

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

a cura dell'Ufficio Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA	28/04/2023	11	Locali Emilia-Romagna <i>Redazione</i>	2
GAZZETTA DI REGGIO	28/04/2023	32	Primo Maggio al teatro Sociale tra cena in platea e visite guidate <i>Redazione</i>	5
NUOVA FERRARA	28/04/2023	29	La mamma sarà operata oggi L'incidente per un forte malore <i>Katia Romagnoli</i>	6
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	28/04/2023	53	Operai sfruttati, condannati due `caporali` <i>Chiara Caravelli</i>	7
RESTO DEL CARLINO MODENA	28/04/2023	89	Intervista a Luca Borsari - La ricetta della Coldiretti Invasi in cave dismesse <i>Francesco Moroni</i>	8

Locali Emilia-Romagna

di **Simona Cantelmi**

PASTICCERIE

GINO FABBRI PASTICCERE

La F di Gino Fabbri campeggia davanti alla pasticceria di via Cadriano e indica l'entrata al piccolo paradiso del dolce. Brioche e croissant con lievito naturale sempre presenti nelle vetrine dalla mattina alla sera con gusti e farciture diverse. Le monoporzioni delle torte da forno, perfette anche per essere abbinate con un buon cappuccino o un caffè. E poi i biscottini secchi, la piccola pasticceria mignon con bigné e crostatine, piuttosto che una monoporzione di millefoglie o meringa o una buona fetta di torta. Per chi invece ama il salato c'è la piccola pasticceria composta da pizzette mignon, salatini o mini spuntini farciti, da accompagnare anche con un buon calice di vino. Accogliente la veranda esterna nella luce della primavera. ■ VIA CADRIANO 27/2 BOLOGNA ☎ 051 505074.

FORNO E RISTO PALLOTTI

La gamma dei prodotti di pasticceria è vasta, i macarons e i pasticcini e le torte mignon sono una meraviglia del palato (e anche degli occhi, si veda la torta al lampone). Ricco assortimento di pasticceria fresca con chantilly alla panna e al cioccolato, pasticcini alla frutta, con la crema, cannoli ripieni e i bignole con tanti gusti diversi. Si producono anche cioccolatini assortiti. ■ VIA DEL BORGIO DI SAN PIETRO 59 BOLOGNA ☎ 051242417.

PASTICCERIA VENEZIANA

Fondata nel 1864 nel centro storico di Ravenna da una famiglia di origine veneziana, è un luogo storico della città. La pasticceria storica è stata rilevata dalla famiglia Baccharini — che tutt'oggi la gestisce — nel 1964, proprio nell'anno del suo centenario. Da molti anni punto di riferimento a Ravenna, realizzano ogni giorno un'ampia varietà di torte, innovative e tradizionali, anche con foto e disegni su richiesta, pasticcini, pasticceria fresca, dolce e salata, pasticceria mignon e da buffet, dolci siciliani, torte, semifreddi, biscotteria finissima, pralineria di altissima qualità e tante altre delizie. ■ VIA SALARA 15, RAVENNA. ☎ 0544212171.

COCKTAIL BAR

L'ALTRO SPAZIO

L'Altro Spazio nasce sette anni fa pensando a rendere la parola «inclusion» da mero concetto a qualcosa di reale. Da qui la possibilità per le persone disabili di partecipare agli eventi culturali ma anche di lavorare. Nella più totale normalità. A Bologna il locale è da molto tempo conosciuto e apprezzato per questo. Quasi tutte le sere eventi e concerti, dal jazz al cantautorato, dando spazio ai giovani talenti che gravitano attorno a Bologna. ■ VIA NAZARIO SAURO 24/F, BOLOGNA ☎ 347 3276768.

I CONOSCENTI

Per chi vuole una dimensione più intima, I Conoscenti (nel palazzo trecentesco) offre un salotto in stile Belle Époque dove gustare un ottimo brunch. Club sandwich, pancetta laccata al miele, mini hamburger di wagyu, crostoni con

burro salato e acciughe, toast con salmone. Tra le proposte Eggs omelette, scrambled eggs e uova alla Benedict. La drink list per il brunch è davvero variegata, segnaliamo lo Spicy Gimlet (Gin Tanqueray infuso alle scorze di arancia, dry curacao Ferrand, succo di limone, zucchero al cardamomo, pepe bianco e marmellata di arance amare) Via Manzoni, 6 Bologna ☎ 051 232071.

