



**Paistiello e Mozart
piccoli capolavori**

LUGO

"La serva padrona"

LUGO - Nel pomeriggio odierno, alle ore 16,30, nell'aula magna del Liceo Classico "Trisi-Graziani", in piazza Trisi, l'associazione "Amici del Teatro Rossini" presenta le opere "Bastiano e Bastiana" di Wolfgang Amadeus Mozart e "La serva padrona" di Giovanni Paisiello, in scena al Rossini nella stessa serata. L'esperto Jacopo Pellegrini è il presentatore ufficiale degli spettacoli.

LUGO



Torna la Festa di S. Francesco Tante iniziative

A PAGINA 18

LUGO OPERA FESTIVAL - Al Rossini due piccoli capolavori

Mozart e Paisiello a braccetto

Il primo è uno dei primi lavori teatrali del grande compositore che lo scrisse nel 1767 a soli 11 anni ispirandosi al naturalismo pastorale del celebre "Le devin du village" di Rousseau che tanto successo aveva riscosso in tutta Europa. Si tratta di un "singpiel" in un unico atto, ovvero un'opera in cui alle parti recitate si alternano numeri musicali, la stessa struttura adottata per l'ultimo suo lavoro teatrale, *Il flauto magico* di cui nella qualità tematica si intravedono elementi anticipatori. La trama dell'opera mozartiana (qui proposta non nell'originale tedesco di Friedrich W. Weiskern ma in una nuova versione in italiano di Vincenzo De Vito) è molto semplice, ruota attorno all'amore di due giovinetti, appunto Bastiano e Bastiana,

insidiato dalle lusinghe di una nobildonna sventata però dalla furbizia della giovane aiutata dal mago Colas. La protagonista femminile richiama così in qualche modo quella della seconda opera in programma, l'intermezzo in due atti *La serva padrona* che Paisiello compose nel 1781 su richiesta di Caterina di Russia per la corte di San Pietroburgo, rivestendo di nuova musica un libretto non solo già utilizzato con successo da Pergolesi quasi cinquant'anni prima, ma assurto a fama suprema intorno alla metà del secolo nell'ambito della cosiddetta "querelle des bouffons". Secondo l'infallibile schema comico di scuola italiana, Despina la serva riuscirà a farsi sposare dallo scorbuto padrone Uberto.

L'allestimento, che è coprodotto con il Teatro Comunale di Bologna, vede la regia di Jacopo Spirei, le scene di Cristiana Aureggi e i costumi di Claudia Pernigotti, mentre la direzione musicale è affidata a Diego Fasolis sul podio dell'Orchestra del Teatro Comunale di Bologna. Infine, i giovani protagonisti vocali: Filippo Adami, Doriana Milazzo, Maurizio Lo Piccolo e Alessandra Marianelli. Prima dello spettacolo, alle ore 16,30 il professor Jacopo Pellegrini terrà una conferenza introduttiva alle due opere nell'aula magna del Liceo Classico. Lo spettacolo inizia alle ore 20,30; la replica pomeridiana di domenica 17 alle ore 16. Per info: 0544.38542, oppure www.teatrorossini.it, biglietteria on line su www.charia.it s.v.



LUGO - Eccoci al più importante appuntamento dell'edizione 2006 del Lugo Opera Festival, segnato come da anni è consuetudine dal gusto per la riscoperta di titoli tratti dal ricchissimo repertorio del teatro da camera settecentesco e, nonostante il pregio e il

successo riscosso all'epoca, raramente eseguiti in tempi moderni. È secondo questo intento che, al Teatro Rossini, questa sera andranno in scena due piccoli capolavori: *Bastien und Bastienne* di Mozart e *La serva padrona* di Giovanni Paisiello.

Il Resto del Carlino

In breve

VOLTANA I servizi sociali e assistenziali

Per le iniziative dei 10 anni di attività del Centro anziani "Silvani" di Voltana, oggi alle 20.30 al Centro sociale Cà Vecchia incontro sul tema "I servizi socio-assistenziali nella Comunità alloggio di Voltana": parleranno Giuseppe Camanzi, Monica Tagliavini, Nicola Allegri e l'assessore comunale Elena Zannoni.

Ricco come non mai il programma dell'antichissima kermesse di San Francesco di Paola

Si festeggia, riscoprendo le tradizioni

Si comincia oggi. Menù tipici con degustazioni di prodotti e di vini locali

Mercatini, luna park, musica, motoraduno, mostre

LUGO - All'insegna di una volontà di rilanciarla in grande stile, torna la grande festa di San Francesco di Paola. La tradizionale kermesse lughese è stata presentata ufficialmente ieri dal sindaco Raffaele Cortesi, del vice Fausto Cavina, dall'assessore all'Ambiente Fausto Bordini e dal capo settore attività produttive Marco Cimenti. "E' una sagra - ha detto Cortesi - che ci riporta all'origine ed al cuore della nostra identità, secondo un percorso di quello che era e che è divenuto Lugo, nel tempo: una località di ritrovo commerciale, di socializzazione e di svago. Una Festa che si salda in modo organico con le celebrazioni del 25 aprile, nello spirito di una grande festa popolare, in ricordo della Liberazione". Particolarmente ricco il programma, dal 15 al 25 aprile, con un'interessante novità - ha riferito Cavina - la pre-

senza di sette ristoranti (anziché due come nel 2004), con menù tradizionali. Saranno inoltre esposti prestigiosi prodotti, ci sarà un ampio spazio dedicato all'obolistica, con circa 80 espositori, e, nella giornata del 24 aprile, a cura di Eco, un mercatino del prodotto biologico ed erboristico. Il culto di San Francesco di Paola ha origini molto antiche, così come la memoria della festa dedicata al santo si perde nei secoli: le funzioni in chiesa si concludevano con una processione solenne, mentre la Confraternita del Santo organizzava la "Festa", animata da luminarie, speri di mortaretti, corse dei cavalli e giochi vari. Dal 1969, e sino a pochi anni fa, si svolgeva anche il palio della Careja. Dopo la decisione dell'Ente Palio di procedere all'effettuazione del Palio nell'ambito dei festeggiamenti di S. Ilario, patrono



Cortesi, Cortesi, Bordini e Cimenti, ieri durante la presentazione della festa

della città, si trattava di individuare nuovi elementi di attrazione. "L'Amministrazione comunale dunque, in collaborazione con la Pro loco - ha spiegato Cimenti, - ha deciso di puntare sul patrimonio di tipicità gastronomiche di Lugo e del suo territorio".

Nasce con queste premesse il nuovo programma della Sagra di S. Francesco, mai così ricco come quest'anno. Il luna park sarà presente da oggi al 25 aprile e, nello stesso periodo, i ristoranti lughesi proporranno i menù della tradizione lughese. Nel fine settimana del 16 e 17 e 23 e 24 aprile, i Loggiati del

Pavaglione ospiteranno la rassegna enogastronomica dei prodotti tipici. Per l'occasione, un numero consistente di espositori proporrà una serie di degustazioni, con possibilità di acquisto. Non mancheranno espositori provenienti da altri territori, che proporranno ai lughesi le loro specialità: sarà così possibile conoscere il parmigiano biologico e l'aceto balsamico di Modena, l'aglio di Voghera e prodotti da forno, patè, sottoli e olive pugliesi. Negli stessi giorni i Loggiati del Pavaglione ospiteranno anche il mercatino dell'obolistica, del collezionismo e dell'artigianato artistico, mentre presso la Rocca l'Osteria Volante proporrà degustazioni di affettati e formaggi abbinati ai vini tipici della Bassa Romagna. Il tutto con la piadina romagnola arrostita in graticola, secondo le antiche usanze. Sarà possibile, inoltre, assi-

stere ad una dimostrazione della preparazione dell'impasto della piadina con l'utilizzo della "gramadora", antico strumento usato per la preparazione del pane. Nelle giornate del 16 e del 17 aprile si svolgerà anche una Festa dell'Avsi per raccogliere fondi di pro-maremotati del sud-est asiatico, mentre per domenica 17 è in programma la VI edizione del motoraduno "Sante Geminiani", per moto d'epoca e moderne. Domenica 24 aprile, poi, si svolgerà "La natura in piazza - Mercatino del biologico ed erboristico", occasione di festa e di mercato per far conoscere questa tipologia di prodotti. Ci sarà spazio, dal 23 aprile, per una mostra collettiva di pittura alla galleria Artepiù. Musica, balli popolari, e degustazione di vini biologici aiuteranno infine a creare il clima di festa. Amalio Ricci Garotti

APPUNTAMENTI Al via oggi la tradizionale festa di Lugo S. Franceschino, dieci giorni dedicati alla gastronomia



Il Pavaglione ospiterà decine di bancarelle di prodotti tipici

Fino a qualche decennio fa, la 'Festa di San Franceschino', vezzeggiativo lughese di San Francesco di Paola, era la festa di Lugo: arrivavano le giostre, c'erano zuccheri filati e palloncini colorati, e la domenica ci si metteva il vestito nuovo e si andava in piazza con tutta la famiglia. Poi il mondo è cambiato e anche la 'Festa d'Sa Franzchei' ha perso il suo 'smalto' iniziale, ricevendo il 'colpo di grazia' con la decisione dell'Ente Palio di modificare la data del Palio della Caveja, che ora non si svolge più il giorno di San Franceschino, ma in quello di S. Ilaro, patrono di Lugo. Ma quest'anno la 'Festa d'Sa Franzchei' torna agli antichi splendori e sarà un ritorno 'gustoso': oltre al tradizionale luna park, a caratterizzare la Festa, che parte oggi e si protrarrà fino al 25 aprile, saranno le tradizioni gastronomiche lughesi e dei territori vicini. Per tutta la durata della festa, 7 ristoranti (l'elenco è consultabile nel sito www.labbassaromagna.it) proporranno i 'Menù della tradizione lughese' e in questo fine settimana e nel prossimo, sotto le logge del Pavaglione ci sarà la Rassegna enogastronomica dei prodotti tipici del territorio: circa 30 espositori proporranno degustazioni, con possibilità di acquisto, del 'meglio della produzione lughese' in fatto di vini, salumi e pasta.

