



MENSILE DI INFORMAZIONE PUBBLICITARIA - TEL. REDAZIONE 0542.682241 **f** imolait Anno XXI - n. 7 - Agosto 2025 - www.imola.it imola.it



IMOLA via Serraglio, 13/A www.ciical.com

VIDEOSORVEGLIANZA DOMOTICA FOTOVOLTAICO

VIA ALLENDE, 43 - 80RGO TOSSIGNANO TEL. 0542 90107 CELL. 335.332955



IMPIANTI CIVILI E INDUSTRIALI RIFACIMENTO BAGNI CHIAVI IN MANO VIA NINO BIXIO, 10/A - IMOLA (CENTRO) VIA ERCOLANI, 20 - IMOLA (ZONA IND.) TEL. 0542. 24341 - WWW.ARTEIDRO.IT





VUOI RIPARARE LA TUA CASA DAI RAGGI DEL SOLE

E vivere la primavera in un ambiente fresco e rilassante?

> SCOPRI TUTTE LE SOLUZIONI DISPONIBILI

LEGGI IL NOSTRO ARTICOLO NELLA SEZIONE CASA!





SPEDIZIONI NAZIONALI E INTERNAZIONALI PER AZIENDE E PRIVATI

Via Ugo La Malfa, 45 - Imola Tel. 0542 1904854





- Preventivi e sopralluoghi gratulti! RIADATTAMENTO MOBILI

- MONTAGGIO DI ARREDAMENTO NUOVO
- 🗣 via 1º Maggio n.34 Imola (BO) C 333 8325598 - 0542 640125
- ∠ ammin strazic tex:3murssloch .it
- www.Britters or high













345 5110114

Via Paolo Galeati, 5 - Imola www.dcimpiantielettriciimola.it





UNA NUOVA DIMENSIONE PER I TUOI SPAZI

DOMUS M A T E R I A E

EDILIZIA • COSTRUZIONI IN LEGNO FERRAMENTA • FAI DA TE



Via Provinciale Selice 54/E . Imola 0542 1886722

AGOSTO 1-3

ACI RACING WEEK END

Aci Racing torna all'Autodromo Internazionale Enzo e Dino Ferrari per il primo appuntamento stagionale. Tra i cordoli del circuito imolese si alterneranno i bolidi del Campionato Italiano Gran Turismo Endurance, Formula Regional European Championship, Formula 4 e TCR Italy Touring Car Championship.





FROGSTOCK RIOLO TERME

Oggi, dopo oltre 30 anni, Frogstock continua a vivere con lo stesso entusiasmo di sempre, offrendo un'esperienza di musica allo stato puro, tra grandi artisti, nuovi talenti e un pubblico che condivide la stessa passione.

Fondamentale per il successo del festival è stata la partecipazione di quasi 300 band emergenti provenienti da tutta Italia, oltre che da regioni francesi e tedesche, che hanno portato sul palco



Immagine tratta dal sito dell'evento: frogstock.it

energia e nuove sonorità.

Appuntamenti 2025: il 20 Giuse The Lizia, il 21 Coming Soon il 22 Giuse The Lizia e il 23 Ele A

AGOSTO

16-17 23-24 SAGRA DEL PORCINO CASTEL DEL RIO

La Sagra del Porcino, giunta alla 39ª edizione. Fra tutti i frutti del bosco il porcino è il re.

Il centro del paese si riempe a partire da sabato pomeriggio alle 17 fino a domenica sera di oltre 60 banchi di creativi e hobbisti.

Un'opportunità unica per scoprire prodotti locali, artigianato e tanto altro. La grande tensostruttura sul retro di Palazzo Alidosi può ospitare moltissime persone per assaggiare le specialità locali, a disposizione nuovi Menù, si potranno qustare piatti deliziosi a base di porcini preparati con passione dagli straordinari volontari. Tanti gli eventi che accompagnano i partecipanti,

musica dal vivo e spettacoli comici, spettacoli e intrattenimento di ogni tipo, esibizioni, musica e



divertimento per tutta la famiglia. Un'esperienza indimenticabile per grandi e piccoli.

Lo stand gastronomico sarà aperto tutte le sere a cena dalle 19 e la domenica anche a pranzo.





PORTARITRATTI TIMBRI PERSONALIZZATI ARTICOLI DA REGALO SCATOLE SU MISURA PER TUTTI I REGALI

CORNICI SU MISURA

RILEGATURA ATTI NOTARILI Via F.lli Cairoli, 7/a - IMOLA

Tel. 0542.25022 cell. 349.4781842 - le.cor.ti@alice.it













I nostri amici a quattro zampe sono sempre più considerati membri della famiglia e come tali meritano tutto il nostro amore, rispetto e cure necessarie.

In **parafarmacia** è possibile ordinare tutti i farmaci ad uso veterinario, compresi quelli con obbligo di ricetta. Chiamaci per ordinare i tuoi farmaci veterinari e ti sarà riservato uno sconto speciale.

ARAFARMACIA La Selice Via Saragat, 17 Imola Tel. 0542.641697 cell. 388.8270470 FARMACI DA BANCO - OMEOPATIA FITOTERAPIA - CABINA ESTETICA DERMOCOSMESI - INTEGRATORI

8-9 AGOSTO

CALICI SANT'ARCANGELO DI ROMAGNA



Degustazioni proposte direttamente dalle aziende agricole. Il centro storico del paese coinvolge l'intera proposta enogastronomica locale, dalla famosa ristorazione romagnola ai vari wine-bar, osterie e gastronomie. Il visitatore, dopo aver acquistato un calice e 5 tagliandi,

passeggiando, guidato da una mappa del paese, trova le postazioni dei 50 produttori locali che propongono la degustazione. Musica dal vivo lungo il percorso.

FARMACIE DI TURNO - AGOSTO 2025

04 06555415	13 PEDAGNA
01 OSPEDALE	
02 OSPEDALE	14 PEDAGNA
03 OSPEDALE	15 PEDAGNA
04 S. SPIRITO	16 PEDAGNA
05 S. SPIRITO	ANNUNZIATA
06 S. SPIRITO	CAVOUR
07 S. SPIRITO	17 PEDAGNA
08 S. SPIRITO	18 VIA APPIA
09 S. SPIRITO	19 VIA APPIA
MASCI	20 VIA APPIA
VIA APPIA	21 VIA APPIA
10 S. SPIRITO	22 VIA APPIA
11 PEDAGNA	23 VIA APPIA
12 PEDAGNA	CAPPUCCINI

Antica Farmacia MONGARDI

VIA CORRECCHIO, 124 - SASSO MORELLI



UTOSTRADA

DAL 18 AL 24 AGOSTO APERTA E

AUTOANALISI SANGUE E URINE - CUP - HOLTER PRESSORIO E ECG ESAMI INTOLLERANZE ALIMENTARI - CONSULENZA ALLATTAMENTO - AUDIOI





** ALLINEAMENTO DENTALE

P.zza della Conciliazione, 5 - Imola - Tel. 0542.22577 - 380.8959426

🚮 studiodentisticoperfettiimola 🌐 www.studiodentisticoperfetti.it

ASSISTENZA DOMICILIARE GRATUITA PAZIENTI ANZIANI

14 AGOSTO

FESTA OSPITALITÀ PORTO GARIBALDI

Degustazione gratuita di quintali di pesce azzurro appena fritto, accompagnato da vino di bosco.

Distribuzione lungo il porto canale, con stand

gastronomici, musica dal vivo, animazione e spettacolo pirotecnico finale sul mare.

9-10 AGOSTO

CALICI SOTTO LA TORRE ORIOLO DEI FICHI - FAENZA

Potretedegustare il Centesimino, il Famoso, l'Albana, il Sangiovese e gli altri vini dei colli faentini raccontati direttamente dai vignaioli presenti con i loro banchi di assaggio.



Si potranno provare golosi abbinamenti con i cibi locali proposti da produttori di antichi grani, succhi, olio e mieli o con i piatti tipici proposti dal chiosco con ristorazione: tra le proposte pasta, piadina, affettati, arrosticini, dolci, bicchieri di frutta e non solo.

Studio Dentistico PORTA APPIA

Centro odontoiatrico di cura e prevenzione Viale Carducci, 7 - Imola

alcuni dei nostri servizi

- + estetica dentale
- + allineatori trasparenti
- + ortodonzia infantile e dell'adulto
- + implantologia e protesi
- + chirurgia ossea ricostruttiva

tel. 0542 29084

www.portaappia.it





IL SOLE NON VA IN VACANZA: PROTEGGI SEMPRE LA TUA PELLE!

