CPR SYSTEM
IL RISPARMIO INTELLIGENTE
www.cprsystem.it

Sportcomuni
il mensile del territorio

COPIA GRATUITA
Abbonamento annuale Euro 19,00 con inserti gratuiti

Anno VI - N° 4
Aprile 2012
Finito di stampare il 14/04/12
www.sportcomuni.it

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, CN/FE

Sport, *Alimentazione, Salute, Storia, Passioni, Socialità e Sostenibilità*

Distribuito nei territori di: Bondeno, Castello d'Argile, Cento, Ferrara, Finale Emilia, Mirabello, Pieve di Cento, Poggio Renatico, Sant'Agostino, Vigarano Mainarda

Aprile, andiamo, è tempo di sagre

Aprile, è tempo di conti. Conti con le disastrate finanze dei Comuni, che in questi giorni stanno chiudendo il bilancio preventivo più complicato degli ultimi vent'anni, e conti con le finanze di casa nostra, sulle quali già aleggia uno 'spettro': l'Imu, l'imposta municipale unica, che vedrà raddoppiare la spesa di cittadini e imprese per la seconda casa, per il negozio o per il capannone industriale. Tutti numeri dal segno meno, insomma. Ma il segno meno, negli anni della crisi, non ce l'hanno solo i numeri, ma anche i **rapporti sociali**, i momenti di condivisione con le altre persone, il **senso di 'comunità'** che si è andato via via perdendo. Una carenza a cui il mese di aprile, insieme a quelli che lo seguiranno, offre un 'rimedio' formidabile e facilmente accessibile a tutti: le **sagre paesane**. E' proprio in questi micro-eventi, strettamente legati al territorio in cui si svolgono, che le persone riscoprono la **voglia di stare insieme** e di condividere tempo, esperienze e… buon cibo. Inoltre gran parte delle **sagre finanziano le attività sportive** delle associazioni locali.

L'inaugurazione dell'edizione 2010 di Misen a Bondeno - Da sx: Paolo De Castro, Presidente Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo, Marcella Zappaterra, Presidente Provincia di Ferrara, Adriano Facchini e l'Arcivescovo del Burundi

Perché se è vero che i prodotti tipici rappresentano il 'motore' delle sagre paesane, l'elemento che fa da collante e trasforma l'evento-sagra in un successo è proprio la **condivisione**, la voglia di stare insieme delle persone attorno ad un tavolo. Un elemento che accomuna tutte le sagre, da quelle più piccole, raccolte attorno ad un borgo e a una comunità, a quelle che richiamano migliaia di persone: è il caso di Misen, il Salone nazionale delle Sagre, che sabato 14 e domenica 15, nei padiglioni della Fiera di Ferrara, 'racconterà' il mondo delle sagre mettendo in vetrina gli organizzatori di oltre cento eventi legati al territorio e al buon cibo. Una sorta di 'sagra delle sagre', per raccogliere in un momento unico il lavoro volontario di centinaia di persone - uomini e donne, giovani e vecchi - che costruiscono l'evento-sagra partendo da un prodotto tipico e dalla voglia di stare insieme.

Un'occasione per rimettere al centro il territorio, che rappresenta un formidabile contenitore di conoscenza, e per creare tanti piccoli laboratori (le sagre) di incontri tra persone e tra culture. Un'occasione per mettere alla prova la **creatività** delle persone, che ancora oggi rappresenta la caratteristica maggiormente apprezzata negli italiani, nonché l'arma principale che abbiamo per combattere la crisi economica. E' proprio dalla creatività, e dalla capacità di innovare e di rinnovarsi, che passa la possibilità di 'creare' il nuovo. E allora la sagra, con la sua rete di appuntamenti che si estende da aprile a ottobre, diventa un veicolo di incontri tra persone, ma anche tra soggetti economici che proprio attorno all'evento-sagra possono costruire nuove relazioni, nuove collaborazioni e nuovi progetti condivisi. Protagonista è sempre il territorio, che grazie all'incontro tra le persone ha la possibilità di farsi conoscere e di essere 'esportato' e valorizzato, rilanciando le produzioni locali.

LUCA GARDINALE

INDICE

Registrazione del tribunale di Ferrara n.1 del 03/01/2007
Iscrizione al ROC n. 15004

Editore: Gruppo Editoriale LUMI s.a.s. - Via per Burana, 65 - 44012 Bondeno (FE) - Tel. 0532.894142 Fax: 0532.458098
info@gruppolumi.it - www.gruppolumi.it

Direttore responsabile: Alberto Lazzarini;

Caporedattore: Gabriele Manservisi;

In redazione: Adriano Facchini, Alberto Melloni, Alessandro Lazzarini, Andrea Pareschi, Augusto Pareschi, Daniela Tassinari, Elisa Biondi, Federica Zurlo, Francesco Lazzarini, Giorgio Poletti, Giovanni Fabbri, Giuliano Barbieri, Laura Gozzi, Laura Rossi, Luca Cludi, Luca Gardinale, Luciana Pareschi Boschetti, Marco Margutti, Marina Giannini, Massimiliano Bristot, Riccardo Bizzarri, Rita Gallerani, Rita Molinari, Valentino Galeotti, Vincenzo Brandolini.

Hanno collaborato: Coni Comitato Provinciale di Ferrara, Daniele Biancardi, Federico Bellini, Franco Dondi, Franco Menghini, Arianna Borsari, Jessica Palma, Mirco Rimessi, Carles Tugnoli, Isabella Masina, Michele Vallieri, Mirco Peccenini, Riccardo Forni, Rita Minarelli, Romano Becchetti, Rosario Nasca, Sergio Gallerani, Simone Firgato, Simonetta Beccari.

Redazione, grafica, stampa: Via per Burana, 65 - Bondeno;

Redazione: redazione@sportcomuni.it;

Grafica: grafica@sportcomuni.it;

Consulenti commerciali: Umberto Manservisi;

Per la tua pubblicità:
spot@sportcomuni.it - tel. 0532 - 894142

Questo periodico è aperto a quanti desiderino collaborarvi ai sensi dell'art. 21 della Costituzione della Repubblica Italiana che così dispone: "Tutti hanno diritto di manifestare il proprio pensiero con la parola, lo scritto e ogni mezzo di diffusione". La pubblicazione degli scritti è subordinata all'insindacabile giudizio della Redazione; in ogni caso, non costituisce alcun rapporto di collaborazione con la testata e, quindi, deve intendersi prestata a titolo gratuito. Notizie, articoli, fotografie, composizioni artistiche e materiali redazionali inviati al giornale, anche se non pubblicati, non verranno restituiti.

N.B. *Si declina qualsiasi responsabilità per eventuali errori, imprecisioni ed omissioni che potranno essere presenti nella pubblicazione. Qualora dovessero essere segnalati degli errori, si provvederà ad evidenziarli tramite una errata corrige alla prima pubblicazione utile.*

Sotto l'Alto Patrocinio di: Ministero delle Politiche Giovanili e Attività Sportive, Provincia di Ferrara, Ferrara terra e acqua, C.O.N.I. Ferrara, Panathlon International, ANAOAI (Associazione Nazionali Atleti Olimpici Azzurri d'Italia), UNASCI (Unione Nazionale Associazioni Sportive Centenarie Italiane), C.S.I. Ferrara, U.S.S.I, Comuni di: Bondeno, Cento, Ferrara, Mirabello, Poggio Renatico, Sant'Agostino e Vigarano Mainarda

POGAS POLITICHE GIOVANILI E ATTIVITÀ SPORTIVE · Provincia di Ferrara · Comune di Ferrara · Comune di Bondeno · Comune di Cento · Comune di Mirabello · Comune di Sant'Agostino · Comune di Vigarano Mainarda · Comune di Poggio Renatico · Coni Comitato Provinciale Ferrara · USSI Unione Stampa Sportiva Italiana · Ferrara terra e acqua · UNASCI

GRUPPO EDITORIALE LUMI — Editoria, Comunicazione, Pubblicità

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Questo giornale è stato stampato interamente su carta riciclata

SPORT COMUNI E' DISTRIBUITO GRATUITAMENTE PRESSO LE MIGLIORI EDICOLE, FARMACIE, CENTRI SPORTIVI (PALESTRE, PISCINE, CAMPI SPORTIVI...) E LE SCUOLE DEI TERRITORI DI FERRARA, BONDENO, CENTO, MIRABELLO, POGGIO RENATICO, SANT'AGOSTINO, VIGARANO MAINARDA, PIEVE DI CENTO, CASTELLO D'ARGILE, SAN MATTEO DELLA DECIMA E FINALE EMILIA

Pagina **5**
Ferrara
Memorial Duran

Pagina **6**
Bondeno - Visti da vicino
CMP, Costruzioni Metalliche Pesanti

Pagina **9**
Bondeno
Andrea Segrè

Pagina **7**
Poggio Renatico
Pallavolo

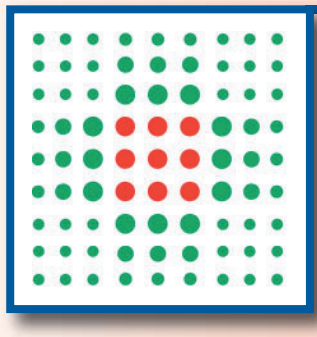
Pagina **11**
Vigarano Mainarda
Ginnastica ritmica

Pagine **12-13**
Speciale
Salone Nazionale delle Sagre

Pagina **14**
Cento
Ju-Jitsu

2012 INTERNATIONAL YEAR OF SUSTAINABLE ENERGY FOR ALL

Pagina **16-17**
Sostenibilità Ambientale



Pagina **19**
Informasalute
Accordo Ausl e Farmacie

Pagine **20-21**
Alimentazione & Benessere
Uva e Vino

LAPET ASSOCIAZIONE NAZIONALE TRIBUTARISTI

Pagina **22**
Fisco & Sport
Modello Unico PF

Pagina **23**
Sport Art
Paola Paganelli

L'intervista

La risorsa del volontariato

Volontariato: una necessità sociale ma anche e soprattutto un'espressione del nostro territorio. È un impegno che coinvolge attivamente migliaia di persone in Italia e che si estende a tantissimi ambiti anche nell'Alto ferrarese. Il volontario offre qualcosa di suo, ad esempio tempo, risorse e idee, in modo disinteressato.

Agire Sociale
Centro Servizi per il Volontariato della Provincia di Ferrara

Lo sa bene **Rita Gallerani** referente dello sportello CSV di zona, in stretto contatto con qualcosa come 400 associazioni diverse. "*Nell'Alto ferrarese il volontariato* – spiega Rita – *copre i più disparati ambiti, anzi direi che li copre proprio tutti! Ci sono associazioni che puntano ad aiutare i bambini, altre i giovani e tante altre che si prendono cura di persone in difficoltà.*" Le tipologie di iniziative a favore del prossimo sono un lungo elenco, basta curiosare sul sito ***www.ferrarasociale.org***. "*Lo scorso anno abbiamo fatto una mappatura delle associazioni di volontariato di Bondeno. Abbiamo trovato dati veramente importanti: sono oltre 1600 su un Comune di 16000 abitanti. Ciò significa che un abitante su dieci svolge attività di volontariato! Ora stiamo facendo un analogo censimento nel centese. Non ho ancora i dati ufficiali, ma credo che la proporzione sarà molto simili a quella emersa a Bondeno.*"

Perché è importante il volontariato? "*Perché, ad esempio,* - riprende Rita - *la raccolta di alimenti distribuiti attraverso le sportine aiuta ogni settimana 60/70 famiglie! Senza questo mondo nella nostra società si vedrebbe maggiormente la povertà*". Ma cos'è per Rita il volontariato? "*una questione egoistica, perché ricevi in cambio 10 volte in più rispetto a quello che dai! Di solito ti avvicini quando hai bisogno di colmare dei vuoti personali … il volontariato è un mondo che non si ferma mai, c'è tanto entusiasmo e voglia di fare! Soprattutto porta ricchezza senza costi.. anzi direi che è ricchezza allo stato puro. Spesso è faticoso ma poi non ne riesci più a fare a meno…*". Volontariato e sport, che dire? "*Lo sport è uno spazio importante di aggregazione anche se è un mondo competitivo, ma è importante per tutti, per bambini e adulti*"

Insomma volontariato e territorio formano un connubio indissolubile!

FRANCESCO LAZZARINI

Incontri

Nordic Walking & dintorni

Ad aprile l'International coach della Scuola Italiana Nordic Walking Pino Dellasega visiterà Ferrara. Il fondatore della prestigiosa organizzazione è stato invitato dal gruppo dei Camminatori Senza Confini degli istruttori Andrea Guidetti, Marco Bovini e Luciano Priari e dal Comitato Provinciale Aics presieduto da Cinzia Morelli, in collaborazione con il Cral Sant'Anna di Olga Gamberini e l'asd Dimensione Nordic Walking. **Pino Dellasega *(nella foto)*** parlerà **venerdì 20 aprile (ore 17,30) alla Sala Estense**. Tema dell'intervento: "***Dal Trekking del Cristo Pensante alla Emozioni del Nordic Walking***". Perché il Cristo Pensante? Perché Pino, che vive a Predazzo in Val Fiemme, ha fortemente voluto creare un vero e proprio trekking che conduce al Monte Castellazzo, dove ha fatto posare la statua di un Cristo assorto nei suoi pensieri. Dellasega (ex atleta di sci di fondo della Fiamma Gialle, e pluricampione italiano di orienteering) racconterà una storia affascinante e che tocca tanti risvolti, compreso il nordic walking, la camminata con i bastoncini, che lo ha portato a fondare nel 2008, assieme a Fabio Moretti, la Scuola Italiana Nordic Walking. Quest'ultima, attualmente è la realtà di riferimento di oltre 1400 istruttori sparsi su tutto il territorio nazionale, che ricevono un valido e costante aggiornamento formativo. Sabato 21 aprile, poi, sarà possibile passeggiare sulle Mura di Ferrara in compagnia di Dellasega. L'appuntamento per il ritrovo è alle ore **10,00 presso la Casa del Boia**.

L'unione fa la forza! E' questo il principio che ha animato il progetto dell'associazione Dimensione Nordic Walking. Il sodalizio fondato dall'istruttore Sinw Francesco Lazzarini ha aperto le porte alla progettualità e all'indubbia esperienza di altri colleghi: il poggese Antonello Querzoli (professore universitario ed esperto di attività motorie) e dei copparesi Luca Modoni (vero e proprio esperto di bastoncini da nordic walking) e Fabrizio Tezzon (professore di educazione fisica e promotore di interessanti progetti con le scuole). A testimoniare le potenzialità del gioco di squadra un riuscitissimo Nordic Walking Day svoltosi recentemente al Bagno Ristoro del Lido di Volano e che ha coinvolto una cinquantina di persone, equamente suddivise tra principianti e diplomati nordic walkers.

Auto Storiche

Valli e Nebbie

Due splendide giornate di sole hanno fatto da cornice alla ventitreesima edizione del ***"Valli e Nebbie"***, il raduno annuale di auto storiche che l'Officina Ferrarese organizza sulle strade di Ferrara e provincia. Ben sessanta equipaggi in gara provenienti da tutt'Italia e da oltr'Alpe hanno percorso l'itinerario Ferrara - Migliarino - Ostellato - Comacchio - Lagosanto - Copparo lungo il quale hanno potuto spaziare dalle bellezze artistiche di Ferrara a quelle naturalistiche delle Vallette di Ostellato, fino a quelle gastronomiche dell'anguilla di Comacchio. Grandi consensi anche per la domenica quando dall'ovale di Piazza Ariostea la carovana si è diretta prima a Molinella, poi a Medicina per una visita all'Istituto di Astrofisica. Al termine, rientro a Villa Trentini di Aguscello per pranzo e premiazioni. Tanti i complimenti ricevuti dai partecipanti, complimenti che al presidente del Club **Riccardo Zavatti** sono suonati come ricompensa al grande lavoro svolto da lui e da tutto lo staff: "*Incontrare il gradimento dei partecipanti è il più grande riconoscimento agli sforzi profusi nell'organizzazione di un raduno, ancor più se questo è della durata di due giorni. Trovare un percorso suggestivo, dove il piacere della guida si fonde con il piacere dell'occhio nell'ammirare il paesaggio e con quello della mente nel vivere a contatto con natura, tradizione, arte e gastronomia, non è cosa facile*". Per la cronaca i vincitori, al termine delle prove di precisione disseminate nel percorso, sono stati i seguenti: 1° assoluto e di cat. C l'equipaggio Stringhini-Priori su Lancia Aurelia B24, 1° cat. A Ripamonti su Amilcar CGSS, 1° cat. B Campailla-Elena su Alvis Firebird, 1 cat. D Marchi-Marchi su Austin Healey 3000, 1 cat. Dame La Terza-Di Paolo su Bentley.

FEDERICO BELLINI

Pallamano

Resca in nazionale

È arrivata l'ennesima convocazione in nazionale per Matteo Resca. Matteo promette il massimo impegno anche se sarà chiamato a ricoprire ruoli anche a lui non congegnali, ma lo staff tecnico azzurro ha bisogno di capire come giostrare al meglio gli uomini della rosa.

Jazzercise

4 nuove istruttrici

Jazzercise ha certificato quattro nuove istruttrici: Jessica Ardiri (zona Argenta/Lavezzola), Vittoria Morselli, Sara Romanini (Ferrara) Orsolya Sas (Riccione). Durante il week end si è svolto al Centro Kleb di Ferrara il workshop nazionale, condotto dagli Istruttori Cristina Tosetti e Raffaele Bonora (rispettivamente Trainer e Quality Coordinator), con la supervisione del District Manager Italia, Mario Maniaci, i quali hanno esaminato e valutato le candidate secondo rigidi parametri imposti dalla Jazzercise Inc. di Carlsbad in California. Le neo istruttrici hanno superato un esame di fisiologia e una prova pratica che prevedeva l'esecuzione di dieci routines, attraverso le quali sono state giudicate sulla tecnica dei movimenti e sui suggerimenti da trasmettere agli allievi, presupposti fondamentali per insegnare correttamente le classi di questo noto fitness program.

Sono stati due giorni intensi di formazione teorica e pratica con numerosi seminari specifici su come si costruisce una struttura di una classe, sulle tecniche di insegnamento, sulla prevenzione degli infortuni, sui rapporti con gli allievi e con l'Azienda Californiana. Jazzercise infatti è un franchising nel mondo del fitness, creato da Judi Shepppard Missett nel 1969, oggi conta 7.500 istruttori che insegnano 32.000 classi ogni settimana in 32 paesi del mondo.

Per insegnare è necessario partecipare ad un Casting Call/Movement Screening e successivamente ad un workshop, in più è obbligatoria una certificazione CPR (Cardio Pulmonary Resuscitation). Rappresenta un'ottima opportunità di lavoro per chi desidera insegnare e per chi ama il fitness. Per informazioni su come diventare istruttore si può consultare il sito *Jazzercise.it*, oppure quello americano *Jazzercise.com*.

Canottaggio

Nazionali di Piediluco

Due i protagonisti assoluti ed incontrastati delle regate juniores (17-18 anni) della voga di coppia: il ferrarese Luca Rambaldi con i colori della Canottieri Ravenna e l'atleta polacco Natan Wegrzycki-Szymczyk per la neonata Canottieri Delta di Portomaggiore. Luca Rambaldi, dopo un dominio assoluto nelle batterie eliminatorie e semifinali del singolo juniores, vinte peraltro con estrema facilità, Rambaldi getta alle spine una occasione di podio con una finale veramente da dimenticare; un vero e proprio black out peraltro abbastanza frequente in atleti, come lui, di livello mondiale e sottoposti a continui stress da prestazione. Nonostante una partenza veloce, infatti, a 500 metri di gara il ferrarese non riesce a trovare il passo giusto per completare il suo percorso di gara, non ingrana la marcia e finisce drammaticamente ultimo dietro ad avversari assolutamente modesti. Dopo un ora e mezza invece, nella regata del doppio, assieme all'amico Davide Mumolo della Canottieri Elpis di Genova, Rambaldi si esprime al meglio vogando in scioltezza verso una vittoria che getta le basi per un futuro equipaggio di levatura mondiale nel settore juniores e cancella la delusione per la sconfitta in singolo. Per quanto riguarda NATAN WEGRZYCKI-SZYMCZYK ***(foto in basso)*** il gigantesco atleta polacco (202 cm!!) ingaggiato dal Presidente CCD Paolo Dinardo, gioca un brutto scherzo ai singolisti juniores italiani che tutto si aspettavano meno che la vittoria di uno 'straniero' ingaggiato secondo le logiche calcistiche. Natan vive a Cracovia, si allena sul fiume Vistola e sotto la supervisione tecnica del padre è tesserato per la AZS – AWF Warsawa. Già atleta di livello mondiale, nel 2011 ha vinto in singolo la Coupe de la Jeunesse e la Baltic Cup.