Ci saranno anche espositori ospiti che presenteranno le specialità dei loro territori, dal parmigiano biologico all'aceto balsamico di Modena, dall'aglio di Voghera alle olive pugliesi. Negli stessi giorni, il Pavaglione ospiterà anche il Mercatino dell'hobbistica, collezionismo e artigianato artistico, a cui parteciperanno 80 espositori, e nella Rocca di Lugo ci sarà l'Osteria Volante che proporrà de-

gustazioni di affettati, formaggi e vini tipici della Bassa Romagna, oltre alla piadina cotta in graticola, e mostrerà come si produce la piadina con lo strumento della 'gramadora'. Dunque tradizione, ma anche un occhio particolare alle nuove frontiere dell'alimentazione: domenica 24, dalle 10 alle 18, in largo Baruzzi e piazza Trisici sarà 'La Natura in piazza', mercatino del prodotto

biologico ed erboristico, che vedrà la presenza di 23 espositori con prodotti di ogni tipo, dal miele al vino biologico, dalla 'mora romagnola' a frutta e verdura certificate. Un'iniziativa nuova per Lugo, organizzata dall'associazione Eco e dai negozi 'La bottega della natura' e 'Solo natura'. Alle 16 è inoltre prevista un'esibizione di balli popolari con il Gruppo La Carampana. Il programma d'Sa Franzchei comprende inoltre animazioni per bambini e concerti, tutti illustrati nei depliant con l'immagine del Santo in distribuzione in questi giorni. L'iniziativa di rilanciare la Festa di S. Franceschino è del Comune, in collaborazione con la Pro Loco. «Questa sagra, che non a caso abbiamo scelto di intitolare con la tradizionale definizione in dialetto — afferma il sindaco Raffaele Cortesi — ci riporta al cuore della nostra identità: Lugo città di commercio e di ritrovo, con prodotti e luoghi tipici, da riscoprire e valorizzare con iniziative di qualità».

Lorenza Montanari



Pavaglione

Egidio Danesi, pensionato

Come trova Lugo?

Premesso che abito a Voltana e che per diversi anni sono stato nel locale Consiglio di circoscrizione, vedo che Lugo è nettamente migliorata sia a livello politico che amministrativo.

Cosa non va?

Ci sono problemi che sembrano di poca importanza (disinfezione zanzare, emergenza ghiaccio su strade), che dovrebbero però essere risolti. Infine gradirei una maggiore presenza della Polizia municipale nelle frazioni.

GRUPPO 15/4



CULTURA

Stasera incontro all'Ala d'Oro

Il cielo di Montesanto

LUGO - Proseguono gli appuntamenti di Caffè Letterario. Stasera alle 20.45, all'Hotel Ala d'Oro, sarà presentato il romanzo "Cielo chiuso" di Gino Montesanto, edito da Diabasis di Reggio Emilia. Montesanto, veneziano di nascita (1922), romagnolo per educazione e legami, vive a Roma. Ha al suo attivo un'intensa produzione letteraria. In particolare ricordiamo i romanzi: "Sta in noi la giustizia", con cui esordì nel 1952, "La cupola" (1966, Premio selezione Campiello), "Il figlio" (1975, Premio selezione Campiello), "Così non sia" (1985, Premio selezione Campiello), fino al più recente "Sottovento" (2000). Come giornalista ha diretto la rivista "leggere" da lui fondata, ed è stato

capo redattore della "Fiera Letteraria" dal 1963 al 1965. "Cielo chiuso" è il secondo romanzo di Montesanto, pubblicato nel 1956 dall'editore milanese Massimo; riproposto ora dall'editore Diabasis nella sua forma definitiva, ancora una volta rivisitata dall'autore. Montesanto, con questo libro fa i conti con la terra dei suoi anni di formazione, la Romagna, e con la sua stessa giovinezza, vissuta in un periodo tormentato e tragico, quello conclusivo della guerra. Alla presentazione interverranno, oltre all'autore, il curatore di "Caffè letterario" Marco Sangiorgi e Daniele Dalla Valle che leggerà passi dal libro. Al termine è prevista una degustazione di vini della Cantina Ronchi Lugo.

GRUPPO 15/4

Proseguono gli appuntamenti di "Caffè letterario". Stasera c'è Gino Montesanto

Incontri con gli autori e degustazioni

LUGO - Proseguono gli appuntamenti di "Caffè letterario", il ciclo d'incontri con gli autori promosso e organizzato dal Comune di Lugo, dall'associazione culturale "Il Bradipo" e con la collaborazione della libreria Alfabetà e dell'albergo Ala d'Oro. Stasera alle 20.45, nella sala conferenze dell'Hotel, verrà presentato il romanzo "Cielo chiuso" di Gino Montesanto, edito da Diabasis di Reggio Emilia. Montesanto, veneziano di nascita (1922), romagnolo per educazione e legami, vive attualmente a Roma. Al suo attivo un'intensa produzione letteraria. Meritano una citazione i romanzi "Sta in noi la giustizia", con cui esordì come scrittore nel 1952, "La cupola" (1966, premio selezione Campiello), "Il figlio" (1975, premio selezione Campiello), "Così non sia" (1985, premio selezione Campiello), fi-

no al più recente "Sottovento" (2000). Come giornalista ha diretto la rivista "Leggere" da lui fondata, ed è stato capo redattore della "Fiera letteraria" dal 1963 al 1965. "Cielo chiuso" è il secondo romanzo di Montesanto, pubblicato nel 1956. E' riproposto ora dall'editore Diabasis. L'autore, con quest'opera, fa i conti con la terra dei suoi anni di formazione, la Romagna, e con la sua stessa giovinezza, vissuta in un periodo tormentato e tragico, quello conclusivo della guerra. "La vicenda - spiega Marco Sangiorgi - segue il percorso parallelo di due fratelli di Cesenatico, Nicola e Ugo, all'inizio ugualmente illusi e partecipi del fascismo. Dopo una differente esperienza bellica, l'uno nel vivo dello scontro su uno dei fronti di combattimento e l'altro nell'umiliazione di una guerra perduta senza colpo ferire, nel meridione d'I-

talia maturano un'opposta consapevolezza. L'azione si svolge tra il 1942 e il 1943: il più giovane diventa partigiano, l'altro fascista. Tra loro, a dividerli ulteriormente, la passione amorosa per una stessa ragazza, Giuliana". "Cielo chiuso" è un romanzo significativo di quella stagione della nostra storia, che non ha perduto nulla della sua attualità. Offre, inoltre, un ritratto non convenzionale delle passioni che coinvolsero e lacerarono gli animi dei giovani di quella generazione che fu detta degli anni difficili. Alla presentazione interverranno, oltre all'autore, il curatore di "Caffè letterario", Sangiorgi, e Daniele Dalla Valle, che leggerà alcuni brani tratti dal libro. Al termine è prevista una degustazione di vini della Cantina Ronchi Lugo.

Amalio Ricci Garotti

La presentazione delle due opere

Oggi alle 16.30 nell'aula magna del liceo classico di Lugo "Trisicraziani", in piazza Trisi, è in programma la presentazione delle opere "Bastiano e Bastiana" di Mozart e "La serva padrona" di Giovanni Paisiello. L'iniziativa è organizzata dall'associazione "Amici del teatro Rossini", in collaborazione con l'Università per adulti. Sarà Jacopo Pellegrini, docente all'Università di Venezia nonché consulente del teatro Regio di Parma e curatore di programmi culturali per la Rai, a presentare le due opere che andranno in scena stasera e domenica pomeriggio al teatro Rossini. Alla iniziativa interverranno il sindaco di Lugo Raffaele Cortesi e l'assessore comunale alla cultura Giovanni Barberini. Servizio nella Cultura

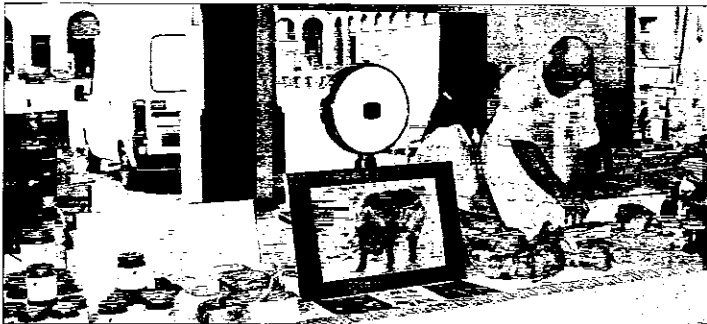
GRUPPO 15/4

“Il patrono è Sant’Ilaro ma amiamo San Franzchei”

LUGO - La prima volta fu nel 1740. Da 265 anni, infatti, Lugo festeggia S. Francesco, un santo “emigrato”, originario com’era di Paola, in Calabria. Sono quasi tre secoli che la più antica Chiesa di S. Maria venne rinominata e a lui dedicata, e la sua festa è la più importante del lughese. Domenica prossima 17 aprile, la terza dopo Pasqua, come vuole la tradizione, verrà festeggiata la 265 sagra di S. Francesco, come al solito ricca di eventi e di intrattenimenti.

