www.playvalley.it
PLAY VALLEY
Il luogo dove realizzare le tue idee
Bondeno (FE)
Via Turati, 25

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

Sportcomuni
il mensile del territorio

DIFFUSIONE GRATUITA

Anno XI - N° 12 DICEMBRE 2017 Finito di stampare il 4 dicembre 2017

CIVETTA MOVIE
CASA DI PRODUZIONE VIDEO E CINEMATOGRAFICA
Civetta Movie - Via Turati, 25
Bondeno (FE)
www.civettamovie.it
info@civettamovie.it

Distribuito nei territori di: Bondeno, Castello d'Argile, Cento, Felonica, Ferrara, Ficarolo, Finale Emilia, Malalbergo, Pieve di Cento, Poggio Renatico, Terre del Reno, Vigarano Mainarda

Nonno o Babbo Natale?

Energia, coraggio e disponibilità: il senior in famiglia

Il 2018 Frate Indovino dedicherà il proprio calendario ai nonni; pare infatti che la società italiana ne sia sempre più ricca, al contrario di quanto accade per i nipoti il cui numero scende invece drasticamente. Prendendo come riferimento gli anni '50, in cui emergeva una situazione familiare di tipo patriarcale con un impegno lavorativo legato strettamente al mondo agricolo, oggi sembra che si costituiscano nuclei familiari più piccoli, composti da una coppia e al massimo due figli, più impiegata nel settore terziario.
Si parla di modelli a confronto: l'uno basato su autorità, richiamo al dovere e compressione delle emozioni; l'altro definito dai concetti d'indipendenza, espressione dei sentimenti e diritti. Si pronunciano slogan come "troppe regole *versus* smarrimento educativo" e "passaggio da una società dove si cresceva troppo in fretta a una società fatta di eterni adolescenti".
Certi che la virtù stia nel mezzo, ci soffermiamo a considerare come la famiglia si comporti, in questo scenario di trasformazione sociale, nei rapporti intergenerazionali, in un momento in cui sembra che i nonni stiano acquisendo un ruolo sempre più attivo nella gestione del quotidiano dei figli, mentre si occupano dei nipoti.
I nonni sono davvero chiamati a trovare una centralità educativa, in accordo con i genitori dei piccoli? Questi sostegni possono veramente diventare punti di riferimento e travi portanti che si ritengono mancare nella formazione delle nuove generazioni?
Si può riconoscere che le migliorate condizioni fisiche e mentali, assicurate dalla medicina e da un più appropriato tenore di vita, offrano loro spesso forza e capacità per svolgere al meglio questo ruolo. Secondo recenti dati ISTAT, in Italia l'accudimento del 68% dei bambini da 0 a 2 anni viene affidato ai nonni e il 70% per i bambini dai 3 ai 5 anni… La stessa fonte rivela che, sempre in Italia, nel 2014, 12 milioni di nonni si sarebbero presi cura di 7 milioni di bambini.

Chi si affida al sostegno dei genitori, quando ci sono, per accudire i propri figli piccoli, lo fa perché sente di offrire un ambiente protetto, perché apprezza l'educazione ricevuta; oppure perché le personali condizioni economiche non consentono di fare altrimenti e la famiglia d'origine rimane un porto sicuro nell'incertezza del momento.
Nonni dunque come risorsa, sotto ogni punto di vista, con l'impegno reciproco di rispettare il proprio ambito di azione e che i ruoli, di nonno e di genitore, siano paralleli verso una meta comune, e non sovrapposti.
Si tratta di uno spaccato della società nel quale una fascia dei cosiddetti *seniores*, grazie anche all'innalzamento dell'età media della vita, sono riconoscibili come persone pienamente autonome ed efficienti sotto tutti i punti di vista, ancora impegnati in attività lavorative e se in pensione ricoprono comunque ruoli di consulenti di riferimento.
Lontani quindi dallo spauracchio della vecchiaia e dall'idea del nonno seduto con la coperta di fronte al camino; piuttosto al computer che vuole entrare nel mondo delle emozioni interattive.
Dalle famiglie patriarcali, ai piccoli nuclei fino alle nuove famiglie allargate il trucco per la convivenza è sempre lo stesso: umiltà, condivisione e rispetto intergenerazionali.

Registrazione del tribunale di Ferrara n.1 del 03/01/2007 Iscrizione al ROC n. 15004
Diffusione gratuita, abbonamento gratuito. Rimborso spese di spedizione € 19,00 annue.

Editore: Gruppo Lumi s.r.l.
Viale Matteotti, 17 - 44012 Bondeno (FE)
Tel. 0532.894142 Fax: 0532.458098
info@gruppolumi.it - www.gruppolumi.it

f: Sport Comuni

Direttore responsabile: Alberto Lazzarini.
Caporedattore: Gabriele Manservisi.
In redazione: Adriano Facchini, Alessandro Lazzarini, Antonio J. Palermo, Antonio Taddia, Augusto Pareschi, Daniele Biancardi, Franco Menghini, Geremia Riccardo Bizzarri, Giulio Alvise Caselli, Isabella Masina, Katia Minarelli, Marisa Antollovich, Monica Mantovani, Riccardo Forni, Rita Molinari, Roberto Faben, Serenella Dalolio, Silvia Accorsi, Simonetta Beccari, Valerio Vassalli, Vincenzo Brandolini

Hanno collaborato:
Chiara Natali, Daniele Bolognesi, Elena Gulinati, Elisabetta Boschetti, Fabio Manzi, Fausto Molinari, Feliciano Callegari, Fiorenza Fabris, Francesco Villani, Gianni Cestari, Mariasole Bergamini, Matteo Santini, Melissa Muzzioli, Monica Mantovani, Piero Silvano Rovigatti, Raffaello Rossi, Rosario Nasca, Sandra Grandi, Stefano Grechi.

Redazione, grafica, stampa:
Viale Matteotti, 17 - Bondeno.
Redazione: redazione@sportcomuni.it
Grafica: grafica@sportcomuni.it
Per la tua pubblicità contattaci a:
comunicazione@gruppolumi.it
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 e omissioni che potranno essere presenti nella pubblicazione. Qualora dovessero essere segnalati degli errori, si provvederà a evidenziarli tramite un'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, Poggio Renatico 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 · Centro Sportivo Italiano · USSI Unione Stampa Sportiva Italiana · Ferrara terra e acqua · UNASCI

Gruppo Editoriale Lumi — Editoria, Comunicazione, Eventi, Pubblicità

Questo periodico è associato all'Unione Stampa Periodica Italiana

Questo giornale è stato stampato interamente su carta riciclata

SPORT COMUNI È 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, FINALE EMILIA, FELONICA, FICAROLO E MALALBERGO

Vigarano Mainarda

di Silvia Accorsi

Deco alla Delizia della Diamantina per il progetto di filiera del grano tenero

Svolta presso la Delizia estense della Diamantina l'annuale convention di Deco Industrie. 30 agenti alla tappa importante del progetto di filiera locale del grano tenero, presentato a Misen 2017 e avvalorato nell'azienda agricola Cavallari, dove si coltiverà un terreno a titolo di studio secondo le pratiche sostenibili proposte.
Deco Industrie, lo scorso 14 novembre, ha promosso per la prima volta in zona ferrarese e italiana, l'annuale convention dedicata ai suoi 30 agenti che coprono tutto il territorio nazionale. L'azienda, ampiamente presente nella grande distribuzione, ha scelto una location nelle vicinanze di Bondeno, non solo in virtù del subentro della stessa Deco alla gestione dello stabilimento Biscottificio Saltari (2013) - situato in questo comune, prima realtà a livello regionale e tra le prime a livello nazionale - ma anche per il suo carattere di autenticità.

Da sx il Cavaliere Enzo Cavallari e Giorgio Dal Prato

Gli agenti, che hanno nel proprio portafoglio oltre ai biscotti Pineta e Saltari, anche le piadine Loriana, e pandori e panettoni Pineta, hanno potuto assistere a una tappa del progetto dedicato alla filiera del grano tenero che Deco aveva presentato in conferenza stampa nella scorsa edizione del Misen e attraverso una serie di convegni tra i mesi di giugno (LocalFEST) e ottobre in sede di partenza della semina.
Il piano, denominato "Biscotto Casareccio Nostrano", riguarda un biscotto completamente realizzato in filiera partendo dal grano locale e quindi dalla farina prodotta dal Mulino Pivetti di Renazzo, fino ad altri partner locali come Eurovo di Codigoro e Italia Zuccheri di Minerbio.

Roberto Ghidini - Mulino Pivetti

La location è una delle più belle realtà agricole del territorio estense: la tenuta della Delizia della Diamantina, di proprietà del dott. Enzo Cavallari che ne ha costituito un'azienda agricola e che ha raccolto, in alcune sale del palazzo, una ricca collezione di macchine e oggetti legati al lavoro contadino.
Per l'occasione del progetto di Deco Industrie, è stato realizzato un grande campo dimostrativo e di studio, seminato a grano biscottiero di 17 ettari, con uno specifico disciplinare di produzione dedicato che parte da una varietà selezionata e che prevede pratiche sostenibili.
L'azienda di Cavallari sceglie quindi per prima di aderire al progetto, presentandosi simbolicamente come un totem di realtà e valori che riuniti diventano vincenti.
Nelle relazioni si sono avvicendati: l'A.D. Deco Industrie, Giorgio Dal Prato; il Direttore Vendite Paolo Geminiani, il Direttore Marketing, Luca Cucciniello; il Direttore Commerciale di Italia Zuccheri, Alessandro Benincà; il Direttore Commerciale del Mulino Pivetti, Roberto Ghidini. L'approfondimento sul tema oggetto dell'incontro è stato sviluppato da Adriano Facchini, agronomo, esperto di marketing territoriale, uno dei primi a parlare di filiere agroalimentari in Italia partendo dall'agricoltura.

Ferrara

di Alberto Lazzarini

Biancazzurri alla riscossa

Giornate decisive per una Spal che non molla

Un inverno difficile per la Spal. Fa freddo nelle parti basse della classifica ma, calendario alla mano, basterebbero un paio di risultati positivi con almeno una vittoria e la navigazione tornerebbe su acque meno tempestose. Il tutto nella piena consapevolezza che in questo primo anno di Serie A non si poteva e non si può pensare che a un combattimento dopo l'altro all'arma bianca per mantenere il vascello nella massima serie.

Fuor di metafora, nessuno poteva aspettarsi niente di diverso da questo. Nonostante la classifica incerta, sono molti secondo noi i motivi di speranza per l'incrollabile ed encomiabile popolo biancazzurro. Anzitutto la constatazione che la squadra non ha mai sfigurato, insomma non ha mai ceduto vistosamente, nemmeno di fronte alle corazzate. Tutto ciò grazie al gioco, agli schemi, alla tattica indicati da mister Leonardo Semplici. Va da sé che manca ancora quel quid, altrimenti – bisogna essere sinceri – talune partite sarebbero finite diversamente e di conseguenza migliore sarebbe stata la posizione in graduatoria.

Si parlava, non a caso, delle prossime due partite, fondamentali. Lo sono perché i biancazzurri si troveranno di fronte due dirette concorrenti, anch'esse reduci dal vincente campionato cadetto. Il Verona sarà infatti di scena al "Mazza" domenica 10 e il turno successivo Viviani e C scenderanno nella (facilmente prevedibile) bolgia di Benevento con un duplice obiettivo: fare un favore a sé stessi e affossare definitivamente le streghe campane. Il loro insperato pareggio con il Milan può tutto sommato tornare utile alla Spal perché le evita la legge dei "grandi numeri".

La corsa-salvezza, intanto, è chiaramente circoscritta a sei squadre per due posti (considerando il Benevento già retrocesso). Oltre alla Spal sono dunque coinvolti Udinese (quest'anno è dura per il presidente Pozzo che ha già cambiato nocchiero), Sassuolo (anche il Mapei-man fatica e volta pagina in panchina), Genoa (la sorpresa in negativo), Crotone e Verona secondo previsioni. Ma non è detto che non si verifichi qualche ulteriore aggancio, ad esempio con il Cagliari o addirittura con il Chievo che però può già contare su un gruzzolo ormai interessante di punti. Ma non gioca bene; poggia "solo" su una grande esperienza.

Va da sé, infine, che il mercato di riparazione di gennaio dovrà essere…sondato. E lo sarà. Rinforzi a centrocampo e in difesa sono alle viste. I nuovi arrivi potranno risultare determinanti per la tanto attesa svolta, spesso avviata da uomini che conoscono meglio la serie A. E poi c'è sempre Semplici a spiegare le cose da maestro.

Infine, un'annotazione…statistica: certe decisioni arbitrali, talune "originali interpretazioni", le inedite valutazioni a mezzo Var, i pali e le sfortune varie dovranno pure finire. O no?

Run for Christmas

La corsa natalizia non competitiva di 5km in cui si partecipa travestiti da Babbo Natale, da Elfo, da Renna o da Befana. L'obiettivo non è arrivare al traguardo prima degli altri, ma divertirsi senza limiti e farsi trascinare dalla magia del Natale. Un evento aperto a tutti: non ci sono limiti di età. I partecipanti potranno ritirare il Christmas Kit presso il Christmas Village. A partire dalle ore 11 del **16 dicembre** verrà aperto presso **Piazza Trento e Trieste** (zona listone), dove godere inoltre delle attività di intrattenimento, musica e informazioni. Si correrà per Telethon. http://runforchristmas.com

CONVOCAZIONE ASSEMBLEA ORDINARIA

È convocata, presso la sede legale in Via dei Gelsomini 59 a Ferrara, l'assemblea ordinaria dei soci dell'Associazione Sportiva Dilettantistica **"Play & Sport Ferrara"** in prima convocazione il giorno **27/12/2017** alle ore 05:00 ed in seconda convocazione il giorno **28/12/2017** alle ore 17:30, per discutere e deliberare il seguente ordine del giorno:

• Approvazione rendiconto consuntivo 2016/17 e preventivo 2017/18; • Rinnovo consiglio direttivo; • Verbale per variazioni discipline • Varie ed eventuali.

Il Presidente Prof.ssa Silvia Sarto

Motocicletta

di S.A.

ASD Villani Racing Moto Club

Un gruppo giovane e determinato come il suo manager

Per il Villani Racing Moto Club, l'anno si è chiuso con 11 coppe e la seconda piazza in campionato. **Francesco Villani** *(in foto)*, pilota e team manager, ringrazia tutto lo staff e ci racconta la storia del gruppo. Villani Racing nacque nel 2008 per suo volere: spinto dalla passione per i motori ha dato vita a un gruppo prima di stampo familiare poi via via ampliatosi con nuovi collaboratori, **contando oggi nove persone** tra fisioterapista, meccanico, segretaria, piloti e grafico per la gestione del sito web. È un gruppo giovane e molto affiatato che unisce professionalità e buona volontà. Francesco si prende cura di ogni aspetto: dal marketing alla gestione operativa, dalla gestione fiscale alla preparazione dei veicoli, ma soprattutto dei piloti. Nel 2011 Villani Racing cambia nome in Villani Racing Moto Club diventando Associazione Sportiva Dilettantistica. I primi passi sono stati mossi con la moto gp80 al trofeo Malossi e nonostante la poca esperienza è stata ottenuta la decima posizione su venti totali, al quale poi se ne sono aggiunti altri come il Trofeo Honda RS125GP e per 5 anni il Trofeo Italiano Amatori Pro-K Cup. Momenti di grande entusiasmo si sono alternati a momenti di stallo e di poca attività dovuti a problemi e difficoltà riscontrate all'interno del team; questo però non ha rappresentato in nessun modo un ostacolo ai loro obiettivi. A 12 anni lo scooter e a 14 la prima moto, così Francesco si è avvicinato ai motori. "*Voglio correre in moto, voglio fare come Valentino*" furono le sue parole e da allora la moto fu la sua compagna di vita finché non decise di trascinare anche i genitori in questo suo progetto. Oltre le vittorie e le sconfitte, c'è la **volontà di richiamare l'attenzione su questo mondo poco conosciuto**: "*del calcio se ne parla sempre, delle moto invece poco*", dice il giovane imprenditore. Villani Racing Moto Club non vuole solo affermarsi sui campi di gara ma anche sul mercato, vuole dare visibilità a un gruppo che vive della propria passione: Francesco vi impegna circa il 60% della giornata; studia all'università per diventare dentista, ma dedica anima e corpo alla sua "*extra attività*", collaborando con colleghi pronti ad aiutarlo e sostenerlo. Affiliata a CONI, UISP e FIM, si appoggia a vari sponsor. Ogni anno una sfida diversa e ogni anno un programma nuovo: "*quello che importa è **migliorarsi continuamente**, ponendosi obiettivi sempre diversi che ci facciano raggiungere nuove vittorie. Solo lavorando con una certa costanza e avendo ben chiari gli obiettivi, si possono ottenere importanti risultati*".

