



Rassegna Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

0 del 19 giu 2025	Redditi in crescita ma uno su 4 dichiara meno di 15mila euro = Redditi in crescita Ma 1 bolognese su 4 dichiara meno di 15 mila euro l'anno <i>di</i>	<i>a pag 3</i>	pag. 3
0 del 19 giu 2025	Schianto tra moto e furgone Muore 57enne <i>di</i>	<i>a pag 9</i>	pag. 5
0 del 19 giu 2025	Caprioni alla Cittadella, rivoluzione a Formigine La Sanmichelese piazza il colpo: arriva Vernia <i>di</i>	<i>a pag 41</i>	pag. 6
0 del 19 giu 2025	Doppia tragedia della strada Motociclistimortia57e66anni = Scontro tra moto e furgone Muore un 57enne di Pieve <i>di</i>	<i>a pag 2</i>	pag. 7
0 del 19 giu 2025	Parti improvvisati «Provano il grave errore di chiudere il Punto nascite» <i>di</i>	<i>a pag 18</i>	pag. 10
0 del 19 giu 2025	Note e natura, quanti spettacoli sotto le stelle <i>di</i>	<i>a pag 17</i>	pag. 11
0 del 19 giu 2025	Schianto tra auto e moto Muore centauro 57enne = Schianto all'incrocio, muore motociclista <i>di</i>	<i>a pag 50</i>	pag. 13
0 del 19 giu 2025	«Nascite in teleassistenza o al pronto soccorso E così che si salvaguardano mamme e bimbi?» <i>di</i>	<i>a pag 48</i>	pag. 15
0 del 19 giu 2025	DeCo e l'arte di abbinare: il vino sposa la tradizione <i>di</i>	<i>a pag 24</i>	pag. 16

I DATI DEI BOLOGNESI

**Redditi in crescita
ma uno su 4 dichiara
meno di 15mila euro**

a pagina **3 Pignagnoli**

Redditi in crescita Ma 1 bolognese su 4 dichiara meno di 15 mila euro l'anno

Secondi solo a Milano, a San Lazzaro la media più alta

Gli 805.264 contribuenti della Città metropolitana di Bologna dichiarano un reddito medio complessivo di 29.533 euro (parliamo delle dichiarazioni del 2024 relative ai redditi del 2023).

Numeri in crescita del 4,5% rispetto alle dichiarazioni dell'anno precedente, che corrispondono a 1.273 euro in più. Valori più alti del 9% rispetto a quello regionale (che si attesta a 27.083 euro) e addirittura del 18,9% rispetto al dato nazionale (a 24.829 euro). Cifre che piazzano i redditi dei bolognesi al secondo posto tra le grandi città italiane, dopo Milano, davanti a Roma, Firenze e Torino. Guardando il totale dichiarato dai contribuenti bolognesi, si arriva a poco meno di 23,2 miliardi di

euro. Come già in passato, spostandosi sui singoli comuni sul podio più alto ci sono i cittadini di San Lazzaro, con 33.818 euro, davanti al Comune di Bologna con 31.956, e Zola Pedrosa con 31.474. Seguono: Sasso Marconi, Monte San Pietro, Castel Maggiore, Pianoro, Casalecchio, Castenaso e Granarolo. A chiudere la classifica ci sono Castel d'Aiano (22.345 euro) e Lizzano (23.034), seguiti da Castel del Rio (23.179). Tutti piccoli comuni della montagna. Va sottolineato che tutti i comuni della Città Metropolitana registrano una crescita rispetto ai dati dello scorso anno.

Balza agli occhi, come accade ogni anno, l'ampia differenza tra lavoratori dipendenti e autonomi per quanto ri-

guarda i redditi dichiarati: se i lavoratori autonomi dichiarano un reddito medio di 80.526 euro, quelli dipendenti non arrivano a superare la soglia dei trentamila, fermandosi a 26.667 euro.

In entrambi i casi, comunque, i dati bolognesi superano del 14% la media nazionale, portando Bologna e la provincia al secondo posto dietro alla solita Milano.

C'è un altro dato che balza agli occhi: ben 205.517 contribuenti bolognesi, circa uno su quattro, hanno dichiarato meno di 15.000 euro. Sono invece 512.306 (il 65,6% del totale, sempre considerando l'intero territorio metropolitano), dichiarano tra i 15.000 e i 55.000 euro, contribuendo per il 66,1% al monte redditi



Peso:1-2%,3-32%

complessivo. Sono invece «solo» 63.285 i contribuenti (l'8,1%, terza percentuale più alta dopo Milano e Roma) che hanno dichiarato oltre 55.000 euro. Infine c'è un 10,7% dei bolognesi che vive dichiara di vivere con redditi sotto i 10.000 euro, mentre dall'altra parte l'1,1% dichiara al fisco entrate superiori ai 120.000 euro, detenendo però ben

l'8,7% del reddito complessivo generato nel nostro territorio.

Ultimo dato: per i pensionati, la media dichiarata è di 23.804 euro, meno che a Milano e Roma.

M. P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

29.533

Euro
il reddito medio dei contribuenti della Città metropolitana, Comune di Bologna compreso

205.517

Contituenti sotto i 15 mila
tanti sono i bolognesi, di città e provincia, che nel 2024 hanno dichiarato meno di 15 mila euro.