Da sempre Lugo è divisa dalla festa dei santi che venera: Sant’Ilaro, il patrono della città e San Franceschino, che ne determina la festa più sentita. Ma siccome è bene scherzare solo con i fanti, come da proverbio, dopo la decisione dell’allora Ente Palio, oggi Associazione Contesa Estense, di spostare il Palio della Caveja durante i festeggiamenti per Sant’ Ilaro, per non fare torto a San Franceschino, il Comune ha pensato di arricchire anche la Sagra a lui dedicata.

Una festa diventata più “appetibile”: “E’ mai aggettivo fu più calzante - dice il sindaco Cortesi - poiché abbiamo voluto puntare sulle specialità enoga-



Un'immagine della passata edizione della sagra di San Francesco di Paola. Il banchetto di un espositore sotto al Pavaglione

stronomiche del nostro territorio”. Ben sette ristoranti lughesi propongono i “menù della tradizione lughese”, a partire da oggi e per tutta la durata dei festeggiamenti, mentre nei prossimi due fine setti-

mana i Loggiati del Pavaglione saranno occupati da trenta aziende agroalimentari della zona, che esportano prodotti tipici e anche da alcuni “ospiti stranieri”, che arricchiranno il panorama dei sapo-

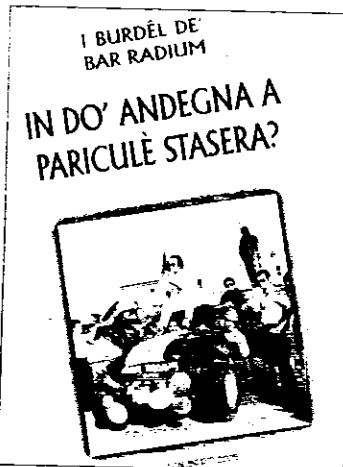
ri con alcune prelibatezze fra cui: il parmigiano biologico, l’aceto balsamico di Modena e l’aglio di Voghera. Assaggi ma non solo: nella suggestiva cornice del giardino pensile della Rocca, verrà allestita l’Osteria Volante per gustare salumi, formaggi e vini accompagnati dalla piadina cotta secondo l’usanza delle nostre campagne (sulla graticola). Poi, per digerire nulla di meglio di un mercatino dell’hobbistica, collezionismo e artigianato, da visitare sotto il Pavaglione; e domenica il “motoraduno Geminiani” di moto e d’auto d’epoca e una festa benefica in favore del sud-est asiatico. Finito? No. Spazio pure anche a “La Natura in Piazza” mercatino del prodotto biologico ed erboristico. Questo perché, come dice il sindaco, “la Festa d’san Franzchei fa parte della nostra identità di lughesi, è un legame forte con il nostro passato, senza dimenticare ciò che siamo oggi. Ecco perché puntiamo a valorizzare una tradizione che ci è cara, ecco perché non ci dimentichiamo di renderla sempre più importante nell’ambito culturale e sociale. Perché da questa sagra possiamo sentirci arricchiti”.

Maurizio Mariani

Dai “Burdèl” 7350 euro per buoni propositi. E non hanno ancora finito In missione per conto del bar Radium

LUGO - Avranno pure fatto qualche “zingarata” degna di Amici Miei, quelli del mitico Bar Radium. Ma la benevolenza con cui venivano poi giudicati dal sindaco o dal pretore alla fine si è rivelata ben riposta. A giudicare da quello che stanno facendo ai giorni nostri.

E’ vero che gli scherzi sono una malattia da cui non si guarisce mai (certi sketch, basati sui ricordi, vanno ancora in scena) ma con i proventi del libro, i Burdèl de bar Radium hanno ben capito “in duv ander a pariculè”. La parola è sacra, soprattutto per chi ha organizzato un “rodeo” e... non se n’è mai pentito. Lo dimostra che il gruppo del bar Radium, le cui gesta sono state immortalate in un libro che è andato in ristampa e circolerà anche durante la sagra di san Franceschino, così come aveva detto alla sua uscita, ha deciso di devolvere interamente in



beneficenza i proventi del libro stesso. Quattromila euro saranno destinati alla Cri di Lugo per l’acquisto di attrezzatura che vada a completare una nuova ambulanza. Duemila euro invece saranno versati al comune di Lugo per sostenere il progetto di noleggio di biciclette in città (si acquisteranno rastrelliere, biciclette ecc.). Altri mille euro andranno al centro Sociale Il Tondo, che potrà così acquistare un computer portatile di servizio. Infine 350 euro sono stati inviati a un bambino filippino “Jan” che i burdèl hanno adottato a distanza.

DC

Il libro con le avventure del Burdèl del bar Radium sarà venduto a scopo benefico durante la festa di san Franceschino

Nella parrocchia del compatrono San Francesco di Paola

“Sa’ Franzchei”: è festa grande a Lugo

Domenica festa del rione Cento su corso Garibaldi. Nella chiesa del Santo concelebra il Vescovo Diocesano

In cammino verso il V centenario della morte di San Francesco di Paola

“Ovunque San Francesco si recasse, una gran folla di popolo accorreva. Tutti attorno a Lui si sentivano più eguali: teste coronate, nobili, poveri, sofferenti, reietti”. Ogni suo passaggio, ogni suo incontro non lasciava mai nell’indifferenza. Dinanzi all’uomo di Dio, cadono le barriere sociali, della burocrazia... era il miracolo più grande che Francesco riusciva ad operare. E questo miracolo si ripete ogni qualvolta in suo nome ci si raduna per pregare e per celebrare Cristo. È il miracolo che si ripete in suo nome ogni anno alla chiesa di San Francesco di Paola in Lugo quando migliaia di persone vi si recano nei giorni della festa per assaporare l’essenza della Sua vita conformata a Cristo. Nel 1562, durante le guerre di religione in Francia, il sepolcro

del Santo fu profanato. Il corpo era ancora intatto. Si racconta che gli ugonotti cercarono ripetutamente di bruciarlo, ma il fuoco, acceso ripetutamente, non riusciva ad ardere. Solo quando buttarono su di esso le croci degli altari della chiesa il fuoco arse e bruciò quei resti mortali. Quel corpo, che era appartenuto ad un uomo che aveva bruciato d’amore per Cristo crocifisso, poteva essere consumato solo dalla Croce, segno dell’amore infinito, con il quale Dio ha amato l’uomo. La comunità parrocchiale si sta preparando a celebrare nel 2007 il quinto centenario della morte del suo patrono e compatrono di Lugo. La preparazione è iniziata già nel 1999 con la novena di anni celebrati con la pia pratica dei tredici venerdì voluta dal nostro Santo. Dal primo venerdì di gennaio e per tredici venerdì consecutivi i fedeli si ritrovano in chiesa per ricordare San Francesco e perché meditando le virtù impariamo a seguire Cri-

sto. Nello scorso mese di ottobre un gruppo di parrocchiani si è recato in pellegrinaggio a Paola in Calabria per pregare sui luoghi di San Francesco. A questi eventi spirituali la preparazione al V centenario della morte vede la parrocchia impegnata in una vasta opera di ristrutturazione della chiesa e di opere d’arte. Già alla vigilia del Grande Giubileo del 2000 per l’intervento di una parrocchiana era stata restaurata la grande pala d’altare del 1700 raffigurante l’Annunciazione e i santi Francesco di Paola, Ilaro e Antonio di Padova. Col contributo di tanti fedeli e della Fondazione della Cassa di Risparmio e della Banca del Monte di Lugo è stata restaurata la facciata della chiesa e sono stati restaurati oltre 40 ex voto raffiguranti miracoli compiuti per l’intercessione di San Francesco a favore degli abitanti di Lugo e dei paesi limitrofi. L’apertura di quattro nuove vetrate istoriate, illustranti episo-

MOMENTI DI FESTA	
SABATO 16: ore 15.30 Teatro San Rocco commedia “Fate, strage e follia”, presentata dai genitori della scuola elementare “Sacro Cuore” di Lugo. A seguire per il bar “Il Castello” concertini a SIMI “Immagi di paroloni”	
DOMENICA 17: Nel pomeriggio (ore 10.30) sagra “Festini” alle ore 16 (ore 18 per “Vigilanza di Romagna”)	
ORE 20.30 SU CORSO GARIBOLDI: “FESTA DEL RIONE CENTO”	
LUNEDI 18: Nel pomeriggio (ore 10.30) sagra “Festini” alle ore 20.45 Concerto dell’Orchestra della Piazzola “Omaggio a S. Barn”	
Nel cortile della Parrocchia è allestita la PESCA DI BENEFICENZA	

di della vita del Santo di Paola, ha dato luminosità alla navata centrale della chiesa. Altri lavori sono in cantiere sicuri che l’amore che i lughesi portano per il loro compatrono troverà espressione concreta anche nell’operosità già manifestata nel recuperare un patrimonio artistico che è un bene di tutti.

