



Rassegna Stampa

dei consorzi di bonifica dell'Emilia Romagna



Mercoledì, 01 aprile 2020



RASSEGNA STAMPA QUOTIDIANA ANBI EMILIA ROMAGNA

Mercoledì, 01 aprile 2020

ANBI Emilia Romagna

31/03/2020 Il Piacenza	
Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge...	1
31/03/2020 Modena Today	
Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge...	3
31/03/2020 Bologna Today	<i>REDAZIONALE SPONSORIZZATO</i>
Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge...	5
31/03/2020 Ravenna Today	
Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge...	7
31/03/2020 Cesena Today	<i>REDAZIONALE SPONSORIZZATO</i>
Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge...	9
31/03/2020 Forlì Today	<i>REDAZIONALE SPONSORIZZATO</i>
Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge...	11
31/03/2020 Rimini Today	<i>REDAZIONALE SPONSORIZZATO</i>
Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge...	13

Consorzi di Bonifica

01/04/2020 Gazzetta di Reggio Pagina 24	
La Bonifica non ferma i lavori Via alla stagione irrigua	15
01/04/2020 Il Resto del Carlino (ed. Reggio Emilia) Pagina 47	
La Bonifica ha attivato le idrovore di...	17
31/03/2020 Reggio2000	
Bonifica dell' Emilia	18
31/03/2020 Modena2000	
Bonifica dell'Emilia Centrale: un numero verde per l'irrigazione	20
30/03/2020 Modena2000	
Pagamento della Bonifica Centrale rinviato al mese di maggio	22
31/03/2020 Sassuolo2000	
Bonifica dell' Emilia	23
31/03/2020 Bologna2000	
Bonifica dell' Emilia	25
31/03/2020 Gazzetta Dell'Emilia	
Bonifica dell'Emilia Centrale, attività irrigua e difesa idraulica...	27
31/03/2020 Agrapress	
CORONAVIRUS: BONIFICA EMILIA CENTRALE, I NOSTRI SERVIZI ESSENZIALI....	29

Comunicati Stampa Emilia Romagna

31/03/2020 Comunicato Stampa	
BONIFICA DELL'EMILIA CENTRALE, ATTIVITÀ IRRIGUA E DIFESA IDRAULICA...	30

Acqua Ambiente Fiumi

01/04/2020 Libertà Pagina 23	
«Contro la siccità estiva servono le dighe sul Trebbia e sul...	32
31/03/2020 gazzettadiparma.it	
Allerta per nevicata e gelate	34
01/04/2020 Il Resto del Carlino (ed. Modena) Pagina 49	
Danni da maltempo, San Vito riavrà il ponte	35
31/03/2020 ilrestodelcarlino.it	<i>VALENTINA REGGIANI</i>
Ancora pioggia e neve, pericolo frane	36
01/04/2020 La Nuova Ferrara Pagina 27	
Portocanale, si avvicina la messa in sicurezza	38
01/04/2020 Il Resto del Carlino (ed. Ferrara) Pagina 47	
«Lavori urgenti al Portocanale»	39
01/04/2020 Il Resto del Carlino (ed. Forlì) Pagina 43	
Diga di Ridracoli, seconda tracimazione del 2020	40
01/04/2020 Il Resto del Carlino (ed. Forlì) Pagina 48	
Entro il 2020 frana messa in sicurezza La spesa sarà di 500mila euro	41
31/03/2020 Forlì Today	
Neve e pioggia riempiono la diga: nuova spettacolare tracimazione a	42

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

Più di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3^a A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare sfide per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una sfida in più da affrontare: come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni? Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei social network proprio come strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale. Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è

continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo spirito di collaborazione e condivisione, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi. Facebook e Instagram sono diventati una sorta di grande tavola imbandita, in cui oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori hanno presentato i loro piatti, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno valorizzato la tradizione regionale, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le Arance Rosse di Sicilia IGP, il Radicchio Rosso di Treviso IGP, il Pecorino Romano DOP, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e, in generale, i prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i social network per promuovere le eccellenze gastronomiche che da sempre



The screenshot shows a news article on the website 'IL PIACENZA'. The article title is 'Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone'. The text below the title reads: 'Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.' There is also a section titled 'I più letti di oggi' with several article thumbnails.

contraddistinguono il nostro paese e che oggi, quanto mai, vanno valorizzate. Come veri professionisti della comunicazione, gli studenti si sono connessi in una sorta di smart working di classe, studiando strategie di promozione online: i post di Facebook, le storie di Instagram, i messaggi su Whatsapp, i video su Youtube e Tik-Tok, le e-mail, sono stati utilizzati per far conoscere a tutti il proprio lavoro, le proprie riflessioni, mostrando così che un piatto non è solo un insieme di ingredienti, ma ha una storia e dei valori, legati anche alla sostenibilità alimentare e ambientale, e che i social network non sono solo raccoglitori di contenuti superficiali. I canali online hanno così mostrato il loro potere positivo, superando le distanze fisiche e connettendo tra loro i ragazzi per il raggiungimento di un obiettivo comune. I risultati sono stati decisamente buoni: le persone raggiunte dalla comunicazione degli studenti sono state oltre 20.000 con più di 8.000 interazioni e 5.000 "mi piace" alle foto dei piatti in gara. Significa che, nonostante la difficoltà data dal non potersi incontrare fisicamente e non poter promuovere la propria ricetta nelle scuole e nelle città, gli studenti sono riusciti a coinvolgere un numero importante di persone, di tutte le età e provenienti da più regioni d'Italia. I vincitori della sfida social, con il numero maggiore di "like", sono stati la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Grazie alle potenzialità date dai social network e, in generale, dagli strumenti online, SFIDE ha così permesso a studenti e professori di continuare a svolgere il percorso iniziato in classe, favorendo al tempo stesso riflessioni importanti che dovranno accompagnare i ragazzi anche finita questa emergenza, sia sulla comunicazione che sull'alimentazione. I post e le storie, che da sempre costituiscono il piano editoriale del progetto, hanno come obiettivo proprio il supporto alla didattica, utilizzando gli strumenti abituali dei ragazzi e il loro linguaggio raccontando loro, ad esempio, quali sono le eccellenze gastronomiche italiane, quali le loro caratteristiche e come vengono prodotte, senza dimenticare la sostenibilità e l'importanza dell'acqua come valorizzato da ANBI Emilia-Romagna. Il tuo browser non può riprodurre il video. Devi disattivare ad-block per riprodurre il video. Spot Il video non può essere riprodotto: riprova più tardi. Attendi solo un istante, dopo che avrai attivato javascript. . . Forse potrebbe interessarti, dopo che avrai attivato javascript. . . Devi attivare javascript per riprodurre il video. Per chi si fosse perso le creazioni dei ragazzi, non resta che andare sulla pagina Facebook e sul profilo Instagram di SFIDE per lasciarsi conquistare da cappelletti, tagliatelle, tortelli, cappellacci, piadine, tigelle e zuppa inglese, anche in formato finger food come richiesto da SIRIO SpA azienda emiliano romagnola con moltissimi punti ristoro nelle principali strutture sanitarie nazionali. Provando anche a replicare i piatti, grazie alle video-ricette realizzate dagli stessi studenti che verranno pubblicate nei prossimi giorni. Sostieni IlPiacenza Caro lettore, dall'inizio dell'emergenza sanitaria i giornalisti di IlPiacenza ed i colleghi delle altre redazioni lavorano senza sosta, giorno e notte, per fornire aggiornamenti precisi ed affidabili sulla epidemia Covid-19. Se apprezzi il nostro lavoro, da sempre per te gratuito, e se ci leggi tutti i giorni, ti chiediamo un piccolo contributo per supportarci in questo momento straordinario. Grazie! Scegli il tuo contributo:

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

Più di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare sfide per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una sfida in più da affrontare: come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni? Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei social network proprio come strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale. Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo spirito di collaborazione e condivisione, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di grande tavola imbandita, in cui oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori hanno presentato i loro piatti, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno valorizzato la tradizione regionale, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le Arance Rosse di Sicilia IGP, il Radicchio Rosso di Treviso IGP, il Pecorino Romano DOP, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e, in generale, i prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i social network per promuovere le eccellenze gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

MODENATODAY

Attualità

Attualità

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

Redazionale sponsorizzato
31 MARZO 2020 10:42

P iù di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio.

Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare *sfide* per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una *sfida* in più da affrontare: **come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni?** Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli **Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna** e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei **social network** proprio come **strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale.** Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo **spirito di collaborazione e condivisione**, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di **grande tavola imbandita**, in cui **oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori** hanno presentato i loro **piatti**, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno **valorizzato la tradizione regionale**, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le **Arance Rosse di Sicilia IGP**, il **Radicchio Rosso di Treviso IGP**, il **Pecorino Romano DOP**, l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** e, in generale, i **prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione**. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i **social network per promuovere le eccellenze gastronomiche** che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

I più letti di oggi

- 1 Contagio. Sforzata quota 10mila positivi, con 800 nuovi casi. "Trend in diminuzione"
- 2 Produzione ferma per troppe malattie, azienda prepara la denuncia poi ritratta
- 3 Centri commerciali e negozi, in Emilia-Romagna sabato e domenica confermate le chiusure
- 4 Contagio. A Modena altri 14 decessi, calano gli interventi delle ambulanze

gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi, quanto mai, vanno valorizzate. Come veri professionisti della comunicazione, gli studenti si sono connessi in una sorta di smart working di classe, studiando strategie di promozione online: i post di Facebook, le storie di Instagram, i messaggi su Whatsapp, i video su Youtube e Tik-Tok, le e-mail, sono stati utilizzati per far conoscere a tutti il proprio lavoro, le proprie riflessioni, mostrando così che un piatto non è solo un insieme di ingredienti, ma ha una storia e dei valori, legati anche alla sostenibilità alimentare e ambientale, e che i social network non sono solo raccoglitori di contenuti superficiali. I canali online hanno così mostrato il loro potere positivo, superando le distanze fisiche e connettendo tra loro i ragazzi per il raggiungimento di un obiettivo comune. I risultati sono stati decisamente buoni: le persone raggiunte dalla comunicazione degli studenti sono state oltre 20.000 con più di 8.000 interazioni e 5.000 mi piace alle foto dei piatti in gara. Significa che, nonostante la difficoltà data dal non potersi incontrare fisicamente e non poter promuovere la propria ricetta nelle scuole e nelle città, gli studenti sono riusciti a coinvolgere un numero importante di persone, di tutte le età e provenienti da più regioni d'Italia. I vincitori della sfida social, con il numero maggiore di like, sono stati la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Grazie alle potenzialità date dai social network e, in generale, dagli strumenti online, SFIDE ha così permesso a studenti e professori di continuare a svolgere il percorso iniziato in classe, favorendo al tempo stesso riflessioni importanti che dovranno accompagnare i ragazzi anche finita questa emergenza, sia sulla comunicazione che sull'alimentazione. I post e le storie, che da sempre costituiscono il piano editoriale del progetto, hanno come obiettivo proprio il supporto alla didattica, utilizzando gli strumenti abituali dei ragazzi e il loro linguaggio raccontando loro, ad esempio, quali sono le eccellenze gastronomiche **italiane**, quali le loro caratteristiche e come vengono prodotte, senza dimenticare la sostenibilità e l'importanza dell'acqua come valorizzato da **ANBI** Emilia-Romagna. Per chi si fosse perso le creazioni dei ragazzi, non resta che andare sulla pagina Facebook e sul profilo Instagram di SFIDE per lasciarsi conquistare da cappelletti, tagliatelle, tortelli, cappellacci, piadine, tigelle e zuppa inglese, anche in formato finger food come richiesto da SIRIO SpA azienda emiliano romagnola con moltissimi punti ristoro nelle principali strutture sanitarie nazionali. Provando anche a replicare i piatti, grazie alle video-ricette realizzate dagli stessi studenti che verranno pubblicate nei prossimi giorni.

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

Più di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare sfide per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una sfida in più da affrontare: come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni? Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei social network proprio come strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale. Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo spirito di collaborazione e condivisione, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di grande tavola imbandita, in cui oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori hanno presentato i loro piatti, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno valorizzato la tradizione regionale, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le Arance Rosse di Sicilia IGP, il Radicchio Rosso di Treviso IGP, il Pecorino Romano DOP, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e, in generale, i prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i social network per promuovere le eccellenze gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

BOLOGNATODAY Attualità

Attualità

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

B Redazione sponsorizzata
31 MARZO 2020 10:42

P iù di **800 studenti** coinvolti e **oltre 20mila persone** raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la **3IPS Istituto Salesiano di Bologna** e la **3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio**.

Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare *sfide* per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una *sfida* in più da affrontare: **come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni?** Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli **Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna** e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei **social network** proprio come **strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale**. Il **23 marzo** si è conclusa la **VI edizione** che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo **spirito di collaborazione e condivisione**, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di **grande tavola imbandita**, in cui **oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori** hanno presentato i loro **piatti**, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno **valorizzato la tradizione regionale**, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le **Arance Rosse di Sicilia IGP**, il **Radicchio Rosso di Treviso IGP**, il **Pecorino Romano DOP**, l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** e, in generale, i **prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione**. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i **social network per promuovere le eccellenze gastronomiche** che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi, quanto mai, vanno valorizzate. Come veri professionisti della comunicazione, gli studenti si sono connessi in una sorta di smart working di classe, studiando strategie di promozione online: i post di Facebook, le storie di Instagram, i messaggi su Whatsapp, i video su Youtube e Tik-Tok, le e-mail, sono stati utilizzati per far conoscere a tutti il proprio lavoro, le proprie riflessioni, mostrando così che un piatto non è solo un insieme di ingredienti, ma ha una storia e dei valori, legati anche alla sostenibilità alimentare e ambientale, e che i social network non sono solo raccoglitori di contenuti superficiali. I canali online hanno così mostrato il loro potere positivo, superando le distanze fisiche e connettendo tra loro i ragazzi per il raggiungimento di un obiettivo comune. I risultati sono stati decisamente buoni: le persone raggiunte dalla comunicazione degli studenti sono state oltre 20.000 con più di 8.000 interazioni e 5.000 mi piace alle foto dei piatti in gara. Significa che, nonostante la difficoltà data dal non potersi incontrare fisicamente e non poter promuovere la propria ricetta nelle scuole e nelle città, gli studenti sono riusciti a coinvolgere un numero importante di persone, di tutte le età e provenienti da più regioni d'Italia. I vincitori della sfida social, con il numero maggiore di like, sono stati la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Grazie alle potenzialità date dai social network e, in generale, dagli strumenti online, SFIDE ha così permesso a studenti e professori di continuare a svolgere il percorso iniziato in classe, favorendo al tempo stesso riflessioni importanti che dovranno accompagnare i ragazzi anche finita questa emergenza, sia sulla comunicazione che sull'alimentazione. I post e le storie, che da sempre costituiscono il piano editoriale del progetto, hanno come obiettivo proprio il supporto alla didattica, utilizzando gli strumenti abituali dei ragazzi e il loro linguaggio raccontando loro, ad esempio, quali sono le eccellenze gastronomiche **italiane**, quali le loro caratteristiche e come vengono prodotte, senza dimenticare la sostenibilità e l'importanza dell'acqua come valorizzato da **ANBI** Emilia-Romagna. Per chi si fosse perso le creazioni dei ragazzi, non resta che andare sulla pagina Facebook e sul profilo Instagram di SFIDE per lasciarsi conquistare da cappelletti, tagliatelle, tortelli, cappellacci, piadine, tigelle e zuppa inglese, anche in formato finger food come richiesto da SIRIO SpA azienda emiliano romagnola con moltissimi punti ristoro nelle principali strutture sanitarie nazionali. Provando anche a replicare i piatti, grazie alle video-ricette realizzate dagli stessi studenti che verranno pubblicate nei prossimi giorni.

REDAZIONALE SPONSORIZZATO

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

Più di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare sfide per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una sfida in più da affrontare: come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni? Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei social network proprio come strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale. Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo spirito di collaborazione e condivisione, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di grande tavola imbandita, in cui oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori hanno presentato i loro piatti, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno valorizzato la tradizione regionale, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le Arance Rosse di Sicilia IGP, il Radicchio Rosso di Treviso IGP, il Pecorino Romano DOP, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e, in generale, i prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i social network per promuovere le eccellenze gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

RAVENNATODAY
Attualità

Attualità

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

Redazionale sponsorizzato
31 MARZO 2020 10:42



P iù di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio.

Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare *sfide* per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una *sfida* in più da affrontare: **come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni?** Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli **Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna** e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei **social network** proprio come **strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale.** Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo **spirito di collaborazione e condivisione**, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di **grande tavola imbandita**, in cui **oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori** hanno presentato i loro **piatti**, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno **valorizzato la tradizione regionale**, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le **Arance Rosse di Sicilia IGP**, il **Radicchio Rosso di Treviso IGP**, il **Pecorino Romano DOP**, l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** e, in generale, i **prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione**. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i **social network per promuovere le eccellenze gastronomiche** che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

I più letti di oggi

- 1 [#feedclose, video-storie di quarantena: l'informazione che fa bene](#)
- 2 [Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone](#)

gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi, quanto mai, vanno valorizzate. Come veri professionisti della comunicazione, gli studenti si sono connessi in una sorta di smart working di classe, studiando strategie di promozione online: i post di Facebook, le storie di Instagram, i messaggi su Whatsapp, i video su Youtube e Tik-Tok, le e-mail, sono stati utilizzati per far conoscere a tutti il proprio lavoro, le proprie riflessioni, mostrando così che un piatto non è solo un insieme di ingredienti, ma ha una storia e dei valori, legati anche alla sostenibilità alimentare e ambientale, e che i social network non sono solo raccoglitori di contenuti superficiali. I canali online hanno così mostrato il loro potere positivo, superando le distanze fisiche e connettendo tra loro i ragazzi per il raggiungimento di un obiettivo comune. I risultati sono stati decisamente buoni: le persone raggiunte dalla comunicazione degli studenti sono state oltre 20.000 con più di 8.000 interazioni e 5.000 mi piace alle foto dei piatti in gara. Significa che, nonostante la difficoltà data dal non potersi incontrare fisicamente e non poter promuovere la propria ricetta nelle scuole e nelle città, gli studenti sono riusciti a coinvolgere un numero importante di persone, di tutte le età e provenienti da più regioni d'Italia. I vincitori della sfida social, con il numero maggiore di like, sono stati la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Grazie alle potenzialità date dai social network e, in generale, dagli strumenti online, SFIDE ha così permesso a studenti e professori di continuare a svolgere il percorso iniziato in classe, favorendo al tempo stesso riflessioni importanti che dovranno accompagnare i ragazzi anche finita questa emergenza, sia sulla comunicazione che sull'alimentazione. I post e le storie, che da sempre costituiscono il piano editoriale del progetto, hanno come obiettivo proprio il supporto alla didattica, utilizzando gli strumenti abituali dei ragazzi e il loro linguaggio raccontando loro, ad esempio, quali sono le eccellenze gastronomiche **italiane**, quali le loro caratteristiche e come vengono prodotte, senza dimenticare la sostenibilità e l'importanza dell'acqua come valorizzato da **ANBI** Emilia-Romagna. Per chi si fosse perso le creazioni dei ragazzi, non resta che andare sulla pagina Facebook e sul profilo Instagram di SFIDE per lasciarsi conquistare da cappelletti, tagliatelle, tortelli, cappellacci, piadine, tigelle e zuppa inglese, anche in formato finger food come richiesto da SIRIO SpA azienda emiliano romagnola con moltissimi punti ristoro nelle principali strutture sanitarie nazionali. Provando anche a replicare i piatti, grazie alle video-ricette realizzate dagli stessi studenti che verranno pubblicate nei prossimi giorni.

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

Più di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare sfide per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una sfida in più da affrontare: come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni? Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei social network proprio come strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale. Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo spirito di collaborazione e condivisione, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di grande tavola imbandita, in cui oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori hanno presentato i loro piatti, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno valorizzato la tradizione regionale, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le Arance Rosse di Sicilia IGP, il Radicchio Rosso di Treviso IGP, il Pecorino Romano DOP, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e, in generale, i prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i social network per promuovere le eccellenze gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

CESENATODAY

Attualità

Attualità

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.



Redazionale sponsorizzato

31 MARZO 2020 10:42

P iù di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio.

Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare *sfide* per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una *sfida* in più da affrontare: **come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni?** Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli **Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna** e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei **social network** proprio come **strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale.** Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo **spirito di collaborazione e condivisione**, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di **grande tavola imbandita**, in cui **oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori** hanno presentato i loro **piatti**, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno **valorizzato la tradizione regionale**, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le **Arance Rosse di Sicilia IGP**, il **Radicchio Rosso di Treviso IGP**, il **Pecorino Romano DOP**, l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** e, in generale, i **prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione**. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia **utilizzando i social network per promuovere le eccellenze gastronomiche** che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

I più letti di oggi

- 1 #feedclose, video-storie di quarantena: l'informazione che fa bene
- 2 Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi, quanto mai, vanno valorizzate. Come veri professionisti della comunicazione, gli studenti si sono connessi in una sorta di smart working di classe, studiando strategie di promozione online: i post di Facebook, le storie di Instagram, i messaggi su Whatsapp, i video su Youtube e Tik-Tok, le e-mail, sono stati utilizzati per far conoscere a tutti il proprio lavoro, le proprie riflessioni, mostrando così che un piatto non è solo un insieme di ingredienti, ma ha una storia e dei valori, legati anche alla sostenibilità alimentare e ambientale, e che i social network non sono solo raccoglitori di contenuti superficiali. I canali online hanno così mostrato il loro potere positivo, superando le distanze fisiche e connettendo tra loro i ragazzi per il raggiungimento di un obiettivo comune. I risultati sono stati decisamente buoni: le persone raggiunte dalla comunicazione degli studenti sono state oltre 20.000 con più di 8.000 interazioni e 5.000 mi piace alle foto dei piatti in gara. Significa che, nonostante la difficoltà data dal non potersi incontrare fisicamente e non poter promuovere la propria ricetta nelle scuole e nelle città, gli studenti sono riusciti a coinvolgere un numero importante di persone, di tutte le età e provenienti da più regioni d'Italia. I vincitori della sfida social, con il numero maggiore di like, sono stati la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Grazie alle potenzialità date dai social network e, in generale, dagli strumenti online, SFIDE ha così permesso a studenti e professori di continuare a svolgere il percorso iniziato in classe, favorendo al tempo stesso riflessioni importanti che dovranno accompagnare i ragazzi anche finita questa emergenza, sia sulla comunicazione che sull'alimentazione. I post e le storie, che da sempre costituiscono il piano editoriale del progetto, hanno come obiettivo proprio il supporto alla didattica, utilizzando gli strumenti abituali dei ragazzi e il loro linguaggio raccontando loro, ad esempio, quali sono le eccellenze gastronomiche **italiane**, quali le loro caratteristiche e come vengono prodotte, senza dimenticare la sostenibilità e l'importanza dell'acqua come valorizzato da **ANBI** Emilia-Romagna. Per chi si fosse perso le creazioni dei ragazzi, non resta che andare sulla pagina Facebook e sul profilo Instagram di SFIDE per lasciarsi conquistare da cappelletti, tagliatelle, tortelli, cappellacci, piadine, tigelle e zuppa inglese, anche in formato finger food come richiesto da SIRIO SpA azienda emiliano romagnola con moltissimi punti ristoro nelle principali strutture sanitarie nazionali. Provando anche a replicare i piatti, grazie alle video-ricette realizzate dagli stessi studenti che verranno pubblicate nei prossimi giorni.

REDAZIONALE SPONSORIZZATO

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

Più di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare sfide per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una sfida in più da affrontare: come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni? Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei social network proprio come strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale. Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo spirito di collaborazione e condivisione, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di grande tavola imbandita, in cui oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori hanno presentato i loro piatti, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno valorizzato la tradizione regionale, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le Arance Rosse di Sicilia IGP, il Radicchio Rosso di Treviso IGP, il Pecorino Romano DOP, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e, in generale, i prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i social network per promuovere le eccellenze gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

FORLÌTODAY

Attualità

Attualità

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.



Redazionale sponsorizzato
31 MARZO 2020 10:42

P iù di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio.

Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare *sfide* per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una *sfida* in più da affrontare: **come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni?** Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli **Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna** e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei **social network** proprio come **strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale.** Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo **spirito di collaborazione e condivisione**, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di **grande tavola imbandita**, in cui **oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori** hanno presentato i loro **piatti**, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno **valorizzato la tradizione regionale**, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le **Arance Rosse di Sicilia IGP**, il **Radicchio Rosso di Treviso IGP**, il **Pecorino Romano DOP**, l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** e, in generale, i **prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione**. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i **social network per promuovere le eccellenze gastronomiche** che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

I più letti di oggi

- 1 #feedclose, video-storie di quarantena: l'informazione che fa bene
- 2 Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi, quanto mai, vanno valorizzate. Come veri professionisti della comunicazione, gli studenti si sono connessi in una sorta di smart working di classe, studiando strategie di promozione online: i post di Facebook, le storie di Instagram, i messaggi su Whatsapp, i video su Youtube e Tik-Tok, le e-mail, sono stati utilizzati per far conoscere a tutti il proprio lavoro, le proprie riflessioni, mostrando così che un piatto non è solo un insieme di ingredienti, ma ha una storia e dei valori, legati anche alla sostenibilità alimentare e ambientale, e che i social network non sono solo raccoglitori di contenuti superficiali. I canali online hanno così mostrato il loro potere positivo, superando le distanze fisiche e connettendo tra loro i ragazzi per il raggiungimento di un obiettivo comune. I risultati sono stati decisamente buoni: le persone raggiunte dalla comunicazione degli studenti sono state oltre 20.000 con più di 8.000 interazioni e 5.000 mi piace alle foto dei piatti in gara. Significa che, nonostante la difficoltà data dal non potersi incontrare fisicamente e non poter promuovere la propria ricetta nelle scuole e nelle città, gli studenti sono riusciti a coinvolgere un numero importante di persone, di tutte le età e provenienti da più regioni d'Italia. I vincitori della sfida social, con il numero maggiore di like, sono stati la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Grazie alle potenzialità date dai social network e, in generale, dagli strumenti online, SFIDE ha così permesso a studenti e professori di continuare a svolgere il percorso iniziato in classe, favorendo al tempo stesso riflessioni importanti che dovranno accompagnare i ragazzi anche finita questa emergenza, sia sulla comunicazione che sull'alimentazione. I post e le storie, che da sempre costituiscono il piano editoriale del progetto, hanno come obiettivo proprio il supporto alla didattica, utilizzando gli strumenti abituali dei ragazzi e il loro linguaggio raccontando loro, ad esempio, quali sono le eccellenze gastronomiche **italiane**, quali le loro caratteristiche e come vengono prodotte, senza dimenticare la sostenibilità e l'importanza dell'acqua come valorizzato da **ANBI** Emilia-Romagna. Per chi si fosse perso le creazioni dei ragazzi, non resta che andare sulla pagina Facebook e sul profilo Instagram di SFIDE per lasciarsi conquistare da cappelletti, tagliatelle, tortelli, cappellacci, piadine, tigelle e zuppa inglese, anche in formato finger food come richiesto da SIRIO SpA azienda emiliano romagnola con moltissimi punti ristoro nelle principali strutture sanitarie nazionali. Provando anche a replicare i piatti, grazie alle video-ricette realizzate dagli stessi studenti che verranno pubblicate nei prossimi giorni.

REDAZIONALE SPONSORIZZATO

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.

Più di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare sfide per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una sfida in più da affrontare: come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni? Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei social network proprio come strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale. Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo spirito di collaborazione e condivisione, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di grande tavola imbandita, in cui oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori hanno presentato i loro piatti, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno valorizzato la tradizione regionale, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le Arance Rosse di Sicilia IGP, il Radicchio Rosso di Treviso IGP, il Pecorino Romano DOP, l'Aceto Balsamico di Modena IGP e, in generale, i prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i social network per promuovere le eccellenze gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

RIMINITODAY

Attualità

Attualità

Il potere benefico dei social: sfide coinvolge 800 studenti e raggiunge 20mila persone

Il progetto di Eikon punta ad avvicinare i ragazzi alle tradizioni culinarie con i piatti preparati in gruppo dalle classi e la loro promozione online. Vincono la sesta edizione Istituto Salesiano di Bologna e Remo Brindisi di Comacchio.



Redazionale sponsorizzato

21 MARZO 2020 10:42

P iù di 800 studenti coinvolti e oltre 20mila persone raggiunte online dalle creazioni dei ragazzi. Nonostante l'emergenza coronavirus e la chiusura delle scuole il progetto SFIDE ha chiuso la sua sesta edizione e ha decretato i vincitori del concorso 2019/2020: sono la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio.

Ogni giorno gli adolescenti sono impegnati ad affrontare *sfide* per crescere, per approfondire le proprie conoscenze e per migliorare il mondo che li circonda. In questo periodo, a causa dell'emergenza COVID-19, hanno, però, una *sfida* in più da affrontare: **come fare per superare le difficoltà legate alla chiusura delle scuole, continuare le riflessioni e gli approfondimenti iniziati in classe e mantenere lo spirito di gruppo con i propri compagni?** Senza, in più, potersi incontrare fisicamente nemmeno fuori dalle aule? Il progetto SFIDE, rivolto agli **Istituti Superiori della Regione Emilia-Romagna** e ideato e realizzato da Eikon Communication, da sei anni si pone come obiettivo la sensibilizzazione degli studenti sull'utilizzo dei **social network** proprio come **strumenti per valorizzare attività di gruppo e rafforzare le relazioni iniziate in classe, nella vita reale.** Il 23 marzo si è conclusa la VI edizione che si è continuata a svolgere nonostante la chiusura degli Istituti, proprio per coinvolgere gli studenti in un'attività positiva e rafforzare lo **spirito di collaborazione e condivisione**, anche se, per ora, solo virtuale. E i risultati sono stati decisamente positivi.

Facebook e Instagram sono diventati una sorta di **grande tavola imbandita**, in cui **oltre 800 studenti di 17 Istituti Superiori** hanno presentato i loro **piatti**, cucinati assieme agli amici prima del lockdown. I ragazzi hanno **valorizzato la tradizione regionale**, rivisitando le ricette dei loro nonni e aggiungendo un tocco personale e ingredienti nuovi quali le **Arance Rosse di Sicilia IGP**, il **Radicchio Rosso di Treviso IGP**, il **Pecorino Romano DOP**, l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** e, in generale, i **prodotti DOP e IGP emiliano-romagnoli sostenuti dall'irrigazione**. Tradizione e innovazione, dunque: attraverso SFIDE gli adolescenti, vero motore del nostro futuro, hanno unito l'Italia utilizzando i **social network per promuovere le eccellenze gastronomiche** che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi,

I più letti di oggi

- 1 "Santarcangelo alla finestra", al via il contest fotografico
- 2 Il coronavirus spiegato ai bambini con una filastrocca: l'idea di una psicologa
- 3 Buon compleanno Mina, il mito della canzone italiana che conquistò anche Fellini
- 4 #feelclose, video-storie di quarantena: l'informazione che fa bene

gastronomiche che da sempre contraddistinguono il nostro paese e che oggi, quanto mai, vanno valorizzate. Come veri professionisti della comunicazione, gli studenti si sono connessi in una sorta di smart working di classe, studiando strategie di promozione online: i post di Facebook, le storie di Instagram, i messaggi su Whatsapp, i video su Youtube e Tik-Tok, le e-mail, sono stati utilizzati per far conoscere a tutti il proprio lavoro, le proprie riflessioni, mostrando così che un piatto non è solo un insieme di ingredienti, ma ha una storia e dei valori, legati anche alla sostenibilità alimentare e ambientale, e che i social network non sono solo raccoglitori di contenuti superficiali. I canali online hanno così mostrato il loro potere positivo, superando le distanze fisiche e connettendo tra loro i ragazzi per il raggiungimento di un obiettivo comune. I risultati sono stati decisamente buoni: le persone raggiunte dalla comunicazione degli studenti sono state oltre 20.000 con più di 8.000 interazioni e 5.000 mi piace alle foto dei piatti in gara. Significa che, nonostante la difficoltà data dal non potersi incontrare fisicamente e non poter promuovere la propria ricetta nelle scuole e nelle città, gli studenti sono riusciti a coinvolgere un numero importante di persone, di tutte le età e provenienti da più regioni d'Italia. I vincitori della sfida social, con il numero maggiore di like, sono stati la 3IPS Istituto Salesiano di Bologna e la 3°A IIS Remo Brindisi di Comacchio. Grazie alle potenzialità date dai social network e, in generale, dagli strumenti online, SFIDE ha così permesso a studenti e professori di continuare a svolgere il percorso iniziato in classe, favorendo al tempo stesso riflessioni importanti che dovranno accompagnare i ragazzi anche finita questa emergenza, sia sulla comunicazione che sull'alimentazione. I post e le storie, che da sempre costituiscono il piano editoriale del progetto, hanno come obiettivo proprio il supporto alla didattica, utilizzando gli strumenti abituali dei ragazzi e il loro linguaggio raccontando loro, ad esempio, quali sono le eccellenze gastronomiche **italiane**, quali le loro caratteristiche e come vengono prodotte, senza dimenticare la sostenibilità e l'importanza dell'acqua come valorizzato da **ANBI** Emilia-Romagna. Per chi si fosse perso le creazioni dei ragazzi, non resta che andare sulla pagina Facebook e sul profilo Instagram di SFIDE per lasciarsi conquistare da cappelletti, tagliatelle, tortelli, cappellacci, piadine, tigelle e zuppa inglese, anche in formato finger food come richiesto da SIRIO SpA azienda emiliano romagnola con moltissimi punti ristoro nelle principali strutture sanitarie nazionali. Provando anche a replicare i piatti, grazie alle video-ricette realizzate dagli stessi studenti che verranno pubblicate nei prossimi giorni.

