www.civettamovie.it

Casa di produzione
video e cinematografica
Servizi fotografici
Noleggio:
attrezzature foto-video e
sistemi multimediali

Seguici su:

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

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

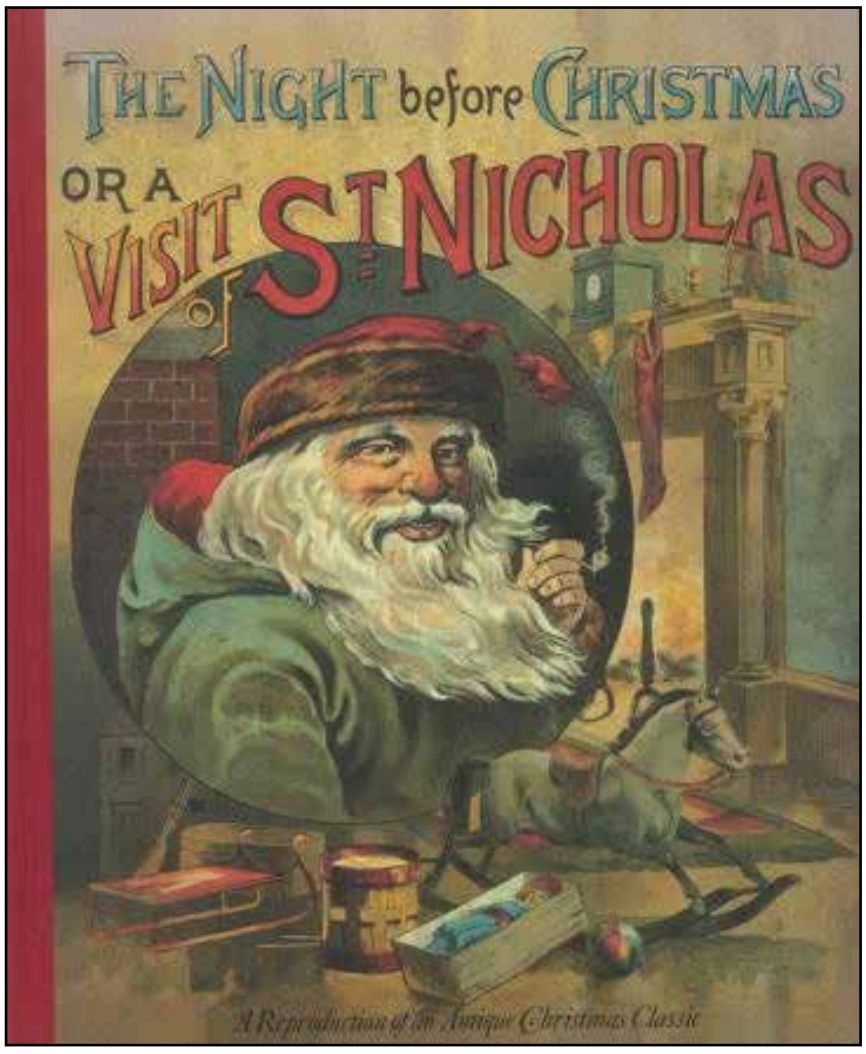
DIFFUSIONE GRATUITA

ANNO XV - N. 12 DICEMBRE 2021
Finito di stampare il 10/12//2021

Evviva evviva, Babbo Natale arriva!!!

La letterina di Babbo Natale

Gentili lettori, è giunta alla nostra Redazione la letterina di Babbo Natale che qui di seguito pubblichiamo.
"Cari Umani-Sapiens dell'Antropocene, sono Babbo Natale e questa lettera è per Voi. Vorrei innanzitutto comunicarvi che, come ogni anno, tutto è pronto per la consegna dei Vostri desiderata. Questo mio scritto è solo per chiarire due cosucce sul mio conto che circolano sui social. Quante leggende! Qualcuno mi fa risalire a Odino, il Dio dei Vichinghi, invocato per i suoi doni e temuto per le sue ire. Beh, non nego che dentro di me vi sia un briciolo di divinità, e pure il clima freddo mi si addice. Qualcun altro rintraccia le mie origini nel culto di San Nicola, e qui la storia si fa lunga. Originario della penisola anatolica e vissuto nel III secolo, il Vescovo Nicola è un santo a banda larga, venerato in tutto il mondo cristiano. Gli Olandesi ne ebbero una grande dedizione e, a detta di Washington Irving, lo portarono in America quando fondarono "New Amsterdam", ribattezzata dagli Inglesi "New York" nel 1664. Questa tradizione di San Nicola che porta i doni ai bambini è ben rappresentata nell'opuscolo distribuito alla cena dell'Historical Society di New York nel 1810, in cui Santa Claus riempie di doni la calza per i bambini buoni e di frasche quella dei bambini così-così (non mi piace dire "cattivi"). Voi mi chiederete: che cosa ne penso io? Voglio credere che, almeno per qualche giorno all'anno, io rappresento una guida per i buoni propositi. Nelle centinaia di migliaia di lettere che ricevo da tutto il mondo nella mia casa in Finlandia quante volte leggo "ti prometto che sarò più bravo e più buono"! Ci proveremo tutti ad essere migliori? La storia delle renne apparve nella seconda decade dell'800 con Clement Clarke Moore e la poesia "La notte prima di Natale". Io arrivo con una slitta piena di giocattoli trainata da otto scalpitanti renne; con un sacco sulle spalle mi calo giù per il camino, avvolto in una pelliccia; con un naso a ciliegia, una bella barba bianca e una pipa fra i denti. Devo dire che questa descrizione non mi dispiace, mi fa sembrare allegro e accogliente, così come del resto io veramente sono! Certo anch'io sono cambiato nel tempo, ma il tempo forse non ci fa cambiare? Qualcuno mi rimprovera di essere un prodotto pubblicitario. Io mi definirei piuttosto un perenne contemporaneo. Sono sempre stato al passo coi tempi per rispondere ai bisogni di grandi e piccini. Certo non posso trascurare che nel 1890 la mia immagine compariva già per la vendita delle bibite analcoliche della ditta Newball & Mason di Not-



Clement Clarke Moore. "La notte prima di Natale". 1821

Continua a pag. 2 >>>

www.
sportcomuni.it
SIAMO ON LINE

SCHIAVINA
SOLIDA SERENITÀ

IMPRESA DI COSTRUZIONI
SCHIAVINA geom. Marco
Costruttori con passione dal 1954

Terre del Reno - loc. Sant'Agostino (FE)
Cell. 338 7605745 tel./fax. 0532 846714
schiavinamarco@libero.it
schiavinamarco@legalmail.it

NUOVE COSTRUZIONI RISTRUTTURAZIONI
ADEGUAMENTI ANTISISMICI
IN AMBITO PRIVATO E PUBBLICO

in collaborazione con

SCHIAVINACOSTRUZIONI SRL

PROGETTAZIONE E
VENDITA IMMOBILI

Terre del Reno (FE) - Via Bianchetti
3478253974 Geom. Matteo
schiavinacostruzioni@libero.it

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 345 6020873

info@gruppolumi.it - www.gruppolumi.it

: Sport Comuni : **www.sportcomuni.it**

Direttore responsabile: Alberto Lazzarini.

Caporedattore: Gabriele Manservisi.

Redazione: Adriano Orlandini,

Daniele Biancardi, Mariachiara Falzoni,

Monica Mantovani, Rita Molinari, Sara Zapparoli.

Hanno collaborato:

Alberto Alvoni, Andrea Grossi, Chiara DiMaggio,

Davide Tartari, Elisa Marchioro, Fabio Manzi,

Federica Zurlo, Ilaria Fornasari, Katia Minarelli,

Michele Pedriali, Piero Silvano Rovigatti,

Roberto Michelini, Rosario Nasca, Simonetta Costa.

Redazione, grafica, stampa:

Viale Matteotti, 17 - Bondeno (FE).

Redazione: redazione@sportcomuni.it

Grafica: grafica@sportcomuni.it

Per la tua pubblicità contattaci a:

progetti@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 · Centri Sportivi Italiani · USSI Unione Stampa Sportiva Italiana · Ferrara terra e acqua · UNASCI

GRUPPO 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

Editoriale

[continua da pagina 1]

di Chiara DiMaggio

L'originale albero di Natale realizzato da Bondeno Che Lavora e allestito davanti al Comune di Bondeno

tingham e nel 1923 per le bibite della White Rock, per non parlare di quanto mi è capitato dal 1930 con la Coca-Cola. Chissà perché ispiro tanto il mondo dell'alcool-free! La mia nona renna, Rudolph dal naso rosso, mi è stata appioppata nel 1939 per una campagna pubblicitaria americana della Montgomery Vard, una catena di magazzini. Qualcun altro sostiene che sarei arrivato in Italia con l'americanizzazione del secondo dopoguerra. Mi sorge persino il dubbio che quando Renato Carosone nel 1956 cantava "Tu vuó fá l'americano ma sì nato in Italy" si rivolgesse anche a me. Tranquilli! La mappatura del mio genoma lascia ben trasparire i miei marcatori risalenti all'antica Roma. Durante il ciclo di festività dei Saturnali, propiziatori per la nascita del Nuovo Anno, era consuetudine scambiarsi le strenne. Quei "regali di buon augurio" prendevano il nome da Strenia, la Dea della prosperità, ed erano indirizzati soprattutto ai bambini. Il poeta latino Marziale 2.000 anni fa scrisse due libri di epigrammi di accompagnamento ai doni da cui io traggo ancora oggi ispirazione.