Canoa

Ferrara sugli scudi

Un esordio col botto quello del Canoa Club Ferrara che recentemente ha partecipato alla prima gara stagionale sul fiume Reno a Casalecchio (Bo). La manifestazione interregionale ha visto la partecipazione di 243 atleti provenienti da tutta Italia. Uno staff professionale coadiuvato da Paolo Borghi assieme al fratello Enrico e altri vari collaboratori ha portato il Canoa Club Ferrara a vincere ben 12 titoli di campioni regionali oltre ad avere ottenuto numerosi buoni piazzamenti. In contemporanea si è svolto il Campionato Italiano riservato alla paracanoa, dove, atleti portatori di diverse disabilità si sono confrontati nello stesso percorso a due manche. La squadra di paracanoa seguita dal tecnico Giorgia Minzoni, ha schierato una giovanissima atleta di soli 8 anni Ludovica Cataruzza che ha conquistato il titolo tricolore conducendo entrambi i percorsi con estrema decisione. Per lei anche il titolo di campionessa regionale.

Gli altri titoli regionali conquistati sono: Zattoni Gianluca Cat. Allievi A, Finco Simone C1 Cadetti, Carlini Luca K1 Cadetti, Brogli Riccardo C1 Junior, Solimani Leonardo C1 Senior, Finco Simone/Ronchi Matteo C2 Cadetti, Brogli Riccardo/Solimani Leonardo C2 Senior, C1 Master Mari Alessandro, K1 Master Bentivogli Claudio, K1 Master Femminile Giorgia Minzoni, C2 Master Mari/Bentivogli, C2 a squadre Senior Borghi/Koco – Brogli/Solimani – Mari/Bentivogli. I piazzamenti di rilievo: 3° assoluta Cat. Marta Bertoncelli Allieve B, 5° assoluto Campana Emanuele e 6° Anselmo Vincenzo nella numerosissima categoria Cadetti (13-14 anni).

Voga veneta

Festa di S. Giorgio Martire

In occasione della tradizionale Fiera di San Giorgio, **23 aprile**, si terrà la prima regata sociale dei ***"Barcar ad Puatel"***, associazione sportiva e ambientalista. **PROGRAMMA:** - Partenza e arrivo alle ore 16 dalla "Piarda di S. Giorgio", uno degli antichi porti della città, ubicato di fianco al ponte di S. Giorgio - Percorso di m. 1500, cronometro su due categorie: A) battello ferrarese a due vogatori; B) battello da un vogatore (a due remi incrociati). - Classifica speciale femminile. - La manifestazione ha il sostegno del Comune di Ferrara, della Parrocchia di S. Giorgio e dell'Alleanza Sportiva Italiana per la concessione di premi e magliette.

GRUPPO SCIENTIFICO CENTESE

CORSI GRATUITI PER DISOCCUPATI E INOCCUPATI

CENTO
- Area Amministrativa: Segreteria, Contabilità, Addetto alle vendite, Marketing
- Area Logistica: Addetto all'Uso del Muletto con prova pratica e Addetto alla Gestione del Magazzino
- Area Lingue: Inglese, Francese e Spagnolo base, intermedio, avanzato

BONDENO
- Area Ristorazione: Addetto alla ristorazione e Addetto al servizio di distribuzione pasti e bevande

Al termine dei corsi verrà rilasciato l'attestato di partecipazione legalmente riconosciuto

CORSI A MERCATO IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO
- Addetto antincendio in attività a rischio basso / medio
- Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS)
- Norme di sicurezza per conduzione di carrelli elevatori con prova pratica
- Primo soccorso Aziendale
- Corso PIMUS per Addetti al montaggio, manutenzione e smontaggio di ponteggi

CORSI DEL MESE DI MAGGIO
- Corso di AGGIORNAMENTO OBBLIGATORIO per Addetti al montaggio, manutenzione e smontaggio di ponteggi

Al termine dei corsi verrà rilasciato, se previsto, l'attestato di partecipazione e verifica di apprendimento legalmente riconosciuto

OPERIAMO INOLTRE NELLA FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER APPRENDISTI E NELL'AVVIO E GESTIONE DI TIROCINI FORMATIVI

Per maggiori dettagli: Segreteria Corsi
Telefono 051/6831394 - Fax. 051/6831323
E-Mail: gscentese@gmail.com

www.grupposcientificocentese.it
Per iscrizioni orari: dal martedì al giovedì dalle 9.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 16.30

Pugilato

XII Memorial Duran

Anche il XII Memorial Carlos Duran non ha tradito le attese, al pari dei precedenti, convogliando il 31 Marzo scorso al PalaSegest di Ferrara un grande pubblico e ospiti d'eccezione, quali i campioni del mondo Giacobbe Fragomeni, Simona Galassi e lo sfidante europeo Gianluca Branco. Damian Bruzzese, recentemente nominato sfidante "supplente" al titolo italiano dei massimi-leggeri, ha conservato la propria imbattibilità al settimo match da professionista, domando per la seconda volta, ai punti, il tenace Michal Bilak al termine di sei intense riprese. Bruzzese è stato bravo come sempre e ha messo ripetutamente in grave difficoltà Bilak, ferito all'occhio sinistro, tanto che alla fine del combattimento una vera ovazione ha salutato la sua vittoria, ricevendo anche il Trofeo Asi quale miglior professionista del programma. Molto positiva pure la prestazione del giovane welter padanino Alessandro Caccia **(nella foto)** che ha trovato nel mancino Jan Balog un rivale orgoglioso, tenace e con doti d'assorbimento fuori dalla norma. Il ferrarese ha portato combinazioni veloci e spettacolari, ma il ceko ha assorbito tutto, salvo che nella terza ripresa, quando un gancio da manuale di Caccia l'ha fatto crollare al tappeto. Ha chiuso la serata l'esibizione di Mirko Larghetti, che a breve sarà chiamato alla sfida tricolore contro il sardo Salvatore Erittu, che con il ceko Tomas Kugler, impedito a sostenere il match "vero" per mere questioni burocratiche, ha comunque esibito il meglio del proprio repertorio. Si prospetta ora una situazione per certi versi paradossale: se Larghetti conquisterà la cintura tricolore, dovrebbe poi vedersela con il grande amico e compagno di palestra Damian Bruzzese. Nel corso del Memorial è stato dedicato un minuto di silenzio ovviamente a Carlos Duran, ma anche a Giovanni Parisi, nel terzo anniversario della sua scomparsa, e al pallavolista Vigor Bovolenta, indimenticato beniamino del pubblico ferrarese negli anni Novanta. Tra i dilettanti molto bene il s.leggero Simone Carli, scelto come migliore dilettante della giornata, che ha sconfitto il difficile bolognese Casali e ottima la prestazione del mosca Armando Cavalieri d'Oro, il quale ha battuto l'umbro Domenico Pinto, campione italiano giovanile della categoria superiore. Il giovane piuma Mattia Musacchi ha invece ceduto d'un soffio a Domenico Elia, che nella circostanza ha festeggiato il centesimo match della carriera, pagando lo scotto della minore esperienza e di un'inferiore possanza fisica, dovuta ai 10 anni di meno. Vittorie del s.leggero Marco Iuculano, del medio Emanuele Zagatti, di Dorora Kusiak e del medio Cristian Bruzzese, vincitori rispettivamente di Firat Qerimi, Ivan Popadyuk, Jennifer Corti e Alex Pippi, rivali molto insidiosi che hanno tenuto in bilico il verdetto sino all'ultimo secondo. Sconfitto, ma a testa altissima, il s.leggero Daniele Musacchi di fronte al quotato veneto Walter Righetto, con oltre il doppio dei suoi match. Atterrato al primo round ha dato vita ad un orgoglioso ritorno che ne testimonia le qualità e la solidità morale. Positivo il debutto del medio Rudi Cappai contro Altun Sezer e sconfitta invece per il mediomassimo Alex Magosso per mano del coraggioso Paolino Florian.

GUALTIERO BECCHETTI

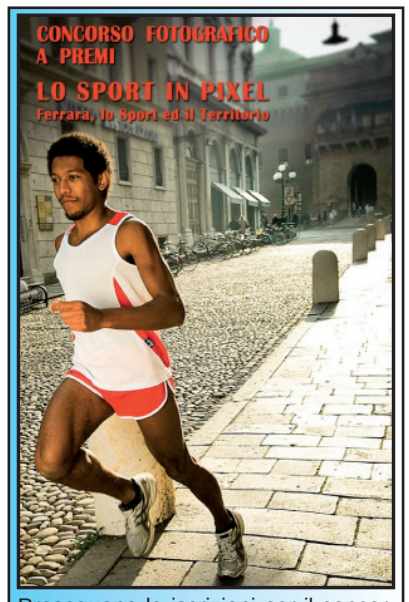
Nuoto

Ottimo Regionale al Barco

Recentemente, grazie anche alla benevolenza del clima e grazie all'impegno congiunto di asd Accademica, Ferrara Inline, Cassana Ariostea e del Comitato Provinciale della FIHP, il Pattinodromo Comunale del Barco è tornato ad essere un degno palcoscenico per una manifestazione di Pattinaggio Corsa. Tale manifestazione è stata patrocinata dalla Provincia, dalla Camera di Commercio, dal CONI e naturalmente, dal Comune di Ferrara che ha messo a disposizione il Pattinodromo.

Un bellissimo Campionato Regionale su strada è andato in scena, durante il quale i circa 150 iscritti si sono fronteggiati per l'assegnazione dei titoli di tutte le categorie e per ottenere il pass per i Campionati Italiani che si terranno a luglio a Montereale Valcellina (PN). Splendide sono state le prove degli atleti ferraresi in gara, soprattutto di Marianna Sandonati che, sull'asfalto di casa, ha vinto entrambi i titoli regionali della categoria Ragazzi 1, mostrando notevoli miglioramenti rispetto al regionale indoor e agli interprovinciali della scorsa settimana. Anche gli altri due componenti del Cassana Ariostea in gara, Luca Sozzi e Fabio Lunghi, si sono dimostrati protagonisti di ottime prove, cariche di volontà agonistica. Per i ferraresi sono arrivati anche il titolo per Nicola Canella nella 5000m staffetta americana a squadre (Bononia) e per Dario Rivaroli e Desiana Caniatti nella categoria master (rispettivamente over 30 e over 50, Ferrara Inline). Durante le interviste di fine giornata realizzate dalle televisioni locali, grande soddisfazione per la riuscita dell'evento è stata espressa sia dal responsabile regionale della FIHP, Moreno Bagnolini, che dal responsabile dell'organizzazione, Mirko Rimessi. Per quanto riguarda le società, il Campionato Regionale è stato vinto dalla asd Forlì Roller, seguita a brevissima distanza dalle due compagini bolognesi asd Gruppo Imolese Pattinaggio e asd Pattinatori Bononia.

Il prossimo 29, 30 aprile e 1°maggio si svolgerà il 39° Trofeo Internazionale del Lavoro che si propone di portare a Ferrara oltre 1000 partecipanti, facendo ancora una volta di Piazza Ariostea il centro dell'attenzione del pattinaggio corsa italiano.



Proseguono le iscrizioni per il concorso fotografico "***Lo Sport in Pixel - Ferrara, lo Sport e il Territorio'***", che si concluderà il 31 maggio 2012. Occasione ideale per celebrare in maniera artistica e locale l'anno olimpico.

Regolamento e info: www.ferraralive.com o tel. 0532.449460.

CMP, IN PIENA ESPANSIONE

Una straordinaria storia umana, un'azienda esempio da imitare

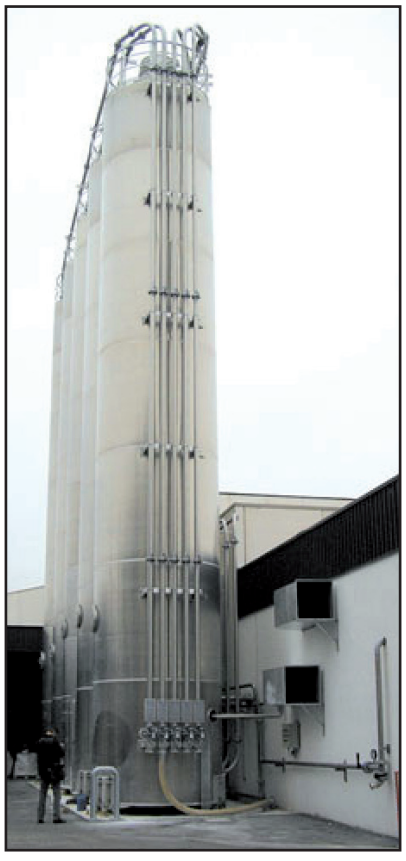
La crisi ha, in un certo senso, una propria utilità facendo aguzzare l'ingegno a qualche imprenditore.... Per molti, in realtà, è sinonimo di lacrime, per altri significa, invece, il ricercare opportunità di sviluppo e strade sempre nuove. In quest'ultima categoria possiamo annoverare, sicuramente, il gruppo dirigente della CMP di Bondeno (Costruzioni Metalliche Pesanti), azienda che si occupa di costruzioni e montaggi di impianti industriali. La flessibilità è uno dei suoi principali punti di forza. La sua gamma di servizi tocca infatti numerosi settori come la costruzione di impianti di produzione del pannello truciolare, impianti alimentari e di prodotti sintetici, impianti per la produzione di mangimi e costruzioni metalliche. Recentemente, poi, CMP si è inserita nella costruzione di impianti per la produzione di energia elettrica a biomasse. L'azienda offre lavoro a ben 85 addetti, il 90% dei quali opera nei cantiere, mentre gli altri sono in officina. A dirigere questa realtà sono **Fabrizio Cervellati** e i **fratelli Cara** (**Paride**, il più vecchio, si occupa della direzione vendite; **Mimmo** è il direttore tecnico ed **Erjon**, il più giovane, si occupa della direzione dei progetti). "*L'intuizione di diversificare* – spiega Cervellati – *è nata come vera e propria esigenza. Potendo lavorare su più settori abbiamo notato che se uno di questi dovesse andar male, possiamo comunque contare sul lavoro che ci offrono gli altri. Per seguire il mercato abbiamo puntato sulla qualità. Di recente abbiamo portato a casa un ordine che ci permetterà di lavorare fino a fine anno*". In altre parole, si potrebbe dire che chi si ferma è perduto. C'è qualcosa di altrettanto importante che ha permesso la crescita di CMP. Come riferisce Paride: "*abbiamo sempre dato il massimo anche per conquistare la fiducia dei nostri interlocutori, perché le relazioni sono fondamentali*". I fratelli Cara, che sono di origine albanese, hanno messo in pratica subito questa massima: "*quando abbiamo iniziato* – prosegue Paride – *uno degli scogli più difficili da superare è stata proprio la diffidenza dei nostri interlocutori. Possiamo dire che per molto tempo la nostra vera sfida sia stata quella di conquistare la fiducia dei nostri clienti e all'inizio è stato proprio difficile!*". Diffidenza che, una volta superata appieno, grazie alla loro serietà e professionalità, ha permesso all'azienda di consolidare rapporti non solo professionali ma anche umani con i propri committenti. D'altra parte, come spiega Fabrizio "*alla base della nostra collaborazione* c'è un saldo legame di amicizia, che è nato fin dai tempi in cui Paride era studente all'Itis e d'estate *lavorava da me ...*". Qualche anno dopo, quando sono giunti in Italia anche gli altri familiari di Paride hanno iniziato a lavorare assieme ... "*siamo partiti da un container* – spiega Paride – *poi con il tempo abbiamo investito gran parte dei nostri guadagni nella nostra attività*". Ora il frutto di oltre dieci anni di lavoro è testimoniato dalla sede di CMP: situata nella zona industriale di Bondeno, comprende l'officina, il piazzale e gli uffici. Gli sono stati conferiti numerosi attestati di stima tra cui quello della Regione Emilia Romagna, per avere concluso un lavoro, ad essi commissionato, entro i termini e a regola d'arte. Sono titolari di diverse certificazioni che attestano la loro serietà e professionalità. Quest'ultime e la professionalità dimostrata sul campo gli consentono di lavorare e trattare direttamente con aziende prestigiose e multinazionali evitando sub-appalti.

La sede di Bondeno (Fe). Nelle immagini a fianco alcuni dei principali lavori realizzati dalla CMP

Un impianto per il trasporto legno per pannelli truciolari

"Abbiamo sempre dato il massimo anche per guadagnarci la fiducia dei nostri interlocutori, perché le relazioni sono fondamentali!"

Una costruzione metallica con relativa copertura sita in Albania


Un impianto alimentare a Budrio

85 addetti, il 90% dei quali lavora nei cantiere

"abbiamo investito gran parte dei nostri guadagni nella nostra attività"

Un impianto per la produzione di energia elettrica a biomasse a Vigarano Pieve

FRANCESCO LAZZARINI

Hockey

Volata finale

Volata finale nel campionato di A2 maschile di hockey su prato. Quattro squadre si contendono il primato a quattro turni dal termine. Sono tutte racchiuse nell'arco di tre punti. Fra queste anche l'Hockey Bondeno, che dovrà disputare tre partite casalinghe, due delle quali saranno scontri al vertice: sabato 14 aprile (ore 14,30) con la Ferrini Cagliari; domenica 15 aprile con la Juvenilia Uras (ore 11); sabato 5 maggio (ore 14,30) con il Cus Cagliari. Nel mezzo, la sfida esterna con la Superba Genova, il 28 aprile. Alla vigilia del doppio confronto interno, **Marco Pritoni**, trainer biancazzurro analizza la situazione: "*Noi abbiamo dimostrato che quando giochiamo al livello che ci compete non dobbiamo aver paura di alcuna squadra. Anzi, cerchiamo sempre di affrontare gli avversari, puntando ad imporre il nostro gioco e sfruttando al meglio le nostre occasioni. È pur vero che nell'ultimo mese defezioni e infortuni ci stanno un po' penalizzando, ma è dallo scorso anno, dal dopo partita col Bologna, che stiamo convivendo con questa problematica. Al di là di tutto è giusto recuperare qualcuno che ci dia così un po' di freschezza e che ci dia così l'opportunità di optare per qualche, ulteriore, movimento tattico*", ha premesso il trainer che alla vigilia del doppio confronto del 14-15 aprile si augura di recuperare almeno due giocatori anche per escogitare qualcosa di diverso sotto il profilo del gioco e della manovra. In vista del doppio confronto con Ferrini e Juvenilia Uras, l'Hockey Bondeno dovrebbe riavere Guidorzi e Cavriani, un under 21, sperando anche nel rientro di Marcellini. Classifica generale dopo la terza di ritorno: Cus Cagliari 21, Juvenilia Uras 20, Moncalvese e Bondeno 18, Lazio 14, Ferrini 10, Superba 8, Cus Pisa 4.

Atletica

Fioriscono i Master

Il 2011 e l'inizio del 2012 sono stati un autentico toccasana per la sezione "over quota" del gruppo che è passato da poche unità a ben 35 atleti tesserati Fidal e/o Uisp. Esempio lampante di quanto il gruppo sia in salute è stata l'ultima edizione della Ferrara-Marathon svoltasi domenica 25 Marzo scorso, dove ben 30 atleti fra grandi e piccoli hanno partecipato alla competizione sulle varie distanze. Il gruppo si autogestisce tramite mail ed sms visto che ovviamente i nostri "guru" hanno già il loro bel da fare a seguire i numerosi bambini iscritti, per adeguarsi ai tempi è stato doveroso aprire una pagina Facebook intitolata ovviamente "Atletica Bondeno". Tesseramento societario di spicco di quest'anno è stato Giuseppe Mucerino in forza anche alla Corradini Rubiera, che proprio domenica scorsa ha vinto la corsa dell'Aglio di Voghiera davanti a nomi molto illustri per il podismo ferrarese quali Massimo Tocchio e Rudy Magagnoli... ma il "nostro Beppe" ha una marcia in più... NOI! L'Atletica Bondeno organizza per il prossimo inizio di giugno le "Olimpiadi 2012", purtroppo a causa della crisi economica del momento: aumenti indiscriminati della benzina e di conseguenza dei biglietti aerei per i voli, la sede delle competizioni non sarà Londra come per gli altri, ma ci accontenteremo del nostro caro centro sportivo "BIHAC", in via Napoleonica ovviamente a Bondeno. L'occasione è il recente festeggiamento del 35° anniversario della fondazione del gruppo stesso, per cui invitiamo apertamente tutti gli atleti recenti o passati che anche un solo giorno siano stati tesserati per l'Atletica a partecipare alla giornata di gare che culminerà come di consuetudine con una bella mangiata e con le premiazioni con tanto di targhe e medaglie per i meriti ottenuti sul "Campo di battaglia"..... a 4 corsie!!! Programma della giornata: al mattino corsa su strada con percorso in Gamberone della distanza di circa 6 km, al pomeriggio di tutto e di più: 100mt,200mt,400mt,1000mt, salto in alto, salto in lungo, lancio del giavellotto, lancio del peso, staffette, e altro ancora fino a sera inoltrata. Quindi, soprattutto alle vecchie glorie che abbiano voglia di divertirsi insieme a noi, "*fatevi avanti*" che magari un pensierino di ritornare ad indossare la gloriosa canotta potrebbe illuminarvi gli occhi! Per gli attuali tesserati di tutte le categorie dai "Primi Passi" fino ovviamente ai "Master" l'invito suona più come un'adunata visto che si festeggia proprio il gruppo al quale apparteniamo. E a chi si vuole avvicinare all'atletica come sport, lunedì, mercoledì e venerdi dalle 17,30 alle 19,30 al Centro Sportivo Bihac durante l'attività dei bambini, troverete chi di dovere per ricevere tutte le informazioni necessarie per un'eventuale iscrizione, ovvero Valerio Vassalli!