Lugo. Una festa dalle origini molto antiche, ma che di anno in anno si trasforma e propone nuovi eventi, puntando soprattutto sulla valorizzazione del patrimonio di tipicità enogastronomiche del territorio. Tradizione e innovazione si fondono e si intrecciano strettamente nella Festa di San Francesco di Paola, che cade tradizionalmente la terza domenica dopo Pasqua (quest'anno il 17 aprile), ma che vede la città in festa per un periodo molto più lungo. È una sagra molto sentita dai lughesi, la cui memoria si perde nei secoli: già nel 1400 le funzioni nella chiesa di corso Garibaldi, che ancora oggi conserva le reliquie del Santo, si concludevano con una processione solenne, mentre la Confraternita di S. Francesco di Paola organizzava una «Festa» animata da luminarie, spari di mortaretti, corse dei cavalli e giochi.

L'edizione 2005 della manifestazione vede confermate due attrazioni simbolo della continuità della tradizione storica: il luna park in piazza XIII Giugno, dal 15 al 25 aprile, e la Fiera di San Francesco, mercatino di gastronomia e generi vari che si tiene in piazza I Maggio e in vicolo Foro Boario in occasione della celebrazione del Santo.

Molte, d'altro canto, le novità, a partire da «La natura in piazza», un imedito mercatino del biologico ed erboristico che avrà per cornice piazza Trisi domenica 24 aprile, dalle 10 alle 18. Si tratta di una esposizione-mercato di negozi del settore, aziende biologiche, fattorie didattiche ed aziende agrituristiche del territorio; a fare da contorno, balli popolari e una degustazione di vini biologici.

«Quella dedicata a San Francesco è la festa di Lugo per eccellenza», commenta Alessandra Montanari, presidente della Pro Loco, «quella in cui da tradizione si invitano i parenti, la più importante non solo per la città,

Festa di San Francesco di Paola a Lugo Tradizione e innovazione con gastronomia e giostre

La sagra risale al 1400, quando le funzioni nella chiesa di corso Garibaldi si concludevano con una processione solenne. Tra le iniziative attuali, l'Osteria Volante e il Motoraduno Geminiiani.



ma anche per le frazioni e i comuni limitrofi. Questo evento merita un'attenzione e uno sforzo organizzativo sempre maggiori, per cui auspico che le prossime edizioni della festa siano ancora più ampie, con un maggiore coinvolgimento di tutte le realtà che già stanno lavorando per la manifestazione, e di altre associazioni di volontariato, parrocchie, o società sportive, creando anche un legame ancora più forte tra gli elementi che caratterizzano la sagra, come il luna park, la festa della parrocchia e quella del rione Cento».

Per il secondo anno viene proposta, sotto le Logge del Pavaglione, la Rassegna Enogastronomica dei

prodotti tipici del territorio, che però *radoppia*: l'appuntamento è per entrambi i weekend del 16 e 17 e del 23 e 24 aprile, dalle 10 alle 22. Sono ben una trentina gli espositori presenti, sia del lughese che ospiti. I primi presenteranno una serie di degustazioni, con possibilità di acquisto, del meglio della produzione locale, mentre i secondi proporranno prodotti, talora originali, come il parmigiano biologico, l'aceto balsamico della provincia di Modena, l'aglio di Voghera, ma anche miele, scalogno, distillati e la tipica «saba» romagnola. Negli stessi giorni le Logge ospiteranno anche un mercatino di hobbistica, collezionismo

e artigianato artistico.

C'è un'altra iniziativa all'insegna dell'enogastronomia giunta al secondo anno di vita: «Menti della tradizione lughese» che saranno proposti per tutta la durata della festa da sette ristoranti del territorio, a prezzi compresi tra i 20 e 30 euro. Scorrendo le liste dei piatti, si incontrano pietanze dai nomi suggestivi come i «curzul al pan grattato con olio extravergine dei Colli Romagnoli» o il «filetto di mora romagnola con crema di capperi della rocca». Immancabile lo stand gastronomico che prende il nome di «Osteria Volante» in ricordo di una tradizione della sagra che prevedeva un'osteria

itinerante che cambiava posto di anno in anno. Ospitato per la prima volta presso il giardino pensile della Rocca, proporrà degustazioni di affettati e formaggi abbinati ai vini tipici della pianura della Bassa Romagna. Il tutto con la piadina nostrana cotta in graticola, secondo le antiche usanze delle campagne locali. Svariate sono gli eventi collaterali alla sagra, come la VI edizione del «Motoraduno Santa Geminiiani» per moto d'epoca e moderne, previsto domenica 17 in piazza Baracca, o la festa dell'Avvi a favore dei maremotati del sud-est asiatico, in programma il 16 e 17 aprile in largo Baruzzi.

Innumerevoli iniziative e opportunità di divertimento, quindi, per una festa che il Comune, in collaborazione con la Pro Loco, da qualche anno a questa parte sta rilanciando in grande stile. Tale esigenza è nata dopo la decisione di alcuni anni fa dell'Ente Palio di spostare la data di disputa del «Palio della Caveja» a metà maggio, nell'ambito dei festeggiamenti di Sant'Illaro, patrono della città.

«Dopo tale scelta, indipendente dalla volontà dell'amministrazione», sottolinea il sindaco Raffaele Cortesi, «si trattava di individuare nuovi elementi di attrazione che rilanciarono la manifestazione: abbiamo puntato sul consistente patrimonio delle tipicità gastronomiche di Lugo e della Bassa Romagna. Nasce con queste premesse il nuovo programma della festa, mai così ricco come quest'anno, che da vita ad un evento della durata di dieci giorni che ha ottime probabilità di richiamare nel cuore della nostra città un numero di visitatori ancora superiore a quello delle passate edizioni, che già hanno registrato un notevole successo».

Per informazioni: tel. 0545/38455, www.comune.lugo.ra.it o www.lugosagra Romagna.it.

Rita Missiroli

Degustazioni all'Osteria San Martino di Lugo Un unico banco d'assaggio per i migliori vini romagnoli

Lugo. «San Francesco, SanGiovese e San Martino». È un accostamento decisamente inedito quello che compare nel titolo di un'iniziativa che riunisce per la prima volta in città, in un unico banco d'assaggio, i migliori produttori romagnoli di vino. L'appuntamento, che nasce come evento collaterale alla Festa di San Francesco, è per il 16 e 17 aprile dalle 15 alle 19 all'Osteria di San Martino, in via Magnapassi. Si andrà alla scoperta dei più affermati Sangiovesi di Romagna, in un viaggio ideale attraverso i colli molesini, faentini, forlivesi, fino a quelli riminesi, con oltre 60 etichette in degustazione.

«È una iniziativa a cui pensavamo già da tempo», spiega Samuel Baioni, co-titolare dell'Osteria - l'idea di base è quella di proporre al pubblico qualcosa di simile ai banchi d'assaggio che vengono normalmente

approntati per i gestori dei ristoranti, cioè riunire insieme molte etichette per consentire di valutarle e confrontarle. Come si fa in queste iniziative, anche noi forniremo ai partecipanti gli «strumenti del mestiere»: un calice e un taccuino per prendere appunti».

Non solo Sangiovese: anche se il rosso romagnolo per antonomasia la farà da padrone, non mancheranno altre proposte enologiche. «Avremo soprattutto Sangiovesi, per circa l'80%», conferma Baioni - ma sarà rappresentato anche il Bursone, con l'azienda Ercolani di Bagnacavallo, e, per gli estimatori dei vini dolci, ci sarà, ad esempio, l'Albana di Brisighella. Si tratta, in ogni caso, di produzioni all'insegna della qualità».

La Romagna, nel banco d'assaggio, colmerà non solo i calici, ma anche i piatti: i vini saranno infatti accompa-

gnati dai salumi di Mora Romagnola dell'azienda «Baldini» e da quelli della «Bottega del Buongustaio» di Lugo, dai formaggi del caseificio «Boschetto Vecchio» di Conselice, dalle piadine del chiosco lughese «Tante cose buone» e dagli oli del «Consorzio di Brisighella».

Per finire, una *chicca*: «Proporranno - aggiunge Baioni - gli scalogni sott'olio all'aceto balsamico fatti in casa da mia madre, che partecipa insieme a mio fratello Simone alla conduzione familiare dell'Osteria, assicurando che in cucina venga sempre rispettata la qualità della tradizione romagnola più autentica, anche nelle sue rivisitazioni».

La degustazione costa 12 euro, 10 euro per i Soci Slow Food. Info allo 0545/281928 o 347/7962521.

r. mis.