GUERO

Dietro al bancone una parete di bottiglie di ogni tipo, colore e forma, che fa pensare a chi entra di essere nel posto giusto. Guero non è (solo) un pub, non è un bar, non è un cocktail bar, ma è tutte queste cose assieme. Ha una cocktail list davvero corposa. Ci sono le produzioni con l'agave, come — visto che siamo in piena primavera — il «Milagro verde» (lime, nettare d'agave, cetriolo, Tequila El Jimador Blanco, Mezcal Alipus Sta. Ana Del Rio e Ancho Reyes Verde). Ma anche quelle col rum e il Gin, spesso con divertenti giochi di parole. Da provare il «Pear Jam»: limone, marmellata di

pere, miele cannella, succo di pera, Bitter Chocolate, Triple Sec e Gin Bombay Dry. E non perdetevi il brunch speciale il sabato e la domenica dalle 12 alle 15. ■ VIA GOITO 9/2°, BOLOGNA ☎ 051 354 9631. ORARIO: DALLE 18 A NOTTE FONDA

PUB E BIRRERIE

GIUSTOSPIRITO

Giustospirito ha locali in tutta l'Emilia Romagna, noi siamo stati in quello di Imola, dove appena si entra si è accolti da una vetrina

immensa di birre in bottiglia e lattina di ogni tipo, prodotte dal birrificio di casa. Una birra artigianale, senza l'impiego di additivi, non filtrata, non pastorizzata, fermentata e maturata in cisterne isobariche per lungo tempo, poi imbottigliata e infustata per essere pronta al consumo. Tredici stili diversi di birra, ai quali si aggiungono periodicamente ricette in edizione

limitata. E la birra è anche nell'hamburger: pane artigianale alle trebbie di birra condito con ingredienti rigorosamente Made in Italy. Ambiente molto ampio, stile industrial con le cisterne a vista.

■ VIA SELICE 44, IMOLA (BO) ☎ 3356868088.

ASTRAL BEERS PUB

Nato come beer shop, quasi sei anni fa si tramuta in pub, con sei spine e una pompa inglese di sole birre artigianali rigorosamente selezionate. Una delle nuove entrate è, sia alla spina che in bottiglia, la birra Anniversario 2022 prodotta da Cà del Brado: una fermentazione 100% brett Bruxellensis, due anni di affinamento in botte e dry hopping di luppoli freschi e invecchiati (suranné). Da accompagnare agli ottimi crostoni misti e ai taglieri di salumi, le tigelle e il pane al farro. Ambiente sobrio ed essenziale, sgabelli a ridosso del bancone in legno e lavagne che aggiornano su birre e cucina. ■ VIA CASTIGLIONE 13/B, BOLOGNA ☎ 0510877855

BIRRA BELLAZZI

Cosa succede se un chimico e un ingegnere hanno la passione per la birra? Nasce Birra Bellazzi, grazie alla dedizione dei giovani Alessandro e Federico che hanno fondato il birrificio a San Lazzaro quasi dieci anni fa. Da allora di strada ne hanno fatta e riescono ad accogliere nei loro spazi tutti gli appassionati dei dintorni e non solo. Si definiscono i "nerd" della birra e al Bellazzi Spaccio c'è tutti i giorni dalle 17 l'happy hour. E pensando all'estate si può assaggiare la «Beach Voyeur», birra di frumento luppolata con Citra e Willamette, chiara velata con una bella schiuma bianca e compatta, caratterizzata da aroma agrumato, decisamente fresca. Via Fondè 21 San Lazzaro di Savena (Bo). Tel. 051 0950440.

GUTBIRRERIA & CUCINERIA

Situato nella zona industriale della



Peso: 90%

città, ha un ampio dehors dalla primavera fino a tutto il mese di settembre. Il menu, sempre vario, coniuga i piatti tipici della cucina bavarese alla tradizione del territorio, quindi si può trovare la Wiener schnitzel, cotoletta gigante di maiale con osso con patate fritte e confettura di mirtilli servita a parte, ma anche tortellini e passatelli in brodo di carne. Vasta la scelta di distillati e amari, ma è la birra la regina della casa. Si va dalla Maes — una Pils chiara e dorata, la cui maggior parte del malto proviene da Boemia e Moravia e il luppolo è il pregiato Saaz — alla doppio malto Salvator,

dal colore castagna, con una schiuma color caramello e un'avvolgente fragranza di cioccolato. ■ VIA TOGLIATTI 27/H, IMOLA ☎ 0542 641586.