Francesco Villani

Mirko Zappon

Ju Jitsu

Grande successo per il Ju Jitsu italiano

A destra la firma del contratto Campionati Europei a Bologna Ottobre 2018. A Bucarest in occasione dei Campionati Europei 2017, il Maestro Igor Lanzoni, Coordinatore Nazionale/ Direttore MSP CJJI e JJIF Board member, assieme al Maestro Piero Rovigatti, in qualità di presidente MSP settore CJJI, hanno firmato il contratto per l'organizzazione dei Campionati Europei JJEU a Bologna per Ottobre 2018.
Sotto la Premiazione Oro nel Duo Mix a Sara Paganini e Michele Vallieri; Argento nel Fighting per Cavarretta Annalisa ai World Games Luglio 2017 Polonia. Il giorno 30 Ottobre 2017, presso il salone d'onore del Coni (Roma), il presidente MSP Nazionale Gian Francesco Lupatelli e il presidente del Coni Giovanni Malagò hanno premiato gli atleti Sara Paganini e Michele Vallieri per l'Oro nel Duo Mix e Annalisa Cavarretta per l'Argento nel Fighting System ai World Games Wroclaw (PL) 2017.

Foto Salone D'onore Coni

Jjeu Robert Perc e Piero Rovigatti

Cento

di Mariasole Bergamini

A.S.D. Arcieri Balestrieri

Il Gruppo A.S.D. Arcieri Balestrieri di Cento nasce il primo gennaio 2014, in pieno periodo post terremoto, con lo scopo di divulgare l'arte del tiro con l'arco. Uno dei canali principali è il "**Progetto Scuola**": si tengono periodicamente corsi all'interno degli istituti scolastici e presso palestre nel centese con la presentazione del gruppo e della loro attività attraverso foto e filmati.

"*L'anno scorso*" dice Ermes Bretta, "*abbiamo avuto la Sala Polivalente di Renazzo e quest'anno è ritornata attiva la Palestra Giovannina, dove ora svolgiamo la nostra attività*". Attualmente stanno svolgendo un progetto con le Scuole Elementari di Renazzo, in particolare con le quarte e quinte, che consiste in una parte teorica nelle aule e quattro incontri pratici in palestra; con l'anno nuovo, invece, saranno impegnati con le Scuole Medie di Renazzo e in primavera con le Elementari di Bevilacqua. Il tiro con l'arco è una specialità che aiuta a sviluppare capacità come pazienza, concentrazione e gestione delle emozioni: la crescita personale è fondamentale in questo sport. Importante sottolineare la collaborazione con il CASP (Centro Avviamento Sport Paralimpico) e con il CIP che opera presso l'Ospedale di Riabilitazione San Giorgio di Ferrara. Questa specialità, infatti, è accessibile anche per chi abbia perso funzionalità particolari e magari costretto in carrozzina, grazie anche alla presenza di un Tecnico Istruttore Federale iscritto all'Albo Nazionale in grado di operare in questo specifico ambito; nonostante le difficoltà, i disabili sono in grado di intraprendere un gratificante percorso sportivo. Gli allenamenti sono aperti a tutti e alla portata di tutti, nessuno escluso; non si fanno distinzioni e tutti partono dalla stessa linea di tiro con le stesse tempistiche e medesime tecniche. Può essere una buona occasione per mettersi a confronto con se stessi.

I Nostri Azzurri

a cura di F. Callegari e F. Molinari - ANAOAI Ferrara

"Veloce come il Vento"

Dino Bruni

Il grande ciclista Dino Bruni è nato a Portomaggiore il 13 aprile del 1932, e ha corso da professionista per 8 anni, dal '56 al '64. È stato maglia rosa, vincendo due tappe del Giro d'Italia e conquistandone tre nel Tour de France. Da dilettante ha vinto un argento olimpico a squadre (Helsinki '52) e un bronzo mondiale (Frascati '55). A Dino, fin da giovane, venivano riconosciute grandi qualità di velocista. Nel 1950 divenne Campione Italiano Allievi e in conseguenza dei risultati ottenuti, fu indicato come tra i migliori dilettanti del panorama ciclistico Nazionale. Tra i professionisti è stato un ottimo stradista, mettendo in luce le sue doti di velocista. Gran combattente che ha saputo emergere in tutte quelle gare che lo vedevano protagonista. Quando promuoveva le azioni di attacco, difficilmente sbagliava il bersaglio, tagliando per primo il traguardo.

Fra le corse vinte ci sono alcune classiche in linea di grande prestigio, basta citare la Tre Valli Varesine nel '59, la Coppa Sabatini e il Giro di Reggio Calabria, rispettivamente nel '61 e nel '63. Ma le vittorie che lo portarono alla ribalta Internazionale furono nei grandi Giri. Ricordiamo il Giro D'Italia nel '60 a Napoli dove indossò, anche se solo per un giorno, la fatidica maglia rosa e la tappa di Trento.

Alla "Grand Boucle" o più comunemente conosciuto come "Tour De France", Dino vinse tre tappe, a Rouen e St. Etienne nel '59, e Pougues-les-Eaux nel '62. Si impose anche nel Giro della Svizzera nel '62. Tagliò il traguardo per primo ben tre volte nel Giro del Sud-Est in Spagna nel '58. Tante vittorie per il ciclista nativo delle "Pianure Ferraresi", quasi una trentina da professionista e tutte di alto spessore.

Per le sue grandi capacità atletiche, fu schierato in Nazionale ai Mondiali di Zandvoort in Olanda nel 1959. La cronaca riporta che in quell'edizione si impose il forte transalpino Andrè Darrigade, battendo allo sprint l'atleta azzurro Michele Gismondi. Che altro dire del forte Dino Bruni? Probabilmente con un pizzico di generosità e lealtà sportiva in meno, il suo carnet di vittorie sarebbe stato senz'altro più considerevole, ma le tante vittorie ottenute non fanno altro che dare merito all'uomo, all'atleta, all'ottimo corridore. Per chi scrive, senza pericolo di smentita alcuna, l'atleta di Portomaggiore, nella classifica dei miglior ciclisti ferraresi di tutti i tempi, è il primo della graduatoria.

Bondeno

di Augusto Pareschi

Sportivi nel Cuore: riconoscimenti all'associazionismo sportivo locale

Palestra stipata per l'ottava edizione di Sportivi nel Cuore. Serata indimenticabile quella del 28 ottobre scorso presso l'impianto di via Manzoni. Lo è stata di certo anche per la comunità matildica perché ha rinverdito, con sobrietà e rispetto, "*il ricordo di chi è stato, ha dato, ha vissuto per lo sport*", coniugandolo con un presente, ricco di soprese e belle speranze: è il caso dell'iniziativa confezionata dal comitato organizzatore coordinato da Elisabetta Boschetti che ha visto la collaborazione tra Polisportiva Bondeno Chi Gioca Alzi La Mano, Comune di Bondeno, Centro Zenit e Le Palestre unitamente all'associazionismo sportivo locale. Perché tale edizione **riservata alla valorizzazione del volontariato sportivo**, a quanti vi dedicano tempo e risorse – siano essi anche tecnici, atleti, dirigenti – attraverso la consegna di apposite benemerenze, ha accomunato giovani talenti di belle speranze ad adulti impegnati a essere anche formatori o testimoni di valori sociali. Sono stati così premiati sulla base delle segnalazioni giunte dalle medesime società: Filippo Pavani (Asd Atletica Bondeno), Vittorio Melloni e Nicholas Petta (Csr Ju Jitsu Italia – Bondeno), Elena Sarti e Chiara Pignatti (Asd Tiro a Segno Bondeno), Manuel Santulini

(Asd Pattinaggio Artistico Bondeno), Giovanna Ottoboni (Pol. Va Chi Gioca Sincro.Net Bondeno), Marco Collini (Tsuru Kai Karatè Bondeno), Daniele Magri (Asd Bondeno Calcio), Dimo Poltronieri (Tennis Club Bondeno), le campionesse provinciali under 18 dell'Asd Avb Avis Aido Agonistica Volley Bondeno e i campioni italiani di hockey indoor under 16 dell'Hockey Club Bondeno. Menzione speciale per Le Palestre e per il Centro Zenit Bondeno che da decenni rappresentano punti di riferimento sul territorio per l'educazione al movimento e l'attività fisica e motoria. Sono state loro a intervallare le varie fasi della serata, aperta dopo la danza dall'arte spettacolare della giocoleria di Anna Munerati, con esibizioni e dimostrazioni di hip hop, break dance, danza classica e moderna delle rispettive scuole di ballo. Una serata condotta da Stefano Marchetti che ha visto la partecipazione anche di Simone Saletti, assessore allo sport del Comune di Bondeno.

Bondeno

di A. P.

Gioco del Calcio: allenamento e coaching

La Sala 2000, in viale Matteotti a Bondeno, ha ospitato lo scorso 27 novembre un seminario gratuito sul tema Allenamento & Coaching nel Gioco del #Calcio – Come aumentare la prestazione fisico-mentale. Sono intervenuti Manuele Mazza, preparatore atletico settore giovanile Spal e Luca Palazzi, coach trainer professionista certificato ACC (Associate Certified Coach) da parte di ICF (International Coach Federation). L'incontro ha fatto luce di fronte a una quarantina di iscritti le dinamiche presenti in un gioco di squadra, con riferimenti al mondo calcistico in generale, riguardo la gestione del gruppo sia in sede di preparazione atletica sia in quella che oggi segue la consapevolezza, l'autonomia e la fiducia interiore nelle proprie potenzialità e capacità più nota come coaching. Dal cambiamento alla leadership, dalla motivazione all'intelligenza emotiva che determina la qualità delle scelte decisionali e degli atteggiamenti in campo la serata ha evidenziato anche come si è evoluta la metodologia di lavoro e la somministrazione degli esercizi atletici mirati sia alla fascia d'età sia alle varie situazioni tecniche e tattiche dello sport di squadra. L'iniziativa è stata preparata da Eros Tartari, storico dirigente del settore giovanile calcistico locale e oggi membro della Polisportiva Bondeno Chi Gioca Alzi la Mano e da Simone Saletti, assessore allo sport del Comune di Bondeno, in collaborazione con il comitato provinciale della Federcalcio presieduto da Giovanni Aretusi.

A Casumaro competenza e cortesia

Officina "Il Quadrifoglio"

L'officina ***Il Quadrifoglio è una realtà*** a conduzione familiare ben consolidata a Casumaro. Dal 1964 opera nel campo delle riparazioni meccaniche ed elettriche di auto di qualsiasi produttore, sia nazionale che internazionale, ma nello specifico interviene su autovetture Alfa Romeo; la passione e la professionalità del personale hanno contribuito al successo e alla longevità di questa officina, che di generazione in generazione ha tramandato l'attività familiare. Le riparazioni vengono effettuate in seguito a guasti, a sinistri o per la semplice manutenzione ordinaria; in tutti i casi il team visiona l'auto e pianifica la tipologia di intervento più indicata da attuare,

fornendo il preventivo di costo. Avere un'auto in buono stato e capace di assicurare ottime prestazioni è sinonimo di sicurezza, necessaria per una guida affidabile e stabile: è questo l'obiettivo de ***Il Quadrifoglio,*** che giorno dopo giorno si impegna a garantire al cliente le massime prestazioni. Presso l'autofficina di Casumaro potete sottoporre la vostra vettura a numerosi controlli, tra cui anche quelli legati alle ricariche di gas refrigerante per gli impianti di climatizzazione, anche di ultima generazione. Gli esperti consigliano di non sottovalutare questo aspetto, apparentemente banale, poiché il suo scorretto funzionamento può incidere notevolmente sul comfort dell'automobilista in quanto il gas, evaporando e scendendo sotto una certa soglia, impedisce il raggiungimento delle temperature interne ottimali; tutte queste procedure vengono svolte ricorrendo a strumentazioni di ultima generazione, rispondenti alle normative ambientali vigenti. L'officina ***Il Quadrifoglio*** eroga anche servizi speciali, tra i quali la manutenzione di cambi automatici, fondamentale per individuare guasti e prevenirli prima del raggiungimento del danno definitivo. Inoltre, nel tempo il personale ha maturato un'esperienza tale che permette di svolgere riparazioni anche su auto d'epoca Alfa Romeo; questo dimostra come ***Il Quadrifoglio*** sia in grado di mettere a disposizione della clientela la propria competenza a 360°. L'autofficina si impegna a fornire i massimi risultati in tempi ristretti, ma non sempre questo è possibile; in questo caso viene messa a disposizione un'auto sostitutiva per tutto il periodo di fermo dell'auto. Prima della consegna, si effettua una verifica per controllare in via definitiva la buona riuscita del lavoro svolto. L'officina ***Il Quadrifoglio***, inutile sottolinearlo, si prende cura del cliente tenendo conto dei suoi bisogni e delle sue esigenze, anche attraverso il sito web: www.autofficinailquadrifoglio.com.

Officina Riparazioni Auto
"Il Quadrifoglio"
Via Casumaro/Bondeno, 9/c
41034 Casumaro di Finale Emilia (MO)
Tel. 051 6848506 - Fax 051 3166271
email: alcestari@libero.it

Focus

Motor Show a Bologna fino al 10 dicembre

Ancora qualche giorno per approfittare della partecipazione al Motorshow di Bologna, edizione 2017. Il più esclusivo salone espositivo italiano dedicato all'ambito delle auto e unisce spettacolo e intrattenimento all'innovazione tecnologica. È possibile informarsi, ma anche vendere auto. Ecco quali sono le attrattive principali:

Test drive e prove su strada, nell'area esterna al perimetro della fiera.
Sperimentazione con simulatori o equipaggiamenti di test, per dimostrazioni delle tecnologie di nuova generazione applicate all'auto.
Networking e dibattito tra aziende, associazioni, operatori alla mobilità, fornitori di servizi, università, start up e pubblico.
Paddock per gare, show, rally e perfomance di stuntman piloti.
Padiglioni dedicati alle auto d'epoca, ai club storici, ai musei e le collezioni più esclusive del mondo dell'auto.
Marketplace per componentistica, accessori e protagonisti della brand extension.
Laboratori, incontri tematici e arena per i dibattiti di settore.

