIGINE.BO.IT MAIL: CASTELLO@COMUNE.FORMIGINE.BO.IT MARTEDI' GRASSO ALLE 9 DISTRIBUZIONE GRATUITA DEL GNOCOCO FRITTO E, A MEZZOGIORNO, DEI MACCHERONI AL RAGU

Ferrara

Un percorso magico e interattivo dedicato alle Fiabe, costellato da regni incantati, strane creature, principi, principesse e personaggi di ogni tipo. Sarà allestito nelle sale degli Imbarcaderi 1 e 2 del Castello Estense di Ferrara. Astenersi i timidi, perché il percorso coinvolge il pubblico. Dura l'ora e il biglietto comprende un ingresso al percorso, uno spettacolo e un laboratorio (per i bimbi) con realizzazione di un gadget da portare a casa. L'iniziativa è pensata per i bimbi ma anche per far divertire gli adulti. La presenza di un maggiolino è obbligatoria, è consigliato evitare di portarsi appresso carrozzine che possono essere lasciate in custodia all'ingresso.



Nel Castello
Un percorso
magico e
interattivo
a Ferrara

2 CARNEVALE MAGICO SALA DELL'IMBARCADERO 1 E 2 DEL CASTELLO ESTENSE DI FERRARA. BIGLIETTI: FESHIONEVENTI.IT/PRODOTTO/IL-CASTELLO-DELLE-MERAVIGLIE-VP BIGLIETTO UNICO: 10€ RIDOTTO (2-11 ANNI): 8€. GRATIS: 3 ANNI. ORARI: VENERDI' 18:00; 16:00; 17:00; 18:00; 19:00. SABATO E DOMENICA: 10:00; 11:00; 12:00; 14:00; 15:00; 16:00; 17:00; 18:00; 19:00

Pieve di Cento

Anche il piccolo comune di Pieve di Cento, nel Bolognese, ha la sua maschera tradizionale. Si chiama Barbaspin, è un povero gaudente un po' brillo e un po' filosofo. Gira con la sua barba incolta, è una buona forchetta ed è noto dalla prima metà dell'Ottocento. Da qui parte la tradizione carscasiesca di Pieve dove il centro si colora di sfilate, maschere, coriandoli e sbandieratori, di marching band oltre che di carri, parate e bancarelle. La festa è in programma per tutte le domeniche di febbraio, fino a quella del 19 che precede il martedì grasso e comincia nel primo pomeriggio, dalle 14.



In centro
Coriandoli,
trenino,
maschere
e sfilate a
Pieve di Cento

2 CARNEVAL D'LA PIV PIAZZA A. COSTA 16/15 ☎ 051974593 MAIL: COMUNE.PIEVEDICENTO.BO.IT MAIL: PROLOCO.PIEVEDICENTE.IT SOCIAL: FACEBOOK.COM/PROLOCO.PIEVE. IN CASO DI MALTEMPO L'EVENTO SARÀ SPOSTATO AL 5 MARZO

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Con gli amici Allo storico Carnevale di Cento



In coppia A Comacchio, al Carnevale sull'acqua



Con i figli A Ferrara, al Castello delle Fiabe



Peso:100%

Poesia Domani il centenario della nascita dell'intellettuale che lavorò con Dalla e fu amico di Pasolini

Musica, inediti, audio: la città ricorda Roversi

Chiedi chi erano i Beatles è una famosa canzone degli Stadio, incisa anche da Gianni Morandi. La musica è di Gaetano Currieri, ma il testo di chi è? È di un poeta che amava le canzoni, e che ha composto per Lucio Dalla e per altri, versi bellissimi. Domani Roberto Roversi, il poeta, il bibliotecario antiquario, il narratore, il saggista, l'animatore di riviste, lo scrittore di testi teatrali, avrebbe compiuto cento anni. È scomparso undici anni fa, ma per questo centenario la città lo rievoca con un incontro, intitolato «Chiedi chi era Roberto Roversi», nella sala dello Stabat Mater dell'Archiginnasio, oggi alle 17.30. Sarà condotto dal nipote, Antonio Bagnoli, che con la sua casa editrice Pendragon ha raccolto alcune eredità di quello

che fu compagno di Pasolini e Leonetti nella rivista *Officina*, di quell'artista sensibile che trasformò la sua libreria Palmarverde in via Castiglione in un «cenacolo» dove discuteva con giovani bruciati dalla passione dello scrivere, leggendo le loro opere, dando consigli.

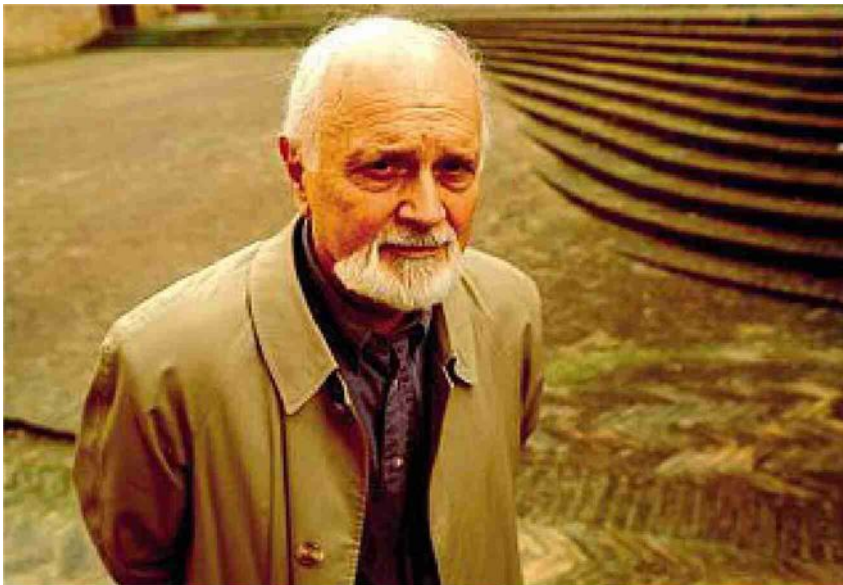
Pendragon ha pubblicato alcuni suoi inediti e ripubblicato molte opere, in varie collane, dando spazio alla drammaturgia di forte impronta politica, ripensando il percorso complessivo dell'uomo e dello scrittore che narrò le trasformazioni della nostra società da agricola a industriale, un'«Italia sotto la neve» spesso smarrita nella violenza, spesso carica del sangue di morti innocenti, caduti per strada, mentre lottavano per realizzare sogni di un futu-

ro migliore. Entrò nella storia della città, Roversi, con il suo *Re Enzo*, dramma che vide la luce solo molti anni dopo il suo concepimento. Dialogò con musicisti come Lucio Dalla. Con lui provò a trasformare le proprie parole poetiche in canzoni: mai canzonette facili, con testi sempre irti, spesso senza rime e ritornelli. La più nota è *Nuvolari*, ma tre furono gli album realizzati, nel tentativo (erano gli anni Settanta) di parlare a una vasta platea, da parte di un poeta che aveva rifiutato le leggi dell'industria culturale, fuggendo dalle grandi case editrici per pubblicare poesia in proprio al ciclostile.

Come sarà ricordato Roversi? Oggi con alcune sue interviste audio, ma anche con versi ricchi in un quadernetto di ver-

si inediti, musicati dai bolognesi Zois. Al pomeriggio parteciperanno Luca Malini, regista che alcuni anni fa mise in scena il suo dramma *Macchia d'inchostro*, Marco Fiori dei Liberi Incisori, Francesco Guarino del progetto «Officina Roversi». Si replica domani a Pieve di Cento alle 11 all'Auditorium le Scuole. In entrambe le occasioni introdurranno i sindaci e i responsabili della cultura. E altre saranno prossimamente le iniziative dedicate a questa voce poetica unica.

Massimo Marino



Paroliere

Roberto Roversi era nato a Bologna il 28 gennaio 1923



Peso: 24%

Teatro/ 2 Il cartellone da domani

Dagli Omini a Chiara Lagani al via la stagione di Agorà

È nel segno del Giorno della Memoria che apre, domani sera, la seconda parte della stagione teatrale di Agorà, settima edizione. L'appuntamento è al Teatro Biagi D'Antona di Castel Maggiore con «Lo Schermo sul Leggio», il format ideato e diretto da Ivano Marescotti che coniuga letteratura, cinema e teatro (ore 21, ingresso libero). Protagonista, Serena Balivo che interpreta alcuni passi tratti dal romanzo *La chiave di Sara* di Tatiana de Rosnay, sulla tragedia del Vel'd'Hiv che nel 1942 portò allo sterminio ad Auschwitz di migliaia di ebrei parigini. La stagione, diffusa in otto comuni dell'Unione Reno Galliera e che ci accompagnerà fino a giugno, con il titolo di «Evoluzione di continuità» rilancia un percorso legato al contemporaneo attraverso nuove sinergie con il territorio, gli artisti e gli studiosi che l'hanno nutrito in questi anni. Con la direzione di Alessandro Amato, insieme ad Anna Amadori, Nicola Borghe-

si, Lorenzo Donati e Rosalba Ruggeri, la stagione vede il ritorno di chi ha già frequentato le edizioni precedenti come Piccola Compagnia Dammacco, Sotterraneo, Gli Omini, Chiara Lagani, Enzo Vetrano e Stefano Randisi, Francesca Pennini, mentre tra i primi percorsi che prenderanno vita c'è Marginalia, a maggio, ricerca socio-antropologica degli Omini su ciò che sta agli argini e ai margini.

Pa.Ga.

Protagonista

L'attrice Serena Balivo domani sera al Teatro Biagi D'Antona di Castel Maggiore



Peso: 17%

JUDO

Per Callegati c'è la finale Under 21

IMOLA

Un inizio senza dubbio convincente in Coppa Italia del Judo Imola al centro federale di Castel Maggiore, in occasione delle qualificazioni regionali ai Campionati Italiani per quanto riguarda le categorie Junior/Senior.

Sugli scudi in particolare

l'Under 21 Gregorio Callegati, che nella 66 kg ha brillantemente staccato il pass per la finale di Ostia.