MAURO BARALDINI/ VALERIO VASSALLI/DANIELA MARCHETTI

Nuoto

Che bello il gioco in acqua !

Domenica 18 marzo presso le piscine coperte dell'Acquaparco Bondy Beach si è svolta la prima edizione dei giochi in acqua per bimbi dai 6 ai 12 anni. Divisi in quattro squadre per abilità natatorie ed età, i bambini, incoraggiati da un pubblico caloroso, si sono dati battaglia tra risa, spruzza, palloni e tubi. Le squadre erano divise per colori: la squadra gialla capitanata da Simone Vallieri; la squadra verde, capitanata da Sara Tessari; la squadra rossa capitanata da Stefania Neri e la squadra arancio capitanata da Giulia Cuoghi.
La squadra gialla, vincitrice dei giochi è stata premiata con uova di cioccolato gentilmente offerte dall'Officina Padanaservice nella persona di Claudio Taddia. Premi di consolazione sono stati offerti anche a tutti gli altri partecipanti.

Pieno successo per il nuoto a scuola

Si sono da poco conclusi i corsi nuoto, presso l'impianto coperto dell'Acquaparco Bondy Beach, dedicati ai ragazzi delle prime classi della Scuola Media di Bondeno. Grazie all'interessamento del Comune di Bondeno che ha offerto un pacchetto di sette lezioni ad ogni allievo e grazie alla collaborazione della direzione scolastica e degli istruttori di ASD Bondeno Nuoto, i ragazzi hanno vissuto in un modo diverso l'ambiente acquatico. Non solo chi non sapeva nuotare ha preso confidenza con l'acqua, ma anche chi già si destreggiava, ha potuto perfezionarsi. Le lezioni proposte dagli istruttori federali sono state varie. Si è utilizzato il gioco come metodologia didattica e ciò ha fatto si che i ragazzi, presenti in massa alle lezioni, abbiano acquisito parecchie conoscenze sul piano dell'autostima, della creatività, dell'esplorazione, dell'orientamento e della padronanza delle proprie azioni ed equilibri, sicuramente un arricchimento del loro bagaglio empirico motorio.

LAURA GOZZI

Eventi

"E io Gioco a Bocce"

Anche quest'anno il C.S.R. Airone partecipa, con una sua rappresentanza di atleti, alla manifestazione, già alla sua seconda edizione, ha visto partecipare numerosi centri diurni per ragazzi disabili dell'alto ferrarese e modenese.
Quattro le specialità in cui i diversi atleti si sono confrontati, il Tunnel, il Canestro di gomma, la Fila di bocce e l'Area. Questa volta il C.S.R. Airone si è piazzato III con gli atleti Marco D, Marcello, Luisa, Raul, Renzo, Agnese e Francesco.
Tutti gli atleti hanno manifestato senso di squadra e senso di partecipazione ad un gioco che non è solo fine a se stesso, bensì ad una voglia di esserci e farsi vedere al di fuori dei propri centri. Tutta la splendida manifestazione, avvenuta in una bocciofila davvero all'altezza della situazione, si è resa poi ancor più piacevole al termine delle gare quando tutti i centri hanno potuto avere un momento di convivialità nel ristorante presente nella bocciofila stessa.
Va comunque ricordato che queste manifestazioni sono frutto sì del lavoro degli operatori, ma soprattutto grazie anche al prezioso supporto dei volontari delle diverse bocciofile che ci rendono possibili queste giornate.
Gli atleti della rappresentativa Airone ringraziano specialmente Franco Dondi e Giorgio Costanelli della Società Bocciofila Bondenese per essere stati un valido aiuto in tutta l'intera giornata della gara e oltre.

Renzo, Agnese, Luisa, Raul, Marcello, Marco, Francesco e Marco

Ilaria, Gianluca, Cinzia, Marina, Annarita, Gianluca, Donatella, Mirco, Marzia, Ambra e Barbara

C.S.R. AIRONE BONDENO

Pallacanestro

Serie di vittorie per la Matilde

Sboccia la primavera e il basket bondenese targato Matilde sembra beneficiarne, come testimoniano i risultati delle varie formazioni che hanno reso marzo un mese davvero ricco di vittorie. Andando con ordine, il mese era cominciato con il piede giusto, grazie al successo della formazione Under 17 guidata da coach Grossi sulla Biancoblu Basket Bologna (58-54) al termine di una partita combattuta e ricca di colpi di scena. Una vittoria dal valore doppio, perché ha permesso a capitan Grazzi e compagni di superare in classifica gli avversari e guadagnarsi così un posto nella seconda fase, che li vedrà opposti ad avversari blasonati quali Gira Ozzano, CMB Bologna e Guercino Cento. È stata dunque la volta dei ragazzi di coach Melloni, che hanno concluso nel migliore dei modi la prima fase del campionato regionale Under 14. Guidati da capitan Merighi e da Botti, infatti, hanno espugnato il parquet del Basket Estense 2011 con un netto 58-82, aggiudicandosi così lo scontro diretto che valeva il 6° posto in classifica. Se era lecito attendersi il guizzo delle due squadre matildee più esperte, lo stesso non poteva dirsi per la formazione Under 13, sempre alle prese con assenze ed infortuni che hanno parzialmente compromesso il cammino in campionato. Solo nelle ultime settimane, infatti, coach Sarasini ha potuto contare sull'organico (quasi) al completo e i risultati non si sono fatti attendere. Dopo aver sfiorato il colpaccio nella sfida con il Guercino Cento, terminata sul punteggio di 45-53 dopo una bella quanto tardiva rimonta, Costa e compagni si sono imposti per 42-39 sul Basket Estense 2011. La rassegna delle squadre giovanili impegnate in competizioni ufficiali non poteva che chiudersi con la formazione Aquilotti. Superate le iniziali difficoltà di adattamento, i ragazzi di coach Sarasini hanno messo in mostra evidenti progressi, culminati in alcuni risultati positivi: una sconfitta onorevole (14-10) sul campo della Scuola Basket Ferrara, e soprattutto il successo interno sul Guercino Cento (13-11). Pur non facendo parte delle categorie giovanili, un posto di diritto in questa panoramica spetta alla prima squadra, grande protagonista nel campionato Amatori CSI. Il mese era iniziato in salita per i "ragazzi" dei coach Marchetti e Sarasini, sconfitti sul parquet di casa (53-74) dalla capolista Copparo. A questo pesante ko ha fatto seguito però un pronto riscatto. L'impresa sul campo dei Tafani Pallacanestro campioni in carica (47-48), infatti, ha riacceso l'entusiasmo per il sogno playoff e dato il via ad una striscia vincente proseguita nelle trasferte di S.Maria Codifiume (38-60) e Argenta (44-53). Successi fondamentali in chiave postseason, anche alla luce delle difficoltà recenti delle avversarie dirette: i biancorossi dovranno fare il proprio dovere nella sfida interna ai 3e05 Basket in programma giovedì 12/4, e complice qualche risultato positivo dagli altri campi potrebbero vedere la qualificazione alle semifinali diventare realtà. Nel frattempo, i gruppi Minibasket di Bondeno e Pilastri proseguono con grande impegno la propria attività, compiendo passi avanti nell'apprendimento motorio ma soprattutto divertendosi. Nei prossimi mesi potrebbe toccare a loro l'occasione di misurarsi in qualche torneo o partita amichevole per provare l'emozione di una mini-partita e festeggiare l'anno passato giocando insieme.

Aquilotti

Under 17

Tiro a segno

Tsn e Unasci

Connubio vincente

L'Unione Nazionale Associazioni Sportive Centenarie d'Italia (UNASCI) in collaborazione con il Tiro a Segno di Perugia ha organizzato sabato 24 marzo 2012, nel prestigioso Complesso Monumentale di Santa Giustina, sede della Scuola di Lingue Estere dell'Esercito, un Convegno dal titolo "*Nosce te ipsum et… arma. Il ruolo del Tiro a Segno Nazionale: le armi nello sport per educare e vincere*".

All'appuntamento si sono alternati quattro oratori di tutto rispetto: lo storico dello sport: il Prof. Sergio Giuntini; la Prof.ssa Laura Bortoli; il Prof. Felice Fabrizio e per concludere il Campione Olimpico **Roberto Di Donna *(nella foto)***. Hanno presieduto l'incontro il Presidente Unasci Avv. Bruno Gozzellino, il Presidente UITS Enfried Obrist, il Generale di Brigata Gianfranco Luzio ed il Presidente del Tiro a Segno di Perugia Marco Billi.

Durante la manifestazione è stato presentato il progetto Unasci "*Lo sport centenario in cartolina-Immagini oltre un secolo*" giunto alla sua settima edizione, attraverso l'emissione di una serie di cartoline storiche di società sportive centenarie. Le cartoline affrancate con annullo speciale, sono state raggruppate in un elegante folder contenente anche una scheda illustrativa di presentazione delle società. Tra le società sportive centenarie ivi raffigurate è stata selezionata anche la Sezione Tiro a Segno Nazionale di Bondeno rappresentata da un'immagine risalente agli anni '30, in cui sono raffigurati un gruppo di soci tiratori dell'epoca in posa nel campo di tiro. Tra loro nomi conosciuti e illustri nel territorio bondenese (da sinistra in piedi): Giuseppe Grandi, Antimo Felicioli, Sergio Cantutti, Giuseppe Sforza, Angiolino Lugli, Guelfo Cantelli, Walter Meletti, Galileo Cattabriga, Efro Bergamini; (seduti) Virgilio Marchetti, Pietro Orsatti, Nello Guberti. Non può che essere soddisfatto il Presidente del Tsn Bondeno Umberto Lodi: "*Siamo affiliati ad Unasci dal 2009, anno in cui in occasione del 125esimo di fondazione della Sezione abbiamo realizzato il volume(1884-2009 La sezione Tiro a segno di Bondeno si racconta). Da allora abbiamo sempre prestato grande attenzione ai progetti idealizzati e realizzati da Unasci, progetti che hanno sempre avuto particolare riguardo al patrimonio storico-culturale-sportivo delle Società sportive centenarie*".

Tennis

Riprende l'attività all'aperto

Il campo del Circolo Tennis Bondeno, che ha sede al Centro 2000, da una settimana è pronto e si prepara ad ospitare tutta l'attività estiva sia dei ragazzi che frequentano i corsi sia dei soci che quotidianamente si confrontano in sfide. Il nuovo maestro, Carlo Morandi, si avvia a terminare i corsi invernali presso il Bihac, preparandosi poi a spostarsi sulla terra rossa.
Per info: 0532-897309 oppure: 329-5396990.

OFFICINE UROMOTORS
di Manservigi Stefano e Sonori Davide s.n.c.
CENTRO DIAGNOSI MAGNETI MARELLI
Meccanico - Elettrauto
- Vendità ed Installazione Autoradio
- Installazione e Manuntenzione impianti aria condizionata
- Riparazione e Tagliandi su ogni tipo di vettura
Via C. Ragazzi, 7/a - 44012 Bondeno (FE)
Tel. 0532 892266 - Fax: 0532 891060

NON SOLO PANE di Linda
SALUMERIA - PASTICCERIA
Rinfreschi per Battesimi, Comunioni, Cresime, Matrimoni e Cerimonie in genere.
NON SOLO PANE di Mastellari Linda
Bondeno (Fe) - zona Santissimo
44012 Via Libertà 19/c
Tel. 0532 897449

Farmacia "Dottor Benea"
Piazza Garibaldi, 71
44012 Bondeno Ferrara
Tel. 0532/893175
Fax: 0532/892990
Distributore di zona degli integratori per sportivi
AQUAVIVA
info@farmaciabenea.it
www.farmaciabenea.it
Farmacia Benea

Incontri

"Undicesimo: Non sprecare"

Per una società più giusta e uno sviluppo eco-sostenibile

Sarà il Prof. Andrea Segrè, preside della facoltà di agraria dell'Università di Bologna, il prossimo ospite di "***Beati…Chi?***", il ciclo di incontri nati da un'idea del Gruppo Famiglie della Parrocchia più di tre anni fa per riflettere e dialogare su un mondo che cambia e per incontrare protagonisti di questi nostri tempi inquieti. Il Prof. Segrè ***(nella foto)*** è uno dei massimi esperti a livello internazionale sul tema della lotta agli sprechi: sprechi alimentari, di risorse, di energie. "*C'è la necessità di cambiare i nostri stili di vita*". Bisogna assolutamente operare una rivoluzione culturale per uscire dalla bulimia di acquirenti dell'inutile. Secondo stime FAO, un terzo del cibo prodotto nel mondo per il consumo umano è perduto o sprecato; tale quantità ammonta a circa 1,3 miliardi di tonnellate all'anno. In Italia nel 2010 si sono letteralmente "bruciati" € 11.201.521.000 di prodotti alimentari ancora perfettamente consumabili. A livello domestico, nel nostro Paese, si sprecano mediamente il 17% dei prodotti ortofrutticoli acquistati, il 15% di pesce, il 28% di pasta e pane, il 29% di uova, il 30% di carne e il 32% di latticini. Lo spreco è però anche la cartina al tornasole di un modello economico fallimentare che brucia risorse non più rinnovabili, produce rifiuti con costi altissimi in termini di rimozione, trattamento e stoccaggio e sta letteralmente soffocando il pianeta. Ed è alla base di processi che stanno sempre più emarginando parte della popolazione mondiale, sempre più dividendo il pianeta in ricchi e poveri, chi può e chi non può, chi sfrutta e chi viene sfruttato, chi spreca e chi non ha l'indispensabile… Al centro non c'è più l'uomo e i suoi bisogni; ma il mercato, il profitto, i costi ed i ricavi di processi produttivi che non importa quali effetti secondari avranno…Da tutte queste considerazioni è nato il modello Last-Minute Market del Prof. Segrè che prevede la raccolta e la ridistribuzione a chi ne ha bisogno, delle eccedenze, dell'invenduto: "*è la scoperta dell' acqua calda. Mi sono accorto che a fianco di sprechi enormi di prodotti alimentari e non solo, c'è un gran numero di persone che non riesce a procurarsi il necessario. Allora, incrociare le due esigenze va incontro ai bisogni dei primi, vedi grande distribuzione, che così limita la necessità di dover smaltire l'eccesso con costi altissimi e degli altri che ricevono prodotti necessari a costo zero*". Dall'impegno del gruppo Last-Minute è partita una sollecitazione approdata poi al parlamento europeo che ha proclamato il prossimo 2014 anno europeo contro lo spreco e si è dato come obiettivo il 2025 per dimezzare lo spreco alimentare in Europa. **Giovedì 19 aprile alle 21 presso la Sala 2000 di Viale Matteotti a Bondeno**, il Prof. Segrè racconterà la sua idea di società: più etica e quindi più giusta e più ecologica. Una società del ben-essere: più consapevole e più in armonia con l'ambiente. Sarà presente anche **Don Paolo Valenti**, presidente di Caritas Ferrara che ci aiuterà a leggere le nuove e vecchie povertà generate da processi economici e produttivi che inevitabilmente portano esclusione ed emarginazione sociale. Nel pomeriggio del **19 aprile, alle 17:30**, il Prof. Segrè sarà alla **libreria Feltrinelli** di Via Garibaldi, a **Ferrara**, per la presentazione del suo ultimo libro: "***Basta il giusto***".

Amici animali

Igiene e cura del cane

Quando è meglio o è il momento giusto per effettuare la tosatura ai nostri amici a quattro zampe?

La tosatura dei cani e dei gatti viene fatta per vari motivi: igienici, climatici o terapeutici; è sempre meglio farla eseguire da uno specialista con strumenti appropriati e taglienti come, ad esempio, la tosatrice elettrica, se è previsto un taglio profondo, o le forbici rette e curve se è previsto solamente di sistemare il pelo che fuoriesce dalla crescita naturale del manto.

Alla tosatura possono ricorrere quei proprietari di animali che vogliono liberare il loro amico a pelo lungo dal tormento del caldo torrido oppure i veterinari che devono trattare la pelle interessata da una malattia epidermica.

Ci sono sempre state discussioni sugli svantaggi e vantaggi del tosare i nostri amici pelosi.

Molti veterinari la sconsigliano perché ritengono che rasando il cane o il gatto si vada a rischiare per la loro salute, potendogli causare malattie renali dovute al brusco raffreddamento del corpo.

Nel caso in cui si fosse costretti a farlo è sempre meglio evitare le rasature a zero consigliata solamente nel caso di disinfestazione da pulci.

Considerato che i nostri amici sentono meno il calore ambientale rispetto all'uomo in quanto la loro temperatura corporea è più elevata di uno o due gradi centigradi e che il loro mantello li isola anche dal calore, oltre che tenerli al caldo nelle stagioni più fredde, la scelta di tosare va fatta tenendo conto della razza, del clima, ma soprattutto del tipo di vita che conduce l'animale.

E' importante tenere presente che il pelo di alcune razze, come esempio l'Afgano, se viene tosato, in linea di massima non ritorna della lunghezza di partenza del mantello naturale ed è fondamentale non ridicolizzare i cani con delle tosature estreme.

Teniamo sempre conto che, per qualsiasi informazione sulle tosature che starebbero meglio al vostro migliore amico, Pelù telettatura è sempre a vostra disposizione.

EUGENIA BOLOGNESI

Viaggi e vacanze

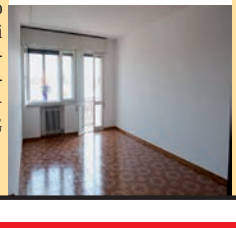
Bondeno-Portogallo e ritorno

Una fitta delegazione bondesana ha recentemente vissuto una bella esperienza di viaggio in Portogallo organizzata dalla locale agenzia "***I Viaggi di Lara***". Le destinazioni principali sono state le città di Lisbona, Porto e Fatima. Pubblichiamo un'immagine a ricordo di uno dei partecipanti, Franco Dondi.

ABITARE BONDENO
STUDIO IMMOBILIARE C.so Mazzini, 10 - 44012 Bondeno (FE) Tel. 0532-892773 Fax 0532-888286

BONDENO zona acquedotto comodo appartamento a piano terra di ca. mq. 70, indicato anche ad uso professionale, composto di ingresso - ampio soggiorno-cucina abit.- n° 1 letto matrimoniale-bagno-balcone + garage. Classe Energetica G – EP 421,70 kWh/m2 anno
Euro 78.000 tratt.

BONDENO centrale buon app.to a 2° P. con ascensore, di ampie dim. composto di ingr. - ripostiglio-sala-cuc. abit. - n.2 letto (matrim.+ doppia)- bagno con vasca e doccia-balcone + garage mq. 28 – riscaldamento autonomo – Classe energetica G - EP 171,9 kWh/m2
Euro 135.000 tratt.



BONDENO zona residenziale del centro in palazzina di 4 unità app. to a 1° P. ed ultimo composto di ingr.-sogg.-cuc. abit.-n° 2 letto matrim.-bagno-rip.-balcone-cantina-garage - picc. scoperto escl. e parti comuni - Classe energetica G – EP 403,3 kWh/m2
Euro 115.000 tratt.

BONDENO centro storico app.to - ottime finiture e ampie dim. – al 1° P. in stabile signorile di recente costruzione, dotato di ascensore e verde cond., composto di soggiorno-cuc. sep. abit., con accesso a terrazza di mq. 20-n° 2 letto (matrim.-singola)- studio (o 3^ letto)-2 bagni-balc.-rip.- + garage e posto auto.- Classe energetica D - EP 108,46 kWh
Euro 170.000 tratt.