Peso:1-2%,3-32%

L'incidente

Schianto tra moto e furgone Muore 57enne

Un'altra perdita drammatica per San Matteo della Decima, la frazione di San Giovanni in Persiceto colpita a inizio mese dal terribile incidente che ha provocato la morte dell'imprenditore Bruno Ansaloni. Ieri mattina, verso le 7.30, un altro incidente mortale, che ha visto coinvolti una moto e un furgone. Ad avere la peggio Massimiliano Branda, 57 anni di Pieve di Cento, che stava percorrendo in sella alla sua moto via Cento. Poi, all'improvviso e per ragioni ancora tutte da accertare, lo schianto con l'altro mezzo all'altezza dell'incrocio con via

Marefosca. Il motociclista è stato sbalzato a terra e per lui non c'è stato nulla da fare. Vani i lunghi tentativi dei sanitari del 118 di rianimarlo. Sul posto sono arrivati con ambulanza e automedica, insieme ai vigili del fuoco

e ai carabinieri, che stanno provando a ricostruire quanto successo. Nemmeno un mese fa, nella stessa frazione, l'incidente tremendo che ha stroncato la vita di Bruno Ansaloni, la cui auto è stata investita da quella in fuga da un posto di blocco guidata da Mohamed Yazini Amine, 22 anni, accusato di omicidio

stradale.

In un altro incidente, martedì pomeriggio a Santa Maria in Duno, frazione di Bentivoglio, un altro motociclista 23enne era rimasto gravemente ferito in uno scontro che ha coinvolto un'auto e un mezzo pesante.

F.N.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La vittima M. Branda

Omicidio di via Zanolini, la moglie chiede i domiciliari

2 TORRI ASCENSORI S.R.L.
Installazione - Manutenzione
Riparazione di Ascensori,
Montacarichi e Scale Mobili

Peso: 11%

Caprioni alla Cittadella, rivoluzione a Formigine La Sanmichelese piazza il colpo: arriva Vernia

Mercato dilettanti La società verdeblù tra alcune conferme e diverse partenze
Sei nuovi acquisti per il Cavezzo. Mentre la Spezzanese prende bomber Stefani

Le ultime novità

di Matteo Pierotti

Il mercato dei dilettanti.

SERIE D. Altro colpo per la Cittadella con Lorenzo Caprioni, attaccante classe 1989, dal Desenzano, ed ex Lentigione, Forlì e Dolomiti Bellunesi tra le altre, con 210 presenze e 68 reti. Poi oltre a Calanca, in arrivo anche un altro ex del Carpi, Marco Maini, e Luigi Dodaro, mediano play, della Novaromentin. In uscita Caesar Tesa (Vianese) e Fort.

ECCellenza. A Formigine, in attesa del mister (torna in auge Bernabei che però si è già accordato col Valsa), per ora sarebbero confermati Arati, Stanco, Napoli e Davoli, più altri quattro giovani. Queste invece le partenze: Mata (a, svinc.), Cantarello (c, La Pieve), Rossi (p, Fabbri), Angelillis (a, Campagnola), Laruccia (d, M.S. Pietro), Macchioni (d, Fiorenzuola), Iodice (d, Brescello), Cuoghi (c, Campagnola?), Galli (d, Rolo o Campagnola). È ufficiale: Andrea

Zironi (d '99) passa dal Rolo al Terre di Castelli che è sempre su Palmiero della Vianese. La Cdr è su Cuoghi del Formigine, che però sembra ormai diretto al Campagnola.

PROMOZIONE. Davide Corropoli, difensore anno 2000, ex Trebbo, è un nuovo giocatore del Montombrar. Stanzani del Castelnuovo va al Crespo. Alla Sanmichelese torna Alan Vernia (c '91), dalla Correggese.

PRIMA. Francesco Pinelli (p '93, ex Cavezzo, è del Valsa. Al Cavezzo arrivano dalla Virtus Cibeno: Nicolò Frau (d, '02), Cristian Paluan (a '02) e Roberto Ronchetti (d '92), poi arrivano tre 2006 della Mirandolese, Alessandro Gandini (a), Riccardo Incerti (a) e Hasamraj Arbi (d).

SECONDA. Colpo della Spezzanese con Marco Stefani (a '97) nell'ultima stagione al Real Dragone dove ha realizzato 19 gol. Il Fox Junior ha preso Giuseppe Gagliano (a '02) dalla Maranese. All'Ubersetto torna Gabriele Musumeci (c '00), dalla Spezzanese. Nuovo arrivo al Real Maranello: Crescenzo De Chiara (d '03), inattivo ed ex Sanmiche-

lese.

TERZA. Il Real Montale fa un gran colpo con Ellis Samuel

Kobina (d '93), ex Rubierese e Casalgrandese. Hamza Haddaji (a '04), 20 gol quest'anno con la Juniores della Mirandolese, è un nuovo giocatore della Possidiese. Nuovi giocatori alla Vignolese: Francesco Di Pippo (d), Gianfy Frimpong (a), Massimiliano Malagoli (c) tutti 2003 ex juniores Vignolese, lo scorso campionato inattivi, Nicolò Ferrari (c) 2003 ex Juniores Castelvetro

anche lui inattivo Al Manzolino arrivano: Riccardo Ragazzi (d '98) ex Tre Borgate e Luca Ascari (p '02) dalla Fides Panzano ed ex Modenese.

