

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA <i>del 29 mag 2026</i>	Despar cresce in regione con nuove aperture <i>di</i>	<i>a pag 23</i>	pag. 2
NUOVA FERRARA <i>del 29 mag 2026</i>	Oltre sessanta concerti dal 1983 a oggi «Grazie per il tuo talento, ti amiamo» <i>di</i>	<i>a pag 17</i>	pag. 3
NUOVA FERRARA <i>del 29 mag 2026</i>	La Bella Stagione accende l'estate Si parte nel Cortile della Rocca <i>di</i>	<i>a pag 30</i>	pag. 4
NUOVA FERRARA <i>del 29 mag 2026</i>	"Pictures of you", mostra interattiva a Pieve Oggi visita con il fotografo Henry Ruggeri <i>di</i>	<i>a pag 39</i>	pag. 5
REPUBBLICA BOLOGNA <i>del 29 mag 2026</i>	Il chiosco favoloso ricette di convivenza <i>di</i>	<i>a pag 65</i>	pag. 6
REPUBBLICA BOLOGNA <i>del 29 mag 2026</i>	A Bologna non passa la rosetta <i>di</i>	<i>a pag 69</i>	pag. 7
RESTO DEL CARLINO FE... <i>del 29 mag 2026</i>	In rianimazione il centauro ferito <i>di</i>	<i>a pag 81</i>	pag. 9
RESTO DEL CARLINO RIM... <i>del 29 mag 2026</i>	A Bentivoglio per l'Eccellenza <i>di</i>	<i>a pag 94</i>	pag. 10

Despar cresce in regione con nuove aperture

E in corso una nuova fase di crescita per il marchio della grande distribuzione col simbolo dell'abete. Nel 2025 Despar Nord ha registrato in Emilia-Romagna un fatturato al pubblico superiore a 442,155 milioni di euro, segnando una crescita dell'8% rispetto al 2024. Questo grazie agli investimenti per 40,4 milioni per nuove aperture di sei punti vendita fra gestione diretta, Budrio, Ravenna e Carpi, e affiliati, Bologna, Lido delle Nazioni e Sarsina, ma anche grazie a un importante piano di ristrutturazioni di tre supermercati in provincia di Ferrara, e alla scelta di

aver riservato oltre 12 milioni alla pianificazione delle prossime nuove aperture nel 2027 nel parmense, e valorizzando le filieri locali e le microimprese agroalimentari. «L'ultima apertura in ordine di tempo nel bolognese è il punto di vendita di Budrio — spiega il direttore regionale dell'Emilia-Romagna Alessandro Urban — che si va a sommare a supermercati di successo come quello di San Giorgio di Piano e Crespellano, nati per una clientela che va a fare la spesa ogni giorno, anche a piedi o in bicicletta. Un bell'esempio di servizio di prossimità a ridosso del

centro storico è invece il Despar di via Andrea Costa, che continua a crescere insieme agli Eurospar di via delle Armi e di via Di Vittorio, che rappresentano un'offerta più quotidiana». C'è poi il punto vendita sul primo binario di piazza delle Medaglie d'Oro alla stazione centrale, dove «l'impegno è costante e l'assortimento è personalizzato per la clientela di viaggiatori». «Un elemento chiave della nostra azienda — chiude infatti Urban — è la trasversalità». (Al. Te.)



Peso:10%

Oltre sessanta concerti dal 1983 a oggi «Grazie per il tuo talento, ti amiamo»

Dalla data ai Giardini del Grattacielo all'incontro a Pieve: Andrea si racconta

Andrea Tartari, fan di Vasco fin da quando era bambino, racconta il suo legame con la musica di Vasco.*

Mi chiamo Andrea, nato a Ferrara, classe 1973. Vorrei condividere con voi la mia passione per Vasco Rossi. Ho visto il Kom per la prima volta a Ferrara, nei Giardini Grattacielo, il 15 settembre 1983. Il tour era quello di "Bollicine": avevo 10 anni e ci andai con mia madre. Rimasi subito incuriosito e rapito da quel modo così sfrontato e diretto di rivolgersi al pubblico e dai testi delle sue canzoni, così veri, immediati e senza filtri. Ne rimasi colpito, anzi, folgorato. L'anno dopo comprai l'album "Va bene, va bene così". Ricordo di averlo ascoltato fino allo sfinimento, quasi a consumarlo. Da lì cresceva

sempre di più la voglia di rivederlo dal vivo, anche perché i ragazzi più grandi di me mi raccontavano che i suoi concerti erano indescrivibili, unici. Io però ero ancora troppo piccolo per andarci da solo e nessuno mi ci portava. Il desiderio era diventato talmente forte che, nel febbraio del 1991 — ero ancora minorenne — decisi di comprare il biglietto per il concerto dell'8 giugno a Torino, allo stadio Delle Alpi, per il tour continuativo di "Fronte del Palco '90". Sarei stato disposto anche ad andarci da solo pur di rivederlo, ma poi un gruppo di amici, coetanei e più grandi, si unì a me in questa avventura. Partimmo il venerdì notte dalla stazione di Ferrara in treno, per poi rientrare la domenica pomeriggio.