BONDENO CENTRO AFFITTASI LOCALE DI MQ. 42 (6X7) AD USO DEPOSITO/MAGAZZINO O GARAGE ANCHE PER AUTO DI GROSSE DIMENSIONI
Euro 120,00 mensili

Pelù
TOELETTATURA EUGENIA
Viale Repubblica, 25/a - Bondeno (FE)
Tel. 345 - 2386748

Pallavolo

Schiacciate e divertimento

Con il ritorno del mini volley, la partecipazione al campionato Under 15 ACLI e la nascita del gruppo di adulti partecipante al campionato Amatori Misto UISP anche la stagione 2011/12 della pallavolo a Poggio Renatico organizzata dalla Soc. Sportiva C.S.D. Tra Terra e Cielo è nel pieno delle attività. Guidati dall'allenatrice Federale Valentina D'Astoli, gli atleti più piccoli che quest'anno frequentano il corso di Mini Volley hanno partecipato alle loro prime competizioni organizzate in ambito provinciale. Hanno infatti già preso parte ai tornei di Ferrara, Portomaggiore ed Argenta. Le ragazze più grandi partecipano al torneo indetto dall'ACLI provinciale nella categoria Under 15 Femminile. Pur con un inizio di stagione difficoltoso a causa della riorganizzazione della squadra le atlete hanno dimostrato tutta la loro personalità creando una squadra molto coesa e unita. Purtroppo hanno affrontato una stagione avara di risultati, ma un gruppo così ben organizzato, in costante crescita tecnica, avrà certamente modo di ottenere i risultati che si merita. Il gruppo Amatori Misto UISP ha una storia singolare e la nascita è stata una bella sorpresa. Per molti anni gli amatori della pallavolo a Poggio Renatico si identificavano nel gruppo autogestito IL CIOCCO che sotto la bandiera del C.S.D. Tra Terra e Cielo permetteva agli adulti che volevano praticare la pallavolo di allenarsi e di divertirsi. Da questo gruppo di persone, con l'inserimento di alcuni ragazzi e delle ragazze più grandi della squadra femminile, con l'aggiunta dei dirigenti del gruppo di Pallavolo, Luca Cavazza e Flavio Minarelli, che hanno dato il contributo sia come dirigenti che come giocatori si è materializzata l'idea di partecipare ad un campionato di adulti per anni mancante nel nostro comune. Anche per questo gruppo i risultati sul campo non sono stati brillanti ma il divertimento e l'agonismo messi in campo sono stati di livello notevole. La pallavolo si allena il mercoledì nella palestra comunale delle scuole medie e il venerdì nel campo coperto n°1 del Tennis Club di Poggio Renatico. Le iscrizioni sono sempre aperte a nuovi e vecchi amici del volley.

FLAVIO MINARELLI

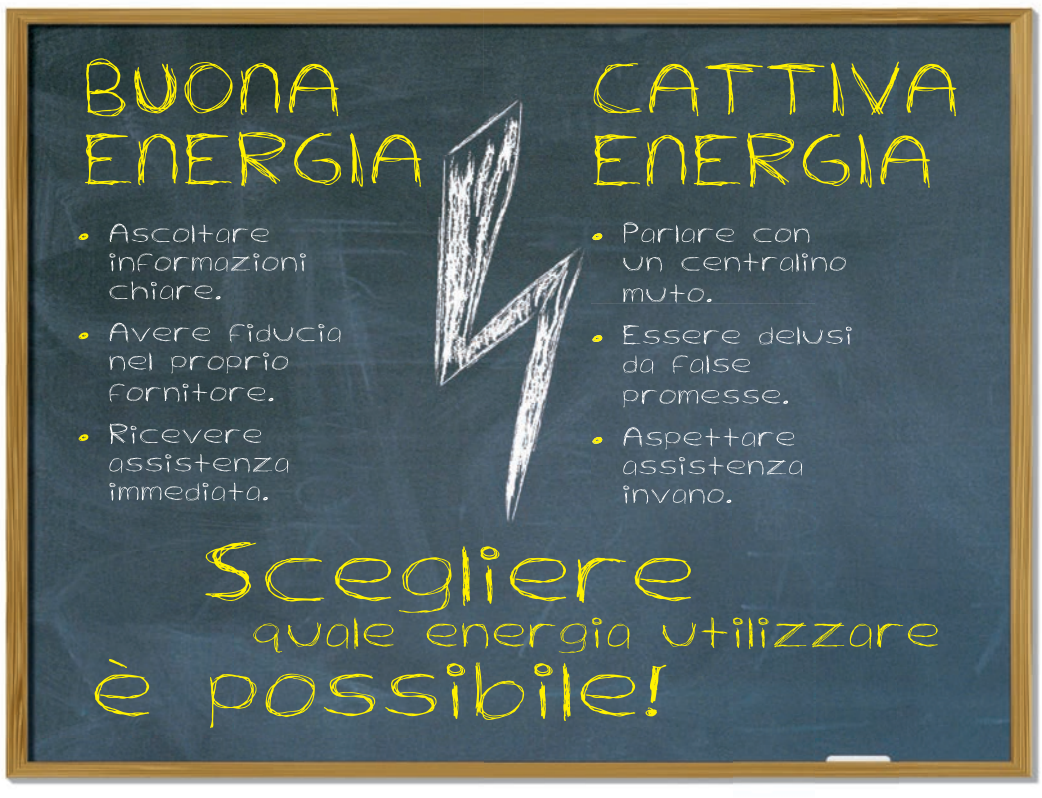
Ciclismo

Il Team 6 alle Dolomiti

Primo appuntamento fuori regione è la Marcialonga Cycling, che prevede la partenza e arrivo a Predazzo, in Val di Fiemme. Il percorso corto è di 80 Km con un dislivello di 1.894 metri. Quello più lungo è di 135 km con un dislivello di 3.280 metri. I due percorsi sono davvero emozionanti e impegnativi.

Successivamente la carovana del Team 6 si trasferirà l'8 luglio a Cuneo per partecipare alla G.F. Fausto Coppi Selle San Marco che prevede partenza e arrivo a Cuneo. Al via i partecipanti si sfideranno su un percorso GF di 200 km e MF di 110 km. Il tracciato si snoda attraverso le valli Grana, Maira, Varaita, Stura e Gesso, portando gli atleti a "scollinare" sul Fauniera a 2485 m. Infine il Team 6 Cycling terminerà le sue trasferte, partecipando il 9 settembre alla settima edizione della Dolomiti Classic – TMC – Arabba, grande classica di fine estate. Partenza e arrivo restano sempre fissate ad Arabba, nel cuore delle Dolomiti. Percorsi invarianti rispetto all'anno scorso, con il lungo di 130 km, tecnico e spettacolare, attraverso i passi Duran, Staulanza, Giau e Falzarego e il percorso di medio fondo di 80 km, accessibile a tutti, con l'anello Giau e Falzarego.

Nei mesi primaverili il Team 6, per affinare l'allenamento in vista delle classiche dolomitiche parteciperà alle Gran fondo non competitive presenti in Emilia Romagna, tra cui il Circuito Romagnolo, il Giro dell'Appennino Bolognese, ecc. Tutto questo è possibile grazie all'impegno e la fiducia dimostrataci dai partner Ufficiali Rifra Bike di Bologna – Tecnolife di S.Lazzaro di Savena – Vision di Bologna.



Unogas

Libertà di scegliere.

Bologna - Viale Masini 46
Tel. 051 4840334
www.unogas.it

Danza

I cigni ballano per Enzo Cosimi

Venerdì 30 marzo al Teatro Comunale di Ferrara, Enzo Cosimi, coreografo contemporaneo internazionale, ha portato in scena una pièce di sua produzione "Odette Odille Investigations. Prima variazione sul Lago dei Cigni", dando la possibilità a 30 giovani allieve delle scuole di danza di Ferrara, scelte personalmente da Cosimi dopo una dura selezione, di salire sul palco del Teatro ad interpretare il ruolo dei cigni sotto la sua direzione. Tra queste erano presenti: Alessia Benini, Anna Silvia Losi, Valentina Bonati e Arianna Colesso (nella foto) della scuola di danza Vigarano Danza. Ennesima soddisfazione per l'insegnante Rita Smai che con grande orgoglio ha visto danzare, accanto allo stesso Cosimi, le sue allieve emozionate per questa loro indimenticabile esperienza. Ma gli impegni della scuola non si fermano qui. Il prossimo 15 Aprile il Teatro Goldoni di Livorno ospiterà Rita Smai e le sue allieve alla rassegna "Città in danza" .

E.S.

Ginnastica

Brilla sempre fra i primi

Il 18 Marzo la squadra agonistica della PGF ha concluso il campionato di Serie D qualificandosi 7ª conquistando così l'accesso ai prossimi Campionati Italiani che si terranno nel mese di giugno a Pesaro. Sempre le stesse ginnaste hanno portato a termine una buonissima prestazione domenica 25 Marzo a Modena partecipando alla prova del Torneo GPT 3° livello conquistando: 2 titoli regionali per Marcella Boarini (3° fascia) e Alessandra Tafuro (2° fascia), 2 argento per Aurora Nanni (2° fascia) e Martina Urbinati (3° fascia), e 1 bronzo per Sara Boschini (3° fascia), e una 4a posizione per Ilaria Tironi (3° fascia). Molto bene anche nelle singole specialità d'attrezzo in cui hanno primeggiato, Eleonora Crippa, Elena Ragazzi, Marina Servidei, Lisa Vannini. Questi risultati permettono a tutte le atlete di passare ai Campionati Italiani di giugno. Ultimo appuntamento della stagione regionale e un grandissimo successo, è stato al Palazzetto dello sport di Carpi (Mo) il 1° Aprile in occasione del campionato di squadra Sincrogym ed al campionato di squadra Coppa Italia. Alla mattina per la gara Sincrogym la squadra composta da Boarini, Boschini, Nanni, Ragazzi, Tafuro, Tartari, Urbinati hanno eseguito una prova eccellente a tutti e tre gli esercizi, ottenendo così il titolo di Campionesse regionali. Al pomeriggio, entrambe le squadre in gara in Coppa Italia, - con un esercizio 4 cerchi (Boarini, Carlini, Nanni, Tartari, Urbinati) e un esercizio 2 palle e 2 cerchi (Boschini, Crippa, Ragazzi, Tafuro, Tironi, Servidei) – sono riuscite a conquistare rispettivamente un argento e un bronzo. Per entrambe le competizioni le ginnaste ferraresi hanno centrato anche qui le qualificazioni per i Campionati Nazionali.

ARIANNA BORSARI

Podismo

Spedizione a "des Boucles de la Seine"

Anche quest'anno la "nazionale podistica vigaranese" è sbarcata in Normandia ed ha partecipato alla diciannovesima edizione della mezza maratona "des Boucles de la Seine" che in marzo si disputa a Caudebec Les Elbeuf il comune francese gemellato con Vigarano Mainarda. Dopo i ringraziamenti ed il saluto del sindaco Barbara Paron i "nazionali" vigaranesi Luca Cavazzini, Carlo Carletti, Remo Castandini, Antonio Franchi e Renzo Savi hanno partecipato a questa importante mezza maratona, che fa parte del circuito per assegnare il titolo di campione di Francia. Da diversi anni a Vigarano Mainarda è stata istituita la "Nazionale Vigaranese" di podismo. Si tratta di podisti amatoriali che partecipano alle più importanti maratone mondiali indossando una maglia azzurra che riporta lo stemma del comune di Vigarano Mainarda sul petto. La trasferta d'oltralpe rientrava nell'ambito degli scambi di gemellaggio sportivi regolamentati dall'Unione Europea. Per questo motivo i "nazionali vigaranesi", sono stati ospitati dal comune gemellato, Caudebec Les Elbeuf, e dal gruppo podistico del posto con cui si è in rapporti di collaborazione da anni. "

GIULIANO BARBIERI

Le sagre sono un fenomeno degli ultimi trenta anni. Sono dislocate soprattutto nei piccoli centri e sono una risposta al grande spopolamento che li ha interessati, prevalentemente, tra la fine degli anni 50 ed i primi anni 70. Di fatto, le poche persone che restavano nei paesi abbandonati, senza più scuole nè servizi minimi, organizzavano ritrovi conviviali in occasione della festa del patrono, momento in cui, fratelli ed amici facevano ritorno al proprio paese.

Rispetto a questa prima fase a carattere puramente famigliare, la pianificazione di questi ritrovi si è gradualmente evoluta, creando un gruppo di volontari che sosteneva e sostiene quella manifestazione che oggi prende il nome di Sagra Paesana. La programmazione si è perfezionata non solo a carattere gastronimico, ma anche, via via, per altri aspetti: storico, ambientale ecc...
Ora ci troviamo di fronte ad organizzazioni efficienti, vere e proprie comunità,

Malalbergo (BO)

Un evento pungente

È dal 1970 che a Malabergo, piccolo comune della bassa bolognese, si svolge la Sagra di Fine Estate. L'appuntamento è sempre stato caratterizzato dalla volontà degli organizzatori di valorizzare un patrimonio straordinario del territorio emiliano, che è la pasta ed i suoi ingredienti principali. Nel 2011 si è voluto utilizzare come materia prima l'ortica per tutta una serie di prodotti, tra i quali: pane, pasta, dolci e altri.

Associazione Amici Ortica di MALALBERGO

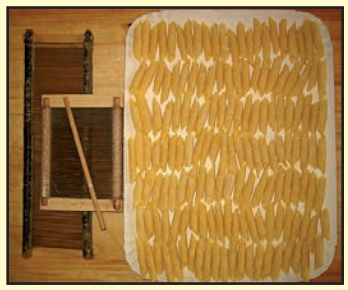
Dal 2012 il Comune di Malabergo, constatato che l'ortica, pianta comunissima, un po' bistrattata e temuta per le sue proprietà urticanti, in realtà può prestarsi a interessanti valorizzazioni in campo agricolo, ambientale e commerciale, ha deciso di denominare tale sagra: "***Sagra dell'Ortica***" dedicando a questa preziosa pianta la propria tradizionale festa annuale. Da quest'anno verranno offerti ai visitatori piatti rigorosamente a base di ortica e si potrà partecipare a mostre e convegni riguardanti i suoi molteplici impieghi alimentari, terapeutici e tessili.

"*La Sagra di Fine Estate a Malalbergo* - dichiara il Sindaco Massimiliano Vogli - *è una tradizione pluriennale del nostro paese che ha una formula innovativa che punta alla valorizzazione di un connubio insolito e tipico della nostra terra, la pasta con l'ortica. La Sagra di Malalbergo è un momento importante di valorizzazione di tipicità territoriali che rischiano di andare perdute.*" La Sagra consentirà di assaggiare prodotti eccezionali come il pane all'ortica, la ciambella all'ortica e naturalmente tagliatelle, tortelloni, gramigna e lasagne tutti preparati dalle esperte cuoche volontarie del paese. La sagra si svolgerà **dal 30 agosto al 9 settembre**.

Info: Cell. 345-3285346 Matteo - *info@amicidellortica.it - www.amicidellortica.it*

Pieve di Cento (BO)

Tutti i maccheroni vengono al pettine



Uno dei piatti più succulenti della tradizione Pievese sono i tradizionali "**Maccheroni al Pettine**" che hanno generato la Sagra paesana che si tiene tutti gli anni all'inizio dell'estate.

Dalla sfoglia fatta rigorosamente a mano, con il mattarello, si ritagliano dei quadretti che vengono arrotolati su una bacchettina passandoli sul "pettine" per la striatura (il pettine altro non è che quello del vecchio telaio usato un tempo dalle massaie per la tessitura).

Fra i condimenti appropriati si segnalano: al ragù: tradizionale alla bolognese a base di carne (manzo, maiale), con o senza aggiunta di piselli; al capriccio del cuoco: a base di verdure (peperoni, olive, pomodori, e peperoncino); allo spek: spek, zucchine e pomodori, tirati in padella con panna; alla pievese: con ragù a base di cotechino di maiale.

La location prestigiosa della sagra è presso il cortile della Rocca. Quest'ultima, situata in prossimità di Porta Bologna, progettata da uno degli architetti che progettò anche la cattedrale di San Petronio, fu costruita nel periodo che va dal 1382 al 1387. Ad oggi, nella rocca trecentesca, vi ha sede il Museo Civico del paese. Le ricette tipiche pievesi, pur rientrando nella tradizione gastronomica bolognese ed emiliana, sono per lo più piatti semplici, realizzati con ingredienti naturali come farina, strutto, uova, verdure d'orto, prodotti che a Pieve non sono mai mancati, ma dei quali non bisognava assolutamente fare spreco.

La sagra si svolgerà nei giorni **25-26 giugno** e **2-3 luglio** presso il **Cortile della Rocca** a Pieve di Cento.

Info: 051.974593 - *proloco.pieve@alice.it*

Canaro (RO)

Messi al torchio

La Sagra "**Bigul al Torc**", chiamata in dialetto ferrarese, essendo Canaro zona di confine tra Rovigo e Ferrara, è una festa all'insegna delle specialità culinarie, con protagonista il piatto del bigul. I Bigul al Torc sono caratterizzati da un pasta ricavata da una miscela di grano tenero, grano duro e uova, prodotti tradizionali della propria terra. L'impasto viene trafilato a mano con un torchio in bronzo come avveniva in passato. I bigul vengono poi conditi con le ricette più tradizionali della gastronomia locale soddisfacendo anche i palati più esigenti.

La Pro Loco di Canaro da alcuni anni in ogni sua manifestazione, promuove questo prodotto riscuotendo grandi consensi.

Degno di nota con i bigul è il "Condimento Pro Loco", caldamente proposto dalla presidente Clara Ghirelli.

La Sagra "Bigul al Torc" si svolgerà **dal 17 al 26 giugno** in uno stand al coperto e si potrà spaziare tra diversi tipi di menu: a base di carne, a base di pesce, a tema e pizzeria. **Info: 348 4766468 - *www.prolococanaro.it*.**

Runzi (RO)

Asino... somaro, ma buono

L'Associazione Enogastronomica Runzese nasce con lo scopo di promuovere attività di interesse artistico, culturale, folkloristico ed enogastronomico continuando un'antica tradizione paesana svolta da vari comitati nel corso degli ultimi 30 anni.

Da qualche anno l'afflusso delle persone alla fiera settembrina, che è stata ribattezzata ***Sagra del Somarino***, è aumentato in modo esponenziale fino ad arrivare al grandissimo successo della ultima edizione con oltre cinquemila visitatori nei sette giorni di festa.

Nella prossima edizione della sagra il numero di serate passerà da sette a nove (**31 agosto 1 e 2 settembre e 7, 8, 9, 10, 11, 12 settembre 2012**). Si stanno completando nuovi spazi, tra cui una cucina attrezzata per soddisfare anche le richieste più esigenti. La sinergia nata con la parrocchia e con i giovani del luogo, veri protagonisti di questa sagra, fa si che ci sia una crescita costante di questa manifestazione per il paese di Runzi.

I menù possono essere a base di carne, di pesce o pizza cotta nel forno a legna.

Info: 328.3808586 - *marcomasieri@hotmail.com - www.sagradirunzi.it*

in grado di proporre e comunicare professionalità elevate ed al passo con le città, rispetto alle quali sono in netta e continua rivalutazione.
Per questi motivi e per rappresentarle tutte abbiamo selezionato un piccolo campione di otto sagre, che potesse mettere in luce le cinque provincie dell'Associazione Sagre e Dintorni, ma soprattutto che potesse evidenziare i valori fondamentali sopracitati che appartengono ad una gastronomia rispettosa della tradizione e dell'ambiente oggi tanto importante.
A questo proposito, La Sagra dell'Ortica di Malalbergo e la Sagra del Tartufo di Bondeno, due tra le otto selezionate dalla ns redazione, si sono talmente distinte sul discorso dell'ambiente, da meritarsi l'ambito riconoscimento: "Local Green Excellence".

ADRIANO FACCHINI, COOFONDATORE DEL MISEN

Bondeno (FE)

Tartufo, anche per l'ambiente

L'Associazione Tartufai Bondeno "***Al Ramiol***" (dal nome dialettale dell'attrezzo usato per cavare i tartufi) è impegnata sulle molteplici sfaccettature che riguardano l'argomento "tartufo", proponendosi di creare nuove opportunità legate a questo "mondo" ancora poco conosciuto.
Alcuni tra gli scopi principali dell'associazione sono: valorizzazione del patrimonio tartuficolo del territorio; salvaguardia del patrimonio floro-faunistico e creazione di nuove aree pubbliche per la produzione di tartufo, piantumando essenze micorizzate.