LE ALTRE. Al Sasso Marconi è ufficiale l'attaccante ex Correggese Luca Leonardi ('95). La Correggese, che ha confermato in attacco Cali, ha preso il 2005 Brevini dell'Arcetana e Ferraresi del Progresso. Alla Bobbiese arrivano Spotti (a) dal Gotico Garibaldina, Di Maio (p) dall'Agazzanese e Gambazza (c) dall'Alsenese. La Pontenurese ha prelevato Luca Cecchetti (c '98) dal Co-

dugno. Le uscite dal Nibbiano: Kenzin (c) e Bernardi (d, Pontenurese), Borsatti (d, Bobbiese). Questi i movimenti finora in entrata allo Zola: Mantvani (d) e D'Errico (c, Bentivoglio), Scarpato (a, Rolo), Dosi (d, Carpi), Bonini (c, Junior Corticella), Cocchi (d, Mezzolara), Baietti (a, Sasso Marconi). Al Casalgrande torna Francesco Dirodi (c '04) dal Fellegara ma la notizia del giorno è l'arrivo dell'attaccante ex San Felice Luciano Di Costanzo.

RIPESCAGGI. La Vianese ha deciso di non fare domanda di ripescaggio, così come il Mezzolara e il Corticella, mentre il Fiorenzuola la fa. A questo punto è quasi ufficiale che la Sanmichelese resterà in Promozione.

Il mercato/1

Nella foto in alto a sinistra il direttore sportivo Biagini con Caprioni (Cittadella) Mentre accanto il diesse Pifferi con Vernia (S. Michlese)

Il mercato/2

Qui sopra a sinistra bomber Stefani con il diesse Cardillo (Spezzanese) Accanto Kobina (R. Montale)



Peso:48%

Doppia tragedia della strada Motociclisti morti a 57 e 66 anni

Doppia tragedia su strada. Massimiliano "Max" Branda, 57 anni di Pieve di Cento, ha perso la vita dopo l'impatto con un camioncino a San Matteo della Decima: era in moto e nulla è riuscito a fare per evitare l'incidente. Stesso destino per Gianni Pasti, 66enne di Coccianile, era in scooter quando a Ro si scontrò con un camper ed è morto.

► **Bova** alle pag. 2 e 3

Scontro tra moto e furgone Muore un 57enne di Pieve

San Matteo della Decima Vittima Massimiliano (Max) Branda
Il sindaco: «A tutti i suoi cari un abbraccio colmo di umanità e affetto»

► di **Annarita Bova**

San Matteo della Decima

L'ennesima tragedia sulle strade si è consumata ieri mattina a San Matteo della Decima, poche centinaia di metri oltre il confine ferrarese: Massimiliano Max Branda, 57enne motociclista di Pieve di Cento ha perso la vita dopo l'impatto contro un camioncino sulla via Cento, mentre si dirigeva verso San Giovanni in Persiceto.

La dinamica del sinistro è ancora in corso di accertamento ma dalle prime ricostruzioni pare che l'uomo, che percorreva la via Cento in sella alla propria moto Triumph verso San Giovanni in Persiceto, una volta arrivato all'incrocio nei pressi della pizzeria "Ciro" si sia trovato davanti un camioncino che stava svoltando alla propria sinistra per imboccare via Marefosca. Branda non avrebbe fatto in tempo a frenare e si sarebbe così violentemente scontrato

contro la sponda destra del cassone posteriore del camioncino. Un urto tremendo che purtroppo non gli ha lasciato scampo.

L'autista del camion e due automobiliste che precedevano la moto hanno immediatamente chiamato i soccorsi che in breve tempo sono arrivati sul posto nel disperato tentativo di salvare l'uomo le cui ferite però si sono rivelate troppo gravi. Nel mezzo dell'incrocio, a terra, è rimasta la moto distrutta all'anteriore con le forcelle ripiegate all'indietro e la sponda destra del camion curvata dall'impatto violento. I sanitari del 118 purtroppo dopo aver tentato ogni manovra di rianimazione hanno solo potuto constatare il decesso.

Sul posto i carabinieri della stazione di San Matteo della Decima e del nucleo radiomobile di Cento che hanno gestito la viabilità, chiudendo per lungo tempo al traffico la via Cento, ed effettuando i rilievi del caso che dovranno stabilire le precise responsabilità dell'accaduto. In supporto per la mes-

sa in sicurezza della strada e dei mezzi anche i vigili del fuoco di San Giovanni in Persiceto. «È stato terribile, ho sentito un botto fortissimo e poi ho visto la moto volare», è stato il commento di una delle automobiliste che hanno chiamato i soccorsi ancora visibilmente scossa dall'accaduto. «Abbiamo subito chiamato i soccorsi, abbiamo sperato fino all'ultimo che potesse cavarsela ma purtroppo non è stato così».

Molto conosciuto Il 57enne era residente a Pieve di Cento. Conosciuto come Max, era molto noto e ben voluto nella zona, anche per il suo impegno in progetti di solidarietà. Sul tragico inci-



Peso: 1-13%, 2-98%, 3-33%

dente costato la vita a Max Branda è intervenuto il sindaco di Pieve, Luca Borsari: «Esprimo a nome di tutta la comunità pievese il mio cordoglio e rivolgo a tutti i suoi cari un abbraccio colmo di umanità e affetto».

La notizia della morte di "Max" è arrivata a Pieve come un fulmine a ciel sereno. Ieri mattina, stando a quanto raccontano alcuni amici, l'uomo stava andando a lavorare, percorrendo la stessa strada che ha fatto centinaia di volte e che quindi conosceva molto bene. «Era

una persona divertente, generosa, che portava sempre il sole quando arrivava - raccontano gli amici -. Non si è mai tirato indietro mettendosi a disposizione della comunità di Pieve di Cento per ogni cosa. No stava mai fermo, era un vulcano ed è per questo che lo conoscevano tutti, da Pieve a Cento e anche nel bolognese».