Per avere una pelle radiosa, uniforme e combattere inestetismi e fotoinvecchiamento è fondamentale la protezione so-

lare. La nostra farmacia propone una vasta gamma di solari resistenti all'acqua e



formulati per preservare l'idratazione della pelle. Che tu preferisca un fluido, una crema o uno spray, l'importante è difendersi dai raggi UV in vacanza ma anche quotidianamente e quando si fa sport. Anche per i tuoi bambini troverai creme specifiche, formulate per le loro esigenze.



VIA BENEDETTO CROCE, 24 - IMOLA Tel. 0542 34757

DERMOCOSMESI • INTEGRATORI ALIMENTAZIONE • ARTICOLI SANITARI **CABINA ESTETICA • TELEMEDICINA**



FRANCO E COSTANTINO IMBIANCHINO · SGOMBERI PICCOLE RISTRUTTURAZIONI

Prezzi modiel. Qualsiasi tino di locale Anche sabato e domenica

Tel. 327.1309178 331.4714022



DEFOCLIATORI COLTELLI PER SCAVABIETOLE PUNTE PER ESTIRPATORI COLTELLI PER TRINCIA SARMENTI VANCHE PER VANGATRICI BULLONERIA SPECIALE PER ZAPPE



lel 8542 53117 Fee: 8542.53752



Roberta Prym

CORSI DI GINNASTICA ARTISTICA E ACROBATICA PILATES YOGA VINYASA

Via del Lavoro, 8 - Imola Tel. 333 9961288 🚺 www.creationgym.it 🌀



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA













FERRAGOSTO SOTTO LE STELLE FAENZA

Evento tradizionale di Faenza che si tiene in Piazza della Libertà, di fronte al Duomo, giovedì 14 agosto alle 21.

La manifestazione è organizzata dalla Pro Loco Faenza e offre una serata musicale con l'esibizione di numerosi artisti. Si alternano anche interventi in dialetto romagnolo.



L'evento rappresenta un appuntamento fisso per la città di Faenza. La serata è un'occasione per festeggiare Ferragosto in compagnia e godersi l'atmosfera della piazza sotto le stelle.

AGOSTO

BUSKERS FESTIVAL

27-31

FERRARA

La Rassegna Internazionale del Musicista di Strada si terrà nel suggestivo corso Ercole I d'Este a Ferrara, giunta alla XXXVI edizione. Il Ferrara Bu-



skers Festival è un evento di rilievo internazionale dedicato alla musica e all'arte di strada. Confermata l'anteprima a Comacchio il giorno prima dell'apertura. Continua anche il progetto BGreen per un festival sostenibile.



IMOLA.IT - Mensile di infomazione pubblicitaria - Direttore Responsabile: Isabella Galamini Registrazione: Tribunale di Bologna n. 7445 del 22.07.2004 Sede: via Zanelli, 1 - 40026 Imola (Bo)
Proprietà e direzione del mensile declinano ogni responsabilità in ordine a promozioni ed eventi pubblicati. Qualsiasi articolo pubblicato potrebbe contenere errori o inesattezze, invitiamo pertanto i lettori a rivolgersi alle società citate negli
articoli per ottenere informazioni aggiornate e per qualsiasi questione relativa ai prodotti o ai servizi indicati. Riservato ogni diritto ed utilizzo.

ERIKA FRANCESCHELLI: RINASCERE DOPO IL BUIO, GRAZIE AI GIOIELLI E A UN'AMICIZIA SPECIALE

Erika Franceschelli, originaria di Casalfiumanese, aveva una vita che molti avrebbero definito "sicura": lavorava come dipendente nell'ufficio acquisti di una grande azienda di Imola. Una routine stabile, fatta di numeri, ordini e scadenze. Poi però, la vita ha preso una strada inaspettata.

Erika si è trovata a vivere un periodo difficile, in cui la salute e

la serenità sono venute meno. "È stato allora che ho sentito il bisogno di trovare la forza per rinascere e costruire qualcosa che mi appartenesse davvero" racconta Erika.

Da tempo coltivava la passione per la creazione artigianale di gioielli in acciaio. "Era il mio spazio di libertà, il mio modo per sentirmi viva". Spinta dal desiderio di dare una svolta alla propria vita, decise di scrivere su Instagram ad Arianna David, ex Miss Italia e volto noto della televisione,

chiedendole se le sarebbe piaciuto indossare le sue creazioni.

"Mi ricordavo di Arianna dai tempi di Miss Italia. Era bellissima e mi aveva sempre colpita. Così ho trovato il coraggio di scriverle. Mai avrei pensato che mi avrebbe risposto."

Arianna ha accolto con entusiasmo le creazioni di Erika

> e ha iniziato a indossarle anche in tv. "Nei momenti più difficili, sapere che Arianna poteva essere in TV con i **miei gioielli** mi regalava un motivo per sorridere. Mi ha dato la spinta per non mollare." Da quel contatto è nato un legame

profondo. "Con Arianna si è creato un filo invisibile. Lei ha vissuto momenti complicati nella sua vita e credo che questo ci abbia unite. È diventata una vera amica. Mi ha spronata, mi ha dato fiducia e mi ha aiutata a far conoscere le mie creazioni." Con il tempo, Erika ha trovato il



Arianna David e Erika Franceschelli

coraggio di raccontare la sua storia e di trasformare la sua passione in una vera attività. Oggi i suoi gioielli hanno conquistato anche volti noti del mondo dello spettacolo, "Mi emoziona pensare che persone come Nadia Rinaldi, Alba

Parietti, Lorena Bianchetti o Carolina Marconi abbiano



La puntata dedicata a Erika andrà in onda in un sabato pomeriggio di agosto, anche se la data precisa deve ancora essere comunicata. "Non pensavo che la mia storia potesse interessare la

televisione," confessa Erika. "Ma se anche solo una persona,

LE CREAZIONI VIZIO GIOIELLI REALIZZATE DA ERIKA, LE TROVATE DA LA COCCINELLA, VIA MONTANARA, 155 A PONTICELLI.

indossato i miei gioielli. Non è solo una soddisfazione personale, ma anche la conferma che sto seguendo la strada giusta."

La forza e il percorso di rinascita di Erika hanno attirato anche l'attenzione della giornalista Monica Setta, che ha deciso di intervistarla per il programma Donne al Bivio, in onda su Rai2. ascoltandola, trovasse il coraggio di cambiare la propria vita o di non arrendersi nei momenti bui, sarebbe la mia più grande soddisfazione." Erika guarda al futuro con serenità: ha saputo trasformare il suo talento in un lavoro che ama, e i suoi gioielli raccontano non solo bellezza, ma anche la forza di ricominciare.





DAL 1 AL 3 AGOSTO SAGRA DELLA COLLINA E DEL CINGHIALE SAN MARTINO IN GATTARA

Ricco cartellone di spettacoli dal vivo con musica e spettacoli di cabaret. Negli stand gastronomici si trovano le specialità locali, dai tortelli di ricotta e erbe ai cappelletti, dalle tagliatelle (rigorosamente al matterello), al cinghiale in salmì con polenta e ancora cinghiale arrosto e dolce di marroni.



La città si trasformerà in un unico grande palcoscenico tra piazze e strade, chiese e musei, cortili e palazzi, giardini e teatri. Offre un cartellone estremamente eterogeneo di appuntamenti, dalle tipologie musicali più classiche alle più insolite: classico, folk, pop, rock, blues, gospel, etno, lirica, sacra e jazz. Un ricco

programma ad ingresso gratuito e musicisti di spessore a fianco di giovani. Da non dimenticare la musica in strada, che porterà a Imola molti giovani talenti. Come molti saranno i locali imolesi che proporranno musica rock, blues, jazz. Offerte enogastronomiche e molti altri appuntamenti paralleli.

39° Sagra di San Bartolomeo

BORGO TOSSIGNANO, DOMENICA 24 AGOSTO 2025

PARROCCHIA DI S. BARTOLOMEO **APOSTOLO BORGO TOSSIGNANO**

16:00 Giochi di una volta (via Don Giovanni Verità)

17:00 SANTA MESSA, celebrata dal nostro Vescovo

19:00 Apertura stand Gastronomico

19:30 L'Angolo delle storie (fino alle 21:00) a cura del Gruppo Proloco " Amici della Biblioteca"

19:30 Musica con i Fathers and Sons

21:00 BOLLE e FUOCO a cura di Gloria Coppola

22:00 DJ set by Davide Lanzoni

FALEGNAMERIA EROS MENZOLINI

Produzione e vendita infissi esterni ed interni

Via S. Allende, 34/36 Borgo Tossignano

Tel. 0542.91652

cell. 334.6740663

www.falegnameriamenzolini.it

per tutta la serata

MERCATINO parrocchiale di beneficenza

MERCATO dell' Artigianato e dell'Agricoltura

Giochi a premi (OK il peso è giusto...)