Per esempio: *La cintura: "Ora sono abbastanza lunga: ma se, anche d'un peso lieve, il tuo ventre si gonfia, sarò allora per te una cintura breve"* (Libro XIV, 151). Da "strenna" deriva l'aggettivo "strenuo" che mi calza (San Nicola proteggimi!) a pennello, perché per portare in una sola notte i doni in tutto il mondo devo essere veramente indomito e instancabile. Devo confessarvi che i bambini sono la mia fonte rinnovabile di energia, mi fanno sempre trovare una tazza di latte o dei biscotti o un pezzo di pane per rifocillarmi. In Australia persino una bella birra fresca e un secchio d'acqua per i canguri che tirano la slitta (mica c'hanno le renne!). Quello che più mi pesa è che qualcuno metta in discussione la mia esistenza, è un leitmotiv con cui sono costretto a confrontarmi continuamente, con mamme e papà preoccupati. Per fortuna quest'anno Vasco Rossi (ispirato da Odino?) mi aiuta invitandovi a riflettere*: siamo qui, a confondere/nascondere quello che siamo con quello che abbiamo*. Come diceva l'editoriale del New York Sun del 21/9/1897 "Babbo Natale esiste, così come esiste l'amore, la generosità e la devozione. E tu sai che abbondano…". Bellissime parole. Vorrei aggiungere solo una cosa: il bisogno di ricevere e di donare accomuna tutti gli Umani in tutte le ere e in tutte le latitudini.

Ed è semplicemente per questo che io esisto. Sempre Vostro Babbo Natale".

Calcio

di Alberto Lazzarini

Spal, si comincia a ragionare in grande

Dalla metà classifica... ai piani alti

La Calabria dice bene alla Spal di Clotet e per la seconda volta nel giro di poche settimane i biancazzurri fanno bottino pieno dalle parti della Sila aggiustando, così, la classifica.

Strana, questa Spal: mette gli stivali delle sette leghe lontana dal "Mazza" (tre vittorie a fila), poi cede clamorosamente tra le mura amiche, spesso e volentieri immeritatamente. In ogni caso fuori rende di più. E' ora, dunque, di tornare a fare punti davanti al proprio meraviglioso pubblico.

La classifica: è senza infamia e senza lode. Cinque lunghezze la separano dal Cosenza quint'ultimo con 15 punti che, oggi come oggi, dovrebbe fare lo spareggio con l'Alessandria (un gradino più sotto) per evitare la retrocessione (sarebbe la quart'ultima posizione). Ormai poca storia, si potrebbe dire, hanno Crotone, Vicenza e Pordenone a 8, 7 e 7 punti.

E c'è anche il Parma dalle sorprese (negative) sotto la Spal. Si respira quindi una certa tranquillità ma...ma non si è mai sicuri. Allora risulta indispensabile mettere altro fieno, e in fretta, in cascina per evitare le sabbie mobili. Non sarà facile con il calendario che la attende e che vede tre aspiranti alla promozione scendere a breve a Ferrara, a cominciare dal Brescia che alterna, ultimamente, belle prestazioni ad altre opache, con conseguenti risultati.

Poi bisogna anche... volare alto e allora, sempre classifica alla mano, ci si accorge che l'ottavo posto, quello che consente di disputare i playoff, non è affatto lontanissimo, appena cinque punti. Oggi è il Frosinone ad occupare quella posizione e fra non molto i nostri gli renderanno visita e se la giocheranno sicuramente.

Quanto alla squadra, niente da dire sul mister. Clotet ha dato un'anima alla truppa, talvolta cambia (leggermente) modulo, sa motivare ciascun componente della rosa, insomma riesce a tirar fuori il più possibile da ciascuno. In fondo è quanto si chiede a un allenatore.

Ciò detto, va da sé che l'organico abbia bisogno di rinforzi, un po' in tutti i reparti. Si dovrà fare chiarezza sul portiere anche se Pomini sembra essersi assicurato il posto. Ma anche per lui occorrono conferme, cioè altre presenze in campo. Il mercato di riparazione, che prenderà il via dopo lo stop di dicembre, dovrebbe consentire ai biancoazzurri di affrontare la seconda parte della stagione con meno preoccupazioni e, magari, guardando con qualche ambizione la parte alta della classifica.

Il pensiero finale non può che andare al meraviglioso pubblico di Ferrara che, comprendendo lo sforzo, l'impegno dei giocatori, sostiene sempre e comunque la squadra. Poche formazioni possono dire altrettanto.

Cento

Benedetto, accordo con la Usl

La sanità fa canestro sul territorio

È in questi termini che nasce e si sviluppa la nuova **collaborazione tra l'Azienda USL di Ferrara e la Benedetto XIV Basket Cento**. Il progetto intende avvicinare operatori sanitari e pazienti all'emozionante mondo della palla a spicchi.

La Benedetto XIV Cento - storica società di pallacanestro centese che partecipa al campionato nazionale di Serie A2 – è una **realtà radicata sul territorio** e lo dimostra con una serie di iniziative a favore dell'ospedale di Cento e in generale del Distretto Ovest.

Con una collaborazione sancita a partire dai **biglietti omaggio**. Ogni volta che la squadra giocherà in casa, presso il Palazzetto dello Sport di Cento, verranno infatti messi a disposizione quattro biglietti omaggio destinati agli operatori del "Santissima Annunziata". La prima partita che il personale sanitario potrà vedere gratuitamente è la sfida **Tramec-Scafati** in programma domenica 12 dicembre.

Emozioni anche sul piccolo schermo. Le **televisioni presenti all'interno dell'ospedale potranno infatti trasmettere in diretta le partite della Benedetto XIV**. Un'iniziativa che rappresenta molto più di un passatempo per i pazienti che potranno sostenere la squadra biancorossa dal letto di degenza. Un vero e proprio progetto di manizzazione delle cure.

L'accordo prevede anche l'opportunità di organizzare **attività di prevenzione e monitoraggio della salute** della cittadinanza con iniziative ad hoc presso il Palazzetto dello Sport di Cento "Milwaukee Dinelli Arena" con personale dell'ospedale. Le potenzialità, come visto, sono molteplici e l'azienda sanitaria e la società di basket condividono l'intenzione di svilupparle nel tempo.

"*È un piacere vedere un interesse da parte del pubblico, nello specifico l'AUSL di Ferrara nei confronti della nostra società. Sapere che le partite della Benedetto XIV possano essere utili per alleviare la degenza dei pazienti, ci riempie di orgoglio* – commenta il presidente della Benedetto XIV **Gianni Fava** -. *Siamo inoltre molto felici di avere nostro ospite a rotazione, il personale sanitario dell'ospedale Santissima Annunziata, in occasione delle partite casalinghe alla Milwaukee Dinelli Arena. L'auspicio è che sia l'inizio di una collaborazione sempre più stretta tra l'importante struttura sanitaria centese e la Benedetto XIV.*

Polvere di Stelle

di Alberto Alvoni

Ciclismo persicetano nel ricordo del Presidente Nazareno Fantuzzi

In questo ultimo scorcio del 2021 il ciclismo persicetano ha purtroppo pianto due figure storiche, personaggi che hanno lasciato una traccia profonda con la maglia arancione della gloriosa Società Ciclistica Bar Venezian Papero, oggi non più attiva.
A 90 anni è scomparso un grimpeur di valore, Giancarlo Scandellari, originario di Bologna e persicetano d'adozione, cicloamatore dalle lunghissime distanze. Partire con lui voleva dire scalare colline e montagne per un totale di almeno 200 km. Con la sua Suzzi color lilla ha disegnato percorsi di alta qualità, sia sotto l'aspetto ciclistico sia sotto l'aspetto culturale e paesaggistico. Mai domo, si è cimentato sulle tutte le vette storiche, inseguendo le gesta di Coppi e degli altri protagonisti del ciclismo eroico. Più volte abbiamo reso omaggio, sul passo della Futa, al monumento con l'effige di Gastone Nencini, vincitore del Tour de France 1960. Giancarlo sapeva sempre guardare oltre la strada, offrendo una didascalia acconcia ed appropriata a luoghi e monumenti che altrimenti la fatica avrebbe fatto passare inosservati. Profondo conoscitore di cinema, un vero erudito, non gli sarò mai abbastanza grato per avere collaborato con me alla redazione di una pubblicazione sul pugilato in celluloide.

Società Papero anni ruggenti: il Presidente Fantuzzi è il primo in piedi da sinistra

