

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA <i>del 22 mag 2026</i>	A Villa Zarrì gli assaggi delle 63 case spumantistiche del Trento doc <i>di REDAZIONE</i>	<i>a pag 12</i>	pag. 2
CORRIERE DI BOLOGNA <i>del 22 mag 2026</i>	Mangiare bene Emilia-Romagna <i>di REDAZIONE</i>	<i>a pag 12, 13</i>	pag. 3
GAZZETTA DI REGGIO <i>del 22 mag 2026</i>	Storiche moto Bmw in piazza a Gualtieri <i>di REDAZIONE</i>	<i>a pag 34</i>	pag. 5
NUOVA FERRARA <i>del 22 mag 2026</i>	Bill porta legalità Una camminata da Cento a Pieve <i>di REDAZIONE</i>	<i>a pag 19</i>	pag. 6
NUOVA FERRARA <i>del 22 mag 2026</i>	La musica batte il tumore Domanil'evento di Pieve Skin <i>di REDAZIONE</i>	<i>a pag 19</i>	pag. 7
NUOVA FERRARA <i>del 22 mag 2026</i>	Pieve di Cento piange la sua memoria storica Scagliarini fondò la "Piazzetta". Oggi l'addio <i>di REDAZIONE</i>	<i>a pag 20</i>	pag. 8
REPUBBLICA BOLOGNA <i>del 22 mag 2026</i>	Bar, biliardi e boccette La finalissima In una notte <i>di -UCA BORTOLOTTI</i>	<i>a pag 51</i>	pag. 9
RESTO DEL CARLINO BO... <i>del 22 mag 2026</i>	Comitati, un primo sorriso «Passo avanti significativo Non si perda altro tempo» <i>di FRANCESCO MORONI</i>	<i>a pag 53</i>	pag. 10
RESTO DEL CARLINO BO... <i>del 22 mag 2026</i>	Il centro storico che verrà: partono i sondaggi = Commercio di prossimità «I negozi, presidi di coesione Puntare sugli hub urbani» <i>di NICHOLAS MASETTI</i>	<i>a pag 49, 57</i>	pag. 11
RESTO DEL CARLINO FE... <i>del 22 mag 2026</i>	Evento musicale e raccolta fondi contro i tumori <i>di REDAZIONE</i>	<i>a pag 63</i>	pag. 13

A Villa Zarri gli assaggi delle 63 case spumantistiche del Trento doc

Quest'anno è stata Bologna ad ospitare «Trentodoc in Città», evento dedicato alla scoperta del metodo classico trentino e pensato per approfondire le caratteristiche e la varietà espressiva delle bollicine del nord. Organizzato dall'Istituto Trento Doc in collaborazione con AIS Emilia, «Trentodoc in Città Bologna» si è svolta negli spazi di Villa Zarri a Castel Maggiore (Bologna). La manifestazione è stata un'occasione di incontro e degustazione rivolta ad

appassionati, sommelier, operatori horeca e professionisti del settore wine & food, che si sono potuti muovere liberamente tra i banchi d'assaggio e conoscere sle 63 le case spumantistiche presenti.



Peso:6%

Mangiare bene Emilia-Romagna

NUOVA ROMA

■ VIA OLIVETTA 87, SASSO MARCONI
☎ 0516760140 CUCINA APERTA FINO
ALLE 22. ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina Rustica e semplice ma altrettanto schietta e convincente specie su pasta fresca e ragù. Da provare tagliatelle e lasagne (su prenotazione). **Voto 7**

Ambiente Rustico d'antan votato alla funzionalità più che alla bellezza. Detto ciò se i prezzi sono competitivi bisogna anche fare qualche compromesso. **Voto 6**

Il bello Una cucina schietta **Il brutto** I dolci, a eccezione del latte alla portoghese

Prezzi Sui 35€

TRATTORIA PARADISINO

■ VIA CORIOLANO VIGHI 33,
BOLOGNA ☎ 051566401 CUCINA
APERTA FINO ALLE 22. ACCESSO
DISABILI: SÌ

Cucina Verace, a tratti decisa, nel solco della vera tradizione, ma buona, pulita e gustosa. Ecco la cucina di questa trattoria. Da non perdere le tagliatelle al ragù.