Domenica 17 aprile a Lugo Festeggiamenti al rione Cento

Lugo. Domenica 17 aprile non sarà un giorno festivo come tutti gli altri per chi è della zona: la Festa di San Francesco ha da sempre un posto speciale nel cuore di tutti i lughesi e non solo. È un appuntamento atteso e amato da tutti i cittadini della Bassa Romagna che per l'occasione «i fa' i capiti». Dal 1969, fino ad alcuni anni fa, nell'ambito della Festa si svolgeva il «Palio della Caveja», contesa a suon di musiche, stendieracci, tiro alla fune, tra i quattro rioni, Brozzi, Madonna delle Stuoie, Ghetto e Cento. Da qualche anno, la Festa di San Francesco è *orfana* del palio, trasformata ne «La

Contesa Estense», e disputata a maggio per il patrono Sant'Illaro. Il solo rione Cento rimane *fedele* al santo patrono della propria parrocchia, intitolata a San Francesco di Paola appunto, e per il 17 aprile ha organizzato, con il patrocinio del Comune e in collaborazione con la Pro Loco, una festa che avrà per protagonista corso Garibaldi, insieme a via Cento e alla chiesa. Si comincia alle 10.15, con la sfilata dei costumanti, che prenderà avvio da via Cento e si concluderà davanti alla chiesa di San Francesco, per partecipare alla Messa. Dalle 14.30, nel cortile della parrocchia,

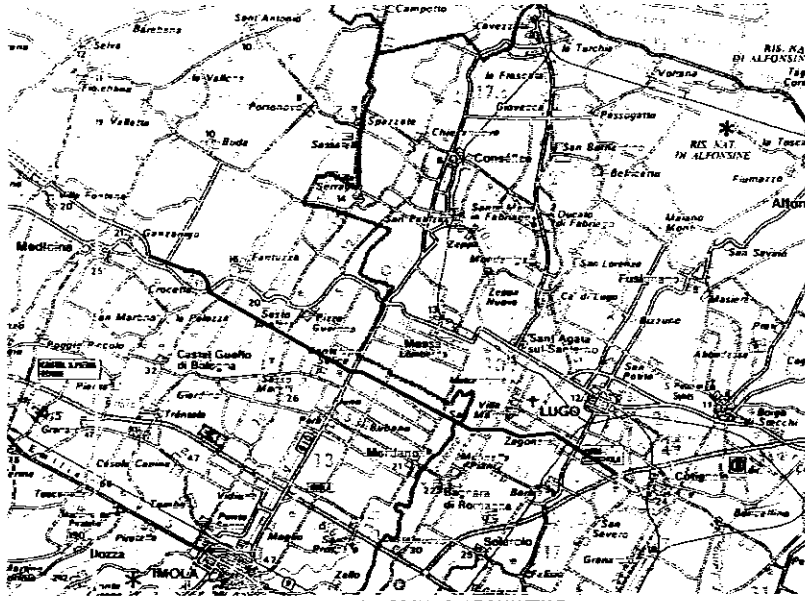
ci saranno animazioni per bambini, castelli gonfiabili, truccatori, maghi, palloncini colorati e, alle 16, un intrattenimento musicale con l'allegra gruppo de «I viagiocchi di Romagna». Si continuerà poi alle 20 con la Gara di tiro alla fune sei contro sei, intitolata a Valentino Sgrubbi, che è stato uno dei più assidui promotori delle iniziative del rione Cento, per proseguire con la «Maccheronata», distribuzione gratuita di pasta al ragù per tutti i presenti. In ultimo, finale con musica e danze.

Maurizio Mariani

E' stato raggiunto l'accordo, tra l'amministrazione provinciale ed i sindaci dei dieci Comuni della Bassa Romagna, sul tracciato della nuova strada provinciale S. Vitale. La nuova arteria abbandonerà il vecchio tracciato dell'attuale sp 253 all'altezza di Ganzanigo, in provincia di Bologna, per seguire il corso del canale Emiliano Romagnolo fino al territorio lughese. Prima dell'abitato di Zagonara si allontanerà dal canale, passerà a poco meno di cento metri dalla clinica Villa Maria Cecilia e percorrerà le campagne lughesi parallelamente alla provinciale Madonna di Genova, per raggiungere lo svincolo Lugo-Cotignola della liberalizzata A14 bis. Tuttavia, rimangono da definire le soluzioni spicciolate come alcuni innesti, sottopassi e sovrappassi per arrivare alla stesura del progetto definitivo. Nelle prossime settimane riprenderà il confronto tra Provincia e Comuni sulla realizzazione dell'infrastruttura. Rimangono da sciogliere alcuni nodi spinosi, tra cui il passaggio nei pressi di Zagonara, frazione sul confine tra il comune di Lugo e quello di Cotignola. Al momento, rimane aperta l'alternativa tra un viadotto che sorregga la provinciale Felisio ed il Canale dei Molini, proposto dall'amministrazione provinciale, o un tunnel, più caro al Comune di Lugo. Un'opera imponente, lunga circa ottocento metri: gli enti locali dovranno valutare i costi di realizzazione e di manutenzione, la sicurezza degli automobilisti e l'impatto ambientale. «Sarei propenso - commenta Eugenio Fusignani, assessore ai Lavori pubblici della Provincia di Ravenna - ad un viadotto che scavalchi la Felisio; anche se comporta un maggiore impatto sul territorio, garantisce maggiore sicurezza e minori costi di gestione. L'opera da realizzare, sia un tunnel o una galleria - conclude Fusignani - ne-

Viabilità / Investimenti per 44 milioni di euro La nuova San Vitale affiancherà tutto il Cer

Accordo fra Bassa Romagna e Provincia. L'arteria abbandonerà il vecchio tracciato dell'attuale provinciale 253 all'altezza di Ganzanigo, per seguire il corso del canale Emiliano Romagnolo fino al territorio lughese.



NEL GRAFICO IN NERETTO IL TRACCATO DELLA NUOVA PROVINCIALE SAN VITALE

cessita di una riflessione accurata da parte del Comune di Lugo». Secondo Valgumigli, assessore ai Lavori pubblici del Comune di Lugo, ritiene, dal canto suo, che

sia prematuro pronunciarsi. Vi è già un accordo tra le giunte delle Province di Bologna e di Ravenna, ma il progetto, perché diventi definitivo, dovrà essere ratificato

nei consigli comunali delle località interessate. La tempistica rimane ancora incerta, ma l'intervento che interesserà la provincia romagnola si aggirerà attorno ai 44 milioni

di euro. Il progetto rientra nella pianificazione territoriale della Regione Emilia-Romagna, che ha già previsto ingenti finanziamenti per la Nuova S. Vitale, ma i soldi arriveranno solo quando il progetto sarà pronto per l'apertura dei cantieri. L'attuale San Vitale attraversa gli abitati di Massa Lombarda, S. Agata, Lugo e Bagnacavallo portando notevoli volumi di traffico a ridosso dei centri cittadini. Il nuovo tracciato taglierà le campagne e fornirà un collegamento più rapido e sicuro tra Bologna ed il ravennate, fino al corridoio adriatico ed il porto. La strada è prevista su un'unica carreggiata, larga 10,5 metri, con una sola corsia per senso di marcia. «Ogni strada - continua Fusignani - deve essere costruita in relazione alle utenze previste. La nuova arteria non vuole fare concorrenza all'autostrada». Non vi saranno incroci perpendicolari, ma rotonde e sovrappassi che faciliteranno l'ingresso e l'uscita. La nuova provinciale taglierà in diagonale il quadrilatero formato dalla via Emilia, la nuova Selice, la Naviglio e la statale 16 Adriatica. «In questi giorni - conclude l'assessore Fusignani - riprenderemo il confronto con le amministrazioni locali per condividere il progetto dell'opera. E' presto per parlare di tempi. Attendiamo risposte dal Governo per capire quali interventi interesseranno la nuova statale E-55, che unirà il territorio laziale a Venezia. Il primo tracciato, che lambiva la città di Ravenna e passava per Taglio Corelline nelle vicinanze di Alfonsine, è stato stravolto. Ora si parla di trasformare la statale E-45 in un'autostrada e di un nuovo tracciato fino al capoluogo veneto che passa ad est di Alfonsine. Occorrono risposte chiare per coordinare tutta la viabilità romagnola».

Samuele Staffa

Il 25 aprile una festa per non dimenticare

«La Pace» cammina lungo il Senio

Cotignola. Ritorna per la seconda volta la carovana della pace, lunedì 25 aprile, che partirà da Cotignola e percorrerà gli argini del fiume Senio fino ad Alfonsine. Il Senio, che durante il drammatico inverno 1944-45 si tinse del sangue di civili e militari, tornerà a raccontare il dramma del fronte che infierì per oltre sei mesi sulla popolazione della Bassa Romagna. L'iniziativa è promossa dai Comuni di Alfonsine, Bagnacavallo, Cotignola, Fusignano e Lugo, i Piani, per la salute, l'Anpi e l'Istituto storico della Resistenza e dell'Età contemporanea. L'associazione culturale Primola di Cotignola ha curato il progetto ed il coor-

dinamento di questo racconto itinerante. I partecipanti, lungo i 18 km del percorso, incontreranno testimonianze, narrazioni teatrali ed interventi musicali per ricordare, senza alcuna retorica, la Resistenza e la Liberazione. La marcia, che partirà dal campo di tiro con l'arco di Cotignola, verrà salutata dal «concerto di musica klezmer» del gruppo musicale «Piccola fanfara tzigana». Il corteo si fermerà per la prima volta davanti al monumento dei Martiri del Senio, in prossimità del ponte della strada provinciale S. Vitale. L'appuntamento intitolato «Tròcal» verrà curato da Lucia Castellari e Pietro Corbari dell'associazione culturale

«In canto nati» che ricorderanno i sette giovani partigiani uccisi nell'ottobre del 1944. La seconda fermata è prevista a Masiera, presso il cippo di via Sottofiume, dove verrà commemorata la strage di civili avvenuta a Borgo Pignatta. I tedeschi, durante il passaggio del fronte, minarono le poche case che componevano l'abitato. I militari nazisti, fino al giorno seguente la detonazione, proibirono a tutti di avvicinarsi alle macerie da cui provenivano i lamenti di coloro che, scampati allo scoppio, sarebbero morti sepolti dopo diverse ore d'agonia.

s. sta.