Andrea Manservisi

Alfa Romeo
Officina Riparazioni Auto
"IL QUADRIFOGLIO"
autorizzata Alfa Romeo di Cestari Alberto
Via Casumaro/Bondeno, 9/c
41034 CASUMARO di Finale Emilia (MO)
Tel. 051 6848506 - Fax 051 3166271
email: alcestari@libero.it

AUTOFFICINA
DAVINO MIRKO E C. SNC
Specializzati in auto americane
Riparazione Auto di tutte le marche
Ripristino fari opacizzati - Rigenerazione filtri FAP
Installazione impianti gpl, metano BRC
Preparazione e assetti sportivi
Servizio e sostituzione gomme auto e moto
Via Cento, 8 - POROTTO (FE) Tel. e fax 0532 732325 Cell. 348 8068347
email: autoff.davino@tiscali.it - www.davinoracing.com

AUTORIZZATA FIAT
LEASYS POINT
Autofficina
BRUNI MAURO & C. S.A.S
Riparazioni meccaniche vetture e veicoli commerciali - Tutti i marchi
Ricarica impianto Clima - Gommista
FERRARA - Via Paganini, 15
Tel. e Fax 0532 903476 - Cell. 335 368612
autofficinabruni@libero.it

P&P Pneus
GOMME & SERVICE
PNEUMATICI PER: AUTO - MOTO
AUTOTRASPORTI - MEZZI AGRICOLI
SERVIZI FRENI - AMMORTIZZATORI
CERCHI IN LEGA
MICHELIN PIRELLI GOODYEAR BRIDGESTONE
Finale Emilia (MO)
Via Diliberto, 10/A
Tel. 0535 760267

OPEL
Cencar service
CENTRO REVISIONI AUTO
Via Europa, 12 - 44042 Cento (FE)
Tel. 051 6832149 Fax 051 6834024
E-mail: cencar@hotmail.it

SARMET
DISTRIBUTORE METANO E BENZINA
LAVAGGIO AUTO E MOTO - BAR
Circonvallazione Lambertini
POGGIO RENATICO (FE)
Tel. 0532-825902 Fax 0532-824042
Cell. 335-7461313 - sarmet@libero.it
www.metanosarmet.it

Diffusione Auto
Concessionaria per Ferrara e Provincia
HONDA
CONCESSIONARIA HONDA FERRARA
AUTOFFICINA - RICAMBI AUTO
Diffusione Auto S.r.l.
Via Bèla Bartòk, 2 - Ferrara Tel. 0532 900233
info@diffusioneauto.com - www.diffusioneauto.com

MORSELLI
RICAMBI E AUTODEMOLIZIONI
SOCCORSO STRADALE A CENTO
24 ORE SU 24 - TEL. 334.1234566
CENTO (FE) - Via Modena 28/A
Tel. 051/903350 Fax 051/903572
morsellimarco@morselliautodemolizione.it
www.morselliautodemolizione.it

Camera con vista

a cura di Roberto Faben

Quando il pappagallo "Portobello" parlò e il Capodanno divenne magico

La Rai ci proverà ancora. Ma nella disincantata era del dominio dell'Auditel, raggiungere quei 26 milioni di spettatori italiani che riuscì a conquistare *Portobello* è pura utopia. Ci saranno anche quest'anno proposte per uno spettacolo di San Silvestro, in attesa della mezzanotte del 2017, e uno speciale palinsesto per riempire il Capodanno di un 2018 che tutti ci auguriamo foriero di incoraggianti prospettive. Ma attenderci, dato che la tivù ha perduto quella sacralità istituzionale *d'antan*, un evento come quello del 1° gennaio 1982, è una possibilità non contemplata. Perché, il primo giorno di quell'anno, quando ancora la Televisione di Stato riusciva ad attrarre le masse e a lasciare tracce profonde nella memoria generazionale, accadde un fatto straordinario. Davanti a quasi metà della popolazione italiana, trepidante e accoccolata sui sofà davanti al piccolo schermo, l'anarchico e cocciuto pappagallo Portobello, dopo anni e anni di silenzio mediatico, parlò.
Doveva proferire soltanto una parola magica, che coincideva con il suo nome televisivo e con quello della fortunatissima trasmissione della Seconda Rete ideata da Enzo Tortora. E quella sera decise di pronunciarla.
A riuscire nell'arditissima impresa, non fu uno spettatore sorteggiato tra il pubblico in studio – molti, infatti, per una lunga serie di puntate, vi tentarono, con le più bizzarre metodologie, e anche con la promessa di un premio in denaro, nel caso che il pennuto brasiliano, di varietà "Amazzone", avesse manifestato la fatidica favella – ma un'anziana attrice di teatro, Paola Borboni, morta nel 1995 a 95 anni dopo una lunghissima carriera. Lo studio era quello della Fiera di Milano, con il "Centralone", l'orologio del Big-Ban che apriva e chiudeva le trattative del mercatino del venerdì – la trasmissione, infatti, andava in onda il venerdì, dal 1977 al 1983, e fu poi ripresa per un breve periodo nel 1987 – e la suadente Reneé Longarini a fare non da valletta, perché Tortora era un signore, ma da direttrice di sala.

Il 1° gennaio 1982, che cadeva di venerdì, Tortora invitò la Borboni a sistemarsi dirimpetto al pappagallo, consegnandole un cappello da maga, prontamente indossato. «Allora ti do trenta secondi. Partiamo... Via!». Dopo alcuni istanti di silenzio, durante i quali ella sembrò cercare un rapporto quasi ipnotico col volatile fino a quel momento afasico, Portobello, non senza aver prima radiografato la propria interlocutrice piegando obliquamente la testolina, disse finalmente: «Porrrrtobello!».
Con immensa soddisfazione della celebre commediante, nello studio nacque un'onda di entusiasmo, che si ripeté all'unisono nelle case degli italiani, ormai rassegnati al mutismo dello psittacide-*mascotte* della Rete Due. «L'ha detto! L'ha detto! L'ha detto!» esclamò subito Tortora, lui stesso strabiliato per il risultato ottenuto proprio nel giorno di Maria Madre di Dio, e inconsapevolmente beneagurante, con quella triplice interiezione di giubilo, formula ripresa, qualche mese dopo, da Nando Martellini allo stadio Santiago Bernabeu di Madrid con la variazione «Campioni del mondo!», per la vittoria degli azzurri al "Mundial" di Spagna.
«Sensazionale!» aggiunse il conduttore. «Paola Borboni ha spezzato l'incanto!». «Io so che è un'enorme notizia! Pensate che, in cinque anni, non c'è riuscito nessuno!». Intanto Portobello, beffardamente soddisfatto per aver prodotto così tanta esaltazione attorno a sé, abbondò, pronunciando un'altra volta il suo nome con un andamento quasi cantato, molto simile a quello della sigla con il macao in bombetta nera e fiocco blu. «Sfatato l'incanto... C'è riuscita lei, dove avevano fallito in tanti... Dove avevano fallito tutti!». Il premio in palio, tra l'altro, fu destinato a finanziare un'operazione di chirurgia plastica per un bambino gravemente ustionato nel viso. Anche il 17 giugno 1983, quando Enzo Tortora fu arrestato per accuse completamente infondate di alcuni camorristi, coincideva con un venerdì. L'*anchor-man* genovese fu condannato e poi assolto, in uno dei più assurdi errori giudiziari della storia italiana. Agli italiani piace ricordarlo sorridente e felice per aver sentito il suo Portobello parlare, in quella fredda sera di Capodanno del 1982.

Il sole in un calice

a cura di Roberto Faben

Il Pecorino "Alianto" e le altre chicche di Colle Moro

Dato che le sensazioni e la libertà di scelta sono fondamenti della filosofia del vino, provate l'"Alianto", Pecorino in purezza di Colle Moro, cooperativa vitivinicola con sede a Guastameroli di Frisa (Chieti), in un momento particolare di evasione o d'ispirazione, sognando con le emozioni di questo vino stupendo di ottimo corpo, sapido, dai profumi di fiori bianchi e agrumi. Con le promesse, le prospettive e i ricordi di un giorno di sole o di pioggia, assaporando la solitudine o la compagnia magari ascoltando musica. A chi scrive sovviene *The great gig in the sky*, dei Pink Floyd oppure *La prima cosa bella* di Nicola Di Bari. Iniziando con la meditazione di un aperitivo, si può proseguire accompagnandolo, come consiglia Vincenzo Marchioli, direttore ed enologo di Colle Moro, che fu fondata nel 1961, «con una pasta condita con gustosa salsa di pesce e un secondo di pesce al forno». Se vi va. Altrimenti va bene anche con carni bianche.

L'"Alianto" di Colle Moro

Il produttore teatino, che controlla circa 1.200 ettari di vigneti, ne produce circa 40mila bottiglie l'anno, ma il suo catalogo comprende molte altre bottiglie, ancora di bianchi – come il celebre Trebbiano (etichetta "Caléa"), la Cococciola, autoctono dalle enigmatiche e per questo affascinanti origini (etichetta "Spiria"), la Passerina spumante brut (etichetta "Passe Par Tout") –, di rossi (non possono mancare varie versioni del Montepulciano d'Abruzzo Dop, come l'"Alcàde"), e anche di rosati (come il Cerasuolo d'Abruzzo Dop). Nel complesso si giunge a una produzione annua di 700mila unità. In gamma, da non dimenticare un moscato con uve locali, lo "Splendore", fatto con uve di Moscato giallo saraceno e Moscato bianco di Canelli, delizioso freddo e accompagnato magari con una delle più originali specialità pasticcere dell'Abruzzo, ossia le "sise delle monache", dolci a tre punte a base di pan di Spagna unicamente reperibili in Comune di Guardiagrele, naturalmente sempre nel Chietino.

Un mese un albero

di Serenella Dalolio

Il ginepro Il tempo delle coccole

Pianta antica, i cui antenati hanno visto i dinosauri, nelle umane culture il ginepro è protagonista per le sue virtù salutari e per il suo segno nell'arte culinaria. "Lo Ginepro ti dà con poca spesa Sicurissime bacche: con le quali Medicina puol fare di grande impresa" trascriveva la Schola Salernitana nel 1662 in *Per acquistare e custodire la sanità*. **Le coccole, impropriamente chiamate bacche, hanno proprietà digestive, antisettiche ed espettoranti**; il loro uso è documentato presso gli antichi Egizi e Roma Imperiale per la cura delle affezioni alle vie respiratorie. I monaci benedettini di Salerno sopra citati, già a partire dall'XI secolo avevano distillato **il primo "spirito" al ginepro**, per estrarre dalle coccole le proprietà medicamentose: era nato il proto-gin. Davide Terziotti e Vittorio D'Alberto, nel libro *Lo spirito del gin. Storia, aneddoti, tendenze e cockail* (2017) raccontano l'origine e lo sviluppo di questa bevanda alcolica che dall'area mediterranea migrò verso il Nord del Vecchio Continente. Fu nei Paesi Bassi che, nel XIV secolo, il gin si slegò dalle origini salutistiche, per "sposarsi", 500 anni dopo, con le bacche dell'albero della china: era nato il Gin&Tonic. Il ginepro **ci coccola con l'aroma del suo legno** in un prodotto che dalla provincia modenese ha fatto il giro del mondo: **l'aceto balsamico tradizionale**. "L'oro nero", nato negli antichi territori del Ducato Estense di Modena e Reggio, è realizzato tramite invecchiamento di mosto d'uva cotto, in batterie di 6-7 botti di dimensioni a scalare. L'ultima botticella, quella più piccola da cui si preleva il prezioso balsamico invecchiato almeno 12 anni, è solitamente di ginepro. Maurizio Fini, Gran Maestro della Consorteria racconta che "*questo legno ha bisogno di una lunghissima maturazione perché diventi più gentile,* ***il sapore della botte diventa particolarmente pregiato dopo 30-40 anni di uso***".

Ferrara

di Katia Minarelli

I mercoledì della Bonifica

Secondo ciclo di quattro incontri per conoscere meglio l'importante ruolo del Consorzio di Bonifica nel nostro territorio

Mercoledì 15 novembre si è tenuto il primo appuntamento di una serie di quattro incontri *"I mercoledì della Bonifica"* organizzati dal Consorzio di Bonifica Pianura di Ferrara, a Palazzo Crema a Ferrara, dal titolo: "**Il Consorzio di Bonifica a difesa del territorio ferrarese: storia-attualità-prospettive**"; **un Consorzio caratterizzato da grandi numeri: territoriali, tecnici, economici ed umani.** I relatori dell'incontro Franco Dalle Vacche, presidente del Consorzio di Bonifica Pianura di Ferrara e Pietro Valentini ex direttore area tecnica, hanno evidenziato che da molti secoli la "Bonifica" assicura una sostanziale stabilità e sicurezza idraulica alle nostre terre, nonostante anomalie climatiche importanti e sempre più frequenti.

Importanti sfide tecnologiche ci aspettano nei prossimi decenni per mantenere stabile ed abitabile la superficie della nostra Provincia che si trova, per oltre il 50%, al di sotto del livello medio del mare.

La Provincia di Ferrara, dalle sue origini, è stata interessata da profonde modifiche del territorio a causa di subsidenza, eustatismo marino e dei numerosi spostamenti degli alvei dei fiumi Po e Reno. Se il corso di quei fiumi è ora sostanzialmente stabile, grazie alle importanti opere idrauliche realizzate soprattutto dal 1900 in poi, l'aumento del livello medio del mare (eustatismo) è ora motivo di massima attenzione ed approfondito studio. L'incremento delle temperature a livello mondiale preoccupa infatti in modo particolare per lo scioglimento dei ghiacci ed il conseguente spostamento della linea di costa verso l'interno del territorio, a causa dell'innalzamento del livello medio del mare.

Il prossimo incontro vedrà come relatori Gianni Tebaldi, direttore area tecnica, che presenterà il restauro e risanamento conservativo del Palazzo Naselli-Crispi, sede del Consorzio di bonifica Pianura di Ferrara, a seguito del sisma del 2012 e Marco Ardizzoni, direttore area servizi generali, che parlerà del restauro conservativo e ristrutturazione dei fabbricati annessi all'impianto idrovoro S. Antonino, per la realizzazione di archivio e biblioteca del Consorzio. Dopo la fusione dei Consorzi di Bonifica Ferraresi è emerso il problema della conservazione e consultabilità degli archivi, delle pubblicazioni e dei testi vari; nel corso di questi anni si sono esaminate diverse possibilità di raccolta in un unico luogo degli archivi suddetti, ma non si sono fino ad ora individuati locali idonei.

A seguito di alcune recenti riorganizzazioni, si sono realizzati i presupposti per una riqualificazione complessiva del complesso di S. Antonino e per il recupero di alcuni fabbricati alla funzione di archivio, sala consultazione e biblioteca.

Appuntamento quindi da non mancare, mercoledì 20 dicembre ore 17:30 a Palazzo Crema, in via Cairoli 13, Ferrara, evento ad ingresso libero e gratuito.

Bologna

di Serenella Dalolio

FICO mirifico
Tutto il sapore di una storia italiana

"**In Europa ci sono 1.200 varietà di mele, di cui oltre 1.000 in Italia. Per questo abbiamo fatto Fico**" (O. Farinetti). Il cartello posto in bella vista all'ingresso della Fabbrica Italiana Contadina di Bologna, provoca una inebriante vertigine di orgogliosa italianità. L'idea primordiale di FICO è nata appena quattro anni fa nella mente di **Andrea Segrè**, professore ordinario di Politica Agraria Internazionale e Comparata presso l'Università di Bologna e attuale presidente della Fondazione FICO, con l'intento di "*esporre al pubblico nazionale e internazionale come si produce e si assaggia il cibo italiano*". **Tiziana Primori**, Amministratore delegato di FICO Eataly World, è il cuore femminile della progettazione, colei che ha tenuto insieme le diverse menti e che ha portato all'inaugurazione in tempi record, perché dentro FICO c'è "**lo spirito, la passione e la competenza che rappresentano la nostra Italia**". FICO vuole essere il punto d'incontro tra la produzione e la distribuzione, tra la didattica e il gioco, tra la scienza e il consumo. "*Qui si parla di cibo partendo dall'inizio anziché dalla fine*" precisa **Oscar Farinetti**, fondatore di Eataly. "È come una grande fattoria didattica" amplifica Segrè, ponendo l'accento sull'approccio scienti-fico. FICO propone corsi per tutte le età e le categorie, persino prematrimoniali, puntualizzano scherzando (ma non troppo) gli ideatori, perché la condivisione di un buon cibo e di una corretta alimentazione è il collante per stare bene con se stessi e con gli altri. FICO si presenta come un grande parco dove è piacevole addentrarsi autonomamente a piedi e in bici, oppure in gruppo accompagnati dagli "ambasciatori" della biodiversità che accolgono i flussi turistici. **L'obiettivo di conoscenza delle Fabbriche Contadine è materializzato nelle narrazioni con i singoli espositori**. È un viaggio affascinante dove si può assaporare la tradizione delle sfogline emiliane di SfogliAmo e lasciarsi cullare dal movimento del preparare la **sfoglia di pasta fresca fatta in casa**. Oppure conoscere "Nostrano", firmato Italia Zuccheri, il primo e unico **zucchero grezzo di barbabietola 100% italiano**. È una novità assoluta proposta da COPROB. Cooperativa Produttori Bieticoli che nel 2017, tra le terre dell'Emilia Romagna e del Veneto, ha raccolto oltre 2.300.000 tonnellate di barbabietole, dalle quali sarà estratta la pressoché totalità dello zucchero nazionale. Oppure ci si soffermerà al chiosco "Fetta" della Società Agricola Gaia, agricoltori da generazioni nella campagna ferrarese-modenese. Il nome intende evocare di primo acchito il piacere di una fetta di **melone, cocomero e pera**, prodotti tipici delle loro coltivazioni, per poi generalizzare quel senso di gustosa freschezza a tutti i frutti che, nel rispetto delle stagionalità, sono proposti agli amici di FICO. **L'obiettivo educativo delle Fabbriche Contadine è materializzato nelle "giostre", luoghi d'informazione multimediale** a ingresso con biglietto, dove è possibile soffermarsi a giocare e scoprire il proprio livello di competenza con quiz a risposte multiple: la giostra del "fuoco" ripercorre la rivoluzione antropologica dal crudo al cotto; quella degli "animali" racconta la lunga storia dell'addomesticazione; quella della "terra" e quella del "mare" testimoniano la moltitudine della biodiversità; fino a giungere alla "bottiglia" che, ricordando l'ebbrezza di Noè (Genesi 9, 20-23), si sofferma sulle antiche origini del vino, della birra e dell'olio d'oliva. Infine **la giostra "L'uomo e il futuro" propone un'esperienza di "agricoltura collaborativa"**. Il percorso interattivo Hortus produce un microclima di serra a coltivazione idroponica, fuori dal suolo, in soluzione acquosa. Il visitatore di FICO diviene egli stesso "contadino": può "piantare" il proprio seme, scegliendo tra basilico, lattuga e rucola, e vivere l'emozione di restarvi connesso, seguendone la crescita dal proprio computer.