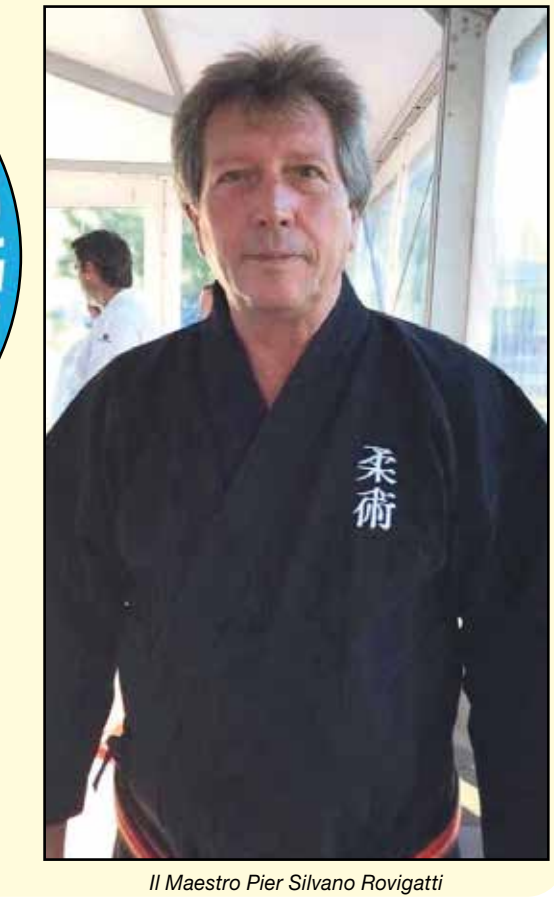
Qualche settimana dopo, a 85 anni, ci ha lasciato il Presidentissimo Nazareno Fantuzzi, protagonista delle due ruote non solo a Persiceto, dove è nato, ma in tutto il circondario, da Sant'Agata (dove ha vissuto) a Decima, più in generale in tutta la bassa bolognese che guarda verso Modena e Ferrara. Torna alla memoria l'inverno del 1972 e segnatamente la sera del 29 febbraio 1972, allorchè Nazareno chiamò a raccolta un manipolo di appassionati per redigere, in una saletta del Bar Venezian, l'atto costitutivo della Società Papero col motto "*piano sì, a piedi mai*". Da una modesta attività si passò presto ad una attività agonistica e organizzativa …in grande stile. Ed è una galleria di foto senza fine quella che contrassegna la storia della Società (che negli anni ottanta riuscì ad annoverare financo 4 sponsor). Per i cultori della materia rimando al voluminoso tomo "Un secolo di ginnastica e sport a Persiceto", nella cui stesura fui piacevolmente coinvolto dall'indimenticabile Professor Mario Gandini (anche lui purtroppo scomparso di recente all'età di 96 anni, un monumento della cultura persicetana e non solo). Qui mi limito a rileggere dalla predetta opera un episodio del 1973 che è rimasto nell'immaginario collettivo.
"Nazareno Fantuzzi, per non smentire la sua fama di animatore e trascinatore, partecipava alla corsa internazionale Forlì-Roma Albano Laziale. Fantuzzi copriva la distanza di 460 km di percorso durissimo in 22 ore ininterrotte di pedalata, arrivando nelle prime posizioni. L'impresa, che aveva quasi dell'incredibile, scuoteva talmente l'animo dei soci, amici e concittadini che vollero, la sera stessa del rientro da Roma, tributargli una calorosa accoglienza con inno nazionale, corone d'alloro, brindisi, lettura di una lettera composta dai concittadini stessi e consegna di una medaglia d'oro."
Oggi il Bar Venezian si è trasferito a pochi passi dalla vecchia sede (col logo Bar Venezian terzo tempo), davanti al suggestivo Palazzaccio (Casa dell'Abate), edificio storico tra i più antichi di Persiceto (XIII secolo). L'atmosfera però non è cambiata ed allora può darsi che a fine febbraio 2022 – esattamente cinquanta anni dopo – un manipolo di appassionati decida di ritrovarsi non solo per ricordare, ma anche per ricostruire – sulle fondamenta tracciate dal Presidente Nazareno Fantuzzi – la Società Ciclistica Papero (secondo tempo?).

Ju Jitsu

Una nuova associazione per fare progredire lo sport Ju Jitsu Mondiale

È nata la Ju Jitsu Mediterranean Association (M.J.J.A). Fondata su iniziativa della Hellenic Ju Jitsu Federation, del Sig. Anestis Poulikidis e con l'appoggio e il sostegno del Presidente JJIF Sig. Panagiotis Theodoropoulos, ha trovato il consenso di molti Paesi mediterranei, che hanno aderito all'iniziativa scrivendo la dichiarazione fondativa.
La prima competizione sarà organizzata dalla FJJI in collaborazione con il C S R JU JITSU Italia a Cento probabilmente nel mese di settembre 2022 Covid permettendo.

c.s.r. Ju Jitsu Italia
Augura a tutti i lettori
Buone Feste



Il Maestro Pier Silvano Rovigatti

Tennis

di Katia Minarelli

Nitto ATP Finals: Zverev il “maestro” di Torino

Per la prima volta in Italia, a Torino, le Nitto ATP Finals, torneo tra i più importanti a livello internazionale che vede gli otto migliori tennisti del mondo contendersi l’ultimo titolo dell’anno nel singolo e nel doppio. In palio un ricco montepremi, inoltre il vincitore consegue da un minimo di 1100 a un massimo di 1500 punti ATP. Alexander Zverev si aggiudica le ATP Finals 2021 di Torino nel singolo, battendo Daniil Medvedev 6-4, 6-4 in poco più di un’ora e 15 minuti, una vittoria davvero meritata! Il tennista tedesco è tornato a vincere a tre anni dall’ultima volta, nel 2018 vinse a Londra battendo Novak Djokovic. Una finale che ha visto Zverev molto forte al servizio, sempre in anticipo sulla palla e con difese velocissime, non ha concesso una singola palla break a un Medvedev impotente. Un pensiero e un grosso applauso ai nostri italiani Matteo Berrettini e Jannik Sinner. Berrettini migliore italiano in classifica ha giocato solo un set prima ritirarsi dal torneo per infortunio, al suo posto è entrato Sinner che ha battuto Hurkacz in soli due set giocando molto bene, perdendo però contro Medvedev ma uscendone comunque a testa alta e tra gli applausi del pubblico, combattendo uno spettacolare secondo e terzo set. Le semifinali Medvedev-Rudd e Djokovic-Zverev sono state molto emozionanti, di altissimo livello e per niente scontate, due match che hanno visto prevalere Medvedev e Zverev, lunghi scambi e servizi potenti. Il doppio se lo sono conquistati Hebert/Mahut vincendo su Ram/Salisbury 6-4, 7-6. Hanno giocato la migliore partita di tutta la settimana. Non sono mancate le polemiche per quanto riguarda l’organizzazione. A partire da chi si è visto annullare all’ultimo momento il biglietto a causa della capienza ridotta, acquistato magari già a dicembre 2020 con annesso soggiorno e viaggio. Alcuni appassionati hanno ricevuto una email nella quale si comunicava loro che la prenotazione era stata cancellata, altri pur non avendo i posti assegnati, sapendo che il preavviso doveva essere di due settimane, sono arrivati a Torino, scoprendo con grande sconforto e dispiacere che non potevano accedere alle Finals. Il Cts a novembre ha deciso di rifiutare l’allargamento della capienza al 75%, mantenendola al 60%, ma Il criterio che gli organizzatori dell’evento dicono di aver seguito

per cancellare i biglietti fa discutere, in quanto parlano di ordine cronologico, diverse testimonianze però non confermano affatto questo criterio. Si parla di esclusione dei biglietti meno costosi, per avere la possibilità di guadagni più elevati e al riguardo ci sono diverse segnalazioni. Ci sarà comunque modo di dimostrare di essere in grado di migliorare l’organizzazione in quanto Torino ospiterà le Nitto ATP Finals fino al 2025, sperando innanzitutto in un 2022 con capacità al 100%.

Riforma

di Mariachiara Falzoni

Figli a carico e assegno unico INPS 2022

Dal 1° gennaio 2022 sarà possibile presentare domanda (direttamente all'INPS) per il riconoscimento di un assegno mensile che verrà erogato a partire dal **1° marzo 2022** e relativo a ciascun figlio a carico a partire dal 7 mese di gravidanza e fino al 21 anno di età. Questa misura è ricompresa in un più vasto riassetto di detrazioni e bonus destinati alla famiglia, che, come si evince dalla Legge n. 46 del 1° aprile 2021 (entrata in vigore il 21 aprile) è volta a *riordinare, semplificare e potenziare le misure a sostegno dei figli a carico attraverso l'assegno unico e universale* mediante *il graduale superamento o soppressione delle seguenti misure (articolo 3):*

- assegno ai nuclei familiari con almeno tre figli minori (art. 65 della L. 448 1998)
- assegno di natalità
- premio alla nascita
- fondo di sostegno alla natalità
- detrazioni fiscali
- assegno per il nucleo familiare

L'importo mensile erogato varierà da un **minimo di € 50,00** ad un **massimo di € 175,00** (massimo € 85,00 minimo € 25,00 dai 18 ai 21 anni) a seconda di età e numero di figli oltre che in base al valore ISEE che dovrà essere corredato alla domanda. Nel caso in cui non venga presentato l'ISEE sarà riconosciuta la cifra minima. L'assegno verrà percepito mediante accredito su conto corrente del beneficiario indicato sulla domanda. L'importo dell'assegno decresce di 50 centesimi all'aumentare di 100 euro dell'ISEE; a titolo esemplificativo, per un ISEE da euro 15.000,01 a 15.100 l'importo mensile erogato scenderà a 174,50 euro; per un ISEE da euro 15.100,01 a 15.200 l'importo mensile erogato scenderà a 174,00 euro e così via…

La principale novità sta nel fatto che la platea dei beneficiari si amplia anche ai lavoratori autonomi (esclusi dalle quelle forme di sostegno riservate ai lavoratori dipendenti) e anche agli incapienti e ai disoccupati.

Per ciascun **figlio minorenne** quindi l'importo dell'assegno unico spetta nella misura di 175 euro, con un ISEE pari o inferiore a € 15.000, per poi ridursi gradualmente fino a 50 euro, se l'ISEE è pari o superiore a € 40.000.

Con **un'età pari o superiore a 21 anni** l'assegno spetta per un importo di 85 euro mensili con ISEE pari o inferiore a 15.000 euro, che si riduce a 25 euro per gli ISEE pari o superiori a 40.000 euro. È prevista, inoltre, la possibilità di accredito direttamente sul conto corrente **del figlio maggiorenne**, questo al fine di promuoverne e favorirne l'autonomia. Sono state disposte maggiorazioni per le madri di età inferiore a 21 anni (20 euro fissi) e per i figli disabili. Per ciascun figlio **minorenne** con disabilità viene riconosciuta una maggiorazione di 105 **euro mensili se non autosufficiente, 95 euro mensili in caso di disabilità grave e 85 euro mensili in** caso di disabilità media.

Dal 18° e fino al compimento del 21° anno di età la maggiorazione è di € 50,00.