La FATTORIA di Matteo (Az. agr. Raspanti)

se desideri diventare espositore contattaci al 338/4087659

Vi aspettiamo numerosi!

†GRANDOLFI GIANCARLO IMPIANTI ELETTRICI ALLARMI - VIDEOSORVEGLIANZA DOMOTICA - FOTOVOLTAICO

BORGO TOSSIGNANO (80) TEL. E FAX 0542 90107 VIA ALLENDE, 43 - CELL. 335.332955



Via Salvador Allende, 9 Borgo Tossignano Tel. 0542.91087 388.0969362

FIFTP CONI

ASBID IMOLA

SCUOLA TENINIS 20

OTTOBRE - GENNAIO

Febbraio - Maggio

Avviamento (dai 4 anni), Mini Tennis, Mid Tennis Pereezionamento, Pré Agonistica, Agonistica

PROVE GRATUITE: 22,23,24 SETTEMBRE 17.00-18-00 BAMBINI SCUOLE ELEMENTARI E MATERNE 18.00-19.00 RAGAZZI SCUOLE MEDIE E SUPERIORI

MASSIMO CONTARINI - ANDREA MARCORELLO - RICCARDO ZARDI SILVIA SANNA - GAIA MONDUZZI - ANNALISA FABBRI - RICCARDO TERENZI STEFANO GHERARDI - ALAN BARDI - ETTORE MORETTI

ASBID - viale Saffi, 50/A - Imola - Tel. 0542,23388 (Lun e Vene 15,30 - 18,30 / Sabe 9 - 12)

Info e iscrizioni: MASSIMO CONTARINI (Maestro Nazionale) tel. 338.3178425







La nuova linea Tecnoagri per la cura del vigneto e del frutteto Nuove soluzioni specifiche per la salvaguardia della natura e dell'ambiente

Abbiamo combinato una crescente consapevolezza ambientale, le nostre conoscenze tradizionali consolidate nel tempo, con una forte passione per l'innovazione. Nasce così la NUOVA BIO ECOLOGICAL WEEDING AND CUTTING LINE.

Questa nuova gamma di prodotti, realizzata da Tecnoagri, è pensata per il settore vitivinicolo e frutticolo. La linea comprende attrezzature specializzate per la sarchiatura meccanica tra i ceppi di piante, la potatura dei vigneti e degli alberi da frutto, e il diradamento dei fiori. Tutte macchine innovative, valorizzate da diversi brevetti specifici.

Tecnoagri è entusiasta di presentare alcune novità davvero interessanti per il settore agricolo!

Tra le principali innovazioni, introduciamo le nuove linee complete di prodotti dedicati al biologico e alla manutenzione del verde, progettate per rispondere alle esigenze crescenti di sostenibilità e salvaguardia delle colture.

Questa gamma include macchine innovative per la sarchiatura meccanica, la potatura e il diradamento floreale nei vigneti e frutteti. Ogni prodotto è stato sviluppato con un'attenzione particolare alla green economy e alla riduzione dell' impatto ambientale, offrendo agli agricoltori soluzioni che non solo ottimizzano il lavoro, ma rispettano anche il nostro pianeta. Siamo convinti che queste innovazioni rappresentino un passo significativo verso un'agricoltura più sostenibile e responsabile. Venite a scoprire come Tecnoagri sta contribuendo a un futuro migliore per l'agricoltura!



CIMATRICI DA VIGNETO

Per la manutenzione del vigneto,

proponiamo linee complete di cimatrici per vigneto, con barre da secco o da verde.

Le cimatrici con barre da secco sono utilizzate principalmente durante i mesi invernali, quando la pianta è spoglia, l'operazione consente di proporzionare il carico di gemme in base alle potenzialità produttive della vite e del frutteto mediante tagli di raccorciamento e selezione dei tralci.

La potatura meccanica verde, eseguita quando la pianta è rigogliosa e piena di foglie, durante il periodo primaverile ed estivo, garantisce uno sviluppo agli organi che costituiscono la struttura produttiva della pianta

Le cimatrici sono disponibili in versione singola o doppia, con la colonna centra fissa o mobile.

Tutte le barre scorrono dentro guide in pvc integralmente lubrificate per ridurre le usure, sono realizzate con un ammortizzatore a molla con pressione regolabile, i motori, le bielle sono protetti da carter speciali.

Il posizionamento dei motori è ergonomico per evitare che i tralci possano rimanere depositati sulla macchina.

L'aggancio al trattore è velocissimo, attraverso una piastra di aggancio brevettata.



POTATRICI DA FRUTTETO

Per la manutenzione del frutteto proponiamo linee complete di potatrici da frutteto.

Le potatrici sono disponibili in versione singola o doppia, con colonna a doppio sfilo.

Tutte le barre sono fornite con il sistema Gradual Motion, con l'ammortizzatore a molla con pressione regolabile, con una rotazione di 360°, con denti di altissima qualità per un diametro di taglio fino a 6 cm.



DIRADATRICE FLOREALE

Con moduli intercambiabili e regolazione elettronica, per una gestione precisa del diradamento floreale e fruttifero.

Il diradamento meccanico rappresenta la vera alternativa per il diradamento in campo biologico anche in funzione del ritorno a fiore dell'anno successivo.

Inoltre, nell'anno in corso si evidenzia un aumento del calibro dei frutti, grazie ad una riduzione della concorrenza tra i frutti stessi.

Agricoltura 365.it

LE SFIDE DI AGOSTO NEI CAMPI

SICCITÀ E IRRIGAZIONE

Con l'arrivo di agosto, la siccità torna protagonista in molte aree agricole. Alte temperature e piogge irregolari mettono sotto pressione colture come mais, ortaggi e frutta estiva. Secondo Coldiretti, il fabbisogno idrico medio di un ettaro di mais in piena estate supera i 5.000 litri al giorno. Per questo, l'irrigazione diventa una priorità strategica. Sempre più aziende scelgono sistemi a goccia o a pioggia controllata, in grado di ridurre sprechi e ottimizzare le risorse.



Tuttavia, i limiti alle derivazioni d'acqua imposti da molte Regioni, per fronteggiare la crisi idrica, stanno creando forti preoccupazioni. Molti agricoltori chiedono un piano nazionale per l'acqua in agricoltura, con investimenti in bacini, reti intelligenti e riuso delle acque reflue.

FRUTTA ESTIVA PRODUZIONE IN CALO QUALITÀ IN CRESCITA

Quest'anno la frutta estiva arriva sui banchi con un paradosso: meno quantità, ma qualità eccellente. Pesche, albicocche, meloni e angurie hanno risentito di un inizio stagione incerto, tra freddo e grandinate tardive.



Ortofrutta, si stima un calo della produzione tra il 20 e il 30% in molte regioni. Ma le elevate escursioni termiche delle ultime settimane hanno favorito la concentrazione di zuccheri, regalando frutti più dolci e profumati. I consumatori scelgono sempre più il prodotto locale, premiando le varietà italiane a chilometro zero. In aumento le vendite dirette in azienda agricola, che permettono ai produttori di contenere le perdite e mantenere un rapporto diretto col pubblico.

Secondo i dati di Italia

APPROFONDIMENTO

OLIVICOLTURA: I LAVORI ESTIVI PER UN RACCOLTO DI QUALITÀ

Nel cuore dell'estate, l'olivicoltura entra in una fase cruciale: i lavori che si eseguono tra luglio e agosto influenzano direttamente la qualità della produzione. Uno degli interventi più importanti è il controllo della mosca dell'olivo (Bactrocera oleae). Le temperature elevate possono rallentarne lo sviluppo, ma l'umidità residua in alcune zone favorisce nuovi voli. È fondamentale monitorare costantemente la presenza del parassita tramite trappole cromotropiche o con sistemi di monitoraggio digitale, intervenendo con trattamenti mirati solo se superata la soglia economica di danno. Altri interventi utili in questo periodo riguardano l'eliminazione dei polloni e dei succhioni, per evitare che



tolgano energia alla pianta e ostacolino la circolazione dell'aria nella chioma. In oliveti irrigui, va gestita con attenzione l'**irrigazione di soccorso**, da attivare in caso di stress idrico prolungato, soprattutto nelle cultivar più sensibili. Infine, è il momento ideale per eseguire un

controllo generale dello stato sanitario dell'impianto e valutare **eventuali carenze nutrizionali**, intervenendo con concimazioni fogliari a base di boro, zinco o potassio. Una corretta gestione estiva prepara la pianta a una fruttificazione regolare e di qualità.