Fu un concerto memorabile. Rimasi fuori un intero weekend, senza aver avuto l'approvazione di mia madre, ma nulla mi avrebbe fermato: volevo vederlo, volevo esserci. Da quel momento in poi il sodalizio di cuore era compiuto e, da allora, non mi sono mai perso un tour fino a oggi. Ho visto più di 60 concerti del Kom e conservo tutti i biglietti dei live a cui ho partecipato. Ho assistito alle prove quando veniva a Pieve di Cento per preparare i tour degli anni 2007 e 2008. In quel periodo ho potuto conoscere e vedere all'opera i musicisti e lo staff del tour "Il mondo che vorrei", ma soprattutto ho avuto la fortuna di vedere Lui. Vasco, per me — ma credo per tutti quelli che lo amano — è un compagno,

un'esperienza di vita, un fratello maggiore. Le sue canzoni ci accompagnano lungo i sentieri tortuosi della vita, facendoci sentire meno soli e profondamente compresi. Grazie Vasco, grazie per il tuo talento, messo a disposizione di tutti noi che ti amiamo e sempre ti ameremo.

Andrea Tartari



L'evento

Il biglietto del concerto a Torino, 1991

Insieme

Foto ricordo di Andrea con Vasco a Pieve di Cento



Peso: 26%

La Bella Stagione accende l'estate Si parte nel Cortile della Rocca

Cento Trenta serate tra concerti, cinema, sfilate di moda ed eventi culturali

Cento Giunge alla sua quarta edizione "La Bella Stagione", la rassegna di eventi estivi realizzata dal Comune di Cento e Fondazione Teatro Borgatti in collaborazione con numerose realtà del territorio. A partire dal 5 giugno e sino alla fine di luglio, più di 30 serate tra concerti, cinema, ma anche serate più strettamente culturali, sport, sfilate di moda e iniziative collaterali che si svolgeranno nel cuore di Cento e in alcune frazioni, con l'obiettivo di divertire e intrattenere il pubblico nelle calde serate estive centesi.

L'apertura

Partiamo intanto dai primi appuntamenti. Dal primo in assoluto che sarà l'11 giugno e si intitolerà "Rocca d'autore - musica d'autore e mercatini di artigianato locale. La location sarà quella suggestiva del Cortile interno della Rocca. Protagonisti Marco Sforza & Il Trio Separé con la presentazione del nuovo album "Mozziconi". Con Mozziconi, Marco Sforza conferma di essere un cantautore unico, capace di trasformare quotidianità, fragilità e poesia in musica che resta addosso. L'album è un viaggio tra ironia, malinconia e

dolcezza: storie di vita contadina, amori imperfetti, mestieri insoliti e piccoli gesti quotidiani diventano riflessi universali dell'esperienza umana. Dalle 18.30, mercatini dell'artigianato nel Piazzale della Rocca in collaborazione con Mela Mercato.

Per il resto sette concerti dislocati tra il cortile interno della Rocca, piazza Guercino e piazzale San Lorenzo: si parte l'11 giugno con Marco Sforza & Il Trio Separé che presenterà il suo nuovo album "Mozziconi"; si prosegue il 19 giugno con Martini & Fossati, La Diva l'Amore il Dolore il Tempo; il 20 giugno, Intrecchi Sonori, l'Orchestra Giovanile Centese incontra l'Orchestra didattica San Nicolò di Camisano Vicentino; il 21 giugno, in occasione della Festa europea della musica, si esibiranno l'Orchestra Filarmonica Cento e Ferrara; il 24 giugno, torna John Strada, con il suo ultimo album "Basta crederci un po"; il 16 luglio con i Wunder Tandem, un travolgente dj-set di generi più disparati; e infine si chiude il 25 luglio con l'energia della Banda Rulli Frulli in piazza Guercino.