LOWENHAUS

La birreria di Ravenna, di fianco al cavalcavia, rispecchia lo stile dei classici locali bavaresi, con un particolare in più: l'anima romagnola. Infatti avrete sia gli hamburger, le pizze, spatze e gulash sia cappelletti al ragù e strozzapreti della perpetua, pasta fatta in casa dalle sfogline. Ampio spazio esterno e ricca scelta di birre. Al giovedì birra Keller a caduta dalla botte e ogni mese

una birra speciale proposta dal locale. Consigliabile la prenotazione ■ VIA FAENTINA 121 RAVENNA ☎ 0544502626- ORARIO: 19-24

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il personaggio

Teo Ciavarella, un pianoforte tutto jazz
«La musica, le mie cantine, i miei vini»

Teo Ciavarella nasce sul Gargano, ma è ormai bolognese da parecchio tempo e Bologna lo ama molto. I club della città risuonano spesso delle sue note al pianoforte. Estroverso, solare, vulcanico, è una gioia incontrarlo e ascoltarlo. Tante sono le stelle con cui ha collaborato durante la sua carriera, in teatro e in televisione, da Lucio Dalla a Virginia Raffaele. «Ho nel cuore un concerto con Dalla sul porto di Messina che dà sullo Stretto» racconta Teo. «Quando Lucio intonò Caruso il mare risplendeva a giorno grazie alle barche illuminate. Un'immagine e una sensazione indimenticabili». Terrà il prossimo concerto questa domenica nello splendido Teatro Mazzacorati di Bologna, nella Giornata Internazionale del Jazz. A Bologna Teo segnala Bravo Caffè, Cantina Bentivoglio e Camera a Sud, al quale dice di essere legato perché ha suonato nell'omonimo album di Vinicio Capossela, mentre a Ravenna il suo locale preferito è l'Osteria Passatelli. Ciavarella è anche un amante del buon vino. «Amo i vini rossi strutturati e il Sangiovese Burson Randi è tra i miei prediletti. Tra gli spumanti il prezioso Darapri di San Severo di Puglia e tra i rosé il Melograno delle Cantine La Marchesa di Lucera».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso:90%



H24 o quasi

Dalla colazione al dopo cena con l'Americano Lucano

Velluto si occupa di voi dalla mattina fino a tarda notte. Vasto assortimento di brioches dolci e salate — anche veg — per la colazione, da accompagnare magari al Cold Brew Coffee adesso che comincia a fare un po' più caldo o agli espressi speciali della casa. E alle 18 scatta l'ora dei cocktail, dai classici alle rivisitazioni più gustose. C'è, per esempio, il «Tell me white», con Matusalem invecchiato quin-

dici anni, Matusalem Platino, Vermouth Cocchi Rosso, spremuta di arancia, Orleans Scrappy's Bitter e yogurt greco, oppure l'Americano Lucano, con Vermouth Mancino Amaro, Vermouth Mancino Chinato, Amaro Lucano, e acqua tonica all'essenza di rovere. Vasta la scelta di gin tonic.

i VELLUTO VIA DE' TOSCHI 2/G BOLOGNA ☎ 051 0142325.. VENERDI E SABATO APERTO DINO ALLE 02

Pancakes la mattina, il Bologna Sour dopo il raviolo di seppia

Un altro locale bolognese che va dalla colazione al dopocena è l'elegante Casa Azzoguidi, che è in un palazzo del XIV secolo, sede della prima tipografia di Bologna. Si va dai pancakes ai waffle, passando per il cornetto ripieno e persino le uova, da accompagnare a spremute, frullati, estratti e il caffè, preparato con la storica macchina Victoria Arduino. Da questo mese c'è un nuovo menu, in cui trovia-

mo il Raviolo di seppia, carciofi e menta, jus di manzo alla 'nduia e olio alle erbe. Tra i cocktail oltre ai classici, anche il Bologna Sour (Vecchia Romagna Riserva Tre Botti, Maraschino Buton e ananas) e il Vorace (Vodka Beluga Transatlantic, Rabarbaro Bergia, Caffè Espresso e Soda).

i CASA AZZOGUIDI VIA SAN NICOLÒ 2/C, BOLOGNA ☎ . 0510185041.