LA FORBICINA SU PESCHI E ALBICOCCHI

La forbicina può compromettere frutti maturi o in fase di invaiatura, alimentandosi della polpa esposta attraverso piccole ferite. Spesso approfitta di danni già presenti per penetrare all'interno del frutto.

I danni comuni includono:

- Lesioni superficiali e fori nella buccia
- Presenza di escrementi all'interno del frutto
- Riduzione della qualità commerciale

- Rischio di marciumi secondari

STRATEGIE

La gestione richiede un approccio integrato, con monitoraggio e tecniche agronomiche mirate.

1. Monitoraggio attivo

Posizionare trappole rifugio (tubi arrotolati, vasi di cartone capovolti) sui tronchi per stimare la densità della popolazione.

2. Gestione ambientale

Evitare coperture erbose troppo alte o umide nel sottofila.

Potature mirate migliorano l'aerazione e riducono i rifugi.

3. Trattamenti localizzati

Spruzzare prodotti a base di piretrine naturali o silice amorfa in prossimità dei frutti, evitando trattamenti sistemici.

Intervenire solo se le soglie di tolleranza sono superate.

4. Tecniche fisiche

Utilizzare trappole esca con esche attrattive nei punti critici.

La Forficula auricularia è un insetto dal comportamento



ambiguo: utile in certi contesti, dannoso in altri. Va osservata, valutata la densità e intervenire con razionalità. Una gestione attenta può limitare i danni e preservare la qualità del raccolto, riducendo al minimo l'impatto sull'ecosistema.



ROCCHETTA MATTEI e le donne di Bologna 31 agosto



Trieste e il Friuli Venezia Giulia 5-7 settembre

TOSCANA la bellezza in un viaggio 19-21 settembre

COMACCHIO e l'ABBAZIA di POMPOSA 21 settembre

Castello di Catajo e Monselice con il Santuario delle sette Chiese 28 settembre



India del Nord e Kerala 14-23 novembre

Magia del Natale a BUDAPEST 5-8 dicembre

Tanzania Glamping 2-11 febbraio

Cina millenaria 8-16 aprile



La via della Seta: UZBEKISTAN dal 29 aprile al 6 maggio INFORMAZIONE PUBBLIREDAZIONALE

INVESTIMENTI E...

RUBRICA DI FINANZA PERSONALE a cura di:



Massimo Minghè Top Private Banker cell. 338.4100513



Christian Collina Supervisore Private Banker cell. 333.2943002

DESTINARE IL TFR AL PIPLA SCELTA INTELLIGENTE CHE PUÒ FARE LA DIFFERENZA IN PENSIONE

Previdenza. Chi conferisce il proprio TFR a un Piano Individuale Pensionistico costruisce un capitale più solido e beneficia di vantaggi fiscali e gestionali rilevanti.

Quando si parla di pensione integrativa, il fattore tempo è essenziale. Ma c'è un altro elemento spesso sottovalutato, che può cambiare il risultato finale: la destinazione del TFR. Molti lavoratori lasciano il Trattamento di Fine Rapporto in azienda, senza sapere che esiste una scelta più vantaggiosa: conferirlo a un PIP – Piano Individuale Pensionistico. Una decisione semplice, che nel lungo periodo può tradursi in decine di migliaia di euro in più nella futura pensione.

II TFR lasciato in azienda matura una rivalutazione (1,5%+75% dell'inflazione), spesso inferiore ai rendimenti ottenibili in un PIP. In altre parole: lo stesso denaro, destinato con lungimiranza, può lavorare meglio per il nostro futuro.

Inoltre, il TFR in azienda viene tassato con l'aliquota media IRPEF degli ultimi 5 anni (minimo 23%), mentre quello versato nel PIP può godere di un'imposta molto più favorevole, fino al 9%.Ma c'è di più: conferire il TFR in un PIP è una scelta personale, indipendente dall'azienda o dal contratto. Il lavoratore può scegliere il gestore, la linea di investimento (più prudente o dinamica) e modificare le scelte in ogni momento. In caso di cambio lavoro, il PIP prosegue senza interruzioni.

E i numeri parlano chiaro: secondo l'Osservatorio Italian Welfare, chi destina il TFR a un piano integrativo può accumulare fino a 50mila euro in più nella carriera, semplicemente lasciando lavorare una risorsa già propria, senza versamenti aggiuntivi.«Il TFR è spesso percepito come un "bonus finale", ma in realtà può essere il motore silenzioso di una pensione più ricca – Inserendolo in un PIP, ogni mese lavora per noi, con vantaggi fiscali e di rendimento. È una forma di previdenza automatica, intelligente e personalizzabile».

In un contesto in cui l'assegno pubblico sarà sempre più ridotto e la vita media più lunga, massimizzare ogni risorsa è un dovere verso sé stessi. Il TFR, se gestito con lungimiranza, può diventare un alleato fondamentale per garantire serenità, autonomia e libertà nella pensione.



UFFICIO DEI CONSULENTI FINANZIARI

Via 1° Maggio, 25 - Casalfiumanese T. 0542 010965 Rubrica a cura dell'Avv. Filippo Martini

L'ASSEGNAZIONE DELLA CASA CONIUGALE

L'assegnazione della casa coniugale è una misura stabilita dal giudice durante separazione o divorzio, con l'obiettivo prioritario di tutelare i figli. La casa viene assegnata al genitore con cui vivono stabilmente figli minori o maggiorenni non autosufficienti, per garantire continuità e stabilità nell'ambiente familiare. La legge, in particolare l'art. 337sexies del Codice Civile, mette

al centro l'interesse dei minori, non le condizioni economiche dei genitori.In assenza di figli, invece, la casa non può essere assegnata in base al bisogno economico: si può ricorre-

mento dell'immobile. In rari casi, se la casa è divisibile e i rapporti tra ex coniu-

re ad assegni di

mantenimento,

ma non al trasferi-

gi lo consentono, può essere prevista un'assegnazione parziale. Nel caso di collocamento paritetico dei figli, i giudici valutano con cautela la possibilità che i genitori si alternino nella casa familiare, purché ciò rispetti l'interesse dei figli e ci sia collaborazione tra le parti.Infine, sebbene l'assegnazione si basi sul benessere dei figli, le consequenze economiche non sono trascurabili. Il vantaggio di restare nella casa familiare incide sul calcolo del mantenimento, e le rate del mutuo pagate dall'ex coniuge vengono



talvolta considerate parte del contributo economico per i figli. In sintesi, la casa familiare non è un risarcimento per la fine della relazione, ma uno stru-



mento per assicurare ai figli stabilità e continuità.

Avv. Filippo Martini



Leggi la versione integrale dell'articolo sul sito www.imola.it

INQUADRA IL OR CODE





HAI UN SISTEMA D'ALLARME MA NON HAI ASSISTENZA???

CHIEDI UN PREVENTIVO PER RINNOVARE IL TUO IMPIANTO

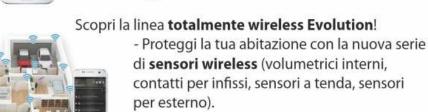






Ristrutturando l'impianto
esistente, con le nuove
centraline potrai
interfacciarti con il tuo
sistema da remoto tramite una
comoda App

Non fatevi ridurre in mutande dai ladri!





- **Puoi vedere gli ambienti** interni in caso di allarme tramite il nuovo sensore con fotocamera.



SFRUTTA LA DETRAZIONE DEL 50% FINO AL 31.12.2025



TECNO-ALARM FAENZA

Via Ramazzini, 76 - Faenza (Ra) - Tel. 0546.622333 - www.tecno-alarm.it

UNANIMITÀ E MAGGIORANZE NEL CONDOMINIO: FIN DOVE PUÒ SPINGERSI L'ASSEMBLEA?

"Serve sempre l'unanimità per modificare le parti comuni?". Tra diritti individuali e interessi collettivi, il codice civile e la giurisprudenza recente hanno chiarito i limiti entro cui l'assemblea può deliberare.