WINTER WONDERLAND – NATALE IN GIOSTRA 2017/2018

A Ferrara il parco divertimenti al coperto più grande d'Italia

Winter Wonderland - Natale in Giostra, giunto alla sua quinta edizione, è il parco divertimenti al coperto più grande d'Italia e si svolge nei 4 padiglioni di **Ferrara Fiere** nel periodo natalizio, per un totale di oltre 20.000 mq tra interno ed esterno.

Con numerose attrazioni, appuntamenti per giovani, bambini e famiglie, ed eventi speciali di assoluto richiamo, questo ***"paese delle meraviglie in versione invernale"*** si conferma come un evento di prim'ordine nel panorama dell'entertainment e dell'animazione. La manifestazione, che lo scorso anno ha superato le 20.000 presenze, offre a bambini, giovani e famiglie la possibilità di divertirsi in tutta sicurezza, con attrazioni come le montagne russe, grandi "classici" come l'autoscontro e il brucomela, spettacoli di burattini, feste a sorpresa, fuochi d'artificio, truccabimbi, babydance e babymusical, il tutto arricchito dall'animazione della mascotte ***Winterello*** (che intratterrà i piccoli

con una gustosa merenda), dai personaggi dei cartoni animati e naturalmente da Babbo Natale e la Befana (oltre 1.500 le calze con "golose" sorprese, che verranno distribuite il 6 gennaio), ai quali i bambini potranno consegnare le proprie letterine.

Programma, informazioni e tariffe

Dal 16-17 dicembre 2017, 22 dicembre 2017 - 7 gennaio 2018, 13-14 gennaio 2018.
Inaugurazione il 16-17 dicembre con **Winter Brick Mattoncini a**

Ferrara, un vero e proprio villaggio Lego sulla neve, ricreazione della saga di Star Wars e battaglia tra cosplayers; **Super Pigiamini PJ Masks (26 dicembre),** tratto dalla serie animata di successo; lo **Speciale Cenone di Capodanno (31 dicembre)** a chiudere in festa il 2017. L'anno nuovo inizierà alla grande per lo **Spal Day (3 gennaio),** con gli atleti della squadra biancazzurra (neopromossa in serie A), che saranno disponibili per autografi e fotografie; il **4 gennaio** la squadra di ginnastica ritmica **Farfalle Estensi** precederà l'arrivo della Befana. E poi spazio agli spettacoli dal vivo con **Lorenzo Ostuni**, in arte **Favij**, lo YouTuber con più followers d'Italia (7 gennaio) e, a chiudere, il **14 gennaio i Mates**, il gruppo di youtuber più seguito in Italia (entrambi in prevendita su vivaticket.it).
Il biglietto di ingresso alla fiera sarà di 4 euro, il tagliando ridotto 3 euro. L'ingresso consentirà la possibilità di usufruire di tutte le animazioni giornaliere, degli spettacoli e degli eventi, mentre le attrazioni si pagheranno singolarmente o con l'acquisto di bracciali giornalieri. Sul sito winterwonderlanditalia.com sarà possibile acquistare il braccialetto giornaliero, valido per avere accesso illimitato a tutte le attrazioni presenti, al prezzo scontato di 19,90 euro.
All'interno di Winter Wonderland saranno in funzione un **ristorante**, una **pizzeria**, una **hamburgheria** by **American Graffiti** e altri punti ristoro.
Per i turisti che sceglieranno di soggiornare a Ferrara è prevista una interessante convenzione con il B&B Hotel Ferrara, comodissimo per raggiungere la Fiera.
Winter Wonderland - Natale in Giostra 2017 - 2018 è organizzato da Eventi Spettacoli in collaborazione con Ferrara Fiere Congressi e patrocinato da Regione Emilia Romagna, Comune di Ferrara, Camera di Commercio di Ferrara; tra i partner e supporter: Mc Donald's, Spal, Ikea, Radio Bruno, Dream Kleb, Clinica Newton e Centro Commerciale Il Castello.

www.winterwonderlanditalia.com
f: Winter wonderland Ferrara

Appuntamenti Culturali in provincia

BONDENO, Viale Matteotti 11, sala 2000, 17/12 ore 16:00
Conferenza: "Il miracolo della Beata Beatrice II". Relatori: Elena Bianchini Braglia, autrice del libro *Le lacrime della Beata. Il miracolo di Beatrice d'Este*; Mons. Luigi Negri, arcivescovo emerito di Ferrara.
Conclusione del ciclo di conferenze inaugurali dell'**Associazione Bondeno e Identità** sorta in seno all'Ass. Culturale modenese **Terra e identità** che promuove la conoscenza di storia, tradizione, territorio, dialetto e in generale cultura locale degli ex territori estensi (Ferrara, Modena, Reggio Emilia, Massa, Carrara e la Garfagnana).

FERRARA, Casa Ariosto, Via Ariosto 67, 12 dicembre, ore 16:00 - 18:00
INIZIATIVE BASSANIANE
Paola Bassani e Silvana Onofri parleranno con il giornalista Rocco della Corte del suo recente volume "Giorgio Bassani professore fuori le mura". Letture di Gioia Galeotti.

FERRARA, Fondazione Giorgio Bassani, presso Casa Ariosto, sala 1, 13/12/2017 – 12/01/2018
INIZIATIVE BASSANIANE
Nella nuova sede della Fondazione Giorgio Bassani, sarà possibile visionare, accanto a una breve storia della stessa, la documentazione relativa al recente incontro all'Indiana University tra Paola Bassani e il prof. Valerio Cappozzo dell'Università del Mississipi, con il prof. Edoardo Lèbano e alcuni studenti del Campus americano a cui Bassani ha fatto riferimento in "Campus", la poesia pubblicata nella raccolta "In gran segreto". La documentazione esposta fa riferimento all'importante donazione effettuata alla Fondazione Giorgio Bassani da Edoardo Lèbano nel 2008. Orario visite: da martedì a domenica, ore 10.00/12.30 e 16.00/18.00

ANDAR PER PRESEPI

BONDENO, Presepio Artistico Chiesa delle Catene, 25/12/2017 – 28/01/2018. Orario Visite: Feriali: 10:00-12:00 e 16:00-18:00; Festivi: 9:30-12:00 e 15:00-19:00. f: presepio di Bondeno

BOLOGNA, Loggione Monumentale della Chiesa di S. Giovanni in Monte, Via Santo Stefano 27,
16 dicembre 2017 – 7 gennaio 2018
XXV Rassegna del Presepio – Organizzata da AIAP Sede di BO
Tutti i giorni, ore 9:00-12:00 e 15:00-19:00

CASUMARO, di fianco alla Chiesa di S. Lorenzo, dal 24/12/2017 a fine gennaio 2018
Orario Visite: Festivi: 10:00-12:00 e 14:30-19:00; Feriali: 10:00-12:00 e 15:00-18:00

COMACCHIO, centro storico, 08/12/2017 – 31/12/2018
Le Natività salgono sulle barche, scorrono nei canali e si fermano lungo le vie e sotto i ponti più suggestivi della città.

COMACCHIO, Basilica Concattedrale S. Cassiano, piazza XX Settembre, 24/12/2017 - 04/02/2018
Presepi: storico, napoletano, comacchiese.

FERRARA, Castello Estense - Sala Alfonso I, 24/12/2017 – 6/01/2018
Presepi nel Mondo. Mostra di presepi della collezione di Ada Vecchi Simani. Oltre mille presepi da tutto il mondo.

FERRARA, Fossato del Castello Estense, 24 dicembre ore 22.00
Natale Sub. Il presepe sull'acqua. Suggestiva fiaccolata di subacquei che dopo la solenne benedizione depositano il Bambino Gesù nel presepe allestito nelle acque del Castello Estense.

FERRARA, Chiesa di Fossalta, 23 dicembre 2017 - 14 gennaio 2018
Crea il tuo presepe
Invito a singoli o gruppi, classi delle scuole di ogni ordine e grado a partecipare a "Crea il tuo presepe" per la mostra "Piccoli presepi del Natale" della Chiesa di Fossalta. L'opera potrà essere realizzata in qualunque materiale, anche di riciclo, con dimensioni massime di 60x60 cm, e consegnata **entro il 23 dicembre** alla parrocchia di Fossalta. I presepi saranno esposti al pubblico nella Chiesa di Fossalta **fino a domenica 14 gennaio 2018**. L'adesione è gratuita e aperta fino al prossimo 20 dicembre contattando podifossalta@libero.it oppure telefonando al cell. 349 5256683 o al 349 4734533.

TRESIGALLO, Locali Ex. C.A.L.E.F.O, 17 dicembre 2017 – 6 gennaio
Presepi e Diorami. Mostra Nazionale. V Edizione
Visite tutti i giorni ore 15:00-19:00

ANDAR PER MOSTRE

Il Palazzo dei Diamanti ospita **la prima mostra monografica dedicata a Carlo Bononi**. Fino al 7 di gennaio sarà possibile ammirare "**l'ultimo sognatore dell'Officina ferrarese"** in una settantina di capolavori. I curatori dell'esposizione, Giovanni Sassu e Francesca Cappelletti, amano sottolineare che messer Carlo "*seppe traghettare la tradizione pittorica locale entro i binari delle più aggiornate istanze artistiche del XVII secolo*". Bononi fu maestro nell'arte di cogliere l'ampio spettro delle emozioni e di fissarle sulla tela, qualità ampiamente riconosciutagli dai suoi contemporanei, tra cui Tito Prisciani priore di Santa Maria in Vado, che in una lettera scrisse: "**perché li colori che lui adopera sono fatti di core liquefatto**". L'osservazione degli angeli trascina il visitatore in un rapporto empatico.
Il tema degli angeli di Bononi ha ispirato la **mostra dell'artista contemporaneo bondenese Gianni Cestari**, in libera visione presso l'Hotel Carlton di Ferrara fino a marzo 2018. Il titolo "**Angeli ribaltati. Chiare anime senz'orlo**" trascina in un senso di caduta. Cestari dipinge angeli in un tempo storico secolarizzato; corpi fluidi, pennellate che non si soffermano sulla ricerca della bellezza, che vanno oltre; angeli custodi umanizzati, che insistono ad indicare la direzione del bene. (Serenella Dalolio)

Cestari espone contemporaneamente anche al Museo Archeologico Nazionale con la sua personale intitolata "**sospiri... il tempo sprecato**". I quadri, realizzati in occasione dei 500 anni dalla pubblicazione della prima edizione dell'Orlando Furioso di Ludovico Ariosto a Bondeno e fruibili ora fino al 7 gennaio nella preziosa Sala del Tesoro, sono ispirati al tema della follia, filo rosso degli eventi culturali proposti dal Museo. Da martedì a domenica 9,30 – 17. Chiuso lunedì e 1° gennaio.

Tra le altre proposte:
Ferrara, Sala Mediolanum, Via Saraceno 18/24 – fino al 31 dicembre
Omaggio al pittore Carlo Bononi, di Luca Zarattini

Ferrara, Palazzo Bonacossi, Via Cisterna del Follo 5, fino al 31 dicembre
Aspettando Schifanoia... si espone a Bonacossi
Orari: Lun 9:00 - 13:00; dal mar al ven 9:00 - 18:00.

Bondeno, Pinacoteca Civica, 16 dicembre 2017 - 28 gennaio 2018
Ippogrifi & Carte Lunari. La selenografia al tempo di Galileo Galilei

Renazzo, Aula Magna della Scuola Media, fino al 15 gennaio 2018
Una romantica ingenuità: Gherardo Monari esploratore in Africa. Per informazioni: Biblioteca Comunale tel. 051 6843141

Falegnameria Costanzelli snc
di Fabrizio e Renzo Costanzelli
SERRAMENTI E ARREDAMENTI IN LEGNO SU MISURA
Via Leon Battista Alberti, 15
44012 Bondeno (FE)
Tel. Fax 0532 892414
email: costanzellisnc@gmail.com

AUTOSCUOLA
AUTOPRATICHE
COSTA di Costa ing. Laura
50 ANNIVERSARIO
Via G. Bruno, 21 - Bondeno (FE)
Tel. e fax 0532 894285
Iscritta nel Registro Imprese di Ferrara

Gioielleria G. Righetti
di Bergamini Graziella
Via Fratelli Turati n° 8/A Bondeno - Ferrara
Gioielleria Oreficeria
Argenteria
Riparazioni Orologi
Orologeria

GATTI ALESSANDRO
0532 893113 • 328 2326200
• AUTOFFICINA • ELETTRAUTO
• SOCCORSO STRADALE • GOMMISTA
• VENDITA VEICOLI NUOVI ED USATI
• REVISIONI AUTO E MOTO
• IMPIANTI GPL E METANO
• AUTO SOSTITUTIVA
Viale G. Matteotti, 51 • 44012 Bondeno (FE)
www.gattiauto.it • info@gattiauto.it

GrossImpianti di Grossi Cristian
ASSISTENZA E INSTALLAZIONE CALDAIE
PROVE FUMI E PULIZIE CALDAIA CERTIFICATA
INSTALLAZIONE CONDIZIONATORI
IMPIANTI IDROTERMOSANITARI E LATTONERIA
Punto Vendita/Ufficio
Via De Amicis, 31 - Bondeno (FE)
Cell. 328 4638703

AUTOFFICINA SERVIZIO GOMME
Flycar L'auto sempre ok
di Stefano Tralli e Davide Calzolari
Mercedes-Benz
BMW
smart
TOYOTA
Via Virgiliana, 100 - Ponte Rodoni di Bondeno(FE)
Tel./Fax 0532 897298
www.autofficinaflycar.it - flycar@pec.it

CENTRO REVISIONI AUTO - MOTO
BELTRAMI LIVIANO SNC
di BELTRAMI CRISTIANO e BELTRAMI ERIK e C.
AUTOFFICINA - GOMMISTA
IMPIANTI GPL - METANO
CLIMATIZZAZIONE
Via A. Osti, 12
44012 BONDENO (FE)
Tel. 0532 892874
Fax 0532 891396
beltramilivianosnc@gmail.com

Autofficina VERRATI
di Verrati Raffaele e C. s.a.s.
Autorizzata FIAT
Via C. Ragazzi, 7/B - 44012 BONDENO (FE)
Tel. e Fax 0532 897359 Cell. 334 7798736
autoffic237@verratisnc.191.it