Il giovane imolese, allenato da Vito Ponzi, con una prestazione impeccabile ha infilato 4 vittorie per ippon prima del limite, salendo così sul gradino più alto del podio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gregorio Callegati e Vito Ponzi



Peso: 8%

KARATE

Sette podi per lo Shotokan Santarcangelo

SAN GIORGIO DI PIANO

Giornata dedicata al karate tradizionale a San Giorgio di Piano dove si è svolto il Trofeo Musokan rivolto ai bambini e ragazzi da 6 a 25 anni da cintura bianca a nera a cui hanno partecipato circa 170 atleti. L'Asd Shotokan Karate Club Santarcangelo ha partecipato con 15

atleti di cui 7 sono saliti sul podio: primo posto per Vittoria Crosara, Deniel Montebelli, Angelo Luise. Seconda posizione per Manila Baldini e medaglia di bronzo per Vildan Zengo, Samuel Mussoni, Letizia Pagliarani.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo Shotokan Club Santarcangelo



Peso:7%

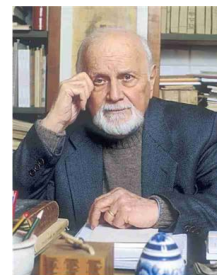
Le iniziative per il centenario della nascita

“Chiedi chi era Roberto”: libri, incontri e un doc

Domani, Roberto Roversi, avrebbe compiuto 100 anni. Nato il 28 gennaio 1923, sotto le torri, Bologna si prepara a celebrarlo con una serie di eventi lungo tutto l'anno. Si comincia oggi alle 17.30 allo Stabat Mater dell'Archiginnasio con l'appuntamento “Chiedi chi era Roberto Roversi”, una doppia presentazione della sua vita e della sua opera cura di Antonio Bagnoli, nipote dell'intellettuale, che con Pendragon ha pubblicato e continua a pubblicarne testi e poesie. Di professione libraio, Roversi è stato infatti poeta, corsivista, narratore, drammaturgo, critico letterario nonché ideatore di riviste tra cui “Officina” con Francesco Leonetti e Pier Paolo Pasolini oltre che - naturalmente - paroliere per Lucio Dalla per i tre album “Il giorno aveva cinque teste”, “Anidride solforosa” e “Automobili” e altri musicisti. A caratterizzare l'appuntamen-

to odierno - cui parteciperanno anche il sindaco Matteo Lepore e la delegata alla Cultura del Comune Elena Di Gioia - sarà poi un dialogo con quattro giovani artisti che hanno scoperto Roversi dopo la sua morte. Si comincia con gli Zois, poi toccherà al regista teatrale Luca Malini e al presidente dell'associazione Liberi Incisori Marco Fiori, mentre le conclusioni spetteranno a Francesco Guarino di Officina Roversi, progetto nato per riscoprire la vitalità delle parole dell'intellettuale. Ognuno di loro sarà il protagonista di un dialogo con un estratto audio tratto da un'intervista di Roversi nel tentativo di portare la sua eredità nel nostro presente. Domani alle 11, giorno del compleanno, l'evento sarà replicato all'Auditorium Le Scuole in via Marco Rizzoli 2 a Pieve di Cento, luogo molto caro al poeta che l'aveva definita “la mia piccola Atene emilia-

na”. Sempre il centenario sarà poi l'occasione per rivedere “La macchia d'inchiostro”, il doc che a Roversi ha dedicato il regista Ciro Valerio Gatto in programma nelle biblioteche cittadine (date da definirsi). Il pretesto narrativo è la messa in scena di “La macchia d'inchiostro” una drammaturgia di Roversi rimasta nel cassetto per oltre trent'anni, allestita dalla nipote Caterina Roversi, proprio a Pieve di Cento. - **e.g.**



▲ Nel suo studio
Roberto Roversi



Peso: 18%

La rivoluzione di Forno Brisa

Nuova raccolta fondi per crescere

Obiettivo quattro milioni di euro

I panificatori vogliono realizzare nuovi punti vendita, un mulino collettivo e digitalizzare i negozi
I fondatori Polito e Sarti: «È una finanza artigiana. Andiamo oltre all'idea dell'imprenditore solitario»

Nella città dove la qualità della vita è al top, Forno Brisa ha trovato il contesto ideale. E a dicembre 2022 ha aperto, con altre *bakery*, la sua seconda campagna di *equity crowdfunding* sulla piattaforma MamaCrowd.

Dopo il risultato del 2019 di 1,2 milioni raccolti, questo mese ha superato i 3 milioni di euro e punta a raggiungere i 4 per realizzare altri progetti e velocizzare il percorso di crescita.

Ma come funziona la raccolta fondi? Chi sceglierà di partecipare a questa nuova campagna di crowdfunding non solo diventerà socio di Breaders (la società che ha sviluppato il Forno bolognese), ma contribuirà a rivoluzionare il trend della finanza moderna riportandola al servizio dell'economia reale, facendo un investimento a impatto benefico della terra, di chi lavora e di chi si nutre dei loro prodotti di filiera.

«A noi piace chiamarla 'finanza artigiana' – dichiara Pasquale Polito, uno dei fondatori del Forno Brisa – prendendo spunto dal modello artigiano di Richard Sennett molto caro al Forno Brisa, in cui è la conoscenza a rompere la banalità del male. A diffe-

renza di ciò che succede normalmente con gli investimenti finanziari, chi decide di investire in questo progetto avrà consapevolezza di perché e come i suoi soldi saranno investiti, sarà aggiornato sull'andamento e ne potrà andare orgoglioso. Per noi questa è un'operazione di partecipazione collettiva e di resistenza finanziaria».

Ma a che cosa punta il *crowdfunding*? Aprire nuovi negozi e realizzare il grande sogno del Mulino Collettivo in Abruzzo, dove Forno Brisa coltiva già il suo grano. L'idea è continuare a collaborare con i mugnai con cui il forno lavora da anni, ma completare anche la propria filiera, avendo il controllo completo della produzione della propria farina. Un altro progetto centrale è quello della digitalizzazione delle imprese artigiane appartenenti al gruppo.

«Vogliamo superare l'idea anacronistica dell'imprenditore eroe e solitario che si fa da solo. Utilizziamo una leva finanziaria fondata come sempre sulla fiducia per realizzare progetti e affrontare sfide che da soli sarebbe difficile, se non impossibile - affrontare», le parole di Davide

Sarti, altro fondatore di Forno Brisa. «Se grazie alla prima storica campagna crowdfunding siamo diventati una società collettiva con una rete di oltre 350 soci – spiega Polito – in questo secondo round l'obiettivo è fare un passo in più, promuovendo la nascita di un modello d'impresa di intra-imprenditori dove non esistono centro e periferia, ma si condividono conoscenze, valori e investimenti».

Dopo il primo crowdfunding il team di Brisa ha realizzato tutti i progetti promessi (tra cui il nuovo laboratorio, lo spaccio in Bolognina, un nuovo negozio, l'ampliamento del primo store in via Galliera, una micro torrefazione e una piccola fabbrica di cioccolato di filiera) e la crescita ha consentito ai 357 soci, in meno di tre anni, un'ottima rivalutazione delle proprie quote.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Grazie alla prima
campagna
di crowdfunding
ora siamo una rete
di oltre 350 soci**

**Per chi ha creduto
in noi, in soli tre anni
c'è stata un'ottima
rivalutazione
delle proprie quote**



Peso: 76%



Da sinistra, Davide Sarti e Pasquale Polito, fondatori del Forno Brisa creato a Bologna nel 2015 (foto Azzurra Primavera)



Peso:76%

I traguardi della logistica etica

«Una scuola di formazione negli spazi dell'Interporto»

Istituzioni, Ausl e sindacati hanno sottoscritto un protocollo per garantire la sicurezza
L'accordo è stato dedicato a Yafa, il ventiduenne guineense morto per un incidente nel polo

Un accordo nel nome di Yaya Yafa. È dedicato al 22enne guineense, morto all'Interporto di Bologna nell'ottobre del 2021 per un incidente nel suo terzo giorno di lavoro, il protocollo di sito sottoscritto da istituzioni, sindacati, associazioni di categoria, Ausl, Ispettorato del lavoro. Dopo il patto per la logistica etica, un nuovo tassello nel progetto per mettere ordine nella piattaforma logistica di Bentivoglio, aumentando i livelli di sicurezza e le tutele delle migliaia di lavoratori che lavorano al suo interno. «La logistica è un settore fondamentale. Dopo la decisione del Comune di non vendere le azioni dell'Interporto, molto è stato fatto, ma per aver sviluppo serve più dignità del lavoro e più formazione», ha commentato il sindaco di Bologna, Matteo Lepore, confermando che il protocollo prevede la creazione di centro dedicato alla formazione preventiva e continua degli operatori. Insomma, non deve capitare più che persone scarsamente formate sulle mansioni che sono chiamate a svolgere mettano a rischio la loro vita, come accaduto nel caso di Yaya. «Prima di arrivare a un accordo abbiamo esaminato dodici versioni di questo protocollo. Lo dedico a Yaya Yafa. All'interno dell'Interporto lavorano 6.000 persone, molti immigrati, molti lavoratori a basso reddito, che hanno diritto a servizi e tutele», sottolinea Alessandro Alberani, direttore Logistica etica dell'Interporto. Il protocollo di sito non si concen-

tra solo sul tema, prioritario, della sicurezza, ma tocca vari aspetti legati alla qualità del lavoro all'interno dell'infrastruttura, dai trasporti, al welfare alla sostenibilità.

Così, oltre a sollecitare l'applicazione dei contratti nazionali sottoscritti dai sindacati «maggiormente rappresentativi», il testo prevede maggiori controlli sulle aziende che operano all'interno dell'Interporto. La società, infatti, si impegna a chiedere alle aziende presenti nella struttura i nomi delle ditte appaltatrici e subappaltatrici, in modo che non ci siano zone grigie in cui possano annidarsi aziende che non rispettano le regole. Non solo. L'Interporto dovrà anche registrare le targhe dei mezzi in entrata e metterle a disposizione, in caso di attività investigative, agli organismi preposti. Tra i tanti problemi segnalati nel corso degli anni, la difficoltà dei lavoratori a raggiungere l'Interporto con i mezzi pubblici, soprattutto alla notte. «Ci eravamo presi degli impegni e li manterremo: finanzieremo lavori sull'ingresso Nord e ciò ci consentirà di sviluppare i collegamenti pubblici dai comuni a Nord dell'Interporto e non solo quelli con la città di Bologna, garantendo un servizio di collegamento con comuni di quel quadrante», assicura Lepore.

Molti anche gli interventi previsti in tema di welfare, a cominciare dalla realizzazione di un centro medico convenzionato con servizi di tipo ambulatoriale

e l'ipotesi, oggetto di un gruppo di lavoro ad hoc, per la realizzazione di un asilo nido 'aziendale'. Ci sono, poi, gli investimenti nel campo della sostenibilità per l'autoproduzione dell'energia consumata. Viene inoltre istituito il tavolo di monitoraggio composto da un rappresentante per ciascuno dei soggetti firmatari, coordinato dalla Città metropolitana.

«L'Interporto ha problematiche strutturali, che era impensabile poter risolvere con la contrattazione azienda per azienda. È necessario lavorare insieme per risolvere i problemi dei lavoratori. Altre forme di sindacalismo rischiano di allontanare il settore della logistica da Bologna», commenta Roberto Guarinoni della Cgil (tra i firmatari assieme al segretario della Cisl di Bologna, Enrico Bassani, e Roberto Rinaldi della Uil), con una stoccata ai sindacati di base che spesso sono stati protagonisti di proteste e blocchi. «L'attrattività lavorativa dell'Interporto deve crescere, dando dignità al lavoro. Negli anni la situazione dell'Interporto ha costretto molte imprese a uscire, ora l'obiettivo è accrescere l'agibilità di quel luogo», ammonisce la presidente di Legacoop, Rita Ghedini.

«Insieme si riescono a trovare anticorpi contro chi non si vuole adeguare a buone pratiche.



Peso:97%

Tra gli obiettivi del protocollo c'è l'impegno delle aziende a riconoscere un costo lavoro adeguato e a garantire un lavoro regolare», evidenzia Alessandro Millo dell'Ispettorato del lavoro di Bologna. Il protocollo, ricorda Millo, prevede anche il «coinvolgimento sindacale nei cambi di appalto per gestire i passaggio dei lavoratori evitando la precarietà selvaggia e disinne-

scando le tensioni che abbiamo visto in passato», aggiunge Millo. «Ho sempre pensato che l'Interporto potesse essere un laboratorio a cielo aperto dove si potesse fare sperimentazione e innovare», rivendica, infine, il presidente Marco Spinedi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE PROSPETTIVE

«È necessario collaborare insieme per risolvere tutte le criticità»

INTERVENTI WELFARE

Molti i progetti, come la realizzazione di un centro medico convenzionato



Dopo il patto, un nuovo tassello nel progetto per mettere ordine nell'Interporto di Bentivoglio, aumentando i livelli di sicurezza e le tutele di migliaia di lavoratori. In basso, il direttore della Logistica etica, Alessandro Alberani



La buona occupazione

IL COLOSSO DI IMOLA



Ecco la nuova intesa

La firma con Aprc Group

C'è un nuovo colosso a Imola. E c'è una nuova firma al progetto di logistica etica che è stato lanciato da Bologna. Città metropolitana, Comune di Imola, sindacati e tavolo dell'imprenditoria imolese hanno firmato con Aprc Group, società francese leader nella progettazione di logistica green immobiliare, un'intesa sulla «buona occupazione».