Migliorabile la gramigna. **Voto 7**

Ambiente Si esce dal centro per raggiungere una trattoria non meno tipica. Caratteristico l'ingresso, piacevole la veranda dove si mangia su tavoli ben apparecchiati nonostante la semplicità. **Voto 6**

Il bello Le tagliatelle (e i dolci)

Il brutto Migliorabile la cantina

Prezzi Sui 30€

TRATTORIA DI VIA SERRA

■ VIA SERRA 9/B, BOLOGNA ☎
051039 3846 CUCINA APERTA FINO
ALLE 22.30. ACCESSO DISABILI: SÌ

Cucina C'è il menu del giorno, ma ci sono anche piatti intoccabili come tortellini e tagliatelle. **Voto 8**

Ambiente È una trattoria, abbiate poche pretese. Chiarito questo, ha tutto lo spirito e l'atmosfera, oltre che la cucina e una bella lavagna del giorno, della trattoria. **Voto 7**

Il bello Tagliatelle al ragù e tortellini in brodo

Il brutto L'obolo del coperto 2,50€

Prezzi Sui 25€

BOTTEGA ALEOTTI

■ VIA GIOVANNI PALTRINIERI 62,
CREVALCORE ☎ 051981651 CUCINA
APERTA FINO ALLE 22. ACCESSO
DISABILI: SÌ

Cucina Si guarda oltre la regione, con uno stile in evoluzione, al passo coi tempi, senza per questo tralasciare i classici. **Voto 7**

Ambiente Curato, borghese, a lume di candela, non privo di dettagli. **Voto 6**

Il bello Cucina aggiornata e belle presentazioni

Il brutto I piatti neri o di vetro

Prezzi Sui 40€

CON GLI AMICI

LAS PIADINAS

■ VIA AUGUSTO MURRI 20/D,
BOLOGNA ☎ 051307233 CUCINA
APERTA FINO ALLE 21.30

Cucina Una piadineria con ingredienti più ricercati (anche se perlopiù il tradizionale). La piada è un po' più alta del solito, la farcia sempre abbondante. C'è anche vegetariana. **Voto 7**

Ambiente Semplice ma curato. Si mangia sui panchetti al tavolo alto, lavagna col menu del giorno e cucina vista. **Voto 7**

Il bello La classica crudo, rucola e squacquerone

Il brutto La selezione del bere migliorabile

Prezzi 6/7€

GESSETTO

■ PIAZZA SAN MARCO 4, BOLOGNA
☎ 0510548873 CUCINA APERTA
FINO ALLE 23. ACCESSO AI DISABILI:
SÌ

Cucina Una trattoria moderna che ben interpreta la cucina emiliana, ripulendola da tutti gli orpelli inutili e con belle presentazioni. **Voto 7/8**

Voto 7/8

Ambiente Stile post industriale,

solare e ben congegnato per accogliere con pulizia e luminosità gli ospiti. Moderno non senza tipicità. **Voto 8**

Il bello I primi piatti

Il brutto Il coperto (ancora?) a 3€

Prezzi Sui 45€

SENTAKU RAMEN BAR

■ VIA DELLE LAME 47/C,
BOLOGNA ☎ 051237306 CUCINA
APERTA FINO ALLE 23.00 ACCESSO AI
DISABILI: SÌ

Cucina Il ramen, piatto di origine cinese divenuto lo street food dei giapponesi, è ben preparato complesso e gustoso. Anche ben presentato e al giusto prezzo. **Voto 7**

Ambiente Gradevole, giovane, attuale, con quel tanto che basta di orientaleggiare per darsi in tema. **Voto 7**

Il bello Il rapporto qualità prezzo

Il brutto La coda per entrare

Prezzi Da 13€

CON LA FAMIGLIA

TRATTORIA DA ME

■ VIA SAN FELICE 50, BOLOGNA ☎
051 555486 CUCINA APERTA FINO
ALLE 23. ACCESSO AI DISABILI: SÌ

Cucina Da trattoria classica, anzi classicissima. Mano preparata tecnicamente e un bel risultato in termini di gusto. **Voto 7**