Crossroads / Giovedì 21 a Lugo

Francesco Cafiso, enfant prodige italiano

Lugo. Giovedì 21, al teatro Rossini, si esibirà il nuovo *enfant prodige* della scena jazz italiana, Francesco Cafiso, con il proprio quartetto composto dal pianista Riccardo Arrighini, dal contrabbassista Aldo Zaino e dal batterista Massimo Manzi. Cafiso, classe 1989, nato a Vittoria in Sicilia, è quello che possiamo definire un fenomeno: praticamente un ragazzino di quasi sedici anni che suona come un consumato e formato *bopper* afroamericano. Si tratta infatti di un'incredibile precoce combinazione di talento innato e straordinaria tecnica che non può non colpire. Messosi in luce al Premio Urbani nel 2001, Cafiso è stato notato dal grande

trombettista Wynton Marsalis che lo ha preso sotto la propria tutela facendo suonare nel suo gruppo e insieme alla «Lincoln Center Jazz Orchestra». Nel 2004 ha vinto anche la «World Saxophone Competition» nell'ambito del «London Jazz Festival». Attualmente suona e viene invitato ai più importanti Festival Jazz italiani e internazionali, senza trascurare la scuola. Nonostante l'età, ha già inciso tre cd, tutti per l'etichetta italiana «Phylology».

Il concerto inizierà alle ore 21. Per informazioni e prenotazioni, rivolgersi allo 0545/38542.

fa. ra.

Lugo. «Se, per promuovere la pace, l'Onu finanziasse il cinema invece che incontri e tavole rotonde, i risultati sarebbero senza dubbio più apprezzabili». Sulla scia di quest'affermazione del regista iraniano Hassan Yek-tapanah, l'Associazione culturale Centomila, col patrocinio del Comune di Lugo, e in collaborazione con la Scuola di Pace di Monte Sole, con l'Associazione Nevè Shalom e col PitFest di Pitigliano, ha proposto alle scuole superiori della città un progetto di educazione alla pace e alla convivenza, a cui hanno aderito il liceo scientifico, l'Istituto tecnico industriale e l'Istituto tecnico commerciale.

Il progetto, dal titolo «Mediterraneo: luogo di incontri» vuole porre l'accento sulla vita quotidiana e di scambi che i popoli del Medio Oriente continuano ad intrecciare, per andare oltre la sola conoscenza delle ragioni

Progetto interculturale nelle scuole di Lugo

Educare alla pace con il cinema

storiche e politiche del conflitto, al fine di stimolare l'elaborazione di soluzioni di pace e di dialogo. L'iniziativa si articola in una rassegna di film al cinema S. Rocco di Lugo, con proiezioni serali per tutti e mattutine per gli studenti, che mira a fornire agli spettatori un approccio alla conoscenza della realtà sociale, culturale e storica del Medio Oriente, e nella realizzazione di interventi nelle scuole.

Il 19 aprile, gli studenti incontreranno gli operatori della Scuola di Pace di Monte Sole, associazione che ogni anno fa convivere, in laboratori mirati, studenti israeliani e palestinesi, italiani e tedeschi, kosovari e serbi, mentre il 21 e il 22 aprile, sarà presente

Bruno Segre, rappresentante in Italia di Nevè Shalom, comunità israeliana in cui convivono 50 famiglie sia ebraiche che palestinesi, che hanno realizzato una scuola comune e istituzioni volte a promuovere il dialogo. «E' il prosieguo delle iniziative legate al cinema israeliano - spiega Silvia Goffera, che ha curato il progetto - realizzate lo scorso anno con l'Università degli Adulti, e del lavoro effettuato dall'Associazione Centomila nelle scuole relativamente al rapporto con altre culture. Vogliamo puntare l'attenzione sul rapporto tra israeliani e palestinesi, che non è fatto solo di conflittualità, ma anche di scambio e vicinanza». Tra i film presentati, «Private» di

Saverio Costanzo, vincitore a Lorcarno del Pardo d'Oro, che parla del conflitto israelo-palestinese (proiezione serale il 20 aprile, mattutina per le scuole il 19 e 20) e «Lesodo silenzioso» di Pierre Rehov, che narra dei rapporti fra comunità israelitiche e governi nei paesi musulmani (proiezione serale il 27 aprile, mattutina per le

Lugo. Prima assessore all'Urbanistica, ora consulente del Comune di Lugo per l'elaborazione del Piano strutturale comunale e coordinatore del gruppo di lavoro formato dagli assessori all'Urbanistica. Antonio Gioiellieri è la persona giusta per raccontarci verso quale direzione muove il territorio della Bassa Romagna.

Cos'è e a cosa serve il Piano strutturale comunale (Psc)?

«Il Psc è uno degli strumenti che compongono un Prg secondo quanto stabilisce la Legge regionale 20 del 2000 che disciplina l'uso del territorio e che ha innovato la strumentazione per la pianificazione territoriale e urbanistica. Gli altri due sono il Piano operativo comunale (Poc) e il Regolamento urbanistico edilizio (Rue). Il Psc non ha termine di scadenza e l'aggettivo "strutturale" serve a definire il suo carattere fondamentale che è quello di perimetrare le parti del territorio da sottrarre strutturalmente alla possibilità di edificazione e di tutelare le risorse naturali e ambientali primarie come l'acqua, di individuare i corridoi e le aree pubbliche per lo sviluppo delle infrastrutture strategiche, di selezionare le aree per gli insediamenti privati di tipo strategico (aree produttive specializzate). Sarà poi il Poc a definire gli indici edilizi e ad indicare con puntualità le aree edificabili e gli strumenti attuativi».

L'Associazione intercomunale Bassa Romagna ha deciso di fare un Psc d'area: cosa significa?

«Significa che si fanno dieci Psc in modo associato e contestuale con gli stessi elaborati tecnici e la stessa metodologia di progettazione. La "somma" dei 10 Psc è il Psc d'area».

Il fare assieme quale valore aggiunto porta?

«Da un po' di tempo ci si è resi conto che la competizione economica avviene su due livelli tra loro intrecciati: quello dei prodotti e delle loro filiere di produzione e distribuzione e quello tra i sistemi territoriali con i servizi, l'ambiente, i saperi, le vocazioni che li contraddistinguono. Le imprese sono tanto più competitive se sono parte di sistemi territoriali efficienti. Per essere tali i sistemi territoriali devono avere qualità ambientali, infrastrutture adeguate, servizi diffusi, buona qualità della vita, capacità di produzione culturale, elevata cooperazione fra istituzioni e tra soggetti pubblici e privati. Ebbene alcune di queste

Il Piano strutturale comunale della Bassa Romagna Il Psc, strumento di tutela e regolatore dello sviluppo

Intervista ad Antonio Gioiellieri, ex assessore all'Urbanistica a Lugo, ora consulente del Comune per l'elaborazione del Piano e coordinatore del gruppo di lavoro.

"qualità" si possono raggiungere solo se si fa massa critica e se si lavora insieme. Fare in modo che i dieci Comuni facciano una politica urbanistica e insediativa concertata e fondata sulle stesse regole è un indubbio vantaggio perché consente di usare meno e meglio il territorio, di risparmiare le preziose risorse naturali usandole meglio, di rendere più efficienti le infrastrutture, di migliorare verde urbano, parcheggi, servizi e la qualità della vita».

Ci sono altre esperienze di questo tipo in Regione?

«Sì, l'Emilia-Romagna ha deciso di dare priorità, anche nei finanziamenti, alle aree territoriali che scelgono il pianificazione in forma associata. L'area della Bassa Romagna è quella più vasta per territorio e più consistente per popolazione che è attualmente impegnata in questa sfida. Ma ci sono territori a noi vicini, l'argentario e quattro associazioni intercomunali della Provincia di Bologna, che stanno lavorando nella stessa direzione».

Al riguardo è utile sottolineare che la concertazione e la cooperazione tra Comuni nelle scelte di pianificazione urbanistica ci mette al livello delle aree più sviluppate d'Europa e del mondo. L'Emilia Romagna è all'avanguardia in Italia nel sostegno all'intercomunale della pianificazione territoriale perché in altre Regioni esistono solo dei Piani strategici nelle aree metropolitane o di subaree delle stesse, ma non c'è una politica diffusa in questo senso».

Inoltre è bene non dimenticare che il Piano territoriale di coordinamento provinciale che si sta elaborando è strutturato in funzione di una pianificazione territoriale coerente da parte delle 3 subaree: quella di Ravenna, che sta elaborando il suo Psc, quella dei sei comuni del faentino, che sta anch'essa mettendo a punto la pianificazione comunale in forma associata e quella della



Bassa Romagna. Quali sono gli obiettivi specifici del Psc associato della Bassa Romagna?

«Sono quelli del documento politico di indirizzi che abbiamo discusso e approvato in marzo in tutti e 10 i consigli comunali e che sono riassumibili in tre grandi campi: la sostenibilità sociale e ambientale dello sviluppo, la competitività e la coesione del sistema territoriale, la riconoscibilità e l'identità del nostro territorio».

Analizziamoli uno per uno.

