CHE ARIA TIRA *Viale de Amicis * *Via Pirandello PM10 **56** Limite 50



Numeri Utili

Ospedale Nuovo Imola - centralino 0542.662.111; Vecchio Imola centralino 0542.604.111; Montecatone Istituto di riabilitazione 0542.632811:

Emergenza 118; Cri ambulanze 0542.22.488; Farmaco pronto 800.218.489; 0546.673.111; Eipa, ente imolese protezione animali 0542 30634 339 4668117.

Polizia Municipale

Imola 0542.660311; Dozza 0542.678.300 - 678.051: Castel San Pietro 051.943.661.

Municipio

Imola 0542.602.111.







Noi imolesi di MARCO SIGNORINI

«Montanara, dov'è la sicurezza?»

DOPO l'ennesimo incidente avvenuto a Casalfiumanese ho deciso di scrivere. Dov'è l'aumentata sicurezza della Sp 610, se come dicono gli amminstratori a causa della distrazione dei conducenti vengono abbattuti e causano ulteriori incidenti i manufatti a mio avviso pericolosissimi (anche se hanno la benedizione della Ue)? In secondo luogo, hanno pensato gli amministratori dove far circolare le biciclette? Inviterei gli amministratori 'locali ma europei' a provare in fila indiana a fare una bella sgambata da Imola a Castel del Rio. Per non parlare del soccorso, pochi giorni fa un'ambulanza che sopraggiungeva in direzione Imola, è dovuta andare in contromano per superare la fila dei veicoli. Ritengo che se invece di buttare due milioni di euro si fossero installati sei velox all'interno dei centri abitati e i cinque semafori a chiamata all'interno dei centri urbani e aumentata la presenza del pattugliamento, il risultato della sicurezza sarebbe stato centrato senza dispendio di inutile di quattrini pubblici (cioè i nostri). La perla degli interventi è il semaforo a chiamata davanti al bar di Casale

posto a 40 metri dall'incrocio con l'affollata zona industriale. Qui due volte al giorno un vigile deve regolamentare l'immissione degli operai. Bastava porre il semaforo in corrispondenza dell'incrocio, programmandolo per l'uscita degli operai e a chiamata per le altre ore del giorno, si sarebbe evitato il servizio dei vigili, che invece così dovranno anche coordinare il semaforo posto 40 metri più a sud perché se impartiranno un segnale di immissione dalla zona produttiva alla Provinciale, nel momento in cui un pedone chiama il verde per sé, quest'ultimo bloccherà anche le direttive del vigile.

Alfonso Berti

I consigli del signor Alfonso sono puntuali e pieni di buon senso. Chi di dovere ne tenga conto

Le lettere (max 15 righe) vanno indirizzate a

il Resto del Carlino

via Quarto, 4 - 40026 IMOLA Fax: 0542-30093

@ E-mail: cronaca.imola@ilcarlino.net

martedì mercoledì giovedì

venerdì

domenica

Quell'incrocio divino fra il passatello e il tartufo

Ingredienti per 6 persone: gr. 270 di pane comune grattugiato, gr. 70 di farina 00, gr. 280 di Parmigiano grattugiato, 6 uova, noce moscata, sale e pepe, brodo, tartúfo.

I NOSTRI SAPORI

Per la salsa: 1 rosso d'uovo, sale, pepe e Parmigiano, 1/4 di panna fresca Sbattere con una frusta tutti gi ingredienti e fare intiepidire Su di un tagliere si uniscono pane, farina, sale e pepe, Parmigiano Reggiano e noce moscata. A questo punto si impasta il tutto a mano, unendo le uova. Si deve otteneré un composto abbastanza consistente. Si preparano delle pallotte per ogni porzione, da schiacciare o con l'apposito ferro o con lo schiacciapatate. Quando il brodo bolle si buttano e appena riemergono sono cotti. Togliete i passatelli dal brodo, e fateli saltare con la salsa fuori dal fuoco. Coprite con il tartufo. Commoventi.