Attualmente l'associazione ha in programma, tra le altre, le seguenti iniziative: Sagra del Tartufo di Bondeno, convegni e seminari.
L'Associazione ha anche realizzato un documentario sull'antica arte della ricerca del tartufo dal titolo: "***L'occulto della terra***" del regista Massimo Alì Mohammad e dell'associazione Feedback di Ferrara.

La Sagra del Tartufo, che si tiene a Bondeno nel mese di ottobre, ha ottenuto negli anni apprezzamenti anche al di fuori dell'ambito regionale dando entusiasmo agli organizzatori e permettendo la realizzazione di uno tra i diversi obiettivi proposti: la realizzazione di un bosco di oltre cinque ettari alle foci del Panaro ***(piantina sotto)***.
L'Associazione ha favorito quindi lo svilupparsi di una nuova generazione di tartufai e di tartuficoltori, ma soprattutto di attivi ambientalisti che hanno come obiettivo primario riportare agli antichi fasti le golene, dare un volto diverso alle campagne e far comprendere che il tartufo può essere un'occasione per aiutare l'ambiente.
La sagra si terrà neil giorni: 12, 13, 14, 19, 20 e 21 ottobre 2012 presso il Centro Fiera Bondeno dalle ore 19 alle 23 e domenica anche a mezzogiorno. Info: Tel. 388.1142735 - *www.alramiol.it*

Casumaro (FE)

Il sorprendente mollusco

La Sagra della Lumaca è nata nel 1975 ad iniziativa di un gruppo di casumaresi che ritenevano interessante inserire la degustazione della Helix Pomatia (la lumaca) cucinata "***alla casumarese***".

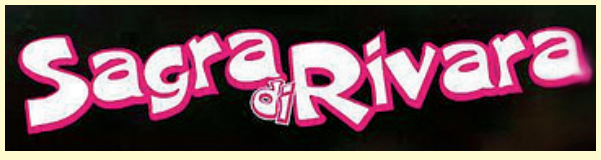
Un grande successo di critica e di pubblico ha premiato una proposta sicuramente azzardata per la particolarità del prodotto.

Infatti si è passati dai pochi chilogrammi di lumache del primo anno a 20 quintali consumati da oltre 20.000 degustatori in occasione dell' edizione 2011.
Ha inoltre promosso la cultura e la conoscenza della lumaca in tutti i suoi aspetti attraverso un convegno nazionale organizzato in occasione della Sagra "***Lumaca d'Elitè***" svoltosi recentemente (***nella foto*** alcuni relatori ed ospiti del convegno).
Negli anni si è continuamente cercato di migliorare la qualità dei cibi ed il servizio.
Il tutto passa attraverso una assidua ricerca di ingredienti di qualità, la cottura espressa dei cibi (quasi nulla è precotto) la valorizzazione della filiera alimentare locale (pane, carne, verdure, uova, dolci, ecc.) per cui molti prodotti vengono acquistati direttamente dal produttore, la scoperta di antiche ricette della tradizione gastronomica casumarese, la somministrazione di un menù ampio, vario e completo.
Si può scegliere tra diversi menù: a base di lumache o tradizionali.
La Sagra della Lumaca si svolgerà a Casumaro **dal 27 Luglio al 10 agosto presso la Sala Polivalente in Via Garigliano a Casumaro (Fe)**.
Info: Tel. 347.5776868 • 348 2655703 - *www.casumaro-fe.it*

Rivara (MO)

In sella al sapore

La Sagra di Rivara si svolge da 60-70 anni, ma è da circa 15 che ha assunto la prerogativa di Specialità Equine.
Novità riguarda la tensostruttura con all'interno il ristorante della sagra "La Tradizione" che solitamente veniva montata nel campo sportivo parrocchiale, da questo anno non sarà più nello stesso posto, ma 50 metri più a nord, praticamente nell'area manifestazioni.



Il ristorante avrà un volto nuovo ma la cucina sarà sempre la stessa con l'impegno di offrire a tutti gli avventori nuove specialità e nuovi piatti ancor più ricercati per cercare di accontentare le esigenze dei clienti. Alla sagra si potranno gustare: "stracotto di somarino alla rivarese": piatto tradizionale che veniva preparato dalle nonne di Rivara più di cinquanta anni fa nelle occasioni particolari, naturalmente servito con polenta ben calda; per i più raffinati un delicatissimo roast-beef di cavallo e per la prima volta salame di asino e di cavallo.
La sagra si svolgerà **dall'8 al 17 settembre** presso il campo sportivo. **Info: Cell. 335.6086695 - *comitatosagrarivara@libero.it - www.sagradirivara.it***

Borgofranco sul Po (MN)

Tartufo da gustare e da visitare

Borgofranco sul Po, che si trova a ridosso dell'argine maestro del Po, è un piccolo centro abitato caratteristico della Bassa mantovana ed è l'unica città della Lombardia ad essere riconosciuta come **Città del Tartufo**.

Due sono i fenomeni importanti, di Borgofranco, legati al tartufo: Il **TRU. MU** ovvero "***Truffle Museum - Museo del Tartufo*** (***www.trumu.org***) e "**La Festa Provinciale del Tartufo**" che, presto, grazie all'interessamento del Comune, diventerà regionale.
La Festa del Tartufo, che si svolgerà **dal 5 al 14 e dal 19 al 22 ottobre** nella nuova piazza costruita appositamente dal Comune, presso la tensostruttura riscaldata con 600 posti a sedere, è caratterizzata dal fatto che tutti i commensali vengono serviti al tavolo, tutti i piatti sono rigorosamente a base di tartufo bianco (tuber magnatum pico) e all'interno si possono trovare stand con esposti molteplici prodotti a base del prezioso fungo.
Le specialità al tartufo sono varie e la moltitudine di piatti preparati al momento sono la delizia delle tantissime presenze: la scelta cade su 4 antipasti, 5 primi, 10 secondi, diversi contorni, 5 dolci e un ricco assortimento di vini mantovani veneti emiliani. **Info: cell. 346.7426738 - *prolocoborgofranco@gmail.com***

Ju-Jitsu

Ancora Campioni d'Europa!

Vallieri e Paganini trionfano per la 2ª volta

Seconda medaglia d'oro nella rassegna continentale per la coppia italiana formata da Michele Vallieri e Sara Paganini che selezionati a vestire la maglia azzurra per la specialità del duo system misto, vincono ad Hanau, cittadina tedesca, il 24 marzo 2012, la "Europa Cup 2012". La gara è stata a senso unico: prima serie Italia avanti di 1 punto poi in seconda serie i ragazzi incrementano a 2.5 punti il distacco. Al termine del match Michele e Sara vincono di 5 punti sugli olandesi. Secondo incontro del girone contro la coppia di casa Ismer/Zagorski. Dopo la prima votazione gli italiani sono avanti di 1.5 punti. Alla fine, dopo le altre tre votazioni è l'Italia a vincere sulla Germania. La semifinale contro l'Austria, campione del mondo in carica si conclude con un vantaggio per l'Italia di 2,5 punti. Le finali sono tutte al Main Kinzig Halle: dal palazzo dello sport, dove avevano avuto luogo le eliminatorie, gli atleti vengono trasferiti in centro città in un teatro allestito per ospitare le finali nell'evento "Fight for Glory" .

Quasi un migliaio gli spettatori che assistono ai match per la conquista della medaglia d'oro nelle varie categorie e discipline del jujitsu. La finale del duo mix è Italia-Francia, come nell'edizione 2011. Giuria unanime: Italia 23,0 - Francia 21,5 dopo sole 3 delle 12 tecniche di gara (sono 4 le votazioni e si tengono ogni 3 tecniche). Nella seconda serie Michele fa andare il punteggio alle stelle con tre 8 in fila e la Paganini pure: altri tre 8 in fila fanno segnare il punteggio record di tutta la Coppa Europa, sia nella categoria mista, che in quella femminile e maschile: il tabellone segna 93.5. Sara Paganini e Michele Vallieri sono sul gradino più alto del podio d'Europa per la seconda volta di fila (mai nessun atleta in coppia mista era riuscito nell'impresa). Mentre suona l'Inno di Mameli i ragazzi, visibilmente emozionati, rivivono i momenti passati non più con le lacrime del 2011, ma con la serenità e la consapevolezza di aver dimostrato a tutta Europa che il misto italiano è il migliore di tutti.

Tennis

Memorial Minarelli

Si è disputato un turno settimanale per recuperare le sospensioni causate dal maltempo di febbraio nel Trofeo Mingori Over 45. Negli ottavi di finale del tabellone regionale ad eliminazione diretta la Virtus Bologna ospitava il CA Faenza . Nel primo singolare il maestro FIT Enrico Casadei (Campione Mondiale 2012 Over 45) batte Alessandro Beccari in due set, nel secondo singolare Carles Tugnoli non riesce a portare in parità la Virtus e perde 6/2 7/5 contro Paolo Bontempi. Non viene disputato il doppio. Bellissima esperienza per Alessandro Beccari che ha avuto la possibilità (rara) di giocare contro il Campione Mondiale 2012 in forma perfetta.

Pallacanestro

Tramec vince con 2 turni di anticipo

Al Villa Romiti, la Tramec Riduttori coglie i due punti che le regalano la matematica certezza di chiudere la stagione regolare al primo posto in classifica, a 21 giorni dalla conclusione della prima fase.
Protagonisti del match con Forlì, oltre al solito Di Trani, un Tedeschini che da qualche settimana a questa parte è tornato il trascinatore di inizio stagione ed un Nieri che ancora una volta ha dimostrato di avere ben pochi pari in quanto a concretezza, su ambedue i lati del campo.

Fermo restando che neanche in Romagna è comunque stata una passeggiata, nonostante una partita che ha sempre visto avanti Cento ed un primo quarto che lasciava presagire un successo anche più netto. Vittoria comunque meritata che rende onore allo straordinario campionato sin qui disputato dalla formazione centese e inorgoglisce una intera città che adesso è chiamata a gremire gli spalti del palasport "Benedetto XIV", in occasione del match di Sabato 21 Aprile, quando scenderà in campo la San Bonifacio.

Ginnastica ritmica

Fase Nazionale di Pesaro

Il 25 marzo si è tenuta a Modena la gara regionale GPT2/3 sotto l'egida della F.G.I. alla quale hanno partecipato anche allieve del CeFIN Olympia di Cento operante nella città del Guercino dall'anno 1975, in collaborazione con l'ASD Ginnastica Decima. Le atlete preparate dalle tecniche federali Bongiovanni M. Sistina per la sezione Ritmica, e Lenzi Giorgia per la Sezione Artistica con il prezioso aiuto dell'allenatrice Emma Mozzanti si sono comportate ottimamente. Ecco i nomi delle atlete qualificate per la Fase Nazionale che si terrà a Pesaro dal 21 al 26 Giugno: Gara Gpt 2° livello – Piva Michela (seconda fascia Sc. Media) terza classificata nella graduatoria assoluta e si presenterà con i tre attrezzi di qualifica Palla, Suolo, Cerchio). Marzocchi Alessandra (terza fascia Sc. Superiori fino a 18 anni) ha presentato le medesime specialità classificandosi al primo posto nella Palla e al secondo nel Cerchio e nel Corpo Libero piazzandosi quinta nella classifica assoluta. Gara Gpt 3° livello – Sc. Superiore Under 18 – Galuppi Erica (con cinque difficoltà - Palla, Nastro, Fune, Cerchio, Suolo) che nelle singole classifiche si è guadagnata il primo posto nella Fune, il terzo nella Palla e nel Nastro è giunta ottava nella classifica assoluta.

CMP SRL
COSTRUZIONI, MONTAGGI E MANUTENZIONI IMPIANTI
Via C. Ragazzi, 39
44012 BONDENO (FE) – ITALY
Tel.+39 0532 898212 – 0532 898247
Fax +39 0532-891172
E-mail:cmpimpianti@cmpimpianti.it

FER TEC
di Baravelli Claudio
Via per Zerbinate, 39/C
44012 Bondeno (FE)
Tel. e Fax 0532-887115
Claudio: 340/2927815
- Lavorazione e Vendita Ferro - Inox - Alluminio
- Installazione e Manutenzione
- Cancelli ed Inferriate
- Assistenza Macchine Automatiche

FIJLKAM
Coni
c.s.r. JU JITSU ITALIA
centro studi ricerche
www.jujitsu.it

Triathlon

Si scaldano i motori

Nell'estate 2012 tutti i riflettori degli sportivi saranno puntati sui Giochi Olimpici di Londra: per la quarta volta, con orgoglio, anche il triathlon sarà tra le discipline elette. Quattro atleti (Andrea Accorsi, Carlo Lodi, Simone Bellodi e Andrea Baletti) hanno già prenotato il pettorale per l'ironman Austria del 1 luglio 2012, l'infaticabile Luca Cossarini andrà poco dopo a confermarsi sulla stessa distanza a Zurigo; ben undici atleti, tra i quali, oltre ai futuri ironman che sfrutteranno l'occasione per testarsi sul lungo, anche Stefano Orsi, Claudio Balboni, Marco Guazzaloca, Marco Ferrari, Gianni Fornasari e Giuliano Casari, saranno al via del campionato italiano di lungo su distanza del mezzo ironman che si correrà il primo maggio nella spettacolare cornice del Mugello. Lo Staff Tecnico della società, dopo aver visto in azione gran parte degli atleti nel raduno dell'ultimo week end di marzo, si dichiara molto fiducioso per il livello di preparazione generale, soprattutto per chi ha obiettivi sulle lunghe distanze. Nel nuoto i tempi migliori sono stati fatti registrare dal capitano Claudio Balboni, nella frazione a cronometro gran bagarre da Stefano Orsi e Marco Ferrrari, nella prova podistica ha fatto da apripista Claudio Balboni seguito da Marco Marchesini, da un brillante Simone Bellodi reduce dalla maratona di Ferrara della domenica prima e ancora da Marco Ferrari. La tenace Lucia Cossarini, in continuo progresso tecnico e di forma, punterà sulla stagione alle porte per confermarsi e fare esperienza agonistica sulle lunghe distanze.

Astronomia

Tante attività in programma

L'associazione Astrofili Centesi è un gruppo che attualmente è formato da una cinquantina di appassionati di astronomia a cui il Comune di Cento ha dato la possibilità di utilizzare l'osservatorio astronomico Comunale "**P. Burgatti**" (nel cortile delle scuole medie), per i propri studi e per divulgare le loro conoscenze di astronomia dando la possibilità di osservare il cielo con gli appositi strumenti.

Il primo Gruppo Astrofili si è formato nel 1988, subito dopo la costruzione dell'osservatorio nel 1986 (Gruppo Astrofili Mizar). Il fondatore è stato il profesor Massimiliano Ottani. Nel 2007 si è formato il nuovo gruppo: Associazione Astrofili Centesi, e dal 2011 Davide Balboni ricopre la carica di presidente.

L'impegno dell'Associazione si sviluppa sotto il profilo del volontariato e appoggia tutte le iniziative rivolte ad ampliare il gruppo per offrire sempre più un servizio migliore alla cittadinanza e alle scuole di ogni ordine e grado.

Per questo motivo opera in modo gratuito, spinta dalla passione e dall'entusiasmo di "*…riveder le stelle…*".

Le attività di questa Associazione sono molteplici, ecco di seguito gli appuntamenti degli incontri organizzati presso l'Osservatorio Astronomico Comunale di Cento.

APRILE

Venerdì 6 - dalle 21.00 alle 23.30
Osservazione della Luna piena e dei pianeti Marte e Saturno.

Domenica 15 - dalle 15.00 alle 17.30
Osservazione del Sole: formazione, evoluzione della nostra stella.

Venerdì 27 - dalle 21.00 alle 23.30
Il fascino del pianeta con gli anelli: Saturno, le sue caratteristiche e le sue lune.
Al telescopio: Il pianeta Saturno e la falce di Luna crescente

MAGGIO

Venerdì 4 - dalle 21.00 alle 23.30
Osservazione della Luna crescente e dei pianeti Marte e Saturno.

Venerdì 25 - dalle 21.00 alle 23.30
L'uomo nello spazio: le maggiori conquiste e i progetti futuri.
Al telescopio: Osservazione della prima falce di Luna e dei pianeti Marte e Saturno.

In caso di maltempo il pubblico sarà intrattenuto con proiezioni video e approfondimenti vari.

L'osservatorio è disponibile a serate aggiuntive per gruppi di persone.

L'ingresso è gratuito. ***Per Informazioni: 3468699254 www.astrofilicentesi.it e-mail: astrofilicentesi@gmail.com***

CMV servizi

COMPOSTAGGIO DOMESTICO

Il **compostaggio domestico** è un processo naturale che attraverso l'opera di microrganismi trasforma i materiali organici (resti di frutta e ortaggi, resti di cibi cotti, fiori secchi, filtri di tè e caffè, gusci di uova triturati, erba e foglie, piccoli materiali legnosi sminuzzati) in **humus**.

Il materiale organico distribuito in strato sottile come pacciamatura si decompone apportando humus ed elementi nutritivi al terreno. Mescolare materiali diversi è fondamentale per garantire agli organismi viventi che prendono parte al processo di decomposizione, una nutrizione equilibrata.

Per il compostaggio è bene scegliere un posticino parzialmente ombreggiato, riparato dal vento e dall'insolazione diretta. Sminuzzando il materiale da compostare si offre ai microrganismi una maggiore superficie di attacco e quindi se ne accelera la decomposizione.

La decomposizione dei materiali organici è un processo biologico al quale prende parte un numero immaginabile di organismi viventi (batteri, funghi, lombrichi, insetti, ecc.) i quali possono operare solo se posti nelle condizioni adatte.

Affinché i microrganismi possano svolgere il loro compito dobbiamo garantire loro: aria (ossigeno), acqua, una nutrizione equilibrata (composizione del materiale) e sufficiente sviluppo di calore. E' essenziale che il materiale da compostare mantenga un'umidità equilibrata. Senza acqua non c'è vita e quindi il materiale non deve mai seccarsi e pertanto in estate va un po' inumidito. L'umidità non deve essere eccessiva altrimenti viene a mancare l'ossigeno. Se invece il materiale è troppo bagnato occorre aggiunge materiale secco.

Ogni volta che lo strato di materiale fresco aggiunto raggiunge uno spessore di 10 - 15 cm e tende a compattarsi è bene smuoverlo ed aerarlo. Il rivoltamento del compost dopo circa 6 - 12 settimane è conveniente perché apporta ossigeno al materiale compattato ed accelera la maturazione.

Se il compostaggio viene condotto correttamente il compost prodotto può essere utilizzato già dopo 4-6 mesi e solitamente è "*maturo*" dopo 8-10 mesi. Il valore nutritivo del compost cambia notevolmente in relazione al suo grado di maturazione.

È un peccato gettare nei cassonetti stradali i rifiuti organici della cucina e dell'orto-giardino. Si tratta di materiale prezioso che permette una notevole riduzione dei rifiuti da raccogliere e da avviare a smaltimento e così facendo può essere vantaggiosamente trasformato in humus e restituito al terreno.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti organici e il loro compostaggio non produciamo solo un ottimo concime per le nostre piante ma abbiamo la possibilità di dare un contributo attivo alla salvaguardia dell'ambiente:

- concimando in modo ecologico senza ricorrere a concimi chimici;

- producendo meno rifiuti da avviare a discarica o termovalizzatore;

- risparmio economico in quanto consumando meno torba e/o compost che acquistiamo dal vivaista o al supermercato.

Fare compostaggio è semplicissimo, basta avere un giardino, produrre tanti rifiuti organici ed esser dotati di un contenitore idoneo. La natura non produce rifiuti ed inoltre ti permette di risparmiare il 35% sulla parte variabile della Tariffa Igiene Ambientale.

Per avere informazioni dettagliate su come avere la compostiera e sui vantaggi per chi pratica il compostaggio domestico, basta recarsi presso gli uffici CMV SERVIZI.

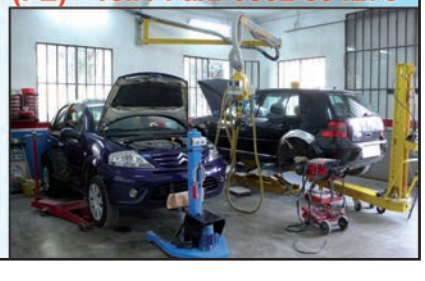
CMV servizi — Numero Verde 800 774 750

A cura del Settore Ambiente e Discariche
Dott.ssa Daniela Tassinari
info@cmvservizi.it

MELOREC
PER LO SPORT E L'AMBIENTE
RECUPERO MATERIALE RICICLABILE, COSTRUZIONE IMBALLI IN LEGNO SU MISURA, COMPRAVENDITA PALLETS
Via Per Zerbinate, 25 - 44012 Bondeno (FE)
tel. 0532 897656 - fax 0532 894931 - e-mail: melorecsnc@tin.it

CERCOLOR 100% eco compatibile
MICROBAN: protezione antibatterica sempre attiva nelle piastrelle
Additivo a base di biossido di argento che impedisce la riproduzione dei batteri.
Offre quattro tipi di protezione: integrata, durevole , continua 24 ore su 24 e garantita da laboratori indipendenti.
La protezione MICROBAN viene integrata direttamente nelle piastrelle durante il processo produttivo: quando i batteri entrano in contatto con la superficie trattata, la tecnologia MICROBAN agisce bloccandone il metabolismo. In questo modo si interrompe il ciclo vitale dei batteri, che pertanto non sono in grado di proliferare e sopravvivere.
A differenza dei disinfettanti che rappresentano una soluzione istantanea, ma di breve durata, MICROBAN garantisce una protezione durevole, esercitando un'azione continua contro i batteri durante l'intero ciclo di vita del prodotto.
La tecnologia MICROBAN funziona inoltre 24 ore su 24 garantendo di fatto una protezione giorno e notte, mantenendo le piastrelle più pulite fra una pulizia e l'altra.
La tecnologia MICROBAN è stata sottoposta a prove approfondite eseguite da laboratori indipendenti e gode di una lunga storia che ne garantisce la sicurezza d'uso.
A cura di Andrea Filippini, resp. Cercolor s.r.l.
VIA PER FERRARA, 4-A/B - FINALE EMILIA (MO)
tel. 0535/90958 - fax 0535 93923 - e-mail: cercolorsrl@libero.it

Autocarrozzeria Faccenda
Auto - Moto
Lavorazioni Moderne con mini Benk
Verniciatura a Forno
Via G. Bruno, 10/A - Bondeno (FE) - Tel. / Fax: 0532 894275
www.gruppofaccenda.it



L'argomento del mese:

LA BELLA STAGIONE...E LA MOTO...

A cura di Marco Fortini Presidente della ASD Moto Club 100% Centauri di Cento (FE)

È arrivata la bella stagione e il Motoclub Cento% Centauri ha organizzato tre appuntamenti per trascorrere alcune ore in compagnia, condivendo la passione per la moto.
Sabato 21 aprile, visita al Museo Ducati.
Domenica 6 maggio, alla riscoperta dei Castelli del nostro territorio. Iniziativa del "Lions Club di Cento" con partenza dal "Golf Cub di Cento".
Sabato e domenica 26/27 maggio, gita in Toscana, con partenza da Cento e passando per: Passo della Futa, Chianti, Monte Pulciano, Val D'Elsa, Firenze.

Saluti da Fortini Marco

Old Motors l'officina di Fortini Marco. *Tutte marche e restauro moto d'epoca.*
Via Maestra Grande, 52 - Renazzo di Cento - Tel. 05190176 Cell. 338 1113641
www.motoclubcento.it - officinaoldmotors@alice.it

Il Gruppo opera nella produzione, trasformazione e commercializzazione

AgriBologna, ortofrutta di qualità

Il Gruppo AgriBologna si occupa della commercializzazione di prodotti ortofrutticoli, partendo dal fornitore che è un proprio associato e che è il produttore vero e proprio, arrivando poi attraverso diversi canali al commercio del prodotto finito, già pronto per la vendita.
Adotta quello che viene definito "*modello olandese*", ossia il valore aggiunto che scaturisce dall'ottimizzazione dei vari processi, va a capo dell'azienda agricola agricola produttrice.
Gran parte dell'ortofrutta prodotta viene venduta presso un ampia area riservata (1.800 mq) del **CAAB** (Centro Agro Alimentare Bologna), grazie al quale si riescono a mantenere delle quotazioni di mercato accetabili.
I servizi e i costi sono tutti centralizzati in modo tale da ottimizzarne l'efficienza.
Il Gruppo AgriBologna grazie alla sua articolata organizzazione commerciale e gestionale si adopera per salvaguardare il reddito delle aziende che ne fanno parte: aumentando la competitività delle imprese agricole associate; supportando la gestione delle società commerciali controllate; sviluppando l'adozione di strumenti di specializzazione di prodotto e di processo.
Il Gruppo si adopera per rafforzare lo **sviluppo di un'agricoltura sostenibile a difesa dell'ambiente e del territorio**, al fine di offrire al consumatore finale un **prodotto** che abbia come **valore intrinseco salubrità e sicurezza alimentare**.

Mediante l'attività delle tre società fondative: **Consorzio AgriBologna**, **Conor** e **Fresco Senso**, il Gruppo, dalla propria sede in Bologna, pianifica, controlla, sviluppa la produzione e la commercializzazione di prodotti ortofrutticoli freschi per il mercato domestico ed internazionale, ponendosi come una delle più significative realtà dell' intero comparto italiano.
Le società controllate presidiano specifici mercati, sapendo interpretarne necessità ed esigenze.

Dott. Lauro Guidi, direttore generale del Gruppo AgriBologna

Il **CONSORZIO AGRIBOLOGNA** è una Società Cooperativa che associa **135 aziende agricole** ubicate prevalentemente in Emilia Romagna.
Le produzioni di AgriBologna sono quelle del classico orto di casa: ortaggi a foglia (indivie, lattughe, cicoria, bietole e radicchi rossi e verdi), i cavoli, le zucchine, il cetriolo, pomodori, peperoni, melanzane e patate. Il tutto nel rispetto delle stagioni e di pratiche agronomiche rigorose e naturali.
Anche la frutta delle nostre terre è presente nelle produzioni dei soci AgriBologna: fragole, albicocche, pesche e nettarine, cachi.
Con oltre 40 anni di esperienza nel settore dell'ortofrutta, **CONOR** è la principale **società di commercializzazione** del Gruppo Agribologna.
Conor è il referente commerciale per il mercato della ristorazione tradizionale e collettiva e per tutti mercati esteri è azienda leader nella distribuzione dei prodotti ortofrutticoli freschi. Le sue location di cui una su Bologna, a fianco del Centro Agroalimentare e una Ravenna, nel cuore della Riviera Adriatica, gli assicura una posizione strategica per l'approvvigionamento e la distribuzione delle merci.
Conor è l'interlocutore privilegiato per il mondo della Ristorazione Commerciale e Collettiva, il Catering Navale e di tutte le forme imprenditoriali che hanno bisogno di un altissimo livello di servizio oltre che uno standard qualitativo costante e personalizzato.

Nata nel 2009, **FRESCO SENSO**, interlocutore industriale per l' offerta dei prodotti di **IV gamma di frutta**, fa parte del Gruppo Agribologna e del Gruppo, mostra tutte le sue caratteristiche peculiari: attenzione alla qualità, al servizio e al cliente, con in più una costante ricerca all'innovazione di prodotto e di processo per fornire eccellenza qualitativa ed efficienza economica.
Fresco Senso nasce per andare incontro al cliente, per lasciargli solo il piacere di gustare la frutta preprata con cura, confezionata senza l' aggiunta di conservanti.
Oggi offrire al cliente finale frutta fresca di qualità e pronta all' uso significa dare risposta alla ricerca di un'educazione alimentare corretta, con prodotti garantiti e in confezioni pratiche da consumare a casa ma anche in viaggio, in ufficio, nel tempo libero, ovunque.
Fresco Senso ha sede a San Pietro in Casale, in uno stabilimento di 1.800 mq, interamente condizionati a temperature comprese tra i 0 e i 10 gradi, per mantenere costantemente inalterate le caratteristiche dei frutti.
L' impianto è in grado di gestire, lavorare e confezionare 25.000 kg di frutta al giorno pari a 12.000 kg di prodotto finito.

FANTASILANDIA
IL MONDO DEL REGALO ®
articoli promozionali
Distributore autorizzato :
BIC GRAPHIC
Fornitura di oggetti promozionali regali d'affari e peluches.
Tecniche di personalizzazione : stampa, transfer, marcatura, incisione al laser, ricamo
fantasilandia.it
Telefono : 051 686.11.26

A cura del Prof. Alessandro Lazzarini

LA PEDANA VIBRANTE

(Prima parte)

Da diversi decenni gli utenti delle palestre confidano sempre più nei benefici derivanti dall'impiego di specifiche macchine utilizzate in campo sportivo, estetico e terapeutico. Ci si riferisce in particolare a tapis roulant, cyclette, elettrostimolatori e altre strumentazioni nate per il raggiungimento di precisi obiettivi, fino a considerare le recenti innovazioni rappresentate dalle pedane basculanti e vibranti. Le ultime stanno riscuotendo un grande successo non tanto per la divulgazione all'opinione pubblica dei molteplici lavori rintracciabili facilmente nelle riviste specializzate internazionali (raramente succede...), quanto invece per una massiccia campagna pubblicitaria, promossa dalle aziende produttrici, effettuata nelle televisioni e sulla carta stampata. L'argomento che stiamo trattando è di indubbio interesse perchè nel quotidiano abbiamo spesso a che fare con fenomeni che rinviano a forme di vibrazione che trovano origine all'esterno, e anche all'interno, di noi stessi. In letteratura non è infrequente imbattersi in frasi che rinviano ad espressioni figurate che definiscono lo stato d'animo del soggetto: "*Elena udì, vibrò a chi l'aveva detto un'occhiata di freddo disprezzo*" (Fogazzaro) (1); non solo, anche nelle relazioni amorose siamo portati ad apprezzare la vibrazione come un fenomeno che trae origine dalla parte inconscia e che ci spinge a pensare che il nostro cuore vibra all'unisono con quello dell'altra persona... Ricordiamo che anche in alcune tecniche di rilassamento si viene invitati a percepire la vibrazione profonda che risiede in noi. La stessa deambulazione genera, nel momento in cui il piede tocca terra, una forma di vibrazione, seppur debole, che si propaga attraverso le onde d'urto createsi dall'appoggio. Anche il massaggio è da intendersi come una pratica dalla quale scaturiscono effetti vibratori: pare che gli antichi greci fossero a conoscenza delle reazioni conseguenti alla manovra, impiegando per il fine determinati presìdi rivestiti da idoneo materiale.

Nelle differenti discipline sportive vengono prodotte vibrazioni di intensità crescente in rapporto all'eventuale attrezzo adottato per l'espletamento del gesto tecnico. Le vibrazioni nell'ambito del fitness, dello sport e in terapia fisica si articolano in quattro distinte applicazioni (2):

– WBV (Whole Body Vibration- Vibrazione Totale del Corpo);
– HAV(Hand Arm Vibration- Vibrazione del sistema Mano Braccio)
– VM (Vibratory massage- vibromassaggio)
– VS (Vibratory Stimulation – vibrazioni applicate localmente

Il nostro interesse si focalizza sulla WBV, vista la risposta positiva al lancio del prodotto sul mercato. Innanzitutto è opportuno sottolineare l'importanza della visita medica prima di intraprendere qualsiasi attività motoria, in special modo per quelle che prevedono la gestione di vibrazioni. Di primaria importanza la modalità corretta di impiego dello strumento, problema certamente non di poco conto, che rimanda, come al solito, alla professionalità e alla preparazione degli insegnanti che elaborano i piani di lavoro per gli utenti. Non si può dimenticare che le sollecitazioni vibratorie determinano risposte adattative di una certa portata, soprattutto sul sistema neuro-muscolare, endocrino, osseo, circolatorio, vestibolare... Nell'allenamento di tipo vibratorio non si riscontra un importante consumo dal punto di vista energetico, come invece accade nelle normali sedute di ginnastica tradizionale; l'impegno è infatti indirizzato massimamente al Sistema Nervoso Centrale e Periferico. Il primo suggerimento è rivolto pertanto al rispetto dei tempi di recupero durante le performaces, dimostrando rispetto per le strutture dalle quali si dipartono i messaggi indispensabili per il compimento dell'idea motoria originaria. Siamo invece a conoscenza che in alcuni centri, soprattutto estetici, si tende a prolungare oltre misura il lavoro, sorvolando sui necessari tempi di latenza. Se poi le pedane presenti in sala sono diverse e vicine tra loro, la clientela non è stata in precedenza istruita a sufficienza riguardo il compito motorio del giorno e magari lasciata libera (anche di chiacchierare, con relativa perdita di cognizione spazio-temporale..), i rischi oggettivi di sovraffaticamento legati all'eccessiva esposizione all'attrezzo aumentano considerevolmente. I fattori sovramenzionati arrecano, nell'eventualità evocata, un danno agli apparati a causa dell'abnorme microtraumatismo continuato che si viene a formare.

Esistono poi controindicazioni che sconsigliano l'uso della pedana (2) :

– problematiche relative al sistema visivo e in particolare a livello della retina;
– gravi malattie vascolari (es. varici in fase avanzata) e cardiovascolari in generale;
– problemi alle corde vocali – spirali anticoncezionali;
– processi neoplastici – patologie a carico dell'apparato riproduttivo;
– donne in gravidanza – intolleranza psicologica allo stimolo vibratorio;
– gravi forme di ernie – epilessia

Occasionalmente è bene evitare questo tipo di pratica motoria se non ci si trova in buone condizioni fisiche o quando si accusano forme di infiammazioni muscolo-scheletriche. Il soggetto, durante la seduta, non dovrà rilevare vibrazioni fastidiose localizzate sul capo, il campo visivo dovrà rimanere nitido e il suono della voce emesso con naturalezza.

Gli studi pubblicati sulle riviste scientifiche hanno dimostrato la reale efficacia della tecnica esposta. Tra i primi ricercatori ad aver studiato gli effetti delle vibrazioni merita una citazione, senza ombra di dubbio, il compianto Prof. Bosco; a lui, tra l'altro, si deve il merito di aver contribuito alla messa a punto di rigorosi programmi, rivolti agli astronauti, seguiti prima, durante e dopo le missioni, in relazione alla nota diminuzione di densità minerale ossea (BMD) legata alla permanenza in ambiente antigravitario.

Coni In...Forma CONI Comitato Provinciale di Ferrara
a cura del servizio Comunicazione e Media

Italia Coni Comitato Provinciale Ferrara

Presidente Luciana Pareschi Boschetti

POKER DI INIZIATIVE

Anche con l'obiettivo di formare i giovani attraverso la valorizzazione della pratica sportiva

Con la primavera sale il picco dell'attività istituzionale Coni. Non sfugge alla regola l'anno in corso che calerà un poker di iniziative culminante il 7 giugno con il "Galà dello Sport", momento celebrativo dello sport ferrarese, e il 17 giugno con l'avvio di "Educamp", seconda edizione del campus scolastico sportivo multidisciplinare. La "Giornata Nazionale dello Sport", istituita nove anni fa da una direttiva della Presidenza del consiglio dei ministri e finalizzata alla valorizzazione della pratica sportiva e dei suoi valori, è ufficialmente programmata la prima domenica di giugno. In quella prima decade si concentreranno anche le manifestazioni collegate alla terza edizione di "Gira lo Sport", itinerari di turismo scolastico e sportivo riguardanti gli alunni e gli studenti della scuola primaria, degli istituti secondari di primo e secondo grado.

La Nuova Ferrara premia i vincitori del concorso "Fair Play" ed. 2011

1.Educamp. Si tratta di un campus scolastico sportivo multidisciplinare promosso dal Coni nazionale in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca scientifica (Miur), indirizzato ai giovani dagli 8 ai 14 anni ed articolato su quattro turni settimanali a numero chiuso: dal 17 al 23, dal 24 al 30 giugno, dall'1 al 7 luglio e dal 26 agosto all'1 settembre 2012. Base operativa prescelta ancora una volta l'Holiday Village Florenz di Lido degli Scacchi (Ferrara), collaudata struttura marina residenziale dotata di impianti e strutture che permetteranno agli ospiti di praticare dalle 10 alle 15 discipline sportive settimanali, sotto la guida di tecnici e istruttori federali accreditati.

Gran Galà dello Sport 2011 - Mennea con Laura Fogli, Luciano Masieri e Davide Bellotti

Per maggiori informazioni rivolgersi alla segreteria del comitato provinciale Coni di Ferrara, in via Bongiovanni 21, dal lunedì al venerdì (dalle 9,30 alle 16,30), telefono: 0532 – 51254; e-mail: ferrara@coni.it

2.Galà dello Sport. E' uno dei principali momenti celebrativi dello sport ferrarese. Si svolgerà per la settima volta nello scenario suggestivo del Cortile d'Onore del Castello Estense giovedì 7 giugno. La consegna delle onorificenze conferite dal Coni nazionale e regionale unitamente alle benemerenze Stelle di Casa Nostra rilasciate dal Coni Ferrara ad atleti, tecnici e dirigenti locali faranno da sfondo ad una serata di spettacolo che premierà: i vincitori delle attività complementari ai Giochi della Gioventù 2012, quelli del concorso "Dai un volto al Fair Play" organizzato in collaborazione con il quotidiano "La Nuova Ferrara", il X Ufficio Scolastico Territoriale, l'Avis provinciale e comunale e la delegazione provinciale del Comitato Italiano Paralimpico (Cip), del Premio Avis, e del concorso "Vota lo Sportivo dell'Anno", realizzato grazie anche alla redazione ferrarese de "Il Resto del Carlino". A questo proposito i membri del consiglio provinciale Coni e delle associazioni/Società sportive dilettantistiche sono invitati a far pervenire tre candidature presso la segreteria Coni entro il 20 aprile (una per categoria: atleti, atleti under 18 e dirigenti).

3. Giornata Nazionale dello Sport. Sarà celebrata per nona volta anche dal comitato provinciale Coni. La città di Ferrara, in particolare, vi dedicherà una serie di iniziative nell'arco della prima settimana di giugno in coincidenza con la Festa della Repubblica e in concomitanza con "Gira la Sport".

Il Carlino premia i i vincitori del concorso "Vota lo sportivo" ed. 2011

4 Gira lo Sport. Si tratta di una sperimentazione diretta di itinerari turistici collegati allo sport e all'impiantistica sportiva rivolti agli studenti delle scuole dell'obbligo e degli istituti scolastici di secondo grado che ogni anno riscuote sempre grande interesse tra i partecipanti grazie anche all'interazione e al confronto con alcuni testimonial dello sport ferrarese.

Nuovo accordo tra Azienda USL di Ferrara e Farmacie

Da aprile nuovi punti per il pagamento dei Ticket delle prestazioni sanitarie

Presentato lunedì 2 aprile 2012 in conferenza stampa il nuovo accordo raggiunto tra Azienda USL di Ferrara e le Associazioni di categoria della provincia (Federfarma, AFM, Soelia SPA) che consentirà di pagare il ticket delle prestazioni sanitarie anche nelle farmacie con un avvio graduale che sarà attivato dopo le festività pasquali.

La conferenza stampa di presentazione dell'accordo

In conferenza stampa Paolo Saltari, direttore Generale dell'Azienda USL insieme a Riccardo Zavatti, direttore AFM Ferrara e Floriana Fabbri, direttore Farmacie Soelia, hanno illustrato le ulteriori opportunità che si aprono al cittadino con questo nuovo accordo.

Le farmacie aderenti al progetto, contraddistinte da una vetrofania che riporta la scritta "**In questa farmacia si eseguono prenotazioni CUP e incasso ticket**" potranno incassare per conto dell'Azienda USL di Ferrara tutti gli importi relativi alle prestazioni erogate sia attraverso il Servizio Sanitario Nazionale sia in Libera Professione. Il sistema che è elastico, dà infatti l'opportunità di pagare anche dove non si è prenotato, come ribadito da Michele Greco, responsabile Sportello Unico - Azienda USL di Ferrara. Annualmente le prenotazioni fatte su tutta la provincia vanno oltre il 1.200.000 e le farmacie svolgono circa la metà delle prenotazioni; l'impegno che si presume sia a loro carico darà modo ai cittadini di completare le pratiche amministrative con più comodità, vista la presenza più capillare sul territorio.

La vetrofania affissa nelle farmacie aderenti

Si potranno pagare le visite, le prestazioni di radiologia e di laboratorio analisi accettate dal sistema CUP, l'odontoiatria/ortodonzia, le prestazioni di igiene pubblica, veterinaria, medicina legale e le prestazioni non sanitarie come il rilascio del duplicato di cd per radiologia o la copia della cartella clinica.

Al momento, però non è possibile incassare le prestazioni effettuate presso l'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Ferrara. Resta escluso pertanto il S. Anna, il laboratorio analisi di via Cassoli 30 e parte del Polo Odontoiatrico di via Montebello che afferisce all'Azienda Ospedaliera.
Le prestazioni erogate dalle case di cura private si pagheranno, come di consueto, direttamente presso la struttura.

Per effettuare il pagamento del ticket il cittadino dovrà esibire il foglio di prenotazione o in alternativa comunicare la data e la tipologia di prestazione che si intende pagare, quindi anche coloro che prenotano tramite call-center potranno andare a pagare il ticket in farmacia pur non avendo il foglio di prenotazione.