La domanda dovrà essere presentata in **modalità telematica all'INPS** oppure recandosi presso un **Patronato.**

ISEE	Importo assegno unico
Fino a 15.000 euro	175 euro (85 euro per i maggiorenni)
Fino a 40.000 euro	Importo decrescente di 50 centesimi fino a un minimo di 50 euro (25 euro per i maggiorenni) per ogni aumento di 100 euro dell'ISEE
Oltre i 40.000 euro o senza presentare l'Isee	50 euro (25 euro per i maggiorenni)

O.M.B. srl – Unipersonale
Via Carlo Ragazzi, 8 – 44012 Bondeno (Fe)
P.Iva 01470880384 Tel. 0532-892967
E-mail: ombpavani@libero.it - Pec: ombsrl@pec.it

- ☐ Taglio Laser
- ☐ Piegatura
- ☐ Saldatura Manuale
- ☐ Personale Qualificato
- ☐ Certificazione UNI EN ISO 3834-2
- ☐ Taglio al Plasma HD
- ☐ Lavorazioni Meccaniche
- ☐ Saldatura Robotizzata

Buon Natale
e Felice 2022

Incontri

di Sara Zapparoli

Lezioni di sostenibilità con ISOLA URSA al MADE Expo

L'Azienda bondenese fa l'appello e gli studenti sono tutti presenti!

Prosegue la missione di ISOLA URSA nel proporre la *liaison* che collega la sostenibilità ambientale al mondo della progettazione e dell'edilizia, scegliendo il MADE Expo di Milano come location per l'ultimo appuntamento dell'anno. In un'edizione tutta dedicata alle nuove generazioni, **4 giornate** di Fiera, **8 convegni**, **24 ore di formazione** articolate in una molteplicità di interventi sviluppati **dal 22 al 25 novembre** da **28 relatori** di primo livello. La curva si conferma crescente: **oltre 2.000 gli studenti degli istituti tecnici superiori** che hanno partecipato agli incontri in presenza e in streaming, tra cui anche istituti scolastici della **provincia di Ferrara** che, edizione dopo edizione, non manca mai all'appello! Dimensione didattica anche per quanto riguarda l'estrazione dei relatori, provenienti – *in primis* – dal **Politecnico di Milano**, i cui Docenti hanno portando i giovani nella dimensione progettuale e dell'innovazione tecnologica offerta da una delle maggiori eccellenze universitarie del Paese. Accanto a questo, la **Statale di Milano**, con alcuni dei suoi esponenti scientifici di maggior rilievo, e la partnership con il **RUS, Rete delle Università per lo Sviluppo Sostenibile**, che fotografa la sinergia tra ISOLA URSA e la rete degli 80 atenei più sensibili al valore della sostenibilità, come evidenziato dalla **Presidente Patrizia Lombardi**. Spazio poi agli input provenienti dai giovani, da **Potito Ruggiero**, giovanissimo attivista ambientale che propone in Italia la determinazione "alla Thunberg", alla green influencer **Teresa Agovino,** che coniuga l'ingegneria ambientale a forme di aiuto umanitario nel continente africano sostenibili per il popolo ricevente. Un attivismo pragmatico, di cui oggi si ha bisogno, come evidenziato dall'**Arch. Alfonso Femia**, che da anni collabora al progetto. Ancora, riflessioni post-**COP26**, con **ICN** e **Greenpeace**, e spazio alla dimensione più tecnica, grazie all'**Arch. André Straja**, co-fondatore dello **Studio Goring & Straja**, dedicato alla commistione tra progettazione a cinque stelle, comfort e sostenibilità, oltre al doppio appuntamento con l'**Agenzia CasaClima** che da anni investe nel potenziale formativo di ISOLA URSA per creare una consapevolezza ambientale nei progettisti e nei certificatori del domani. Moltiplicata anche la collaborazione con referenti delle trasmissioni radiofoniche di maggior successo, grazie a **Sara Zambotti**, conduttrice di **Caterpillar,** programma radiofonico di **Rai Radio 2** ideatore del progetto "**M'illumino di Meno**", e **Paolo Franceschini**, conduttore di **Radio KissKiss** e testimonial del progetto **LifePrepAir,** oltre al supporto di **Radio24**, partner di MADE Expo. Si dice estremamente soddisfatto l'**Ing. Antonio Tenace, Direttore Generale di URSA Italia**, **Azienda leader nella produzione di materiale volto all'isolamento termico ed acustico avente lo stabilimento produttivo a Bondeno (FE),** che rinnova il suo ringraziamento ai docenti che collaborano a sviluppare questo dialogo con le nuove generazioni e permettono ad URSA di "fare scuola sull'isolamento" *«perché il primo passo verso una progettazione sostenibile ed una consapevole gestione del costruito deve iniziare proprio nel contesto scolastico»*. Condivide tale sensibilità anche **Mario Franci**, **AD di MADE Expo e Chief Revenue Officer di Fiera Milano SpA** che evidenzia come **l'Azienda Bondenese sia *«un bell'esempio di azienda che non solo raggiunge un grande successo con i suoi materiali volti all'isolamento termico e acustico, ma promuove la cultura della sostenibilità ambientale attraverso il programma ISOLA URSA. Va dunque premiato l'impegno di URSA Italia, che coniuga l'innovazione dei suoi prodotti con il bisogno formativo delle nuove generazioni»*.**

Juan Diego Blanco Cadena del Politecnico di Milano

Con MADE Expo si conclude il 2021 e ISOLA URSA può stilare un bilancio certamente positivo: tre appuntamenti in diversi contesti fieristici agli estremi della penisola, **oltre 5.000 studenti coinvolti, 112 relatori e contributors e oltre 50 ore di formazione**.

Sulla scia di tale risultato, ISOLA URSA si sta già preparando al primo appuntamento del 2022 mantenendo alta l'attenzione verso le nuove generazioni, nell'anno proposto come "Anno Europeo dei Giovani".
Dal **26 al 29 gennaio 2022 ISOLA URSA tornerà alla Fiera Klimahouse di Bolzano***, dove il progetto è nato cinque anni fa! Ognuna delle quattro giornate di fiera ospiterà incontri gratuiti per gli studenti delle scuole superiori, fruibili sia in presenza che in streaming, dedicati alla sostenibilità ambientale, progettazione ed edilizia, configurabili come PCTO.*
I Docenti che desiderassero informazioni o accreditarsi *agli incontri con le proprie classi possono telefonare al numero* **0532/894142** *oppure scrivere a* **accrediti@isolaursa.it.**

Udito

a cura della Dr.ssa Federica Zurlo

Freddo: proteggere orecchie e apparecchi

L'importanza di proteggere i tuoi apparecchi acustici quando fa freddo.
Il clima freddo, umido e ghiacciato non si limita a rovinare le condizioni di guida, ma può anche far fermare i tuoi apparecchi acustici.
Durante la stagione fredda, o in viaggio verso una destinazione in cui è previsto il freddo, ci sono alcune precauzioni che dovresti prendere per evitare di danneggiare inutilmente i tuoi apparecchi acustici.

Freddo e umidità

È ora di spalare il vialetto o costruire pupazzi di neve con i bambini, ma tutto questo esercizio ti farà sudare. Anche una camminata veloce in condizioni climatiche gelide è destinata a farti sudare un po' e se sudi molto, l'umidità finirà inevitabilmente nell'apparecchio acustico.
L'umidità e l'elettronica non sono mai una buona combinazione.
Le fluttuazioni di temperatura possono anche causare danni all'apparecchio acustico e alle batterie dell'apparecchio acustico.
Questo perché la condensa che si forma al variare della temperatura può entrare e danneggiare i componenti elettronici dell'apparecchio acustico, allo stesso modo in cui il sudore può danneggiare gli apparecchi acustici.

L'ASCOLTO, METODICHE E TECNOLOGIE PER L'UDITO
NUOVA SEDE *Via Per Ferrara, 167/1 - 41034 Casumaro - Finale Emilia (MO)*
Tel. 338 2664649 - www.federicazurlo.it - federicam.zurlo@gmail.com

Podologia

a cura della Dott.ssa Elisa Marchioro

Piano di sanificazione delle Calzature

In caso di potenziale contaminazione da infezioni podaliche per la prevenzione dell'effetto ping pong.

SE LE SCARPE CONSENTONO IL LAVAGGIO IN LAVATRICE

Si comincia abbattendo la carica batterica e/o virale in forma vegetativa. Con un semplice phon (asciugacapelli) dirigere il getto d'aria all'interno della calzatura evitando di ustionarsi e portare la scarpa ad alta temperatura per circa 2-3 minuti. Lasciare raffreddare e ripetere l'operazione per due tre volte. A questo punto (operazione opzionale non obbligatoria) si può tenere dentro la scarpa una lampada UV di quelle usate per sanificare l'acquario dei pesci per una decina di minuti. A questo punto lavare le scarpe in lavatrice alla più alta temperatura consentita dal materiale delle calzature aggiungendo al normale detersivo un **additivo disinfettante** avendo cura che sulla confezione ci sia scritto: "presidio medico chirurgico". Asciugare le scarpe e indossarle normalmente. Per mantenere più a lungo il risultato si possono acquistare degli asciugacapelli elettrici da mettere la sera nelle scarpe per tutta la notte unitamente ad un cucchiaino da caffè di bicarbonato di sodio.

SE LE SCARPE NON CONSENTONO IL LAVAGGIO IN LAVATRICE

Eseguire la prima parte di asciugatura come nel primo caso. Munirsi di una scatola da scarpe per ciascun paio e degli strofinacci. Bagnare generosamente gli stracci con un **disinfettante germicida** (attenzione che ci sia scritto presidio medico chirurgico). A questo punto infilare in ciascuna scarpa i panni bagnati strizzati e riporre le scarpe nella scatola sigillando con nastro adesivo. Riporre le scarpe per 12 ore. Passate le 12 ore aprire la scatola rimuovere gli strofinacci, asciugarle con il phon e lasciarle almeno 8 ore all'aria aperta prima di indossarle. Per mantenere più a lungo il risultato ripetere l'ultimo punto del primo caso.