Il principio cardine è l'art. 1102 c.c.: "ciascun partecipante può servirsi della cosa comune, purché non ne alteri la destinazione e non impedisca agli altri di farne uso". Ne deriva il principio dell'uso paritario: ogni intervento esclusivo su una parte comune viola tale norma e richiede, in linea di principio, il consenso unanime.

Uno scenario frequente riguarda la modifica della destinazione d'uso a beneficio di tutti, ad esempio trasformare un giardino in parcheggio. In questo caso, non serve l'unanimità. È sufficiente il voto favorevole di almeno quattro quinti dei condomini e dei millesimi, purché l'assemblea sia convocata con almeno trenta giorni di preavviso, tramite affissione nei locali di maggior transito. L'assenza di que-



sti elementi rende la delibera impugnabile. Inoltre, la delibera non deve compromettere la stabilità e la sicurezza dell'edificio, deturpare il decoro architettonico, ledere il godimento paritario né ostacolare l'accessibilità ai disabili.

In caso di violazioni — ad esempio l'uso esclusivo di un'area comune senza unanimità o con delibera irregolare — i condomini danneggiati possono chiedere il ripristino dello stato originario e il risarcimento, in base all'art. 1102 c.c. e alla responsabilità extracontrattua-

le.

Una significativa deroga è prevista dall'art. 1126 c.c., che consente l'attribuzione dell'uso esclusivo del lastrico solare, a patto che il beneficiario sostenga un terzo delle spese, mentre i restanti due terzi sono suddivisi in base ai millesimi. In conclusione, la modifica delle parti comuni non richiede sempre l'unanimità, ma non è nemmeno affidata a maggioranze semplici. Il legislatore ha tracciato confini chiari tra uso individuale e collettivo, tutelando proprietà e interesse comune. Ogni intervento deve rispettare l'uso paritario e la non esclusione, salvo diverse previsioni normative.



Confabitare Imola Via Appia, 2 - Imola Tel. 0542.616026

Avv. Filippo Martini Delegato Confabitare Imola e circondario



VERDE DOMESTICO: LE PIANTE MIGLIORANO LA CASA (E LA VITA)

Integrare le piante negli ambienti di casa non è solo una scelta decorativa, ma anche funzionale al benessere psicofisico. Alcune varietà – come sansevieria, pothos e spatifillo – sono note per la loro capacità di purificare l'aria, assorbendo anidride carbonica e rilasciando ossigeno. Oltre a migliorare la qualità dell'aria, le piante riducono lo stress e favoriscono la concentrazione.

Non serve avere un giardino:

anche un piccolo appartamento può ospitare un angolo verde. Basta scegliere specie adatte alla luce disponibile e dedicare loro poche, ma regolari, attenzioni. In cucina, le aromatiche come rosmarino e basilico uniscono estetica e utilità; in salotto, le piante a foglia larga danno un tocco tropicale e moderno. Il verde non è solo un trend, ma una scelta di vita: porta armonia, calma e un contatto quotidiano con la natura.



Complementi e idee regalo ora anche angolo bar

Via Lambertini, 12 - Imola **f** Tel. 0542.643148 **©**

presenta

SALDI ESTIVI



C'E' UN REGALO PER TE -15% SUL PRIMO ORDINE

INSERISCI IL CODICE SCONTO
WELCOME



* Valido su tutti i prodotti, anche quelli già scontati!





SHOWROOM

IMOLA

Via Serraglio 13/A Tel. 0542 641311

SEDE e SHOWROOM

CALDERARA DI RENO (BO)

Via Gazzani, 13 Tel. 051.6464711





Riparare la propria casa dal sole ci permette di vivere l'estate in un ambiente fresco e rilassante, con i giusti accorgimenti inoltre è possibile risparmiare fino al 35% sull'uso dei condizionatori! Sono tantissime le soluzioni che ti permetteranno di rinfrescare l'ambiente. Cambiare gli infissi ti garantirà un benessere immediato perché i nuovi serramenti regolano i rapporti con la temperatura esterna sia nei mesi più caldi, che nei mesi più freddi!

Preferite una soluzione meno invasiva?

Riparare la propria casa dal

sole con dei sistemi oscuranti è una valida alternativa alla sostituzione degli infissi. Si può scegliere tra:

- · Avvolgibili in alluminio o PVC
- Tende frangisole
- Tendine da sole
- Scuri in alluminio o in legno
- Zanzariere oscuranti
- Persiane in alluminio con lamelle orientabili per favorire il passaggio dell'aria.
 Inoltre i nostri prodotti sono certificati, questo ti permetterà di accedere alle detrazioni fiscali dedicate.

Per scoprire la soluzione più adeguata alla tua casa contattaci su magiinfissi@gmail.com o chiama ai numeri in copertina!

LESTATE & IL MOMENTO GIUSTO PER...

VIA LA MUFFA DAI MURI Dopo i mesi freddi, è comune

ritrovare tracce di muffa sui muri, soprattutto in ambienti umidi e poco arieggiati. Per eliminarla in modo efficace, indossa quanti e mascherina, poi prepara una soluzione con acqua, aceto bianco e bicarbonato. Spruzza sulle zone colpite, lascia agire qualche minuto e tampona con una spugna. In alternativa, si possono usare prodotti antimuffa specifici reperibili nei negozi. È importante asciugare bene le pareti dopo il trattamento. L'intervento



spore, che possono provocare allergie e disturbi respiratori.

PREVENIAMONE IL RITORNO

Per evitare che la muffa ritorni, è fondamentale agire sulle cause: l'umidità e la scarsa ventilazione. Arieggia quotidianamente gli ambienti, soprattutto bagno e cucina.

Se possibile, installa un **deumidificatore** o migliora



l'isolamento termico delle pareti con **materiali traspiranti**. Controlla eventuali infiltrazioni o perdite d'acqua. Nei punti critici, applica **pitture antimuffa traspiranti**, che impediscono la proliferazione di funghi. Anche tenere i **mol**

impediscono la proliferazione di funghi. Anche tenere i **mobili distanziati dai muri** aiuta la circolazione dell'aria. Con piccoli accorgimenti costanti, è possibile mantenere la casa sana e libera da muffe, anche nelle stagioni più fredde.

VIA LA CARTA DA PARATI

Rimuovere la carta da parati potrebbe sembrare una procedura adatta alle sole mani di esperti imbianchini, invece seguendo i pochi passaggi presenti in questa guida capirete che, avendo gli attrezzi giusti e prestando un po' di attenzione,



potrete compiere anche voi questa operazione.

Occorre una **bacinella d'acqua tiepida** e una **spugna** da immergere al suo interno, successivamente dovrete passarla sull'intera carta da parati in modo da inumidirla più volte. Passate alcune ore, con **una spatola** potrete staccarla delicatamente dal muro e se rimangono tracce di colla raschiarla facendo attenzione a non rovinare la parete. Potete usare anche della carta vetrata nei punti in cui la colla fa più fatica a staccarsi.



IL CONSIGLIO...

VENTILAZIONE MECCANICA CONTROLLATA

La VMC, o Ventilazione Meccanica Controllata, è un sistema che combatte l'umidità e la muffa in casa attraverso il ricambio continuo dell'aria interna con aria esterna. Questo processo impedisce l'accumulo di umidità, principale causa della formazione di muffa, mantenendo l'ambiente più asciutto e salubre.



Via Colombarone Canale, 925 Mordano (Bo) - Tel. 0542.52604 Domenico Cavulla 347 4130137 www.cdvtrasportieservizigru.it Trasporti con servizio gru

Traslochi industriali e civili

Demolizioni e smontaggi

Noleggio gru con piattaforma aerea

Trasporti e servizi per l'edilizia

Trasporto eternit

Abbattimenti e potature verde urbano

Trasporto e montaggio prefabbricati in cemento e strutture in genere

ANTIPENDOLO L'ACCESSORIO FONDAMENTALE NELLE LINEE VITA L'antipendolo non è un

ancoraggio fine a se stesso, ma un accessorio unico nel suo genere e fondamentale per le linee vita in quanto non solo funge da supporto alla corda dell'operatore, ma riduce anche l'effetto pendolo, assorbendo parte dell'energia in caso di caduta. Per utilizzarlo basta inserire la corda collegata alla linea vita all'interno del riccio. In questo modo la corda rimane sulla linea del displuvio,

evitando incastri sotto tegole o

Il nostro antipendolo, interamente in acciaio inox e con design registrato in Europa, è versatile e facilmente montabile su supporti in legno, cemento o acciaio, e offre anche ottime garanzie contro le infiltrazioni.