Con la possibilità del pagamento del ticket delle prestazioni sanitarie in farmacia, l'Azienda USL offre un servizio sempre più capillare e rispondente alle esigenze del cittadino che si aggiunge alle attuali condizioni di pagamento attraverso le macchine riscuotitrici presenti in molte sedi aziendali, tutte le filiali della Cassa di Risparmio di Ferrara e il servizio on-line di www.pagonlinesanita.it.
Come ricordato da Riccardo Zavatti, Direttore di AFM, Ferrara è stata la prima provincia in Italia a de-localizzare il sistema CUP, che risale al 1998, e questo nuovo servizio, che non andrà a pesare in alcun modo sul cittadino, diventa una ulteriore condizione per completare l'offerta di servizi. Questa nuova opportunità, conferma, Floriana Fabbri, direttore Farmacie Soelia va nella direzione di agevolare proprio quei cittadini che possono così trovare un punto di riferimento nelle immediate vicinanze, senza essere obbligati a lunghi spostamenti per raggiungere le strutture dell'azienda USL.

ALCUNI NUMERI SUL SERVIZIO PAGAMENTO CUP

Ammontare incassato nei punti cassa CUP

Ticket mensili per prestazioni sanitarie ambulatoriali: **760.000 €**

Numero delle sedi in cui è possibile effettuare il pagamento dei ticket

- Farmacie: **n. 100**
- Sportelli bancari Carife: **n. 100** di cui **30** sono fuori provincia e regione.
- Macchine incassatrici automatiche: **n. 27** AUSL e **n. 12** AZ. Ospedaliera.

InformaSalute
Periodico dell'Azienda USL di Ferrara
A cura dell'Ufficio Stampa e Comunicazione
In redazione: S. Beccari, R. Forni, I. Masina
Tel. 0532 235.672 / 872 / 308
e-mail: comunicazione@ausl.fe.it

ANNUNCIO DI LAVORO
Azienda ventennale specializzata in commercio detergenti, carta, accessori, pulizia seleziona agenti rappresentanti per potenzionamento zone BO-FE-RA-RO solo ed esclusivamente introdotti nell'industria, comuni, catering. Si riconoscerà concorso spese, provvigioni, incentivi. Tel.0532/318184 – E-mail: info@mondialchimicart.it - ***www.mondialchimicart.it***

Geom. Bertelli Jonata
Amministratore Condominiale
40014 Crevalcore (BO)- Via F.lli Rosselli n°155
Tel: 3458074495
e-mail: amm.bertelli@gmail.com
Iscrizione n° M252

EDICOLA LORENZO
piazza del popolo, 26
POGGIO RENATICO (FE)
Tel/Fax 0532 825049
giornali, libri, giocattoli, cartoleria, articoli da regalo ...

FARMACIA Dott. Pasti
FARMACIA PASTI S.n.c.
delle dott.sse
Pasti Maria e
Pasti Elisa
P.zza Garibaldi, 38/40
Bondeno (Fe)
Tel. 0532 / 89 31 97
e-mail: farm.pasti@libero.it
http://farmaciapasti.googlepages.com

ORTOPEDIA SANITARIA S.ANNA di Grazzi s.r.l. dal 1970
LA PAROLA ALL'ESPERTO
A cura di Massimiliano Bristot
L'argomento del mese: Elettrostimolazione

L'elettrostimolazione permette di produrre una contrazione muscolare mediante l'applicazione di un impulso elettrico. Fin dagli anni '70 viene utilizzata con successo in campo sportivo, per gli ottimi risultati che produce come "compagno" di allenamento degli atleti, oggi vene applicata anche in campo estetico e fisioterapico. I programmi di ogni dispositivo elettromedicale sono creati mediante il corretto impiego e modulazione della giusta forma d'onda, pertanto è importante conoscere l'effetto delle forme d'onda per sapere qual'è quella giusta che fa per noi. Nei dispositivi per elettrostimolazione sportiva, estetica ed antalgica si trovano le seguenti forme d'onda:

- **RETTANGOLARE BIFASICA** Correnti Eccitomotorie per muscoli normo innervati sono quelle atte alla tonificazione sia estetica che riabilitativa di muscoli sani.
- **TENS** Correnti Antalgiche attenuano il dolore agendo sulle strutture nervose addette alla percezione ed alla trasmissione degli stimoli.
- **IONOFORESI** Correnti Ionoforetiche e Galvaniche che vengono applicate congiuntamente a farmaci sottoforma di pomate o olii e che ne incrementano l'assorbimento da parte della cute.

Risulta molto importante farsi consigliare nella scelta di un apparecchio adatto alle proprie necessità da consulenti esperti e preparati per avere maggiori benefici.

Via Bologna, 66 - Ferrara - Tel. 0532-798230 / 769883
www.sanitariasantanna.com - sanitariasantanna@grazzisrl.it

La Parola all'esperto
A cura della **Dott.ssa Federica Zurlo,** laureata in tecniche audioprotesiche, responsabile de "**L'Ascolto. Metodiche e tecnologie per l'udito**"
RINNOVO DELLA PATENTE

Gentili lettori, ben ritrovati al nostro appuntamento del mese, è una novità di questo periodo che per ciò che riguarda la patente e il suo rinnovo ci si puo' rivolgere alle autoscuole e solo chi ha problematiche importanti di salute deve fare riferimento alle ASL e alle ACI con relativi certificati di esami specifici in base alle problematiche del soggetto.
In riferimento al mio campo di lavoro, problematiche d'udito, posso dare le indicazioni e seguire il cliente portatore di protesi preparandolo alla visita della patente e facendo la scheda tecnica protesica (che viene solitamente richiesta) presso il mio studio a Casumaro - Via per Ferrara 169/B (vicino alla chiesa).
La pratica di preparazione è assolutamente GRATUITA e viene fatta la revisione delle protesi prima della visita medica per il rinnovo della patente correlata, se necessario, una nuova taratura delle protesi per presentarsi al meglio prima del controllo.
Sono disponibile per qualsiasi informazione. ***Cell 338 2664649***
A presto, Federica Zurlo

Via per Ferrara, 169/B - Casumaro di Finale Emilia (MO)
Tel. 051 6849612 - Cell. 338 2664649

Rubrica a cura del Dott. Adriano Facchini
Esperto in Marketing Agroalimentare

Vite, Uva e Vino

(Cenni storici)

Diversi ritrovamenti archeologici testimoniano che come pianta spontanea la vite cresceva già oltre 300.000 anni fa in alcune regioni del mediterraneo anche nel nostro paese. Si pensa che la bevanda proveniente dai frutti della vite fu scoperta casualmente e dovuta a fermentazione naturale avvenuta nei recipienti, forse 9-10.000 anni fa, dove gli uomini riponevano l'uva (IRAN).

Bacco

Le più antiche tracce di coltivazioni di vite sono state trovate in Turchia e sulle rive del mar Caspio.
La produzione vera e propria probabilmente è iniziata 5000 anni fa, soprattutto grazie agli egizi, ma già anche i Sumeri e Assiri la conoscevano.
La Bibbia invece attribuisce a Noè la piantagione della prima vigna e la scoperta del processo di lavorazione del vino, subito dopo il diluvio universale.
Gesù Cristo ha scelto il vino nel sacramento dell'Eucarestia.
Ma è durante l'impero romano, dopo la conquista della Grecia (dove si adorava **Dionisio**, Dio del vino) che il vino diventa una bevanda di uso quotidiano, e la coltura della vite si diffonde su gran parte del territorio, fu per questo che **Bacco** fu inserito nel novero degli dei.

Dionisio

Il vino però di quei tempi era molto diverso dalla bevanda che conosciamo oggi. Per conservarlo veniva bollito e così diventava un prodotto sciropposo molto dolce e alcolico. Conoscevano le sue proprietà battericide e per questo lo portavano come bevanda ai legionari.
Per renderlo più gradevole era quindi necessario allungarlo con acqua e poi aggiungere miele e spezie.
Con il crollo dell'impero Romano, la viticoltura entra in crisi per riprendersi solo nel medio evo grazie all'impulso dato dai monaci, che metteranno a punto tutte le tecniche di coltivazione della vite che continueranno fino al 1700.
Nel 19° secolo dell'America arriva un parassita, la FILLOSSERA, che distrugge enormi superfici di vite e che costringerà ad innestare i vitigni sopravvissuti sopra viti di origine americana (vitis labrusca) resistenti a questo parassita.

L'azienda protagonista

Mattarelli Vini

Grandi investimenti in tecnologia, impianti e struttura

L'azienda Vinicola Matterelli si trova a Vigarano Mainarda e da quattro generazioni tramanda una tradizione vinicola che si rinnova. Il rinnovamento è caratterizzato da un' evoluzione strutturale e conoscitiva data dal continuo aggiornamento e del know-how sia per quanto riguarda i vini, ma anche per i macchinari adibiti alla lavorazione dello stesso.

Umberto, a cui è dedicata l' enoteca, come pure la linea di distillati, è stato il fondatore dell'azienda, agli inizi degli anni cinquanta. Da una semplice osteria di paese, attraverso una continua crescita, ora l'azienda può contare sulla gestione diretta di 25 -30 ettari di vigna con due distinte aziende per la vinificazione e l'imbottigliamento. La cantina principale, ospita le attrezzature per l'intera lavorazione del prodotto: presse, vasche per fermentazioni e stoccaggio, per una capacità totale di quasi 3000 hl e la linea d'imbottigliamento, con una piccola area adibita all'affinamento in barrique, oltre ad una sala per le degustazioni, dedicata a Vittorio Mattarelli, padre dell'attuale titolare.

Umberto Mattarelli mentre regola la temperatura delle cisterne in maniera automatica attraverso un schermo interattivo

È in procinto di essere conclusa la nuova struttura un via Rondona, dove le due aziende, quella per la vinificazione e l'imbottigliamento saranno accorpate in una unica.
La mission dell'azienda, ossia: "*Un continuo aggiornamento tecnologico per salvaguardare i valori della nostra tradizione*" è testimoniato dal fatto che Mattarelli Vini era presente al **Vinitaly**, la più importante rassegna enologica dell'intero Stivale.

Il nuovo stabilimento. Si nota lo stile particolare sinuoso e la copertura in legno

Due sono le tipologie d'uva utilizzate: l'uva Fortana (detta anche Uva d'Oro) è probabilmente il più antico vitigno della zona; e l'uva dei vitigni del Bosco Eliceo (che si collocano lungo la fascia costiera all'interno del Parco del Delta del Po) e che caratterizza i Vini delle Sabbie.
Si può affermare che Mattarelli Vini è un'azienda storica del territorio poi, passo dopo passo si è sviluppata tanto che oggi può essere considerata una delle più importanti aziende vinicole del ferrarese.

Particolari dello stabilimento con le cisterne in acciaio

Scheda a cura del Prof. Vincenzo Brandolini
Ordinario di Chimica degli Alimenti presso l'Università di Ferrara

L'Uva ed il Vino *(preparazione e proprietà)*

Le uve possiedono un interessante valore nutrizionale. Questo frutto, tuttavia, contenendo grandi quantità di zuccheri è sconsigliato per i soggetti diabetici. E' molto digeribile e possiede numerose proprietà salutistiche che la rendono particolarmente utile nei casi di dispepsia, emorroidi, calcolosi urinaria e delle vie biliari. Oltre ad essere consumata al naturale, può servire per preparare dolci, marmellate e sorbetti. Il suo succo essendo ricchissimo di antiossidanti è particolarmente indicato nelle diete disintossicanti e depurative. La componente polifenolica dell'uva denota proprietà antinfiammatorie, antivirali e vaso protettrici. Il succo d'uva ha proprietà rinfrescanti, rimineralizzanti e vitaminizzanti. Se si mangiano 100 g di uva fresca da tavola si introducono solo 61 kcal (257 Kj) perché essa è composta principalmente da acqua 80%, proteine 0,5%, grassi 0,1%, carboidrati 15,6% (glucosio e fruttosio), acidi organici (tartarico, malico e citrico) 0,4-1,2%, fibra 1,4% (di cui solubile 0,2% e insolubile 1,2%). Nella frazione minerale troviamo poco Sodio 1 mg, soprattutto Potassio 192 mg, Calcio 27 mg, Magnesio 7 mg, Fosforo 4 mg, Ferro 0,4 mg, Rame 0,27 mg e Zinco 0,12 mg. La frazione organica contiene betacarotene (pro-vitamina A) 24 µg, Tiamina (Vitamina B1) 0,03 mg, Riboflavina (Vitamina B2) 0,03 mg, Niacina (Vitamina B3) 0,4 mg, Acido ascorbico (Vitamina C) 6 mg e composti fenolici 1-10 mg.
L'uva svolge un'azione importante nei confronti della pelle infatti, essendo ricca di alfa-idrossi-acidi, il suo consumo migliora l'aspetto della pelle secca rendendola più luminosa e favorendo il trattamento delle macchie senili. Si è dimostrata utile anche per ridurre la tendenza all'acne e per la riduzione della pelle grassa. Altrettanto importanti sono gli effetti contro i radicali liberi dovuti alla quercetina ed al resveratrolo (sono gli antiossidanti dell' uva) che ritardano i processi di invecchiamento. Il resveratrolo (presente nella buccia di tutti i tipi d'uva) aiuta a prevenire anche patologie come l'aterosclerosi, l'infarto e le vene varicose. In più, le bucce e i semi ricche di fibre aiutano a stimolare l'intestino rendendolo più regolare.

È di fondamentale importanza scegliere il tempo giusto per raccogliere l'uva infatti un vecchio adagio che recita "il vino nasce prima di tutto in vigna e poi in cantina" costituisce una verità indiscutibile. Nel caso di uve di pregio, la qualità dell'uva, che deve essere raccolta sana e a piena maturità, è fondamentale per esprimere tutte le potenzialità del futuro vino. Per i vitigni di pregio che rientrano nei disciplinari dei vini a denominazioni d'origine, la scelta dell'uva è importantissima infatti lo zucchero presente nel mosto sarà trasformato in alcol, durante il processo fermentativo, con una resa di circa il 60% involume di alcol etilico.
E' quindi importante sapere che un buon vino non dipende solo dalla disponibilità di una buona materia prima, ma per ottenere un buon vino, l'uva e il mosto ottenuto devono essere trattati con cura al fine di prevenire le inevitabili reazioni chimiche negative che si possono verificare naturalmente o in presenza di determinati fattori avversi.

La fermentazione alcolica avviene grazie ad organismi unicellulari, i saccoromiceti, specializzati nella trasformazione degli zuccheri in alcol etilico ed anidride carbonica. I lieviti responsabili della fermentazione dei mosti d'uva appartengono a molte specie, con elevato, medio o modesto potere fermentativo. È quindi importante conoscere le caratteristiche dei diversi ceppi impiegati perché influiscono fortemente sulle caratteristiche organolettiche del vino esaltandone sia il bouquet sia la finezza. L'uso dei lieviti selezionati è stato reso possibile grazie all'impiego di lieviti attivi ottenuti da ceppi selezionati in grandi quantità e liofilizzati. I vantaggi ottenuti dall'uso di questi microrganismi sono rappresentati principalmente dalla rapidità del processo fermentativo, dal rendimento in alcol, dalla minore produzione di acidi volatili e dalla possibilità di mantenere costante il tipo di vino.

La fermentazione malo-lattica invece, è una fermentazione secondaria provocata da particolari batteri lattici che trasformano l'acido malico in acido lattico e anidride carbonica. Benché per molti vini sia utile, è importante fare una distinzione. Questa fermentazione è generalmente favorevole nei vini rossi, mentre non lo è altrettanto nei bianchi perché perderebbero il sentore di freschezza e fruttato. Nei vini rossi invece la fermentazione malo-lattica (operata da batteri malo-lattici selezionati) fa parte del comple¬tamento della vinificazione dei vini di pregio e per ottenere un vino biologicamente stabile. Infatti, nel vino si potrà notare un mi¬glioramento qualitativo del prodotto in quanto riduce l'acidità grazie alla trasformazione dell'acido malico (conferisce un sapore forte, acerbo o pungenza) in acido lattico (meno ag¬gressivo sulle papille gustative). Anche l'aroma si differenzia da quello dell'uva arricchendosi di toni morbidi e in vinosità. I vini rossi diventano pertanto più pastosi e acquisiscono quella pienezza che caratterizza la qualità. Solo nei vini bianchi molto ricchi di acidità, che si presentano troppo acerbi e poco serbevoli, si può favorire la fermentazione malo-lattica ma solo subito dopo la svinatura.
La vinificazione con macerazione carbonica è utilizzata per produrre i **vini novelli**, che sulla scia del Beaujolais nouveau francese (messo in commercio dalla mezzanotte del terzo giovedì di novembre) sono aumentati considerevolmente anche in Italia perché molto graditi dai giovani. Infatti, le prncipali caratteristiche che li contraddistinguono sono l'aspetto fruttato, l'armonicità e il gusto delicato, inoltre sono subito pronti e non necessitano di invecchiamento. Per questa tipologia di vino le uve raccolte vengono poste nelle vasche di fermentazione con aggiunta di anidride carbonica per 1-3 settimane, con temperatura intorno ai 30 °C per consentire un'agevole autofermentazione. Vanno imbottigliati entro il 31 dicembre dell'anno della vendemmia e consumati entro pochi mesi. Infatti non tutti i vini sono adatti all'invecchiamento poiché ad esempio se un vino bianco non è adatto all'invecchiamento presenta facilmente fenomeni di ossidazione che determinano la perdita delle caratteristiche di freschezza ed i caratteristici aromi acquisendo aspetto e sapore che lo definiscono un "vino maderizzato". Anche i vini da pasto comuni e comunque quelli poveri di corpo non sono adatti all'invecchiamento e vanno consumati generalmente nell'anno di produzione.
I vini che possono essere invecchiati devono subire una prima maturazione condotta in grandi recipienti di acciaio, cemento o legno e che comprende ripetuti travasi eseguiti anche con un lieve contatto con l'aria e, durante i quali, avviene la precipitazione di sostanze sospese o in soluzione che consentirà di ottenere la chiarificazione naturale del vino. La seconda fase, rappresentata dal'**invecchiamento** vero e proprio, viene condotta in botti di legno di diversa capacità o nelle barriques ora largamente diffuse anche in Italia. Il legno consente di avere effetti di microaereazione del prodotto contenuto, ma soprattutto cede ad esso delle sostanze (esempio tannini gallici) che conferiscono al vino un progressivo cambiamento dell'insieme di aromi che definiscono il bouquet. L'ultima fase del processo di invecchiamento avviene in bottiglia, dove si completa l'affinamento, con ulteriore arricchimento delle componenti aromatiche.
Il sapore del vino appena fermentato e svinato è piuttosto disarmonico per cui in molti vini rossi la fermentazione malolattica è fondamentale per conferire maggiore equilibrio, sapori più morbidi e color più tenui come il rosso rubino o granato. Come i colori ed i sapori anche l'**aroma** è soggetto a modificazioni nel tempo. Gli aromi primari o varietali, ovvero quelli apportati dal vitigno e quelli secondari o di fermentazione, sono caratteristici dei vini giovani. Gli aromi terziari invece si formano nel tempo e sono dovuti principalmente alle reazioni di esterificazione, acetalizzazione, eterificazione e ossidazione. Nel periodo dell'invecchiamento gli aromi primari e secondari tendono a ridursi, mentre si formano i profumi più evoluti e complessi responsabili di quelle percezioni dei particolari sentori di frutta secca e/o confettura, di speziato e/o tostato, che consentono quei riconoscimenti tipici evidenziati durante le sedute di degustazione. In un buon vino comunque il bouquet deriva sempre da una miscela dei tre tipi di aromi seppure variamente combinati in relazione al tempo dell'invecchiamento.

Con la Legge. n. 164 del 1992, è stata creata una classificazione della qualità per consentire ai vini migliori di essere più chiaramente identificati. Sono stati quindi definiti i seguenti tipi di vino:
- **da tavola**,
- **da tavola con indicazione geografica tipica (IGT),**
- **a denominazione di origine controllata (DOC)**,
- **a denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)**,
- **di qualità prodotti in regione determinata (VQPRD) con indicazione della sottozona (comune, fattoria, vigna)**.

Tutta la produzione di tali vini è sottoposta a controllo delle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche nell'arco di tutta la produzione e, per i DOCG, anche per l'imbottigliamento. Apposite commissioni di esperti giudicano poi il prodotto e lo promuovono o meno. Attualmente le DOC sono oltre 260 (in progressivo aumento), da cui discendono oltre 1500 sottodenominazioni.