La salma è a disposizione dell'autorità giudiziaria e quasi sicuramente verrà disposta l'autopsia. Potrebbe essere disposta una perizia

cinematica con lo scopo di ricostruire la dinamica del sinistro, individuando le cause e le responsabilità. ●

Dinamica

L'ennesima tragedia sulle strade si è consumata ieri mattina a San Matteo della Decima, poche centinaia di metri oltre il confine ferrarese. Massimiliano Max Branda, 57enne motociclista lodiense, è morto in un incidente che ha costato la vita



Tragedie

Due morti, entrambi motociclisti ieri mattina a San Matteo della Decima e a Ro
Fotoservizi
Filippo Rubin



Peso:1-13%,2-98%,3-33%

Il presente documento non è riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

470-001-001



Massimiliano Max Branda, 57enne motociclista
Era di Pieve di Cento ed era molto conosciuto



A portare avanti i rilievi sulla provinciale a Ro la Polizia locale Tdell'Unione erre e Fiumi



Peso: 1-13%, 2-98%, 3-33%

Il presente documento non è riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

470-001-001

Gallerani sui recenti episodi Accuse a Regione e Accorsi **Parti improvvisati** «Provano il grave errore di chiudere il Punto nascite»

Cento «Due fatti, due realtà avvenute a Cento grazie alla scellerata politica regionale, appoggiata dall'amministrazione comunale, di chiudere il Punto nascite del Santissima Annunziata». Marco Gallerani, presidente del comitato Cittadini in soccorso al pronto soccorso di Cento, interviene su due episodi recenti: «A Cento, fine maggio, è nato un bimbo in casa grazie al papà che si è dovuto improvvisare ostetrico in teleassistenza col Punto nascite di Bentivoglio, perché evidentemente non c'erano i tempi per raggiungerlo e poter partorire con l'ausilio dei sanitari. Sempre a Cento, due giorni fa, una donna, in stato avanzato di gravidanza, si è presentata al pronto soccorso, evidentemente in condizioni tali da non permetterne il trasferimento a Cona e in quelle stanze ha dovuto partorire, assistita dal personale sanitario del pronto soccorso stesso, aiutato da ostetriche rimaste al Ss. Annunziata. Se fosse stato di sera e di notte, quest'ultime, non ci sarebbero state». Per Gallerani si prova «il grave errore della chiusura del reparto nascite, dovute a scelte politiche che non tengono conto delle esigenze reali del territorio».

Chiamato in causa il sindaco: «Costringere a partorire in casa teleassistiti o al pronto soccorso o per strada, sono il modo migliore per "salvaguardare la sicurezza e la salute delle donne partorienti e del nascituro", come ha dichiarato Accorsi per giustificare la chiusura del Punto nascite che non raggiungeva i 500 parti annui, ma che ha sempre comunque assicurato una sicurezza estrema? "Mi fa impressione che si possa anche solo pensare che debba essere qualcuno (caso strano un uomo) a decidere dove una donna deve partorire", scriveva lo stesso Accorsi in risposta alle nostre documentazioni che certificavano la presenza di oltre 1.000 nascite sul nostro territorio. Queste due donne, sindaco, hanno potuto scegliere dove partorire?».

Marco Gallerani
Presidente
del comitato
Cittadini
in soccorso
al pronto
soccorso
di Cento



Peso:16%

Note e natura, quanti spettacoli sotto le stelle

Musica nelle ville storiche, paesi in festa,
vallate dell'Appennino dove fare trekking
per poi godersi show e degustazioni

di PAOLA NALDI

Non ci sono solo i luoghi sotto le stelle in città: questa edizione di Bologna Estate porta il pubblico fuori porta, si allunga in pianura e invade le vallate dell'Appennino. E dove non arriva il cartellone ufficiale sono i tanti eventi organizzati dalle associazioni del territorio ad arricchire le offerte del weekend, con l'occasione di scoprire anche le bellezze artistiche della provincia. Come la settecentesca Villa Garagnani (via Masini 11) a Zola Predosa che diventa cornice per la rassegna "Estate in Villa" a cura di CreAzione Teatro. Oggi alle 19 si inizia con una "serata benessere" in cui sperimentare diverse attività olistiche per poi assistere al concerto di musica latina dei Los Pimientos, mentre il prossimo giovedì partiranno spettacoli di micro-teatro. E sempre in questa zona domani e sabato torna la rassegna Zola jazz & wine. Domani l'appuntamento è a partire dalle ore 19 all'Azienda Agricola Oro Di Diamanti con il concerto "D'amore e d'orgoglio" con Indaco Trio, composto da Silvia Donati, Francesca Bertazzo Hart, Camilla Missio, mentre sabato sempre alle 19 l'appuntamento è alla Cantina Vallania per il live di Joe Pisto e Mauro Negri (ingresso libero fino esaurimento posti, info: zolajazzandwine.it). In alternativa sempre oggi ma alle 21.30 si può arrivare fino a San Pietro in Casale per la serata di Reno Road Jazz 2025 "Lucius in fabula" in cui ascoltare alcuni celebri brani del cantautore riproposti con arrangiamenti jazz dalla voce di Silvia Donati e da Sandro Comini, sul palco con il suo trombone e una band di professionisti. Infine sulla traiettoria pianura, sabato a Ozzano, nella sede di Ateliers home, in via Tolara di Sopra 93, dalle 17 alle 19 si può partecipare al laboratorio di tea-