REDAZIONALE SPONSORIZZATO

comprensorio. IL SERVIZIO Il servizio irriguo per le imprese agricole si svolgerà come sempre attraverso il contatto diretto con gli operatori dello staff **consortile** e mediante un servizio di prenotazione (al numero verde 800501999). Si stanno, inoltre, approntando interventi di preparazione in previsione della stagione irrigua grazie a manutenzioni straordinarie e montaggio apparecchiature elettromeccaniche negli impianti Cartoccio (Novellara), Mondine Irriguo (Moglia di Mantova), Botte Bentivoglio (Gualtieri), **Canale 5°** (Carpi e Soliera nel modenese). «Il ruolo della Bonifica - afferma il presidente del **Consorzio Emilia Centrale**, Matteo Catellani - imprescindibile per tutto il comparto agricolo e tutto il personale dell' **ente**, come del resto in ogni annualità, darà il massimo per poter soddisfare tutte le richieste inoltrate al **Consorzio**.

È un momento molto critico per tutta la comunità visto il perdurare di questa grave emergenza e il nostro impegno sarà assoluto e proficuo per garantire efficienza ai coltivatori».

Bonifica inoltre informa che i contribuenti e i **consorziati** che non hanno adempiuto al saldo entro la data prevista del 31 marzo potranno provvedere al versamento nei mesi di aprile e maggio senza oneri o aggravii aggiuntivi.

--Andrea Vaccari© RIPRODUZIONE RISERVATA.

Consorzi di Bonifica

La Bonifica ha attivato le idrovore di Boretto

Da lì partono i grandi canali che permettono l'irrigazione delle nostre colture

BASSA Le attività di bonifica, tra cui il servizio di irrigazione, è considerata di prioritaria importanza, in particolare ora che si è all'inizio della stagione irrigua per favorire la produzione agricola su un vasto territorio.

La bonifica dell'Emilia Centrale ha attivato l'impianto di Boretto, che preleva acqua dal fiume Po, servendo un'area di oltre 220 mila ettari distesa su tre province tra Reggio, Modena e Mantova.

L'attivazione di Boretto e il conseguente riempimento del bacino è propedeutico al successivo invasamento dei due grandi canali di distribuzione che consegnano l'acqua ai coltivatori dell'area di pianura attraverso la rete capillare di canalizzazioni.

In questo frangente, caratterizzato dall'alternarsi di periodi particolarmente siccitosi a periodi di piogge violente ed improvvise, la criticità più evidente che potrebbe verificarsi è la gestione dell'equilibrio dei flussi per evitare ovviamente straripamenti.

E ci si prepara ad attivare anche gli impianti situati nei comuni di Novellara, Moglia di Mantova, Botte Bentivoglio di Gualtieri, oltre che nella Bassa Modenese, attraverso una serie di operazioni di manutenzione tecnica.

Il servizio irriguo per le imprese agricole si svolgerà come sempre attraverso il contatto diretto con gli operatori della Bonifica e mediante un servizio di prenotazione all'apposito numero verde.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

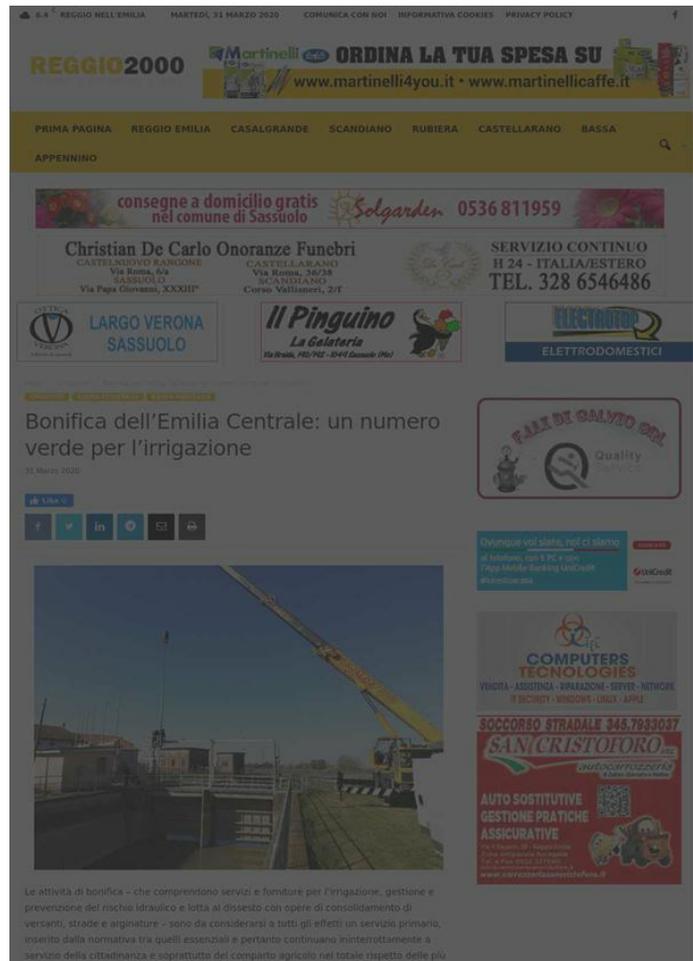
The screenshot shows a newspaper page with the following content:

- VEZZANO**: Volontari in azione per ripristinare alcuni giochi di un parco nella zona di via XXV Aprile vicino all'area del parcheggio della Pineta. «Una piccola nota positiva in queste giornate buie...»
- L'ALLARME**: I cavi fanno scintille. Arrivano i pompieri.
- CASTELLARANO**: Vigili del fuoco impegnati ieri notte in via Roma, dopo la segnalazione di alcuni cavi della linea elettrica che si erano scassati, probabilmente a causa degli effetti del forte vento che l'alta sera aveva interessato anche quella zona.
- Delmonte (Legg)**: «La Regione si attivi per poste o banche».
- APERNINO**: Sulla questione della chiusura di alcuni uffici postali in Apennino dove fronteggiare un altro la chiusura degli sportelli delle Poste e istituti di credito nelle località più periferiche.
- COMPENI**: Tante persone hanno apprezzato l'intervento che guarda avanti e dà fiducia.
- Venerdì scatta l'operazione lavaggio strade**: Non verrà utilizzata candeggina. Il Comune: «Mettere l'auto in garage».
- CAMPOROLA**: Il Comune ha programmato per venerdì un intervento straordinario di lavaggio strade, partendo dalle zone di maggior densità abitativa e maggiore frequentazione.
- La Bonifica ha attivato le idrovore di Boretto**: Da lì partono i grandi canali che permettono l'irrigazione delle nostre colture.
- BASSA**: Le attività di bonifica, tra cui il servizio di irrigazione, è considerata di prioritaria importanza.
- PIRELLA**: L'attivazione di Boretto e il conseguente riempimento del bacino è propedeutico al successivo invasamento dei due grandi canali di distribuzione che consegnano l'acqua ai coltivatori dell'area di pianura attraverso la rete capillare di canalizzazioni.
- PIRELLA**: Il servizio irriguo per le imprese agricole si svolgerà come sempre attraverso il contatto diretto con gli operatori della Bonifica e mediante un servizio di prenotazione all'apposito numero verde.
- PICCOLI ANNUNCI**: Per pubblicare gli annunci economici su Il Resto del Carlino.
- IMMOBILI AFFITTO**: Prestidioso ufficio nel pieno centro storico di Bologna.

Bonifica dell' Emilia Centrale: un numero verde per l'irrigazione

Le attività di **bonifica** - che comprendono servizi e forniture per l'irrigazione, gestione e prevenzione del rischio idraulico e lotta al dissesto con opere di consolidamento di versanti, strade e arginature - sono da considerarsi a tutti gli effetti un servizio primario, inserito dalla normativa tra quelli essenziali e pertanto continuano ininterrottamente a servizio della cittadinanza e soprattutto del comparto agricolo nel totale rispetto delle più recenti disposizioni in relazione all' attuale pandemia da Covid-19. La filiera legata all' agroalimentare e all' approvvigionamento dei prodotti base per la nutrizione infatti è da considerarsi a tutti gli effetti tra quelle che mantengono pressoché inalterata la loro operatività quotidiana e pertanto la risorsa acqua diventa indispensabile per la produzione costante. Il **Consorzio** di Bonifica dell' **Emilia Centrale** si è così organizzato in modo capillare in tutto l' esteso comprensorio servito e l' attivazione degli impianti idrovori di derivazione per il prelievo e la distribuzione dell' acqua sono già funzione e progressivamente entreranno a pieno regime con l' incremento delle diverse necessità delle colture tipiche del nostro territorio. L' impianto principale a scopo irriguo

messo in funzione è stato quello di Boretto con abbondante derivazione del fiume Po, un impianto che da solo serve un' area di oltre 220 mila ettari distesa su tre province tra Reggio **Emilia**, Modena e Mantova. L' attivazione di Boretto e il conseguente riempimento del bacino è propedeutico al successivo invasamento dei due grandi canali di distribuzione che consegnano l' acqua ai coltivatori dell' area di pianura attraverso la rete capillare di canalizzazioni. In questo frangente, caratterizzato dall' alternarsi di periodi particolarmente siccitosi a periodi di piogge violente ed improvvise, la criticità più evidente che potrebbe verificarsi è la gestione dell' equilibrio dei flussi per evitare straripamenti. Oltre a Boretto, per le zone collinari e pedecollinari dall' appennino verso la Bassa si potrà contare anche sulle derivazioni dal Secchia per l' area modenese e sull' Enza per quella reggiana. In questi casi specifici la modulazione dei quantitativi sarà agevolata proprio dai dislivelli di caduta della risorsa. E oltre a queste macro-attivazioni il **Consorzio** di Bonifica dell' **Emilia Centrale** metterà in funzione oltre 50 ulteriori impianti in tutto il comprensorio. Il servizio irriguo per le imprese agricole si svolgerà come sempre attraverso il contatto diretto con gli operatori dello staff consortile e mediante un servizio di prenotazione al numero verde. Nonostante le difficoltà tempistiche nel reperire pezzi di ricambio a causa dell'



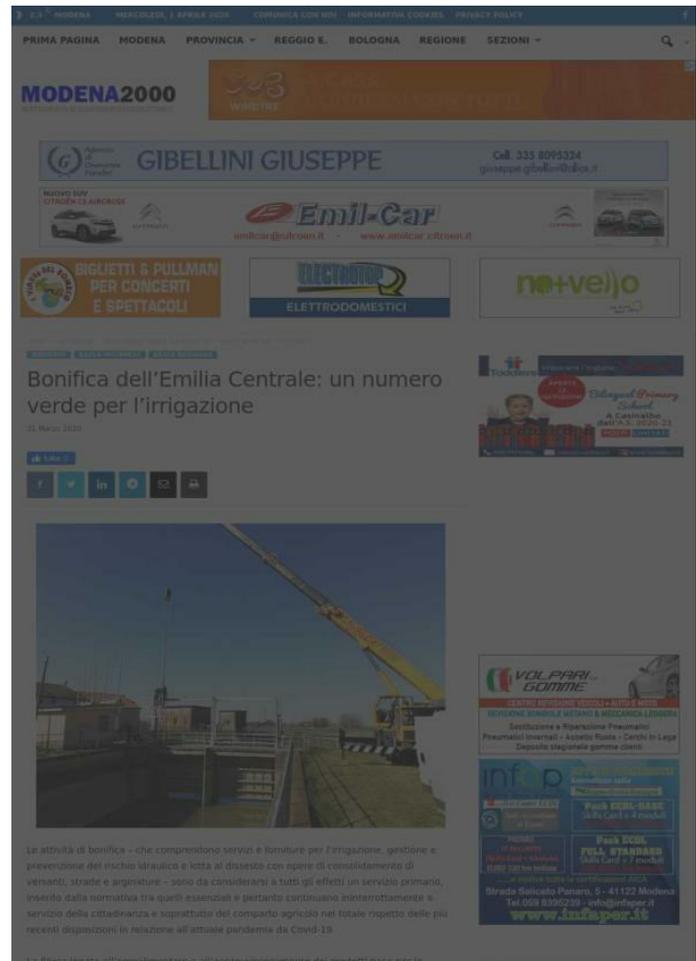
The screenshot shows the website for the Bonifica dell' Emilia Centrale. The main banner reads "Bonifica dell' Emilia Centrale: un numero verde per l'irrigazione" with the date "31 Marzo 2020". Below the banner is a large image of an irrigation canal with a yellow crane. The website also features several advertisements for local businesses, including "LARGO VERONA SASSUOLO", "Il Pinguino La Galateria", "SOLGARDEN", "SERVIZIO CONTINUO", "ELETTRODOMESTICI", "FALLI DI GALVITO S.p.A.", "COMPUTERS TECHNOLOGIES", and "SANCRISTOFORO".

emergenza sanitaria che vede coinvolte le aziende, a livello tecnico si stanno approntando rilevanti interventi di preparazione in previsione della stagione irrigua grazie a manutenzioni straordinarie e montaggio apparecchiature elettromeccaniche negli impianti Cartoccio, Comune di Novellara (RE), Mondine Irriguo, Comune di Moglia (MN), Botte Bentivoglio, Comune di Gualtieri (RE), Canale 5°, Comuni di Carpi e Soliera (MO). In questo periodo, oltre allo staff tecnico operativo nelle diverse località, il personale amministrativo e di progettazione dell' ente lavora costantemente in condizione di smart working dalla propria abitazione e tutti i servizi restano attivati. Il presidente del **Consorzio Emilia Centrale** Matteo Catellani ha rimarcato come 'il ruolo della Bonifica sia imprescindibile per tutto il comparto agricolo e tutto il personale dell' ente, come del resto in ogni annualità, darà il massimo per poter soddisfare tutte le richieste inoltrate al **Consorzio**. E' un momento molto critico per tutta la comunità visto il perdurare di questa grave emergenza e il nostro impegno sarà assoluto e proficuo per garantire efficienza ai coltivatori'. A causa dell' emergenza dovuta alla diffusione del Virus Covid-19 il **Consorzio** di Bonifica dell' **Emilia Centrale** e i Consorzi Fitosanitari Provinciali di Modena e di Reggio **Emilia** informano che: contribuenti e consorziati che dovessero trovarsi nella situazione di non poter adempiere al saldo entro la data prevista del 31 marzo potranno provvedere al versamento nei mesi di aprile e maggio senza oneri e/o aggravii aggiuntivi.