TECNIMPIANTI srl
IMPIANTI ELETTRICI
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
INSTALLAZIONE BORDO MACCHINE
AUTOMAZIONE CANCELLI CAME
IMPIANTI FOTOVOLTAICI - ASSISTENZA IMPIANTI
CABLAGGI QUADRI - IMPIANTI D'ALLARME
Via G.Bruno 23/2 - 44012 BONDENO (FE)
Tel./Fax: 0532897328 Cristiano Picciafuoco 320 1703503
Email: contatti@tecnimpianti-srl.it
ufficiotecnico@tecnimpianti-srl.it

Bondeno: pista di pattinaggio su ghiaccio

Protagonista anche quest'anno la pista di pattinaggio sul ghiaccio, che torna in piazza davanti al Municipio dall'8 di dicembre. La pista è **aperta tutti i giorni** con i seguenti orari: **8 dicembre, sabato, domenica** 10.00/12.30, 15.00/19.00 e 20.00/23.00; **feriali**: 15.00/19.00 e 20.00/23.00; **dal 23 dicembre** fino al **6 gennaio** 2018 10.00/12.30, 15.00/19.00 e 20.00/23.00. Il **25 dicembre** e il **1° gennaio** aperta 15.00/19.00 e 20.00/23.00. Il giorno di chiusura, **domenica 7 gennaio** la pista sarà aperta 10.00/12.30 e 15.00/19.00.
L'inaugurazione della pista ci sarà proprio l'8 di dicembre, alle 17.30 con aperitivo a bordo pista.
Sabato 9 dalle 10.00 alle 12.00 apertura della pista con GIOCHI E SLITTE PER I PIÙ PICCOLI, che verranno intrattenuti dagli animatori; dalle 18.00 alle 20 LA MERENDA DEL MONTANARO: I FORMAGGI. Prima tappa della rassegna di degustazione dei prodotti della montagna, l'organizzazione offrirà a tutti i presenti sulla piazza

assaggi vari. **Domenica 10** dalle 10.00 alle 12.00 apertura della pista con GIOCHI E SLITTE PER I PIÙ PICCOLI, che verranno intrattenuti dagli animatori; Dalle 18.00 alle 19.00 LA MERENDA DEL MONTANARO: I WURSTEL. Giovedì 14 dalle 15.00 alle 19.00 entrata in pista al prezzo super ridotto di 2,50 euro.
Venerdì 15 dalle 20.00 COMMERCIANTI SUI PATTINI: aperitivo e alle 20.00 pattinata tutti insieme. **Sabato 16** dalle 10.00 alle 12.00

MASCHERIAMOCI SULLA PISTA: laboratorio in maschera per bambini tra i 3 e i 10 anni.
Domenica 17 dalle 18.00 alle 19.00 LA MERENDA DEL MONTANARO: LO SPECK. **Giovedì 21** dalle 15.00 alle 19.00 entrata in pista al prezzo super ridotto di 2,50 euro. **Sabato 23** dalle 18.00 alle 19.00 LA MERENDA DEL MONTANARO: I CROSTINI CON IL LARDO DELLA VAL RENDENA.
Domenica 24 dalle 10.00 alle 12.00 PREPARIAMO I REGALINI PR MAMMA E PAPÀ: laboratorio per

bambini tra i 3 e i 10 anni e dalle 22.00 FESTA DI NATALE AL COCO ICE BAR.
Il **25 di dicembre** ci saranno per tutto il giorno BABBI E LE BABBE NATALE SULLA PISTA e dalle 17.00 alle 19.00 APERICENA CON BUFFET DEL MONTANARO.
Venerdì 29 dalle 18.00 alle 19.00 FESTA IN MASCHERA AL COCO ICE BAR.
Sabato 30 dalle 18.00 alle 19.00 SUPER BUFFET DEL MONTANARO.
Domenica 31 dicembre si può festeggiare insieme dalle 24.00 alle 2.
Sabato 6 gennaio 2018 COSTRUIAMO LE SCOPETTE DELLA BEFANA: laboratorio per bambini tra i 3 e i 10 anni.
Domenica 7 gennaio dalle 10.00 alle 12.30 PATTINIAMO CON MAMMA E PAPÀ: ingresso omaggio ai genitori.
dalle 18.00 alle 19.00 BATTAGLIA FINALE CON PALLE DI NEVE e SUPER APERITIVO DI CHIUSURA PISTA AL COCO ICE BAR

FALMARTELLI SERRAMENTI
PRODUZIONE E VENDITA
SERRAMENTI IN LEGNO
IN ALLUMINIO E IN PVC
PORTE BLINDATE INTERNE
di Martelli Gianluca e Guido Snc
Via Provinciale 126 - Scortichino (FE)
Tel. 347 1542254 - www.falmartelli.it

IL COLIBRI' BAR PIZZERIA Ristorante
Via Madonna della Pioppa, 12 - 44012
Ospitale di Bondeno (FE)
Tel. 0532 893138 - Cell. 334 1417388
CHIUSO IL LUNEDÌ - Seguici su facebook!

La Botte Piccola
Vendita vino sfuso e in bottiglia
Olio novello toscano
Birre artigianali
BONDENO (FE)
Piazza A. Costa n.10

Utensileria Bondenese s.r.l.
PUNTI VENDITA:
BONDENO (FE) - Via Guido Rossa, 13
PONTELAGOSCURO (FE) - Via del Bagatto, 5
Tel. 0532 / 893108 - Fax 0532 / 892944
www.utensileriabondenese.it
E-mail: info@utensileriabondenese.it

TASSI ASSICURAZIONI
Naldi Laura
consulenze assicurative
Via Turati, 12 - 44012 Bondeno (FE)
Tel./fax 0532 896579
info@tassiassicurazioni.com
lauranaldi@pec.it

New Beauty Dog
Toelettatura e SPA
Piazza Martiri, 25 - Tel. 392 5283353

Tappezzeria Centro Storico
Ricopertura Salotti
Tendaggi per Interni
Tende da Sole
P.zza A. Costa, 1
44012 BONDENO (FE)
Tel. 0532 892423
Cell. 329 4607446 (Fabio)
Cell. 329 4607459 (Mery)
P.Iva 01515390381

master team acconciature unisex
moniella69@yahoo.it
Piazza Andrea Costa, 7
44012 Bondeno (FE)
Tel. 0532 898545 - Cell. 340 7840897
È gradito l'appuntamento

ASSOCIAZIONE VOLONTARI ITALIANI SANGUE
AVIS Comunale Bondeno
PRELIEVI DICEMBRE 2017
VENERDÌ 15 VENERDÌ 22 VENERDÌ 29
dalle ore 8.00 alle ore 11.00
Via Dei Mille, 16 - 44012 Bondeno (FE)
Tel. e Fax 0532 892032
www.avis-bondeno.it - info@avis-bondeno.it
Segreteria: 320 6657018 Presidente: 339 3397272

Tradizione

di Marisa Antollovich

L'Importanza di Babbo Natale

Valore educativo e psicologico

Le festività natalizie sono da sempre considerate coinvolgenti e suggestive e, come ogni festa di lunghe tradizioni, hanno riti e simboli che le caratterizzano.
Il personaggio più conosciuto come simbolo del Natale è certamente Babbo Natale. È una figura carismatica che attira l'attenzione di tutti ed è parte integrante di queste feste ormai da qualche secolo. Si rifà a una figura realmente esistita, il Santo Nicola, che era conosciuto fin dall'antichità per la sua particolare bontà. Ancora oggi gli viene riconosciuta questa grande dote: quella di essere un buon vecchietto paffuto dalla barba bianca che porta doni a tutti.
Se prendiamo in considerazione che molte feste e ricorrenze oltre a essere momenti di gioia per noi e per i nostri figli potrebbero essere considerate anche vere e proprie **occasioni di crescita**, certamente un personaggio come Babbo Natale offre molti spunti per questo scopo, a cominciare proprio dal quesito sulla sua origine.
La domanda più ricorrente su Babbo Natale, che prima o poi i figli ci pongono, è la seguente: "*Ma Babbo Natale esiste davvero?*" Prima di rispondere a questo delicato quesito è bene porsi un'altra domanda: "*Perché i bambini credono a Babbo Natale?*" Semplice, perché glielo abbiamo raccontato noi! E i bambini in fiducia credono alle nostre parole. Quindi va chiarito che Babbo Natale **non nasce dalla fantasia dei bambini, ma da una credenza degli adulti trasmessa ai bambini**. Probabilmente perché a noi piace credere e far credere ai nostri figli che ci sia una forma di bontà e di generosità universale, che per i credenti è racchiusa nella figura di Gesù Bambino, ma per tutti ormai è anche rappresentata da Babbo Natale che può portare gioia e speranza e che rallegra tutti con i suoi doni. I genitori tramandano ai figli una "tradizione" che rientra in quelle "spiegazioni" che i grandi raccontano ai più piccoli per evitare discorsi "complicati" che si pensa non potrebbero capire, come era quella dei bambini portati dalla cicogna. Oggi però i bambini si confrontano con il reale in modo molto più immediato e diretto di una volta, ma la favola di questo buon vecchietto resiste ancora, anzi sembra sempre più riconosciuta, grazie probabilmente ai media che ne diffondono l'immagine in tante forme e occasioni. Il bambino continua a crederci almeno fino all'età dei primi anni di scuola. Con

l'ingresso nella scuola primaria, di solito Babbo Natale, considerato fino a questo momento vero, lascia il posto in modo graduale e naturale al Babbo Natale idealizzato; il bambino abbandona il pensiero "antropomorfico" di un vecchietto, per passare al pensiero e al "concetto" astratto di bontà, associandolo al regalo e al dono fatto in quel periodo speciale dell'anno. Sta a noi aiutarlo a transitare dal mondo del magico a quello del reale**, senza per questo perdere di vista la sua sensibilità e il valore intrinseco nel personaggio stesso**, stando sempre attenti a rispettare i suoi tempi e i suoi modi di crescita. Una cosa che piace molto al bambino, infatti, è crescere e diventare grande proprio come gli adulti. Aiutiamolo quindi in questo compito dandogli il buon esempio. Facciamogli vedere come si prepara un regalo per un familiare o un amico, rendiamolo partecipe, con il tempo anche lui comprenderà che con la sua fantasia può preparare un vero e proprio regalo, come ad esempio un suo disegnino, una piccola cosa fatta con le sue mani o comperata con il suo risparmio. **Partecipando attivamente a questo percorso noterà quanto sia bello prodigarsi per il bene di qualcuno**, questo lo farà sentire più grande e felice. Così chi fa un dono con tutto il suo amore nella ricorrenza del Natale, diventa magicamente il Babbo Natale per la persona che riceve il dono; **con questi piccoli gesti la magia della festa resta**, il valore della bontà è salvo, il bambino è cresciuto e ha imparato qualcosa di importante che lo accompagnerà nel corso della sua vita. Incredibilmente questo passaggio per i bambini è meno traumatico di quanto noi pensiamo, perché **la scoperta della "*verità*" è controbilanciata dal raggiungimento di un nuovo "*status*": quello della crescita**.

Un'altra bella occasione di crescita è individuabile nella tradizione della "letterina" a Babbo Natale. È bello che per i bambini ci sia una figura magica che possa raccogliere ed esaudire tutti i loro desideri. Questo piace molto anche a noi adulti. Quindi il momento della letterina potrebbe essere una buona occasione di insegnamento: si impara come scrivere a qualcuno di importante, racconta chi è chi scrive, quali sono le sue passioni, i suoi giochi preferiti e quali di questi giochi chiedere in dono. Sappiamo che scrivere aiuta a riflettere, lo dovremmo fare più spesso anche noi adulti. Usare la vecchia e cara penna e **un foglio di carta e scrivere per noi stessi è un autentico mezzo di autoanalisi**, aiuta a stare in contatto con noi stessi e a trovare un momento di pausa; aiutiamo, quindi, i nostri figli a riflettere sulle proprie richieste e a fare una selezione attenta di cosa chiedere, evitando quelle sterili "liste" della spesa.
Infine proviamo a porre rimedio a quel frettoloso "sarò più buono" con il quale di solito si chiudono le letterine. Cosa significa per il bambino? È una reale promessa o è solo una "merce di scambio", della serie se tu mi porti quello che ti chiedo io in cambio sarò più buono, ma appena avrò ricevuto il regalo non ci penserò più alla promessa fatta? Per il bambino cosa significa realmente quel "sarò più buono" e in che cosa si concretizza. **Ricordiamoci che la bontà, il voler bene non dovrebbe mai essere una merce di scambio**, non lasciamo passare questo messaggio se non vogliamo che un giorno quando chiederemo a nostro figlio un favore ci risponda "*e tu cosa mi dai in cambio?*".
Ogni momento è buono per migliorarci e per crescere insieme ai nostri figli.

Ristorante *"I Cavallini"*

A Poggio Renatico un menù che rispetta le stagionalità dei prodotti

Girando sulla circonvallazione di Poggio Renatico (FE) vicino al raccordo con la Cispadana puoi trovare il ristorante ***"I Cavallini"***, una piccola realtà nata cinque anni fa, che può ospitare al massimo 50 persone. L'ambiente intimo e tranquillo rende interessante questo luogo. Guidato dal giovane cuoco **Patrizio** che ha acquisito esperienze in alcuni hotel del territorio e coadiuvato dalla cameriera **Tania**, il ristorante si propone di valorizzare i prodotti della nostra tradizione.

Patrizio

Il menù alla carta viene rivisitato stagionalmente, nel rispetto dei prodotti stessi, cercano di esaltarne le proprietà per rendere dei piatti semplici ricchi di gusto.

Il menù presenta un numero contenuto di proposte, per ogni tipologia, ma permette di fare un percorso gustativo che soddisfi chi è goloso di paste ripiene, il vegetariano ma anche chi gradisce il maiale e ama le carni dal sapore forte come castrato agnello o selvaggina; si chiude con alcuni dolci locali come la tenerina, la torta di tagliatelle o la torta di riso.

Il ristorante "I Cavallini", pur mantenendo inalterate le caratteristiche delle proprie proposte, si presta anche per semplici piatti per la pausa di mezzogiorno e per festeggiare ricorrenze come compleanni, anniversari, feste di laurea, prima comunione e ricevimenti per affari, tutto abbinato a un menù specifico e alla possibilità di riservare la sala. Si possono concordare menù a base di tartufo o funghi, grigliate con vari tagli di carne e sfiziosi antipasti. Una nota di merito anche per gli informali banchetti o buffet, molto apprezzati dai giovani.

Per ultimo, la proposta del venerdì che prevede un primo a base di prodotti di stagione, gnocchini fritti con affettati nostrani, acqua e caffè al prezzo di 15€.

In questi anni "I Cavallini" hanno organizzato anche alcuni eventi come la serata *"A cena con la nutrizionista"* per far conoscere l'importanza dei prodotti autunnali, *"La serata dello sportivo"* per far conoscere le pietanze da assumere prima e dopo l'attività fisica e *"La serata dei vini della Valpolicella"* con abbinamenti ai piatti della cucina del ristorante.

Sono in programma altre iniziative e per il futuro si conta di allestire la parte estiva in modo definitivo, portando anche all'esterno il piacere di mangiare al ristorante "I Cavallini".