Ambiente Locale brillante, ben frequentato e simpaticamente rumoroso. **Voto 7**

Il bello La zuppa inglese è da provare

Il brutto Talvolta difficile trovare posto

Prezzi sui 40€

ANTA CUCINA

ACQUA PAZZA

■ VIA AUGUSTO MURRI
158, BOLOGNA ☎ 051443422 CUCINA
APERTA FINO ALLE 22.30. ACCESSO

AI DISABILI: SÌ

Cucina Uno dei pochi ristoranti di pesce di Bologna, con un pescato interessante come dimostrano ricette perlopiù semplici, pulite e fragranti. **Voto 7/8**

Ambiente Locale solare e piacevole, con sedute sportivo eleganti però con cura. **Voto 7**

Il bello Piatti di pesce naturali **Il brutto** Migliorabili i dolci

Prezzi Sui 60€

BURIANI

■ VIA PROVINCIALE BOLOGNA 2/A
PIEVE DI CENTO ☎ 051975177
CUCINA APERTA FINO ALLE 22.30.
ACCESSO AI DISABILI: SÌ

Cucina Una bella cucina davvero, tecnicamente ben eseguita e con cenni mediterranei oltre che emiliani. **Voto 8**

Ambiente Sale luminose di giorno e calde accoglienti di sera. **Voto 7**

Il bello Un risotto buono in Emilia **Il brutto** termini desueti come «sinfonia» nel menu

Prezzi Sui 50€

FORNO MOLLICA

■ VIA PORRETTANA 291 SASSO
MARCONI ☎ 373719 2259 CUCINA
APERTA FINO ALLE 23. ACCESSO AI
DISABILI SÌ

Cucina Una pizza gourmet dietro alla quale c'è la mano di Aurora Mazzucchelli, chef del Marconi. Grande cura dei dettagli e qualità assoluta. **Voto 8**

Ambiente Una sosta forse fuori mano ma molto chic per come è curata. Inserito dal Gambero rosso tra le dieci pizzerie da non perdere. E non mancano i vini. **Voto 8**

Voto 8

Il bello Curato come un ristorante, semplice come una pizzeria

Il brutto Fuori mano

Prezzi Sui 18€

© RIPRODUZIONE RISERVATA





la novità

Crudi e pescato fresco nel centro di Bologna

A Bologna il ristorante aMare in via Frassinago, a pochi passi da Porta Saragozza è dedicato alla cucina di pesce. L'idea è di portare nel centro storico una proposta informale ma curata, costruita attorno a crudi, pescato fresco e ricette mediterranee. Nel menu tartare di tonno, gamberi al vapore con pere e caprino, Caesar salad di polpo, oltre a primi di mare e grigliate di pesce. Non mancano percorsi degustazione pensati per l'intero tavolo. Sul fronte beverage, la carta privilegia vini bianchi e bollicine come Fiano di Avellino, Ribolla Gialla, Vermentino di Gallura, Gewürztraminer e Franciacorta, accanto a Champagne e cocktail classici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Chi è

● Nel 2019, Carlo Cracco e la moglie Rosa Fanti sono diventati proprietari dell'azienda agricola Vistamare a sant'arcangelo di Romagna

● Le vigne sono il fiore all'occhiello, la frutta è protagonista dei menu e della pasticceria. Gli scarti producono la carta per stampare i menu

l'artigiano

Laura, Primo e le ciliege

L'Azienda Agricola Vezzali Golinelli di Modena si conferma custode d'eccellenza per la Ciliegia di Vignola Igp e la storica varietà autoctona Moretta, che a maggio inaugurano la propria stagione. Con l'avvio della raccolta, questa realtà unisce la sapienza contadina tradizionale a innovative esperienze, come l'opportunità di cogliere i frutti direttamente dall'albero. Un'immersione autentica nella biodiversità locale che valorizza



la polpa croccante e il sapore inconfondibile di un simbolo gastronomico che attrae estimatori in tutto il territorio modenese. L'azienda risale all'Ottocento, quando la famiglia Vezzali la ereditò dal Conte Rangoni. Alla guida ora ci sono Laura e Primo .