Peso:97%

Natalità, si punta al cambio di rotta

L'impegno per mamme e papà

Dalla presa in carico all'allattamento, Azienda sanitaria e Sant'Orsola in prima linea per sostenere le famiglie All'Ospedale Maggiore consulenze personalizzate con le ostetriche per aiutare le donne in difficoltà

Il tasso di natalità nazionale è tra i più bassi d'Europa.

Secondo i dati Istat del 2021, a guidare la classifica è Bolzano con 9,70 nati ogni mille abitanti, mentre Bologna si piazza al 31esimo posto con una media di 6,90 leggermente superiore alla media nazionale che è di 6,49.

Sotto le Due Torri lo scorso anno sono stati registrati 6.257 parti: 3.855 nelle strutture dell'Ausl, quindi all'ospedale Maggiore e all'ospedale di Bentivoglio, e 2.402 al Sant'Orsola.

Facciamo un passo indietro e accendiamo i riflettori sul 2021, quando sebbene fosse stato osservato il record negativo delle nascite nel nostro Paese, scese sotto quota 400mila, nel nostro territorio erano nati 90 bambini in più. Ed ecco i conti: In casa Ausl, sommando i parti delle Maternità del Maggiore e di Bentivoglio, si arrivava a 3.771 bebè, e uniti ai 2.492 del Sant'Orsola il totale saliva a 6.263. Nel 2020, invece, al Policlinico sono stati registrati 2.558 parti e 3.614 negli ospedali dell'Ausl, per un totale di 6.172.

L'andamento positivo dello scorso anno per l'Ausl era già visibile nel primo semestre con 1.876 parti, 118 in più dello stesso periodo del 2021. Una tendenza che gli specialisti spiegavano con il rapporto continuo e

virtuoso con il territorio, a partire dalla presa in carico delle donne attraverso il percorso nascita nei consultori, e dalla grande attenzione sulla relazione tra mamma e bimbo, a cui contribuisce anche l'ambulatorio dell'allattamento, gestito dalle ostetriche in collaborazione con i neonatologi, a partire dai primi consigli sull'organizzazione delle poppate, già durante il ricovero. L'attenzione assicurata dalle ostetriche dell'Ausl a tutte le neomamme che riscontrano difficoltà nell'attaccamento al seno non riguarda unicamente i giorni del ricovero in Maternità, ma continua anche dopo il rientro a casa con il neonato. Ogni giorno, infatti, al Maggiore, 2 ostetriche garantiscono dalle 8 alle 20 consulenze personalizzate sull'allattamento Ibclc (International Board certified lactation consultant) e la stessa attività è svolta anche al punto nascita di Bentivoglio, dove le consulenze ostetriche vengono garantite tutte mattine, nei giorni feriali.

Il punto nascita dell'Irccs Sant'Orsola è il principale centro ostetrico di terzo livello in Emilia-Romagna e uno tra i maggiori in Italia per la diagnosi e il trattamento della patologia ostetrica e della patologia fetale in particolare: nel corso del 2022 il Policlinico è stato il primo centro in Italia a portare a

termine con successo interventi di cardiocirurgia fetale minivasiva intrauterina.

Nonostante il grande volume di gravidanze ad alto rischio, in gran parte provenienti da fuori provincia e anche da fuori regione, quello del Policlinico è anche uno dei principali punti nascita dell'Emilia-Romagna: 2.492 parti nel 2021 e 2.402 nel 2022. I tassi di tagli cesarei in travaglio di parto (complessivamente il 7%, percentuale che scende al 5% nel caso di pazienti a basso rischio) e di episiotomie (0,3%) sono tra i più bassi della regione, mentre il tasso di analgesia epidurale è il più alto in assoluto (oltre il 40%). Le complicazioni fetali in travaglio (0,8 %) sono la metà della media nazionale. Tali risultati, il cui valore aumenta ulteriormente se si considera che nel punto nascita dell'Irccs si concentrano molte gravidanze difficili. Il punto nascita Irccs è in corso di ristrutturazione e nel 2023 verranno aperte le nuove sale parto, nel 2024 verranno invece inaugurati i nuovi reparti di degenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il confronto nel triennio

Nel 2020

Nell'anno segnato dalla pandemia, al Policlinico sono stati registrati 2.558 parti e 3.614 negli ospedali dell'Ausl, per un totale di 6.172. La differenza con l'anno successivo è attorno alle cento unità. Numeri ancora 'insufficienti'

Nel 2021

In casa Ausl, sommando i parti delle Maternità del Maggiore e di Bentivoglio, si arrivava a 3.771 bebè, a cui si andavano ad aggiungere i 2.492 del Sant'Orsola. Sommando le cifre il totale saliva a 6.263. Comunque meglio dell'anno precedente



Nel 2022

Sotto le Due Torri lo scorso anno sono stati registrati 6.257 parti: 3.855 nelle strutture dell'Ausl, quindi all'ospedale Maggiore e all'ospedale di Bentivoglio, e 2.402 al Sant'Orsola. Un lievissimo calo rispetto all'anno precedente

L'AUSL SORRIDE

L'andamento positivo dello scorso anno era già visibile nel primo semestre con 116 parti in più



Peso:73%

ALL'AVANGUARDIA
Dal percorso
nei consultori
alla relazione
madre-figlio
Tanta attenzione
per le fasi più delicate

IN PROVINCIA
Servizi di qualità
anche a Bentivoglio
Collaborazione
con il territorio
fondamentale



A Bologna come a tutto il Paese serve un incremento della natalità



Peso:73%

Sanità accreditata in crescita

«La flessibilità, elemento chiave»

Orta (presidente Aiop): «Dalla chirurgia alla medicina, tanti i pazienti provenienti da altre regioni»

«Per l'esperienza che ho avuto, anche a livello internazionale, credo che la chiave del successo del sistema sanitario metropolitano sia da ricercarsi nell'università e nel modello avanzato di integrazione pubblico-privato. Le città che hanno una forte attrattiva si basano tutte su una Scuola di Medicina antica e prestigiosa e su una rete ben integrata di strutture sanitarie. Il modello di sistema sanitario della nostra regione è particolarmente efficace e si fonda saldamente sul controllo e sulla regia pubblici». L'analisi di Aivarado Orta, presidente di Aiop Bologna, l'associazione dell'ospitalità privata, denota una profonda conoscenza del settore.

Quali settori sono più attrattivi?

«All'interno di questo sistema le prestazioni erogate dalla componente di diritto privato si concentrano su branche della medicina complesse come la cardiocirurgia e l'alta specialità protesica, oppure la psichiatria e la riabilitazione e la specialistica, coprendo un'ampia gamma di prestazioni chirurgiche e mediche sia in regime di ricovero sia in regime ambulatoriale».

Perché vengono scelte le strutture Aiop?

«Bologna è una delle città più attrattive di Italia. Questo interesse è rappresentato sia dalle

strutture di diritto pubblico come l'Irccs Istituto Ortopedico Rizzoli, sia delle strutture di diritto privato che ricoverano pazienti da tutto il Paese. Chi sceglie di venire a Bologna non si trasferisce solo per scopi turistici ma, spesso, perché è disposto a spostarsi per cercare la migliore risposta possibile al proprio bisogno di salute, trovandola spesso nelle strutture accreditate di diritto privato della nostra città».

«L'attrattività in numeri? «La percentuale relativa all'attrattività dell'ospitalità privata bolognese cresce molto nel 2022, infatti passa dal 39% dell'anno 2021 al 45,1% (dato aggiornato a novembre 2022). In aumento anche il dato dell'attrattività dell'ospitalità pubblica e privata bolognese che passa dal 19,3% al 22,8% (dato aggiornato a novembre 2022)».

Qual è il ruolo del privato accreditato?

«Rappresenta circa un quarto delle prestazioni gratuite, a carico del Servizio sanitario nazionale, erogate dal servizio sanitario metropolitano, che spaziano dall'alta specialità all'alta complessità, dalla chirurgia alla medicina, dalla psichiatria alla riabilitazione, garantendo attraverso i circa 1.549 posti letto, di cui la rete privata è dotata, una risposta ad ampio raggio ai bisogni chirurgici, medici e assisten-

ziali dei pazienti dell'area metropolitana, di quelli delle altre province e di quelli provenienti da altre regioni. Le strutture di diritto privato non vengono sostenute con ripianamenti a fine anno, ma hanno dei budget, e all'interno del pagamento delle prestazioni devono far rientrare anche gli investimenti. Ciò significa che per il nostro Servizio sanitario nazionale le strutture di diritto privato sono un elemento di grande efficienza e grande economicità. Inoltre, offriamo una flessibilità che durante l'emergenza Covid è stato un elemento chiave: abbiamo trasformato continuamente e in tempi rapidi le nostre strutture e convertito reparti per accogliere e curare i pazienti Covid, a seconda delle richieste che provenivano dalla Regione e dall'Aus».

d. b.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'ANALISI

«Durante le fasi della pandemia abbiamo affiancato con efficienza il settore pubblico»

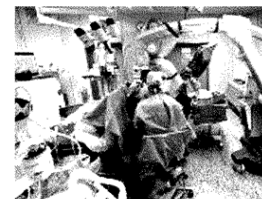
1 Sedi distaccate

Il Rizzoli diffuso è un obiettivo che l'Istituto si è dato per garantire cure specialistiche al maggior numero possibile di pazienti che ne hanno bisogno, attraverso l'attivazione di alcune sedi distaccate



2 Dall'Emilia alla Sicilia

Due esperienze consolidate, a Bentivoglio e a Bagheria, sono state seguite recentemente da altre. Il reparto di Ortopedia all'ospedale di Bentivoglio è attivo dal 2009 mentre a Bagheria dal 2011



3 Anche a Ferrara

Della scorsa primavera è invece l'avvio del Polo Ortopedico e Riabilitativo Rizzoli-Argenta, nato dalla collaborazione tra Ior e Azienda Usi di Ferrara all'ospedale Mezzolani Vandini di Argenta

NEL DETTAGLIO

«Rappresentiamo circa un quarto delle prestazioni gratuite, a carico del servizio pubblico»



Peso: 69%



Averardo Orta, presidente di Aiop Bologna, l'associazione dell'ospitalità privata
La percentuale relativa all'attrattività dell'ospitalità privata bolognese cresce molto nel 2022, infatti passa dal 39% dell'anno 2021 al 45,1%



Peso:69%

Internet corre veloce Ultrafibra ovunque, ma in molti usano i 'vecchi' collegamenti

Nuova tecnologia disponibile nel 96% delle aree cittadine:
netto distacco con i paesi della provincia, dove non mancano le difficoltà
Nei luoghi pubblici accesso al web con 'EmiliaRomagnaWiFi'

di **Maria Teresa Mastromarino**
L'avvento della pandemia e l'isolamento forzato al quale tutti i cittadini sono stati sottoposti hanno mostrato l'importanza della connessione virtuale e digitale.

