

# Centro sociale Santa Viola Una storia lunga 40 anni

L'importante ricorrenza è celebrata da un libro di Gianfranco Paganelli  
Foto, illustrazioni e documenti storici: da Ondina Valla al circo di Buffalo Bill

**Tutti** i centri sociali che si rispettano hanno una storia. A Santa Viola, in occasione del quarantennale, hanno fatto uno sforzo in più. E i quarant'anni del centro Santa Viola si sono trasformati in un volume, curato da Gianfranco Paganelli, di 224 pagine e più di 500 tra foto, illustrazioni e documenti storici. Un libro che va sotto il nome, prendendo a prestito una lirica di Francesco De Gregori, 'La storia siamo anche noi...':

La prefazione è firmata dal sindaco, Virginio Merola, che cita Orlando Pezzoli, storico maestro delle scuole De' Vigri che, prima ancora, era stato «partigiano e delegato del sindaco del quartiere Santa Viola a cui è stata intitolata la biblioteca di via Battindarno».

Non manca l'intervento del presidente di quartiere, Vincenzo Naldi, ma a legare esperienze così diverse sono la passione e

il rispetto per le persone e per le loro storie che si intrecciano.

Se i quarant'anni del centro Santa Viola coincidono con il periodo 1980-2020, non possono mancare i riferimenti al passato. Quelli visibili tuttora, come il Pontelungo, o quelli virtuali perché soggetti a trasformazioni. Con via Prati di Caprara, prima di tutto, un tempo casa del Bologna Fc (nelle partite interne) e di un'area in cui era stato ricavato un aeroporto militare e una zona per gli spettacoli circensi, dove si esibì il leggendario Buffalo Bill. Ma anche la casa nella quale è cresciuta Ondina Valla, la prima donna italiana a conquistare una medaglia d'oro ai Giochi Olimpici (Berlino, 1936) che a Santa Viola è cresciuta.

**C'è spazio** per la presidente del centro, Nadia Brighetti, così per quelle personalità che si sono battute per il rispetto della memoria, da Francesco Resca a Vero Tagliavini (e altre centinaia di soci). Il volume è in vendita a 10 euro, grazie al contributo del quartiere. In epoca Covid, con la gente che nei limiti del possibile cerca di restare in casa, un'opera importante. Quelli del centro, causa Coronavirus, hanno dovuto cancellare uno dopo

Un'immagine storica del centro sociale

l'altro tutti gli appuntamenti e le celebrazioni che avevano pensato. Ma si può far festa anche a distanza, sfogliando le pagine di un volume ricco di passione e di ricordi.

a. gal.



## PASSIONE E RICORDI

**Nel volume contributi del sindaco Merola e del presidente del quartiere Naldi**

## DOMANI E IL 17 DICEMBRE, SI POTRANNO SEGUIRE ON LINE

### La valorizzazione delle eccellenze Dop e Igp Due dialoghi organizzati da Caab e Fico

Emilia Romagna al top per le eccellenze alimentari. Vanta 44 eccellenze tra Dop e Igp la regione, prima in Italia per l'impatto economico della sua food valley. Proprio alla valorizzazione dei prodotti tipici da parte dei mercati all'ingrosso è dedicato il primo dei due 'Dialoghi 2020' di Bologna Award in programma, su piattaforma digitale, domani e il 17 dicembre, per iniziativa del Caab e di Fondazione Fico in sinergia con la Regione. 'Il ruolo dei mercati per la valorizzazione dei prodotti Dop Igp' è il titolo del focus in programma domani dalle 11, introdotto dal presidente Caab Andrea Segrè (foto), con il direttore generale Alessandro Bonfiglioli: seguiranno gli interventi di Duccio Caccioni, vicedirettore di mercato e direttore Marketing Caab, Claudio Scalise, direttore di Sg