tro e natura "Gli estremi" guidati all'attrice e autrice teatrale Fiorenza Menni (info whatsapp: 349 4695915). Ma c'è anche una lunga colonna sonora che riecheggia lungo tutto l'Appennino. Sabato alle 18.30 ci si può inerpicare fino al Borgo di Campolo, a Grizzana Morandi, per ascoltare il live di The Niro, il cantautore italiano che in questa occasione presenterà al pubblico il suo ultimo album "Un mondo perfetto", poetico e intimista. Si cambia registro sabato alle 21 all'Oratorio di Oliveto, Valsamoggia, con il concerto del violoncellista Francesco Dillon che, per la rassegna "Corti Chiese e Cortili" eseguirà brani di Bach e dei vincitori del concorso di composizione "Ragazze e ragazzi. Salvemini 1990". Infine domenica a partire dalle ore 14 presso il Faro di Monghidoro si riscopriranno le radici musicali dell'Appennino festeggiando il 50esimo compleanno dei Suonatori della Valle del Savena con una giornata tra balli, video, proiezioni e naturalmente assaggi eno-gastronomici. Ma il clou degli appuntamenti in Appennino è la quarta edizione di "La tre giorni festival" che va in scena da domani a domenica a Montecatino Ragazza. Si tratta di un ricco programma di concertini, spettacoli, laboratori di una manifestazione che gli organizzatori, l'associazione Il Casale, definiscono un "festival rurale di arti sceniche e teatro contemporaneo". E non mancano gli attesissimi appuntamenti della rassegna "Crinali" che attraversa le tante località montane bolognesi con eventi di trekking spettacolare o appuntamenti stanziali. Oggi alle 17 al "bosco delle fate" di Castel D'Aiano andrà in scena una passeggiata per famiglie animata da marionette e pupazzi a cura della compagnia Saltafossum. Domani alle 18 al circo di Pian del Voglio, San Benedetto val di Sambro, si assisterà invece uno



Peso:37%

spettacolo di equilibristi e giocoleria di Teatro Random. Infine sabato alle 22 al faro di Gaggio Montano ci sarà il concerto diffuso di Dimitri Grechi Espinoza Oreb sul "significato spirituale del Suono", ispirato alla tradizione induista.



◀ **Da oggi**

Tanti i festival e le rassegne che animano borghi e crinali della provincia, tra cibo, spettacoli e trekking



Peso:37%

[Persiceto, addio a Giuseppe Massimiliano Branda](#)

Schianto tra auto e moto Muore centauro 57enne

Pederzini e Trombetta a pagina 14



Schianto all'incrocio, muore motociclista

Giuseppe Massimiliano Branda di 57 anni stava andando a lavorare alla Simex di Persiceto quando si è scontrato con un furgone

SAN GIOVANNI

È morto sul colpo Giuseppe Massimiliano Branda, il motociclista di 57 anni che, nella mattinata di ieri, a San Matteo della Decima, frazione di Persiceto, si è scontrato con un furgoncino. Branda, che lascia un figlio, risiedeva a Pieve di Cento, dove era nato ed era molto conosciuto. Poco dopo le 7 il 57enne si era messo in sella alla sua due ruote, una Triumph 850, per raggiungere il posto di lavoro, a San Giovanni. Neanche venti minuti dopo, però, all'incrocio tra via Cento, la sp255, e via Marefosca, il centauro si è scontrato con un furgoncino, guidato da un 66enne.

Stando alle prime risultanze dei rilievi, la moto arrivava sulla sp255 da Cento, e andava verso Persiceto, mentre, nella corsia opposta, stava transitando il furgone che stava per svoltare a sinistra per andare verso il centro di San Matteo della Decima. Non è ancora chiaro, al momento, quale dei due mezzi non abbia rispettato la precedenza causando questa tragedia mortale. Quel che è certo, purtroppo, è che l'impatto è stato devastante:

te: il pievese è stato sbalzato dalla moto ed è ricaduto pesantemente al suolo, a vari metri di distanza dal punto di impatto. Sul posto, avvisati da alcuni automobilisti che hanno assistito alla scena, sono arrivati i sanitari del 118 con ambulanza e auto-medica, ma per Branda non c'era più nulla da fare. Illeso, ma sotto choc, il 66enne del furgone. Sul luogo dell'incidente si sono recati, con due pattuglie, i carabinieri della Compagnia di San Giovanni in Persiceto: alla base dell'incidente sembra chiaro che ci sia una mancata precedenza, ma sarà da chiarire chi abbia commesso l'infrazione fatale.

La strada, a quell'ora percorsa da molti pendolari che si spostano dalle abitazioni al posto di lavoro, è rimasta percorribile per lungo tempo a senso unico alternato per permettere i rilievi e la rimozione dei detriti e dei mezzi dalla carreggiata: si sono dunque formate lunghe code. Branda da quasi vent'anni lavorava alla Simex di Persiceto, l'azienda che produce attrezzature per macchine da movimento terra e che ha sede in via Newton. «Con profondo cordoglio tutta Simex si unisce al dolore per la tragica e prematura scomparsa del caro Giuseppe Massimiliano Branda - fa sapere l'azienda -. Un collega stimato, una persona gentile e apprezzata da tutti,

che ci lascia improvvisamente. Alla sua famiglia, ai suoi cari e a tutti coloro che gli hanno voluto bene, esprimiamo la nostra più sincera vicinanza e affetto in questo momento di grande dolore. Il suo ricordo resterà vivo nei cuori di chi ha avuto il privilegio di lavorare al suo fianco». Sconvolto e commosso il sindaco di Pieve, Luca Borsari: «Voglio esprimere il massimo cordoglio, a nome di tutta l'amministrazione comunale, per la perdita del nostro concittadino Massimiliano Branda. Un uomo conosciuto in paese. Ci stringiamo tutti, in questo difficile momento, al figlio, ai familiari e agli amici». Intanto, è ancora ricoverato, in Rianimazione, in prognosi riservata, il motociclista 23enne di Bentivoglio che, nel pomeriggio di martedì, è rimasto coinvolto in un incidente stradale simile con un'auto a Santa Maria in Duno.