Internet è riuscito a tenere attive e solide le relazioni, dagli affetti ai rapporti lavorativi e scolastici, rivelandosi strumento indispensabile in particolare per lo smart-working e la didattica a distanza.

Il territorio del Comune è interamente coperto dalla rete in fibra ottica. Andando nel dettaglio, si nota che il 100% delle abitazioni sono coperte dalla rete Adsl, che garantisce una connessione a Internet con una velocità massima di 20 mega. Una connessione standard, che ha lasciato spazio alla tecnologia Fttb, cioè una modalità di connessione che non utilizza il doppino telefonico, ma che raggiunge direttamente le case dei cittadini con la fibra.

Questo tipo di servizio è presen-

te nel 96% delle abitazioni. Si tratta di una tecnologia innovativa e rapida, che consente la massima velocità raggiungibile, ossia 1000 mega. Non tutti, però, utilizzano questo sistema: circa il 99% delle case, infatti, possiede una copertura data dalla connessione Fttc, che rappresenta un perfetto compromesso tra le due connessioni precedenti, e che consente al segnale di viaggiare su fibra ottica fino alla cabina dell'operatore più vicina al domicilio dell'utente. Oltre alle reti presenti direttamente nelle case dei bolognesi, esiste un servizio libero, gratuito e veloce messo a disposizione dalla Regione. I cittadini e i turisti, infatti, possono collegarsi a 'EmiliaRomagnaWiFi', la rete pubblica regionale che permette un accesso a internet nei luoghi pubblici, dalle biblioteche alle piazze, di tutto il territorio, contando più di 10.000 punti di connessione. In una realtà iperconnessa, quindi, sembra scontato possedere una discreta connessione di rete, ed

è al tempo stesso impensabile immaginare un luogo senza una buona copertura della fibra ottica.

Ma, purtroppo, la pandemia ha messo in evidenza un sistema che barcolla, soprattutto nelle periferie e nei comuni della Città metropolitana: i territori sono - quasi - interamente coperti dalla connessione basica Adsl, ma sono in pochi quelli che possiedono una connessione Fttc. È il caso di Budrio, che registra il 9%,

Alto Reno, con il 5%, Loiano (4%), e Ozzano dell'Emilia (1%). Addirittura a Monterenzio, la tecnologia Fttc è pari a zero. Non è la stessa storia per Castel Maggiore, e Casalecchio e Calderara di Reno, dove le due tecnologie più evolute - Fttc e Fttb - hanno una copertura che oscilla tra il 50 e il 100%. A Molinella e a Granarolo, invece, la fibra ottica della connessione Fttc è alta, ma quella Fttb non supera il 20%.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I NUMERI

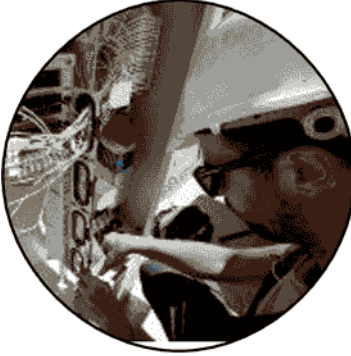
**Connessioni
fino a mille mega
Il punto di svolta
nel corso dei difficili
momenti di pandemia
e lockdown**



Peso:75%

In rete con il mondo

IN PILLOLE



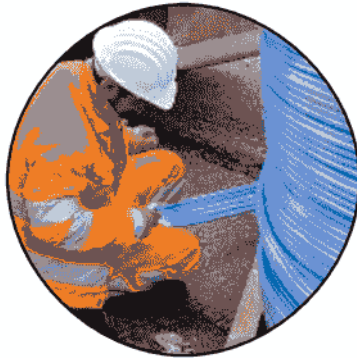
La 'preistorica' Adsl

Un servizio ormai superato

L'Adsl a 20 mega copre ormai la totalità di abitazioni e uffici, ma viene ormai considerata un servizio qualitativamente e tecnologicamente superato

Performance sotto la lente

NEL DETTAGLIO



Obiettivo trasparenza

L'Osservatorio connettività

I cittadini e le imprese possono accedere all'Osservatorio Connettività, la mappa regionale che raccoglie le informazioni sullo stato di connessione dell'Emilia-Romagna. Tra le notizie disponibili, troviamo le tecnologie di connettività e le performance massime



La connessione ultraveloce copre ormai quasi tutte le strade cittadine



Peso:75%

Portici, patrimonio dell'Umanità L'impegno di tutti contro i vandali

Dopo il riconoscimento Unesco è ancora più importante l'opera di pulizia e manutenzione
Da anni l'amministrazione è impegnata assieme ai cittadini e ad associazioni come l'Ascom

di **Francesco Moroni**

Ci è voluto un po', ma alla fine hanno avuto il riconoscimento che meritano. I portici il 28 luglio 2021 sono entrati a far parte del Patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco. Il simbolo per eccellenza della città come biglietto da visita nel mondo. A ottenere il riconoscimento non è stato il 'sistema Portici' nel suo complesso, ma alcuni tra i più caratteristici: piazza Santo Stefano, i portici di via Zamboni, quelli di Strada Maggiore, l'edificio porticato del MAMbo, i portici di piazza Cavour e di via Farini, quelli dal Meloncello a San Luca, i portici del Pavaglione e di piazza Maggiore, la via porticata di Santa Caterina, il 'Treno' della Barca, il portico della Certosa, quelli del Teatro Baraccano e di via Galliera.

Quasi quaranta chilometri solo nel centro storico, oltre cinquanta se si contano quelli in periferia: un elemento unico che contribuisce a creare quell'atmosfera calda, accogliente e inconfondibile che Bologna sa regalare. Uno dei nodi principali che li riguarda è quello della pulizia e della manutenzione: soprattutto in zona universitaria, molti portici versano in condi-

zioni di degrado con scarabocchi, sporczia varia e danneggiamenti.

Da anni l'amministrazione ha avviato un'intensa attività di pulizia, tra patti con i residenti, accordi con i commercianti e interventi organizzati per prendersi cura di quello che assomiglia a un telaio della città. A volte i risultati sono arrivati, altre no. Poi ci sono stati i gruppi autonomi di cittadini, come i 'No Tag' della zona Saragozza, che armati di vernice e pennello si sono rimboccati le maniche e adoperati in prima persona per mantenere il decoro almeno nel proprio quartiere (e non solo).

Ma molti palazzi, in particolare dentro le mura, sono vincolati dalla Soprintendenza o necessitano comunque di interventi tecnici con strumentazioni specifiche, e spesso devono essere sistemati da esperti. Un processo complicato, dunque, fatto di più gambe e che in diverse occasioni necessita di grande coordinamento.

I portici restano in ogni caso una delle tante meraviglie di Bologna e richiamano ogni anno migliaia di visitatori da tutte le parti del pianeta. Bologna Welcome per anni si è occupata di organizzare visite guidate e mettere in piedi tour strutturati che unissero insieme bellezze architettoniche e culturali, percorsi urbani e altro ancora.

**Dal Medioevo
al Barocco, gli stili
cambiano ma resta
l'atmosfera magica
di un centro storico
unico al mondo**

Il 'Tour dei Portici Unesco' propone così cinque itinerari tematici che svelano i segreti e le curiosità della città, attraversando le epoche storiche e gli stili architettonici. Sabato 4 febbraio, ad esempio, è in programma il percorso 'I portici dei nobili dal Medioevo al Barocco', per un viaggio tra le famiglie nobiliari che hanno governato la città tra portici e torri (info: bologna-welcome.com).

«**Aspetto** mezzanotte che il giornale comprerò. Lo stadio, il trotto, il Resto del Carlino. Piove molto forte, ma tanto non mi bagnerò. C'è un bar col portico, mi faccio un cappuccino»: cantava così Lucio Dalla in 'Dark Bologna', canzone inedita inserita nella raccolta '12000 lune' pubblicata nel 2006. Non uno dei successi più famosi, ma sicuramente uno dei testi che meglio raccontano la città e il fascino dei suoi portici. Protagonisti perfetti per le canzoni, scenografia altrettanto adatta per film e serie tivù - dalle pellicole che hanno fatto la storia alle produzioni più recenti, come il 'Diabolik' dei Manetti Bros -, raccontati nei libri, ripresi nei videogiochi. Patrimonio dell'umanità, insomma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 93%

Valore inestimabile

28 LUGLIO 2021



Una data da ricordare

Il sigillo ufficiale Unesco

Valentina Orioli, già assessora nella giunta Merola, è stata confermata da Matteo Lepore. Ha curato il dossier portici.



Il 'Treno' della Barca

Meraviglie anche in periferia

Il **'Treno'** della Barca è uno dei tratti tutelati dall'Unesco che non si trova nel centro di Bologna, ma in periferia.

Il portico del Pavaglione è uno dei tratti più famosi e caratteristici del centro di Bologna

LE PROPOSTE

Cinque itinerari a tema per turisti e bolognesi

Le bellezze dei portici sono sempre più apprezzate dai turisti, che spesso arrivano a Bologna proprio per vederli. Il 'Tour dei Portici Unesco' propone così cinque itinerari tematici che svelano i segreti e le curiosità della città, attraversando le epoche storiche e gli stili architettonici. Sabato 4 febbraio, ad esempio, è in programma il percorso 'I portici dei nobili dal Medioevo al Barocco', per un viaggio tra le famiglie nobiliari che hanno governato la città tra portici e torri (per informazioni: bolognawelcome.com).



Il portico che va dal Meloncello al Santuario della Madonna di San Luca è uno dei tratti entrati a far parte del Patrimonio dell'Umanità Unesco



Peso:93%

Pronto soccorso, nodo dimissioni Fino a dodici ore per il ricovero

Basili, direttrice sanitaria del Sant'Orsola, è intervenuta in Conferenza territoriale socio-sanitaria. L'Ausl sospende le prenotazioni del vaccino contro l'Herpes Zoster. Rizzoli: 110 progetti di ricerca

La situazione dei Pronto soccorso di nuovo al centro della Conferenza territoriale sociale e sanitaria. All'incontro di ieri erano presenti Erika Ferranti, vicepresidente della Ctss, Consuelo Basili, direttrice sanitaria del Sant'Orsola, Paolo Bordon e Lorenzo Roti, rispettivamente direttore generale e sanitario dell'Ausl, Anselmo Campagna, direttore generale del Rizzoli e i sindaci presidenti dei comitati di distretto.

Tra i punti all'ordine del giorno la situazione dei ricoveri dal Pronto soccorso al Policlinico. Sebbene la situazione sia migliorata rispetto a dicembre e in particolare al periodo delle festività natalizie, uno dei 'nodi' resta quello dei tempi di permanenza in attesa del ricovero, attualmente la media è attorno alle 12 ore, a causa della difficoltà a trovare posti letto liberi per le difficoltà collegate alle dimissioni. Una buona notizia arriva dal calo degli ingressi dovuti al Covid. La difficoltà di

avere a disposizione sul territorio letti di cure intermedie è ancora protagonista del dibattito e per questo ora verrà predisposto un elenco di azioni su cui poter lavorare nei prossimi mesi. Intanto, il Rizzoli la prossima settimana darà una mano per i letti di traumatologia con due posti in più. E restando all'interno dell'Istituto ortopedico, si osserva un boom di progetti di ricerca: sono 98, per un valore di 25 milioni di euro, mentre nel corso dell'anno ne partiranno altri 12 per 8 milioni di euro. Così il Rizzoli avrà 110 progetti attivi finanziati per oltre 33 milioni, un risultato da record che è stato presentato in Ctss dal direttore generale Campagna e dalla direttrice scientifica Milena Fini. I finanziamenti arrivano da più fonti, tra cui i ministeri della Salute e dell'Università, Regione, Unione Europea, Pnrr, 5per mille. Tra gli ambiti la personalizzazione delle

cure e della riabilitazione, la chirurgia robotica, la realtà aumentata e l'intelligenza artificiale, l'ortoplastica e la microchirurgia, le terapie farmacologiche innovative e biomateriali e le tecniche di radiologia interventistica.