Sala del Ristorante personalizzata

Ristorante "I Cavallini"
Via XX Settembre 70/B
Poggio Renatico (FE)
Per prenotazioni: 0532/825846 – 333 2098918
icavallini.sas@gmail.com
f: Ristorante iCavallini

RISTORANTE I CAVALLINI
B&B Bed & Breakfast
Affidatevi alla nostra professionalità per le vostre
cene di Natale AZIENDALI
Menù personalizzati a prezzo fisso o alla carta
Via XX Settembre 70/B – Poggio Renatico (FE)
Per prenotazioni: 0532/825846 – 333 2098918
e-mail: icavallini.sas@gmail.com

FERRARA EST. 2017 BRU-SKA MUSIC AND FOOD
Via del Lavoro 10/1 - Vigarano Pieve (FE)
Tel. 349 975 1693
Per le festività siamo sempre aperti (tranne il giorno di natale)
f: Bru-SKA Music And Food
17 DICEMBRE
FORTI COME LA CANAPA
Giornata sarà dedicata alla canapa e tutte le sue proprietà. Degustazione di tisane e biscotti, tanti altri prodotti.
AFTER THE GOLDRUSH
16 DICEMBRE
AFTER THE GOLDRUSH
Acoustic Country / Folk Trio
FESTEGGIA CON NOI L'ULTIMO DELL'ANNO CON CENONE E MUSICA FINO AL MATTINO
MENÙ CON PRIMI PIATTI, CARNE, GNOCCHINI
Affidati a noi per tua cene ziendale natalizia

Il Braciere
LA ROCCA
Ristorante • Pizzeria
Carne e pesce alla griglia a vista
Piazza Curiel, 76
Stellata di Bondeno (FE)
Tel. 0532 1673149 - 327 9178206

break point
PIZZERIA IN BONDENO
sky SUPERCALCIO
Via della Fornace, 20
Bondeno (FE) - Tel. 0532 896487
Chiuso il Martedì

NEW NAPOLEONICO
Ristorante - Pizzeria - Albergo
Via Virgiliana, 127/129
BONDENO (FE)
Tel. 0532 892341
AFFITTACAMERE GENIUS
Via per Zerbinate, 15
Bondeno (FE)
Tel. 0532 892341
ALLOGGIO LA LUNA
Via Mantova, 300/1
Vigarano Pieve (FE)
Tel. 0532 715952
Ristorante - Pizzeria - Tigelleria
Villa del Borgo
Via Matteotti, 32
Borgofranco sul Po (MN)
Tel. e Fax 0386 41121

tra la vigna e l'orto
Rivendita Vini Friulani
Soc. Agr. Terre di Sclippa S.S.
Via Bondeno, 7 - Cassana (FE)
tel. 333 2551367
vinisclippa@libero.it f: tralavignaelorto

Informazioni fiscali

di Riccardo Bizzarri

Investimenti pubblicitari su periodici e radio-tv

La manovra correttiva sui conti pubblici (art. 57 bis D.l. 50/2017, conv. Legge 96/2017) ha introdotto un incentivo fiscale, in forma di **credito d'imposta, a favore degli investimenti pubblicitari incrementali almeno dell'1%, effettuati da imprese e professionisti su quotidiani, periodici e sulle emittenti televisive e radiofoniche locali, effettuati dal 24 giugno al 31 dicembre 2017.** Così facendo il legislatore ha dato attuazione alla legge delega 198/2016 di riforma dell'editoria, che prevedeva l'introduzione di simili incentivi fiscali nel tentativo di arginare l'erosione del mercato pubblicitario afferente la stampa quotidiana e di invertirne la tendenza.

Il maxiemendamento approvato dal Senato e sostitutivo del Decreto collegato alla Legge di Bilancio per il 2018 ha esteso l'incentivo agli investimenti pubblicitari anche alle testate giornalistiche online e agli investimenti effettuati da enti non commerciali.

Pertanto, qualora il testo approvato dal Senato venga blindato alla Camera e adottato senza modifiche entro il prossimo 15 dicembre, il credito d'imposta a favore degli investimenti pubblicitari incrementali spetterebbe a imprese, professionisti ed enti non commerciali che abbiano effettuato

campagne pubblicitarie su quotidiani, periodici, testate giornalistiche online, emittenti televisive e radiofoniche locali, nel periodo intercorrente tra il 24 giugno ed il 31 dicembre 2017.

L'incentivo è concesso a condizione che l'investimento incrementale sia pari almeno all'1%, ciò significa che il valore degli investimenti in pubblicità effettuati nel periodo agevolabile deve superare almeno dell'1% il valore di investimenti analoghi effettuati sui medesimi mezzi di comunicazione nello stesso periodo dell'anno precedente.

Sul punto è opportuno ricordare che il D.lgs 139/2015, mediante il quale è stata recepita la c.d. Direttiva Bilanci, esclude a decorrere dal 2016 la possibilità di iscrivere i costi di pubblicità tra le immobilizzazioni immateriali (com'era prassi consolidata), pertanto tali costi troveranno collocazione tra i costi dell'esercizio alla voce B.7 costi per servizi.

Al verificarsi della condizione sopra indicata, l'incentivo consiste in un credito d'imposta utilizzabile dal 2018 e pari al 75% del valore incrementale dell'investimento, che viene aumentato al 90% per gli investimenti pubblicitari effettuati da microimprese, piccole e medie imprese e start-up innovative e, in ogni caso, entro il limite massimo di spesa stabilito annualmente con D.P.C.M.

Invero la normativa di dettaglio relativa all'individuazione puntuale degli investimenti agevolabili, ai casi di esclusione, alle procedure di concessione ed ai controlli ed alla documentazione necessaria, è stata affidata a un Decreto di attuazione che avrebbe dovuto essere adottato entro 120 giorni dall'entrata in vigore della legge di conversione del D.l. 50/2017, e che attende ancora di essere emanato.

Tuttavia, pur in assenza del Decreto attuativo, è possibile svolgere alcune considerazioni generali sul testo della norma, a partire dalla platea dei soggetti che possono beneficiare dell'agevolazione e che appare decisamente ampia, poiché comprende le imprese, indipendentemente dalla forma giuridica con la quale l'attività viene esercitata, gli enti non commerciali ed i professionisti, per questi ultimi e relativamente alle professioni ordinistiche, si ricorda che la riforma degli ordinamenti professionali ha consentito di effettuare pubblicità non ingannevole, equivoca o denigratoria, avente ad oggetto l'attività delle professioni regolamentate, le specializzazioni, i titoli posseduti attinenti alla professione, la struttura dello studio professionale e i compensi richiesti per le prestazioni.

Infine deve precisarsi che il credito d'imposta come sopra determinato è utilizzabile esclusivamente in compensazione, mediante modello F24, e previa istanza al Dipartimento per l'informazione e l'editoria della Presidenza del Consiglio dei Ministri

TRACK
la suite completa
per la tracciabilità

VUOI IL CONTROLLO TOTALE SUL TUO PROCESSO PRODUTTIVO ?

Facile, scegli Track !

L' innovativa soluzione software specifica per le aziende operanti nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari.

Le applicazioni della Suite Track permettono di gestire la tracciabilità e rintracciabilità alimentare adempiendo alla vigente normativa e forniscono un set di funzionalità completo per il controllo totale su tutto il processo aziendale.

Track è un software di
Zuffellato

Zuffellato
Via Bela Bartok, 12 - 44124 Ferrara
tel. 0532 904711 - fax 0532 976166
info@zuffellato.com - www.zuffellato.com

contattaci per maggiori informazioni oppure visita:
WWW.TRACKANYFOOD.COM

Alimentazione

a cura di Alvaro Vaccarella

Una mela al giorno toglie il medico di torno?

Anche San Nicolò pare confermarlo

San Nicola è uno dei santi più conosciuti e venerati, non solo dalla Chiesa cattolica ma anche da quella ortodossa. Solo in Italia è patrono di oltre 200 comuni, anche se per antonomasia rimane il protettore di Bari. Noi amiamo ricordare che con il nome di san Nicolò il vescovo di Myra (oggi una località della Turchia) è patrono anche della città di Lecco, dove ogni anno il sei dicembre (giorno a lui dedicato nel calendario Gregoriano) porta una mela rossa, lucida e croccante ai bimbi buoni. È un dono che ricorda la generosità del santo che, per evitare che le tre figlie di un commerciante caduto in rovina fossero avviate alla prostituzione, per tre sere consecutive gettò un grosso involucro contenere danaro nel cortile della casa del commerciante, affinché le figlie avessero ciascuna la propria dote e si potessero maritare, evitando il degrado.

Come spesso accade la simbologia popolare coglie aspetti particolarmente profondi e significativi nelle cose della vita quotidiana. In questo caso richiamare le ricchezze donate dal vescovo alle povere ragazze con una mela grossa e lucente non è assolutamente fuori luogo. Anzi! La mela è un frutto particolarmente ricco di vitamine, elementi indispensabili al nostro benessere e alla nostra salute. A fronte di ciò dobbiamo sottolineare il relativamente modesto contenuto in zuccheri semplici, la qual cosa indica la mela come elemento principe nella dieta dei soggetti affetti da diabete mellito. Non solo: un gruppo di ricercatori della Zhejiang University di Hangzhou, in Cina, ha pubblicato sul numero di marzo 2017 di Food and function, una rivista della Royal Society of Chemestry una approfondita analisi che dimostra come il consumo costante di mele riduca fino al 18% il rischio di sviluppare il diabete.

Un altro interessante studio che ha riguardato oltre duemila studenti universitari, ha indicato nella carenza di vitamine del gruppo A e del gruppo E il motivo della maggior incidenza di asma nel gruppo di controllo. Coloro infatti che più di altri consumavano mele durante il pranzo, avevano ottimali livelli di vitamine e una assai minore incidenza di patologia bronchiale.

Ma le mele contengono anche grandi quantità vitamine del gruppo B e di fibra, che sappiamo essere particolarmente importante nella prevenzione dei tumori del colon.

Ecco dunque spiegato perché, nell'immaginario collettivo, la mela è considerata sinonimo di salute e di benessere, e forse il famoso detto una mela al giorno... non è così campato per aria. Che lo conoscesse anche San Nicolò?

Auguri

Spazio a pagamento

Auguri a **Rossana Zapparoli**
Classe 1947 compie 70 anni. Una vita lavorativa in laboratorio ANALISI a Bondeno (Ospedale Borselli) trasferita a Cento per un breve periodo e gli ultimi 12 anni di lavoro al trasfusionale di Ferrara (S. Anna). Persona generosa e mite, sempre disponibile alla chiacchiera e ai viaggi. In pensione, si dedica al volontariato in Croce Rossa.

Auguriamo ai lettori ed ai clienti un sereno e felice 2018

Ti aspettiamo al
CENTRO ACUSTICO
L'ASCOLTO
PER IL TEST GRATUITO DELL'UDITO

Dott.ssa Federica Zurlo
Laureata in Tecniche Audioprotesiche

Centro Autorizzato
bernafon®
Your hearing · Our passion

OCCHIOBELLO (RO)
ALTEDO (BO)
FERRARA
CENTO (FE)

CELL. 338 2664649 TEL. 051 6849612
VIA BONDENESE, 221/B
CASUMARO DI CENTO (FE)

Jin Shin Do

a cura di Sandra Grandi

La cute: cartina tornasole della salute

Mente e corpo sono strettamente e indissolubilmente legati e la bellezza della cute ci dà la misura del nostro stato di salute. Un buono stile di vita, le adeguate ore di sonno, una sana ed equilibrata alimentazione e un utilizzo regolare e costante di cosmetici adeguati, contribuiscono al mantenimento di un ottimale stato della forma fisica e della bellezza della nostra pelle. È importante, in particolare, bere molta acqua e fare grosso rifornimento di frutta e verdura: una pelle giovane dipende dalla cura del nostro organismo. A volte però può succedere che l'età, fattori ambientali o farmaci che assumiamo, lascino sgraditi nonché antiestetici segni quali macchie, secchezza, screpolature e poca elasticità soprattutto sul viso e sulle mani in quanto maggiormente esposte. Un ottimo rimedio è l'abbinamento di un delicato acido esfoliante e di un'applicazione di luce pulsata che agisce rafforzando e rivitalizzando il derma superficiale. La pelle ritrova rapidamente un aspetto più luminoso, morbido ed elastico. Idratare la pelle,rilassare e ossigenare i tessuti aiuta a colmare le mancanze dovute all'avanzamento dell'età.
Vi aspettiamo!

STAR BENE - CENTRO MASSAGGI
Via XX Settembre, 18 - Bondeno (FE) Tel. 0532 897313

Approfondimenti

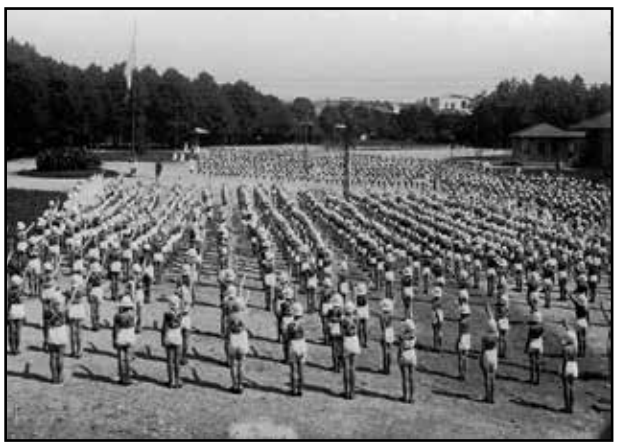
a cura di Alessandro Lazzarini

Lo Sport nel Ventennio

L'avvento del fascismo in Italia determinò indubbiamente un incremento di interesse verso l'Educazione Fisica e lo sport rispetto al passato. Vennero infatti fondate diverse organizzazioni giovanili, maschili e femminili, e nelle scuole si dedicò molto più tempo alle attività inerenti il movimento, regolate da precisi programmi ministeriali. Lo stesso **Giovanni Gentile**, Ministro della Pubblica Istruzione (probabilmente il più grande filosofo italiano del'900), si convinse della necessità di potenziare questo settore così importante della vita sociale.

Giovanni Gentile

Per poter raggiungere l'obiettivo era necessario anche considerare con un occhio diverso il settore delle infra-strutture: ecco quindi che si attuò una concreta valorizzazione del **Coni** creando contestualmente dal nulla **impianti polivalenti di base**, nonché **piscine e palestre**. Ricordiamo che il Coni, con la legge 16/2/1942, n. 426, venne riconosciuto Ente di Diritto Pubblico con personalità giuridica e con propri organi territoriali; il suo inquadramento, in linea di massima, non ha subito variazioni di rilievo per decenni.



Per il fascismo lo sport non escludeva pertanto l'impegno intellettuale, ma lo integrava contribuendo ad educare l'individuo, come si sosteneva a quel tempo con una certa enfasi, ai fini dell'"*elevazione fisica e morale degli italiani*". L'attività motoria era pertanto intesa come una dinamica che doveva uscire dalla cerchia della scienza fisiologica che si interessava unicamente alla dimensione "*igienica*", certamente necessaria ma non sufficiente.

La stessa aggressività, insita in maniera innata nelle persone, trovava il proprio sfogo naturale nell'attività agonistica che finiva con l'incanalare l'atavico spirito di combattimento che, lasciato libero, avrebbe provocato spiacevoli conseguenze alla persona e alla società. Il pensiero, a ben vedere, anticipa le tesi di decenni del premio Nobel **Konrad Lorenz** che sottolineava come l'uomo manifestasse per natura un preoccupante squilibrio tra i suoi istinti aggressivi e i modi per inibirli o sfogarli. Da qui il progetto del cosiddetto "*uomo nuovo* ", che ritroviamo in tutti i settori della pedagogia fascista, volto a rappresentare la sintesi, di mazziniana memoria, di "*pensiero e azione*", del retorico "*libro e moschetto*" per giungere all'inflazionato "*cultura e sport*". Questa visione dello sport, funzionale agli obiettivi del regime, è ben testimoniata da questa frase: "*Lo sport è per noi innanzitutto e soprattutto, scuola di volontà che prepara al fascismo i consapevoli cittadini della pace, gli eroici soldati della guerra. Se non avesse questo supremo significato etico di milizia al servizio della Patria, lo sport sarebbe un volgare contorcimento di muscoli o, al più, uno svago di giovani in ozio...*". Anche il campione sportivo era visto come una bandiera, modello ideale per tutti, che rappresentava la Patria in ogni angolo del mondo, tendente a sconfiggere le mollezze borghesi.

Konrad Lorenz

ale.lazzarini@virgilio.it

Ottica

a cura di Stefano Grechi

Le regole d'oro della buona visione

Quali comportamenti preventivi attuare per tenere al riparo i propri occhi e quelli dei bambini? Leggete le nostre regole d'oro!

La scrittura e la lettura

Mentre si scrive o si legge è importante mantenere una distanza di almeno 30 centimetri dal foglio e la luce deve essere dalla parte opposta alla mano che scrive.

L'illuminazione

La luce è fondamentale: la stanza in cui lavorate deve essere sempre ben illuminata.