**Zoe Pederzini
Pier Luigi Trombetta**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 37-1%, 50-43%

IL SINDACO DI PIEVE DI CENTO
«Era molto conosciuto
nel nostro paese
Ci stringiamo al figlio
e a tutta la famiglia»



Sotto, la vittima Giuseppe Massimiliano Branda e, sopra, la sua moto distrutta



Peso:37-1%,50-43%

«Nascite in teleassistenza o al pronto soccorso E così che si salvaguardano mamme e bimbi?»

Cento, Gallerani del comitato dei cittadini torna sulla chiusura della maternità dopo i due parti in emergenza dell'ultimo periodo

CENTO

«A Cento si nasce in teleassistenza e nel Pronto Soccorso». E' così che inizia la riflessione di Marco Gallerani, portavoce del gruppo 'Cittadini in Soccorso al Pronto Soccorso di Cento' e che riapre il dibattito sulla chiusura del Punto Nascite dell'Ospedale di Cento. Sospeso da giugno 2023 a inizio anno è arrivata la dichiarazione di chiusura da parte dell'assessore regionale alla salute e luogo già riconvertito. «A Cento, fine maggio scorso, è nato un bimbo in casa grazie al papà che si è dovuto improvvisare ostetrico in teleassistenza col Punto Nascite di Bentivoglio, perché evidentemente non c'erano i tempi per raggiungerlo e poter partorire con l'ausilio dei sanitari - dice Gallerani - Sempre a Cento, due giorni fa, una donna, in stato avanzato di gravidanza, si è presentata al Pronto Soccorso, evidentemente in condizioni tali da non permetterle il trasferimento a Cona e in quelle stanze ha dovuto partorire, assistita

dal personale sanitario del Pronto Soccorso stesso, aiutato da ostetriche rimaste al SS. Annunziata. Se fosse stato di sera e di notte, quest'ultime, non ci sarebbero state. I due eventi, per terminare liatamente, hanno avuto quindi bisogno di un papà eroe e di operatori sanitari del Pronto Soccorso con una professionalità. Tutto ciò è insostenibile, in un Paese civile. Due fatti, due realtà avvenute a Cento grazie alla scellerata politica regionale, appoggiata dall'amministrazione centese, di chiudere il Punto Nascite del SS. Annunziata». E prosegue la sua lettura «I fatti provano il grave errore della chiusura del reparto nascite, dovute a scelte politiche che non tengono conto delle esigenze reali del territorio, ai vertici quella di avere una struttura di prossimità adeguata al parto - tuona - Esiste una realtà vera, quella sopra raccontata, ed esiste una realtà virtuale dei politici che ci amministrano, in tutti gli ambiti, più preoccupati a sé stessi e difendere la propria parte politica, invece di prodigarsi per rafforzare strutture. Costringere a partorire in casa teleassistiti o al Pronto Soccor-

so o per strada, sono il modo migliore per «salvaguardare la sicurezza e la salute delle donne partorienti e del nascituro», come ha dichiarato il Sindaco Accorsi per giustificare la chiusura del Punto Nascite centese che non raggiungeva i 500 parti annui, ma che ha sempre comunque assicurato una sicurezza estrema?». E pone una domanda: «Mi fa impressione che si possa anche solo pensare che debba essere qualcuno, caso strano un uomo, a decidere dove una donna deve partorire», scriveva lo stesso Accorsi in risposta alle nostre documentazioni che certificavano la presenza di oltre 1000 nascite sul nostro territorio. Queste due donne, Sindaco Accorsi, hanno potuto scegliere dove partorire?».

Laura Guerra



L'ingresso dell'ospedale di Cento



Peso:40%

Stefano Luppi (Ais): «Siamo la capitale della cucina italiana»

DeCo e l'arte di abbinare: il vino sposa la tradizione

Tra le nuove attribuzioni DeCo c'è anche un sapere che unisce la tradizione vinicola e quella gastronomica definendo gli Abbinamenti ideali vini-cibo nella gastronomia bolognese. «Un progetto - spiega il sommelier Stefano Luppi, delegato di Imola dell'Ais Romagna - che nasce dalla collaborazione tra il Comune di Bologna e l'Ais Emilia e Romagna, che hanno codificato gli accostamenti perfetti tra i vini del territorio e i piatti sim-

bolo della cucina bolognese. Tra gli abbinamenti spicca il Pignoletto dei Colli Bolognesi, ideale con la mortadella e i tortellini in brodo, e il Barbera dell'Imolese con le lasagne». La certificazione DeCo rappresenta un ulteriore riconoscimento alla qualità dei prodotti, offrendo a residenti e turisti un'esperienza autentica e supportando la ristorazione locale. «Il progetto - dice ancora Luppi - si inserisce nella strategia di valorizzazione

dell'enogastronomia bolognese, che prevede la pubblicazione di una guida e la creazione di una rete di ambasciatori del gusto. Un passo avanti per Bologna, ma anche per Imola, che si conferma capitale della tradizione culinaria italiana».

al.gi.