Dolci, salati, infusi e spremute. E uno Spritz col lambrusco

Aperto da mattino fino a tarda sera, nel centro storico di Modena, il raffinato e quasi dall'aria provenzale Mon Café propone cappuccino, caffè, spremute, tè, infusi e croissant dolci e salati per la colazione. Si può pranzare e cenare, ricco e il menu, mentre per l'aperitivo i cocktail seguono l'atmosfera primaverile: dal Fairy Forest, con Noon Gin, Liquore ai fiori di sambuco, Chartreuse verde e

lime, al Fushimi Love (Bourbon, Sake, crema di more, passion fruit, lime, limone e albume), passando per il MI-TO-MO, con Campari, Cocchi dopo Teatro e Lambrusco di Sorbara. Lo Spritz? Assolutamente Modenese: aperol, Lambrusco, bitter all'aceto balsamico e seltz.

i MON CAFÉ CORSO CANALCHIARO 128, MODENA ☎ 059223257.

Panini, cicchetti, frittiture di pesce. E un Charlie Brown da bere

A Rimini Marina Centro Charlie Brown è aperto tutto il giorno, anche di notte. Sì, avete capito: h 24, dalla colazione con panini farciti e pasticceria fino al cicchetto o per soddisfare un languorino in piena notte con sfiziose frittiture di pesce al cartoccio o spianate e piadine farcite. C'è anche l'aperitivo di pesce, da accompagnare a un calice di vino scelto dalla lunga carta dei vini, dal Doronico Famo-

so Ravenna alla Ribolla Gialla Delle Venezie, passando per il Silente Pinot Grigio Collio Doc. Non mancano i cocktail, molti classici e anche la preparazione della casa: il Charlie Brown. E ogni giorno a pranzo primo, secondo e contorno, acqua e caffè a 15 euro.

i CHARLIE BROWN VIALE REGINA ELENA 31/C, RIMINI ☎ 3382338633.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Primo Maggio al teatro Sociale tra cena in platea e visite guidate

Lunedì sera (ore 20) tornano le tavole imbandite dal ristorante Nizzoli
Nel pomeriggio si va alla scoperta dell'ala nord di Palazzo Bentivoglio

Gualtieri Ritorna anche quest'anno la tradizionale cena dei lavoratori con la quale il Teatro Sociale di Gualtieri celebra la Festa del 1° Maggio. Al centro dell'evento sarà la grande cena sociale aperta a tutti, a cura del Ristorante Nizzoli. A partire dalle 17 verranno organizzate le visite guidate.

Un viaggio nella storia dell'ala nord di Palazzo Bentivoglio per conoscere il Teatro Sociale di Gualtieri in tutte le sue forme. Da primissima residenza dei Bentivoglio, prima che il Palazzo esistesse nella sua interezza, l'ala nord si è trasformata innumerevoli volte: prigioni, alloggi del medico condotto, teatrini in legno settecenteschi, antichi scaloni principeschi, camerini, cabine per le proiezioni cinematografiche, retropalchi dipinti... tutto questo si annida nella storia del Teatro Sociale di Gual-

tieri e in occasione di questo primo maggio 2023 sarà possibile scoprirlo. Le visite guidate, con ingresso a offerta libera, saranno curate dai Mur-attori, gli attori del processo di recupero collettivo degli spazi del teatro in atto dal 2011 attraverso Cantiere Aperto: le visite si terranno ogni 30 minuti per due gruppi di 10 persone alle ore 17, 17.30, 18, 18.30 e 19.