HERPES ZOSTER

L'Ausl ha sospeso le prenotazioni della vaccinazione contro l'Herpes zoster. Nel proprio sito, l'Azienda precisa che «rimangono confermati gli appuntamenti già prenotati per febbraio» e che «una carenza nelle forniture del vaccino Zostavax, che previene l'insorgenza dell'Herpes zoster, noto anche come Fuoco di Sant'Antonio, rende necessaria la sospensione delle prenotazioni del vaccino indicato per gli over 65. L'Aifa ha reso noto che il vaccino non sarà disponibile, a causa di ritardi nella produzione, fino al 15 febbraio 2023. Pertanto le prenotazioni future sono state momentaneamente sospese».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Un giorno per un letto»

AL POLICLINICO

Oltre un giorno intero su un lettino del pronto soccorso del Sant'Orsola in attesa di avere un posto in reparto. All'età di 92 anni. «Una vicenda inaccettabile - chiosa il figlio della donna malata e in attesa di un intervento chirurgico, rimasto al suo fianco per tutto il tempo - nel 2023. Tanto di cappello al personale sanitario costretto a turni massacranti e a fare miracoli. Non ce la fanno più. Con scelte politiche scellerate, nel corso degli anni è stato tagliato tutto. Mancano posti letto e la situazione negli ospedali è drammatica». La signora, che vive in città, è entrata alle 14 di martedì e solo alle 16.30 del giorno successivo è stata presa in reparto quando si è liberato il primo letto.



Consuelo Basili



Peso:41%

Presentata la rassegna che tocca otto comuni della Reno Galliera

L'Unione fa la forza del teatro Il cartellone itinerante di Agorà

Primo appuntamento
domani a Castel Maggiore
con la tragedia degli ebrei
parigini deportati ad Auschwitz

Quando il teatro esce dalla sua dimensione convenzionale per entrare nei bar, nelle scuole, nei centri sociali e culturali, allora diventa un teatro alla portata di tutti. 'Agorà' lo fa da sette anni, con una stagione che si diffonde in otto comuni dell'Unione Reno Galliera. Il titolo è Evoluzione di continuità, perché «rilancerà i suoi nodi tematici - spiega il direttore Alessandro Amato -, unendo rapporti consolidati a nuove forme». Domani l'inaugurazione, al Teatro Biagi D'Antona di Castel Maggiore con 'La chiave di Sara' (ingresso libero). Protagonista del format che coniuga letteratura, teatro e cinema è l'attrice Serena Balivo, interprete di alcuni momenti del romanzo che rievoca lo sterminio ad Auschwitz di migliaia di ebrei parigini.

All'interno del cartellone c'è anche un filone dedicato alla nuova drammaturgia. Il primo appuntamento è il 10 febbraio al Teatro La casa del popolo (Castello D'Argile) con 'Settanta vol-

te sette' di Controcanto Collettivo. 'La Gloria' di Fabrizio Sinisi e la regia di Mario Scandale, andrà in scena il 19 febbraio alla Sala Polivalente di San Giorgio di Piano. Un lavoro politico, che racconta di quando Hitler, appena ventenne, si trasferì a Vienna per diventare un grande pittore. A chiudere il mese di febbraio, il 25 al Teatro Alice Zeppilli di Pieve di Cento, torna Tindaro Granata, in scena con 'Antropolaroid'. Due spettacoli sono dedicati ai ragazzi: 'Arturo', di e con Laura Nardinocchi e Niccolò Matcovich, il 4 marzo alla Scuola media Giovanni XXIII di San Venanzio di Galliera. E Gli Omini che scelgono 'Circolo Popolare Artico', in cui un tricheco, un gallo, un orso, due inuit e un pugno di uomini sono in fuga dalla civiltà (13 maggio). Per esplorare il presente, arrivano ad Agorà 'Ashes' di Muta Imago, recentemente premiato dagli Ubu 2022 (15 maggio); e 'Overload', spettacolo pluripremiato nel reper-

torio di Sotterraneo (6 maggio). Completano il cartellone, lavori intimi e potenti che sottolineano lo stretto legame tra letteratura in chiave femminile e teatro; appuntamenti in occasione della festa della Liberazione e due spettacoli, 'L'ultimo nastro di Krapp' e 'Leo, Totò e Amleto, un incontro da non perdere', dedicati a figure che hanno segnato la storia del teatro contemporaneo. Per info: stagioneagora.it; 3338839450.

Amalia Apicella

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Serena Balivo, protagonista
dello spettacolo 'La chiave di Sara'



Peso:29%

La rivoluzione di Forno Brisa Nuova raccolta fondi per crescere Obiettivo quattro milioni di euro

I panificatori vogliono realizzare nuovi punti vendita, un mulino collettivo e digitalizzare i negozi
I fondatori Polito e Sarti: «È una finanza artigiana. Andiamo oltre all'idea dell'imprenditore solitario»

Nella città dove la qualità della vita è al top, Forno Brisa ha trovato il contesto ideale. E a dicembre 2022 ha aperto, con altre *bakery*, la sua seconda campagna di *equity crowdfunding* sulla piattaforma MamaCrowd.

Dopo il risultato del 2019 di 1,2 milioni raccolti, questo mese ha superato i 3 milioni di euro e punta a raggiungere i 4 per realizzare altri progetti e velocizzare il percorso di crescita.

Ma come funziona la raccolta fondi? Chi sceglierà di partecipare a questa nuova campagna di crowdfunding non solo diventerà socio di Breaders (la società che ha sviluppato il Forno bolognese), ma contribuirà a rivoluzionare il trend della finanza moderna riportandola al servizio dell'economia reale, facendo un investimento a impatto benefico della terra, di chi lavora e di chi si nutre dei loro prodotti di filiera.

«A noi piace chiamarla 'finanza artigiana' – dichiara Pasquale Polito, uno dei fondatori del Forno Brisa – prendendo spunto dal modello artigiano di Richard Sennett molto caro al Forno Brisa, in cui è la conoscenza a rompere la banalità del male. A diffe-

renza di ciò che succede normalmente con gli investimenti finanziari, chi decide di investire in questo progetto avrà consapevolezza di perché e come i suoi soldi saranno investiti, sarà aggiornato sull'andamento e ne potrà andare orgoglioso. Per noi questa è un'operazione di partecipazione collettiva e di resistenza finanziaria».

Ma a che cosa punta il *crowdfunding*? Aprire nuovi negozi e realizzare il grande sogno del Mulino Collettivo in Abruzzo, dove Forno Brisa coltiva già il suo grano. L'idea è continuare a collaborare con i mugnai con cui il forno lavora da anni, ma completare anche la propria filiera, avendo il controllo completo della produzione della propria farina. Un altro progetto centrale è quello della digitalizzazione delle imprese artigiane appartenenti al gruppo.

«Vogliamo superare l'idea anacronistica dell'imprenditore eroe e solitario che si fa da solo. Utilizziamo una leva finanziaria fondata come sempre sulla fiducia per realizzare progetti e affrontare sfide che da soli sarebbe difficile, se non impossibile - affrontare», le parole di Davide

Sarti, altro fondatore di Forno Brisa. «Se grazie alla prima storica campagna crowdfunding siamo diventati una società collettiva con una rete di oltre 350 soci – spiega Polito – in questo secondo round l'obiettivo è fare un passo in più, promuovendo la nascita di un modello d'impresa di intra-imprenditori dove non esistono centro e periferia, ma si condividono conoscenze, valori e investimenti».

Dopo il primo crowdfunding il team di Brisa ha realizzato tutti i progetti promessi (tra cui il nuovo laboratorio, lo spaccio in Bolognina, un nuovo negozio, l'ampliamento del primo store in via Galliera, una micro torrefazione e una piccola fabbrica di cioccolato di filiera) e la crescita ha consentito ai 357 soci, in meno di tre anni, un'ottima rivalutazione delle proprie quote.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Grazie alla prima
campagna
di crowdfunding
ora siamo una rete
di oltre 350 soci**

**Per chi ha creduto
in noi, in soli tre anni
c'è stata un'ottima
rivalutazione
delle proprie quote**



Peso: 92%

Oltre al pane c'è di più

PROGETTO IN ESPANSIONE



Un tour in giro per l'Italia

Da Firenze a Pollenzo

Brisa è molto più di un forno: è un progetto dedicato alla panificazione animato dal desiderio di restituire al pane la sua essenza di 'prodotto alimentare'. A lavorarci è una squadra di 39 ragazzi - capitanata dai fondatori Pasquale Polito e Davide Sarti - con un'età media sotto i 30 anni: a loro il compito di produrre un pane realizzato con farine non raffinate provenienti, in buona parte, dai campi abruzzesi di proprietà, e da filiere virtuose. Oggi Brisa ha all'attivo un laboratorio centralizzato e 5 punti vendita, aperti dalla mattina alla sera, frequentati da oltre mille bolognesi. Brisa - nato nel 2015 - è partito con un fatturato di 350mila euro (2016), mentre ha chiuso il 2021 con 2.1 milioni.

Il primo dicembre 2022, Forno Brisa ha poi modificato il suo statuto societario diventando Società Benefit, formalizzando il suo impegno nell'essere un'impresa a beneficio comune. È, inoltre, la prima bakery artigianale con certificazione B Corp®, essendo una Benefit Corporation. Per raccontare il suo modello di impresa orizzontale, Forno Brisa realizzerà un tour a febbraio che toccherà varie città e coinvolgerà i panifici con cui sta condividendo questa campagna. Le città e i luoghi coinvolti sono l'Accademia del Caffè Espresso Marzocco di Firenze, Mamm Ciclofocacceria di Udine, il panificio Longoni di Milano, Pandefrà di Senigallia, il Mercato del pane di Pescara l'Università di Scienze Gastronomiche di Slow Food di Pollenzo. Le date del grand tour saranno pubblicate sulla pagina social del forno.