Bonifica dell'Emilia Centrale: un numero verde per l'irrigazione

Le attività di **bonifica** - che comprendono servizi e forniture per l'irrigazione, gestione e prevenzione del rischio idraulico e lotta al dissesto con opere di consolidamento di versanti, strade e arginature - sono da considerarsi a tutti gli effetti un servizio primario, inserito dalla normativa tra quelli essenziali e pertanto continuano ininterrottamente a servizio della cittadinanza e soprattutto del comparto agricolo nel totale rispetto delle più recenti disposizioni in relazione all'attuale pandemia da Covid-19. La filiera legata all'agroalimentare e all'approvvigionamento dei prodotti base per la nutrizione infatti è da considerarsi a tutti gli effetti tra quelle che mantengono pressoché inalterata la loro operatività quotidiana e pertanto la risorsa acqua diventa indispensabile per la produzione costante. Il **Consorzio** di Bonifica dell'Emilia Centrale si è così organizzato in modo capillare in tutto l'esteso comprensorio servito e l'attivazione degli impianti idrovori di derivazione per il prelievo e la distribuzione dell'acqua sono già funzione e progressivamente entreranno a pieno regime con l'incremento delle diverse necessità delle colture tipiche del nostro territorio. L'impianto principale a scopo irriguo

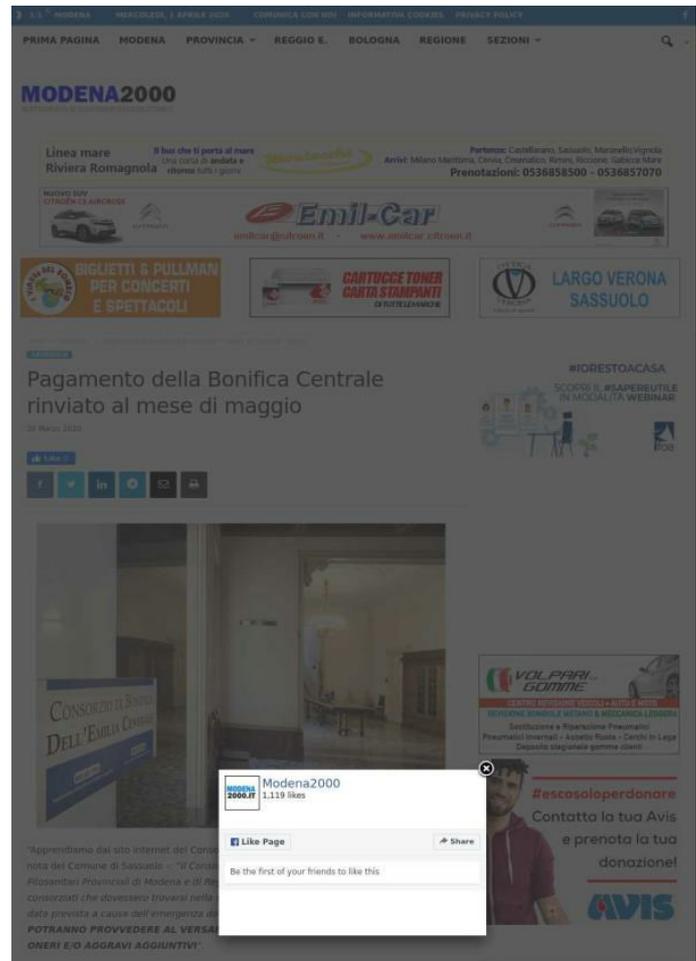
messo in funzione è stato quello di Boretto con abbondante derivazione del fiume Po, un impianto che da solo serve un'area di oltre 220 mila ettari distesa su tre province tra Reggio Emilia, Modena e Mantova. L'attivazione di Boretto e il conseguente riempimento del bacino è propedeutico al successivo invasamento dei due grandi canali di distribuzione che consegnano l'acqua ai coltivatori dell'area di pianura attraverso la rete capillare di canalizzazioni. In questo frangente, caratterizzato dall'alternarsi di periodi particolarmente siccitosi a periodi di piogge violente ed improvvise, la criticità più evidente che potrebbe verificarsi è la gestione dell'equilibrio dei flussi per evitare straripamenti. Oltre a Boretto, per le zone collinari e pedecollinari dall'appennino verso la Bassa si potrà contare anche sulle derivazioni dal Secchia per l'area modenese e sull'Enza per quella reggiana. In questi casi specifici la modulazione dei quantitativi sarà agevolata proprio dai dislivelli di caduta della risorsa. E oltre a queste macro-attivazioni il **Consorzio** di Bonifica dell'Emilia Centrale metterà in funzione oltre 50 ulteriori impianti in tutto il comprensorio. Il servizio irriguo per le imprese agricole si svolgerà come sempre attraverso il contatto diretto con gli operatori dello staff consortile e mediante un servizio di prenotazione al numero verde. Nonostante le difficoltà tempistiche nel reperire pezzi di ricambio a causa dell'emergenza sanitaria che



vede coinvolte le aziende, a livello tecnico si stanno approntando rilevanti interventi di preparazione in previsione della stagione irrigua grazie a manutenzioni straordinarie e montaggio apparecchiature elettromeccaniche negli impianti Cartoccio, Comune di Novellara (RE), Mondine Irriguo, Comune di Moglia (MN), Botte Bentivoglio, Comune di Gualtieri (RE), Canale 5°, Comuni di Carpi e Soliera (MO). In questo periodo, oltre allo staff tecnico operativo nelle diverse località, il personale amministrativo e di progettazione dell'ente lavora costantemente in condizione di smart working dalla propria abitazione e tutti i servizi restano attivati. Il presidente del **Consorzio** Emilia Centrale Matteo Catellani ha rimarcato come 'il ruolo della Bonifica sia imprescindibile per tutto il comparto agricolo e tutto il personale dell'ente, come del resto in ogni annualità, darà il massimo per poter soddisfare tutte le richieste inoltrate al **Consorzio**. E' un momento molto critico per tutta la comunità visto il perdurare di questa grave emergenza e il nostro impegno sarà assoluto e proficuo per garantire efficienza ai coltivatori'. A causa dell'emergenza dovuta alla diffusione del Virus Covid-19 il **Consorzio** di Bonifica dell'Emilia Centrale e i Consorzi Fitosanitari Provinciali di Modena e di Reggio Emilia informano che: contribuenti e consorziati che dovessero trovarsi nella situazione di non poter adempiere al saldo entro la data prevista del 31 marzo potranno provvedere al versamento nei mesi di aprile e maggio senza oneri e/o aggravii aggiuntivi.

Pagamento della Bonifica Centrale rinviato al mese di maggio

Apprendiamo dal sito internet del **Consorzio di Bonifica** dell'Emilia Centrale recita una nota del Comune di Sassuolo -: 'il **Consorzio di Bonifica** dell'Emilia Centrale e i Consorzi Fitosanitari Provinciali di Modena e di Reggio Emilia informano che: contribuenti e consorziati che dovessero trovarsi nella situazione di non poter adempiere al saldo entro la data prevista a causa dell'emergenza dovuta alla diffusione del Virus COVID-19 **POTRANNO PROVVEDERE AL VERSAMENTO NEI MESI DI APRILE E MAGGIO SENZA ONERI E/O AGGRAVI AGGIUNTIVI**.



Bonifica dell' Emilia Centrale: un numero verde per l'irrigazione

Facebook Twitter WhatsApp LinkedIn Email Print Telegram Le attività di **bonifica** - che comprendono servizi e forniture per l'irrigazione, gestione e prevenzione del rischio idraulico e lotta al dissesto con opere di consolidamento di versanti, strade e arginature - sono da considerarsi a tutti gli effetti un servizio primario, inserito dalla normativa tra quelli essenziali e pertanto continuano ininterrottamente a servizio della cittadinanza e soprattutto del comparto agricolo nel totale rispetto delle più recenti disposizioni in relazione all' attuale pandemia da Covid-19. La filiera legata all' agroalimentare e all' approvvigionamento dei prodotti base per la nutrizione infatti è da considerarsi a tutti gli effetti tra quelle che mantengono pressoché inalterata la loro operatività quotidiana e pertanto la risorsa acqua diventa indispensabile per la produzione costante. Il **Consorzio** di Bonifica dell' **Emilia Centrale** si è così organizzato in modo capillare in tutto l' esteso comprensorio servito e l' attivazione degli impianti idrovori di derivazione per il prelievo e la distribuzione dell' acqua sono già funzione e progressivamente entreranno a pieno regime con l' incremento delle diverse necessità delle

colture tipiche del nostro territorio. L' impianto principale a scopo irriguo messo in funzione è stato quello di Boretto con abbondante derivazione del fiume Po, un impianto che da solo serve un' area di oltre 220 mila ettari distesa su tre province tra Reggio **Emilia**, Modena e Mantova. L' attivazione di Boretto e il conseguente riempimento del bacino è propedeutico al successivo invaso dei due grandi canali di distribuzione che consegnano l' acqua ai coltivatori dell' area di pianura attraverso la rete capillare di canalizzazioni. In questo frangente, caratterizzato dall' alternarsi di periodi particolarmente siccitosi a periodi di piogge violente ed improvvise, la criticità più evidente che potrebbe verificarsi è la gestione dell' equilibrio dei flussi per evitare straripamenti. Oltre a Boretto, per le zone collinari e pedecollinari dall' appennino verso la Bassa si potrà contare anche sulle derivazioni dal Secchia per l' area modenese e sull' Enza per quella reggiana. In questi casi specifici la modulazione dei quantitativi sarà agevolata proprio dai dislivelli di caduta della risorsa. E oltre a queste macro-attivazioni il **Consorzio** di Bonifica dell' **Emilia Centrale** metterà in funzione oltre 50 ulteriori impianti in tutto il comprensorio. Il servizio irriguo per le imprese agricole si svolgerà come sempre attraverso il contatto diretto con gli operatori dello staff consortile e mediante un servizio di prenotazione



74 ° Comune di Sassuolo martedì 31 Marzo Privacy Policy Informativa Cookies Comunica con noi

SASSUOLO2000.it

Il Pinguino
La Gelateria
Via Braida, 192/192 - 41019 Sassuolo (MO)
0536 801694
Per agevolare la clientela, a seguito delle restrizioni per Corona Virus EFFETTUIAMO CONSEGNE A DOMICILIO **Gratuitamente**

PRIMA PAGINA SASSUOLO FIORANO FORMIGINE MARANELLO MODENA REGGIO EMILIA BOLOGNA

AGENZIA di Chiranzese Fontanelle **GIBELLINI GIUSEPPE** Cell. 335 8095324 giuseppe.gibellini@alice.it

WINDTRE **Gioca, Scarica, Naviga**

AUTOFESINA **SPRINTCAR** Via Radici, 77/c - Veggio di Casalgrande (RE)

CARTUCCE TONER CARTA STAMPANTI DI TUTTE LE MARCHE

LARGO VERONA SASSUOLO

Nome: Ambiente - Bonifica dell'Emilia Centrale: un numero verde per l'irrigazione

Attualità - Attualità - Attualità

Bonifica dell'Emilia Centrale: un numero verde per l'irrigazione

31 Marzo 2020

Like 0

f t in e

#IRESTOACASA
SCOPRI IL #SAPERUTILE IN MODALITÀ WEBINAR

Accorriamo le distanze per farti spedire ovunque.
MBE Spedizioni Internazionali
CONTATTACI

© 2018 MBE WORLDWIDE

WWW.FERRAMENTA.VANDELLI.IT

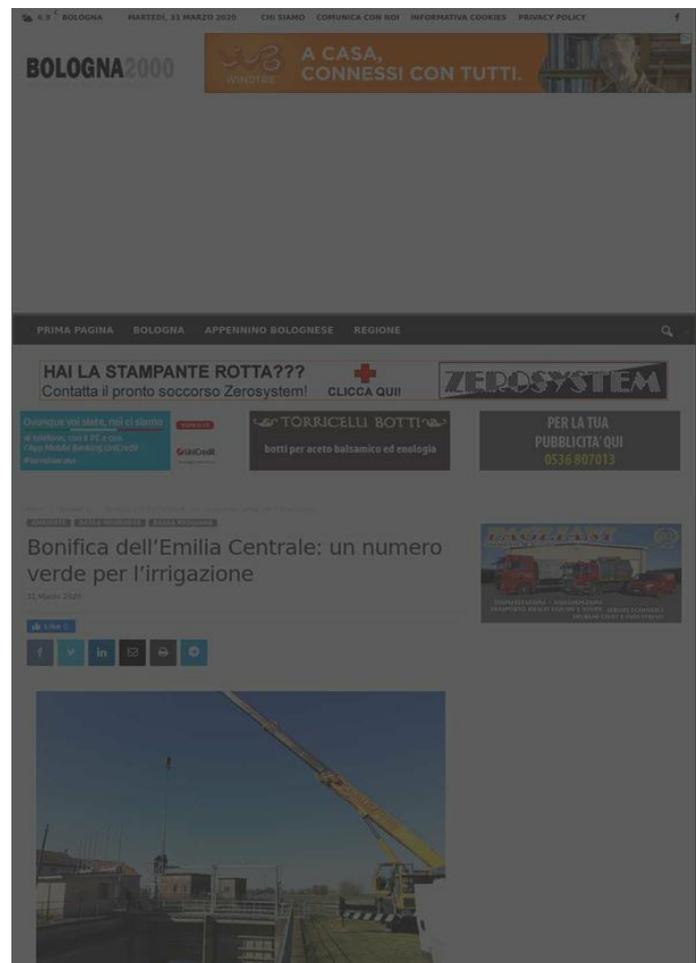
RICHELDI SCUOLA AUTO NAUTICA
RISERVA CAMPOREALE SASSUOLO (MO)
PROFESSIONISTI SEMPRE AL VOSTRO FIANCO

al numero verde. Nonostante le difficoltà tempistiche nel reperire pezzi di ricambio a causa dell'emergenza sanitaria che vede coinvolte le aziende, a livello tecnico si stanno approntando rilevanti interventi di preparazione in previsione della stagione irrigua grazie a manutenzioni straordinarie e montaggio apparecchiature elettromeccaniche negli impianti Cartoccio, Comune di Novellara (RE), Mondine Irriguo, Comune di Moglia (MN), Botte Bentivoglio, Comune di Gualtieri (RE), Canale 5°, Comuni di Carpi e Soliera (MO). In questo periodo, oltre allo staff tecnico operativo nelle diverse località, il personale amministrativo e di progettazione dell'ente lavora costantemente in condizione di smart working dalla propria abitazione e tutti i servizi restano attivati. Il presidente del **Consorzio Emilia Centrale** Matteo Catellani ha rimarcato come "il ruolo della Bonifica sia imprescindibile per tutto il comparto agricolo e tutto il personale dell'ente, come del resto in ogni annualità, darà il massimo per poter soddisfare tutte le richieste inoltrate al **Consorzio**. E' un momento molto critico per tutta la comunità visto il perdurare di questa grave emergenza e il nostro impegno sarà assoluto e proficuo per garantire efficienza ai coltivatori". A causa dell'emergenza dovuta alla diffusione del Virus Covid-19 il **Consorzio** di Bonifica dell'**Emilia Centrale** e i Consorzi Fitosanitari Provinciali di Modena e di Reggio **Emilia** informano che: contribuenti e consorziati che dovessero trovarsi nella situazione di non poter adempiere al saldo entro la data prevista del 31 marzo potranno provvedere al versamento nei mesi di aprile e maggio senza oneri e/o aggravii aggiuntivi.

Bonifica dell' Emilia Centrale: un numero verde per l'irrigazione

*Le attività di **bonifica** - che comprendono servizi e forniture per l'irrigazione, gestione e prevenzione del rischio idraulico e lotta al dissesto con opere di consolidamento di versanti, strade e arginature - sono da considerarsi a tutti gli effetti un servizio primario, inserito dalla normativa tra quelli essenziali e pertanto continuano ininterrottamente a servizio della []*

Le attività di **bonifica** - che comprendono servizi e forniture per l'irrigazione, gestione e prevenzione del rischio idraulico e lotta al dissesto con opere di consolidamento di versanti, strade e arginature - sono da considerarsi a tutti gli effetti un servizio primario, inserito dalla normativa tra quelli essenziali e pertanto continuano ininterrottamente a servizio della cittadinanza e soprattutto del comparto agricolo nel totale rispetto delle più recenti disposizioni in relazione all'attuale pandemia da Covid-19. La filiera legata all'agroalimentare e all'approvvigionamento dei prodotti base per la nutrizione infatti è da considerarsi a tutti gli effetti tra quelle che mantengono pressoché inalterata la loro operatività quotidiana e pertanto la risorsa acqua diventa indispensabile per la produzione costante. Il **Consorzio** di Bonifica dell' **Emilia Centrale** si è così organizzato in modo capillare in tutto l'esteso comprensorio servito e l'attivazione degli impianti idrovori di derivazione per il prelievo e la distribuzione dell'acqua sono già funzione e progressivamente entreranno a pieno regime con l'incremento delle diverse necessità delle colture tipiche del nostro territorio. L'impianto principale a scopo irriguo messo in funzione è stato quello di Boretto con abbondante derivazione del fiume Po, un impianto che da solo serve un'area di oltre 220 mila ettari distesa su tre province tra Reggio **Emilia**, Modena e Mantova. L'attivazione di Boretto e il conseguente riempimento del bacino è propedeutico al successivo invasamento dei due grandi canali di distribuzione che consegnano l'acqua ai coltivatori dell'area di pianura attraverso la rete capillare di canalizzazioni. In questo frangente, caratterizzato dall'alternarsi di periodi particolarmente siccitosi a periodi di piogge violente ed improvvise, la criticità più evidente che potrebbe verificarsi è la gestione dell'equilibrio dei flussi per evitare straripamenti. Oltre a Boretto, per le zone collinari e pedecollinari dall'appennino verso la Bassa si potrà contare anche sulle derivazioni



dal Secchia per l' area modenese e sull' Enza per quella reggiana. In questi casi specifici la modulazione dei quantitativi sarà agevolata proprio dai dislivelli di caduta della risorsa. E oltre a queste macro-attivazioni il **Consorzio** di Bonifica dell' **Emilia Centrale** metterà in funzione oltre 50 ulteriori impianti in tutto il comprensorio. Il servizio irriguo per le imprese agricole si svolgerà come sempre attraverso il contatto diretto con gli operatori dello staff consortile e mediante un servizio di prenotazione al numero verde. Nonostante le difficoltà tempistiche nel reperire pezzi di ricambio a causa dell' emergenza sanitaria che vede coinvolte le aziende, a livello tecnico si stanno approntando rilevanti interventi di preparazione in previsione della stagione irrigua grazie a manutenzioni straordinarie e montaggio apparecchiature elettromeccaniche negli impianti Cartoccio, Comune di Novellara (RE), Mondine Irriguo, Comune di Moglia (MN), Botte Bentivoglio, Comune di Gualtieri (RE), Canale 5°, Comuni di Carpi e Soliera (MO). In questo periodo, oltre allo staff tecnico operativo nelle diverse località, il personale amministrativo e di progettazione dell' ente lavora costantemente in condizione di smart working dalla propria abitazione e tutti i servizi restano attivati. Il presidente del **Consorzio Emilia Centrale** Matteo Catellani ha rimarcato come 'il ruolo della Bonifica sia imprescindibile per tutto il comparto agricolo e tutto il personale dell' ente, come del resto in ogni annualità, darà il massimo per poter soddisfare tutte le richieste inoltrate al **Consorzio**. E' un momento molto critico per tutta la comunità visto il perdurare di questa grave emergenza e il nostro impegno sarà assoluto e proficuo per garantire efficienza ai coltivatori'. A causa dell' emergenza dovuta alla diffusione del Virus Covid-19 il **Consorzio** di Bonifica dell' **Emilia Centrale** e i Consorzi Fitosanitari Provinciali di Modena e di Reggio **Emilia** informano che: contribuenti e consorziati che dovessero trovarsi nella situazione di non poter adempiere al saldo entro la data prevista del 31 marzo potranno provvedere al versamento nei mesi di aprile e maggio senza oneri e/o aggravii aggiuntivi.