Alle 20 il Teatro Sociale si trasformerà in ristorante con le tavole imbandite dal Ristorante Nizzoli di Villastrada di Dosolo per gustare un menù popolare della tradizione culinaria delle zone rivierasche del fiume Po. L'amicizia con il Ristorante Nizzoli nasce sin dai primissimi anni di attività del Teatro Sociale di Gualtieri. Nel tempo Arneo Nizzoli e i suoi figli Dario e Massimo sono stati un partner fondamentale nell'accogliere e sfamare, anche a tardissima ora, gli artisti e le

compagnie che da tutta Italia e da tutto mondo hanno raggiunto Gualtieri. Dal 1° maggio 2013 il Ristorante Nizzoli è stato inoltre il riferimento gastronomico di tutte le cene dei lavoratori in teatro.

In occasione di questo primo maggio 2023 si celebra tutto questo, con una festa che salda assieme due anniversari importanti: i 60 anni del Ristorante Nizzoli, e il decennale dell'inaugurazione della platea in legno restaurata dalla cittadinanza con la primissima cena dei lavoratori. Il menù tradizionale prevede antipasto con spalla cotta e mostarda di mele, primo con tortelli di zucca della tradizione mantovana e maccheroni al torchio con il ragù, secondo con guancialini di maiale e polenta, dolce con panna cotta di Nizzoli e torta sbrisolona. È previsto anche un menù vegetariano che porta in tavola antipasto con formaggio Grana Padano e

mostarda di mele, primo con tortelli di zucca della tradizione mantovana al vin cotto, secondo con polenta pasticciata e gorgonzola, dolce con panna cotta di Nizzoli e torta sbrisolona. La quota di partecipazione alla cena è di 30 euro per gli adulti e di 15 euro per i partecipanti fino a 12 anni. Prenotazioni entro questa sera al 329/1356183. ●

Sarà proposto un menù popolare della tradizione culinaria delle zone rivierasche del Po

A curare le visite i Mur-attori, gli attori del processo di recupero degli spazi del teatro con il Cantiere Aperto

La festa mette insieme due anniversari importanti: i 60 anni del Ristorante Nizzoli e il decennale del restauro della platea in legno restaurata dalla cittadinanza



Peso:47%

Caprile Il figlio dell'imprenditore morto non trova pace. Niente autopsia «La mamma sarà operata oggi L'incidente per un forte malore»

Caprile «Mamma è seduta e domani mattina (oggi ndr) sarà sottoposta ad un delicato intervento chirurgico allo sterno e alle vertebre ma, dopo che si sarà ripresa, dovrà sottoporsi ad una seconda operazione ad una cavaglia. Ora stiamo chiedendo tutte le autorizzazioni per riportare a casa papà. L'autorità giudiziaria non ha ritenuto di procedere con l'autopsia, perché dai filmati delle telecamere della videosorveglianza, in possesso della Polizia stradale di Altedo, intervenuta dopo l'incidente, risulta chiara la dinamica dell'incidente e dell'uscita di strada dovuti ad un malore improvviso».

Sono le parole strazianti di Marco Benazzi, figlio del conosciutissimo e stimato imprenditore Floriano, deceduto purtroppo, sul colpo mercoledì mattina, dopo aver perso il controllo della sua Bmw, nel bolognese, mentre

accompagnava la moglie Donatella ad una visita. La salma dell'imprenditore 64enne, titolare dell'azienda di autotrasporti che, a Caprile portava il suo nome, si trova attualmente nella camera mortuaria di Bentivoglio, ma nei prossimi giorni sarà trasferita a Codigoro. Da Milano, do-

ve vive da anni, rientrerà oggi, con la famiglia, anche la figlia maggiore Anna. «Vivo a Ravenna, ma in questi giorni sono a Caprile e domani tornerò all'ospedale Maggiore

di Bologna, nella speranza di poter rivedere mia madre. I miei zii mi stanno aiutando tanto, ma sento anche tanto la vicinanza della gente. Voglio ringraziare tutti, perché fa piacere, in un momento come questo ricevere tanto affetto». Da una decina di anni, Benazzi, pur restando legatissimo agli altri tre fratelli, Luciano, fondatore, nel 1980, della storica società Be-