Metodo ideato dal collega dott. Vincenzo Di Caprio

STUDIO DI PODOLOGIA DI MARCHIORO DOTT.SSA ELISA
Via Ugo Bassi, 17A - Cento (FE) Tel. 389 058 0392
studiodipodologiacento@gmail.com - SI RICEVE SU APPUNTAMENTO

Motori

Cambio automatico: 5 sintomi che devono accendere un campanello d'allarme

Ormai sappiamo per certo che tutti i cambi automatici hanno bisogno di manutenzioni periodiche.
L'olio infatti, come ogni organo in movimento, nel tempo si usura.
Di seguito elenchiamo 5 sintomi considerati campanelli d'allarme per capire che è il momento di eseguire questa operazione; da non dimenticare inoltre, che la manutenzione ottimale prevede anche il lavaggio interno del cambio automatico con centralina specifica.
1. Il primo sintomo è un colpo o **scatto all'inserimento della "D"** (drive) e della retromarcia. Il minimo contatto con il pedale del gas creerà uno scatto secco e non una partenza dolce
2. Il secondo sintomo si avverte con il cambio di marcia ad un numero di **giri motore più elevato** (da 300 fino a 1000 giri in più rispetto al normale funzionamento)
3. Il terzo sintomo è un **maggiore consumo di carburante** in quanto l'auto, avendo molti frizionamenti tra un rapporto e l'altro, avrà un consumo di carburante maggiore. Il percorso urbano accentuerà molto di più questo consumo, causando anche fino al 20% in più di utilizzo di carburante per percorrere lo stesso chilometraggio
4. Nel quarto sintomo possiamo notare che le **cambiate** sono **meno veloci e precise**, con dei sensibili slittamenti prima dell'avvenuto cambio di rapporto
5. Il quinto sintomo può capitare in salita **chiedendo potenza**. Il cambio faticherà a passare al rapporto inferiore (scalare) ed esprimere la sua potenza

Questi sintomi sono presagio di olio sporco appesantito dall'usura delle frizioni. La velocità nel percorrere i passaggi all'interno del gruppo meccatronico è quindi ridotta e di conseguenza il filtro dell'olio è intasato, diminuendo così la pressione dell'olio all'interno del cambio.
L'olio appesantito dalle usure delle frizioni s'interpone fra i dischi e riduce l'adesione creando surriscaldamento e anticipata acidificazione del lubrificante.
Continuare ad utilizzare un veicolo con questi sintomi provocherà la cottura dei dischi frizione ed il relativo slittamento del componente andando così a surriscaldare tutto. Si procurerà così la rottura certa del cambio automatico.
Un **olio ATF pulito** permette un maggiore scambio termico (raffreddamento) dei componenti. Di conseguenza si avrà una relativa riduzione della temperatura di esercizio, una protezione ottimale di tutti gli elastomeri (paraoli e guarnizioni di tenuta) ed una eccellente velocità di azione dell'olio.
È molto importante che l'olio sia di eccellente qualità ma non solo, dovrà infatti corrispondere alle specifiche richieste dalle case madri. Inserire l'olio ATF sbagliato nel cambio può provocare addirittura la rottura del cambio stesso. Cambi automatici di diverse tipologie portano l'olio ATF con specifiche diverse e quindi è molto importante che la manutenzione venga fatta da chi ha grandi conoscenze nel settore dei lubrificanti: non crediate di fare manutenzione a tutti i cambi automatici con lo stesso tipo di olio ATF perché non è così.
FORMEC è un'azienda che da oltre 20 anni è concessionaria diretta per tutta la provincia di Ferrara del marchio SYNECO, prodotti certamente di alta qualità, che negli anni ha continuato a studiare e creare le migliori tipologie di olio con additivi specifici per ogni tipo di cambio automatico.
Abbiamo infatti ormai più di 15 tipi di olio ATF dedicati a quest'organo così delicato della Vostra auto, in modo da avere sempre la massima resa del servizio per ogni marca di vettura.
I lubrificanti SYNECO sono riconosciuti dalle case madri e dai costruttori di cambi automatici in quanto le specifiche corrispondono e addirittura superano le caratteristiche dell'olio originale.
Quando vi recate in officina per eseguire questo delicato intervento sul Vostro cambio automatico, assicuratevi sempre con domande mirate che il Vostro meccanico abbia una buona conoscenza dei lubrificanti usati e delle procedure corrette per la manutenzione; ogni piccolo errore può provocare problemi futuri ed in alcuni casi addirittura la rottura del cambio stesso.
FORMEC affiancata da SYNECO, con uno staff di ingegneri e chimici, è sempre aggiornata per soddisfare al meglio le Vostre esigenze.
Ci potete contattare ai numeri telefonici di seguito elencati, per avere una consulenza tecnica completamente gratuita e per verificare lo stato del vostro cambio automatico.

FORMEC di Fornasari Luigi
via Carlo Ragazzi 23/B - BONDENO (FE)
Tel. 0532897889 Cel. 3355610367
Email info@formecgroup.it
f: Formec – Bondeno @: @formec_bondeno

Iniziative

di Rita Molinari

L'unione fa la forza...anche e per l'ambiente!

Si è concluso di recente Cop 26 dove si sono riuniti numerosi rappresentanti dei governi di tutto il mondo per discutere in merito alle azioni da intraprendere per contrastare i cambiamenti climatici e diminuire l'inquinamento ambientale. Ormai tutti hanno acquisito la consapevolezza della necessità di una svolta nelle abitudini e delle necessarie attività volte ad invertire questo trend negativo. Pertanto, fortunatamente, si stanno sviluppando numerose iniziative da parte di privati, associazioni, enti e imprese volte a salvare e salvaguardare l'ambiente. C'è chi promuove l'uso di una mobilità più sostenibile per raggiungere il luogo di lavoro generando una diminuzione in termini di CO2.

Infatti basta pensare ad un'azienda come **Coop Alleanza 3.0** che incentivando la mobilità sostenibile da parte dei propri dipendenti ha consentito di abbattere 24.490,39 Kg di CO2, equivalenti al risultato prodotto da 816 alberi adulti in un anno nel loro lavoro di fotosintesi.
Oppure a "*Piantiamola di inquina-re!*", l'iniziativa di **BPER Banca**, che con il supporto della piattaforma Wecity, ha coinvolto 800 dipendenti, distribuiti nelle varie filiali del Gruppo che, per tre mesi, si sono recati al lavoro in bicicletta, a piedi o in monopattino, per un totale di 73.709 km e ha permesso di abbattere circa 12 tonnellate di CO2. Si pensi ad iniziative del tipo "*Adottiamo un albero per Natale*" organizzata da **Paola Gianotti**, 4 volte Guinness World Record, tra cui quello della donna più veloce ad aver circumnavigato il globo in bici, che promuove l'adozione di uno o più dei 2022 alberi che essa stessa si appresterà a piantumare entro il prossimo anno, coinvolgendo, nell'iniziativa, attraverso la sua pedalata "Bike4Tree" di circa 1.600 km, una decina di Comuni. Ma non solo il rimboschimento, non solo la diminuzione di CO2 sono gli obiettivi da raggiungere, ma anche, tra gli altri, il potenziamento della biodiversità.

A questo proposito, degne di nota sono le iniziative **3BEE** "*ADOTTA UN ALVEARE*" E "*POLLY*". Grazie alla prima si potrà adottare a distanza un alveare gestito da apicoltori locali, invece grazie a "POLLY", si riceverà una vera e propria casa in legno PEFC (Polly House), da installare su un albero, su un muro, sul balcone o sul terrazzo, con circa 25 bozzoli di api muratrici, in forte diminuzione a causa delle conseguenze dei cambiamenti climatici e dell'abuso di agrofarmaci, affinché queste specie selvatica possa trovare un rifugio dove crescere.
Anche **Gruppo Lumi**, azienda che si occupa di editoria, comunicazione ed eventi e che, tra le altre cose, pubblica anche questo mensile, ha deciso di intraprendere, a partire dal prossimo gennaio, un programma a favore dell'ambiente che si articolerà in diverse iniziative generando progetti che, tra l'altro, svilupperanno comunicazione nel settore ambientale.

Gruppo Lumi oltre ad impegnarsi in prima linea per azioni volte alla sostenibilità, alla salvaguardia e al ripristino ambientale, svilupperà dei piani atti a comunicare la sostenibilità di enti, associazioni o aziende che lo necessitano.

Chi volesse **maggiori informazioni** in merito a tali progetti per intraprendere un percorso condiviso può contattare l'azienda ai seguenti recapiti: Tel. 0532/894142
e-mail: info@gruppolumi.it

FuturPera

“La pera tra passato glorioso e rischio estinzione”. Nuovi progetti per il futuro

Le tre organizzazioni hanno fatto il punto sull’andamento del comparto negli ultimi 20 anni e sulle prospettive concrete di rilancio

Si sono spente le luci sulla quarta edizione di FuturPera, il Salone internazionale della pera che ogni due anni si tiene a Ferrara presso Fiere Congressi e che vede riunite le più importanti realtà imprenditoriali della filiera pericola. Il comparto frutticolo sta attraversando una crisi produttiva e reddituale senza precedenti che tocca tutte le aziende frutticole e FuturPera è stata l’occasione importante per confrontarsi sul futuro di una produzione della quale Ferrara ne è da sempre leader produttivo. **Confagricoltura Ferrara, Cia-Agricoltori Italiani** e **Copagri Ferrara** hanno scelto di partecipare insieme a FuturPera con uno spazio comune, per condividere progetti, problematiche e informazione tecnica sulla frutticoltura. Le tre organizzazioni hanno incontrato i loro associati e altrettanti sono stati i convegni organizzati per discutere di produzione, eccellenze locali, clima, gestione delle acque e irrigazione, marketing territoriale con la partecipazione di importanti ospiti e tecnici. Sabato 4 dicembre il convegno **“La pera tra passato glorioso e rischio estinzione”** ha concluso la tre giorni con gli interventi di **Sergio Tagliani**, coordinatore del Gie (Gruppo Interesse Economico) di Cia Ferrara, del Direttore di Confagricoltura Ferrara, **Paolo Cavalcoli**, di Copagri, **Sabrina Maresta** e di **Elisabetta Moscheni,** Presidente sez. Frutticola di Confagricoltura Ferrara. Accorato il suo appello affinchè non venga disperso quel patrimonio frutticolo che tanto benessere ha portato all’intero territorio.