«Per quanto riguarda la sostenibilità i titoli sono: il governo del nostro policentrismo contrastando una diffusione insediativa "a nebulosa" che consuma troppo territorio e che comporta costi di viabilità, di trasporti e dei servizi troppo elevati; la riorganizzazione dei sistemi della mobilità e della viabilità allo scopo di ridurre il conflitto tra libertà di movimento e inquinamento atmosferico; il ridisegno dell'allocatione dei servizi di interesse sovracomunale e delle reti energetiche e ambientali; il risparmio delle risorse naturali e gli indirizzi per la qualità dell'edilizia (bioedilizia compresa), l'intreccio tra il Psc e le altre pianificazioni tematiche e con le metodologie di partecipazione fondate su indicatori di sostenibilità

ambientale come Agenda 21. Per quanto riguarda la competitività e la coesione occorre accettare sino in fondo e senza riserve mentali l'idea che la vera sfida per lo sviluppo non si gioca all'interno dell'area dei dieci Comuni, ma dall'area verso l'esterno. Il che significa un impegno nitido per eliminare le strozzature e le insufficienze delle infrastrutture (E55 - Nuova S. Vitale - Nuova SS 16 - Naviglio - linee ferroviarie) di connessione con le grandi reti di mobilità e all'interno dell'area. E significa sviluppare una politica comune per realizzare aree produttive con medesimi parametri di qualità urbanistica dando priorità a quelle di rango sovracomunale e ai tre poli produttivi di interesse provinciale previsti nel Ptcp (Alfonse - Voltana; Lugo - Cotignola - Bagnacavallo; Massa Lombarda - Conselice) e, infine, armonizzare tra i dieci Comuni le scelte relative agli insediamenti residenziali allo scopo di offrire un mix adeguato e competitivo delle tipologie edilizie per l'abitazione e di ridurre le divaricazioni esistenti nel rapporto fra indici e standard e nell'andamento dei valori immobiliari. Per il terzo grande campo di obiettivi, la riconoscibilità e l'identità, si tratta di innovare la pianificazione paesaggistica nel senso della tutela e della valorizzazione dei paesaggi presenti sul nostro territorio creando una connessione forte tra tutela dei valori ambientali, sicurezza del territorio, qualità del territorio rurale e qualità degli insediamenti urbani. In questo contesto si iscrive la questione della valorizzazione delle tipicità enogastronomiche e agricole, della valorizzazione delle vocazioni produttive, commerciali e turistiche, dell'articolazione e coesione dei servizi e dell'offerta culturale».

Sono obiettivi ambiziosi. Realisticamente ci sono le condizioni per raggiungerli?

«Con il voto positivo dei 10 consigli comunali al documento politico di

indirizzi si è realizzata una condizione molto importante. Ora c'è una base politica condivisa che è stata ulteriormente arricchita dai contributi apportati dai dibattiti consiliari e dai documenti integrativi, nonostante la scelta di pregiudiziale contrarietà fatta, con una certa miopia, da una parte delle forze di minoranza. Il Documento da coordinate chiare al lavoro dei tecnici incaricati della elaborazione del Piano ed esprime una visione strategica, che è coerente con quella del progetto di marketing territoriale, che presenteremo e discuteremo con le forze economiche e sociali. Perché un'altra condizione è che la politica, le istituzioni e le forze economiche e sociali facciano sistema. Il Documento indica alcuni obiettivi strategici che possono essere parte di un vero e proprio patto per lo sviluppo tra istituzioni locali e forze economico-sociali e il programma dell'Associazione intercomunale propone uno schema che è bene arricchire e condividere con le forze economiche e sociali dividendo impegni e responsabilità e decidendo insieme come e quando fare "cabina di regia" per prendere, in tempi utili e in forma flessibile, le decisioni strategiche che servono. L'impianto "attuale" del nostro sistema territoriale di "governance", come si dice oggi, è poco competitivo e non ci consente di fare il salto di qualità che serve. In questo senso va sviluppata una politica comune per intercettare risorse regionali, statali, comunitarie, e una politica di selezione delle priorità di uso delle risorse già presenti sul nostro territorio e di perequazione tra le stesse per coltivare la coesione interna all'area. Anche quest'aspetto richiede un patto politico-istituzionale più solido. Infine al pacchetto di mischia servono gli strumenti tecnici. Per quanto riguarda la pianificazione territoriale puntiamo a costruire un ufficio di Piano associato tra i dieci Comuni che sia una sorta di rete, di "network" tra gli uffici urbanistici dei Comuni. Questo non deve però significare una chiusura verso l'apporto di competenze specialistiche esterne».

Quali sono i tempi previsti?

«I tempi sono molto, molto stretti per un lavoro di questa portata. Entro quest'anno dobbiamo preparare gli elaborati per la Conferenza di pianificazione, svolgerla e concludere l'Accordo di pianificazione che è la condizione per elaborare il vero e proprio Psc di cui si dovrà discutere durante il 2006».

Luigi Rambelli è il presidente regionale di Legambiente. Con lui, fugginense doc, cerchiamo di fare un quadro della situazione ambientale del territorio della Bassa Romagna.

«Per parlare della situazione della Bassa Romagna occorre ricordare come è cresciuto questo territorio, un territorio certamente a vocazione agricola. La crescita del dopoguerra parte da condizioni di estrema povertà in particolare nella Bassa lughese, a Conselice e ad Alfonso, con un bracciantato quasi puro, capace di organizzarsi e di dare vita a grandi lotte. Lo sviluppo, trainato dalla frutta, arriva più tardi a partire da Massa Lombarda e con esso nascono le aziende di trasformazione e la piccola industria manifatturiera. Lugo intanto cerca di porsi come punto centrale di questo sistema».

Quali sono le basi di questo sviluppo?

«Le solite manodopera a basso costo, scarsi investimenti, illusione del boom economico. Ciò ha comportato limiti nella qualità, anche se con il tempo sono sorte una serie di attività di eccellenza, in gran parte legate all'agricoltura, (l'industria dei filtri, macchine per vino, ecc.) che oggi hanno anche una buona dose di esportazioni. Anche l'informatica ha visto nascere diverse imprese di buon livello».

Oggi qual è il quadro che abbiamo di fronte?

«Chi ha lavorato sulla qualità oggi viaggia più tranquillo, chi non l'ha fatto mostra qualche crepa. Nella stessa agricoltura, che dovrebbe essere un

Intervista a Luigi Rambelli, presidente regionale Legambiente Bassa Romagna: pregi e difetti di un territorio da qualificare

settore trainante, la scelta della qualità non è mai stata perseguita, si è sempre preferito lavorare sulla quantità sulla base delle richieste dall'estero. Oggi che ciò succede sempre meno, il rischio di crisi è reale. Si è lavorato poco sui prodotti pregiati (ad esempio il vino), quindi se non in termini di nicchia, mancano prodotti di qualità».

Quali risposte si cerca di dare a questi fenomeni di crisi?

«Nella frutticoltura e in certa industria manifatturiera mancano visioni di prospettiva, allora si preferisce puntare lo sviluppo sul mattone, raccogliendo le crescenti richieste di investimento "sicuro" e più remunerativo rispetto ai titoli finanziari. Uno sviluppo che definirei "viziato", ma che ha trovato tutti i Comuni d'accordo, anche per le loro esigenze di fare cassa attraverso gli oneri di urbanizzazione e l'ICI. Quindi vi è una crescita dell'industria edile e del suo indotto, in gran parte basata sul nuovo e trascurando il recupero. Questo significa mangiarsi continuamente fette di territorio (il nostro capitale), a volte svendendolo, con tutto ciò che comporta in termini di risorse ambientali e vitali, come ad esempio l'acqua. Nulla di nuovo rispetto al resto

della regione (dai dati preliminari del Prt risulta che, dal 1976 al 1994, è stato coperto in Emilia Romagna un territorio pari a quello coperto fino al 1974, se aggiungiamo altri dieci anni siamo al raddoppio)».

Meno territorio ma non solo, secondo la sua analisi...

«Infatti. Un'altra conseguenza è l'aumento di popolazione, spesso coppie giovani, quindi la richiesta di maggiori servizi, mentre, nello stesso tempo, la stessa richiesta deriva dalla crescita degli anziani. Non si tratta di giudizi di merito, ma della lettura della realtà. Il problema ora è: continuiamo così? Oppure cominciamo a pensare a un tipo di sviluppo di qualità: della vita, dell'economia, dell'utilizzo del territorio e delle risorse».

Qual è la situazione dal punto di vista ambientale?

«Questo sistema non regge più anche dal punto di vista ambientale e sanitario. L'agricoltura di quantità ha portato ad uno sfruttamento massiccio del terreno, a livelli incredibili di utilizzo di sostanze chimiche, ad una crescita esponenziale del consumo di energia e di acqua, di sfruttamento, a volte illegale, dei fiumi, mentre dovremmo curare il ricambio della falda, evitando

i rischi di inquinamento. Noi viviamo in un territorio altamente trafficato, con indici di inquinamento elevatissimi, a ciò aggiungiamo quello che produciamo con le nostre attività. Si capisce allora come mai le stime nazionali dicono che questo territorio è, se non il primo, uno dei primi per quantità di ammalati di tumori. Se l'Unione europea ha deciso di incentivare politiche di salvaguardia del territorio e delle risorse, di non fare più assistenzialismo ci sarà un motivo. Vogliamo adeguarci o vogliamo proseguire con la strada seguita fino ad oggi? Questo è un interrogativo che richiede una risposta tempestiva. Attenzione, però. Quando parliamo di mobilità, inquinamento e sfruttamento delle risorse gli interventi non possono essere solo locali, anzi devono partire innanzitutto dalle istituzioni superiori».