© riproduzione riservata

Piatti tipici e vini del territorio, i consigli del nostro sommelier

I suggerimenti di Stefano Luppi (Ais Romagna, nella foto) per abbinare alcuni prodotti DeCo con i vini del territorio.

Cappelletti di Imola - Romagna Albana DOCG

Garganello di Imola - Romagna Albana DOCG o Colli Bolognesi DOC Bologna Bianco

Imbutini di Ozzano - Colli d'Imola DOC Barbera

Ragù bolognese - Romagna DOC Sangiovese o Colli Bolognesi DOC Barbera

Raviolo dolce di Casalfiumanese - Romagna Albana DOCG Dolce

Scalognone di Romagna - Colli d'Imola DOC Trebbiano

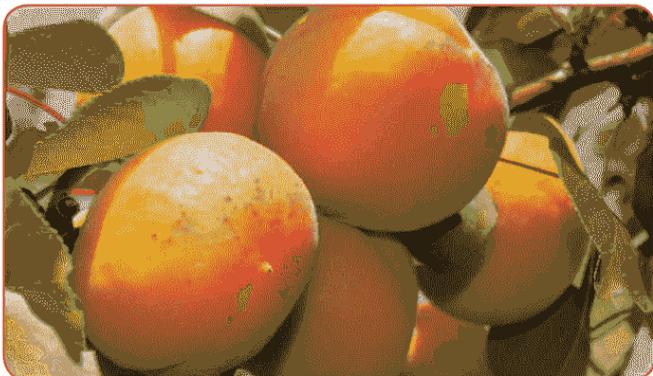
Vera Torta di Imola - Romagna Albana DOC Spumante Dolce

© riproduzione riservata



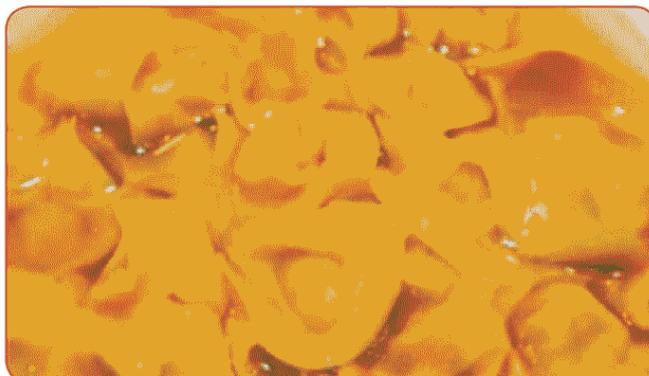
Peso:24-100%,25-100%

Albicocca reale di Imola



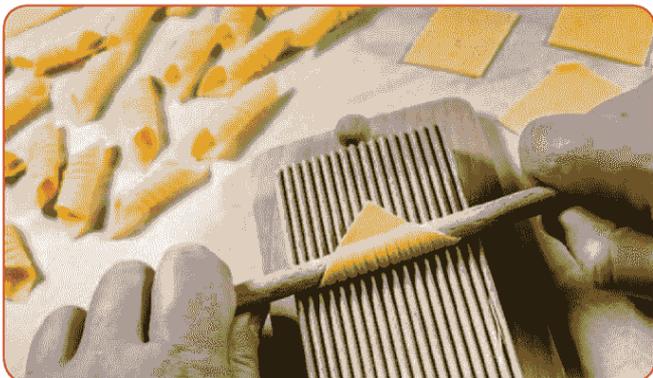
Diventa «di Imola» negli anni Sessanta quando appunto con gli impianti estensivi nella vallata del Santerno si evince la particolare vocazione del territorio imolese alla coltivazione. Questa varietà (cultivar) italiana, la cui origine è fatta risalire ad un seme di Luizet, si è diffusa verso la fine dell'Ottocento. Il geonimico «di Imola» arriva però solo nel Dopoguerra con l'affermarsi della vocazione a questa coltura nella campagna e collina imolese. Comunemente questa varietà è definita anche «Bella d'Imola». Presenta frutti oblunghi o ovali a forma di mandorla, leggermente asimmetrico e di calibro medio-grande (peso medio 65 grammi).

Cappelletto di Imola



I Cappelletti sono il piatto tradizionale per eccellenza della Romagna, con la forma di un piccolo cappello. Sono un piatto tipico delle feste, come il Natale, i matrimoni e le ricorrenze speciali. Ogni famiglia imolese ha una ricetta personalizzata. I cappelletti imolesi sono più grandi dei tortellini, ma più piccoli dei cappelletti romagnoli. La sfoglia è più sottile dei cappelletti romagnoli ma più spessa dei tortellini bolognesi. La misura ufficiale del quadretto di pasta imolese è di 4 cm di diametro, ma la forma attuale è di 3,5 cm. Le arzadore calcolano che per ogni uovo di pasta servono 100 grammi di ripieno.

Garganello di Imola



La nascita del garganello deriva dall'unione tra storia e leggenda. Il garganello risale all'epoca di Caterina Sforza (1463-1509) e del Cardinale Bentivoglio d'Aragona, Legato Pontificio in Romagna nel 1725. Si narra che i gatti di casa divorarono il compenso dei cappelletti, ovvero il ripieno. La cuoca corse ai ripari e avvolse i quadretti di pasta fresca attorno a un fusello, poi li chiuse passandoli sui denti del pettine del telaio utilizzato per la tessitura della canapa. Questi maccheroni rigati nacquero così dai quadrati di sfoglia che erano stati preparati per i cappelletti e furono cotti nel brodo di cappone, già pronto appunto per i cappelletti.