> Riccardo Amadori **LINEE VITA**



Piazza Papa Giovanni XXIII, 8 **Castel San Pietro Terme**

331 337 98 23

VERDE IN CITTÀ

IL GIARDINO AD AGOSTO

Agosto è un mese caldo e impegnativo per il giardino. L'irrigazione va eseguita al mattino presto o alla sera, per evitare l'evaporazione e lo shock termico alle piante. È il momento giusto per potare le siepi, rimuovere fiori appassiti e controllare la presenza di parassiti come afidi o cocciniglie. Il prato può essere tagliato meno frequentemente, mantenendolo leggermente più alto per proteggerlo dal sole. Attenzione alle piante in vaso: richiedono più acqua e ombra. Infine, è possibile seminare ortaggi autunnali come radicchio o cavolo nero, per garantire un raccolto anche nei mesi successivi.



di Raffini Luca

Devi realizzare o risistemare il giardino? CHIAMACI!!!

Via Ladello, 28 - Imola Tel. 0542,76441 Cell. 333.2943005

I CONSIGLI DELLA NONNA

In un'epoca dominata da tecnologia e prodotti industriali, i consigli della nonna restano insuperabili. Piccoli trucchi tramandati nel tempo, semplici ma efficaci, rendono la casa più accogliente e funzionale. Contro i cattivi odori nel frigorifero, basta una tazza di bicarbonato o qualche fondo di caffè essiccato. Per pulire i vetri senza lasciare aloni, acqua calda e

E per **profumare armadi e cassetti**? Un sacchettino di lavanda o di scorze d'arancia essiccate farà miracoli. Anche per la **pulizia del rame e dell'ottone**, il limone con un pizzico di sale è un rimedio infallibile. E il rimedio

aceto sono la soluzione più naturale. contro il calcare? Aceto bianco lasciato agire qualche ora.





Via Secondo Grassi, 15 - Castel S. Pietro T.

Tel. 051 0419256 - 339.8325716 labi opadovani 50@gmail.com – fami padovani costruzioni.it



Via Turati, 5 - Imola - 0542. 640992

info@giacomettiimpianti.it

- Impianti idro-termo sanitari
- Impianti elettrici
- Concessionario bruciatori BALTUR
- Arredamento bagni-esposizione

Condizionamento Aria







Costruzione - Riparazione Montaggio

Tende da sole. Tende plissettate Verticali a Rullo, Veneziane, Tapparelle e Motorizzazione. Zanzariere, Porte a soffietto, Pergolati in legno, Cancelletti.

Via Sabbatani, 1 - Imola Tel. 0542.640082 cell. 375.8595383 www.fllicavulli.it - info@fllicavulli.it



IMPIANTI E MANUTENZIONI ELETTRICHE **ENERGIA - SERVIZI - SICUREZZA**

FOTOVOLTAICO - BATTERIE DI ACCUMULO SISTEMI DI RICARICA PER VEICOLI ELETTRICI TVCC - ALLARME ANTINTRUSIONE / ANTINCENDIO CLIMATIZZATORI - POMPE DI CALORE - VENTILAZIONE AUTOMAZIONI - ANTENNE TV/SAT - DOMOTICA



VIA DONATI N.2/T - IMOLA (BO) - TEL. 0542.642536 - CELL. 348.3608294 www.bertonlimpiantisrl.it - info@bertonlimpiantisrl.it

GEMS

Estate 2025

VASCA SCOPERTA DA 50 MT.

Da Lunedì a Venerdì: 6.30 - 20.00 Sabato, e festivi: 7.00 - 20.00

NUOVE
TARIFFE AGEVOLATE
PER LE PRIME 2 ORE
con la Geims Card



AL BAR SEMPRE NUOVE PROPOSTE BERLLA VOSTRA ESTATE





Via Oriani, 2/4 - IMOLA **Tel. 0542.30558**

Piscina Comunale Imola Palaruggi



🧲 Piscina Comunale Imola

www.piscinacomunaleimola.com - info@geims.it

INFORMAZIONE PUBLIREDAZIONALE

USO DEL TOUCH FOR HEALTH IN AMBITO POSTURALE PODOLOGICO

Il *Touch for Health* (TFH) è una disciplina sviluppata negli anni '70 dal dott. John Thie, che nasce nell'ambito della kinesiologia applicata. Si tratta di un approccio integrato che



combina test muscolari, riequilibrio energetico e stimolazione di punti riflessi, con l'obiettivo di migliorare il benessere generale della persona. In campo podologico, il TFH rappresenta un valido strumento complementare per l'analisi e il trattamento delle disfunzioni posturali. La sua efficacia risiede nella capacità di individuare squilibri neuromuscolari che spesso si riflettono a livello del piede e dell'intera postura corporea. Rivolgersi a un podologo specializzato nella valutazione posturale e nella realizzazione di plantari su misura significa scegliere un approccio globale, che considera il corpo nella sua interezza. Questo permette di individuare le cause profonde di dolori, squilibri e disfunzioni, migliorando non

solo la salute del piede, ma anche l'equilibrio posturale generale.

Podologia Sangiorgi



Dott.ssa Jessica Sangiorgi

STUDIO DI PODOLOGIA

www.podologiasangiorgi.it



Via II Giugno, 34/d - Imola Tel. 327.1055792

INFORMAZIONE PUBLIREDAZIONALE

AGOSTO: ACQUA E SALI MINERALI

Con il caldo di agosto, il nostro corpo perde molti liquidi attraverso il sudore. Ma insieme all'acqua, perdiamo anche sali minerali importanti, come sodio, potassio, magnesio e cloro, fondamentali per far funzionare bene i muscoli, il cuore e il cervello.

Spesso si pensa che basti bere tanta acqua per stare bene. In realtà, se beviamo molto ma non reintegriamo i sali, possiamo sentirci ancora più stanchi, avere mal di testa, crampi muscolari o pressione bassa. È un errore comune, soprattutto tra chi fa sport o passa molto tempo all'aperto. Cosa fare allora? Idratarsi bene significa:

• Bere spesso durante la

giornata, anche se non si ha

- Scegliere acqua naturale, ma anche tè freddi non zuccherati, acque aromatizzate, zuppe estive.
- Mangiare frutta e verdura ricche d'acqua e sali minerali: cocomero, melone, cetrioli, pomodori, zucchine, pesche, banane.

Chi fa attività fisica con il caldo – anche solo una passeggiata o un giro in bicicletta – dovrebbe aggiungere uno spuntino "ricco di sali" prima o dopo: una banana, un succo 100% frutta, yogurt, frutta secca, oppure una bevanda con sali minerali (ma attenzione agli zuccheri aggiunti!).

Un piccolo trucco: puoi

preparare in casa una bevanda rinfrescante con acqua, succo di limone, un pizzico di sale e mezzo cucchiaino di miele. È semplice, naturale e aiuta a reintegrare in modo efficace. Infine, un consiglio pratico: se l'urina è molto scura e scarsa, stai bevendo troppo poco. Se è chiara e frequente, sei sulla buona strada.

Idratarsi bene non significa solo "bere tanto", ma bere nel modo giusto e dare al corpo ciò che serve davvero per stare bene. E in agosto, questo fa davvero la

differenza.

Non mi resta che augurare a tutti una splendida e fresca (speriamo) estate!