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso:12-26%,13-24%

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

470-001-001

Storiche moto Bmw in piazza a Gualtieri

Domani e domenica torna la "boxerata": attesi 140 motociclisti italiani e stranieri

Gualtieri Domani e domenica piazza Bentivoglio è pronta a trasformarsi in un salotto delle vecchie motociclette Bmw con la decima edizione de "La Boxerata". L'organizzazione è curata da Giuseppe Mandurino e vedrà la partecipazione di 140 motociclisti provenienti da tutta Italia, ma anche da Svizzera, Germania e Austria.

Il programma prevede, nella mattinata di domani, due sessioni tecniche dedicate alla manutenzione delle motociclette storiche, mentre dalle 17 è in programma un contest nella maestosa piazza centrale di Gualtieri.

«La sfilata prevede la partecipazione di 25 moto Bmw con motore boxer che vanno dal 1926 agli anni Ottanta – dice l'organizzatore dell'evento

Giuseppe Mandurino –. Avremo sicuramente modelli da collezione molto rari. A presentare sarà l'esperto giornalista Marco Maria Masetti, che commenta le gare del Motomondiale per la televisione svizzera: è un vero onore averlo qui a Gualtieri. Subito dopo si andrà a cena sotto i portici di piazza Bentivoglio con l'organizzazione degli Amici del Bar Parigi».

Sempre nella giornata di sabato ci sarà la possibilità di provare alcuni nuovi modelli Bmw. Il programma di domenica prevede invece il vero e proprio giro motociclistico non competitivo lungo le rive del Po, passando dalla vicina Guastalla e proseguendo verso la campagna mantovana tra San Matteo delle Chiavi,

Commessaggio, San Benedetto Po e Sabbioneta.

Per l'occasione sarà possibile visitare Palazzo Bentivoglio, la mostra dedicata a Ligabue e quella sul sarto Tirelli. «È un evento che ci rende orgogliosi come amministrazione: questo fine settimana permetterà a molti turisti arrivati per l'occasione di ammirare le bellezze del nostro borgo». Il nome dell'evento richiama il celebre motore boxer, configurazione meccanica simbolo delle Bmw storiche protagoniste del raduno.

Il nome dell'evento richiama il celebre motore boxer, simbolo delle Bmw storiche



Giuseppe Mandurino
Organizzatore della decima edizione della "boxerata"



Peso: 21%

Domani Bill porta legalità Una camminata da Cento a Pieve

► Domani all'interno del progetto "Bill - Biblioteca della legalità", i Comuni e le biblioteche di Pieve di Cento e Cento insieme alle associazioni Libera e Tararà Tararera e a Bangherang società cooperativa sociale, organizzano "Un passo davanti all'altro: camminata della Legalità" da Cento a Pieve di Cento. Questo il programma: alle 10 ritrovo e partenza dalla bi-

blioteca civica Patrimonio studi di Cento. Saluti e presentazione della Bill - Biblioteca della Legalità. Alle 11 arrivo alla biblioteca Le Scuole di Pieve. Nelle due biblioteche ci saranno letture e mostre sul tema della legalità. Info: Biblioteca comunale "Le Scuole" - 051 6862636 o biblioteca.pc@re-

nogalliera.it; Biblioteca civica Patrimonio Studi - 051 6843141 o prestibiblio@comune.cento.fe.it



Peso:6%

La musica batte il tumore

Domani l'evento di Pieve Skin

Pieve di Cento Il concertone torna al parco l'Isola che non c'è

Pieve di Cento Domani il Parco L'Isola che non c'è di Pieve di Cento ospita "La musica batte il tumore Vol. 5", un appuntamento che negli anni è diventato simbolo di condivisione e impegno, musica e intrattenimento.