Da sinistra, Davide Sarti e Pasquale Polito, fondatori del Forno Brisa creato a Bologna nel 2015 (foto Azzurra Primavera)



Peso:92%

I traguardi della logistica etica «Una scuola di formazione negli spazi dell'Interporto»

Istituzioni, Ausl e sindacati hanno sottoscritto un protocollo per garantire la sicurezza
L'accordo è stato dedicato a Yafa, il ventiduenne guineense morto per un incidente nel polo

Un accordo nel nome di Yaya Yafa. È dedicato al 22enne guineense, morto all'Interporto di Bologna nell'ottobre del 2021 per un incidente nel suo terzo giorno di lavoro, il protocollo di sito sottoscritto da istituzioni, sindacati, associazioni di categoria, Ausl, Ispettorato del lavoro. Dopo il patto per la logistica etica, un nuovo tassello nel progetto per mettere ordine nella piattaforma logistica di Bentivoglio, aumentando i livelli di sicurezza e le tutele delle migliaia di lavoratori che lavorano al suo interno. «La logistica è un settore fondamentale. Dopo la decisione del Comune di non vendere le azioni dell'Interporto, molto è stato fatto, ma per aver sviluppo serve più dignità del lavoro e più formazione», ha commentato il sindaco di Bologna, Matteo Lepore, confermando che il protocollo prevede la creazione di centro dedicato alla formazione preventiva e continua degli operatori. Insomma, non deve capitare più che persone scarsamente formate sulle mansioni che sono chiamate a svolgere mettano a rischio la loro vita, come accaduto nel caso di Yaya. «Prima di arrivare a un accordo abbiamo esaminato dodici versioni di questo protocollo. Lo dedico a Yaya Yafa. All'interno dell'Interporto lavorano 6.000 persone, molti immigrati, molti lavoratori a basso reddito, che hanno diritto a servizi e tutele», sottolinea Alessandro Alberani, direttore Logistica etica dell'Interporto. Il protocollo di sito non si concen-

tra solo sul tema, prioritario, della sicurezza, ma tocca vari aspetti legati alla qualità del lavoro all'interno dell'infrastruttura, dai trasporti, al welfare alla sostenibilità.

Così, oltre a sollecitare l'applicazione dei contratti nazionali sottoscritti dai sindacati «maggiormente rappresentativi», il testo prevede maggiori controlli sulle aziende che operano all'interno dell'Interporto. La società, infatti, si impegna a chiedere alle aziende presenti nella struttura i nomi delle ditte appaltatrici e subappaltatrici, in modo che non ci siano zone grigie in cui possano annidarsi aziende che non rispettano le regole. Non solo. L'Interporto dovrà anche registrare le targhe dei mezzi in entrata e metterle a disposizione, in caso di attività investigative, agli organismi preposti. Tra i tanti problemi segnalati nel corso degli anni, la difficoltà dei lavoratori a raggiungere l'Interporto con i mezzi pubblici, soprattutto alla notte. «Ci eravamo presi degli impegni e li manterremo: finanzieremo lavori sull'ingresso Nord e ciò ci consentirà di sviluppare i collegamenti pubblici dai comuni a Nord dell'Interporto e non solo quelli con la città di Bologna, garantendo un servizio di collegamento con comuni di quel quadrante», assicura Lepore.

Molti anche gli interventi previsti in tema di welfare, a cominciare dalla realizzazione di un centro medico convenzionato con servizi di tipo ambulatoriale

e l'ipotesi, oggetto di un gruppo di lavoro ad hoc, per la realizzazione di un asilo nido 'aziendale'. Ci sono, poi, gli investimenti nel campo della sostenibilità per l'autoproduzione dell'energia consumata. Viene inoltre istituito il tavolo di monitoraggio composto da un rappresentante per ciascuno dei soggetti firmatari, coordinato dalla Città metropolitana.

«L'Interporto ha problematiche strutturali, che era impensabile poter risolvere con la contrattazione azienda per azienda. È necessario lavorare insieme per risolvere i problemi dei lavoratori. Altre forme di sindacalismo rischiano di allontanare il settore della logistica da Bologna», commenta Roberto Guarinoni della Cgil (tra i firmatari assieme al segretario della Cisl di Bologna, Enrico Bassani, e Roberto Rinaldi della Uil), con una stoccata ai sindacati di base che spesso sono stati protagonisti di proteste e blocchi. «L'attrattiva lavorativa dell'Interporto de-

ve crescere, dando dignità al lavoro. Negli anni la situazione dell'Interporto ha costretto molte imprese a uscire, ora l'obiettivo è accrescere l'agibilità di quel luogo», ammonisce la presidente di Legacoop, Rita Ghedi-



Peso:92%

ni.
«**Insieme** si riescono a trovare anticorpi contro chi non si vuole adeguare a buone pratiche. Tra gli obiettivi del protocollo c'è l'impegno delle aziende a riconoscere un costo lavoro adeguato e a garantire un lavoro regolare», evidenzia Alessandro Millo dell'Ispettorato del lavoro di Bologna. Il protocollo, ricorda Millo, prevede anche il «coinvolgimento sindacale nei cambi di appalto per gestire i passaggio dei lavoratori evitando la precarietà selvaggia e disinnescando le tensioni che abbiamo visto in passato», aggiunge Mil-

lo. «Ho sempre pensato che l'Interporto potesse essere un laboratorio a cielo aperto dove si potesse fare sperimentazione e innovare», rivendica, infine, il presidente Marco Spinedi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LE PROSPETTIVE
«È necessario collaborare insieme per risolvere tutte le criticità»

INTERVENTI WELFARE
Molti i progetti, come la realizzazione di un centro medico convenzionato

La buona occupazione

IL COLOSSO DI IMOLA



Ecco la nuova intesa
La firma con Aprc Group

C'è un nuovo colosso a Imola. E c'è una nuova firma al progetto di logistica etica che è stato lanciato da Bologna. Città metropolitana, Comune di Imola, sindacati e tavolo dell'imprenditoria imolese hanno firmato con Aprc Group, società francese leader nella progettazione di logistica green immobiliare, un'intesa sulla «buona occupazione».

Dopo il patto, un nuovo tassello nel progetto per mettere ordine nell'Interporto di Bentivoglio, aumentando i livelli di sicurezza e le tutele di migliaia di lavoratori. In basso, il direttore della Logistica etica, Alessandro Alberani



Peso:92%

Natalità, si punta al cambio di rotta L'impegno per mamme e papà

Dalla presa in carico all'allattamento, Azienda sanitaria e Sant'Orsola in prima linea per sostenere le famiglie
All'Ospedale Maggiore consulenze personalizzate con le ostetriche per aiutare le donne in difficoltà

Il tasso di natalità nazionale è tra i più bassi d'Europa.

Secondo i dati Istat del 2021, a guidare la classifica è Bolzano con 9,70 nati ogni mille abitanti, mentre Bologna si piazza al 31esimo posto con una media di 6,90 leggermente superiore alla media nazionale che è di 6,49.

Sotto le Due Torri lo scorso anno sono stati registrati 6.257 parti: 3.855 nelle strutture dell'Ausl, quindi all'ospedale Maggiore e all'ospedale di Bentivoglio, e 2.402 al Sant'Orsola.

Facciamo un passo indietro e accendiamo i riflettori sul 2021, quando sebbene fosse stato osservato il record negativo delle nascite nel nostro Paese, scese sotto quota 400mila, nel nostro territorio erano nati 90 bambini in più. Ed ecco i conti: In casa Ausl, sommando i parti delle Maternità del Maggiore e di Bentivoglio, si arrivava a 3.771 bebè, e uniti ai 2.492 del Sant'Orsola il totale saliva a 6.263. Nel 2020, invece, al Policlinico sono stati registrati 2.558 parti e 3.614 negli ospedali dell'Ausl, per un totale di 6.172.

L'andamento positivo dello scorso anno per l'Ausl era già visibile nel primo semestre con 1.876 parti, 118 in più dello stesso periodo del 2021. Una tendenza che gli specialisti spiegavano con il rapporto continuo e

virtuoso con il territorio, a partire dalla presa in carico delle donne attraverso il percorso nascita nei consultori, e dalla grande attenzione sulla relazione tra mamma e bimbo, a cui contribuisce anche l'ambulatorio dell'allattamento, gestito dalle ostetriche in collaborazione con i neonatologi, a partire dai primi consigli sull'organizzazione delle poppate, già durante il ricovero. L'attenzione assicurata dalle ostetriche dell'Ausl a tutte le neomamme che riscontrano difficoltà nell'attaccamento al seno non riguarda unicamente i giorni del ricovero in Maternità, ma continua anche dopo il rientro a casa con il neonato. Ogni giorno, infatti, al Maggiore, 2 ostetriche garantiscono dalle 8 alle 20 consulenze personalizzate sull'allattamento lbcl (International Board certified lactation consultant) e la stessa attività è svolta anche al punto nascita di Bentivoglio, dove le consulenze ostetriche vengono garantite tutte mattine, nei giorni feriali.

Il punto nascita dell'Irccs Sant'Orsola è il principale centro ostetrico di terzo livello in Emilia-Romagna e uno tra i maggiori in Italia per la diagnosi e il trattamento della patologia ostetrica e della patologia fetale in particolare: nel corso del 2022 il Policlinico è stato il primo centro in Italia a portare a

termine con successo interventi di cardiocirurgia fetale mininvasiva intrauterina.

Nonostante il grande volume di gravidanze ad alto rischio, in gran parte provenienti da fuori provincia e anche da fuori regione, quello del Policlinico è anche uno dei principali punti nascita dell'Emilia-Romagna: 2.492 parti nel 2021 e 2.402 nel 2022. I tassi di tagli cesarei in travaglio di parto (complessivamente il 7%, percentuale che scende al 5% nel caso di pazienti a basso rischio) e di episiotomie (0,3%) sono tra i più bassi della regione, mentre il tasso di analgesia epidurale è il più alto in assoluto (oltre il 40%). Le complicazioni fetali in travaglio (0,8 %) sono la metà della media nazionale. Tali risultati, il cui valore aumenta ulteriormente se si considera che nel punto nascita dell'Irccs si concentrano molte gravidanze difficili. Il punto nascita Irccs è in corso di ristrutturazione e nel 2023 verranno aperte le nuove sale parto, nel 2024 verranno invece inaugurati i nuovi reparti di degenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALL'AVANGUARDIA

Dal percorso nei consultori alla relazione madre-figlio Tanta attenzione per le fasi più delicate

Il confronto nel triennio

Nel 2020
Nell'anno segnato dalla pandemia, al Policlinico sono stati registrati 2.558 parti e 3.614 negli ospedali dell'Ausl, per un totale di 6.172. La differenza con l'anno successivo è attorno alle cento unità. Numeri ancora 'insufficienti'

Nel 2021
In casa Ausl, sommando i parti delle Maternità del Maggiore e di Bentivoglio, si arrivava a 3.771 bebè, a cui si andavano ad aggiungere i 2.492 del Sant'Orsola. Sommando le cifre il totale saliva a 6.263. Comunque meglio dell'anno precedente



Nel 2022
Sotto le Due Torri lo scorso anno sono stati registrati 6.257 parti: 3.855 nelle strutture dell'Ausl, quindi all'ospedale Maggiore e all'ospedale di Bentivoglio, e 2.402 al Sant'Orsola. Un lievissimo calo rispetto all'anno precedente

L'AUSL SORRIDE
L'andamento positivo dello scorso anno era già visibile nel primo semestre con 116 parti in più



Peso: 70%

IN PROVINCIA
Servizi di qualità
anche a Bentivoglio
Collaborazione
con il territorio
fondamentale

A Bologna come a tutto il Paese serve un incremento della natalità



Peso:70%

Sanità accreditata in crescita

«La flessibilità, elemento chiave»

Orta (presidente Aiop): «Dalla chirurgia alla medicina, tanti i pazienti provenienti da altre regioni»

«Per l'esperienza che ho avuto, anche a livello internazionale, credo che la chiave del successo del sistema sanitario metropolitano sia da ricercarsi nell'università e nel modello avanzato di integrazione pubblico-privato. Le città che hanno una forte attrattiva si basano tutte su una Scuola di Medicina antica e prestigiosa e su una rete ben integrata di strutture sanitarie. Il modello di sistema sanitario della nostra regione è particolarmente efficace e si fonda saldamente sul controllo e sulla regia pubblici». L'analisi di Averardo Orta, presidente di Aiop Bologna, l'associazione dell'ospedale privata, denota una profonda conoscenza del settore.