Bonifica dell'Emilia Centrale, attività irrigua e difesa idraulica sono servizi essenziali per tutto il territorio. Il numero verde

Ecco il numero verde per l'irrigazione: 800501999. Reggio Emilia, 31 Marzo 2020 - Le attività di **bonifica** - che comprendono servizi e forniture per l'irrigazione, gestione e prevenzione del rischio idraulico e lotta al dissesto con opere di consolidamento di versanti, strade e arginature - sono da considerarsi a tutti gli effetti un servizio primario, inserito dalla normativa tra quelli essenziali e pertanto continuano ininterrottamente a servizio della cittadinanza e soprattutto del comparto agricolo nel totale rispetto delle più recenti disposizioni in relazione all'attuale pandemia da Covid-19. La filiera legata all'agroalimentare e all'approvvigionamento dei prodotti base per la nutrizione infatti è da considerarsi a tutti gli effetti tra quelle che mantengono pressoché inalterata la loro operatività quotidiana e pertanto la risorsa acqua diventa indispensabile per la produzione costante. Il **Consorzio** di Bonifica dell'Emilia Centrale si è così organizzato in modo capillare in tutto l'esteso comprensorio servito e l'attivazione degli impianti idrovori di derivazione per il prelievo e la distribuzione dell'acqua sono già funzione e progressivamente entreranno a pieno regime con l'incremento delle diverse necessità delle colture tipiche del nostro territorio. L'impianto principale a scopo irriguo messo in funzione è stato quello di Boretto con abbondante derivazione del fiume Po, un impianto che da solo serve un'area di oltre 220 mila ettari distesa su tre province tra Reggio Emilia, Modena e Mantova. L'attivazione di Boretto e il conseguente riempimento del bacino è propedeutico al successivo invasamento dei due grandi canali di distribuzione che consegnano l'acqua ai coltivatori dell'area di pianura attraverso la rete capillare di canalizzazioni. In questo frangente, caratterizzato dall'alternarsi di periodi particolarmente siccitosi a periodi di piogge violente ed improvvise, la criticità più evidente che potrebbe verificarsi è la gestione dell'equilibrio dei flussi per evitare straripamenti. Oltre a Boretto, per le zone collinari e pedecollinari dall'appennino verso la Bassa si potrà contare anche sulle derivazioni dal Secchia per l'area modenese e sull'Enza per quella reggiana. In questi casi specifici la modulazione dei quantitativi sarà agevolata proprio dai dislivelli di caduta della risorsa. E oltre a queste macro-attivazioni il **Consorzio** di Bonifica dell'Emilia Centrale metterà in funzione oltre 50 ulteriori impianti in tutto il



comprensorio. Il servizio irriguo per le imprese agricole si svolgerà come sempre attraverso il contatto diretto con gli operatori dello staff consortile e mediante un servizio di prenotazione al numero verde. Nonostante le difficoltà tempistiche nel reperire pezzi di ricambio a causa dell'emergenza sanitaria che vede coinvolte le aziende, a livello tecnico si stanno approntando rilevanti interventi di preparazione in previsione della stagione irrigua grazie a manutenzioni straordinarie e montaggio apparecchiature elettromeccaniche negli impianti Cartoccio, Comune di Novellara (RE), Mondine Irriguo, Comune di Moglia (MN), Botte Bentivoglio, Comune di Gualtieri (RE), Canale 5°, Comuni di Carpi e Soliera (MO). In questo periodo, oltre allo staff tecnico operativo nelle diverse località, il personale amministrativo e di progettazione dell'ente lavora costantemente in condizione di smart working dalla propria abitazione e tutti i servizi restano attivati. Il presidente del **Consorzio** Emilia Centrale Matteo Catellani ha rimarcato come 'il ruolo della Bonifica sia imprescindibile per tutto il comparto agricolo e tutto il personale dell'ente, come del resto in ogni annualità, darà il massimo per poter soddisfare tutte le richieste inoltrate al **Consorzio**. E' un momento molto critico per tutta la comunità visto il perdurare di questa grave emergenza e il nostro impegno sarà assoluto e proficuo per garantire efficienza ai coltivatori'. A causa dell'emergenza dovuta alla diffusione del Virus Covid-19 il **Consorzio** di Bonifica dell'Emilia Centrale e i Consorzi Fitosanitari Provinciali di Modena e di Reggio Emilia informano che: contribuenti e consorziati che dovessero trovarsi nella situazione di non poter adempiere al saldo entro la data prevista del 31 marzo potranno provvedere al versamento nei mesi di aprile e maggio senza oneri e/o aggravii aggiuntivi.

CORONAVIRUS: BONIFICA EMILIA CENTRALE, I NOSTRI SERVIZI ESSENZIALI. NUMERO VERDE PER IRRIGAZIONE

2868 - reggio emilia (agra press) - le attività' di **bonifica**, che comprendono servizi e forniture per l'irrigazione, gestione e prevenzione del rischio idraulico e lotta al dissesto e' inserito dalla normativa tra quelli essenziali e pertanto continuano ininterrottamente nel totale rispetto delle disposizioni in relazione alla pandemia da covid-19, sottolinea il presidente del **consorzio** emilia centrale matteo CATELLANI. "il ruolo della **bonifica** si a imprescindibile per tutto il comparto agricolo e tutto il personale dell'ente, come del resto in ogni annualità', dara' il massimo per poter soddisfare tutte le richieste inoltrate al **consorzio**", ha detto, il **consorzio** di **bonifica** dell'emilia centrale si e' organizzato in modo capillare in tutto l'esteso comprensorio servito e ha attivato un numero verde per l'irrigazione: 800501999 31:03:20/00:00



ECCO IL NUMERO VERDE PER L'IRRIGAZIONE: 800501999

BONIFICA DELL'EMILIA CENTRALE, ATTIVITÀ IRRIGUA E DIFESA IDRAULICA SONO SERVIZI ESSENZIALI PER TUTTO IL TERRITORIO

Reggio Emilia, 31 Marzo 2020 Le attività di **bonifica** che comprendono servizi e forniture per l'irrigazione, gestione e prevenzione del rischio idraulico e lotta al dissesto con opere di consolidamento di versanti, strade e arginature sono da considerarsi a tutti gli effetti un servizio primario, inserito dalla normativa tra quelli essenziali e pertanto continuano ininterrottamente a servizio della cittadinanza e soprattutto del comparto agricolo nel totale rispetto delle più recenti disposizioni in relazione all'attuale pandemia da Covid-19. La filiera legata all'agroalimentare e all'approvvigionamento dei prodotti base per la nutrizione infatti è da considerarsi a tutti gli effetti tra quelle che mantengono pressoché inalterata la loro operatività quotidiana e pertanto la risorsa acqua diventa indispensabile per la produzione costante. Il **Consorzio** di Bonifica dell'Emilia Centrale si è così organizzato in modo capillare in tutto l'esteso comprensorio servito e l'attivazione degli impianti idrovori di derivazione per il prelievo e la distribuzione dell'acqua sono già funzione e progressivamente entreranno a pieno regime con l'incremento delle diverse necessità delle colture tipiche del nostro territorio. L'impianto principale a scopo irriguo messo in funzione è stato quello di Boretto con abbondante derivazione del fiume Po, un impianto che da solo serve un'area di oltre 220 mila ettari distesa su tre province tra Reggio Emilia, Modena e Mantova. L'attivazione di Boretto e il conseguente riempimento del bacino è propedeutico al successivo invasamento dei due grandi canali di distribuzione che consegnano l'acqua ai coltivatori dell'area di pianura attraverso la rete capillare di canalizzazioni. In questo frangente, caratterizzato dall'alternarsi di periodi particolarmente siccitosi a periodi di piogge violente ed improvvise, la criticità più evidente che potrebbe verificarsi è la gestione dell'equilibrio dei flussi per evitare straripamenti. Oltre a Boretto, per le zone collinari e pedecollinari dall'appennino verso la Bassa si potrà contare anche sulle derivazioni dal Secchia per l'area modenese e sull'Enza per quella reggiana. In questi casi specifici la modulazione dei quantitativi sarà agevolata proprio dai dislivelli di caduta della risorsa. E oltre a queste macro-attivazioni il **Consorzio** di Bonifica dell'Emilia Centrale metterà in funzione oltre 50 ulteriori impianti in tutto il comprensorio. Il servizio irriguo per le imprese agricole si svolgerà come sempre attraverso il contatto diretto con gli operatori dello staff consortile e mediante un servizio di prenotazione al numero verde. Nonostante le difficoltà tempistiche nel reperire pezzi di ricambio a causa dell'emergenza sanitaria che vede coinvolte le aziende, a livello tecnico si stanno approntando rilevanti interventi di preparazione in previsione della stagione irrigua grazie a manutenzioni straordinarie e montaggio apparecchiature



elettromeccaniche negli impianti Cartoccio, Comune di Novellara (RE), Mondine Irriguo, Comune di Moglia (MN), Botte Bentivoglio, Comune di Gualtieri (RE), Canale 5°, Comuni di Carpi e Soliera (MO). In questo periodo, oltre allo staff tecnico operativo nelle diverse località, il personale amministrativo e di progettazione dell'ente lavora costantemente in condizione di smart working dalla propria abitazione e tutti i servizi restano attivati. Il presidente del **Consorzio** Emilia Centrale Matteo Catellani ha rimarcato come il ruolo della Bonifica sia imprescindibile per tutto il comparto agricolo e tutto il personale dell'ente, come del resto in ogni annualità, darà il massimo per poter soddisfare tutte le richieste inoltrate al **Consorzio**. E' un momento molto critico per tutta la comunità visto il perdurare di questa grave emergenza e il nostro impegno sarà assoluto e proficuo per garantire efficienza ai coltivatori. A causa dell'emergenza dovuta alla diffusione del Virus Covid-19 il **Consorzio** di Bonifica dell'Emilia Centrale e i Consorzi Fitosanitari Provinciali di Modena e di Reggio Emilia informano che: contribuenti e consorziati che dovessero trovarsi nella situazione di non poter adempiere al saldo entro la data prevista del 31 marzo potranno provvedere al versamento nei mesi di aprile e maggio senza oneri e/o aggravii aggiuntivi.

«Contro la siccità estiva servono le dighe sul Trebbia e sul Nure»

La proposta di Andrea Agogliati (Sviluppo Compatibile): trasformare le antiche traverse idroelettriche in invasi per raccogliere l'acqua

Filippo Lezoli «Le dighe in Valtrebbia e in Valnure non siano un tabù». Andrea Agogliati, presidente dell'Associazione per lo Sviluppo Compatibile, invita a riaprire il dibattito sull'approvvigionamento idrico nella provincia di Piacenza, individuando alcune possibilità concrete. Lo fa in anticipo sulla stagione estiva, quando la scarsità d'acqua per l'irrigazione e per l'uso civile diventa giocoforza un argomento pressoché quotidiano.

Il suo intervento nasce in seguito alle recenti previsioni della Fao (Organizzazione mondiale per l'alimentazione) e alla notizia del finanziamento della traversa di Mirafiori, che però non giudica risolutiva. A causa dell'aumento delle temperature e dei cambiamenti climatici in corso, la Faa ha infatti previsto che nei prossimi 20 anni le produzioni agricole non irrigate diminuiranno del 50%. Problema a cui la Comunità Europea ha chiesto di rispondere implementando sistemi di energia sostenibile, preservando gli ecosistemi e la biodiversità.

Il problema a cui occorre dare risposta è noto. «In estate non c'è acqua abbastanza - afferma Agogliati - e se vogliamo averne a sufficienza lungo tutto il Parco del basso Trebbia dobbiamo immagazzinarne 35 milioni di metri cubi».

Poi fa il quadro della situazione.

«La rete irrigua in provincia - dice - deriva poco o nulla dal Trebbia, che non ha alcun invaso, mentre quello di Boschi sull'Aveto, suo affluente, è una grossa traversa a scopo idroelettrico che avrebbe dovuto essere abbinato ad una vera diga a monte, a scoppo irriguo. Inoltre non abbiamo alcun invaso sul Nure. Ogni estate si cerca di rimediare elemosinando dalla Liguria qualche milione di metri cubi dal Brugneto.

In compenso, anche se in estate non vi è acqua, si paga ugualmente l'irrigazione».

Secondo l'Associazione per lo Sviluppo Compatibile una soluzione c'è ed è trasformare le antiche traverse realizzate per scopi idroelettrici in invasi capienti, in grado di soddisfare le necessità irrigue. Quattro sono le prese che, secondo Agogliati, potrebbero risolvere parte del problema dell'"oro blu" in Valtrebbia, dove d'estate a Rivergaro, sostiene, «la quantità d'acqua è quella di una pozzanghera». «Si

LIBERTÀ Mercoledì 1 aprile 2020

«Contro la siccità estiva servono le dighe sul Trebbia e sul Nure»

La proposta di Andrea Agogliati (Sviluppo Compatibile): trasformare le antiche traverse idroelettriche in invasi per raccogliere l'acqua

Filippo Lezoli
«La diga in Valtrebbia in Valnure non siano un tabù». Andrea Agogliati, presidente dell'Associazione per lo Sviluppo Compatibile, invita a riaprire il dibattito sull'approvvigionamento idrico nella provincia di Piacenza, individuando alcune possibilità concrete. Lo fa in anticipo sulla stagione estiva, quando la scarsità d'acqua per l'irrigazione e per l'uso civile diventa giocoforza un argomento pressoché quotidiano.

Il suo intervento nasce in seguito alle recenti previsioni della Fao (Organizzazione mondiale per l'alimentazione) e alla notizia del finanziamento della traversa di Mirafiori, che però non giudica risolutiva. A causa dell'aumento delle temperature e dei cambiamenti climatici in corso, la Faa ha infatti previsto che nei prossimi 20 anni le produzioni agricole non irrigate diminuiranno del 50%. Problema a cui la Comunità Europea ha chiesto di rispondere implementando sistemi di energia sostenibile, preservando gli ecosistemi e la biodiversità.

Il problema a cui occorre dare risposta è noto. «In estate non c'è acqua abbastanza - afferma Agogliati - e se vogliamo averne a sufficienza lungo tutto il Parco del basso Trebbia dobbiamo immagazzinarne 35 milioni di metri cubi».

Poi fa il quadro della situazione.

«La rete irrigua in provincia - dice - deriva poco o nulla dal Trebbia, che non ha alcun invaso, mentre quello di Boschi sull'Aveto, suo affluente, è una grossa traversa a scopo idroelettrico che avrebbe dovuto essere abbinato ad una vera diga a monte, a scoppo irriguo. Inoltre non abbiamo alcun invaso sul Nure. Ogni estate si cerca di rimediare elemosinando dalla Liguria qualche milione di metri cubi dal Brugneto.

In compenso, anche se in estate non vi è acqua, si paga ugualmente l'irrigazione».

Secondo l'Associazione per lo Sviluppo Compatibile una soluzione c'è ed è trasformare le antiche traverse realizzate per scopi idroelettrici in invasi capienti, in grado di soddisfare le necessità irrigue. Quattro sono le prese che, secondo Agogliati, potrebbero risolvere parte del problema dell'"oro blu" in Valtrebbia, dove d'estate a Rivergaro, sostiene, «la quantità d'acqua è quella di una pozzanghera». «Si

Spesa a casa del Comune estesa agli articoli per la scuola

UNA
C'è un'azienda di Piacenza, Parisa Bazzani, ai vertici di una delle più grandi imprese del Nord-Est. Per un secolo e mezzo ha fatto il calzolaio. Ora è un'azienda di calzature. È un'azienda che ha fatto il calzolaio per 100 anni. È un'azienda che ha fatto il calzolaio per 100 anni. È un'azienda che ha fatto il calzolaio per 100 anni. È un'azienda che ha fatto il calzolaio per 100 anni.