Marketing, e Alberto Venturata, funzionario dell'Assessorato Agricoltura della Regione. Poi le testimonianze dei Consorzi ortofrutticoli Dop e Igp. I lavori si potranno seguire in streaming sul sito [https://webinaraspinnex.t.adobeconnect.com/caabprodotti-dop-igp/event/event\\_info.html](https://webinaraspinnex.t.adobeconnect.com/caabprodotti-dop-igp/event/event_info.html). Il 17 dicembre, alle 11, si terrà invece l'incontro sul 'Sistema dei mercati ortofrutticoli della Regione Emilia-Romagna, per una logistica sostenibile delle merci'.

autopromotec presenta

# FUTUR MOTIVE

## DIGITAL EXPO & CONFERENCE

Giovedì 10 dicembre 2020  
Dalle 9.30 su [www.autopromotec.com](http://www.autopromotec.com)

Giornata di approfondimento sulla mobilità sostenibile e connessa

Conduce: Barbara Pedrotti  
Interventi istituzionali di:  
Stefano Bonaccini, Presidente Regione Emilia-Romagna  
Francesca Puglisi, Sottosegretaria Ministero del Lavoro  
Vincenzo Colla, Assessore Sviluppo economico Regione Emilia-Romagna

MOTOR VALLEY Con il patrocinio di Regione Emilia-Romagna

# ECONOMIA

AGRICOLTURA DI QUALITÀ

## Prodotti Igp e Dop da valorizzare Ferrara e le 18 perle

L'obiettivo è puntare sulle eccellenze del territorio. Un confronto regionale sul ruolo dei mercati all'ingrosso

Puntare sulle eccellenze. È questa una delle strade per promuovere i prodotti caratteristici e garantiti della provincia di Ferrara. Anche perché il consumatore richiede sempre di più sostenibilità, biologico e certezza della produzione. Mentre ci si domanda sul ruolo dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso per la valorizzazione dei prodotti Dop e Igp in un webinar in programma giovedì 10 alle ore 11 promosso da Caab, Fico e Regione Emilia Romagna, le eccellenze ferraresi tra Dop e Igp sono 18 di cui 6 interamente ferraresi.

AGLIO DI VOGHIERA DOP

È un prodotto di nicchia che ha ottenuto il riconoscimento della Dop nel 2007. La composizione chimica è un perfetto equilibrio tra enzimi, vitamine, sali minerali e flavonoidi che conferiscono una specifica identità genetica all'aglio di Voghiera, che viene coltivato nei territori dei comuni di Voghiera, Masi Torello, Portomaggiore, Argenta e Ferrara nel rispetto del Disciplinare di Produzione.

CAPELLLACCI DI ZUCCA FERRARESE IGP

I Cappellacci di zucca sono una pasta fresca ripiena, la cui ricetta tradizionale prevede la preparazione della sfoglia con farina di grano tenero, duro e uova e un ripieno costituito da polpa di zucca gialla "violina", con l'aggiunta di formaggio grattugiato, pangrattato, noce moscata e zucchero. La zona



La coppia ferrarese Igp, tra le eccellenze dei prodotti da tavola

di produzione è rappresentata dall'intera provincia di Ferrara.

COPPIA DI PANE FERRARESE IGP

È il pane ferrarese dalla classica forma della coppia o "ciupèta", costituita da una parte centrale o nodo dalla quale si dipartono i due nastri o curnit. L'Igp ha la sua zona di produzione nell'intera provincia di Ferrara ed è riservata al pane prodotto con farina di grano tenero di tipo 0, acqua,

strutto di puro suino, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale alimentare e malto.

PAMPAPATO DI FERRARA IGP

Il "Pampapato" (o "Pampepato"), le cui origini vengono fatte risalire all'epoca degli Estensi, veniva ritenuto un dolce ricco e degno di un papa, tanto da essere offerto in dono agli alti prelati dagli ecclesiastici e dalla nobiltà ferrarese, i quali non a caso vollero modellarlo a for-

ma di copricapo cardinalizio. È un prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di farina, canditi, frutta secca, zucchero, cacao, spezie e ricoperto con cioccolato fondente extra.