nazzi autotrasporti, gestita poi in condivisione con i fratelli (Germano, Floriano e Fabiano) aveva creato una propria azienda a Caprile, paese natale, in cui ha continuato a vivere, con la moglie Donatella e a lavorare, L'Associazione Valieri, promotrice di una manifestazione che vanta un secolo di storia, la Sfilata dei Trattori del Primo Maggio, in segno di lutto ha rinviato a data da destinarsi l'evento. La Presidenza e la Direzione della Cna di Ferrara desiderano esprimere il proprio cordoglio per la tragica e prematura scomparsa dell'imprenditore Floriano Benazzi. Tra le attestazioni di cordoglio giunte in queste ore anche in redazione, figura quella di Cna di Ferrara. «Ci stringiamo commossi alla famiglia, nel dolore della grave perdita - dichiarano i vertici di Cna Ferrara -; Floriano Benazzi è stato un grande imprenditore e l'associa-

zione è onorata di averlo avuto come proprio autorevole socio». Cna desidera rivolgere un pensiero particolare alla moglie amatissima di Floriano Benazzi, partecipando al suo dolore e augurandole di riprendersi al più presto dalle conseguenze del tragico incidente. Negli ultimi tempi l'imprenditore stava seguendo assiduamente la moglie, con problemi di salute, accompagnandola una volta alla settimana a visite specialistiche a Bologna. Mercoledì mattina, purtroppo, lungo l'autostrada A13, proprio mentre si recava con la moglie all'appuntamento settimanale con lo specialista, ha trovato la morte, urtando dapprima, violentemente il newjersey, tamponando un'automobile in transito e finendo con la Bmw in un campo.

Katia Romagnoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In lutto per Benazzi
L'uomo aveva 64 anni ed ha perso il controllo della sua auto lungo l'autostrada A13



Floriano Benazzi
L'imprenditore aveva 64 anni ed era titolare dell'azienda di trasporti con sede a Caprile



Dolore

Comunità in lutto per la morte di Benazzi



Peso:41%

Operai sfruttati, condannati due 'caporali'

Pakistani costringevano i connazionali dipendenti a restituire loro metà dello stipendio: sei anni al capo, cinque e mezzo al complice

Turni di lavoro massacranti e alloggi in condizioni fatiscenti. Non solo, uno stipendio in regola con il contratto nazionale, ma costretti a restituirne la metà. Asim Bahadar, 35enne di origine pakistane e il suo 'braccio destro' anche lui pakistano, Cheema Sakandar, sono stati condannati, col riconoscimento delle attenuanti generiche, rispettivamente a 6 anni e 5 anni e sei mesi di reclusione con l'accusa di caporalato ed estorsione. Oltre al pagamento di una multa di 3mila euro per Bahadar e 2.500 per Sakandar.

Per entrambi è arrivata anche la condanna all'interdizione perpetua dai pubblici uffici e, per il solo Bahadar, all'interdizione dagli uffici direttivi delle persone giuridiche e delle imprese. La vicenda ha inizio nel settembre del 2018 quando di fronte ai cancelli della ditta Agt di Castello d'Argile, alcuni lavoratori pakistani avevano trovato la forza di raccontare le condizioni nelle quali erano costretti a vivere e

lavorare. Da quel momento, i carabinieri della compagnia di San Giovanni in Persiceto, del Nucleo ispettorato del lavoro e del Nucleo Investigativo, avevano effettuato un sopralluogo nella ditta indicata dai lavoratori, la Dp Gomme, al cui vertice c'era proprio il trentacinquenne Bahadar.

Ricatti, quindi, a decine di connazionali che, pur di non perdere il posto di lavoro, 'accettavano' turni di lavoro massacranti e, a fine mese, dopo aver ricevuto uno stipendio formalmente in regola col contratto nazionale, ne restituivano la metà ai caporali.

Le indagini dei militari dell'Arma hanno permesso di capire che lo stesso Sakandar, trentottenne all'epoca dei fatti, era la persona addetta a riscuotere le somme di denaro: i lavoratori venivano obbligati a sottostare alle condizioni imposte dai 'vertici' sotto minaccia. Nessuna alternativa per gli operai che, laddove si fossero rifiutati di resti-

tuire metà dello stipendio, sarebbero stati licenziati in tronco.

Per i due caporali, all'epoca dei fatti, erano stati disposti i domiciliari e l'obbligo di dimora. Non solo, il giudice per le indagini preliminari aveva anche disposto il sequestro di 600mila euro tra immobili, conti correnti e quote societarie. Le aziende, quattro a Bologna, due nel Modenese, una a Brescia, una a Varese e una nel Ferrarese, vennero affidati a un curatore giudiziario. Altri due imputati finiti alla sbarra sono stati assolti dal giudice.