Il programma

In occasione dei concerti dell'11, 19 e 24 giugno davanti alla Rocca ci sarà un mercatino dell'artigianato a cura di Mela Mercato. Non può mancare il cinema in piazza Guercino tutti i lunedì e mercoledì di luglio e tantissimi eventi collaterali: il torneo di calcio a 5 Boca Tour, che per la prima volta fa tappa a Cento; il Gran Galà di inizio Estate, una cena in piazza organizzata dal "Comitato Cento in Vetrina" in collaborazione con Ascom-Confcommercio Ferrara; il Whitty Summer Basketball dal 24 giugno al 3 luglio; la XV edizione del premio "Concorso narrativa San Lorenzo" organizzato dalla biblioteca Ileana Ardizzoni di Casumaro; il raduno di auto storiche a cura di Officina Ferrarese; "IndossiAmo-Cento. Rocca Fashion Night", la sfilata di moda a cura dei commercianti di Cento; la terza edizione del Festival Maccaferri, dedicato alla musica manouche a cura di Entroterre Festival e in collaborazione con il Comune di Pieve di Cento; e due serate di pura energia a cura di Quattroventi. Dopo il successo della prima edizione torna Porticoso, il Festival di arti performati-

ve che si svolgerà in tutto il centro storico nelle serate del 10 e 11 luglio. "Una città in scena": musica, arti circensi, enogastronomia e commercio si fonderanno in una grande festa cittadina. Il sindaco di Cento, Edoardo Accorsi, dichiara: «Siamo entusiasti di dare il via a questa quarta edizione de "La Bella Stagione", un cartellone di eventi e iniziative che anno dopo anno si conferma il cuore pulsante dell'estate centese. Una rassegna capace di unire cultura, musica e sport, offrendo un'occasione di incontro e socialità per tutta la nostra comunità. ●

Quarta edizione
La Bella Stagione rassegna di eventi estivi

I commenti
Anche il sindaco Accorsi ha parlato di «cuore pulsante della stagione più calda»



La locandina dell'evento dell'estate centese



Peso: 42%

“Pictures of you”, mostra interattiva a Pieve Oggi visita con il fotografo Henry Ruggeri

► Fino al 26 luglio la mostra fotografica interattiva “Pictures of you”, un progetto di Henry Ruggeri e di Rebel House e con la collaborazione di Chiara Buratti, è visitabile nella biblioteca/pinacoteca “Le Scuole” di Pieve di Cento (via Marco Rizzoli, 4/6). L’allestimento raccoglie oltre 40 fotografie realizzate da Henry Ruggeri ad alcuni tra i più importanti protagonisti della scena musicale internazionale, tra cui Pearl Jam, Foo Fighters, The Rolling Stones e Ramones. Attraverso l’app Notaway, ogni immagine prende vita: inquadrando le fotografie con il proprio smartphone, i visitatori potranno accedere a contenuti video esclusivi realizzati appositamente per l’esperienza dal giornalista e scrittore Massimo Cotto, tra le voci più

autorevoli del giornalismo musicale italiano. Oggi dalle 18 sarà possibile visitare la mostra con la presenza del fotografo Henry Ruggeri. A seguire, alle ore 18.30, showcase del chitarrista Massimo Varini. Sul Silla Stage ci saranno il 12 giugno alle ore 18.30 Mauro Ermanno Giovanardi e Marco Carusino con “Pillole dal Chelsea Hotel”, il 19 giugno alle ore 18.30 un incontro con Marky Ramone, storico batterista statunitense, celebre in tutto il mondo per aver fatto parte dei Ramones, la band che ha fondato il genere punk rock. Mentre il 4 luglio alle ore 18.30 Chiara Buratti intervisterà la Bandabardò. Ingresso gratuito. ●



Peso:10%

Il chiosco favoloso ricette di convivenza

Un'oasi di buon cibo aperta a pranzo e per gli aperitivi
nel giardino Fava dove i residenti chiedono sicurezza

Il suo chiosco, all'interno del giardino che porta il nome di Graziella Fava, ha già riaperto. Da qualche anno, è una delle più belle realtà all'aperto dell'estate bolognese, anche se la convivenza con tutto quel che capita attorno alla zona della stazione non è facile e i residenti chiedono più sicurezza. Il Chiosco Favoloso di Ivan Poletti è un'oasi di buon cibo, aperto per le pause pranzo, durante il pomeriggio e all'ora dell'aperitivo. Lo chef, dopo diverse esperienze fra la Cantina Bentivoglio, Ca' Shin sui colli, a Palazzo de' Rossi e a Polpette e Crescentine (dove era superbo maestro nelle frittiture), si è dato al chiosco immerso nel verde. Musica, giochi e laboratori per bimbi, ma soprattutto buon cibo. In menù ci sono le mini crescentine e il cestino di quelle dalla forma tradizionale da farcire con salumi e formaggi. Non ci sono solo fritti, ma la lista spinge: patate e panelle, dalla tradizione siciliana. Serviti in cono, ecco i tortellini fritti, ottimo snack con un drink al tramonto. Un must è la crema frita, anche qui Poletti non scherza.