Quali settori sono più attrattivi?

«All'interno di questo sistema le prestazioni erogate dalla componente di diritto privato si concentrano su branche della medicina complesse come la cardiocirurgia e l'alta specialità protesica, oppure la psichiatria e la riabilitazione e la specialistica, coprendo un'ampia gamma di prestazioni chirurgiche e mediche sia in regime di ricovero sia in regime ambulatoriale».

Perché vengono scelte le strutture Aiop?

«Bologna è una delle città più attrattive di Italia. Questo interesse è rappresentato sia dalle

strutture di diritto pubblico come l'Irccs Istituto Ortopedico Rizzoli, sia delle strutture di diritto privato che ricoverano pazienti da tutto il Paese. Chi sceglie di venire a Bologna non si trasferisce solo per scopi turistici ma, spesso, perché è disposto a spostarsi per cercare la migliore risposta possibile al proprio bisogno di salute, trovandola spesso nelle strutture accreditate di diritto privato della nostra città».

L'attrattività in numeri?

«La percentuale relativa all'attrattività dell'ospedale privata bolognese cresce molto nel 2022, infatti passa dal 39% dell'anno 2021 al 45,1% (dato aggiornato a novembre 2022). In aumento anche il dato dell'attrattività dell'ospedale pubblica e privata bolognese che passa dal 19,3% al 22,8% (dato aggiornato a novembre 2022)».

Qual è il ruolo del privato accreditato?

«Rappresenta circa un quarto delle prestazioni gratuite, a carico del Servizio sanitario nazionale, erogate dal servizio sanitario metropolitano, che spaziano dall'alta specialità all'alta complessità, dalla chirurgia alla medicina, dalla psichiatria alla riabilitazione, garantendo attraverso i circa 1.549 posti letto, di cui la rete privata è dotata, una risposta ad ampio raggio ai bisogni chirurgici, medici e assisten-

ziali dei pazienti dell'area metropolitana, di quelli delle altre province e di quelli provenienti da altre regioni. Le strutture di diritto privato non vengono sostenute con ripianamenti a fine anno, ma hanno dei budget, e all'interno del pagamento delle prestazioni devono far rientrare anche gli investimenti. Ciò significa che per il nostro Servizio sanitario nazionale le strutture di diritto privato sono un elemento di grande efficienza e grande economicità. Inoltre, offriamo una flessibilità che durante l'emergenza Covid è stato un elemento chiave: abbiamo trasformato continuamente e in tempi rapidi le nostre strutture e convertito reparti per accogliere e curare i pazienti Covid, a seconda delle richieste che provenivano dalla Regione e dall'Ausl».

d. b.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NEL DETTAGLIO

«Rappresentiamo circa un quarto delle prestazioni gratuite, a carico del servizio pubblico»

L'ANALISI

«Durante le fasi della pandemia abbiamo affiancato con efficienza il settore pubblico»

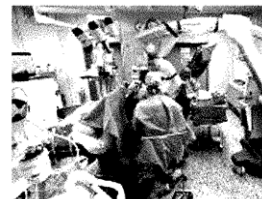
1 Sedi distaccate

Il Rizzoli diffuso è un obiettivo che l'Istituto si è dato per garantire cure specialistiche al maggior numero possibile di pazienti che ne hanno bisogno, attraverso l'attivazione di alcune sedi distaccate



2 Dall'Emilia alla Sicilia

Due esperienze consolidate, a Bentivoglio e a Bagheria, sono state seguite recentemente da altre. Il reparto di Ortopedia all'ospedale di Bentivoglio è attivo dal 2009 mentre a Bagheria dal 2011



3 Anche a Ferrara

Della scorsa primavera è invece l'avvio del Polo Ortopedico e Riabilitativo Rizzoli-Argenta, nato dalla collaborazione tra Ior e Azienda Usi di Ferrara all'ospedale Mezzolani Vandini di Argenta



Peso: 65%



Averardo Orta, presidente di Aiop Bologna, l'associazione dell'ospitalità privata. La percentuale relativa all'attrattività dell'ospitalità privata bolognese cresce molto nel 2022, infatti passa dal 39% dell'anno 2021 al 45,1%



Peso:65%

Internet corre veloce Ultrafibra ovunque, ma in molti usano i 'vecchi' collegamenti

Nuova tecnologia disponibile nel 96% delle aree cittadine:
netto distacco con i paesi della provincia, dove non mancano le difficoltà
Nei luoghi pubblici accesso al web con 'EmiliaRomagnaWiFi'

di Maria Teresa Mastromarino
L'avvento della pandemia e l'isolamento forzato al quale tutti i cittadini sono stati sottoposti hanno mostrato l'importanza della connessione virtuale e digitale.

Internet è riuscito a tenere attive e solide le relazioni, dagli affetti ai rapporti lavorativi e scolastici, rivelandosi strumento indispensabile in particolare per lo smart-working e la didattica a distanza.

Il territorio del Comune è interamente coperto dalla rete in fibra ottica. Andando nel dettaglio, si nota che il 100% delle abitazioni sono coperte dalla rete Adsl, che garantisce una connessione a Internet con una velocità massima di 20 mega. Una connessione standard, che ha lasciato spazio alla tecnologia FttH, cioè una modalità di connessione che non utilizza il doppino telefonico, ma che raggiunge direttamente le case dei cittadini con la fibra.

Questo tipo di servizio è presen-

te nel 96% delle abitazioni. Si tratta di una tecnologia innovativa e rapida, che consente la massima velocità raggiungibile, ossia 1000 mega. Non tutti, però, utilizzano questo sistema: circa il 99% delle case, infatti, possiede una copertura data dalla connessione Fttc, che rappresenta un perfetto compromesso tra le due connessioni precedenti, e che consente al segnale di viaggiare su fibra ottica fino alla cabina dell'operatore più vicina al domicilio dell'utente. Oltre alle reti presenti direttamente nelle case dei bolognesi, esiste un servizio libero, gratuito e veloce messo a disposizione dalla Regione. I cittadini e i turisti, infatti, possono collegarsi a 'EmiliaRomagnaWiFi', la rete pubblica regionale che permette un accesso a internet nei luoghi pubblici, dalle biblioteche alle piazze, di tutto il territorio, contando più di 10.000 punti di connessione. In una realtà iperconnessa, quindi, sembra scontato possedere una discreta connessione di rete, ed

è al tempo stesso impensabile immaginare un luogo senza una buona copertura della fibra ottica.

Ma, purtroppo, la pandemia ha messo in evidenza un sistema che barcolla, soprattutto nelle periferie e nei comuni della Città metropolitana: i territori sono - quasi - interamente coperti dalla connessione basica Adsl, ma sono in pochi quelli che possiedono una connessione Fttc. È il caso di Budrio, che registra il 9%, Alto Reno, con il 5%, Loiano (4%), e Ozzano dell'Emilia (1%). Addirittura a Monterenzio, la tecnologia Fttc è pari a zero. Non è la stessa storia per Castel Maggiore, e Casalecchio e Calderara di Reno, dove le due tecnologie più evolute - Fttc e FttH - hanno una copertura che oscilla tra il 50 e il 100%. A Molinella e a Granarolo, invece, la fibra ottica della connessione Fttc è alta, ma quella FttH non supera il 20%.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I NUMERI

**Connessioni
fino a mille mega
Il punto di svolta
nel corso dei difficili
momenti di pandemia
e lockdown**



Peso: 73%

In rete con il mondo

IN PILLOLE



La 'preistorica' Adsl

Un servizio ormai superato

L'Adsl a 20 mega copre ormai la totalità di abitazioni e uffici, ma viene ormai considerata un servizio qualitativamente e tecnologicamente superato

Performance sotto la lente

NEL DETTAGLIO



Obiettivo trasparenza

L'Osservatorio connettività

I cittadini e le imprese possono accedere all'Osservatorio Connettività, la mappa regionale che raccoglie le informazioni sullo stato di connessione dell'Emilia-Romagna. Tra le notizie disponibili, troviamo le tecnologie di connettività e le performance massime



La connessione ultraveloce copre ormai quasi tutte le strade cittadine



Peso:73%

Portici, patrimonio dell'Umanità L'impegno di tutti contro i vandali

Dopo il riconoscimento Unesco è ancora più importante l'opera di pulizia e manutenzione
Da anni l'amministrazione è impegnata assieme ai cittadini e ad associazioni come l'Ascom

di **Francesco Moroni**

Ci è voluto un po', ma alla fine hanno avuto il riconoscimento che meritano. I portici il 28 luglio 2021 sono entrati a far parte del Patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco. Il simbolo per eccellenza della città come biglietto da visita nel mondo. A ottenere il riconoscimento non è stato il 'sistema Portici' nel suo complesso, ma alcuni tra i più caratteristici: piazza Santo Stefano, i portici di via Zamboni, quelli di Strada Maggiore, l'edificio porticato del MAMbo, i portici di piazza Cavour e di via Farini, quelli dal Meloncello a San Luca, i portici del Pavaglione e di piazza Maggiore, la via porticata di Santa Caterina, il 'Treno' della Barca, il portico della Certosa, quelli del Teatro Baraccano e di via Galliera.

Quasi quaranta chilometri solo nel centro storico, oltre cinquanta se si contano quelli in periferia: un elemento unico che contribuisce a creare quell'atmosfera calda, accogliente e inconfondibile che Bologna sa regalare. Uno dei nodi principali che li riguarda è quello della pulizia e della manutenzione: soprattutto in zona universitaria, molti portici versano in condi-

zioni di degrado con scarabocchi, sporczia varia e danneggiamenti.

Da anni l'amministrazione ha avviato un'intensa attività di pulizia, tra patti con i residenti, accordi con i commercianti e interventi organizzati per prendersi cura di quello che assomiglia a un telaio della città. A volte i risultati sono arrivati, altre no. Poi ci sono stati i gruppi autonomi di cittadini, come i 'No Tag' della zona Saragozza, che armati di vernice e pennello si sono rimboccati le maniche e adoperati in prima persona per mantenere il decoro almeno nel proprio quartiere (e non solo).

Ma molti palazzi, in particolare dentro le mura, sono vincolati dalla Soprintendenza o necessitano comunque di interventi tecnici con strumentazioni specifiche, e spesso devono essere sistemati da esperti. Un processo complicato, dunque, fatto di più gambe e che in diverse occasioni necessita di grande coordinamento.

I portici restano in ogni caso una delle tante meraviglie di Bologna e richiamano ogni anno migliaia di visitatori da tutte le parti del pianeta. Bologna Welcome per anni si è occupata di organizzare visite guidate e mettere in piedi tour strutturati che unissero insieme bellezze architettoniche e culturali, percorsi urbani e altro ancora.

**Dal Medioevo
al Barocco, gli stili
cambiano ma resta
l'atmosfera magica
di un centro storico
unico al mondo**

Il 'Tour dei Portici Unesco' propone così cinque itinerari tematici che svelano i segreti e le curiosità della città, attraversando le epoche storiche e gli stili architettonici. Sabato 4 febbraio, ad esempio, è in programma il percorso 'I portici dei nobili dal Medioevo al Barocco', per un viaggio tra le famiglie nobiliari che hanno governato la città tra portici e torri (info: bologna-welcome.com).