Niente camminate a piedi? Ecco un tour virtuale

VICINI ANCHE SE LONTANI
#ANDRATUTTORENE
Le boutique Musetti di Piacenza e Pontenure sono chiuse, nel rispetto delle ultime disposizioni ministeriali e di tutti voi. Insieme si può fare tanto.

Fin da ora è possibile acquistare online o al telefono tutti i nostri prodotti.
A Pasqua Colomba, Uova e Caffè li consegniamo direttamente a casa
con spedizione gratuita e 20% di sconto con il codice #DSTOACASA

PER ORDINARE: www.musettiishop.com | Tel. 0523 692830

potrebbe intervenire - dice - a Losso vicino a Ottone, dove si trova una traversa ex Enel, poi c'è una derivazione in Val Boreca non lontano da Zerba, quindi una traversa più grossa a Boschi in Valdaveto, infine quella di San Salvatore presso Bobbio».

Quindi va nello specifico. «Trasformando queste derivazioni e sbarramenti costruiti negli Anni Venti e negli Anni Trenta per scopi unicamente idroelettrici - prosegue - senza per giunta alterare minimamente l'ecosistema, si andrebbe ad aumentare la loro capacità per ottenere un duplice obiettivo: raccogliere acqua per l'**irrigazione** agricola e rispondere al fabbisogno idroelettrico».

Poi c'è il capitolo che riguarda la Valnure, per la quale è stato proposto di realizzare una diga a scopo **irriguo** a Olmo. Anche in questo caso l'invito è di superare la fase delle ipotesi, con una postilla che ha un destinatario preciso. «A Legambiente dico di non essere per il no a tutti i costi - dice Agogliati - se affermano che è bellissimo quanto hanno fatto al Molato, perché non vogliono una replica in Valnure?».

La carenza **idrica** riguarda anche le **falde** sotterranee. «Cominciano a risentire dei problemi di ricarica e sono sempre più **basse** spiega - e necessitano di una maggiore spesa di pompaggio, con il conseguente inquinamento. È indispensabile attrezzarsi affinché fra qualche anno non si resti a bocca asciutta e non solo metaforicamente».

«La speranza - chiude Agogliati - è quella che non ci si nasconda più dietro a ulteriori studi da compiere. Le istituzioni solo ora hanno cominciato a comprendere la necessità di costruire delle dighe, anche l'Emilia Romagna pare indirizzata su questa strada».

Allerta per nevicate e gelate

(ANSA) - NAPOLI, 31 MAR - La Protezione civile della Regione Campania ha emanato un avviso di **allerta meteo** per nevicate e gelate valevole a partire dalle 20 di stasera e fino alle 8 di domani mattina. Su tutte le zone ad esclusione della 1, 6 e 8 (Piana Campana, Napoli, isole, Area Vesuviana; Piana del Sele e Alto Cilento; Basso Cilento) sono previste nevicate con accumuli deboli o in alcuni punti moderati oltre i 700 metri con la quota neve in abbassamento durante la notte fino a 500 metri e localmente anche a quote inferiori. Attese gelate soprattutto sulle zone collinari e interne ma anche, localmente, a quote inferiori. Si segnala un abbassamento delle temperature su tutto il territorio. (ANSA). © RIPRODUZIONE RISERVATA.



The screenshot shows the Gazzetta di Parma website interface. At the top, there are navigation links for 'NECROLOGI', 'RICEVI LE NEWS', 'ABBONATI', and 'Login'. The main header features the newspaper's name 'GAZZETTA DI PARMA dal 1735' and a search icon. Below the header, there are category links: 'PARMA CITTÀ', 'FIDENZA', 'SALSO', 'IL MIO COMUNE', 'COSA FARE', 'IL PARMA', 'SPORT', and 'ITALIA/MONDO'. The main article is titled 'Allerta per nevicate e gelate' with a sub-headline '31 marzo 2020, 15:20'. The article text is partially visible, matching the text in the left column. To the right of the article, there is a section for 'Ultimo video' with a thumbnail image and a caption: 'ITALIAMONDO Coronavirus, bandiere a mezz'asta in tutta Italia per ricordare le vittime'. Below the video section, there is a 'Bianchi' advertisement with the text 'Veniamo noi da voi Consegna a domicilio gratuita' and a phone number '0521 467752'. At the bottom of the page, there are links for '0 Commenti', 'Gazzetta di Parma', 'Privacy Policy di Disqus', and 'Accedi'. There is also a 'Consiglia' section with 'A News' and 'E Contatti' buttons, and a 'Vota dal migliore' section with a 'Vota la riproduzione' button.

Danni da maltempo, San Vito riavrà il ponte

Spilamberto, i piloni sono stati compromessi dalle piene. La giunta sta progettando la nuova passerella pedonale per la frazione

SPILAMBERTO Prende il via a Spilamberto la progettazione del nuovo ponte pedonale sul torrente Guerro che attraversa la frazione di San Vito di fianco alla via principale.

Nel dicembre scorso la vecchia passerella pedonale, vicino alla chiesa di San Vito Martire, ha accusato il colpo delle abbondanti piogge e piene dei fiumi in tutto il territorio. La forza dell'acqua ha compromesso, in particolare, i piloni del ponte costringendo i tecnici comunali, dopo un sopralluogo, a chiudere la circolazione con le transenne. L'intenzione è stata fin dall'inizio quella di sostituire il vecchio ponte con una nuova passerella.

«Nonostante l'emergenza riusciamo a mandare avanti le pratiche»

Sulla pagina Facebook saranno pubblicati video su vari argomenti partendo dalle scuole «Così siamo vicini ai cittadini»

Il Comune di Castelfranco lancia le pratiche tv su Facebook con programmi sovvenzionati dall'amministrazione rivolta a cittadini e imprese per fronteggiare l'emergenza Coronavirus e aiutare le famiglie. È questa l'ultima idea della giunta di Giorgio per mantenere il più possibile il contatto con i cittadini nonostante gli uffici comunali siano chiusi al pubblico. Ogni giorno alla 21 sulla pagina Facebook del Comune italiano pubblicati dei video su vari argomenti, la prima puntata postata ieri sera ha riguardato i provvedimenti dell'amministrazione per quanto riguarda le scuole, «sono felici di dare finalmente il via a questo iniziativa attraverso la quale vogliamo essere concretamente ed ulteriormente a supporto della nostra cittadinanza - ha dichiarato l'assessore alla Comunicazione Leonardo Pastore - adesso andiamo ad implementare tutto questo creando un video e proprio nell'attesa aperta a tutti stiamo raccogliendo idee dal territorio e le stiamo concretizzando, continuando ad invitare i cittadini a proporre ulteriori

lavori che avranno un costo complessivo di circa 190mila euro. Il collegamento è uno dei passaggi strategici della frazione perché collega la zona residenziale con il centro della frazione attraverso un percorso pedonale, mentre ora i residenti devono compiere un giro molto più ampio e sono costretti a spostarsi in auto. La passerella corre di fianco a via San Vito e si aggiunge al nuovo ponte, sempre pedonale e ciclabile, inaugurato nel novembre scorso all'altezza della palestra delle scuole elementari: una passerella di legno lamellare costruita per collegare la ciclabile di San Vito direttamente alla scuola Rodari-Trenti per un importo complessivo di circa 200mila euro.

Dopo appena un mese dall'inaugurazione la piena del Panaro e dei torrenti ha provocato un danno irreparabile al vecchio ponte. «L'erosione dell'ultima alluvione ha scavato sotto i basamenti - spiega il sindaco - abbiamo segnalato i danni alla Regione e avviato le pratiche, subito dopo abbiamo richiesto la perizia geologica ed è emersa la necessità di sostituire il ponte perché non è possibile sistemarlo». Per ora l'amministrazione ha avviato la progettazione, per un importo di circa 20mila euro, e ha richiesto alla Regione i contributi per le opere danneggiate dal maltempo in cui rientra il ponte di San Vito. Cittadini, privati ed enti che lo scorso anno hanno subito danni dal maltempo di maggio e novembre possono chiedere i contributi regionali fino al 4 maggio.

Silvia Saracino.

MERCOLEDÌ - 1 APRILE 2020 - IL RESTO DEL CARLINO 21-PIANURA

Danni da maltempo, San Vito riavrà il ponte

Spilamberto, i piloni sono stati compromessi dalle piene. La giunta sta progettando la nuova passerella pedonale per la frazione



SPILAMBERTO
Prende il via a Spilamberto la progettazione del nuovo ponte pedonale sul torrente Guerro che attraversa la frazione di San Vito di fianco alla via principale. Nel dicembre scorso la vecchia passerella pedonale, vicino alla chiesa di San Vito Martire, ha accusato il colpo delle abbondanti piogge e piene dei fiumi in tutto il territorio. La forza dell'acqua ha compromesso, in particolare, i piloni del ponte costringendo i tecnici comunali, dopo un sopralluogo, a chiudere la circolazione con le transenne. L'intenzione è stata fin dall'inizio quella di sostituire il vecchio ponte con una nuova passerella.

«Nonostante l'emergenza riusciamo a mandare avanti le pratiche»

Sulla pagina Facebook saranno pubblicati video su vari argomenti partendo dalle scuole «Così siamo vicini ai cittadini»

Il Comune di Castelfranco lancia le pratiche tv su Facebook con programmi sovvenzionati dall'amministrazione rivolta a cittadini e imprese per fronteggiare l'emergenza Coronavirus e aiutare le famiglie. È questa l'ultima idea della giunta di Giorgio per mantenere il più possibile il contatto con i cittadini nonostante gli uffici comunali siano chiusi al pubblico. Ogni giorno alla 21 sulla pagina Facebook del Comune italiano pubblicati dei video su vari argomenti, la prima puntata postata ieri sera ha riguardato i provvedimenti dell'amministrazione per quanto riguarda le scuole, «sono felici di dare finalmente il via a questa iniziativa attraverso la quale vogliamo essere concretamente ed ulteriormente a supporto della nostra cittadinanza - ha dichiarato l'assessore alla Comunicazione Leonardo Pastore - adesso andiamo ad implementare tutto questo creando un video e proprio nell'attesa aperta a tutti stiamo raccogliendo idee dal territorio e le stiamo concretizzando, continuando ad invitare i cittadini a proporre ulteriori

lavori che avranno un costo complessivo di circa 190mila euro. Il collegamento è uno dei passaggi strategici della frazione perché collega la zona residenziale con il centro della frazione attraverso un percorso pedonale, mentre ora i residenti devono compiere un giro molto più ampio e sono costretti a spostarsi in auto. La passerella corre di fianco a via San Vito e si aggiunge al nuovo ponte, sempre pedonale e ciclabile, inaugurato nel novembre scorso all'altezza della palestra delle scuole elementari: una passerella di legno lamellare costruita per collegare la ciclabile di San Vito direttamente alla scuola Rodari-Trenti per un importo complessivo di circa 200mila euro.

Dopo appena un mese dall'inaugurazione la piena del Panaro e dei torrenti ha provocato un danno irreparabile al vecchio ponte. «L'erosione dell'ultima alluvione ha scavato sotto i basamenti - spiega il sindaco - abbiamo segnalato i danni alla Regione e avviato le pratiche, subito dopo abbiamo richiesto la perizia geologica ed è emersa la necessità di sostituire il ponte perché non è possibile sistemarlo». Per ora l'amministrazione ha avviato la progettazione, per un importo di circa 20mila euro, e ha richiesto alla Regione i contributi per le opere danneggiate dal maltempo in cui rientra il ponte di San Vito. Cittadini, privati ed enti che lo scorso anno hanno subito danni dal maltempo di maggio e novembre possono chiedere i contributi regionali fino al 4 maggio.

Silvia Saracino

Castelfranco, l'idea del Comune: «Una tv sui social aperta a tutti»

Sulla pagina Facebook saranno pubblicati video su vari argomenti partendo dalle scuole «Così siamo vicini ai cittadini»

Il Comune di Castelfranco lancia le pratiche tv su Facebook con programmi sovvenzionati dall'amministrazione rivolta a cittadini e imprese per fronteggiare l'emergenza Coronavirus e aiutare le famiglie. È questa l'ultima idea della giunta di Giorgio per mantenere il più possibile il contatto con i cittadini nonostante gli uffici comunali siano chiusi al pubblico. Ogni giorno alla 21 sulla pagina Facebook del Comune italiano pubblicati dei video su vari argomenti, la prima puntata postata ieri sera ha riguardato i provvedimenti dell'amministrazione per quanto riguarda le scuole, «sono felici di dare finalmente il via a questa iniziativa attraverso la quale vogliamo essere concretamente ed ulteriormente a supporto della nostra cittadinanza - ha dichiarato l'assessore alla Comunicazione Leonardo Pastore - adesso andiamo ad implementare tutto questo creando un video e proprio nell'attesa aperta a tutti stiamo raccogliendo idee dal territorio e le stiamo concretizzando, continuando ad invitare i cittadini a proporre ulteriori

aperti perché sarà un palinsesto che faremo insieme». Ogni puntata avrà un tema diverso «vogliamo trasformare un'emergenza in una nuova opportunità - sottolinea Pastore - l'idea, in tutti, sarà in fase di studio da tempo, l'emergenza Covid19 ci ha spinto a dare un colpo di accelerazione. E il nome di questa nuova televisione attendiamo che ce lo suggeriscano da casa».

San Cesario, nuove proteste sui vetri dell'ex Emiliana Rottami «Ordinanza inefficace»

I cumuli di vetro dell'ex Emiliana Rottami a San Cesario continuano ad essere terreno di scontro tra l'opposizione e il sindaco.

La folla civica Nuovo San Cesario e il gruppo Rinascita Sociale sfilarono ad attaccare Zuffi assediando che l'orditura con cui il primo cittadino ordina alla proprietà di bonificare e mettere in sicurezza i siti sia troppo blande. «Il vento di questi giorni ha ulteriormente scoperto i cumuli dello smaltimento dell'Emiliana Rottami e la polvere di vetro diffusa ovunque - scrivono i consiglieri Sabina Piccinini, Ivano Soti e Mirco Zanoli -, è da luglio dell'anno scorso che i lavoratori di Arpa e Ineltono la copertura delle montagne di vetro di Forze San'Andrea, ma solo un mese fa, a seguito della nostra creazione, il sindaco si decide ad emanare l'ordinanza che mette però di dimostrazione del tutto inefficace». Nel provvedimento indirizzato al comune fallimentare e all'esplicito il sindaco, affermano i consiglieri di opposizione, non

da alcuni termini temporali per la temperatura dei cumuli, né tantomeno viene specificato su quali sanzioni potrebbero incorrere qualora fallimentare ad un proprietario della Emiliana Rottami, nel caso in cui non rispettasse l'ordinanza.

I cumuli di vetro a ridosso del ponte di San'Andrea risultano di diventare una mega discarica e cielo aperto-estivo-nesso Zanoli, Piccinini e Soti i quali temono per le conseguenze che i cumuli di vetro potrebbero avere sui residenti.

