CITTÀ METROPOLITANA DI BOLOGNA

Rassegna Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

NUOVA FERRARA *del 20 lug 2025*	Ieri l'addio al frutticoltore Balboni *di REDAZIONE* *a pag 24*	pag. 3
NUOVA FERRARA *del 20 lug 2025*	Stasera il live di Britti in piazza a Pieve *di REDAZIONE* *a pag 24*	pag. 4
REPUBBLICA BOLOGNA *del 20 lug 2025*	Quelle succursali estive dei locali che col caldo traslocano nel verde = Al parco, nei giardini o in collina quelle "filiali" estive dei locali *di Sabrina Camonchia* *a pag 7*	pag. 5
RESTO DEL CARLINO BO... *del 20 lug 2025*	Il colloquio - Piccoli ospedali, grandi gioielli della sanità *di BEPPE BONI* *a pag 43*	pag. 7
RESTO DEL CARLINO BO... *del 20 lug 2025*	Intervista a Alex Britti - Alex Britti e il ritorno di 'It.Pop' «Il mio fil rouge è la chitarra» *di Pierfrancesco Pacoda* *a pag 51*	pag. 8

la Nuova Ferrara
Dir. Resp.:DAVIDE BERTI
Tiratura: 5.090 Diffusione: 4.137 Lettori: 58.000

Ieri l'addio al frutticoltore Balboni

Corporeno «Aveva pesche buonissime». Dieci anni fa il dolore per il figlio

Corporeno Ieri mattina nella chiesa di Corporeno è stato dato l'ultimo saluto a Cesarino "Rino" Balboni, deceduto all'età di 93 anni. L'anziano lascia la moglie Marina, le figlie Claudia e Olivia con Massimo, il nipote Alberto, gli altri parenti e quanti lo conoscevano. I funerali sono stati celebrati ieri mattina partendo con il corteo dalla camera mortuaria dell'ospedale di Cento per la chiesa di Corporeno, poi l'ultimo viaggio per l'Ara crematoria di Ferrara. I familiari nel ringraziare quanti hanno partecipato al sacro rito, ringraziano sentitamente il dottor Maurizio Dinelli, il dottor Vincenzo Iaquinta e tutto il personale dell'Adi dell'Oopedale di Cento per le amorevoli cure prodigate al caro Cesarino. In suo ricordo, non fiori ma ma offerte all'Hospice Seragnoli di Bentivoglio (Iban IT 71 D 02008 05351 000003481967).

Balboni avrebbe compiuto 94 anni due giorni dopo la morte, avvenuta mercoledì. Era un grande produttore e commerciante di frutta («pesche impareggiabili» dice chi li conosceva). Aveva sempre il sorriso ad accompagnava una vita di lavoro e un carattere forte e senza compromessi. Nell'omelia ieri è stato detto che "Ognuno di noi ha certo periodo di tempo di vita terrena a disposizione. Quella di Cesarino, 94 anni, è stato un tempo lungo. Quello di Andrea, 40 anni (suo figlio) purtroppo no". Adesso, dopo aver sofferto molto l'innaturale morte del figlio avvenuta 10 anni fa, potranno finalmente riunirsi in cielo. Discutendo anche dell'andamento del mercato della frutta...

Cesarino "Rino" **Balboni** è deceduto mercoledì a 94 anni Ieri l'ultimo saluto a Corporeno

Cento
Gestione, costi e regolamenti Il Carnevale è una sfida complessa
Ieri l'addio al frutticoltore Balboni

Peso:14%

ref-id-1194
494-001-001
Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

la Nuova Ferrara
Dir. Resp.:DAVIDE BERTI
Tiratura: 5.090 Diffusione: 4.137 Lettori: 58.000

Stasera il live di Britti in piazza a Pieve

Pieve di Cento Oggi termina il Festival Maccaferri della chitarra centopievese a cura di Fondazione Entroterre. Alle 21. 30 in piazza Andrea Costa a Pieve c'è il concerto di Alex Britti (biglietti disponibili su *http: //www. entroterrefestival. it/*). Occasione imperdibile per vivere la magia della musica dal vivo con uno degli artisti più amati del panorama italiano. Britti torna in tour per portare sul palco tutta l'energia e l'emozione di *It.Pop*, l'album che ha segnato l'inizio della sua brillante carriera e che ancora oggi risuona con forza nel cuore del pubblico. Accompagnato dalla sua inseparabile chitarra, Britti saprà incantare con uno show coinvolgente e ricco di sorprese, dove i grandi classici come *Oggi sono io*, *La vasca*, *7000 caffè* e *Solo una volta* si intrecciano alle hit più recenti come *Supereroi*, *Nuda* e *Tutti come te*.