Dott.ssa Emanuela Caminiti





Biologa Nutrizionista

SPAZIO NUTRIZIONE

Dott.ssa Emanuela Caminiti Nutrizione clinica e sportiva

Via Geneviliers, 1 - Imola

nutrizionistaimola@gmail.com



370 3241499 nutrizionistaimola.it





- > Kinesiterapia
- Massoterapia / Massaggio miofasciale
- > Osteopatia
- > Linfodrenaggio
- > Rieducazione Posturale Globale
- > Metodi "McKenzie" e "Maitland"
- > Riabilitazione pre/post chirurgica
- > Tecarterapia
- > Laserterapia
- > Onde d'urto
- > Trazioni meccaniche



- > Idrokinesiterapia
- > Ginnastica antalgica

I NOSTRI SPECIALISTI

Cardiologia

Dr.ssa GIGLIOLA BEDETTI

Dermatologia e Tricologia

Dr. SALAMONE FRANCESCO

Ecografie

Dr. ROBERTO FRANCHINI

Fisiatria

Dr. FABIO CASACCI Dr. MARIO SANGIORGI Dr.ssa PAOLA RAGAZZINI

Ginecologia

Dr.ssa VIVIANA SANTANDREA

Medicina estetica

Dr.ssa BEATRICE TAVANIELLO

Neurologia

Dr.ssa CHIARA ARAMINI

Nutrizionista

Dr.ssa ROSSELLA GELSI Dr.ssa DENISE RAVAGLIA

Ortopedia

Dr. COSIMO VASCO Dr. EUGENIO CAMMISA Dr. ANDREA GIORGINI

Otorinolaringoiatria

Dr. FILIPPO TESEI

Reumatologia

Dr. MARCO VALENTINI

Urologia

Dr. ENRICO MOLINAROLI

Aut. San. nº 15 del 03/11/2011 - Dir. San. Dr. Fabio Casacci

Piazzale Ragazzi del '99, 7 - IMOLA



0542 32527



Lun ÷ Ven......08.30 ÷ 19.00



info@centrosalusonline.com www.centrosalusonline.com





E SE L'ACQUA NON PIACE?

E vi chiederete... che titolo è mai questo?! Come fa l'acqua a non piacere?!

Eh sembra impossibile e invece qualcuno di noi sa che esiste una categoria di persone che non gradisce il sapore dell'acqua..sto parlando dei bimbi che si affacciano all'inizio dell'alimentazione complementare!



Chiara Reggiani **OSTETRICA**

Telefono: 333.7660292 chiara.reggiani6@gmail.com Facebook: Ostetri cià Instagram: ostetri_cia



Quanto è diffusa l'intolleranza al glutine?

In Italia, secondo i dati ufficiali più recenti forniti dal Ministero della Salute (Rapporto annuale sulla celiachia 2023, con dati riferiti al 2022), le persone diagnosticate con celiachia, quindi intolleranti permanenti al glutine, sono circa 255.000.



Infatti, i più piccoli, abituati a bere il latte, spesso non gradiscono il sapore dell'acqua, proprio perché non sa di niente.

Come fare allora all'arrivo dell'estate quando c'è davvero bisogno di bere tanto?!

1) Continua con l allattamento! Il latte rappresenta un valido aiuto per l'idratazione del tuo bimbo ed è perfetto per dissetarlo e nutrirlo nella stagione più calda! 2) proponi tanta frutta e verdura fin dai primi assaggi! Soprattutto la frutta estiva (anguria, melone, pesche ecc...) è ricca d'acqua e

permette di tenere idratato tuo figlio anche quando l'acqua proprio non

3) Se opti per dare consistenze più morbide e liquide prova a fare dei frullati di frutta allungati con un po' d'acqua, così facendo avrai una merenda gustosa e dissetante!

4) Se il tuo bimbo non gradisce l'acqua dal biberon prova a cambiare metodo! Proponigli un bicchiere o una borraccina colorata!

Sensibilizziamo bar e ristoranti

Nei ristoranti e bar, l'attenzione alla contaminazione da glutine è fondamentale per tutelare i celiaci. Bastano piccole distrazioni per causare problemi: usare gli stessi utensili, cuocere cibi senza glutine su piastre contaminate, conservare

alimenti vicini a prodotti con glutine. Anche le mani o i guanti sporchi possono essere veicolo di

contaminazione. Una corretta formazione del personale è essenziale per garantire sicurezza alimentare. Se non vi sentite sicuri, comunque, sempre

meglio non consumare.







via G.Saragal, I - IMOLA



info@ps I 02imola.it



www.ps102imola.it

FISIOTERAPIA E RIABILITAZIONE VISITE SPECIALISTICHE ED ECOGRAFIE MEDICINA DELLO SPORT PALESTRA RIABILITATIVA

SPAGHETTI AI POLIPETTI

Ingredienti:

600 ar di spaghetti 600 gr di polipetti 6 cucchiai di olio evo 1 spicchio di aglio insalata belga q.b. per decorare prezzemolo fresco, pepe q.b.

Preparazione:

avare i polipetti sotto acqua corrente. Versare l'olio in una padella larga e alta e fare soffriggere lo spicchio d'aglio, toglierlo dopo pochi minuti, unire l'insalata belga tagliata a listarelle, tenere il fuoco moderato e unire i polipetti, attendere finché non cambiano colore. Abbassare il fuoco e continuare a cuocere per circa 20 minuti. Durante la cottura controllare i polipetti, potrebbero indurirsi. Mentre i poli-



petti cuociono, mettere sul fuoco una pentola con l'acqua per la pasta e buttare gli spaghetti. Ouando sono al dente, scolarli e versarli nella padella coi polipetti e mescolare. Impiattare e decorare con pezzetti di polipetti. Si può comtata di prezzemolo fresco e del pepe macinato

pletate il piatto a piacere, con qualche foglia trial momento

PETTI DI POLLO IN SALSA CHAMPIGNON

Ingredienti:

500a di petto di pollo 500g champignon 5 cucchiai fFarina 00 latte 1 spicchio Aglio olio evo prezzemolo, sale, pepe q.b.

Preparazione:

Dulire bene i funghi per togliere la terra con un panno pulito.

Tagliare a pezzi i funghi più grandi e lasciare interi quelli più piccoli.

Mettere in una grande padella due o tre cucchiai di olio, l'aglio tagliato a metà e fare scaldare per qualche minuto. Cuocere i funghi a fuoco alto poi abbassare, unire la farina e un bicchiere di latte, salare, pepare e amalgamare per formare una cremina omogenea. Fare cuocere il petto di pollo per 10 minutipoi togliere dal fuoco e passare i funghi nel frullatore. Infarinate il petto di pollo e metterlo



in una padella con un filo di olio. Fare cuocere il petto di pollo da entrambe le parti per qualche minuto poi unire la crema di funghi, mezzo bicchiere di latte, mescolare e fare cuocere a fuoco molto basso per 15 minuti circa girando le fette di petto di pollo a metà cottura e aggiustando di sale. Quando il petto di pollo alla crema di champignon sarà cotto anche all'interno unire il prezzemolo tritato togliere dal fuoco impiattare e servire subito

IL BUON BERE...

TREMONTI **BRUT**

Ottenuto con il metodo della fermentazione naturale in autoclave. La durata del cido di spumantizzazione è di 6 mesi in autoclave e 3 in bottiglia. Questo lungo ciclo conferisce al prodotto struttura e ottimo affinamento organolettico. Indicato sia come aperitivo che a tutto pasto. Servire a 8 °C





VENDITA DIRETTA

via Bergullo, 51 - Imola tel. 0542.657154 cell. 347.5639219

Agriturismo con Camere



FEEL SUSHI

VIAGGIO SENSORIALE NEL CUORE DI IMOLA

In Via Montanara 50 a Imola, si trova Feel Sushi, un ristorante che si propone come molto più di un semplice luogo dove mangiare: è un vero e proprio viaggio sensoriale alla scoperta dei sapori del Giappone, reinterpretati con eleganza e creatività. L'atmosfera accogliente e curata del locale accompagna un'esperienza gastronomica unica, in cui ogni piatto è studiato per suscitare emozioni autentiche e lasciare

un ricordo indelebile nel palato e nell'anima. Un perfetto equilibrio tra classicità e sperimentazione, ideale per chi cerca un sushi d'autore capace di sorprendere a ogni assaggio. Tra le proposte più apprezzate spiccano il **Konten Roll**, che combina tempura di gamberoni, spicy salmone e burrata. Non mancano piatti alla piastra come il **Tataki di tonno** e specialità come il Sashimi Misto **Speciale**, che testimoniano



l'attenzione per la tradizione e l'innovazione. Feel Sushi accoglie i suoi ospiti dal martedì alla domenica, a

pranzo (12-15) e a cena (19-23). Prenota un tavolo sul sito www.feelsushi.it!

TROVA LE 7 DIFFERENZE







PER ADULTI

Onesto

Ambientato nelle montagne del Cadore, questo romanzo narra la vita di Guido "Cognac", un uomo solitario che trova conforto scrivendo lettere ai monti che lo circondano. La vicenda si snoda tra i ricordi di due fratelli gemelli, Onesto e Santo, la loro infanzia, le difficoltà della guerra e i segreti che li legano.



Strutturato come una corrispondenza intima, il libro riflette sui temi dell'identità e del valore della sincerità, offrendo un racconto poetico e profondo sulla famiglia e la memoria.

