

**Rapporti Imola-Iran**

**Export, formazione e sviluppo ecosostenibile**

Nel 2019 gli allora sindaci di Imola e della cittadina iraniana di Ardakan firmarono un patto di collaborazione. Nei giorni scorsi il sindaco Marco Panieri e l'assessore ai Gemellaggi Elena Penazzi si sono incontrati online con il console dell'Iran in Italia, il sindaco e una rappresentanza istituzionale di Ardakan. L'incontro, svoltosi grazie all'attività di sviluppo delle relazioni commerciali e istituzionali tra Italia e Iran svolta da I-Pars, realtà guidata dall'ex consigliere comunale imolese Andrea Zucchini, è stato un primo passo verso la concretizzazione della collaborazione. Il primo tema affrontato è stato lo sviluppo industriale, sia per quanto attiene l'export di tecnologie del territorio imolese, sia per l'import da parte di nostre imprese di materie prime e semilavorati. Altro tema è quello dello sviluppo ecosostenibile, con particolare riferimento alla mobilità elettrica, collegato anche al ruolo dell'autodromo. Infine lo scambio a livello formativo, anche alla luce dei nuovi corsi di laurea.

**Ristoranti, osterie, pub. L'appello di Renzi (Confartigianato)**

**«Chiusura alle 18, attività a rischio»**

Estendere l'orario di apertura di bar e ristoranti fino alle 22. L'appello di Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna Metropolitana è rivolto alle istituzioni, a tutela di una delle categorie maggiormente colpite dalla pandemia sul piano economico. «Fermo restando il necessario presidio sanitario per controllare gli sviluppi della pandemia - ha precisato - noi riteniamo che debba essere autorizzata nel più breve tempo possibile... includendo in questo provvedimento anche i pub, le birrerie e le enoteche». Per Confartigianato le regole per evitare il contagio sono la cosa più importante, nella forte convinzione che se verranno rispettate e fatte rispettare non sorgono problemi di contagio all'interno delle attività di ristorazione. «Riguardo a eventuali assembramenti o comportamenti inopportuni e irregolari in prossimità delle attività, noi chiediamo alle istituzioni e alle forze dell'ordine una sana gestione del controllo del territorio, attraverso controlli puntuali e scrupolosi nei confronti di tutti, perché ogni cittadino deve essere responsabile del proprio agire sociale».

La formula è: «Controlli sì, ma per tutti», ribadendo che la responsabilità appartiene ad ogni singolo cittadino e a tutte le attività, non solo a ristoranti, bar, pub e birrerie». Confartigianato, inoltre «esprime la propria preoccupazione riguardo al fatto che possano essere messe in atto normative ancora più restrittive che limitino la libertà degli imprenditori della ristorazione, «nonostante spesso focolai e assembramenti siano da ricercare altrove».

Nei piccoli paesi una cena fuori, magari il sabato sera, rappresenta frequentemente il fulcro della socialità di paese. La preoccupazione è quindi rivolta a quelle attività che caratterizzano i borghi storici del nostro territorio e che ora rischiano di chiudere lasciando un vuoto difficile da colmare. Altro problema interessa le città più grandi. Dove la ristorazione diurna rappresenta una fetta consistente di lavoro per le attività, fenomeno dovuto principalmente ai ritmi frenetici dei lavoratori, più propensi a sedersi in un locale o al ristorante la sera.

Massimiliano Tommasi

**Enoteca regionale**

**Vini, quasi 6 milioni per la promozione**

È notizia di questi giorni che ben due progetti presentati da Enoteca regionale Emilia Romagna alla fine dello scorso anno sono risultati ammissibili a contributo per la campagna 2021. In totale si tratta di 5 milioni 790mila euro che serviranno ad aumentare la competitività dei produttori del settore vitivinicolo con azioni di informazione e promozione dei vini indirizzate verso nazioni al di fuori dell'Unione Europea. Il contributo rappresenta circa il 60% dell'importo dei 9,6 milioni di euro complessivi di spesa ammessa per i due progetti e riguarderà gli investimenti dal 1° aprile al 31 dicembre 2021.