«**Aspetto** mezzanotte che il giornale comprerò. Lo stadio, il trotto, il Resto del Carlino. Piove molto forte, ma tanto non mi bagnerò. C'è un bar col portico, mi faccio un cappuccino»: cantava così Lucio Dalla in 'Dark Bologna', canzone inedita inserita nella raccolta '12000 lune' pubblicata nel 2006. Non uno dei successi più famosi, ma sicuramente uno dei testi che meglio raccontano la città e il fascino dei suoi portici. Protagonisti perfetti per le canzoni, scenografia altrettanto adatta per film e serie tivù - dalle pellicole che hanno fatto la storia alle produzioni più recenti, come il 'Diabolik' dei Manetti Bros -, raccontati nei libri, ripresi nei videogiochi. Patrimonio dell'umanità, insomma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 83%

Valore inestimabile

28 LUGLIO 2021



Una data da ricordare
Il sigillo ufficiale Unesco

Valentina Orioli, già assessora nella giunta Merola, è stata confermata da Matteo Lepore. Ha curato il dossier portici.



Il 'Treno' della Barca
Meraviglie anche in periferia

Il **'Treno'** della Barca è uno dei tratti tutelati dall'Unesco che non si trova nel centro di Bologna, ma in periferia.

Il portico che va dal Meloncello al Santuario della Madonna di San Luca è uno dei tratti entrati a far parte del Patrimonio dell'Umanità Unesco



Il portico del Pavaglione è uno dei tratti più famosi e caratteristici del centro di Bologna



Peso:83%

BASKET C SILVER

Lugo riparte con una sconfitta

Inizia con una sconfitta il girone di ritorno degli Aviators Lugo, caduto 81-92 (23-28; 48-46; 66-70 in casa del Gaetano Scirea Bertinoro. Nel prossimo turno i lughesi giocheranno in casa con la Scuola Basket Ferrara, match in programma sabato alle 20.30. Il tabellino di Lugo: Alessandrini 15, Nucci 13, Mazzagatti 11, Meneghin 15, Ragazzini 15, Merendi 5, Canzonieri 3, Bianchi ne, Ricci 4. All.: Baroncini F. Classifica: Correggio 32; Virtus Medicina e Magik Parma 24; Cvd Casalechio 22; Scandiano* 20; Lugo, Novellara e Santarcangelo 18; Veni San Pietro in Casale 16; Scuola Basket Ferrara e Rebasket Castelnovo Sotto 14; Omega Bologna 10; Bsl San Lazzaro 8; Bertinoro e 4 Torri Ferrara 6; Grifo Imola 4.



Peso:5%

BASKET C DONNE

Faenza Project senza ostacoli

Il Faenza Project non conosce ostacoli. Le faentine battono 73-58 (28-23; 41-33; 58-44) anche il Peperoncino Libertas conquistando l'ottava vittoria in altrettante gare. Perde invece il Capra Team Ravenna, caduto 44-45 sul campo del Bologna Basket School. In settimana, a giornale già andato in stampa, si è giocato il derby ravennate in casa del Capra Team. Il tabellino di Faenza: Morsiani 17, Bornazzini, Fiorani 4, Manaresi 4, Panzavolta 4, Bandini 5, Spataro, Porcu 17, Georgieva 25, Agostinelli 1, Chiarini, Bassi. All.: Sferruzza. Classifica: Faenza* 16; Monte San Pietro e Vis Rosa Ferrara 12; Bologna Basket School 10; Castello D'Argile e Capra Team Ravenna e Csi Sasso Marconi 8; Basket Village Granarolo 6; Fortitudo* 4; Aics Forlì 0. * una gara in meno.



Peso:5%

Pio sì, ma “di Savoia” fu per un tradimento

L'appellativo concesso dal nobile casato franco-italiano ad Alberto II Pio, nonno del più celebre Alberto III, capitano di ventura che per denaro cambiò bandiera

DI FABRIZIO STERMIERI

Nasce da un tradimento, per di più dettato da bassi interessi economici, la prestigiosa acquisizione da parte dei Pio, signori di Carpi, del patronimico onorifico “di Savoia”, concesso dalla nobilissima casata dei duchi di Savoia – una delle più antiche d'Europa – al condottiero di milizie Alberto II Pio. Un tradimento, a onor del vero, piuttosto comune in quello scorcio di tempo – la metà del Quattrocento – quando avvennero i fatti che consentirono a un tutto sommato modesto signore di provincia di fregiare sé stesso, il suo casato e il suo blasone della croce bianca su campo rosso che caratterizzava i nobili savoiaardi franco-italiani, signori di Chambéry e di Torino. Un tradimento, si diceva, dettato da questioni di denaro: fino a quel fatidico 1450, è di quell'anno il “fattaccio”, Alberto II Pio (nonno del più noto Alberto III, il “principe filosofo”) era un semplice anche se combattivo “uomo d'arme”, come si diceva allora, al servizio degli Sforza di Milano. Un *miles*, Alberto, dunque, nemmeno un cavaliere, anche se combatteva a cavallo e parte dei suoi soldati erano dotati di cavalcature. E tuttavia un soldato tutto d'un pezzo, riconosciuto condottiero e capitano di soldati da lui stipendiati raccolti in compagnia “di ventura” al comando del signore di Milano. Per i rampolli di una casata che vantava antichi ascendenti longobardi come i Pio di Carpi ma che poteva contare su possedimenti territoriali molto

modesti ritagliati a colpi di spada tra i ben più vasti territori padani già della contessa Matilde di Canossa, la strada per mantenere la propria posizione sociale e semmai accrescerla era una sola: darsi all'arte della guerra mettendosi al servizio dei potentati dell'epoca. La scelta, peraltro, era varia: c'era Venezia, la Serenissima, che dopo l'espansione sui mari giunta fino a baciare i mercati dell'Oriente, si trovava nella necessità di difendere le sue conquiste di terraferma in Italia, minacciate dall'Imperatore o, alternativamente, dal duca di Milano. C'era poi Firenze che abbisognava di armigeri per consolidare la propria leadership nell'Italia centrale senza mollare la presa su Siena e Pisa, sue rivali storiche. E, infine, c'era il ducato di Savoia ancora in bilico tra Francia e Italia, tra i suoi feudi aviti arroccati tra le montagne e quelli di pianura che facevano gola ai Milanesi i quali avevano già insidiato la Repubblica di Genova.

Casa Savoia, pur vantandosi di essere una dinastia incardinata fin dal decimo secolo in Borgogna, risultava di fatto ai margini della storia e della politica francese e italiana fino a quando non venne infeudata della contea di Savoia, diventata poi ducato nel XV secolo. È qui che entra in gioco Alberto II Pio. Le poche informazioni su di lui provengono in gran parte dal grande studioso Pompeo Litta, storico ottocentesco famoso per aver pubblicato le genealogie e i dati salienti di tutte le famiglie celebri del suo tempo. Avviato alla carriera ecclesiastica

(lo si dice “protonotaro apostolico” e improbabile” abate di una non meglio conosciuta abazia di “Sant'Antonio di Carpi” e poi canonico a Modena), Alberto II fu in effetti condottiero al servizio dei Visconti dal 1437 e per molti anni. Nel 1449 venne inviato da Lionello d'Este, marchese di Ferrara, in soccorso di Francesco Sforza, pretendente alla successione dei Visconti alla guida di Milano, che era entrato in conflitto con Ludovico di Savoia che a sua volta avrebbe voluto mettere le mani sulla città meneghina. Al comando di ottocento cavalieri e cinquecento fanti, Alberto fu impiegato in Piemonte alle dipendenze di un condottiero di grande spessore e di somma fama: Bartolomeo Colleoni. Ma, si sa, la guerra costa, non solo in termini di vittime ma anche di danari: essendone sprovvisto il marchese d'Este, Alberto Pio pensò bene di passare dall'altra parte, quella del Savoia, la quale evidentemente disponeva di risorse economiche più robuste.

“Spiace di dover dire – commenta il Litta a questo punto della storia – che la casa Savoia premiasse un tradimento, poiché nel 1450 con onorifico diploma (datato Torino 27 gennaio, ndr)

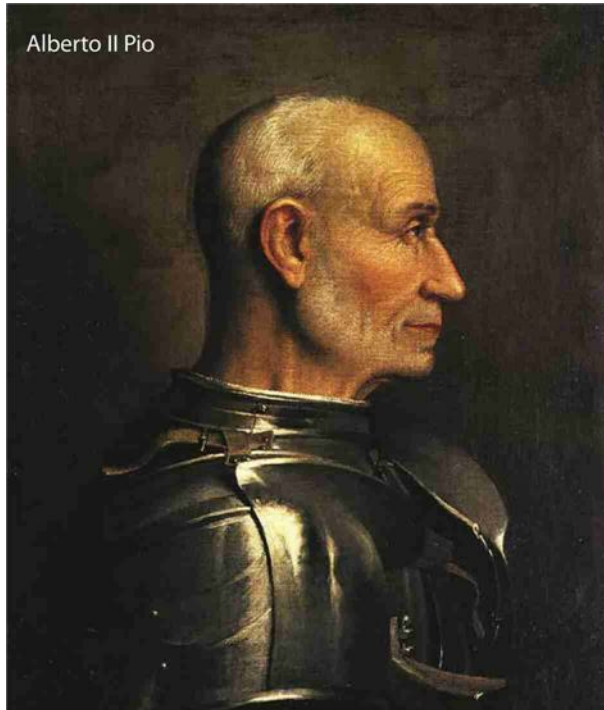


Peso:82%

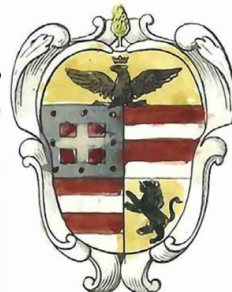
Ludovico di Savoia (detto “il generoso”, secondo duca di Savoia e primo principe di Piemonte) onorò Alberto del feudo di San Ciriaco, concedendogli altresì l’adozione del cognome unitamente al fratello Galasso e ai nipoti Marco e Luigi”. Che poi Alberto II Pio fosse votato certamente più alla vita delle armi che non a quella ecclesiastica avviata senza successo nei suoi primi anni, lo testimoniano le ulteriori imprese guerresche che si ascrivono al suo nome: nel 1451 fu assoldato dai nemici del bolognese Sante Bentivoglio che, auspici i Veneziani, lo volevano scalzare dalla signoria di Bologna. I Bentivoglio, in sintonia con Firenze e con lo Sforza diventato nel frattempo

duca di Milano, erano infatti scesi in guerra contro Venezia. L’impresa tuttavia non ebbe successo e, a riprova del fatto che in sostanza il nostro Alberto era versato a fare il “voltagabbana”, pochi anni dopo, nel 1457, lo ritroviamo in lega con i Bolognesi tanto che fu scelto a comandare le loro truppe. La morte lo colse – sempre secondo il Litta – nel 1463 o nell’anno successivo e altro non si sa della sua vita se non che lasciò in eredità al blasone della sua casata, che prima era di due bande rosse e di due bande d’argento (bianche) alternate, quella croce bianca su campo rosso che fece dei Pio di Carpi i “Pio di Savoia”. Un titolo prestigioso e desiderato se si considera che il

privilegio fu riconfermato – su richiesta dei Pio – il 22 maggio 1567 dal duca Emanuele Filiberto e il 20 gennaio 1585 dal duca Carlo Emanuele a favore del ramo Gibertino dei Pio, quello che nel frattempo si era insediato a Sassuolo dopo aver venduto la metà di Carpi agli Estensi di Ferrara.



Ludovico di Savoia e, sotto, l’usbergo di Manfredo Pio e lo stemma araldico del casato dei Pio con la croce dei Savoia



Peso:82%