PER ADOLESCENTI

Le piccole astuzie

Kate ha dodici anni e vive con sua nonna, gestendo un negozio di antiquariato. Quando la sua ribellione la porta a essere sospesa dalla scuola, decide di avviare un progetto insolito: un chiosco dove offre consigli filosofici per pochi spiccioli. Attraverso la sua curiosità e il confronto con grandi pensatori, Kate affronta anche una verità difficile sulla sua famiglia.



Questa storia parla di crescita personale, forza interiore e voglia di capire il mondo, raccontata con leggerezza e umorismo.

LE API sono importanti... E UN PO' SUPEREROI

Lo sapevate che le api, anche se piccolissime, fanno un lavoro gigantesco?
Ogni giorno volano di fiore in fiore per raccogliere il nettare, ma mentre lo fanno, trasportano anche il polline da una pianta all'altra. Questo ci chi

all'altra. Questo si chiama impollinazione, ed è grazie a questo che crescono frutti, verdure e fiori! Senza le api, molte piante non riuscirebbero a fare i loro frutti. Addio mele, fragole e pomodori! Per questo le api sono un po' come dei supereroi della natura.

Come possiamo aiutarle? Piantiamo fiori nei giardini,

Piantiamo fiori nei giardini, usiamo meno pesticidi e costruiamo casette per api



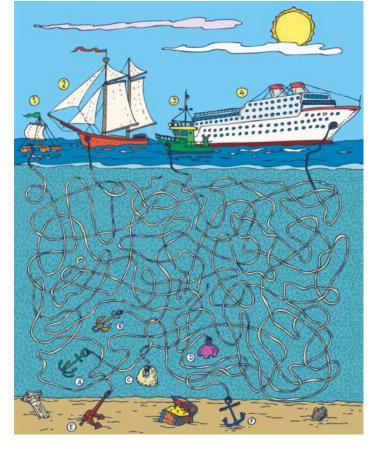
solitarie. Così loro continuano a volare... e noi a mangiare fragole!

Quanto miele produce una sola ape nella sua vita?

Tieniti forte: circa mezzo cucchiaino! Sì, hai letto bene! Un'ape, in tutta la sua vita (che dura poche settimane o pochi mesi), riesce a fare solo mezzo cucchiaino di miele.
Pensate che per fare 1 kg di

Pensate che per fare 1 kg di miele, le api devono visitare circa 4 milioni di fiori!

AIUTA OGNI BARCA A TROVARE LA PROPRIA ANCORA!



UN HOBBY ANCHE PER BAMBINI

DJ DA DOVE SI COMINCIA?

Chi vuole avvicinarsi al mondo del DJing ha oggi a disposizione strumenti intuitivi, accessibili e perfetti per muovere i primi passi. Il cuore della postazione è il controller, e due modelli in particolare spiccano per rapporto qualità-prezzo: l'Hercules Inpulse 300 MK2, pensato per chi parte da zero, con guide luminose e funzioni didattiche integrate; e l'AlphaTheta FLX4, versatile e compatibile con Rekordbox e Serato, ideale per chi cerca qualcosa di più evoluto, ma sempre semplice da usare. Accanto al controller, servono delle buone cuffie chiuse, come le Pioneer HDJ-CUE1, perfette per il mix in cuffia. Per esercitarsi a casa, bastano

due monitor attivi da studio: i M-Audio BX4 offrono un suono bilanciato e potente anche in piccoli ambienti. Un laptop con 8 GB di RAM e processore i5 è più che sufficiente per gestire i software DJ.

Per la musica, ci sono piattaforme con un vasto catalogo accessibile in modo legale e immediato come

Beatport Streaming o SoundCloud Go+

(quest'ultimo ha anche una versione per studenti, molto conveniente).

Con pochi strumenti, ma scelti bene, si può iniziare a costruire solide basi e trasformare la passione per la musica in una vera competenza tecnica.





Viale Amendola, 71/a Imola Tel. 0542.23868

www.onoranzefunebriconcordia.com ofconcordia@libero.it

LA DITTA NON È ASSOCIATA AD ALTRE IMPRESE

335 3444389 Davide

340 8700009 Veronica

Domenico 348 3786477



Tel. 0542.94241 - Cell. 335.291314

PRATICHE PER CREMAZIONE TRASFERIMENTO SALME DA ABITAZIONE ALL'OBITORIO SERVIZIO DIURNO NOTTURNO

LA DITTA NON E'ASSOCIATA AD ALTRE IMPRESE

Cell. 330.615/32 - 336.66 142 Onoranze funebri di OSOSCHI e VGNOLI Orari notturni: 0542 681560

Cell. 330.615732 - 336.661422

Viale D'Agostino, 17/C - IMOLA - Tel. 0542.32605 - 31379 - Fax 0542.31379

(ex Farmacia Cappuccini) Pratiche per la cremazione e documentazioni sul territorio nazionale e estero



dal 1920 vi siamo accanto con professionalità e discrezione

DISPONIBILI 24h su 24h 7 giorni su 7

0542 26523

Sede Imola: viale Amendola, 37/41 Sede Toscanella di Dozza: via di Mezzo, 1 www.tgrandi.com

DS N°4

Berlina premium da 38.500 euro

Ufficialmente aperti gli ordini in Italia per la nuova DS N°4, berlina compatta premium progettata per unire eleganza, innovazione e sostenibilità. Con una lunghezza di 4,40 metri, la N°4 si presenta come una vettura dal design raffinato e distintivo, ispirato alla concept car DS E-TENSE PERFORMANCE, e pensata per clienti attenti allo stile ma anche alla tecnologia e al piacere di guida. Il nuovo modello è disponibile

La versione elettrica, già ordinabile, offre 450 km di

(HYBRID).

in tre motorizzazioni: 100%

elettrica (E-TENSE), plug-in

hybrid (PHEV 225) e mild hybrid



autonomia (WLTP) grazie a una batteria da 58,3 kWh e una potenza di 213 CV. Supporta ricariche rapide fino a 100 km in 11 minuti, garantendo performance brillanti e comfort silenzioso.

La variante plug-in hybrid da 225 CV combina efficienza e dinamicità, con un'autonomia elettrica estesa fino a 81 km e un'accelerazione migliorata.

La versione mild hybrid da 145 CV è ideale per l'ambiente urbano, capace di viaggiare in modalità elettrica fino al 50% del tempo.

Tra i punti forti della DS N°4 ci sono anche i sistemi di assistenza alla guida di ultima generazione: il DS DRIVE ASSIST 2.0 consente una guida semiautonoma di livello 2, con cambio di corsia automatico, lettura segnaletica e mantenimento attivo della traiettoria. La tecnologia a bordo è completata dal DS IRIS SYSTEM, un sistema di infotainment avanzato con interfaccia Al basata su ChatGPT. e dal DS EXTENDED HEAD UP DISPLAY, che proietta le informazioni essenziali direttamente nel campo visivo

del conducente. Disponibile in due allestimenti principali, PALLAS ed ÉTOILE, la gamma DS N°4 si distingue per finiture di pregio, materiali di qualità e dotazioni hi-tech. Spicca l'edizione speciale JULES VERNE, ispirata all'iconico scrittore, che arricchisce l'esperienza con dettagli estetici unici, cerchi in lega dedicati e interni personalizzati.

I prezzi partono da €38.500 per la versione HYBRID PALLAS, fino a €54.650 per la versione PHEV ÉTOILE Pelle Nappa, offrendo soluzioni per ogni esigenza di mobilità. La DS N°4 si propone così come una nuova protagonista nel segmento delle compatte premium, capace di unire prestazioni, sostenibilità e stile francese.





- ✓ ELETTRAUTO
- **✓ G**OMMISTA
- **✓** TAGLIANDI
- ✓ MANUTENZIONE
- ✓ Collaudi
 - RICARICHE CLIMA
 - RIMAPPATURA CENTRALINE
 - ✓ COLLAUDO BOMBOLE GPL



Autofficina R.D.

Via Togliatti, 39 - Imola - Tel. 0542.012900

CONAD CARDUCCI

PANE E PASTICCERIA PRODOTTI OGNI GIORNO DAI NOSTRI FORNAI CON FARINA DEL TERRITORIO SOLO INGREDIENTI NATURALI



Da oggi la spesa da Conad è anche online. Acquista su **spesaonline.conad.it**

SCEGLI SE RICEVERE LA SPESA A CASA O RITIRARLA AL SUPERSTORE DI VIA MONTERICCO, 5/CDE