RARO E CARO è un vero gioiello della natura che sempre affascina. Misteriosamente sotterraneo nasce al buio, in simbiosi mutualistica con altre piante ed è unico per il il profumo che emana. Ecco una ricetta che lo esalta in felice abbinamento con un classico del nostra tradizione: i morbidi, voluttuosi passatelli. I vini da abbinare dovranno essere profumati e non troppo alcolici, per fare da giusto contrappunto all'aroma del tartufo senza soffocarlo. L'aspetto olfattivo del tartufo è quello principale, ma anche le sensazioni gustative che esso è in grado di infondere devono essere valutate in funzione della scelta del vino, considerando ad esempio

come i tartufi neri, risultino essere i più intensi al palato e caratterizzati da una leggera nota gustativa amarognola.

uò essere proposto quindi l'abbinamento con un rosato, facendo riferimento a quelli che sono dotati di profumi intensi, maggiore morbidezza e giusta freschezza, per esempio 'Impressioni di Settembre' di Leone

> A cura di Ambra, ristoratrice e sommelier professionista

Più di 5mila euro di pedalate raccolti per Sao Bernardo

SI È svolta la consegna dei fondi raccolti dall'associazione 'Pedalando per São Bernardo', sostenuta da Confartigianato Assimprese e dalla Bcc ravennate imolese. Paolo Versari, uno degli organizzatori, ha consegnato ai referenti della missione di São Bernardo (a San Paolo, in Brasile) 5.350 euro.

METEO



Tempo: la giornata sarà caratterizzata da condizioni di tempo stabile e soleggiato. Durante le ore centrali si apprezzerà un clima piuttosto mite, mentre la notte sarà decisamente più fresca.

L'escursione termica potrà generare qualche banco di nebbia nelle ore fredde lungo la pianura emilia-

TEMPERATURE

oreviste per oggi	Min	Max
MOLA	8	20

SOLF











SORGE

LUNA



ΙΙΙΝΔ **CRESCENTE**

Farmacie

IMOLA: Della via Appia, via Appia 24/B. t. 0542-23462.

PIANURA: Mordano, via Cavallazzi 53, t. 0542-51428

VALLATA: Magnani, corso Europa 48, tel. 0542 92587 (Fontanelice).

CASTEL SAN PIETRO: Dell'Ospedale, via Giacomo Matteotti 74, t. 051

Guardia Medica

Da qualsiasi Comune del Circondario Imolese 848 804 000.

PER LA PUBBLICITÀ SU il Resto del Carlino

RIVOLGERSI



I PROFESSORI CALETTI E FUSAROLI AL CONGRESSO EUROPEO

La Gastroenterologia di Imola ad Amsterdam

LA GASTROENTEROLOGIA

di Imola al Congresso europeo di Gastroenterologia ed Endoscopia digestiva ad Amsterdam. Il congresso si è concluso ieri con la partecipazione di 14mila specialisti, provenienti dall'Europa comunitaria, extracomunitaria e dal medio Oriente. Oltre all'intervento del professor Giancarlo Caletti, l'equipe dell'Ausl di Imola è stata rappresentata anche da Pietro Fusaroli, che ha presentato

l'ultima edizione dell'atlante di ecoendoscopia, realizzato nelle moderne sale di Castel San Pietro, grazie alla strumentazione donata dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Imola. «Grazie all'ecoendoscopia, è possibile iniettare delle sostanze farmacologiche nei gangli del plesso celiaco che si trovano attorno al pancreas ha spiegato Caletti —. Così si ottiene un'attenuazione del dolore e si può ridurre la necessità di somministrare morfina».



La redazione

il Resto del Carlino

Direttore responsabile Giovanni Morandi

Beppe Boni

Massimo Gagliardi Caporedattore centrale Massimo Pandolfi In redazione Maurizio Marabini

Via Quarto, 4 - 40026 IMOLA Tel. 0542 / 28731 - 2 E-mail: cronaca.imola@ilcarlino.net
E-mail personali: nome.cognome@ilcarlino.net



Via Quarto, 4 - 40026 Imola - Tel. 0542 / 25708 BOLOGNA - Via Mattei, 106 Tel. 051 / 6033851 - fax 051 / 6033820