Da metà pomeriggio fino a mezzanotte l'area del parco si animerà con punti ristoro, pronti ad accogliere famiglie, bambini e amici in un'atmosfera conviviale che, come ormai da tradizione, segna l'inizio dell'estate a Pieve di Cento. L'edizione 2026 è organizzata per raccogliere fondi a favore della Fondazione Paola Gonzato - Rete sarcoma Ets che svolge, come racconta la presidente Ornella Gonzato «attività di "advocacy", ovvero di rappresentanza dei bisogni e di tutela dei diritti dei pazienti con sarcoma, per far sentire la loro voce in ogni sede necessaria. Per questo, fin dall'inizio, la Fondazione ha concentrato le azioni su quattro principali aree di criticità: organizzazione dell'assistenza, ricerca, accesso ai farmaci e informazione. I sarcomi sono tumori rari ma la rarità non può essere alibi per l'invisibilità dei pazienti».

Nelle scorse quattro edizioni di La musica batte il tumore", Pieve_Skin (associazione organizzatrice dell'evento) ha raccolto nel complesso oltre 65mila euro, destinando il ricavato ad Ant, Codice Viola, Ageop e Agito per supportare diversi progetti, tra cui iniziative di screening, progetti di ricerca, sostegno psicologico, attività di accoglienza.

«Pieve_Skin in questi quattro anni è cresciuta e si è consolidata costituendo un'associazione di promozione sociale che conta ad oggi oltre 60 soci - racconta Giorgia Balboni, presidente di Pieve_Skin Aps -. In questa 5ª edizione, dal palco dei Pieve_Skin, vogliamo raccontare un'altra storia straordinaria: la storia di Paola, la cui vita si è interrotta a soli 35 anni a causa di un sarcoma. E da una perdita così profonda, Ornella, sua sorella, ha fatto nascere un progetto tanto necessario quanto ambizioso: quello di migliorare l'accesso alle cure e la qualità della vita, agendo per rendere concretamente operativa la Rete Nazionale tumori rari nell'area sarcomi». Prosegue Balboni: «Anche quest'anno vogliamo

dimostrare che la musica forse non può sconfiggere l'oscuro passeggero, ma può unirci per metterlo all'angolo, anche solo per una sera».

Suoneranno per la Fondazione Paola Gonzato quattro band, per una serata indimenticabile: Rascals, band emergente composta da giovani musicisti di talento che riporteranno il rock al centro della scena coinvolgendo anche le nuove generazioni; Palco Numero Cinque, nota band bolognese formatasi nel 2009, proporrà con grinta e maestria i grandi classici del cantautorato italiano; Randagi, attivi dal 1990, offriranno una performance musicale intensa facendo ascoltare brani iconici scritti dai giganti della musica rock. Infine, chiuderanno la serata i PeVel_Skin, gruppo nato in omaggio a Paolo "PeVel" Campanini. Una formazione che da cinque anni ha spinto il pubblico ad intrecciare musica e solidarietà, utilizzando il rock come veicolo di energia e riflessione nella battaglia contro il cancro.

Paolo Campanini, musicista, diede vita alla prima edizione con l'intento di sensibilizza-

re l'opinione pubblica sui temi dell'oncologia tramite il linguaggio universale della musica suonata dal vivo. Da allora, oltre alle 4 edizioni passate, sono stati numerosi gli eventi e le iniziative realizzate a Pieve di Cento e sul territorio dal gruppo di amici legati a Paolo, che poi hanno costituito l'associazione con il duplice obiettivo di onorarne la memoria, ma anche di realizzare concrete iniziative di solidarietà e sensibilizzazione in ambito oncologico.