Il computer

La posizione ottimale del computer è a almeno 1 metro dalla finestra e dai muri della stanza.

La televisione

Per non stancare gli occhi mentre si guarda la televisione è bene stare almeno a 3 metri di distanza dallo schermo.

L'alimentazione

Gli occhi hanno bisogno di vitamine: è buona abitudine mangiare sempre frutta e verdure fresche!

La pulizia

È necessario lavarsi il viso ogni mattina e soprattutto non stropicciarsi gli occhi con le mani sporche.

Gli occhiali

Quando consigliato dall'oculista, gli occhiali vanno sempre indossati.

Il Sole

Non bisogna mai guardare il Sole direttamente, altrimenti sembra che con gli occhiali si possa guardare il sole e nelle giornate di sole è bene usare occhiali con filtri solari, corredati da opportune certificazioni che proteggono dai raggi ultravioletti.

Buona visione a tutti!

STEFANO GRECHI - OTTICO
email: otticapuntodivista@greenvision.it

Agopuntura

a cura del Dott. Daniele Bolognesi

Agopuntura e Fibromialgia

La fibromialgia è caratterizzata da dolore muscolo scheletrico diffuso accompagnato da astenia, sonnolenza, alterazioni della concentrazione e del comportamento. I ricercatori pensano che la patologia sia correlata ad un'amplificazione della sensazione dolorosa che si fonda su un'alterata percezione dei segnali nervosi. Capita spesso che la sintomatologia inizi dopo un evento stressante particolarmente importante.

In altri casi la sintomatologia inizia senza gravi sintomi e può aggravarsi nel tempo apparentemente senza cause particicolari. Il sesso femminile è il più colpito.

SINTOMI: dolori muscolo-scheletrici diffusi in più distretti, cefalea tensiva, disordini dell'articolazione tempo-ro-mandibolare, colon irritabile, ansia e depressione.

Alcuni punti sono particolarmente suscettibili al dolore spontaneo I punti si localizzano in regione cervicale e dorsale, in regione toracica anteriore, in regione lombare e trocanterica ed al comparto interno della regione del ginocchio. Molti dei punti descritti si sovrappongono anatomicamente a punti classici di agopuntura. La diagnosi viene effettuata sulla base di una sintomatologia dolorosa in almeno 11 dei 18 punti.

La terapia in medicina classica si fonda sull'uso di antidepressivi, antidolorifici, antiepilettici, induttori del sonno.

L'agopuntura può essere un ottimo strumento terapeutico per questa malattia. I risultati sono molto incoraggianti volti alla scomparsa dei sintomi o una netta riduzione e degli stessi tale da migliorare sensibilmente la qualità di vita del paziente.Diversi studi sono stati effettuati sulla validità dell'agopuntura nel trattamento della fibromialgia.

"L'agopuntura potrebbe riempire un vuoto nelle terapie disponibili" ha affermato il Dott. David Martin, MD, Ph.D., anestesista della Mayo Clinic e sperimentatore di uno degli studi. *"Visto che non c'è una cura disponibile per la fibromialgia, i pazienti sono spesso lasciati da soli frustrati dal continuo dolore e dalla fatica. L'agopuntura è una delle poche cose che hanno mostrato di essere efficace per questi sintomi. Essa può essere particolarmente interessante per i pazienti che non sono in grado di assumere i farmaci a causa degli intollerabili effetti collaterali".*

DOTT. DANIELE BOLOGNESI
Via T.Bonati 32/a, Bondeno - Presso l'ambulatorio del Dr. Tralli
Riceve su appuntamento Tel: 340-5484539

InformaSalute

Periodico dell'Azienda USL di Ferrara. A cura dell'Ufficio Stampa e Comunicazione

Vaccino Antinfluenzale 2017-2018

Per proteggersi e ridurre complicazioni- Novità: antipneumococco gratuito per over 65

La prevenzione dell'influenza è un importante intervento di sanità sia per l'impatto dell'epidemia sulla popolazione sia per l'impegno richiesto ai servizi sanitari. Indispensabile è il ruolo dei Medici di Medicina Generale che vaccinano specifici assistiti con malattie croniche e anziani di età superiore ai 65 anni.

Novità 2017/2018, è la gratuita vaccinazione antipneumococcica agli over 65 che può essere effettuata insieme all'antinfluenzale. Altra novità è la vaccinazione antinfluenzale gratuita alle donne gravide al secondo e terzo trimestre di gravidanza.

L'OMS definisce le donne gravide "il più importante dei gruppi a rischio, per loro stesse e per il feto".

Sedi e orari degli ambulatori del DSP

DISTRETTO OVEST

Cento – Ospedale SS.ma Annunziata, via Vicini 2 con accesso libero Ambulatorio Igiene Pubblica (blocco C percorso arancione)

- **Martedì 14 novembre dalle 14,30 alle 16**
- **Giovedì 16 novembre dalle 14,30 alle 16**

DISTRETTO CENTRO NORD

Ferrara Dipartimento di Sanità Pubblica via F. Beretta 15 ad accesso libero

- Martedì dalle 8,40 alle 10,30
- Giovedì e Venerdì dalle 9 alle 12
- Lunedì, Martedì , Mercoledì e Giovedì dalle 14, alle 16,00
- Sabato 11, 18 e 25 novembre dalle 9 alle 12,30

Categorie a rischio: vaccinazione raccomandata e gratuita

1) soggetti di età pari o superiore a 65 anni con una o più patologie croniche

2) soggetti di età pari o superiore a 65 anni senza patologie croniche

3) bambini di età superiore ai 6 mesi, ragazzi e adulti fino a 65 anni affetti da:

- malattie croniche a carico dell'apparato respiratorio (inclusa l'asma grave, la displasia broncopolmonare, la fibrosi cistica e la broncopatia cronico ostruttiva-BPCO)
- malattie dell'apparato cardio-circolatorio, comprese le cardiopatie congenite e acquisite
- diabete mellito e altre malattie metaboliche (compresi gli obesi con BMI >30)
- insufficienza renale/surrenale cronica
- malattie degli organi emopoietici ed emoglobinopatie
- tumori
- malattie congenite o acquisite che comportino carente produzione di anticorpi, immunosoppressione indotta da farmaci o da HIV
- malattie infiammatorie croniche e sindromi da malassorbimento intestinale
- patologie per le quali sono programmati importanti interventi chirurgici
- patologie associate ad un aumentato rischio di aspirazione delle secrezioni respiratorie (ad es. malattie neuromuscolari)
- epatopatie croniche

3) bambini e adolescenti in trattamento a lungo termine con acido acetilsalicilico, a rischio di Sindrome di Reye in caso di infezione influenzale

4) individui di qualunque età ricoverati presso strutture per lungodegenti

5) medici e personale sanitario di assistenza nelle strutture sanitarie, socio-sanitarie e socio-assistenziali

6) familiari e contatti di soggetti ad alto rischio

7) addetti a servizi pubblici di interesse collettivo:

- forze dell'ordine e protezione civile (compresi i Vigili del Fuoco e la Polizia Municipale)
- donatori di sangue
- personale degli asili nido, delle scuole dell'infanzia e dell'obbligo
- personale dei trasporti pubblici, delle poste e delle comunicazioni, volontari dei servizi sanitari di emergenza e dipendenti della pubblica amministrazione che svolgono servizi essenziali

9) personale che, per motivi di lavoro, è a contatto con animali che potrebbero costituire fonte di infezione da virus influenzali non umani (addetti allevamenti, veterinari, trasportatori di animali vivi, macellatori).

In redazione: S. Beccari, R. Forni, I. Masina
Tel. 0532 235.672 / 872 / 308
e-mail: comunicazione@ausl.fe.it

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Ferrara

HAI 50 BUONI MOTIVI PER CAMBIARE BANCA.

Trasferisci il tuo conto in **Cassa di Risparmio di Cento,** per i primi 300 **un Buono Regalo* Amazon.it da 50 €.** E inoltre, tutti gli aderenti all'iniziativa partecipano all'**estrazione finale** di **3 buoni da 200 €, 300 € e 500 €.**

VIENI IN FILIALE,
PER NOI IL TUO TEMPO MERITA UN PREMIO.

Cassa di Risparmio di Cento

Concorso "CAMBIA E VINCI" valido dal 4/12/17 al 31/1/18. Estrazione finale entro il 15/2/18. Montepremi complessivo € 16.000 IVA esente. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. **Il regolamento del concorso è disponibile nella sezione Informative sul sito www.crcento.it.** La promozione è valida solo per i Consumatori e in caso di trasferimento di un conto corrente da altro istituto. La Banca si riserva di valutare a suo insindacabile giudizio l'accettazione delle richieste di trasferimento dei conti correnti e quindi di partecipazione al concorso. Le soluzioni offerte dalla Banca oggetto della manifestazione sono Conto Click, Conto Click Più, Conto Made4You e Conto Soci.

*Amazon.it non è uno sponsor della presente promozione. I Buoni Regalo Amazon.it possono essere utilizzati per l'acquisto di prodotti elencati sul sito www.amazon.it. I Buoni Regalo non possono essere rimborsati in contanti, rivenduti o trasferiti ad altro account. Amazon.it non è responsabile per lo smarrimento, il furto, la distruzione o l'uso non autorizzato dei Buoni Regalo. I termini e le condizioni d'uso sono disponibili su: www.amazon.it/gp/gc. I Buoni Regalo sono emessi da Amazon EU S.à r.l. ©, ®, TM Amazon.com, Inc. o sue affiliate.

INQUADRA IL QR CODE
E SCOPRI TUTTI I DETTAGLI

In famiglia come va?

a cura di Fiorenza Fabris

Il tempo che passa: la coppia e il nido vuoto

Nella realtà di oggi il "nido vuoto" si configura come scena ben diversa da quella di qualche decennio fa. Le situazioni odierne che si prospettano rimandano a ipotesi di realtà:

1) Permane in casa la presenza di figli già di età adulta che pur conducendo la propria vita, restano a convivere con i genitori.

2) I figli escono di casa, creano una famiglia propria, ma fanno costantemente riferimento ai propri genitori, con frequenti richieste di aiuto varie (fare la spesa, accudimento dei nipoti…) visto che le giovani coppie sono impegnate nel lavoro e/o in momenti di tempo libero vogliono "ritrovarsi" soli.

3) I figli escono di casa e sono autonomi nella loro vita di single o di coppia. La nuova famiglia che si crea si autogestisce senza chiedere aiuto o frequenti supporti ai genitori.

Nei primi due casi spesso la vita della coppia in terza età sembra concentrarsi sui **bisogni** di accudimento che i figli ancora "chiedono" e i partners mantengono un ruolo prevalente di **madre** e **padre**, prodigandosi per "fare" al posto dei figli.

Ne deriva un "dipendenza" in funzione di "figli che tardano" ad andare fuori dal nido. La coppia vive talvolta questa situazione creando una *simbiosi* che forse appaga e fa sentire "utili" i partners come genitori verso figli che comunque sembrano "non crescere nella propria autonomia". Ne segue una situazione di "barriera" all''indipendenza e all'autonomia dei partners in terza età nella ripresa di propri spazi di coppia che alimenti il desiderio di stare insieme liberi da condizionamenti. È forse un modo per allontanare qualcosa che, per la coppia di terza età, crea **timore**? Timore… disagio che spesso si verifica anche nel terzo caso indicato inizialmente, quando i figli adulti lasciano il "nido" e sanno prendersi cura della propria vita?

A volte capita che i partners si sentano disorientati poiché i figli "non riempiono" più il loro **quotidiano**… come accadeva in passato. La cosiddetta "**sindrome del nido vuoto**", statisticamente più diffusa tra le donne-madri, può legarsi al pensiero del "troppo tempo" a nostra *disposizione*, al senso di *inutilità*, alla *preoccupazione* maggiore per la sicurezza dei figli. Ci si chiede se saranno veramente in grado di "cavarsela" da soli là fuori nel mondo ed è *non solo* per l'allontanamento dei figli, ma anche *per ciò che resta in casa* che si verifica: due persone che "si vogliono bene" e che spesso, macinate dalla routine della vita quotidiana, sono passate a una *comunicazione di servizio* in cui "le cose da dire" diventano "pratiche e concrete", due persone che hanno perso di vista le emozioni, i pensieri, la vita propria e del partner… il **dialogo** con il partner, concentrate da tanto per lo più su *altro* e forse poco sulla **coppia**.

E… con l'Intimità, come va? Frequentemente le persone in terza età dichiarano di non chiederselo… Come mai? A volte ciascun partner lo chiede a se stesso, ma quasi col pudore di parlarne all'altro. Da qui le strade possono ulteriormente diramarsi:

1) Ci si lamenta che il partner è ormai "lontano" o che "non è più l'età per certe cose";

2) Si sente il **desiderio di rinnovare** quel "certo stare insieme particolare", ma a volte ci sono remore a condividere i propri impulsi, emozioni, sensazioni. E… **se noi coppie post-genitoriali iniziassimo o continuassimo assieme un capitolo entusiasmante della nostra vita a due?** Si possono rinforzare o ricreare giorno per giorno basi solide nel rapporto di coppia che può rinnovarsi per vivere insieme le tempeste emozionali naturali col trascorrere degli anni. Vivere la "sindrome del nido vuoto" nella consapevolezza che il(la) proprio(a) compagno(a) c'è in ogni momento ed è vero punto fermo, diventa per la coppia un "**riscoprirsi**", riconoscendo il *valore della Vita di Coppia* nel lasciarci coinvolgere l'uno nella vita dell'altro e **dare nuovo colore e calore al rapporto**. Si apre lo spazio per una nuova dimensione di coppia e questo avviene ampliando il modo di vedere le cose e di pensare… **considerando l'autonomia dei figli non come punto di arrivo, ma come punto di partenza**… che metta in primo piano anche una vita affettiva e sessuale per una felice realizzazione di sé nella complicità tra partners.

La sessualità è in ogni età il collante per una positiva unione di coppia… risvegliare l'erotismo può far ritrovare ai partners l'affiatamento e i sentimenti profondi reciproci quando lo si coltiva per mantenere vivo e attivo il legame, anche in un riavvicinamento costante di iniziali piccole attenzioni… di sfioramenti… e carezze per recuperare l'intimità fisica che apre a contatti emozionali intensi, amplifica il piacere di "donarsi" reciprocamente, aiuta a creare un **circolo virtuoso di intesa** modificando positivamente la "vita insieme".

Aneddoto
LA CHIAVE PERDUTA

(tratto da P. WARZLAWICK, Istruzioni per rendersi infelici)

Sotto un lampione c'è un ubriaco che sta cercando qualcosa. Si avvicina un passante e gli chiede cosa ha perduto. "La chiave per entrare in casa" risponde l'ubriaco. Tutti e due si mettono a cercare la chiave. Dopo aver guardato a lungo, il passante chiede: "È certo di averla persa qui sotto il lampione?". L'ubriaco risponde: "No davvero! Ma là dove l'ho persa è troppo buio e ho paura ad andarvi!".

COME MI SENTO NELLA NOSTRA COPPIA

(Attivazione liberamente tratta da M. Sunderland, *Disegnare le emozioni*, ed. Centro Studi Erickson)

Proposta Per La Coppia

- Osservate l'immagine e segnate tutte le vignette che rappresentano come vi sentite quando vi trovate con il(la) vostro(a) partner. Potreste scegliere varie vignette per sottolineare differenti aspetti della relazione di coppia.

- Evidenziate nelle vignette prescelte la persona a cui pensate di assomigliare e usate un colore per mostrare il ruolo che il(la) partner tende ad assumere.

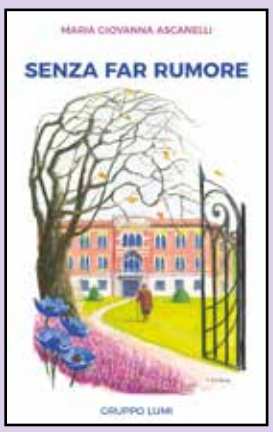
- Pensate a come generalmente vi comportate in relazione col partner e ai ruoli che tendete ad assumere. In quali circostanze pensate di aver appreso o deciso di comportarvi in questo modo? Come mai?