Quali le sue ricette, allora?

«In termini di sostenibilità il primo passo è smettere di pregiudicare il territorio (come è capitato ad esempio con la discarica di Voltana), che va usato, ma non consumato o venduto. Poi dobbiamo finirlo di pensare all'estensione e puntare, invece, sulla qualificazione e sulla valorizzazione

dell'esistente. Ciò può anche significare produrre meno, ma meglio, ciò vuol dire non ampliare il terreno edificato, ma puntare sul recupero».

Le crede applicabili?

«I Comuni, e con essi le istituzioni superiori, devono invertire la tendenza, questa strada non garantisce più prospettive, l'ente pubblico si ritroverà con richieste di ulteriori servizi e, quindi, con spese che non sarà in grado di garantire. Occorre una situazione che non preveda immigrazione massiccia e che punti ad utilizzare bene quello che abbiamo. Dobbiamo porci l'obiettivo di un tipo di sviluppo compatibile con l'ambiente e con la situazione sociale del territorio. Alcuni esempi: perché non ci si pone l'obiettivo di ripristinare la ferrovia Bologna - Ravenna via Massa Lombarda. Perché non si pensa alla liberalizzazione completa del tratto tra FA14 e Ravenna? Se parliamo di innovazione che produce qualità, sviluppo e occupazione io penso alla Bassa Romagna come una zona di collegamento ideale tra la collina e il Delta del Po, quindi anche di pregio dal punto di vista ambientale. C'è bisogno di reinventarsi un futuro che non dimentichi però il passato e per fare questo occorrono persone che abbiano delle idee. Solo seguendo questa strada possiamo evitare il degrado che sta già colpendo alcune nostre realtà, che rischiano di trasformarsi in veri e propri paesi dormitorio».

Valerio Zanotti

Lugo. Un'opera scritta da un Mozart appena dodicenne e un'opera di Paisiello all'apice della sua carriera: su questo confronto prosegue la stagione del Lugo Opera Festival, di cui quello del prossimo 15 aprile (con replica il 17) è uno degli appuntamenti fondamentali.

E per il Festival, giunto alla quarta edizione, è un ritorno ad uno dei tratti caratteristici della sua pur giovane esperienza: l'esplorazione di capolavori del teatro da camera del Settecento che raramente è possibile gustare. In coproduzione con il Teatro Comunale di Bologna (che «fornisce» l'orchestra), il teatro Rossini mette in scena «Bastien und Bastienne KV 50» di Mozart e «La serva padrona» di Paisiello.

Quella del genio salisburghese è un *singspiel*, cioè un'opera in cui si alternano parti recitate, arie e duetti che Mozart scrisse a soli dodici anni dopo aver conosciuto la parodia fatta da Weiskern e Müller su «Le devin du villane», un testo di Rousseau che all'epoca, era il 1768, impazzava a Vienna e in tutta Europa. La trama pastorale

«Lugo Opera Festival» venerdì 15 e domenica 17 Una produzione del Rossini per due capolavori del '700

In scena «Bastien und Bastienne KV 50» di Mozart e «La serva padrona» di Paisiello con protagonisti Filippo Adams, Dorian Milazzo, Alessandra Marianelli e Maurizio Lo Piccolo.

narra di due innamorati che si allontano e poi si ritrovano grazie a un mago un po' ciarlatano, Colas. Pare che la piccola opera venisse rappresentata per la prima volta in forma privata in casa del medico Anton Mesmer, citato anche in «Così fan tutte».

L'opera di Giovanni Paisiello, invece, è un intermezzo in due atti scritto nel 1781 quando il compositore tarantino si trovava a San Pietroburgo alla corte di Caterina di Russia. Certo il titolo dell'opera fa subito pensare al capolavoro di Pergolesi scritto quasi



IL TENORE FILIPPO ADAMI

cinquant'anni prima e da cui, infatti, Paisiello prese spunto per il suo lavoro. L'orchestrazione cambia ma la trama, molto semplice, è la stessa: uno scapone convinto viene preso in giro e comandato a bacchetta dalla sua serva, che ribalta così i loro ruoli. Commissionata dalla zarina, l'opera venne rappresentata per la prima volta nella residenza estiva della Corte, a Tsarkoe Selo.

Ad interpretare le due opere saliranno sul palco del teatro Rossini quattro giovani cantanti che possono come: que-

già vantare una carriera di successo: il tenore Filippo Adams, soprani Dorian Milazzo e Alessandra Marianelli e il basso Maurizio Lo Piccolo.

Alla regia c'è Jacopo Spirei, già assistente di Graham Vick, le scene sono di Cristiana Aureggi, i costumi di Claudia Pernigotti, le luci di Giuseppe Iorio. A dirigere l'Orchestra del Teatro Comunale di Bologna ci sarà Diego Fasolis, noto organista e direttore svizzero, ritenuto uno dei più interessanti interpreti della sua generazione.

Il concerto si terrà presso il teatro Rossini venerdì 15 aprile alle ore 20.30, e in replica domenica 17 aprile alle ore 16. Inoltre, venerdì 15 alle 16.30, il musicologo Jacopo Pellegrini terrà una conferenza introduttiva presso l'Aula Magna del liceo classico, a cura dell'Associazione degli amici del teatro Rossini, in collaborazione con l'Università per Adulti. Per informazioni è possibile chiamare il numero 0545/38542 o visitare il sito www.teatrorossini.it

Chiara Calmanti

Presentazione di «Cielo chiuso» il 15 a Lugo Due fratelli in lotta tra famiglia e ideologia

Il critico Marco Sangiorgi parla del romanzo di Gino Montesanto, scritto nel 1956 e appena rieditato. L'appuntamento fa parte della rassegna «Caffè letterario».

Lugo. È un romanzo sulle passioni dell'anima e le difficoltà a cui la storia mette di fronte, un racconto di vita comune eppure speciale perché emblematica di un'epoca. «Cielo chiuso» è il libro di Gino Montesanto che viene presentato venerdì 15 aprile alle 20.45 presso l'Hotel Ala d'Oro di via Matteotti 56, nell'ambito di «Caffè letterario», rassegna di incontri culturali organizzata dall'assessorato alla Cultura in collaborazione con il critico letterario Marco Sangiorgi, l'Associazione culturale il Bradipo, la libreria Alfabetta e la Biblioteca Trisi.

Veneto di nascita e romano d'adozione, ma cresciuto a Cesenatico, Montesanto vede nella letteratura un bisogno etico, un mezzo per costruire una scala di valori e per riflettere sulla quotidianità, sull'uomo e sulla storia.

«Gino Montesanto ha più di ottant'anni e una dignitosa e interessante storia letteraria - commenta il critico Marco Sangiorgi, che interverrà alla serata di venerdì 15 con l'autore - Il romanzo che presenteremo è appena stato dato alle stampe in una versione che lo scrittore ha riveduto e corretto: scritto nel 1956, era il secondo lavoro di Montesanto, dopo «Stia in noi la giustizia».

La storia, ambientata a Cesenatico alla fine della seconda guerra mondiale, mantiene dei temi di forte attualità, come i rapporti familiari, lo scontro di idee, la lotta per l'amore della stessa donna.

«Il romanzo ha per protagonisti



LO SCRITTORE GINO MONTESANTO

due fratelli, giovani, cresciuti con le idee del fascismo, entrambi partiti per combattere - spiega Sangiorgi - Uno dei due torna ferito dal fronte jugoslavo, e, a poco a poco, cambia idea sul fascismo, fino ad avvicinarsi all'antifascismo e ai partigiani. L'altro, invece, aderisce alla Repubblica di Salò. Il romanzo assume così i caratteri di uno scontro su passioni ideologiche all'interno di una dimensione familiare. Sono temi ancora attuali, tanto più in questo periodo vicino al 25 Aprile».

Sangiorgi conosce bene Montesanto e la sua opera, tanto che un paio di anni fa, in una giornata di studio dedicata allo scrittore a Cesenatico, ha tenuto un intervento proprio sul romanzo «Cielo chiuso».

«Nel mio lavoro mi occupo principalmente di autori del secondo Novecento - conferma il critico letterario - Montesanto era amico di Dante Arfelli, che è stato un caso letterario con il suo libro "I

superflui" del 1949, un bestseller all'epoca. Con altri, formavano un gruppo di scrittori romagnoli che decisero di raccontare la nostra terra. E proprio l'importanza della tematica resistenziale, ancora attuale ed appassionante, e della descrizione della nostra realtà nel tempo fanno sì che Montesanto sia un autore che amo. Trovo inoltre giusto recuperare opere di autori italiani che, benché non famosi tra il grande pubblico, hanno forte dignità letteraria e storie da raccontare. In quanto a Montesanto, alcuni anni fa ho anche presentato a Lugo il suo romanzo "Sottovento", ambientato anch'esso in Romagna, e con un protagonista pieno di energia emotiva».

Gino Montesanto sarà anche a Russi, mercoledì 20 aprile alle 20.45, in un incontro pubblico presso il Centro culturale polivalente.

Stefania Freddi