«Un enorme grazie a nome dell'associazione va a tutti i volontari senza cui la realizzazione di questo evento non sarebbe possibile e tutti coloro che ci sostengono, sempre più numerosi. Quello dei Pieve_Skin è il progetto di un'intera comunità, che ora ha deciso di supportare il progetto di Rete Sarcoma», conclude Balboni. ●



La raccolta fondi è destinata alla **Fondazione Paola Gonzato - Rete Sarcomi**



Peso:40%

Pieve di Cento piange la sua memoria storica Scagliarini fondò la "Piazzetta". Oggi l'addio

► La comunità di Pieve di Cento è in lutto per la morte di Antonio Scagliarini (nella foto), avvenuta lunedì all'età di 89 anni (ne avrebbe compiuti 90 il 6 ottobre). L'anziano, che è stato una figura di riferimento per la comunità, lascia la moglie Clara, il fratello Marco, i nipoti Rita, Nicola e Marco, gli altri parenti e tanti che lo conoscevano.

Scagliarini era la memoria storica del paese, tanto da meritare il 19 marzo 2023 quale direttore della "Piazzetta" dal sindaco Luca Borsari un attestato di riconoscimento al Merito civico per il prezioso, appassionato e instancabile lavoro di ricerca e divulgazione storica svolta negli anni per la Comunità Pievese. Nel 1991 assieme a Sirano Mastellari aveva scritto il libro "Memorie delle cose accadute nelle terre di Cento e Pieve al tem-

po della guerra di papa Giulio II dall'anno 1509 fino al 1512 scritte dal notaio pievese, Sirano Mastellari". Bello il ricordo di Gianluca Cludi nella pagina Facebook "La piazzetta delle catene": "Scagliarini era ricercatore storico, scrittore e ideatore e direttore della "Piazzetta" cartacea dal 2003 al 2013, attivo fino all'ultimo nelle più diverse ricerche storiche pievesi, anche per questo gruppo. Condoglianze alla moglie Clara e alla famiglia". Tanti i messaggi di cordoglio, tutte con lo stesso pensiero: "Ci ha lasciato una persona che ha tanto amato la sua Pieve".

Funerali previsti alle 15 in chiesa a Pieve, poi la tumulazione nel cimitero locale. ●



Peso:10%

Bar, biliardi e bocchette La finalissima in una notte

di **LUCA BORTOLOTTI**

Altro che Bologna-Inter, l'evento più atteso del finale di stagione si gioca al "Palazzo", vale a dire l'arena del centro civico Corticella dove stasera la curva si riempirà di 400 tifosi per la sfida tra i bar Magic Blu di San Giorgio di Piano e Equipe Charlot 2 di Casalecchio. È la serie A1 di biliardo, specialità bocchette, sono le finali dei campionati provinciali Uisp. Anzi, "The Finals". Un rito che si ripete dagli anni '80 al circolo di via Gorki, campo neutro su cui assegnare lo scudetto di un campionato iniziato a settembre e disputato in bar e circoli di Bologna e provincia: ogni team è legato a un bar, ne porta divise e

stemmi e in quei locali al venerdì gioca le gare casalinghe. «I cancelli aprono alle 19, ma da mezz'ora prima fuori c'è la fila di tifosi in attesa di accaparrarsi i posti migliori, come ai grandi concerti», racconta Marco Morelli, che organizza la finale dal torneo promosso dal coordinatore Uisp Marco Zucchelli. Il match inizia alle 20,30, ma prima c'è un pre-show condotto da Enrico Ciaccio, istrionico personaggio del tifo rossoblù a Diretta Stadio su 7Gold. Poi un omaggio tra video e foto alla storia del biliardo in città e ai padri fondatori di questo gioco. Negli anni '80 la sezione provinciale Uisp era arrivata a 5500 tesserati agonisti, ora sono 3500, comprese leghe giovanili di Under 23. «Il ricambio generazionale c'è, a volte sono dinastie da padre in figlio, nonostante i giovani frequentino meno i bar, molti dei quali hanno tolto

i biliardi». Concorrono giovani e veterani, uomini e donne, bolognesi e forestieri, nei bar di Bologna ci sono giocatori da Ferrara, Modena, Pescara. Stasera al centro Corticella a tifare San Giorgio o Casalecchio presenti 400 spettatori appassionati ma educati, perché come nel tennis mentre si gioca serve silenzio. È una storia da bar, sì, ma una faccenda seria. E sul sito Uisp vi si potrà assistere in diretta streaming.