Imbutini di Ozzano



Formato di pasta corta secca e fresca, che per la forma richiama un imbuto, forma fatta per trattenere il condimento in maniera uniforme e prolungata. È un disco di sfoglia di 3,7 centimetri per 2 mm di spessore (circa), la forma è un cono con una punta leggermente piegata e una piccola apertura. Una volta cotto raccoglie qualsiasi tipo di condimento facendo da cucchiaino. Sono stati ideati e registrati all'Uami (agenzia europea per la registrazione di marchi disegni e modelli) dall'ozzanese Flavia Valentini: prima fatti a mano uno a uno, poi perfezionati con la progettazione della macchina MF15/45 destinata alla formatura di Imbutini in pasta alimentare.



Peso: 24-100%, 25-100%

Mela rosa romana



La mela Rosa Romana dell'Appennino è una mela unica nel suo genere, di tipologia ben differente dalle altre mele per forma, colorazione, aspetto, qualità estetiche, gustative e di conservazione. L'eccellenza qualitativa della mela si combina e viene esaltata da fattori territoriali-ambientali (climatici e pedologici) che la rendono incomparabile alle mele della stessa varietà coltivate in pianura. Forma appiattita, peduncolo corto Buccia gialla sfumata di rosso, appena untuosa; polpa compatta, succosa, fine, non croccante, non astringente; sapore dolce-acidulo equilibrato, aromatico, con retrogusto leggermente amarognolo; conservazione: molto serbevole (senza frigo 4 mesi).

Olio extra-vergine d'oliva Colli di Bologna



Risalgono al Medioevo le testimonianze che riconducono a coltivazioni dell'olivo nel nostro territorio. All'inizio del 1700, a causa di una piccola glaciazione, l'olivo scomparve quasi totalmente per ricomparire all'inizio degli anni 2000. Sono state classificate le piante plurisecolari esistenti nel territorio e si è dato avvio a un'attività di propagazione vivaistica delle antiche cultivar autoctone. Ad oggi si contano nel territorio collinare bolognese alcune centinaia di ettari coltivati ad olivo che arricchiscono così il patrimonio ambientale e paesaggistico. Tra i promotori della rete ci sono il Frantoio Valsanterno, l'azienda agricola Bettini Giovanni, Agrivar/Palazzo di Varignana e l'azienda agricola Assirelli «Cantina da Vittorio».



Raviolo dolce di Casalfiumanese



Il raviolo è un biscotto dolce ripieno di mostarda, riconoscibile per la caratteristica chiusura a spiga. Il raviolo è arricchito esternamente da granella di zucchero e liquore alchermes. Questo dolce viene prodotto seguendo una ricetta tramandata di generazione in generazione. La sua tradizione è celebrata con una sagra storica che nel 2025 ha festeggiato il suo primo centenario. L'evento è noto per il suggestivo lancio dei ravioli dolci dalla Torre dell'Orologio, affacciata su Piazza Cavalli a Casalfiumanese, e per le giornate di intensa preparazione che coinvolgono l'intera comunità.

Ricciola di Imola



L'origine della Ricciola risale all'opera dell'imolese Angelo Ricci di cui aveva appreso la produzione quando dalla fine degli anni '40 lavorava come garzone - e successivamente come pasticciere - alla pasticceria Flamigni a Forlì. Nel 1953, insieme a Oliando Suzzi, Angelo apre la pasticceria Arlecchino nel centro storico di Imola e porta con sé le conoscenze acquisite negli anni e la ricetta della ricciola. Nel 1958 Angelo Ricci apre il Bar Giardini in centro a Imola, e inizia a produrre e vendere a Imola le prime ricciole. Da allora la ricciola si è diffusa e tutti i fornai e pasticceri imolesi e del territorio la producono quotidianamente.

Scalogni di Romagna



Lo scalogno di Romagna Igp è un bulbo della specie *Allium ascalonicum*, coltivato secondo rigorosi disciplinari di produzione integrata. La coltivazione richiede terreni collinari, ben drenati e ricchi di potassio e sostanza organica, con un intervallo di almeno 5 anni tra le coltivazioni nello stesso appezzamento. Il prodotto può essere venduto fresco in mazzetti da 500 grammi o secco in mazzetti, trecce o reti da 100 grammi. Viene coltivato in vari comuni delle province di Ravenna, Forlì e Bologna (Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Dozza, Fontanelice, Imola e Mordano). Con una storia di almeno 3000 anni, lo scalogno è stato introdotto in Europa dai popoli del Medio Oriente.

Vera Torta di Imola



La Vera Torta, conosciuta anche come Torta degli Sposi, è un dolce tipico di Imola, da sempre protagonista delle grandi celebrazioni. Custodita dalle arzdore, la ricetta è tramandata di generazione in generazione. La testimonianza più antica risale al 1730 e compare nel libro delle spese della suora del convento di San Domenico di Imola. Un tempo, l'impasto veniva cotto nei forni pubblici dopo la panificazione e la tradizione vuole che la torta sia decorata con fiori commestibili come rose, viole, primule e lavanda, rendendola un dolce unico e raffinato. Nel 2019 la ricetta è stata definitivamente codificata e depositata alla Camera di Commercio di Bologna.



Peso:24-100%,25-100%

Il presente documento non è riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

470-001-001