Ma la vita di Poletti ha preso nuovamente un'altra piega. Da qualche mese è stato assoldato da La Frasca di Marco Migliori. Un gruppo che si sta ingrandendo, forte dei suoi 90mila coperti all'anno. Oltre alla casa madre di via Andrea Costa (aperta durante la seconda guerra mondiale) e lo sbarco in vicolo dei Ranocchi al Quadrilatero, sta per inaugurare, all'inizio del via Pratello dove c'e-

ra la vecchia Birreria, un nuovo locale («Anche se date precise non ce ne sono ancora», conferma Migliori). Sarà Ivan Poletti a sovrintendere al laboratorio di pasta fresca, affiancando il lavoro della brigata de La Frasca, già composta da una dozzina di cuochi. «Federico Sozio e Francesco Conte – prosegue Migliori – si sbizzarriscono nel creare i piatti della settimana nei locali, ogni volta diversi». A Poletti spettano ragù, tagliatelle, gramigna alla salsiccia e tortelloni di ricotta per i primi. Se i piatti più ordinati sono la tagliatella al ragù e la cotoletta, fra i fritti van-

no molto le patatine fritte tagliate a mano e le crocchette di pollo dell'azienda Scudellaro di Padova.



Peso: 27%

A Bologna non passa la rosetta

Il nuovo Pane del Reno ha da poco ottenuto la certificazione De.Co. di Palazzo d'Accursio. Tutto made in Bo

di **SABRINA CAMONCHIA**

C'è quella brutta idea di mettere sempre la mortadella con la rosetta, ma non ci azzecca proprio niente con l'artigianalità bolognese. Un errore geografico, prima ancora che gastronomico». Per Antonio Di Benedetto, presidente associazione dei panificatori di Bologna, la rosetta è un "pane straniero", lombardo o laziale. Lo racconta mentre informa il nuovo Pane del Reno, che ha da poco ottenuto la certificazione De.Co. di Palazzo d'Accursio. Una pagnotta irregolare, dalla crosta dura e dalla mollica morbida, tutto made in Bo. Di fatto, è il primo vero pane di Bologna, con un nome che richiama l'acqua che bagna i comuni del nostro territorio. Un nome che non è solo un omaggio geografico, «ma un elemento di coesione: l'acqua del Reno è ciò che unisce ogni forno provincia, dalla pianura all'Appennino, alimentando gli acquedotti e dunque gli impasti di tutto il territorio». Ad aumentare lo storytelling sul nuovo pane c'è anche il

richiamo a Francesco Zanardi, il "Sindaco del Pane" che nel 1914 aprì il Forno Comunale cibo democratico alla popolazione stremata dalla guerra. Per arrivare alla produzione del nuovo pane Di Benedetto è andato a spulciare gli archivi fotografici dell'Archiginnasio.

Che pane è? Croccante fuori, mollica bianca perfetta per accompagnare qualsiasi cibo. «Per il Pane del Reno usiamo solo farine dell'Emilia-Romagna. Sono farine che derivano da grani che molti avevano dimenticato, con poche proteine». Poi c'è la questione del grasso. «Lo strutto è un'eccellenza della nostra panificazione perché conferisce la friabilità. Ma attenzione, ne mettiamo pochissimo. Su una porzione da 120 grammi ci sono appena 3 grammi di strutto. Farei fatica a pesarlo anche con una bilancia di precisione, ma quel pizzico cambia tutto: rende il pane morbido e lo fa durare giorni». E il sale? «Usiamo solo il sale dolce di Cervia, ma ne mettiamo solo l'1%». Poi c'è l'acqua del Reno. Questo è quello che dice il disciplinare. Il Pane del Reno si presenta in due varianti: una pagnotta a "palla da rugby" tra i 400 e i 600 grammi, e una versione a cassetta che assomiglia al pan carré, «ma è ovviamente più buono». Il meglio di sé, sostiene il presidente, lo dà il

giorno dopo: è un pane che si conserva almeno due giorni.