➤ A Corticella la finale di biliardo



Peso:1%

Comitati, un primo sorriso «Passo avanti significativo Non si perda altro tempo»

Dagli alluvionati di Andrea Costa al canale Navile, fino a ComiColli e Aposa
«Auspichiamo che arrivino i fatti dopo gli annunci, ma l'approccio è giusto»

«**Bisogna** evitare l'effetto autostrada, senza ritrovarsi con la necessità di costruire la quarta corsia appena si finisce di realizzare la terza». Al di là di metafore colorite e comprensibili perplessità, la soluzione di una galleria scolmatrice sotto San Luca sembra il primo annuncio da tre anni a questa parte capace di rasserenare un po' gli animi fumantini dei comitati. Per Luca Vianelli, portavoce di 'Ravone sicuro' e famoso come 'alluvionato zero' (suo il negozio in via Saffi dove uscirono i primi zampilli del torrente a maggio 2023), «finalmente un passo avanti significativo, auspicando che non ci si fermi agli annunci».

«**Abbiamo** apprezzato l'approccio molto deciso di de Pascale sulla strada che si vuole intraprendere e, soprattutto, la garanzia che i soldi, qualora non siano sufficienti, li metterà la Regione - commenta Vianelli -. Come da aspettative e anche buon senso i tempi saranno molto lunghi, circa 10-12 anni: si spera che, dove possibile, si cerchi di accorciare queste tempistiche, sia ricorrendo all'utilizzo di macchinari che possano lavorare in

maniera più potente e quindi più rapida rispetto ad altri, sia ricorrendo ad alcuni provvedimenti speciali che possano ridurre i tempi burocratici. Ci fa piacere che alcuni concetti sui quali abbiamo insistito fin dai primi giorni siano stati finalmente fatti propri dalle istituzioni».

La priorità dei cittadini che ieri hanno partecipato ai lavori della commissione ad hoc sull'alluvione, insomma, è rimbocarsi le maniche per mettersi subito al lavoro. Senza dimenticare, nel frattempo, gli altri interventi che è possibile mettere in campo in attesa di una soluzione più strutturata come la galleria.

«Salutiamo positivamente questo progetto e questa trasparenza - prosegue Mauro Trigari di 'Salviamo il canale Navile' -. Per noi il grosso problema è stato a Corticella, così come a Castel Maggiore e in zona Ponte della Bionda. Noi una proposta per la messa in sicurezza dell'area l'abbiamo fatta: delocalizzare i capannoni di via Arcoveggio 190, ripristinare la cassa d'espansione con riprofilazione degli argini in modo da garantire l'accesso ai mezzi operativi per le puli-

zie periodiche dell'alveo e interrare sotto l'alveo il manufatto fognario in cemento attualmente posizionato perpendicolarmente al canale, che causa una riduzione di sezione. Serve agire».

«**Sul 'tubone'** noi, come residenti della collina, vorremo ovviamente conoscere l'impatto dell'opera, che sicuramente è importante - insiste Francesco Cicognani, presidente di ComiColli -. E ancora: lì, dove passerà la galleria, ci saranno espropri? Sappiamo che di fronte a un'opera di questo tipo le criticità saltano fuori: non abbiamo nessuna intenzione di metterci di traverso, ma vogliamo collaborare per ridurre i problemi».

Soddisfatto anche Stefano Zirulia del comitato 'Vivi San Mamolo': «Occorre anche proseguire con i lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria sull'Aposa per evitare che l'acqua in caso di piena si riversi su via San Mamolo, trasformandola nuovamente in un pericoloso torrente di fango e detriti».