Ancora pioggia e neve, pericolo frane

Fiocchi previsti prima in quota poi anche sui 600 metri. Da domani **allerta** per le gelate, l'agricoltura è a rischio

Forti temporali ieri pomeriggio in Appennino hanno dato il via ad un nuovo peggioramento **meteo**. Pioggia a valle e bufere di neve in quota, con una decina di centimetri sulla vetta del Cimone dove le temperature hanno iniziato a precipitare nettamente sottozero: oggi e domani alcuni siti indicano minime di meno 13 gradi in vetta. A valle, dopo due giorni di temperature estive, già ieri si è tornati sottozero e gli esperti di Emilia Romagna **meteo** per oggi prevedono che le precipitazioni "si... Forti temporali ieri pomeriggio in Appennino hanno dato il via ad un nuovo peggioramento **meteo**. Pioggia a valle e bufere di neve in quota, con una decina di centimetri sulla vetta del Cimone dove le temperature hanno iniziato a precipitare nettamente sottozero: oggi e domani alcuni siti indicano minime di meno 13 gradi in vetta. A valle, dopo due giorni di temperature estive, già ieri si è tornati sottozero e gli esperti di Emilia Romagna **meteo** per oggi prevedono che le precipitazioni "si concentreranno sull'Appennino per poi cessare entro la metà della mattinata con quota neve in calo, dai 1000 metri del tardo pomeriggio fin sotto i 600 metri nella notte con qualche fiocco fin sui 400 metri. Per il freddo, attenzione al risveglio di mercoledì e giovedì quando a causa dell'aria fredda presente in quota ed al rasserenamento dei cieli potremmo tornare a registrare minime negative su tutta la regione con nuovo rischio per l'agricoltura". In Appennino le precipitazioni fanno temere soprattutto per il riattivarsi di alcuni movimenti franosi, ancora più temibili in questo periodo di **emergenza** nazionale. Provincia e Comuni, pur in un periodo di blocco generalizzato dei cantieri, comunque garantiranno tutti gli interventi urgenti. I giusti divieti di questi giorni, portano varie conseguenze tra cui la limitata opera dell'uomo (sia degli enti pubblici che dei montanari residenti) nella prevenzione del rischio idraulico e geologico. 'Appena possibile occorre però ripartire subito coi cantieri già finanziati e snellire la burocrazia per avviarne tanti altri' chiedono vari abitanti montani. 'Non solo per assicurare sicurezza a chi vive in montagna ma anche per le conseguenze delle acque quando arrivano in pianura, oltre che per l'esigenza di condizioni viarie sicure da **frane** e smottamenti soprattutto in periodi di **emergenza**'. Attualmente sono state varie ditte a chiedere alla Provincia la sospensione lavori per motivi di sicurezza, difficoltà a reperire i materiali necessari, oppure per problemi legati alla logistica, connessi con l'**emergenza** Covid-19, ad esempio i



SPECIALI - ABBONAMENTI - LEGGI IL GIORNALE - ACCEDI

MENU

il Resto del Carlino MODENA

CRONACA SPORT COSA FARE EDIZIONI - VIRUS MARCHE QUARANTENA HOT SISMA MORTO BUONI SP

HOME - MODENA - CRONACA

Ancora pioggia e neve, pericolo frane

Fiocchi previsti prima in quota poi anche sui 600 metri. Da domani allerta per le gelate, l'agricoltura è a rischio

Publicato il 31 marzo 2020

Facebook Twitter Email

Favale, la frana sulla sp 4 Fondovalle Panaro è ancora in movimento

Forti temporali ieri pomeriggio in Appennino hanno dato il via ad un nuovo peggioramento meteo. Pioggia a valle e bufere di neve in quota, con una decina di centimetri sulla vetta del Cimone dove le temperature hanno iniziato a precipitare nettamente sottozero: oggi e domani alcuni siti indicano minime di meno 13 gradi in vetta. A valle, dopo due giorni di temperature estive, già ieri si è tornati sottozero e gli esperti di Emilia Romagna meteo per oggi prevedono che le precipitazioni "si...

CONTINUA A LEGGERE

lavori stradali al Mulino del Grillo a Lama Mocogno. Il Consorzio di Bonifica Burana, pur limitando le forme di comunicazione con gli utenti a numeri verdi, e-mail, social, assicura che resta comunque confermata la piena operatività delle proprie attività tecniche ed amministrative. Nonostante ciò, il maltempo di questa primavera ritardata sta peggiorando la situazione già critica di molti corsi d'acqua montani. g.p.

VALENTINA REGGIANI

PORTO GARIBALDI

Portocanale, si avvicina la messa in sicurezza

PORTO GARIBALDI Sono alle viste, con carattere di somma urgenza, i lavori per la messa in **sicurezza** del portocanale di Porto Garibaldi. Dieci giorni per la presentazione del progetto, e tempi ristrettissimi per avviare il cantiere. La comunicazione è stata data la scorsa settimana nel corso di una riunione in videoconferenza a cui hanno partecipato Regione e Comune di Comacchio.

«È un risultato importantissimo a cui Cna puntava da tempo e con convinzione, stimolando tutti gli attori istituzionali a collaborare e mettersi in rete - commenta il presidente provinciale Davide Bellotti -. Ora tutti sono consapevoli di quanto sia importante e strategico questo intervento, pensato in modo da assicurare la **sicurezza** della **navigazione**, migliorare il sistema idraulico del Delta, e **tutelare** la nostra costa».

IL CANTIERE Il portocanale verrà scavato all'imboccatura e nell'area antistante per ripristinare profondità sufficienti alla **sicurezza** delle imbarcazioni in transito: oggi in certi punti la profondità scende fino a un metro e quaranta, e le imbarcazioni a volte toccano il fondo. I lavori comporteranno la rimozione o il riposizionamento di 80-90mila **metri cubi** di sabbia. Gli scavi verranno effettuati in modo da evitare di bloccare l'entrata del porto canale.

Inoltre, la sabbia scavata verrà in gran parte impiegata per il **ripascimento** delle spiagge dei Lidi Nord, come era stato richiesto dalla Cna e dagli operatori della costa. «Nel corso della video conferenza - spiega Bellotti - l'ingegner Claudio Miccoli della Regione ci ha assicurato che l'intervento partirà prima possibile, proprio per il suo carattere di somma urgenza e grazie all'intesa con il Comune di Comacchio».

Le due istituzioni partecipano ciascuno con un finanziamento di 400mila euro e Cna manifesta «la propria soddisfazione per la sensibilità dimostrata da tutti gli attori istituzionali: con questa operazione si aumenta il valore del sistema idroviario del Delta e si contribuisce alla **tutela ambientale** della costa e delle Valli di Comacchio. Come sappiamo - aggiunge Bellotti -, sono due asset fondamentali dell'economia del territorio».

---© RIPRODUZIONE RISERVATA.

COMACCHIO

«Affari in fumo per il turismo»

«Saranno mesi da tabula rasa»

Prenotazioni a picco e disdette che fioccano, gli operatori sono sconcertati. Resta l'assoluta incertezza sull'effettiva partenza della stagione balneare

comunità agnata di Porto Garibaldi - spiega la assessora di capre come fare con le capre vicine, ma la situazione è grave perché questo è un territorio che per il 60 per cento di turismo, comprendendo l'intero territorio di competenza».

Dalla stessa lungimiranza Nicola Castagnetti, titolare dell'Hotel Loggion, la quale preferisce valutare il mese di aprile e maggio della stagione, anche se il 27 aprile non avrà nessuno. Non resterà che aspettare e ha già chiesto su tutti i mesi. La prima è arrivata dalla Comunità. Molti mesi sono stati cancellati e gli operatori non lavoreranno di più. Per questo l'incertezza è alta e si teme che non lavoreranno di più. Per questo l'incertezza è alta e si teme che non lavoreranno di più. Per questo l'incertezza è alta e si teme che non lavoreranno di più.

COMACCHIO

Fantini sul «Tutti diano una mano»

Il sindaco Fantini ha chiesto ai cittadini di dare una mano per la ricostruzione del paese. «C'è un lavoro che va fatto e tutti diano una mano».

COMACCHIO

Le vie di Mezzogoro saranno sistemate

Ok al progetto esecutivo

Il progetto esecutivo per la sistemazione delle vie di Mezzogoro è stato approvato dal Comune di Comacchio.

PORTO GARIBALDI

Portocanale, si avvicina la messa in sicurezza

Il portocanale di Porto Garibaldi sarà scavato e sistemato per migliorare la sicurezza della navigazione.

COMACCHIO

La messa in sicurezza del portocanale di Porto Garibaldi

Il Comune di Comacchio ha approvato il progetto esecutivo per la messa in sicurezza del portocanale di Porto Garibaldi.

COMACCHIO

La messa in sicurezza del portocanale di Porto Garibaldi

Il Comune di Comacchio ha approvato il progetto esecutivo per la messa in sicurezza del portocanale di Porto Garibaldi.

L' INTERROGAZIONE

«Lavori urgenti al Portocanale»

Il consigliere dem Marco Fabbri sollecita l' intervento a Porto Garibaldi

COMACCHIO Sollecita i lavori al Portocanale, il consigliere regionale ed ex sindaco Marco Fabbri, con una interrogazione alla giunta Bonaccini che rappresenta il primo atto del suo mandato.

La vicenda è datata 2013, da quando si è verificato «un progressivo aggravarsi del moto ondoso, che ha provocato alcune fuoriuscite dell' acqua. E la Provincia, al tempo ente gestore del progetto Idrovia Ferrarese, tra il 2014 e il 2015, ha realizzato un restringimento dell' imboccatura che, seppur risolvendo in parte il problema, ha incrementato l' accumulo di sabbia all' entrata del porto». Il restringimento crea accumuli di sabbia e pericolo per la navigazione, tanto che il Comune ha nuovamente sollecitato un intervento. Richiesta rilanciata anche dalla Cna che chiesto di provvedere nel più breve tempo possibile il ripristino del transito in sicurezza delle imbarcazioni, dando così una risposta ai settori della pesca e del turismo. «Alla nota di Cna - prosegue Fabbri - pare sia stato risposto che la Regione avrebbe già stanziato 400 mila euro, ma a distanza di oltre un mese i lavori non sono ancora partiti». Ed è per questo che il consigliere interroga la giunta per sapere se effettivamente «i lavori sono stati finanziati e affidati in esecuzione da parte del servizio regionale e se si possa ritenere ragionevole la loro ultimazione entro l' inizio della stagione balneare». Le opere prevedono lo scavo all' imboccatura e nell' area antistante il porto canale per ripristinare profondità sufficienti alla sicurezza delle imbarcazioni in transito, e parte della sabbia rimossa verrà impiegata per il **ripascimento** delle spiagge dei Lidi Nord.

19..

Provincia

«Andiamo avanti al fianco dei nostri cittadini»

Due chiacchiere con Denis Fantinuoli, sindaco facente funzione in un momento particolarmente delicato della vita di tutti noi

COMACCHIO

Il passaggio del testimone è avvenuto, dall' altra sera alla guida del Comune c' è Denis Fantinuoli. Il suo sarà un mandato nel segno della continuità di programma, come è ovvio. Il viaggio verso le prossime amministrative non sarà una passeggiata. L'emergenza Covid-19 è la variabile che complica le cose, cambia rapidamente le carte in tavola e rende tutto più difficile. Anche Comacchio, come il resto del Paese, oggi è contraccoppiato dall' epidemia: il turismo è allo zero, la pesca semi-paralizzata, i lavoratori stagionali vedono sfumare le già deboli entrate annuali, il piccolo commercio è in ginocchio e a chi non ce la fa si affrettano il pagamento di utenze, affitti e gomme. Ce n' è quanto basta per mettere le gambe in spalla.

Come sarà la giunta Fantinuoli?

«L'obiettivo di mandato resta lo stesso, è ovvio però che ogni giorno rappresenta una sfida di più. L'epidemia assapora l'attività degli amministratori, la vita pubblica, economica e sociale della comunità. Lo viviamo ogni giorno proprio per questo: impegno, ci tengo a farlo, tutte le persone in prima linea: medici, infermieri e coloro che lavorano quotidianamente per assistere i malati colpiti dal virus».

Quali sono le "armi" del Comune per arginare le conseguenze sociali ed economiche della pandemia sulla città?

«Manteniamo in atto tutte le misure che il governo ci indica, compatibilmente con le disponibilità finanziarie del bilancio comunale. Le regole attuali non permettono un ampio margine di manovra per cui è difficile lavorare con avanti già vincolati. Conosciamo le tante difficoltà di cittadini e imprese e, nell'ambito delle nostre possibilità, faremo tutto il possibile per andare loro incontro. Appena il denaro messo a disposizione dal governo arriverà, verrà impiegato per il sostentamento dei nuclei familiari che ne hanno diritto».

Sono tempi duri, quali saranno le ripercussioni sul confronto politico?

«Mi auguro che la competizione politica venga messa da parte in favore di una compattezza d'intenti capace di venire maggiorata e minoranza nell'interesse della popolazione».

Marco Fabbri è al Consiglio regionale, al suo fianco resta la squadra di sempre, come prevederete?

«Il voto di fondo è mandare in porto i progetti iniziali, mi riferisco in particolare a quelli che sono già stati finanziati, senza dimenticare le progettualità in itinere. A Marco va il ringraziamento per la grande disponibilità mostrata in questa prima fase di transizione e nella certezza di una sua presenza di supporto che ha già manifestato di voler garantire».

Monica Forti

«Per la sua grande disponibilità mostrata in questa prima fase di transizione e certi che avremo aiuto e collaborazione»

GIORNATA MONDIALE DELL'AUTISMO, UNA MANINA BLU ATTACCATA ALLA FINESTRA

L'iniziativa delle educatrici d'infanzia della cooperativa "Girogirotondo" per celebrare la ricorrenza importante

COMACCHIO

«Io resto a casa ma ti tengo le mani» è questo l'hashtag, felicemente tenuto da Elena Buzzi, Alessandra Messaggio e Alice Risale, educatrici d'infanzia, hanno ideato per domani, Giornata mondiale della consapevolezza sull'autismo. Nonostante la quarantena che tiene i bambini isolati nelle loro abitazioni, Comacchio non perde le buone abitudini che ha consolidato negli ultimi anni, e anche quest'anno non farà mancare la sua voce per sensibilizzare su un tema importante come questo. «In un periodo che stiamo attraversando è difficile, abbiamo pensato di essere ugualmente presenti e far sentire la nostra voce a tutti. Abbiamo chiesto a tutte le famiglie di far disegnare ai bambini la propria manina blu con l'hashtag #restocacciamaninablue».

Alexandra e Alice, educatrici della Cooperativa Sociale Girogirotondo a cui si aggiunge Paola Spina, insegnante della scuola primaria dell'istituto comprensivo di Comacchio, in questo modo la città sarà colorata di blu, e assieme agli scolari, il tricolore, l'indisostituibile "tutto in blu" con i familiari "topi blu" vedrà comparire anche tante manine blu. Le stesse fotografie (possibilmente senza il volto dei minori per motivi di privacy) comporranno un collage fotografico sui social con il messaggio che Comacchio manda la manina blu: «Insieme, sempre e comunque. L'invio è quindi per le famiglie di partecipare numerose. A supporto dell'iniziativa anche la recente Web Radio Corona, che domani alle 10 trasmetterà la rubrica "Ma il cielo è sempre più blu". La rubrica sarà per gioco e chi tiene compagnia in questi giorni di isolamento casalingo, tratterà il tema con lo speaker Lorenzo Parmiani e l'educatrice Alice si parlerà di autismo, pregiudizi, integrazione e anche di come è nata questa giornata. «Ringraziamo Laura Bonaccini, Emilia Delli, Enza Seldini, Diana Mancini e tutti coloro che ci hanno aiutato e ci aiutano, battuta a organizzare e supportare questa iniziativa».

Giuseppina Cini

Ma il cielo è sempre più blu.

«Lavori urgenti al Portocanale»

Il consigliere dem Marco Fabbri sollecita l'intervento a Porto Garibaldi

COMACCHIO

Sollecita i lavori al Portocanale, il consigliere regionale ed ex sindaco Marco Fabbri, con una interrogazione alla giunta Bonaccini che rappresenta il primo atto del suo mandato. La vicenda è datata 2013, da quando si è verificato «un progressivo aggravarsi del moto ondoso, che ha provocato alcune fuoriuscite dell' acqua. E la Provincia, al tempo ente gestore del progetto Idrovia Ferrarese, tra il 2014 e il 2015, ha realizzato un restringimento dell' imboccatura che, seppur risolvendo in parte il problema, ha incrementato l' accumulo di sabbia all' entrata del porto». Il restringimento crea accumuli di sabbia e pericolo per la navigazione, tanto che il Comune ha nuovamente sollecitato un intervento. Richiesta rilanciata anche dalla Cna che chiesto di provvedere nel più breve tempo possibile il ripristino del transito in sicurezza delle imbarcazioni, dando così una risposta ai settori della pesca e del turismo. «Alla nota di Cna - prosegue Fabbri - pare sia stato risposto che la Regione avrebbe già stanziato 400 mila euro, ma a distanza di oltre un mese i lavori non sono ancora partiti». Ed è per questo che il consigliere interroga la giunta per sapere se effettivamente «i lavori sono stati finanziati e affidati in esecuzione da parte del servizio regionale e se si possa ritenere ragionevole la loro ultimazione entro l' inizio della stagione balneare». Le opere prevedono lo scavo all' imboccatura e nell' area antistante il porto canale per ripristinare profondità sufficienti alla sicurezza delle imbarcazioni in transito, e parte della sabbia rimossa verrà impiegata per il ripascimento delle spiagge dei Lidi Nord.

Diga di Ridracoli, seconda tracimazione del 2020

Martedì la cascata d'acqua è scesa lungo il grande muro per gettarsi nel Bidente

La diga di **Ridracoli** tracima di nuovo grazie alle nevi dell' Appennino tosco-romagnolo che si sciolgono e alle **piogge**. Una bella cascata si è materializzata infatti nella mattinata di martedì con le **acque** del lago che scendono copiose sul grande muro in calcestruzzo alto 103 **metri** a quota 565 **metri** sul livello del mare prima di gettarsi sul Bidente. Uno spettacolo reso ancor di più suggestivo anche dal paesaggio imbiancato della Foresta della Lama, di Sasso Fratino patrimonio mondiale Unesco e delle cime del Parco nazionale. Un muro imponente quello della diga inaugurata nell' aprile 1988 dal presidente del senato Giovanni Spadolini, da quello della Regione Luciano Guerzoni e dagli allora sindaci di S. Sofia e Bagno, Enzo Valbonesi ed Ezio Boattini. Uno sbarramento poderoso in grado di trattenere 33 milioni di **metri cubi** d' acqua e costruito con 600mila **metri cubi** di cemento aganciato alle rocce di spalla con migliaia di tiranti in acciaio. Le **piogge** recenti e lo scioglimento lento delle nevi hanno riempito il grande lago con quasi 33 milioni e 200mila **metri cubi** d' acqua, per la seconda volta nel 2020 dopo quella dell' 8 marzo, raggiungendo la portata di sfioro posta a 557,33 **metri** sul livello del mare e formando una bella cascata d' acqua che si è gettata sul Bidente. L' approvvigionamento **idrico** per i romagnoli con la buona acqua dell' Appennino dovrebbe essere così garantito per tutta l' estate.