Sempre oggi alle 16 è possibile visitare la Pinacoteca "Graziano Campanini" – Le Scuole, in via Rizzoli 4-6 (info e prenotazioni: *info.lescuolepievedicento@renogalliera.it*).

Cento
Gestione, costi e regolamenti
Il Carnevale è una sfida complessa

Peso:7%

ref-id-1194
494-001-001
Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

BOLOGNA la Repubblica
Dir. Resp.:Mario Orfeo
Tiratura: 6.804 Diffusione: 7.895 Lettori: 61.838

Rassegna del: 20/07/25
Edizione del:20/07/25
Estratto da pag.:1,7
Foglio:1/2

ref-id-1194

Quelle succursali estive dei locali che col caldo traslocano nel verde

di **SABRINA CAMONCHIA** *a pagina* **7**

Al parco, nei giardini o in collina quelle "filiali" estive dei locali

di **SABRINA CAMONCHIA**

Il primo a capire che gli spazi all'aperto sarebbero stati provvidenziali in queste nostre estati sempre più torride è stato Mario Ferrara, "vecchia" volpe della ristorazione bolognese. Lasciati i portici di via Broccaindosso, il suo Scacco Matto agli Orti è un giardino immerso nel verde dove cenare (benissimo) coi piedi sull'erba. Per necessità, per moda, sostenibilità economica o ambientale, ci sono locali e ristoranti che fra luglio, agosto e settembre traslocano altrove. Nei parchi, in collina, in campagna, dove fa più fresco. In assenza di dehors, c'è chi cerca la sua dépendance. Se, per esempio, I Portici Hotel aprono la loro terrazza per la pizzeria con vista Pincio (il 22 luglio c'è anche la formula Pizza&Cocktail coi ragazzi del bar Ruggine), in Montagnola, per la rassegna di Arci, è la cucina del Bru Lab Bologna ad avere fatto le valigie: da via San Valentino hanno portato birre artigianali e un menù fatto di burger, patate al forno, hot dog, insalate, pizzette e focacce. L'area Street food dei Giardini Margherita raccoglie alcune delle più affermate realtà gastronomiche cittadine. Target assai giovane. Il Pastis qui, per il terzo anno, porta la sua versione "en plein air" con vini e drink; da via del Borgo, il locale trendy Lux prepara fritti e hamburger pulled e chicken. Da San Lazzaro sono sbarcati al Gardens Sport Village, anche Vegeta Cafè & Bistro, i tortellini fritti di Sfoglia Lab e il sushi di Yappo, in versione pop up, ancora prima dell'inaugurazione, sempre a San Lazzaro. È già un successo la versione garden di Fermento, il bar di via Serra che ogni settimana cambia menù con panini legati alla cronaca del momento: il chiosco nel parco di Villa Angeletti sarà aperto, tutti i giorni, fino a ottobre. Sempre dalle parti della Bolognina, ma al parco del Dopolavoro ferroviario, c'è la summer edition del Birrificio Vecchia Orsa di San Giovanni in Persiceto che impiega persone con disabilità grazie alla cooperativai Arca di Noè: oltre alle "bionde", balanzoni, lasagne al ragù e cotoletta alla bolognese. Cambio di scenario anche per il Fun Cool Oh che ha il chioschetto del Bolopark: anche qui stuzzichini e birre, solo che invece che stare al caldo di via Belvedere si sta al fresco del giardino Bulgarelli, a fianco della ciclabile che porta in Certosa. Da Dumbo in via Casarini, da giovedì a domenica, c'è il Barrio: qui si trovano le cucine estive di Nasty Burger e Sentaku Ramen Bar.