Francesco Moroni

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cittadini e volontari in via Andrea Costa dopo l'alluvione di ottobre 2024



Peso: 39%

Questionari fisici e on line

Il centro storico che verrà: partono i sondaggi

Masetti a pagina 9

Commercio di prossimità «I negozi, presidi di coesione Puntare sugli hub urbani»

I progetti tra città e provincia al centro di un convegno nella sede di Confcommercio Ascom Frisoni (Regione): «Continuiamo a investire». Postacchini: «Raggiunti risultati già concreti»

di **Nicholas Masetti**

L'importanza dell'economia di prossimità, il modello Bologna e la forza dell'Emilia-Romagna. La nascita degli hub urbani, i nuovi orizzonti, le risorse, la programmazione e le politiche attive per il presente e per il futuro del commercio locale. Chiavi, spunti e temi che sono stati al centro del convegno organizzato da Confcommercio Ascom. Un viaggio tra numeri, analisi e dettagli dell'economia di prossimità nella **Città Metropolitana**. Tra imprese attive, rigenerazioni urbane e lotta alle desertificazioni commerciali. Una vera e propria radiografia dell'economia metropolitana, sia in una chiave comparativa con Italia ed Europa, che con delle analisi specifiche degli hub del commercio. «Il commercio di prossimità è un presidio economico, sociale e urbano fondamentale. Per questo continuiamo a investire», spiega Roberta Frisoni, assessora regionale al Turismo e al Commercio.

L'entrata in vigore della legge 12 del 2023, 14 milioni di euro messi in campo dalla Regione sugli hub

urbani e da pochi giorni la nascita di un nuovo bando, da 10 milioni, per le imprese del commercio di vicinato perché «vogliamo dare un'ulteriore risposta concreta alle attività del settore», prosegue Frisoni. Da qui l'impegno di Confcommercio, attraverso ad esempio Cities, un percorso nazionale per migliorare i centri urbani e sostenere le economie di prossimità. «Mai come adesso si è realizzato un progetto tra pubblico e privato così, con risultati già concreti», analizza Enrico Postacchini, presidente Confcommercio Bologna. «L'obiettivo è valorizzare ancora di più il ruolo dei servizi di prossimità. Il filo rosso è sempre quello di metterli al centro delle agende urbane perché sono dei presidi di coesione sociale e di interesse pubblico», spiega Giancarlo Tonelli, direttore generale Confcommercio Bologna. Quindi ecco il Mercato delle Erbe in città, il centro storico di Budrio, via Marconi a Casalecchio, Vergato e Tolè, e il sistema dei tre hub progettato a San Giovanni in Persiceto.

Progetti analizzati nello specifico da Paolo Crescimbeni, delegato **Città Metropolitana** per il Commercio e le Attività produttive, e dai sindaci di ogni comune coinvolto. Su

Bologna invece Tonelli ha rilanciato i progetti per piazza del Baraccano, piazza Roosevelt, via Rizzoli e per la lotta al degrado con 'XXL Piazza Libera' e anche per San Lazzaro. Questo perché, i negozi di vicinato e prossimità, «favoriscono integrazione, socialità, aumentano la sicurezza, accrescono il valore del territorio e sostengono l'economia locale», analizza Francesco Capobianco, head of public policy di Nomisma. E nel territorio di Bologna fattori come «l'aeroporto, l'alta velocità, la Fiera, il Tecnopolo e l'Università sono asset strategici fondamentali», conclude Erico Verderi dopo aver spiegato nel dettaglio l'importanza dell'economia metropolitana.

COLLANTE URBANO

Tonelli: «Queste attività devono essere al centro dell'agenda»
Nomisma: «Fanno crescere integrazione e sicurezza»



Peso: 49-1%, 57-39%



Peso:49-1%,57-39%

PIEVE DI CENTO

**Evento musicale
e raccolta fondi
contro i tumori**

Domani il parco «L'Isola che non c'è» di Pieve di Cento ospiterà La Musica Batte il Tumore Vol.5, organizzata da Pieve_Skin Aps, appuntamento che negli anni è diventato simbolo di condivisione e impegno, oltre che musica e intrattenimento. L'edizione 2026, organizzata per raccogliere fondi a favore della Fondazione Paola Gonzato - Rete sarcoma ETS, animerà l'area del parco, da metà pomeriggio e fino a mezzanotte, con punti ristoro e la musica di quattro band, Rascals,

Palco Numero Cinque,
Randagi e PeVel_Skin.



Peso:7%