MERCOLEDÌ - 1 APRILE 2020 - IL RESTO DEL CARLINO 15..

Provincia

«Uccelli nel Parco, presto una mostra fotografica»

E' l'obiettivo di Giorgio Amadori, maestro di sci e albergatore ma anche appassionato di scatti nella natura: ha immortalato per primo il Picchio nero



Giorgio Amadori, maestro di sci e albergatore ma anche appassionato di scatti nella natura: ha immortalato per primo il Picchio nero

zietto a fotografare con una Olympus e negli anni ho perfezionato sempre più la tecnica, cercando un mio stile personale. Ora uso macchine Canon e prendo una discreta fetta di obiettivi, anche se la tecnica non è tutto. Bisogna saper immergersi nella foresta con un apparecchio unico. E ci vuole molto tempo per scattare foto non banali. Nato a Villanova di Campagna, classe 1951, poi trasferitosi con la famiglia a Forlì, dopo gli studi Amadori trovò un impiego presso l'azienda edile dell'anni con Odorini, anche la gestione di Campagna. Dopo 8 anni il ritorno in Campagna - «il richiamo mi era troppo forte» - dove, con la moglie Maria Irene la gestore dell'albergo. «Mi pressavo mesi, in collaborazione con il Parco e il Comune di S. Sofia e Piatovechia. Sia alla Galleria d'Arte Vico Scipioni e al Palazzo fiorentino vorrei organizzare una mostra fotografica tematica proprio sugli Uccelli del Parco». Al momento i suoi scatti si possono ammirare sulla sua pagina Instagram.

Coce Bandini

CONTATTA
«Misi di studio per riconoscerne il canto, ma la tecnica non è tutto: bisogna sapersi immergere nel bosco»

Diga di Ridracoli, seconda tracimazione del 2020

Martedì la cascata d'acqua è scesa lungo il grande muro per gettarsi nel Bidente

La diga di Ridracoli tracima di nuovo grazie alle nevi dell' Appennino tosco-romagnolo che si sciolgono e alle piogge. Una bella cascata si è materializzata infatti nella mattinata di martedì con le acque del lago che scendono copiose sul grande muro in calcestruzzo alto 103 metri a quota 565 metri sul livello del mare prima di gettarsi sul Bidente. Uno spettacolo reso ancor di più suggestivo anche dal paesaggio imbiancato della Foresta della Lama, di Sasso Fratino patrimonio mondiale Unesco e delle cime del Parco nazionale. Un muro imponente quello della diga inaugurata nell' aprile 1988 dal presidente del senato Giovanni Spadolini, da quello della Regione Luciano Guerzoni e dagli allora sindaci di S. Sofia e Bagno, Enzo Valbonesi ed Ezio Boattini. Uno sbarramento poderoso in grado di trattenere 33 milioni di metri cubi d' acqua e costruito con 600mila metri cubi di cemento aganciato alle rocce di spalla con migliaia di tiranti in acciaio. Le piogge recenti e lo scioglimento lento delle nevi hanno riempito il grande lago con quasi 33 milioni e 200mila metri cubi d' acqua, per la seconda volta nel 2020 dopo quella dell' 8 marzo, raggiungendo la portata di sfioro posta a 557,33 metri sul livello del mare e formando una bella cascata d' acqua che si è gettata sul Bidente. L' approvvigionamento idrico per i romagnoli con la buona acqua dell' Appennino dovrebbe essere così garantito per tutta l' estate.

Il muro in calcestruzzo alto 103 metri, a quota 565 sul livello del mare. Le piogge recenti e lo scioglimento lento delle nevi hanno riempito il lago

Roncofreddo

Entro il 2020 frana messa in sicurezza La spesa sarà di 500mila euro

L'intervento più corposo del 2020 riguarda la messa in sicurezza della frana in via Garibaldi che collega Roncofreddo a Santa Paola, spesa 500mila euro. I lavori che verranno completati presumibilmente entro l'anno.

.. 20 MERCOLEDÌ - 1 APRILE 2020 - IL RESTO DEL CARLINO

Valle del Rubicone

Entro il 2020 frana messa in sicurezza
La spesa sarà di 500mila euro

L'intervento più corposo del 2020 riguarda la messa in sicurezza della frana in via Garibaldi che collega Roncofreddo a Santa Paola, spesa 500mila euro. I lavori che verranno completati presumibilmente entro l'anno.

Il lungomare rinascerà, via ai lavori nel 2021

L'ok è arrivato dalla Giunta, investimento di 2,5 milioni dei quali 1,8 finanziati dalla Regione

SAN MAURO MARE
di Ermanno Pasolini

Oltre due milioni e mezzo di euro per dare un look tutto nuovo per la riqualificazione e la rigenerazione urbana del lungomare intitolato a Ruggero Pascoli e a Caterina Alciati. I vincenti gliel'ha dato il pool Giovanni Pascoli. Una riqualificazione che andrà a intervenire anche su piazza Cesare Battisti, via Pineta e vecchi la demolizione e ricostruzione dell'edificio denominato "Ex Arena Arcobaleno" per fornire servizi ai turisti e alle comunità di San Mauro Mare. La giunta comunale ha deliberato il lavoro nei giorni scorsi. Il costo totale previsto è di 2.597.000 mila euro e può essere realizzato grazie a un importante finanziamento dalla Regione pari a 1.818.000 mila euro. Entro fine anno 2020 verrà approvato il progetto definitivo. I lavori, previsti per il 2021 interzeranno i lavori, previsti per strada, per concludere entro dicembre 2022 così come previsto nel cronoprogramma del finanziamento regionale.

Per questo riguarda il primo ambito di intervento interessa la viabilità del lungomare di San Mauro Mare prevedendo percorsi carrabili e pedonali che consentano la struttura ricettiva con gli stabilimenti balneari, gli esercizi commerciali e le abitazioni. Il programma prevede la riqualificazione dell'intero area pubblica attraverso un diverso assetto della sezione stradale e con una valorizzazione dello spazio di piazza Battisti. Il progetto mira a valorizzare il verde con l'insediamento di nuove piantumazioni, ricollocare gli arredi, nonché eliminare la barriera architettonica a favore della più ampia fruibilità per portatori di handicap e persone più fragili.

Per questo riguarda invece l'Ex Arena Arcobaleno è prevista la demolizione e la ricostruzione dell'edificio su via Della Libertà. Il progetto prevede la realizzazione di nuovi spazi per tutti i cittadini di San Mauro Mare. Questo intervento si va ad aggiungere alla riqualificazione dell'area sotto i cui lavori sono appena conclusi e che vedrà nell'estate 2020 la sua riapertura dopo vent'anni. La questione viene spiegata dal vicesindaco Clelia Nicotri vicinissima di San Mauro Pascoli residente nella località balneare: «Si tratta di un intervento eccezionale che restituirà alla comunità un luogo centrale come l'ex cinema all'aperto Arcobaleno che darà un'idea chiara e insieme centro per servizi, turistici. L'obiettivo del progetto è inoltre quello di ridottere il lungomare e l'accesso in spiaggia, creando percorsi armonici, continuati dagli spazi e una più ampia fruibilità nel mare su cui si affacciano gli esercizi commerciali. Ci auguriamo che alla nostra riqualificazione seguano interventi dei privati per riqualificare le attività ricettive».

SAVIGNANO
I pini pericolosi di via Togliatti saranno abbattuti

Appena le condizioni lo permetteranno il Comune abolirà la carreggiata di via Togliatti. Al momento pericolosa per l'abbattimento delle radici dei pini marittimi. Si prevedeva alla rimozione di tutti i pini dall'illuminazione, fino alla rotonda con la provinciale 11. Al loro posto verrà piantumato lo stesso numero di alberi, non sul percorso ciclopedonale, ma nell'adeguato parco don Riccardo Cesari. In questa modo sarà consentita a chi va a piedi o in bicicletta di potersi usufruire del paesaggio in sicurezza.

CENTRO SOCIALE
Da 'I sempre zovan' donazione all'Asil e alla parrocchia

SAN MAURO PASCOLI

Il Centro sociale 'I sempre zovan' ha donato di 500 euro all'Asil e 500 euro alla parrocchia per l'attività mantellata profusa mediante i diversi organismi collaterali. Il Centro Sociale sammese ha avviato una campagna informativa telefonica per il circa 300 soci per le persone sole o in difficoltà a uscire di casa. Si possono contattare Luciana Conzatti 334-3654083; Mariella D'Agui 348-4976162 e il presidente Primo Alessandrini 348-8724446.

GATTEO MARE

Don Mirco Bianchi, 45 anni, dal 2013 parroco di Gatteo Mare e Villamaria domenica solenne a piedi ha portato il Santissimo Sacramento in 60 strade della parrocchia per dare conforto alle famiglie e per benedire in vista della Pasqua e della stagione estiva. Ha invitato tutti ad accogliere questa presenza nella preghiera. Ha percorso a piedi con il Santissimo Sacramento in mano ben 22 chilometri di strada (un'iniziativa simile nei giorni scorsi è stata effettuata anche da un parroco di Cesena). La popolazione ha accolto con affetto l'iniziativa del parroco che continua ad aprire la chiesa di Gatteo Mare alle 7 e bene le porte spalancate fino alle 22, con l'esposizione del Santissimo Sacramento sull'altare, per dare modo a chi può di fermarsi in preghiera.

Ne scritte sui social una parrocchiana di Gatteo Mare: «Una volta tenera, un gesto forte, un atto di coraggio, di speranza e di amore per chi crede e chi non crede. Il nostro parroco benedice le famiglie portando, da solo, Gesù per le strade». Don Mirco Bianchi è un sacerdote conosciuto in tutto il Rubicone ma an-

che fra i turisti in estate per le sue singolari iniziative. La prima riguarda la due chiese che di solito dalla primavera all'autunno tiene aperte dalla mattina fino a notte indiana, poi la processione in spiaggia in agosto con la statua della Madonna che richiama migliaia di persone. Inoltre in prossimità delle feste natalizie raccoglie fondi e alimenti per la Caritas e a mezzanotte recita il rosario in diretta su Facebook.

Ermanno Pasolini

Neve e pioggia riempiono la diga: nuova spettacolare tracimazione a **Ridracoli**

Il mese di marzo si chiude con la seconda tracimazione del 2020, che segue quella di 23 giorni fa

Le abbondanti nevicate in quota nei giorni scorsi e le **piogge** delle ultime ore hanno risvegliato la diga di **Ridracoli**. Il mese di marzo si chiude con la seconda tracimazione del 2020, che segue quella di 23 giorni fa. Nella nottata tra lunedì e martedì le **acque** hanno raggiunto e superato la quota di sfioro, a 557,30 **metri** sul livello del mare, gettandosi dalle otto fessure dello sbarramento di cemento alto 103,50 **metri** e lungo 432 **metri**. Col serbatoio carico di "oro blu" lo spettro di un problema **idrico** in Romagna nei prossimi mesi è scongiurato. Questa tracimazione è decisamente più spettacolare rispetto a quella dell' 8 marzo. Il "Gigante della Romagna" si sta facendo sentire con tutta la sua voce. Una meravigliosa cascata fin sul **Bidente**, sfiorando le case del Mulino di Sotto o della Teresona. Lo scorso anno per attendere questo show si dovette attendere fino a maggio. La diga di **Ridracoli** fa anche da laminazione delle piene, scongiurando fenomeni di esondazioni del **Bidente**. Ai piedi della struttura vi è infatti un **bacino** di smorzamento, con una superficie di circa 6000 **metri** quadrati. Il lato di valle è delimitato da una traversa di contenimento alta 14 **metri** e con un ciglio sfiorante dello sviluppo di 60 **metri**. Il **bacino** consente di attenuare l' impatto in caduta e di rendere meno impetuosa l' immissione dell' acqua nel **fiume Bidente**. Il tuo browser non può riprodurre il video. Devi disattivare ad-block per riprodurre il video. Spot Il video non può essere riprodotto: riprova più tardi. Attendi solo un istante , dopo che avrai attivato javascript . . . Forse potrebbe interessarti , dopo che avrai attivato javascript . . . Devi attivare javascript per riprodurre il video. Sostieni ForlìToday Caro lettore, dall' inizio dell' **emergenza sanitaria** i giornalisti di ForlìToday ed i colleghi delle altre redazioni lavorano senza sosta, giorno e notte, per fornire aggiornamenti precisi ed affidabili sulla epidemia Covid-19 . Se apprezzi il nostro lavoro, da sempre per te gratuito, e se ci leggi tutti i giorni, ti chiediamo un piccolo contributo per supportarci in questo momento straordinario. Grazie! Scegli il tuo contributo:

Il tuo browser non può riprodurre il video. Devi disattivare ad-block per riprodurre il video. Spot Il video non può essere riprodotto: riprova più tardi. Attendi solo un istante , dopo che avrai attivato javascript . . . Forse potrebbe interessarti , dopo che avrai attivato javascript . . . Devi attivare javascript per riprodurre il video. Sostieni ForlìToday Caro lettore, dall' inizio dell' **emergenza sanitaria** i giornalisti di ForlìToday ed i colleghi delle altre redazioni lavorano senza sosta, giorno e notte, per fornire aggiornamenti precisi ed affidabili sulla epidemia Covid-19 . Se apprezzi il nostro lavoro, da sempre per te gratuito, e se ci leggi tutti i giorni, ti chiediamo un piccolo contributo per supportarci in questo momento straordinario. Grazie! Scegli il tuo contributo:

FORLÌTODAYCronaca

Cronaca / Santa Sofia

Neve e pioggia riempiono la diga: nuova spettacolare tracimazione a Ridracoli

Il mese di marzo si chiude con la seconda tracimazione del 2020, che segue quella di 23 giorni fa


Redazione
31 MARZO 2020 07:55



Le abbondanti nevicate in quota nei giorni scorsi e le piogge delle ultime ore hanno risvegliato la diga di Ridracoli. Il mese di marzo si chiude con la seconda tracimazione del 2020, che segue quella di 23 giorni fa. Nella nottata tra lunedì e martedì le acque hanno raggiunto e superato la quota di sfioro, a 557,30 metri sul livello del mare, gettandosi dalle otto fessure dello sbarramento di cemento alto 103,50 metri e lungo 432 metri. Col serbatoio carico di "oro blu" lo spettro di un problema idrico in Romagna nei prossimi mesi è scongiurato. Questa tracimazione è decisamente più spettacolare rispetto a quella dell'8 marzo.

Il "Gigante della Romagna" si sta facendo sentire con tutta la sua voce. Una meravigliosa cascata fin sul Bidente, sfiorando le case del Mulino di Sotto o della Teresona. Lo scorso anno per attendere questo show si dovette attendere fino a maggio. La diga di Ridracoli fa anche da laminazione delle piene, scongiurando fenomeni di esondazioni del Bidente. Ai piedi della struttura vi è infatti un bacino di smorzamento, con una superficie di circa 6000 metri quadrati. Il lato di valle è delimitato da una traversa di contenimento alta 14 metri e con un ciglio sfiorante dello sviluppo di 60 metri. Il bacino consente di attenuare l'impatto in caduta e di rendere meno impetuosa l'immissione dell'acqua nel fiume Bidente.

Sostieni ForlìToday

Caro lettore, dall'inizio dell'emergenza sanitaria i giornalisti di ForlìToday ed i colleghi delle altre redazioni lavorano senza sosta, giorno e notte, per fornire aggiornamenti precisi ed affidabili sulla **epidemia Covid-19**. Se apprezzi il nostro lavoro, da sempre per te gratuito, e se ci leggi tutti i giorni, ti chiediamo un piccolo contributo per supportarci in questo momento straordinario. Grazie!

Scegli il tuo contributo:

5€

I più letti di oggi

- 1 Il bollettino più nero per Forlì: tre morti. Deceduto anche un ragazzo di 26 anni, attivo negli Scout
- 2 Il coronavirus si è portato via il direttore di Romagna Acque Andrea Gambi
- 3 Coronavirus, si aggrava il bilancio delle vittime: tre morti nelle ultime 24 ore
- 4 Coronavirus, altri due morti a Forlì. I casi nel Forlivese salgono a 335