“Il comparto frutticolo, che tra attività dirette e indirette dà occupazione a migliaia di addetti, negli ultimi 20 anni ha visto ridursi drasticamente le superfici – ha detto la Moscheni - a causa di cambiamenti climatici, ambientali e agronomici. Le gelate tardive insieme al problema della cimice asiatica e alla maculatura bruna **stanno mettendo a dura prova la tenuta dell’intero settore frutticolo del ferrarese.** È giunto il momento di dare valore all’intero settore agricolo con l’applicazione e sviluppo delle biotecnologie che ad oggi rappresentano l’ultima frontiera per combattere le patologie che stanno minando il nostro comparto. Non esistono ricette miracolose – ha aggiunto la presidente Moscheni - ma certo è che urgono risorse economiche immediate perché dopo tre anni di mancato reddito le imprese sono allo stremo. Dobbiamo scongiurare il rischio di estinzione della nostra frutticoltura e il sostegno alle imprese agricole faciliterebbe anche il ricambio generazionale, i nostri giovani sono oggi scoraggiati dalla mancanza di redditività e di certezze e il ricambio porterebbe nuova linfa per il futuro”.
E’ poi salito sul palco **Adriano Facchini**, vice presidente sezione Ambiente-Bioeconomia di Confagricoltura Ferrara e agronomo esperto di marketing agroalimentare che, rifacendosi alle storiche “cattedre ambulanti” ha portato la sua professionalità con un progetto al servizio del territorio. Ciò che ha fatto la differenza di questo convegno è stato l’approccio alla filiera con una visione sociale, non solo economica. Non è stato un caso che il folto pubblico fosse rappresentato oltre che da frutticoltori, da proprietari di imprese agroalimentari, medici, architetti, docenti universitari, stampa specializzata, pittori, fotografi; un mix qualitativo di professionalità unite dalla volontà di creare sinergie innovative e fruttuose, insieme per il futuro nell’ottica di sinergia e coinvolgimento tra persone e prodotti, tra tecnici e creativi, tra arte, scienza e innovazione. “Mai come in questi anni di Pandemia è stato così chiaro il messaggio che solo insieme si potrà ancora immaginare il futuro salvaguardando le nuove generazioni”, ha chiosato Adriano Facchini.
Tra gli ospiti dell’incontro il professor **Gianni Cestari** che ha fatto omaggio di un suo quadro dedicato alla pera e alla sua simbologia. Un momento alto e di particolare interesse si è avuto grazie all’intervento di **Valeria Tassinari**, docente di Storia dell’Arte e critica d’arte moderna e contemporanea che in maniera assolutamente coinvolgente ha presentato la storia della pera nell’arte, dalla preistoria ai giorni nostri. Al termine di tutti gli appuntamenti non è mancata una degustazione di prodotti tipici; un omaggio particolare alla **Vassalli Bakering** che per l’occasione, oltre al ricchissimo buffet, ha presentato ‘Perizia’, una torta alla pera e cioccolato e altri prodotti con la regina del nostro territorio.

LIPU Ferrara — *a cura di CRAS "Giardino delle Capinere"*

Tordo bottaccio

Quasi tutti i lettori conosceranno certamente il merlo (il maschio, tutto nero col becco arancione, è praticamente inconfondibile) ma non avranno mai visto un suo parente stretto: il **Tordo bottaccio** (*Turdus philomelos*). Riconoscerlo non è particolarmente difficile: sagoma, movenze e abitudini sono simili a quelle del cugino nerastro anche se le dimensioni sono leggermente inferiori. Il piumaggio, tutt'altro che sgargiante, è caratterizzato da dorso, ali e coda grigio-marroni e dal petto chiaro impreziosito da numerose macchie scure appuntite.

Tordo bottaccio [Foto: Lorenzo Borghi]

Il tordo bottaccio è un uccello generalmente timido che frequenta boschi, parchi e giardini dalla vegetazione lussureggiante, di conseguenza non è facilmente osservabile tra le fitte chiome.
È più facile vederlo a terra, quando perlustra il terreno e smuove le foglie cadute, alla ricerca di lombrichi, insetti e loro larve, piccole chiocciole e lumache. Come molti uccelli migratori, quando necessario, integra la sua dieta con frutta e bacche di stagione.
Nella nostra regione è parzialmente stazionario e nidificante ma molti individui sono presenti soltanto durante il periodo migratorio o svernanti nella stagione fredda.

LIPU Sezione di Ferrara
Via Porta Catena 118, 44122 Ferrara
tel. 0532.772077 / fax 0532.54810
www.lipuferrara.it
crfs.ferrara@lipu.it

Conoscere i funghi — *a cura del Gruppo Micologico di Bondeno*

L'Orecchio di Giuda

***Auricularia auricula-judae* (Fr.) Quel. 1886** è un fungo noto anche come **orecchio di Giuda** per il suo aspetto e conformazione. Cresce praticamente tutto l'anno su legno morto, a condizione che ci sia **tempo umido.**
È molto diffuso nel nostro territorio e lo troviamo solitamente in più esemplari a volte anche sovrapposti.
Ecco le sue caratteristiche :
Corpo fruttifero: di piccole o medie dimensioni, 25 - 50 mm di diametro, a forma di coppa rovesciata, orecchio o conchiglia. Di consistenza gelatinosa, elastica, molle con clima umido, dura e coriacea con clima secco. Colore bruno-vinoso, camoscio nella faccia superiore, opaco con sfumature grigiastre in quella inferiore. Superiormente è provvisto di una fine peluria, mentre sotto si presenta venato e lucido **imitando l'aspetto di un padiglione auricolare**.
La carne: sottile, tenace di aspetto vetroso, traslucida, con odore e sapore deboli, gradevoli.
Auricularia auricula-judae si trova quasi esclusivamente su latifoglie, soprattutto su **sambuco** (*Sambucus nigra*).
E in cucina? L'**orecchio di Giuda** è un fungo commestibile, può essere consumato sia fresco che essiccato, anche se di solito non è presente nelle abitudini alimentari delle nostre zone; viene invece regolarmente consumato in Oriente dove è molto apprezzato e intensamente coltivato. In Cina, Giappone e Vietnam viene servito in zuppe e abbinato con il riso.

[Foto: Fabio Fabbri]

Va detto che sono stati segnalati alcuni casi nei quali il suo consumo ha provocato la **sindrome di Szechwan** (anomalia della coagulazione del sangue).
Da evidenziare che ***Auricularia auricula-judae*** è utilizzato nei Paesi orientali anche come "fungo medicinale" con innumerevoli indicazioni terapeutiche per alcuni componenti considerati curativi in esso contenuti.

Gruppo Micologico di Bondeno
Piazza Garibaldi, 5
Bondeno (FE) Cell. 320 4341865

Sofritti Maurizio e figli
IMBIANCHINI dal 1976

• IMBIANCATURE (INTERNO ED ESTERNO)
• CAPPOTTI (TERMICI E ACUSTICI)
• TRATTAMENTI ANTIMUFFA
CON SOLUZIONI INNOVATIVE E GARANZIE SUI LAVORI
• RESTAURO IMMOBILI
(COMPRESI IMPIANTISTICA COMPLETA E PAVIMENTAZIONE)
• CARTONGESSO • SEGNALETICA STRADALE
• LAVORAZIONE CON PIATTAFORME AEREE
CONSULENZE E PREVENTIVI PERSONALIZZATI

NON VANIFICARE I TUOI LAVORI DI MANUTENZIONE
FACENDOLI NEL MOMENTO SBAGLIATO!
PROGRAMMALI ORA CON NOI
PER MANTENERE LA TUA CASA SANA E ACCOGLIENTE

BONDENO (FE) Tel. 0532 095082
Cell. 348 2217487 – 348 9602447 – 349 5546443
www.sofrittiimbianchini.it
email: sofritti.imbianchini@gmail.com
Sede amministrativa: P.zza A. Costa, 4 - Bondeno
Sede legale: Via per Stellata, 21
Sede operativa: Strada Provinciale per Ferrara

Lo staff augura a tutti un felice Natale e un sereno 2022

gruppotumini.it ©

UNIMA Ferrara

Contoterzista day 2021, attività agromeccanica patrimonio del Paese

Durante la decima edizione "Il Contoterzista day", giornata che Edagricole dedica alle aziende agromeccaniche, il vicepresidente di CAI (Confederazione Agromeccanici e Agricoltori Italiani) Michele Pedriali ha ribadito la necessità di inquadrare i contoterzisti nell'ambito dell'attività agricola. Lavorazioni di precisione e transizione digitale per un'agricoltura che cerchi di soddisfare ancora più di quanto già non faccia le richieste di riduzione degli input che arrivano dalle istituzioni europee e dai consumatori. Ma anche un'agricoltura sempre più competitiva con produzioni di alta qualità. Centrare questi obiettivi sarà impossibile senza le aziende agromeccaniche, che quindi devono essere riconosciute a pieno titolo all'interno del settore primario. La manifestazione quest'anno si è svolta in presenza per un numero limitato di contoterzisti da tutta Italia, causa pandemia, nella sede di **Bonifiche Ferraresi** a Jolanda di Savoia (Fe) e in diretta streaming. «Gli agromeccanici non devono essere sopportati bensì supportati» ha detto il presidente della Confederazione Agromeccanici e Agricoltori Italiani Gianni Dalla Bernardina nel suo intervento. «La nostra categoria ha continuato a lavorare anche durante il periodo più difficile della pandemia garantendo il 60-70% delle lavorazioni in tutta Italia – ha aggiunto –. Quindi è ancora più necessario che la nostra categoria sia riconosciuta come parte del mondo agricolo». «Siamo un patrimonio di questa nazione – ha ribadito il presidente degli agromeccanici – in questi decenni si è sviluppata perché sono state le aziende agricole a chiederlo. Moltissime aziende agromeccaniche in questi anni hanno investito molto senza avere accesso ai contributi europei. Non possiamo lasciare il rischio aziendale di questa grande rivoluzione digitale tutto sulle spalle dei contoterzisti». Dalla Bernardina ha fatto notare ancora una volta l'assoluta urgenza di sedersi attorno a un tavolo per definire con contorni chiari l'attività agromeccanica e inserirla all'interno dell'attività agricola.

Da sx Pedriali e Gherardi

«Credo che il ruolo della futura Pac sia fondamentale per rinnovare l'agricoltura italiana – ha detto il presidente nazionale di **Coldiretti** Ettore Prandini – noi abbiamo fatto una proposta di tre eco schemi dove si parla di agricoltura di precisione e utilizzo dei dati anche per il processo di certificazione che potrà caratterizzare i prodotti dell'agricoltura italiana non solo a livello nazionale ma soprattutto sui mercati mondiali. La spinta innovativa dei prossimi anni sarà così forte che le singole aziende agricole non potranno reggere senza agromeccanici». Sono poi intervenuti i professori Pisante e Frascarelli sull'architettura verde della nuova Pac e sulle parole d'ordine: digitalizzare misurare e certificare. Presto saranno pubblicati i regolamenti della nuova Pac 2023-2027 che entrerà in vigore dal primo gennaio 2023, ma per conoscere tutti i dettagli bisognerà aspettare il 30 giugno 2022. Per l'Italia ci saranno a disposizione 7,1 miliardi l'anno, circa 300 milioni in meno l'anno rispetto alla precedente programmazione. «È comunque una buona dotazione, anche perché nel 2022 ci sono molti più fondi rispetto agli anni precedenti – ha rassicurato il presidente di Ismea Angelo Frascarelli – continueranno a esserci i contributi a ettaro ma ci sarà un livellamento entro il 2028: quelli più alti saranno abbassati e quelli più bassi saranno alzati. Poi ci saranno gli eco schemi, che impegneranno molto gli agricoltori». Inevitabile quindi il ricorso alle tecnologie delle aziende agromeccaniche. «La nuova Pac è una svolta epocale, ha fatto notare Michele Pisante, professore ordinario di Agronomia e coltivazioni erbacee presso l'Università degli Studi di Teramo e coordinatore del comitato tecnico scientifico di Edagricole. Molte innovazioni sono già disponibili ma spesso non vengono richieste dalle aziende agricole, quindi con la nuova Pac si è scelta una via obbligatoria che renderà le aziende agricole italiane più competitive». L'assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna Alessio Mammi ha iniziato così il suo intervento: «Siamo molto orgogliosi di essere la terra che ospita la più grande azienda agricola italiana. Bonifiche Ferraresi è parte della storia e della tradizione dell'agricoltura italiana ma anche una parte importante del presente perché è un grande laboratorio di innovazione e conoscenza». Mammi ha ribadito che per tenere insieme produzione e sostenibilità nei prossimi anni il ruolo degli agromeccanici sarà fondamentale. «La produttività rimane la priorità assoluta – ha scandito l'assessore – la nostra agricoltura deve essere forte e competitiva. Però produttività e sostenibilità ambientale devono camminare insieme». L'assessore ha anche evidenziato la nascita dell'albo regionale degli agromeccanici e la creazione di un bando specifico per le aziende iscritte nei primi mesi del prossimo anno. Si è anche approfondita la parte fiscale e di opportunità per il settore con la dott.sa Alessandra Caputo: i diversi incentivi per i contoterzisti che vogliano investire in macchine, beni strumentali e nuove saranno: Pnrr, la Nuova Sabatini, e il Credito d'Imposta 4.0.

FUTURPERA E CONVEGNO SU MAIS BIOLOGICO

Presenza per UNIMA Ferrara anche a Futurpera che si è tenuta nei primi giorni di dicembre a Ferrara fiere e ad una giornata organizzata da FederBio Servizi e Fondazione per l'Agricoltura F.lli Navarra al Centro Didattico Alessandro Navarra di Borgo le Aie a Gualdo dal tema "Linee tecniche, innovazione e mercato del mais biologico in Italia - La piattaforma BioDemo Farm per il mais biologico made in Italy". L'iniziativa è parte del progetto BioDemoFarm per il trasferimento di conoscenze verso il mondo produttivo delle migliori innovazioni per l'agricoltura biologica in cui UNIMA Ferrara ha apportato il contributo sull'evoluzione della meccanizzazione. Verranno svolte una serie di prove dimostrative in campo nella prossima campagna 2022. Per quanto riguarda Futurpera questa edizione, che si è svolta nel periodo di massima criticità del settore a causa del clima (gelate della primavera 2020 e 2021) e della cimice asiatica, oltre ad altri patogeni, che hanno fatto crollare negli ultimi cinque anni la produzione italiana del 48%, è stato l'ultimo di una serie di focus per porre l'attenzione a questo settore vitale per la nostra economia agricola. L'osservatorio privilegiato di UNIMA Ferrara, dovuto alle aziende che operano come "collettori" nelle fasi di impianto/espianto frutteto, ha rilevato come nello stesso periodo vi è stata una diminuzione del 15% delle superfici. Alcuni convegni specializzati hanno affrontato problematiche e prospettive per il rilancio del comparto, che vede in Ferrara la produzione del 70% della produzione pericola regionale. Varie sono state le richieste di tutto il mondo agricolo per dare prospettiva e continuità al settore: innovazione, rifinanziamento del fondo di solidarietà nazionale in aggiunta ai 160 milioni già approvati dal dl Sostegni bis, attivazione di un Fondo Mutualistico nazionale obbligatorio per contrastare la perdita di reddito dovuto a calamità e crisi di mercato.

UNIMA Informa — *a cura dell'Ufficio Tecnico*

Modifiche Codice della Strada e Nuovo libretto UMA 2022

Con la pubblicazione della legge 9/11/2021, n. 156, è stata accolta la proposta di modifica dell'art. 105 del Codice della Strada, presentata nell'estate di due anni fa. In nuovo testo consente di superare i limiti contenuti nella vecchia stesura dell'articolo sui convogli agricoli: da un lato, la lunghezza viene estesa da 16,50 mt. a 18,75 mt.; dall'altro, è ora consentito superare tale limite previa autorizzazione da parte dell'ente proprietario della strada.

Dal prossimo gennaio la Regione Emilia Romagna introduce il libretto UMA (Utenti Motori Agricoli) digitalizzato.

Non vi sarà più il vecchio libretto cartaceo per i prelievi di carburante agricolo, ma una nuova procedura informatizzata che consentirà ai distributori di carburante di registrare giornalmente le consegne, visibili in linea ed aggiornate anche agli utenti e ai CAA di riferimento.

Tradizioni

di Adriano Orlandini

I dolci di Natale nei territori estensi

Il **pampapato** (o **panpepato**), presente da secoli su tutte le tavole della città di Ferrara, è il dolce simbolo della tradizione natalizia ferrarese, che però si è diffuso molto anche nel modenese, complice la comune appartenenza alla plurisecolare dominazione estense. Contrariamente a quanto si potrebbe pensare, il pepe non è presente nella ricetta. L'equivoco è generato dal fatto che il suo nome deriva dalla contrazione di "pan del papa" nel più diffuso "**pampapato**", modificatosi poi nel tempo anche in "**panpepato**". È plausibile che l'origine di questo dolce sia da collocarsi in piena età Rinascimentale (più precisamente nella seconda metà del '500), all'interno delle cucine del "Monastero del Corpus Domini", nell'antico quartiere di San Romano a Ferrara. Lì le monache, traendo ispirazione da un'antica ricetta del grande cuoco della corte estense Cristoforo da Messisbugo, crearono il "**Pan del Duca**", un pane speziato con cui omaggiare la corte degli Estensi e la nobiltà ferrarese durante le festività natalizie, ma anche da inviare agli alti prelati dell'epoca. Zucchero, farina, miele, mandorle, nocciole, noci, pinoli, frutta candita, uvetta e spezie di vario genere (come cannella, chiodi di garofano e noce moscata) erano alla base di questa nobile ricetta per un dolce energetico, ma senza grassi. Si aggiungeva inoltre cacao, appena giunto in Europa dall'America, centellinandolo come se fosse una polvere preziosa. Con il passaggio di Ferrara sotto lo Stato Pontificio nel 1598, da *Pan del Duca* il dolce si trasformò in "*Pan del Papa"* (da qui l'appellativo **pampapato**) assumendo una forma "a calotta", simile a quella dello zucchetto ecclesiastico (*papalina*): la sua bontà era infatti tale da essere ritenuta degna di un Papa! La copertura in cioccolato