Nel nuovo menù che Cesare Marretti ha preparato per il suo Cucina Cavaticcio ci sono anche due piatti dedicati ai fratelli Giò e Arnaldo Po-

Peso:1-12%,7-50%

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

494-001-001

modoro. Sotto gli alberi del passaggio intitolato a Francesca Alinovi, fra il Mambo e la Cineteca ridisegnata da Aldo Rossi: alta concentrazione di ingegno, dall'antico porto fluviale ai tre Totem di Pomodoro che proprio in questo triangolo di verde sono stati collocati dal 2011. Lo chef, famoso per la sua partecipazione anni fa a "La prova del cuoco", ha letto, nella scelta del luogo per la sua attività serale (con una quarantina di coperti), un segno essendo amico dei due artisti. Marretti porta qui la sua formula estiva conveniente, in accordo con il quartiere Porto-Saragozza. Come nei suoi locali, in via Leopardi e Urbana, i piatti cambiano ogni giorno e arrivano dal mercato e dal contadino di Pianoro che coltiva vegetali per lui. Si sono trasferiti in collina quelli de I Conoscenti, meglio vedere Bologna dall'alto (dove un tempo c'era La Collina delle Meraviglie) che dal basso del portico del Museo Medievale. Stessa strada percorsa da Ebrezze (via Castiglione) che in via di Casaglia ha l'Ebreze Giardino dove prendere l'aperitivo, cenare o anche per un drink by night. La cornice estiva del Cornerbar di via Saragozza apre sui colli di Zola Predosa con cocktail bar & ristorante. Superano i confini delle mura grandi chef come Max Poggi e Dario Picchiotti (Da Sacerno, CasaMerlò e Merlino). Il primo, oltre a Battirame alle Roveri, ha riaperto Serra Sole al Trebbo; per provare la cucina sotto le stelle del secondo occorre andare a Locanda Merlò nella campagna di Calderara di Reno.

Sono andati a vivere in campagna anche i ragazzi di Allegra: il locale cool non lascia via Galliera ma per tutta estate sbarca nel giardino di Madìa Cucina e Natura in Valsamoggia (martedì-domenica). Guai a scendere nel sottosuolo per scoprire le volte storiche de La Buca delle Campane: meglio il cortile nel chiostro interno che affaccia su via San Vitale. Per Bravo Caffè, Cantina Bentivoglio e Moustache i tavolini in via Mascarella con il palco del Salotto del Jazz che fa musica per tutta l'estate.

Il primo è stato Mario Ferrara con "Scacco Matto agli Orti", oggi molti ristoranti col caldo scelgono di traslocare nel verde

Il Cavaticcio, approdo estivo di Cesare Marretti e (in alto) lo street food ai giardini Margherita. A sinistra, la Montagnola

Peso:1-12%,7-50%

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

il Resto del Carlino
Bologna
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 22.732 Diffusione: 31.348 Lettori: 174.972

IL COLLOQUIO

Risponde
BEPPE BONI

Piccoli ospedali, grandi gioielli della sanità

I medici del Sant'Orsola mi hanno prescritto una Uro Tac. A Bologna questo esame non era disponibile in tempi medi. Ho fatto una ricerca e ho trovato in due giorni un posto all'Ospedale San Salvatore di San Giovanni in Persiceto. Struttura ottima, con personale capace e gentile. Complimenti anche al giovane medico radiologo, gentile e capace, così come l' infermiera che lo assiste. Lo terrò presente.

Armando Palmia

Diciamo intanto che il Policlinico Sant'Orsola si è piazzato tra i primi cinque ospedali italiani ed è risultato uno dei migliori 250 migliori al mondo, secondo la classifica 'World's Best Hospitals', stilata ogni anno dalla rivista americana 'Newsweek' prendendo in esame più di 2.400 ospedali di 30 Paesi. Un bel risultato, che conferma la qualità della sanità emiliano romagnola. Poi in Emilia Romagna ci sono strutture eccellenti per l'ortopedia, i trapianti, la neurochirurgia, l'oncologia. Meglio non ammalarsi mai, ma quando capita siamo in buone mani. I problemi concreti e organizzativi riguardano soprattutto le lunghe attese nei Pronto soccorso (non dappertutto) e i tempi biblici per alcune visite specialistiche. Attendiamo fiduciosi (da molto tempo) una soluzione. Un'altra grande risorsa sono i piccoli ospedali sparsi in provincia di Bologna, i quali ogni tanto devono difendersi da potenziali declassamenti e chiusure. Eccoli: Ospedale di Bentivoglio, Ospedale di Budrio, Don Giuseppe Dossetti di Bazzano, Ospedale Simiani di Loiano, Ospedale Costa di Porretta, Ospedale San Salvatore di San Giovanni in Persiceto, Ospedale Civile di Vergato. Sono presidi fondamentali che funzionano benissimo, gioielli da difendere.