Le ricerche scientifiche hanno evidenziato **che l'assunzione di vino rosso in moderata quantità comporta una migliore stabilità del plasma, una diminuita aggregazione piastrinica, una diminuzione delle LDL** (lipoproteine a bassa densità o colesterolo cattivo) **e un corrispondente aumento delle HDL** (lipoproteine ad alta densità o colesterolo buono) grazie alla presenza di sostanze di natura polifenolica come i **flavonoidi**, che hanno dimostrato di svolgere una efficace protezione contro i radicali liberi. Queste proprietà, dimostrate principalmente in vitro, vengono spesso utilizzate per dare supporto scientifico al cosiddetto paradosso francese, ovvero il fenomeno per il quale in Francia, nonostante il consumo relativamente alto di alimenti ricchi di acidi grassi saturi, la mortalità per malattie cardiovascolari risultava relativamente bassa.
Il primo dosaggio del **resveratolo** nel vino risale al 1992 per opera di due ricercatori della Cornell University. Il resveratrolo è presente nel vino in seguito al suo passaggio dalle bucce dell'uva al mosto-vino durante la fermentazione alcolica. La successiva fermentazione malolattica può aumentare la quota di resveratrolo nel vino grazie alla capacità dei batteri di liberare la molecola dalla sua forma glucosidica ugualmente presente nelle bucce. Quindi oltre al **trans-resveratrolo**, che è stato il primo stilbene identificato, il vino contiene anche il **cis-resveratrolo** e le corrispondenti forme glicosilate. Il resveratrolo è presente nei vini con un ampio range di concentrazioni (fino a 20 mg/l), in funzione dei molti fattori ecofisiologici che ne condizionano la formazione. **Generalmente i vini rossi e rosé contengono più resveratrolo dei bianchi grazie alla diversa modalità** con cui sono vinificati e che prevede la macerazione delle bucce per i vini rossi, che consente una buona estrazione di queste molecole. Infatti, i vitigni rossi non sempre producono più resveratrolo nell'uva rispetto a certi vitigni bianchi per cui diventa determinante il processo fermentativo utilizzato.
L'attuale interesse per questa molecola è dovuto ai dati di letteratura medica, in cui si riporta che il resveratrolo era la componente attiva di un medicamento popolare cinese e giapponese noto come "kojokon" utilizzato per scopi medici diversi come la iperlipemia, le allergie e le infiammazioni.
Uno degli aspetti più interessanti è rappresentato dal fatto che alcune delle attività dimostrate per questo stilbene sono valide solo quando il resveratrolo viene assunto assieme al vino perché l'associazione con gli altri composti polifenolici sarebbe funzionale per l'attività preventiva dimostrata dal vino rosso nei confronti delle patologie cardiovascolari.

A cura del Dott. Riccardo Bizzarri

Modello Unico Persone Fisiche

Buongiorno Dottore,
considerato che siamo in periodo di dichiarazione dei redditi potrebbe indicarci esattamente dove vanno indicati nel modello Unico PF i redditi derivanti da collaborazioni in Associazioni Sportive Dilettantistiche?

Egregio Lettore,
visto il periodo la Sua domanda mi sembra particolarmente azzeccata.
Ai sensi dell'art.67, c.1 lett. m) del TUIR, sono considerati "redditi diversi" le indennità di trasferta, i rimborsi forfetari di spesa, i premi e i compensi erogati nell'esercizio di attività sportive dilettantistiche dal CONI, dalle Federazioni sportive nazionali, dall'UNIRE, dagli enti di promozione sportiva e da qualsiasi altro organismo che persegua finalità sportive dilettantistiche, nonché i compensi di co.co.co. di carattere amministrativo di natura non professionale resi in favore di società e associazioni sportive dilettantistiche.

Le tipologie di reddito sopra elencate fruiscono di particolari agevolazioni fino alla concorrenza dell'importo di Euro 28.158,28.

In particolare:
• usufruiscono di una soglia di esenzione dall'imposta per Euro 7.500 e pertanto, fino a tale importo, i redditi percepiti non concorrono alla formazione del reddito imponibile;
• per la parte eccedente e fino al raggiungimento di Euro 28.158,28 (cioè sull'importo di Euro 20.658,28) viene operata una ritenuta alla fonte a titolo di imposta pari al 23%;
• per la parte che supera la soglia di Euro 28.158,23 viene operata una ritenuta a titolo di acconto, sempre del 23%.

Si ricorda che gli importi che eccedono la soglia di Euro 7.500 sono, altresì, soggetti ad addizionale regionale. Al contrario, non è applicata alcuna addizionale comunale, anche se il Comune di residenza del percettore delle somme ne ha prevista l'applicazione.

Il soggetto percipiente, inoltre, per poter applicare l'esenzione relativa all'importo di Euro 7.500 dovrà rilasciare all'ente apposita dichiarazione nella quale dovrà dichiarare se lo stesso ha o meno superato il predetto limite annuo.

Ai fini della determinazione degli scaglioni di reddito per la tassazione dei redditi soggetti a tassazione ordinaria si dovrà tener conto dell'importo tassato con ritenuta a titolo d'imposta e, pertanto, per l'indicazione delle somme percepite si rende necessaria la compilazione del quadro RL del modello Unico PF.

È importante sottolineare che il periodo d'imposta cui il percettore delle somme deve far riferimento coincide con l'anno solare e non con il periodo d'imposta dell'ente.

Esempio
Il contribuente Mauro Bianchi percepisce nell'anno i seguenti compensi dall'Associazioni sportiva dilettantistica con la quale collabora, con esercizio 1/7 – 30/6 e che:
- 18.500 Euro il 18 agosto 2011
- 7.500 Euro il 10 aprile 2012
Per l'ente, l'onere è pari ad Euro 26.000 imputabili tutti nell'esercizio sociale.
Per il contribuente i compensi rientrano in due distinti periodi d'imposta, 2011 e 2012.

Per l'importo di Euro 18.500 il contribuente compilerà la sezione II-B del quadro RL, indicando al rigo RL21 l'importo totale percepito nel periodo d'imposta (18.500) e nel rigo RL22 col.1 l'importo pari alla differenza tra il reddito percepito e 7.500 (11.000).

Essendo tale risultanza minore del limite massimo pari ad Euro 28.158,28, nella col.2 dello stesso rigo non andrà indicato alcun importo; nel rigo RL23 col.1 dovrà essere indicato l'importo relativo alla ritenuta a titolo d'imposta versata dall'Associazione pari al 23% di Euro 11.000 (2.530) e al rigo RL24 col.1 l'importo relativo all'addizione regionale versata dall'Associazione pari all'aliquota percentuale relativa alla Regione di residenza del contribuente, calcolata sempre su Euro 11.000.

Nell'anno successivo, se il contribuente non avrà percepito altri redditi oltre ai 7.500 Euro, sarà esonerato dall'indicazione in dichiarazione di tale importo, in quanto rientrante nella soglia di esenzione.

È doveroso ricordare, infine, che il soggetto che percepisce nel corso dell'anno compensi da Società od Associazioni sportive dilettantistiche per un importo non superiore a Euro 28.158,28 può essere considerato fiscalmente a carico in quanto tale importo è considerato reddito esente fino a Euro 7.500,00 e reddito assoggettato a ritenuta alla fonte a titolo d'imposta, per la parte eccedente pari ad Euro 20.658,28.

Alla prossima!

Notizie dalla Lapet Provinciale di Ferrara

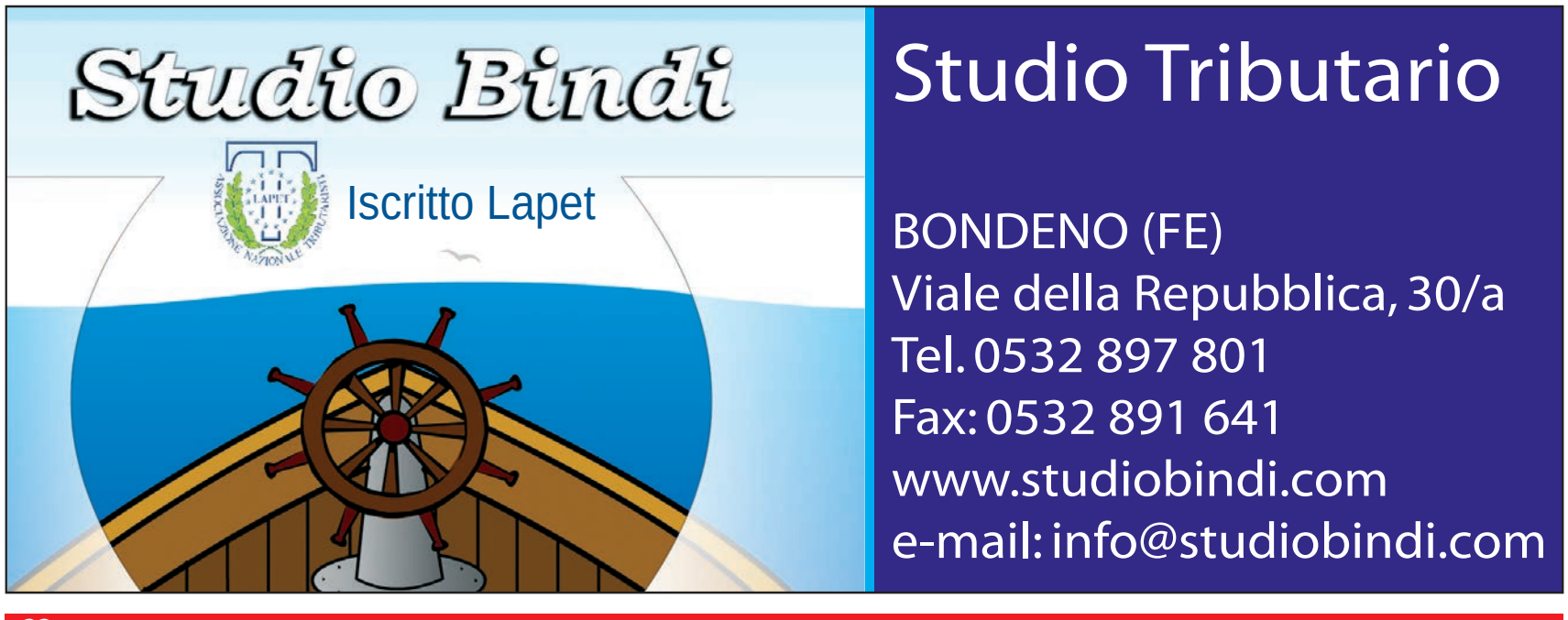
Il Presidente provinciale della Lapet (Associazione Nazionale Tributaristi) Agostino Bindi comunica che il prossimo **27 aprile** si terrà a **Roma** l'annuale **Assemblea Nazionale** degli associati alle ore 8,30 presso l'Aula Minor dell'Istituto Patristico Augustinianum in Via Paolo VI, 25 (recapito telefonico tel. 06/680069) per discutere e deliberare sul seguente Ordine del Giorno:
1) Relazione del Presidente Nazionale sull'andamento dell'Associazione;
2) Relazione del Tesoriere Nazionale e del Collegio dei Revisori dei Conti;
3) Bilancio consuntivo anno 2011 e preventivo anno 2012;
4) Varie ed eventuali.

Si precisa che potranno partecipare all'assemblea tutti gli associati iscritti ed in regola con le quote associative. E' ammessa la partecipazione per delega.

Non mancherà l'occasione per trattare anche l'argomento della "liberalizzazione delle Professioni" anche alla luce degli ultimi interventi legislativi dettati dal Governo Monti.
Si parlerà anche del successo ottenuto dal CAF TRIBUTARISTI, dell'organismo di mediazione MEDILAPET e di altre nuove iniziative al servizio e a tutela dei Clienti degli Studi dei Tributaristi Lapet.

Si raccomanda la massima partecipazione.

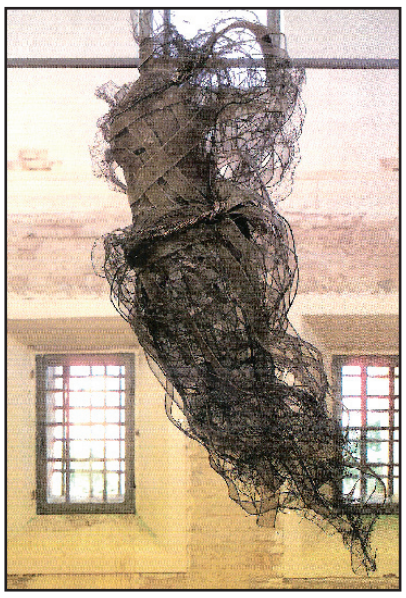
Per quanto riguarda l'attività Provinciale di Ferrara il Presidente comunica che gli iscritti attuali sono 21 e alcuni sosterranno l'esame d'ammissione alla Lapet in questo mese di Aprile.
È un segnale di come l'Associazione si è ben inserita nel tessuto ferrarese anche per le convenzioni stipulate tra LAPET e CCIAA, INAIL, INPS, AGENZIA DELLE ENTRATE, EQUITALIA e altri ENTI.



PAOLA PAGANELLI

La scultura dello slancio vitale

PAOLA PAGANELLI, nasce a Ferrara e vive e lavora a Ponte Rodoni di Bondeno (FE).
Il suo percorso artistico inizia verso la fine degli anni '70 con la pittura. In seguito realizzerà le sue prime sculture in cemento, legno e ferro. Ella è solita affermare: "*La spinta iniziale è nata sicuramente dal mio entusiasmo per le avanguardie del momento*"...
Negli ultimi anni la sua ricerca artistica si è avvalsa di nuovi materiali, quali i tessuti e le maglie di ferro.
Paola adora lo spazio, la ricchezza e profondità del mondo femminile. La sua opera è un excursus che descrive



la donna e le sue emozioni in modo mai banale. Il sentire moderno e tutta l'arte moderna hanno lì le loro radici, e le sue opere scultoree lo ricordano...

E' quindi una scultura che dialoga con il mondo femminile, che non dimentica il calore e il movimento di un organismo vivo . L'artista pensa ai corsetti, capi di abbigliamento che suggeriscono l'idea di una femminilità antica, che forse può rinascere in nuove forme. Il movimento sinuoso, i tagli che creano nastri o fettucce, evocano la suggestione del corpo non esibito, ma nascosto, segreto... C'è dietro a queste opere un'idea di femminiltà intesa come bellezza e grazia.

Fili attorcigliati come tante appendici di memoria, cordoni ombelicali non recisi con la terra madre, quella ferrarese, fulcro di tante sue ispirazioni. E' la volontà di recuperare un brano di memoria, il tentativo di " fissare" ciò che sopravvive al passaggio degli anni, ciò che resiste fino ad oggi, e trascende il tempo.
Paola, nel momento in cui si accinge alle sue opere ha bisogno di una storia da raccontare. Il suo immaginario si appropria di elementi del costume popolare: un modo di " portarsi" in valigia, la propria " storia". E' una storia, o tante storie, misteriose, filtrate dai ricordi d'infanzia, frammenti di schegge di vita, tracce di percorsi che non desiderano essere dimenticati. Quindi le sue opere sono come diari, memoriali, realizzati inseguendo un percorso che dalla materia utilizzata (ferro, stoffe, etc.) porta a chi, un giorno, li ha usati o indossati. Paola " cataloga" brandelli di vita per salvare memorie destinate all'estinzione e recupera ciò che, altrimenti andrebbe perduto. Inoltre, molte parti " svolazzanti" tessute a ragnatela, fili pendenti, danno alle sue stupende opere quel senso d'incompiuto, di non finito che è il carattere della vita in piena espansione.

Paola Paganelli dirige la propria galleria "**Il Vicolo**" a Bondeno.

Molte le personali e collettive, per problemi di spazio ne elencherò alcune:
1994- Pinacoteca di Cento
1995- Flash ArtMuseum di Trevi
2004- Chiostro di S. Paolo a Ferrara
2007- Installazione nell'atrio dell'Hotel Palladio di Vicenza.
2008- Mostra personale alla Rocca di Cento.

STAGIONE TEATRALE 2011-2012

FONDAZIONE TEATRO G. BORGATTI CENTO (FE)

TEATRO BORGATTI
Cento (FE)

Domenica 15 Aprile 2012
Teatro Borgatti
CARTELLONE GIOVANISSIMI
il meraviglioso MAGO DI OZ
produzione
Fondazione Teatro G. Borgatti
regia **Giovanni Dispenza**

CENTRO PANDURERA
Cento (FE)

Venerdì 20 Aprile 2012
Teatro Borgatti
CARTELLONE DANZA
Teatro Gioco Vita - Teatro Pavarotti Imperfect Dancers
SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE
regia e scene **Fabrizio Montecchi**

TEATRO ZEPPILLI
Pieve di Cento (BO)

Ven 27, Sab 28 Aprile 2012
Teatro Borgatti
CARTELLONE DIALETTALE
IL TEATRO DEL RENO
in
AL PROCÈS DLA SGNÒURA AMALIA
regia **Annio Govoni**

biglietteria 051.6858901 - info 051.6858911 - www.fondazioneteatroborgatti.it

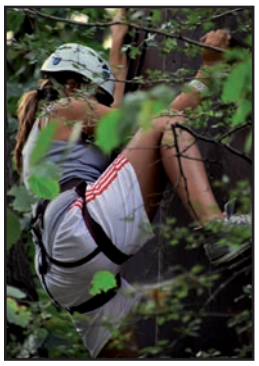
Speciale Abbonamenti 2012

Per un anno di sport, benessere, salute, passioni e tanti privilegi, che ti aspettano ogni mese. Con soli 19,00 euro, riceverai il mensile direttamente a casa, in azienda, a scuola, in negozio; inoltre tanti regali molto vantaggiosi ad ogni uscita, ancor di più se comparati al modesto riscontro di prezzo: ingressi omaggio a parchi divertimento, musei e interessanti fiere, lezioni sportive gratuite, ecc. ecc.

Questo mese, in esclusiva per i nostri abbonati, un Buono per un ingresso gratuito al parco avventura *Skypark* di Rimini

Skypark... l'avventura per tutte le età

L'affascinante parco avventura romagnolo aperto dal 7 aprile



SKYPARK offre la possibilità di far divertire trasmettendo l'alto valore educativo del poter giocare senza consumare energia e non generando emissioni inquinanti, in un territorio di grande valore naturalistico, educando al rispetto e alla tutela dell'ambiente.
Allo SKYPARK ogni persona è protagonista dell'esperienza che sta vivendo e non spettatore passivo e sarà stimolato da un coinvolgimento sempre attivo e multisensoriale. L'attività svolta all'interno del Parco ha un forte impatto emotivo e il confronto con la propria autonomia e lo spirito di collaborazione che si instaura verso i compagni di gioco amplifica le emozioni rafforzando la fiducia in se stessi. SKYPARK offre un avvicinamento alla natura su percorsi alla scoperta della flora e della fauna. Il Parco è inserito in un contesto naturale dalle varie particolarità geologiche e ricoperto da un grande bosco di cerri, carpini, aceri, pini neri, castagni, ecc.., è possibile incontrare una fauna ricca e diversificata e con un po' di fortuna scorgere scoiattoli e caprioli.

SKYPARK è situato in Valmarecchia nel cuore del Montefeltro, terra famosa e ricca di storia e il massiccio sul quale sorge il Parco, il Monte Aquilone di Perticara, fu sito di insediamenti preistorici e conosciuto fin dall'antichità per la produzione dello zolfo e del salnitro. L'attività sui percorsi del Parco Avventura racchiude le seguenti caratteristiche positive: è alla portata di tutti (bambini, adolescenti e adulti) e non richiede particolari doti fisiche; è adatto al sedentario come al super-sportivo e si svolge all'aria aperta, favorendo l'avvicinamento e il rapporto con la natura stimolando la concentrazione, l'equilibrio e il coraggio.
Tariffe, orari e calendario sono pubblicati sul sito del parco ***www.skypark.it***

Skypark - Parco Avventura
Via Greppa, Monte Aquilone
47863 Perticara di Novafeltria (RN)
Tel. 0541 927330 – Fax 0541 480633
info@skypark.it - www.skypark.it

CASSA DI RISPARMIO DI CENTO

Da usare ovunque,
sempre con te.

www.pocketcardsempreconte.it
facebook: esperienzeconpocketcard

3 semplici mosse
per avere il mondo in tasca

1 SCEGLI
"CHI SEI?"
"COSA VUOI FARE?"
scopri tutte le funzioni di Pocketcard!

2 AGISCI
Chiedi info e scarica il depliant su:
www.pocketcardsempreconte.it

3 INTERAGISCI
Condividi la tua
"Esperienza con Pocket Card"
su Facebook

Visita il sito:
www.pocketcardsempreconte.it
Seguici su facebook : esperienzeconpocketcard