SALAMA DA SUGO IGP

La "Salama da sugo" è un prodotto composto da una miscela di carni suine aromatizzate e insaccate, tipico della provincia di Ferrara e profondamente radicato nel territorio. Le particolari caratteristiche organolettiche derivano dall'utilizzo di vino e spezie nonché da una stagionatura condotta in specifiche condizioni ambientali.

VINI DEL BOSCO ELICEO DOP

La parte orientale della provincia di Ferrara ospita i Vini delle Sabbie. Questa è una zona vitivinicola molto particolare, che si estende tra le bocche del Po e la foce del Reno (e che comprende il "Parco Regionale del Delta del Po"). I vini Dop del Bosco Eliceo sono Bianco, Fontana, Merlot e Sauvignon.

LE ALTRE ECCCELLENZE

Le altre eccellenze ferraresi, sia pure condivise con altre province e aree sono: l'Asparago Verde di Altedo (Igp) insieme a Bologna; il Cotechino di Modena (Igp) insieme a tutte le province emiliano-romagnole; il Grana Padano (Dop) con Forlì-Cesena, Ravenna, Piacenza e altre regioni; il melone Mantovano (Igp) con Mantova, Bologna e Modena; la Mortadella di Bologna (Igp) con tutte le province emiliano-romagnole esclusa Rimini; la Pere dell'Emilia Romagna (Igp), con Bologna, Modena, Ravenna e Reggio Emilia), la pesca e nectarina di Romagna (Igp) con Bologna, Forlì-Cesena e Ravenna; il Riso del Delta del Po (Igp) con altre provincie del Veneto; il Salame di Cremona (Igp) con tutte le provincie emiliano-romagnole), i Salamini italiani alla cacciatora (Dop) con tutte le provincie emiliano-romagnole esclusa Rimini; lo Squaquarone di Romagna (Dop) con Forlì-Cesena, Bologna, Ravenna e Rimini; lo Zamponi Modena (Igp) con tutte le provincie emiliano-romagnole. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IMPRESA** Pavimentazioni in genere  
Scavi - Asfalti  
**CRIVELLARO FERRIOLI**  
Piazzali  
Fognature  
NO LEGNO TERNA  
CORONELLA (FE) - Via Russia, 12/a Tel. 0532.753476 - Cell. 335.620891

TRASPORTO REGIONALE

## È quasi ultimato il rinnovo della flotta di Trenitalia Tper



Un nuovo treno regionale di Trenitalia Tper

Sono 84 i nuovi treni regionali di Trenitalia Tper, 37 Rock doppio piano e 47 Pop mono piano, in servizio sui binari dell'Emilia Romagna.

Con la consegna all'inizio di dicembre del trentasettesimo Rock, sale al 98% la percentuale dei nuovi convogli previsti dal Contratto di Servizio siglato con la Regione Emilia-Romagna.

ULTIMI DUE TRENI

Entro la fine di questo mese, con l'arrivo degli ultimi due treni doppio piano, si completerà in Emilia Romagna - prima regione in Italia - il rinnovo praticamente totale flotta. Anche in questo momento difficile per il Paese Trenitalia Tper continua a fornire il proprio contributo, con la convinzione che al più presto la situazione potrà migliorare. Oggi, 564 delle 616 corse di Trenitalia Tper su rete RFI sono effettuate da convogli di ultimissima e ultima generazione. Un rinnovo che interesserà sempre di più anche i 266 collegamenti su rete Fer e su rete mista (Fer+Rfi), 132 dei quali già effettuati con i moderni ETR 350 e dove Trenitalia Tper sta procedendo con la necessaria autorizzazioni e con la formazione del perso-

nale per il debutto dei Rock e Pop.

Trenitalia Tper ha già acquistato altri quattro Rock a 6 casse da oltre 700 posti a sedere, versione maxi di quella a 4 e 5 casse già in servizio, che saranno consegnati nel corso del 2022.