email: **beppe.boni@ilrestodelcarlino.it**

Peso:17%

ref-id-1194
494-001-001
Il presente documento non e' riproducibile, e' ad uso esclusivo del committente e non e' divulgabile a terzi.

il Resto del Carlino
Bologna
Dir. Resp.:Agnese Pini
Tiratura: 22.732 Diffusione: 31.348 Lettori: 174.972

Rassegna del: 20/07/25
Edizione del:20/07/25
Estratto da pag.:51
Foglio:1/1

ref-id-1194

Alex Britti e il ritorno di 'It.Pop' «Il mio fil rouge è la chitarra»

Stasera a Pieve di Cento il cantautore porta in scena 'Feat.Pop', versione attuale del disco di successo

di **Pierfrancesco Pacoda**

Mario Maccaferri, scomparso nel 1993, è stata una delle personalità che, più di tutte, hanno contribuito alla costruzione della mitologia della liuteria italiana. Un artigiano che, erede del sapere di **Luigi Mozzani**, nel 900 ha reso celebre la 'scuola' di Cento, dalla quale sono usciti esemplari di chitarra perfetti per la loro resa tecnica e la bellezza, cercati e utilizzati da alcuni tra i grandi protagonisti della musica internazionale. Oggetti preziosi, che raggiungono oggi valutazioni altissime e che sono stati suonati, per fare solo un nome, dal super virtuoso **Django Reinhardt**, maestro riconosciuto della *chitarra manouche*, quel linguaggio del jazz fortemente influenzato dalla tradizione zigana. A questa storia affascinante, e ancora poco conosciuta è dedicato l'appuntamento di questa sera del *Festival Entroterre*, la rassegna itinerante che fa tappa proprio a Pieve di Cento, dove è aperta la Scuola di Artigianato Artistico del Centopievese, che fa vivere tra i più giovani il retaggio e l'importanza professionale della liuteria. In piazza Andrea Costa (ore 21.30) si esibirà **Alex Britti**, che mescola un'intensa capacità di scrittura dei testi con la pratica strumentale della chitarra. Porta in scena *'Feat.pop'*, versione attuale del disco che gli ha dato la fama, *'It.Pop'*. Tanti i classici in programma, da *'7000 caffè'* a *'Solo una volta'*, tra rock, blues e fraseggi chitarristici.

Britti, quando è come è nato il suo rapporto con la chitarra?

«Nei primi Anni '70: ero piccolo e vedevo i ragazzi con la chitarra suonare sul muretto o su una scalinata, volevo essere come loro, percepire quel suono e quella sensazione di indipendenza».

È un collezionista? Ricorda qualche modello in particolare che desiderava ed è riuscito a trovare?

«Non amo le chitarre come oggetto, amo suonarle e ne ho parecchie, ma non mi sono mai considerato un collezionista: ho un po' di elettriche, qualche acustica, classiche, 12 corde e anche una batteria tre piani elettrici, bassi elettrici e qualsiasi tipo di percussione. Ma non li colleziono, li suono».

Esiste ancora una liuteria di qualità in Italia? Ci fa degli esempi?

«Sulle chitarre classiche l'Italia è sempre stata un'eccellenza, io ad esempio ho una chitarra classica bellissima fatta da un liutaio di Campobasso che si chiama *'Perrella'* e anche una chitarra flamenco, sempre con corde di nylon fatta da un notaio di Verona che si chiama *'liuteria Santuliana'*».

Qual è stato per lei l'ascolto illuminante, che le ha cambiato la vita?

«*'Cold Shot'* di Stevie Ray Vaughan visto su Video Music. Letteralmente impazzito, corsi immediatamente al negozio di dischi più vicino e barattare 3-4 dischi usati che avevo in casa con l'album *'Couldn't Stand the Weather'* dove è contenuta appunto *'Cold Shot'*».

Il concerto di Pieve di Cento gravita intorno al disco 'It.Pop'. In che genere di ambiente culturale nacque quell'album?

«Eravamo a fine Anni '90, in pieno boom di campionatori, musica fatta da dj».

Se dovesse indicare un filo rosso che arriva da 'It.Pop' a oggi cosa indicherebbe?

«Nel mio caso, sicuramente la chitarra».

Peso:38%

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

494-001-001