Sguazzarotti

arrivò solo molto tempo dopo. Nel 1928 il pasticcere ferrarese Oddone Di Caro pensò bene di sostituire i *diavulìn* (la granella di zucchero colorata con cui si ricopriva il pampapato) con una sontuosa colata di cioccolato fondente fuso. Una volta introdotta la glassa di cioccolato, la variante si diffuse in tutta Ferrara e nessuno volle più tornare ai *diavulìn*. Se il **pampapato** era il dolce natalizio delle famiglie borghesi (che lo preparavano all'inizio di novembre, dopo averne acquistato gli ingredienti da Bazzi, lo storico negozio ferrarese di coloniali), i **sabadoni** (nell'alto ferrarese) e gli **sguazzarotti** (nel modenese) venivano preparati invece nelle famiglie meno abbienti all'inizio di dicembre. La pasta (formata da farina, zucchero, burro fuso, latte, uova, scorza grattugiata di limone e lievito per dolci) veniva tagliata in riquadri in cui si metteva il ripieno (o "compenso"), formato da castagne secche lessate e passate al setaccio, mostarda fatta in casa (o ***savór***), cacao, grattatura di buccia d'arancio e zucchero.
I riquadri di pasta venivano poi chiusi ripiegandoli bene in due. Se fino a questo punto era praticamente identica la procedura per fare questi tortelli rettangolari, cambiava invece la loro modalità di cottura: infatti i **sabadoni** venivano fritti nello strutto o in olio, mentre gli **sguazzarotti** venivano bolliti in acqua. Una volta cotti, i tortelli venivano "sguazzati" nella **saba** (o **sapa**), uno sciroppo denso e profumato che si realizzava facendo bollire il mosto d'uva in un paiolo di rame fino a quando non diventava una sorta di caramello scuro e denso (occorrevano più di 10 ore). Dopo essere stati immersi nella saba per alcuni giorni, i **sabadoni** o gli **sguazzarotti** venivano poi cosparsi di zucchero, per poi deporli in una terrina.
E dopo la degustazione dei dolci, era d'obbligo un bel bicchierino di **Anicione** Casoni (di Finale Emilia) o di **Sassolino** Stampa (di Sassuolo), liquori simili, entrambi ottenuti dall'infusione in alcol dell'anice ed equivalenti alla Sambuca o all'Anisetta del giorno d'oggi.

Sguazzarotti

Regione Emilia-Romagna
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA

non fermiamoci ora,
vacciniamoci.

Il vaccino si è dimostrato altamente efficace nel contenere la pandemia.
Continuiamo a vaccinarci: chi non l'ha ancora fatto e chi è pronto per la terza dose.
Per la nostra protezione e per quella degli altri.
Per una piena socialità.

Per sapere come
#vaccinoAnticovidER
vaccinocovid.regione.emilia-romagna.it

d-sign.it

Storia

di Chiara DiMaggio

Dante, la Divina Commedia e gli Estensi

Sono trascorsi 700 anni dalla scomparsa di Dante Alighieri e "Dante, l'italiano" è più che mai protagonista della letteratura mondiale. "*Dante e la Divina Commedia in Emilia-Romagna. Testimonianze dantesche negli archivi e nelle biblioteche*" è il progetto, articolato in 14 mostre sul territorio, con cui la Regione ha voluto ricordarlo (www. patrimonioculturale.regione.emilia-romagna.it). La Biblioteca Comunale Ariostea di Ferrara offre al pubblico, fino al 2 febbraio 2022, una preziosa '"*Esposizione di manoscritti, antiche edizioni e opere artistiche del "Viaggio" dantesco*". L'Archivio di Stato di Modena, fino al 25 marzo 2022, espone documenti di grande pregio su "*Dante e gli Este. Riflessi della Commedia fra Modena e Ferrara*". Il Sommo Poeta nell'immortale poema inserisce personaggi del casato d'Este a lui contemporanei. Nel primo girone dell'Inferno, tra i dannati Dante pone **Obizzo II d'Este**. "*E quell'altro ch'è biondo*/è Opizzo da Esti il qual per vero/ *fu spento dal figliastro su nel mondo» (Inferno, canto XII*). Obizzo, figlio di una relazione tra Rinaldo d'Este e una lavandaia napoletana, in seguito alla morte del padre fu riconosciuto come legittimo discendente ed erede dal nonno Azzo VII. Dante narra la triste storia dell'assassinio di Obizzo, signore di Ferrara Modena e Reggio Emilia, da parte del proprio figlio, il futuro **Azzo VIII**.

Obizzo II d'Este, 1247-1293

Azzo VIII d'Este, 1263-1308

Quest'ultimo ritorna ad essere indicato da Dante come mandante dell'assassinio di Jacopo del Cassero, uomo d'armi di Fano e potestà di Bologna nel 1296. Dante incontra Jacopo tra i morti per violenza nel Purgatorio e ascolta la sua narrazione. Oppostosi al potere degli Estensi, fu raggiunto da un sicario di Azzo VIII in territorio padovano dov'era fuggito: "*Là* dov'io più sicuro esser credea:/ quel da Esti il fé far, che m'avea in ira/assai più là che dritto non volea" *(Purgatorio, Canto V).* Dante infine fa riferimento a **Beatrice d'Este,** sorella del parricida Azzo VIII. Beatrice vi figura come vedova di Nino Visconti di Pisa. Dante pone Nino nel Purgatorio, tra i principi negligenti che in vita trascurarono la cura dello spirito. Nino chiede al Sommo Poeta che interceda presso la figlia Giovanna per avere le sue preghiere, non potendo più contare sull'amore della moglie Beatrice d'Este: "*Non credo che la sua madre più m'ami, /poscia che trasmutò le bianche bende,/ le quai convien che, misera!, ancor brami./ Per lei assai di lieve si comprende/ quanto in femmina foco d'amor dura,/ se l'occhio o 'l tatto spesso non l'accende".(Purgatorio, Canto VIII).* Beatrice, dopo 4 anni di vedovanza, ha contratto seconde nozze. Il risentimento di Nino verso l'Este viene generalizzato a tutte le donne: attraverso il suo comportamento, si capisce che per il genere femminile l'amore si spegne in poco tempo se non è sostenuto e rinforzato dalla vicinanza corporea. Marco Santagata in *"Le donne di Dante" (Il Mulino, 2021*) interpreta il biasimo del Vate della Divina Commedia soprattutto in chiave politica. Il secondo consorte di Beatrice è il ghibellino Galeazzo Visconti di Milano, nemico del guelfo Nino e del guelfo Durante (Dante) di Alighiero degli Alighieri.

Beatrice d'Este, 1268-1334

Ogni progetto è una storia unica che viviamo insieme al Cliente.
Con passione, tradizione, competenza e credibilità si uniscono per darti il consiglio giusto e l'assistenza migliore prima, durante e dopo la costruzione.

IMPRESAEDILE
MOSCA
ANDREA E MASSIMO

COSTRUZIONI • FOGNATURE
RISTRUTTURAZIONI
PICCOLI MOVIMENTI TERRA

Per noi costruire un progetto insieme ai nostri clienti significa offrire soluzioni che si adattano al loro stile e sopratutto al loro budget.

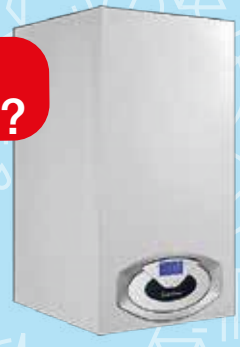
TEL. ANDREA 328 5619383 • MASSIMO 340 5114874
impresaedilemosca@gmail.com

IDRAULICA
PEDARZANI PAOLO

RINA
IMPRESA ABILITATA
criER

IDRAULICA CIVILE ED INDUSTRIALE • PANNELLI SOLARI
RISCALDAMENTO • CONDIZIONAMENTO

Hai pensato di sostituire la tua vecchia **CALDAIA** con una a **CONDESAZIONE?**



Così da abbattere costi ed emmissioni!
Chiedici un preventivo gratuito.
Sconto in fattura del 65 %.

Per un risparmio energetico ottimale
RINNOVA il tuo **IMPIANTO!**
Le caldaie, i climatizzatori e gli impianti di nuova generazione possono ridurre del **20%** i consumi di energia!

Buon Natale e felice 2022

CENTRO ASSISTENZA CALDAIE E CONDIZIONATORI

METAL-SAB
Bondeno (FE) Tel. 0532 896631 - 348 3361524
assistenza@metalsab.com f: Metal-Sab Più

gruppodumi.it ©

Sofritti Maurizio e figli
IMBIANCHINI dal 1976

- IMBIANCATURE (INTERNO ED ESTERNO)
- TRATTAMENTI ANTIMUFFA

CON SOLUZIONI INNOVATIVE E GARANZIE SUI LAVORI

- RESTAURO IMMOBILI

(COMPRESI IMPIANTISTICA COMPLETA E PAVIMENTAZIONE)

- CAPPOTTI (TERMICI E ACUSTICI)
- CARTONGESSO • SEGNALETICA STRADALE
- LAVORAZIONE CON PIATTAFORME AEREE

Restauro immobile prima

Restauro immobile dopo

Contattateci per avere tutte le informazioni sul

BONUS FACCIATE 2022

CON ACCONTO DEL 10%
ENTRO IL 15 DICEMBRE!
CONSULENZE E PREVENTIVI PERSONALIZZATI

BONDENO (FE) Tel. 0532 095082
Cell. 348 2217487 – 348 9602447 – 349 5546443
www.sofrittiimbianchini.it
email: sofritti.imbianchini@gmail.com
Sede amministrativa: P.zza A. Costa, 4 - Bondeno
Sede legale: Via per Stellata, 21
Sede operativa: Strada Provinciale per Ferrara

gruppolumi.it ©

NB erre S.R.L.

CENTRO DI RECUPERO, RICICLAGGIO E VENDITA DI MATERIALI INERTI DA DEMOLIZIONE

VENDITA MATERIALI GHIAIOSI

Novità

POSSIBILITÀ DI RITIRO MACERIE CON UTILIZZO DI BIG BAG

Azienda Certificata

CE AID

Centro raccolta: 0532 474002
Via Arianuova 46 - Bondeno (FE)
Tel/fax ufficio: 0532 898526
cell: 393 9718793 - 339 3781731
email: info@nberre.it

Auguri di buon Natale e Felice anno nuovo a tutti...