Chiara Caravelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL RICATTO DEL LAVORO

**Turni massacranti
e alloggi fatiscenti
Chi si lamentava
veniva licenziato**



Le indagini sono state condotte dai carabinieri di San Giovanni in Persiceto



Peso:41%

La ricetta della Coldiretti «Invasi in cave dismesse»

Il presidente Luca Borsari: ma bisogna fare presto e tagliare la burocrazia
«Questa estate avremo difficoltà di irrigazione per le eccellenze del territorio»

di **Francesco Moroni**

«Il problema del cambiamento climatico impatta in maniera importante sul nostro territorio. Negli ultimi cinque anni, tre gelate hanno condizionato pesantemente le produzioni agricole con danni ai prodotti fino al 70%, oltre che alla redditività e alla sostenibilità economica delle imprese». Luca Borsari, presidente di Coldiretti Modena, traccia un bilancio del settore, non senza guardare ai pesanti problemi che hanno colpito l'agricoltura negli ultimi anni. In particolare, quello dei cambiamenti climatici. Un nodo che inficia anche le scelte future e su cui bisogna agire tempestivamente con azioni mirate e specifiche.

Come provate a intervenire su questi aspetti?

«Il tema della siccità è un problema che abbiamo vissuto già l'anno scorso e che stiamo vivendo anche in questo 2023. Speriamo che il commissario nominato dal governo possa attivare tutte le misure necessarie, che Coldiretti ha studiato e progettato, tanto che sono già pronte».

Procedure di che tipo?

«Nel nostro territorio è possibile sfruttare al massimo il potenziale esistente, recuperando ad esempio le cave dismesse, che possono diventare importati riserve d'acqua e alleviare la crisi idrica».

È la burocrazia il nodo principale da sciogliere?

«Spesso sì. Questi sono progetti di grande rilevanza e sottostanno a iter molto lunghi. Ma l'agricoltura ha bisogno di risposte immediate e di poter fare qualcosa nei tempi giusti per favorire la produzione».

Le aziende sono in grande difficoltà?

«Sì, sono state messe in ginocchio da vari eventi e ora non hanno la capacità di compensare le conseguenze del cambiamento climatico. Il Po continua a segnare record negativi di livelli, i grandi laghi del nord hanno la capacità di riempimento al 30 o 40%. Non si era mai visto: significa che questa estate ci troveremo con difficoltà di irrigazione per i pomodori, i meloni, per tutte le eccellenze del territorio che hanno bisogno di essere sostenute».

Manca questo tipo di sostegno?

«A volte le politiche comunitarie si collegano a un principio che sembra voler mettere in crisi le in-

dicazioni geografiche del territorio. Hanno tolto la disponibilità agli agricoltori di determinati trattamenti, da un giorno all'altro, senza permettere alla ricerca di trovare soluzioni in grado di combattere certe malattie fitosanitarie comparse sul territorio. Credo che invece serva un passo diverso a livello comunitario, credo servano soluzioni e normative in grado di essere applicate, ma spesso mi trovo a pensare che ci sono altri interessi in gioco».

Quali?

«Si dice che a pensar male a volte ci si prende, ma credo che questa paura si chiami cibo sintetico. Sembra ci sia la volontà di mettere in difficoltà l'agricoltura tradizionale come la conosciamo e che già è minata sui temi ambientali. Tutto questo per noi si traduce in una battaglia quotidiana per la salvaguardia della nostra provincia: non solo per il reddito della produzione agricola, ma anche per la capacità di attirare turisti, che non vengono soltanto per la Motor Valley, ma anche per gli itinerari gastronomici. Rappresentiamo alla grande il territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 50%

Nella morsa della siccità

ALLARME PER IL PO



Secche da record

E i grandi laghi sono assetati

«Il fiume Po continua a segnare dei record negativi di livelli e i grandi laghi del nord hanno la capacità di riempimento al 30 o al 40%. Tutto questo non si era mai visto».



Le politiche comunitarie

«C'è bisogno di un passo diverso e soprattutto credo servano soluzioni e normative in grado di essere davvero applicate».

Luca Borsari,
presidente
della
Coldiretti
di Modena,
analizza
gli effetti
della siccità



Peso:50%