- Evidenziate nelle diverse vignette le figure che rappresentano il modo in cui vi piacerebbe comportarvi col partner e pensate a ciò che potete fare e come potreste cambiare comportamento per assumere questi ruoli nella realtà.

- Come potete relazionarvi in coppia alimentando amore, complicità, condivisione per aprirvi a un nuovo viaggio di coppia?

Nuove proposte editoriali

Maria Giovanna Ascanelli,
***Senza far rumore*,**
Gruppo Lumi, 2017



Un romanzo ambientato nella Pianura Padana dal quale emergono ricordi e immagini legate a un recente passato; al mondo dei nostri nonni e alle consuetudini che lo caratterizzavano; a un'epoca, rispolverando la quale, forse il lettore contemporaneo potrà interrogarsi su quello che si possiede oggi, non solo in termini di beni materiali, ma anche spirituali. Erminia, Rosa, Quarto… persone qualsiasi che stanno vivendo gli ultimi anni dell'esistenza in una casa di riposo. Un giornalista trentasettenne viene inviato presso la struttura per intervistare alcuni ospiti e redigere un approfondimento dedicato agli anziani; ascolterà storie di dolori, passioni e di amori che lo indurranno a riflettere sulla sua stessa vita.

Luciano Ragazzi e Lea Conti Ragazzi,
***Da Bondeno a Volano ed altri scritti*,**
IF Press 2017

I coniugi Luciano e Lea Ragazzi sono stati protagonisti della vita pubblica di Bondeno nella seconda metà del '900. Negli scritti pubblicati, Luciano tratteggia personaggi e luoghi, sia nel territorio di Bondeno che a Volano nel delta del Po. Gli scritti sono accompagnati da testimonianze (tra cui quelle di don Marcello Vincenzi, Edmo Mori, Paolo Bonora...) che li hanno conosciuti, in vari settori (artigianato e piccola impresa, ospedale, commissione tributaria, scuola). Questi contributi, collegati fra loro dal figlio Maurizio in qualità di narratore (con introduzioni ai testi e commenti alle numerose fotografie), forniscono un quadro a grandi linee, oltre della vita di Luciano e Lea, anche del rapporto di affetto fra insegnanti e scolari, del periodo di espansione dell'ospedale di Bondeno agli inizi degli anni '60, e soprattutto dello sviluppo della piccola impresa, sempre a Bondeno, negli anni '70-'80.

Davide Bregola,
***La vita segreta dei Mammut in Pianura Padana*, Avagliano Editore, 2017.**

Una raccolta di episodi letterari in cui i protagonisti, come mammut scampati all'estinzione, compiono azioni ingenue o crudeli, sempre immersi nella loro speciale umanità. Un paese antico, raccontato anche dagli antenati, a cominciare da Teofilo Folengo e Giulio Cesare Croce. Ma com'è oggi la Pianura Padana, e più precisamente la Bassa? Gli episodi di Bregola la mettono a fuoco in questo modo: la natura piegata con violenza alle esigenze dell'industria a tutti i costi e della agricoltura meccanizzata e disciplinata al punto che non si trova un rovo o un'ortica; gli uomini che faticano a riconoscersi in una cultura sbrindellata e con radici che succhiano veleni. Nonostante tutto, in un paesaggio da glaciazione tiepida, si aggirano rari e splendidi mammut: uomini, donne, ragazzi, forse, in via di estinzione, ma consapevoli della storia naturale di ieri e del piacere di vivere in questo posto.

Andrea Tugnoli,
Nelle mani la vita
Este Edition 2017

Dopo *Vita di Mario*, un altro romanzo del bondenese Tugnoli, ambientato ai tempi dell'ultima guerra mondiale: una storia d'amore unica e difficile ma molto dolce, tra due persone, Renato e Chiara, che hanno vissuto le loro vite su percorsi diversi, ma che comunicano in modo speciale fino alla fine.
Presentazione del romanzo: 17 dicembre ore 16:00, Casa Società Operaia, Viale Repubblica, Bondeno.

Sportcomuni
Mi piace

OFFICINE UROMOTORS
PUNTOPRO AUTOSERVICE
di Manservigi Stefano e Sonori Davide s.n.c.
Meccanico - Elettrauto
Tagliandi su ogni tipo di vettura anche in garanzia
Manutenzione cambi automatici - Elettrauto
Manutenzione impianti aria condizionata
Vendita ed installazione autoradio
Auto sostitutiva e/o ritiro e consegna auto a domicilio
Mappature centraline motore
Via C. Ragazzi, 7/a - 44012 Bondeno (FE)
Tel. 0532 892266

Macelleria
di Lodi Massimo e Mirco
LA SBARETTA
Il meglio delle carni Bovine e Suine
Specialità:
• Ripieno per tortellini classico e al tartufo su prenotazione
• Gastronomia pronto cuoci
Si accettano prenotazioni per CESTE NATALIZIE
Tel. 051 6848300
Via Correggio, 5/A - RENO CENTESE (FE)

AGRILINEA s.r.l.
Auguri di Buone Feste
Husqvarna
NUOVO PUNTO VENDITA CON ASSISTENZA
Prodotti per l'AGRICOLTURA
ORTO - GIARDINO - ANIMALI
CARBONELLA, PELLETS, LEGNA E TRONCHETTI
Via Bondenese 135/1 - Buonacompra di Cento (FE) Tel. 051 6842552
www.agrilinea.com • agrilinea@gmail.com

Racconti

LA FOLA DELLE RANE ALLEGRE

C'era una volta un macero, uno di quegli stagni artificiali che i contadini usavano per macerarvi la canapa, e sopravvissuti oggi come cimeli e come minuscoli brandelli di palude, in rappresentanza delle antiche valli padane, quando l'acqua e la terra si contendevano la supremazia, alternate a selve e campi coltivati. Attorno ai maceri crescono cespugli ed erbe selvatiche capaci di fiori dai profumi e dai colori dimenticati, sull'acqua galleggiano ninfee e nadrine. Sulle rive e nell'acqua vivono piccole creature altrove scomparse o rarefatte: ricci, rospi, raganelle, colubri, pescigatto, libellule, zucabeghe e zanzare così grosse che arrivano a pesare anche mezz'etto, e poi bosme, anzlìn e anguane, e qualche volta, durante le migrazioni, si fermano a riposare e a rifocillarsi anatre, oche, folaghe e cicogne. E ci vivono molte rane, la più ricca rappresentanza di batraci della Valle del Po.

Il macero della possessione Ca' Rossa, nella Valle Le Partite, tra Mirandola e Finale, si trova a pochi passi dalla strada detta Fruttarola, alquanto dissestata perché qui ci sono pochi alberi, e d'inverno il vento corre come vuole e il gelo crea di continuo nuove buche sull'asfalto già compromesso dal passaggio dei trattori. Transitano soltanto le poche macchine e i rari camion di chi vuole accorciare di qualche chilometro il tragitto per raggiungere Via

Rovere da Gavello. Ragionamento che quel giorno aveva fatto l'autista della cisterna diretta a Campegine. L'autista tenne il motore allegro e l'andatura sostenuta nonostante le buche, e così, proprio all'altezza del macero della Ca' Rossa, l'autocisterna piena di vino, presa in pieno una buca più ambiziosa delle altre, sbandò prima a sinistra, poi a destra, e finì tra fosso e strada, appoggiata sul fianco destro. L'autista se la cavò con una grande paura, ma nell'impatto contro un piccolo paracarro si aprì sulla cisterna una falla di due spanne dalla quale prese a sgorgare vino, un buon lambrusco di Sorbara pronto per essere imbottigliato.

Il vino uscì con forza, come acqua da una fontana, e il getto, di un bel colore rubino, saltò il fossato, atterrò sull'erba, si scavò un piccolo fiumicello e, favorito dal terreno in discesa, finì nel macero cominciando ad avvinare l'acqua. Un'acqua da sempre immobile, ma rinvigorita e ossigenata dalle piogge e da una minuscola risorgiva che succhiava acqua lievemente salmastra da un Mare Padano rimasto prigioniero sottoterra al tempo dei dinosauri.

Le rane, così come gli altri animali del macero, non conoscevano liquidi diversi dall'acqua. Al massimo avevano assaggiato il succo delle more del rovo cresciuto sulla riva. Conoscevano soltanto l'acqua, che voleva dire vita e sapore. Facevano eccezione le zanzare femmina che, al momento di deporre le uova, succhiavano gocce di sangue ai mammiferi.

Insomma, nessuna delle creature dello stagno aveva mai assaggiato il vino che quel giorno, adagio, zampillava nel macero. Fu la più anziana delle rane, una femmina di quasi sette anni, che si decise ad assaggiarlo, e lo fece tuffandosi proprio alla foce del fiumicello, dove il vino era quasi puro. Spalancò la capace bocca, scostò la valvolina che le serviva a impedire che l'acqua le entrasse in gola quando giaceva sotto la superficie, e bevve una lunga sorsata.

<Che roba è?> le domandò la giovane rana che l'aveva seguita, mantenendosi però lontana dalla macchia rossa che si andava allargando.

<Non lo so> rispose la rana di sette anni. <Però è roba buona.>

Per essere sicura ne bevve un altro sorso, e poi un altro ancora. La rana giovane, visto che la compagna stava bene e seguitava a bere a più non posso, ne mandò giù una sorsata anche lei, e poi un'altra, ben presto imitata da tutte le rane del macero. Alla bevuta collettiva parteciparono rospi, colubri e pescigatto: tutti bevvero nel punto dove il vino entrava nell'acqua e non si era troppo diluito.

Dopo la bevuta, molti animali cercarono un posto tranquillo dove mettersi a dormire, vinti dal medesimo languore che li colpiva in vicinanza del letargo. Solo le rane, le più numerose, chiassose e vivaci abitanti del macero, non provarono alcun desiderio di addormentarsi, anzi, non si erano mai sentite più sveglie e arzille. Seguitarono a

di Giuseppe Pederiali

bere fino a quando glielo permise lo stomaco, e poi si misero a cantare tutte in coro, a tuffarsi nell'acqua rosata, a nuotare. Questi esercizi fisici non bastarono ad attenuare tutto il fuoco, l'energia e l'allegria che avevano dentro, e così le settecentoventiquattro le rane del macero partirono tutte insieme nell'ora del tramonto, saltellando tra l'erba e sulle zolle dei campi arati di fresco. Siccome da un lato passava il fiume Luce, dall'altro la strada Fruttarola, e dall'altro ancora un canale, le rane finirono per ritrovarsi tutte sull'aia della Ca' Rossa, a mezzanotte in punto.

Nella Ca' Rossa ci abitava il vecchio Adelmo Molinari con la moglie Rosina e il figlio Ermete. Erano tra i pochi contadini che seguitavano a stare nella valle, senza cadere nella tentazione di prendere casa a Mirandola o a San Martino Spino e venire in campagna soltanto per lavorarci. Adelmo amava questa terra al punto che era già d'accordo con moglie e figlio per abitarla anche da morto: l'avrebbero cremato e sparse le ceneri sul campo delimitato dalla Fruttarola, dal canale e dal fiume Luce. Diventato a sua volta terra, Adelmo sarebbe rinato molte volte dentro il frumentone, l'uva, le zucche o le barbabietole, oppure nel corpo di bigatti, topi, talpe o corvi.

Quella notte l'Amleto Molinari stava giusto sognando la Valle così come la poteva vedere un uccello che vola più in alto anche dei pioppi, quando un rumore lo svegliò. Pensò che Ermete o la Rosina avessero lasciato accesa la televisione, giù in cucina, e che questa fosse una delle musiche moderne fatte di ritmo senza melodia, tumtum, gragra o zanzan. Scese in cucina. Televisore, radio e stereo erano spenti. Il gracidio seguitava. Veniva da fuori. Andò alla finestra, socchiuse le imposte e sbirciò sull'aia. In principio non capì bene cose fossero quelle cosine verdi che si muovevano per terra, illuminate dalla luna. Poi capì che si trattava di rane, intente a un coro dedicato proprio a lui. Ciascun animaletto gonfiava le gote e usava quell'aria per suonare lo strumento che la natura gli aveva regalato.

Invece di rallegrarsi della serenata, Amleto si spaventò. Come succede a molti uomini, i pensieri dettati dalla cattiva coscienza ebbero il sopravvento. La memoria corse alle tante rane che aveva mangiato in vita sua, specialmente da giovane, quando nelle famiglie dei contadini poveri entrava raramente la carne, e almeno sulle rane il padrone non esigeva la sua parte. Le aveva mangiate fritte, in guazzetto, alla guastalda. Le aveva comprate al mercato, dal ranaro che fino agli anni Cinquanta girava per le case dei contadini, e qualche volta le aveva pescate lui, lungo i fossi, il canale e il macero. Adesso, tutte insieme e tutto in un colpo, le rane avevano deciso di vendicarsi ed eccole qui, radunate davanti a casa, intente a uno spaventoso canto di guerra.

Il gracidio svegliò anche Ermete. <Si direbbe la voce delle rane amplificata da un altoparlante!>. Andò alla finestra della sua stanza che guardava direttamente sull'aia

e vide le settecentoventidue rane (due erano tornate al macero a farsi un'altra bevuta) che cantavano alla luna. Subito pensò a Fiorella, la ragazza che gli aveva giurato amore proprio in una notte d'estate simile a questa, distesi sull'erba non lontano dal macero, e mentre si abbracciavano le rane facevano da sottofondo musicale, come succede nei film. <Mi stanno rimproverando di averla abbandonata> si disse Ermete. <Domani vado a San Martino e cercherò di farmi perdonare!>.

Anche la Rosina era stata svegliata dal gracidio. Aveva aperto gli occhi e allungato la mano verso Amleto, senza trovarlo. Nel buio ascoltò con attenzione il coro delle rane. Si rivide bambina, quando andava a portare l'acqua e il pentolino della pasta e fagioli a sua madre che lavorava nella risaia. Tre chilometri a piedi ad andare e tre a tornare, sempre da sola, su carradoni e sentieri all'ombra dei pioppi, lungo i fossi, ma non aveva paura perché le facevano compagnia le rane: la guardavano con i loro occhi sporgenti, la salutavano saltando in acqua, gracidavano o addirittura le attraversavano la strada per farsi vedere. Le rane non avevano dimenticato la bambina e questa notte, per uno dei miracoli che nelle campagne di una volta succedevano spesso, erano venute a trovarla.

La lontananza dal vino e dall'acqua fece svanire l'euforia delle rane. Il canto diminuì di intensità e si spense del tutto sulla via del ritorno. Le rane, diversamente dagli uomini, erano creature semplici, vicine alla natura e lontane da complicazioni alimentari, d'amore, di memoria. Raggiunsero il macero, si tuffarono, cercarono invano il vino, ormai troppo diluito dall'acqua. Pur rassegnate al loro destino acquatico, per un attimo rimpiansero il vino.

(Illustrazioni di Gianni Cestari)

Sofritti Maurizio e figli
IMBIANCHINI
dal 1976

La famiglia Sofritti vi augura

- Imbiancature case (interno ed esterno)
- Cartongesso
- Trattamenti antimuffa
- Restauro immobili (siamo muniti di certificazione SOA)
- Cappotti (Termici e acustici)
- Segnaletica Stradale

(Pagamenti personalizzati)

Per info:

MAURIZIO 348 2217487 | ALBERTO 349 5546443 | LEONARDO 348 9602447 | sofro21@hotmail.it

AZIENDA AGRICOLA
A Z
I valori della tua cantina

Vendita vino sfuso e in bottiglia + eccellenze della nostra terra TUTTO L'ANNO!

Veniteci a trovare!

TUTTO L'ANNO VENDITA VINO SFUSO E IN BOTTIGLIA + ECCELLENZE DELLA NOSTRA TERRA

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
100% ITALIANO - PROVENIENZA TOSCANA
RACCOLTO 2017 - LATTA DA 5 lt
Offerta valida dal 24.11.17 al 09.12.17

CONFEZIONIAMO PACCHI DI NATALE CON PRODOTTI TIPICI DEL TERRITORIO

FINALE EMILIA (MO) V. Redena Cremonine 2/a (Z. SILLA) - **tel. 0535.93511 www.aziendaagricolaaz.it**