L'associazione dei panificatori di Bologna si sta impegnando a lanciare il nuovo prodotto che costa fra i 6 e i 7 euro al chilo. Sul sito c'è l'elenco dei forni che fino ad ora hanno aderito, sono una ventina. Da Paolo Atti nel Quadrilatero al Forno di Samuel Mafaro in via Lame, da Piron el Furnar in via Nosedella a Pasticceria Pallotti. Si trova anche in provincia, da San Giovanni in Persiceto a San Pietro in Casale. «Il Pane del Reno - dice il direttore di Ascom Giancarlo Tonelli - rappresenta molto più di un nuovo prodotto da forno: è un progetto che valorizza il lavoro quotidiano dei nostri panificatori e tutela la tradizione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Peso: 37%



È il primo vero pane di Bologna, con un nome che richiama l'acqua che bagna i comuni del nostro territorio.

7 euro
Il nuovo prodotto che costa fra i 6 e i 7 euro al chilo.



Peso:37%

POGGIO RENATICO

**In rianimazione
il centauro ferito**

È ricoverato nel reparto di Rianimazione dell'Ospedale Maggiore di Bologna ed è in prognosi riservata il motociclista rimasto gravemente ferito nel pomeriggio di mercoledì a Poggio Renatico. L'incidente è avvenuto attorno alle 15.30 sul ponte di via Bologna. Si

tratta di B.S., 69enne e residente a Galliera. Secondo una prima ricostruzione dei fatti, ancora al vaglio della Polizia Locale Alto Ferrarese, l'uomo avrebbe perso autonomamente il controllo della moto uscendo di strada e riportando traumi molto gravi.



Peso:6%

Vis Novafeltria, il sogno continua

A Bentivoglio per l'Eccellenza

Domenica la finale playoff contro i reggiani del Castellarano, reduci dal secondo posto nel girone B

In palio c'è il traguardo più ambito: il salto diretto nel campionato di Eccellenza. La finale dei playoff regionali del campionato di Promozione tra Vis Novafeltria e Castellarano si disputerà domenica, con il fischio d'inizio fissato alle 16.30. Il palcoscenico scelto per questa cruciale sfida da 'dentro o fuori' sarà il campo neutro del Comunale di Bentivoglio, in provincia di Bologna, una posizione strategica per accogliere le due tifoserie. La Vis Novafeltria si presenta a questo storico appuntamento con il morale alle stelle, al culmine di una cavalcata playoff semplicemente straordinaria. I ragazzi della Valmarecchia hanno costruito la propria impresa superando ostacoli durissimi, a partire dalle esaltanti vittorie esterne ottenute sui campi di Cervia e Misano. Domenica scorsa, poi, è arrivato il capolavoro

davanti al proprio pubblico: una vittoria in rimonta per 2-1 contro il Casumaro che ha letteralmente fatto esplodere la gioia dei tifosi. Dall'altra parte della barricata ci sarà il Castellarano, agguerrita compagine della provincia di Reggio Emilia. I reggiani, protagonisti del girone B, hanno chiuso la stagione regolare al secondo posto con ben 68 punti, arrendendosi solo alla corazzata Medolla San Felice. Il Castellarano ha strappato il pass per la finalissima superando con un solido 2-0 il Futuro Fornovo Medesano nell'ultimo turno. Il tecnico del Novafeltria dovrà però fare i conti con una pesante emergenza legata alle assenze.

Lo scotto dei precedenti turni di battaglia è altissimo: non saranno della partita gli squalificati Davide Giacobbi e Andrea Pavan, oltre a Frihat Aymane, fermato dal giudice sportivo per

somma di ammonizioni. Piove sul bagnato anche sul fronte infermeria, che costringerà al forfait forzato gli infortunati Samuel Bardeggia e Gastone Camara. Il regolamento non ammette calcoli: in caso di parità al 90' si disputeranno i tempi supplementari. Se l'equilibrio dovesse persistere, saranno i calci di rigore a decretare il vincitore. Per la Vis Novafeltria, la vittoria sul campo significherebbe Eccellenza immediata. In caso di ko, resterebbe l'ottima posizione nella graduatoria ripescaggi grazie al trionfo nella Coppa Minetti, ma il salto dipenderebbe dalle rinunce altrui.

Donatella Filippi

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La Vis Novafeltria è arrivata alla finale playoff grazie al successo contro il Casumaro



Peso: 31%