Più efficienti e confortevoli, i nuovi convogli - progettati con tecnologie di ultima generazione - sono composti per il 97% di materiale riciclabile e consentono di ridurre i consumi del 30% rispetto ai treni precedenti. Pensati per chi viaggia per lavoro ma anche per piacere, riservano spazi dedicati alle biciclette con possibilità di ricarica dei mezzi elettrici.

L'OPERAZIONE

Avviata poco più di un anno fa, l'operazione è stata resa possibile dall'aggiudicazione alla nuova società Trenitalia Tper (70% Trenitalia - Gruppo FS Italiane e 30% Tper) della gara europea per il trasporto ferroviario regionale dell'Emilia - Romagna, la cui durata di 15 anni (rinnovabili per altri 7,5) ha permesso alla società di trasporto di investire oltre 600 milioni di euro nel potenziamento del servizio. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo stato asiatico vanta una delle economie più dinamiche al mondo. Quasi 800 le imprese della regione che esportano in quel Paese

## Nuove opportunità di business. L'Emilia guarda al Vietnam

IL PUNTO

Il Vietnam sarà l'unica grande economia dell'Asia, insieme alla Cina, a crescere anche nel 2020, nonostante una delle peggiori crisi mondiali degli ultimi 150 anni. Le previsioni del Fondo Monetario Internazionale indicano in-

fatti un +1,6% per il 2020 e un forte rimbalzo dell'8,1% nel 2021, riconoscendo nel Vietnam una delle più resilienti e dinamiche economie al mondo.

Da diversi anni Unioncamere Emilia-Romagna, in partnership con la Regione, dedica grande attenzione a questo Paese e al relativo mercato. Sono quasi 800 le

imprese emiliano-romagnole che nel 2019 hanno esportato in Vietnam, dove operano anche direttamente alcune aziende regionali.

Per proseguire il percorso di assistenza alle imprese sul mercato del Vietnam e dell'Asean (10 Paesi del Sud Est Asiatico), che è oggi la quinta economia mondiale come Pil, Unioncamere

Emilia-Romagna, in collaborazione con l'agenzia di sviluppo della Provincia del Binh Duong organizza per giovedì 10 dicembre (dalle ore 9 alle ore 11) un evento on line dedicato alle imprese che potranno partecipare gratuitamente collegandosi sulla piattaforma digitale Zoom.

LE OPPORTUNITÀ

«Il Vietnam - dice il presidente di Unioncamere Emilia-Romagna, Alberto Zambianchi - è l'hub manifatturiero di riferimento nell'area Asean luogo in cui vengono prodotti beni ad alto livello tecnologico e valore aggiunto da esportare in tutto il mondo. L'apertura internazionale e la stabilità

economica del Paese hanno portato negli anni a importanti fenomeni di insediamento industriale e offshoring».

L'occasione è particolarmente importante per le opportunità che si potranno aprire per effetto dell'Evfta, l'Accordo di Libero Scambio tra Unione Europea-Vietnam.

«Questa intesa, oltre a prevedere numerose agevolazioni a livello di dazi - aggiunge Maily Anna Maria Nguyen responsabile Desk Emilia-Romagna - Italia Vietnam - permetterà alle imprese europee ed italiane di potersi affacciare, attraverso il Vietnam, vera "porta d'oro" all'area Asia Pacifico (Australia, Cina,

Giappone, Nuova Zelanda, Corea del Sud e tutti i Paesi dell'Asean) per effetto del recente accordo Rcep che ha fatto nascere l'area di libero scambio più grande al mondo».

Al webinar "Vietnam un mondo di opportunità. Emilia-Romagna incontra Binh Duong" parteciperanno l'assessore regionale allo sviluppo economico Vincenzo Colla, l'ambasciatrice della Repubblica Socialista del Vietnam in Italia Hue Thi Bich Nguyen, il console generale d'Italia a Ho Chi Min City, Dante Brandi, oltre ad altri esponenti della regione Emilia Romagna e del Vietnam esperti di economia. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA