



Il taglio del nastro è previsto sabato alle 10.30

CONSELICE Riapre rinnovata la scuola dell'infanzia

«CON un investimento complessivo di 920mila euro oggi la nostra comunità si dota di una struttura completamente rinnovata e che guarda al futuro». Così il sindaco di Conselice, Paola Pula, commenta l'intervento strutturale, durato un anno, della scuola dell'infanzia 'Regina Margherita' che sarà inaugurata sabato mattina. Al taglio del nastro, previsto alle 10.30, saranno presenti, oltre al primo cittadino, il presidente della Regione, Stefano Bonaccini; l'assessore comunale alle politiche educative Carlo Bertocchi; il dirigente dell'Istituto comprensivo di Conselice, Gennaro Zinno; il dirigente dell'Ufficio scolastico provinciale, Agostina Melucci. Seguirà poi una visita alla scuola; ci sarà un laboratorio per i bambini e al termine buffet inaugurale offerto da Bassa Romagna Catering.

Entrando nel dettaglio, l'intervento strutturale che ha riguardato la scuola situata in piazza Gramsci ne ha ridisegnato gli spazi educativi, nonché messo in sicurezza l'edificio. La scuola venne realizzata nel 1930 e i lavori di restauro hanno permesso di incrementare la funzionalità dell'edificio sotto molti aspetti, a partire dalla sicurezza, grazie all'adeguamento antisismico, alle nuove dotazioni impiantistiche e alla nuova recinzione. Sulla copertura sono stati installati altri 36 nuovi pannelli fotovoltaici, che si aggiungono ai 41 installati nel 2010, redendo la struttura completamente autosufficiente dal punto di vista energetico. Altri accorgimenti energetici riguardano l'impianto di illuminazione, che si accende e si spegne autonomamente quando si entra e si esce da ogni stanza, mentre il riscaldamento e il raffreddamento sono a pavimento. L'edificio è stato totalmente coibentato, con isolamenti interni delle pareti. La nuova scuola dell'infanzia ospiterà 6 sezioni: 2 per i piccoli con area per il riposo, 2 per i mezzani e 2 per i grandi. Inoltre la superficie del cortile è stata incrementata del 40 per cento.

lu.sca.

MASSA LOMBARDA STASERA COMEDIA

Tempo di risate in dialetto alla 'Festa della ripresa'

RIPRENDE stasera a Massa Lombarda la 'Festa della ripresa' iniziata sabato scorso e che sta riscuotendo successo. «La festa è iniziata con un buon spirito e con una buona partecipazione – sottolineano gli organizzatori – nonostante la pioggia e il brusco calo della temperatura di sabato. Molto bella e partecipata è stata la giornata di domenica, che nel pomeriggio ha visto l'oratorio riempirsi di bambini e famiglie, poi è seguita la serata di musica». Organizzatori soddisfatti an-

che per la serata conviviale di lunedì con gli odori e i suoni delle tante etnicità che abitano il paese, «e altrettanto si può dire per martedì sera, con i ragazzi dell'Agesci e dell'Azione cattolica, che hanno cantato e danzato attorno al fuoco».

Oggi serata dedicata agli spaghetti allo scoglio e alla commedia dialettale: alle 21 la compagnia Piccolo teatro dell'oratorio porterà in scena la commedia "Un ingarbòj cun i zampe de geival"; domani sera invece spazio alle band giovanili locali con 'Rockoratorio'.



La 6ª edizione di 'Lugo in tavola Festival' è stata presentata ieri in Rocca

Al 'Lugo in tavola Festival' debutta il menù romagnolo con piatti tradizionali *La kermesse enogastronomica si svolgerà domenica 17 dalle 18*

UNA CENA con 7 portate da gustare a spasso per Lugo. E' quanto propone 'Lugo in tavola Festival', iniziativa ormai tradizionale organizzata dal Consorzio AnimaLugo, che conta 105 imprese associate tra negozi, ristoranti, bar, pasticcerie. L'evento, giunto alla 6ª edizione, si svolgerà domenica 17 settembre ed è stato presentato ieri dal sindaco Davide Ranalli e da Micaela Rambelli dell'agenzia Wap, che coordina l'evento per conto di AnimaLugo; presenti i rappresentanti delle associazioni di categoria Confcommercio, Confesercenti, Cna e Confartigianato, che sostengono e affiancano AnimaLugo. Il programma prevede 3 diverse proposte enogastronomiche che, dalle 18 alle 22, condurranno i partecipanti in altrettanti percorsi per tutti i gusti, tra bar, osterie,

ristoranti, pasticcerie e gelaterie aderenti ad AnimaLugo. Oltre ai 2 menù tradizionali di carne e pesce, quest'anno c'è una novità: il menù romagnolo ispirato ai piatti della tradizione locale. Un'altra novità è il buono 'Fuori menù' che sarà inserito in ogni carnet

TRE DIVERSI PERCORSI
Si snoderanno in centro tra bar, ristoranti e locali. Menù già in vendita a 20 euro

per ritirare, in pasticcerie aderenti al Consorzio, un bombolone o una fetta di torta. L'edizione di quest'anno segna anche il ritorno del trenino gratuito che dalle 18 permetterà di spostarsi tra un locale e l'altro. È possibile acquistare, fino al 16 settembre, il carnet

col menù preferito al costo di 20 euro, nei locali aderenti ad AnimaLugo che espongono la locandina 'Qui in vendita i menù'. Se ancora disponibili, sarà possibile acquistare i menù il giorno dell'evento, domenica 17, al costo di 22 euro, dalle 14 alle 18 all'Info-point AnimaLugo in Largo della Repubblica 16 (ufficio Assistenti civici).

«Anche quest'anno metteremo in vendita 1.200 carnet – ha sottolineato Micaela Rambelli – e gli anni scorsi sono andati tutti esauriti, segno del successo dell'iniziativa sempre in crescita». La 'serata del gusto' sarà animata anche da spettacoli e musica. A partire dalle 18 in largo della Repubblica ci saranno i 'Diavoli della frusta' col loro spettacolo di boogie-woogie, inoltre i RetroMarching Band faranno musica itinerante di vari ge-

neri tra le vie del centro. Al 'Lugo in tavola Festival' partecipano 23 locali. Per l'occasione, il locale "Lug d'la Romagna" inaugurerà il suo punto invernale Lug d'inveran, in via Mazzini, proponendo anche un concerto del cantante americano Cameron Hood. I vini saranno forniti dal Cevico, in 21 tipi diversi. Il 'Lugo in tavola Festival', ha affermato il sindaco, «è un progetto ormai consolidato di valorizzazione della città. Un evento di qualità sempre crescente grazie all'impegno di AnimaLugo, che richiama pubblico di ogni età anche da fuori zona». In caso di pioggia il programma non subirà variazioni. Per informazioni: AnimaLugo, telefono 0545 011841, oppure sui siti e o la pagina Facebook 'Vivilugo'.

Lorenza Montanari

BAGNACAVALLO STUDENTI DA TUTTA ITALIA

Al convento San Francesco studiano i 'geni' della fisica

AI 32 studenti che in questi giorni stanno frequentando nell'albergo Antico Convento San Francesco la scuola estiva di alta formazione 'Olifis Er-Marche' per prepararsi alle Olimpiadi internazionali della Fisica, il sindaco Eleonora Proni e l'assessore alle politiche educative Ada Sangiorgi hanno portato i saluti dell'amministrazione comunale, incontrando i ragazzi, la coordinatrice Barbara Poli dell'Associazione per l'insegnamento della fisica (Aif) e docenti al termine della sessione mattutina di studio. Durante la scuola di preparazione, che proseguirà fino al 9 settembre, gli studenti sono impegnati 8 ore al giorno a risolvere problemi di fisica e a svolgere prove di laboratorio. L'obiettivo è offrire ai ragazzi basi solide per affrontare, il prossimo inverno, le fasi di selezione nazionale che si concluderanno con la scelta dei 5 migliori 'atleti olimpici' della fisica che andranno alle Olimpiadi internazionali nel 2018 a Lisbona. Il programma della settimana prevede anche appuntamenti per il pubblico, come la conferenza in programma oggi, alle 21, all'Antico Convento S.Francesco: Nicolò Tosi, ricercatore dell'Istituto nazionale di fisica nucleare, parlerà di Nuove frontiere della robotica e intelligenza artificiale.