Esigente e sensibile, così la ricordano colleghi e allievi. Cleopatra Ferri si è spenta all'età di 88 anni

**«Un punto di riferimento per generazioni di infermieri»**

Maria Adelaide Martegani

S everissima e intransigente, ma validissima e molto preparata, Cleopatra Ferri, infermiera imolese, che in oltre 41 anni di professione infermieristica «ha disegnato la storia degli albi degli infermieri», come sottolineano l'Ordine delle professioni infermieristiche di Bologna e la Federazione nazionale, si è spenta a 88 anni nel pomeriggio di domenica 7 gennaio all'ospedale di Imola, dove era ricoverata da oltre un mese. «Una persona eccezionale, credeva fermamente nell'etica professionale - riferisce l'infermiera specialista che l'ha assistita fino all'ultimo -, era rigorosa, pretendeva lo stesso rigore dagli altri. Buona, generosa e sensibile al di là dell'atteggiamento severo. È stata lucida fino alla fine».

La ricorda con immensa stima anche un infermiere coordinatore dell'Ausl, suo allievo a Bologna, che ne traccia il ritratto di una persona umile e schiva, che non amava apparire: «La signorina Ferri, come amava essere chiamata, è stata una mia insegnante, bravissima. Ha cresciuto negli anni centinaia di infermieri, era severa ma molto professionale, molto legata all'ambiente cattolico. Ricordava a tutti che "l'essere infermiere è un'arte, la più

bella delle arti belle».

«L'ho conosciuta quando, verso la fine del liceo, alla fine degli anni '80, ho frequentato a Bologna un corso per diventare "crocerossina" - racconta un'altra infermiera imolese -. Era autoritaria, ma preparatissima e molto organizzata. Mi trasmise l'amore per la professione, tanto che, dopo essermi iscritta a Farmacia, decisi di passare a Infermieristica, e ora sono infermiera all'Ausl e anche infermiera volontaria di Croce rossa».

Davide Carollo, direttore infermieristico dell'Ausl di Imola, ne parla come di «un punto di riferimento per intere generazioni di infermieri. Una guida fondamentale per la nostra formazione, una donna di grandi intuizioni e di forte tenacia».

«Cleopatra Ferri si contraddistingueva per il suo elevato valore professionale e umano - aggiunge il dottor Andrea Rossi, direttore generale dell'Ausl di Imola -. Persona molto stimata e amata da colleghi e pazienti».

Infermiera dal 1954, al tempo della costituzione degli allora Collegi, quelli che oggi si chiamano Ordini, la signorina Ferri ha sempre rappresentato la professione ai più alti livelli. Ha trasmesso sia in corsia, sia nel suo ruolo di presidente dell'Ordine di Bologna, ricoperto per oltre 20 anni, l'essenza dei valori professionali e

deontologici dell'essere infermiere. Cavaliere dell'Ordine al merito della Repubblica italiana, presidente del Collegio Ipaevi di Bologna e del coordinamento regionale dei Collegi, membro del Consiglio superiore di sanità, ha iniziato la sua carriera al Sant'Orsola prima di diventare direttrice didattica della Scuola infermieri dell'ospedale Maggiore di Bologna. «I suoi insegnamenti e il suo esempio di vita rimangono l'eredità umana più grande», ricorda Pietro Giurdanella, presidente dell'Ordine delle professioni infermieristiche di Bologna, e Barbara Mangiacavalli, presidente della Federazione nazionale degli Ordini degli infermieri, sottolinea come la scomparsa di Cleopatra Ferri debba rappresentare «un momento di riflessione per poter continuare ad avere risultati e crescita nella nostra professione».

Vicina alla pensione si è dedicata al volontariato e, come ricorda Elia Orselli, ha avuto un legame speciale con il circolo cinematografico Cappuccini: «È stata un aiuto prezioso, si è messa a nostra disposizione e ha messo a disposizione la sua capacità informatica».

I funerali di Cleopatra Ferri sono fissati per giovedì 11 febbraio con partenza alle 15 dalla camera mortuaria di Imola per la chiesa di Linaro.



*«Vorrei lasciarvi un piccolo messaggio da custodire e far crescere, su due aspetti della nostra professione: il primo riguarda l'approfondimento del sapere, sempre necessario, ed il secondo la qualità del rapporto interpersonale instaurato con le persone assistite e con tutti coloro che le circondano»*

Cleopatra Ferri

**L'angolo dell'AgriCultura**

**Gennaio ovaio**

di Davide Montanari

Gennaio Ovaio, recita un vecchio proverbio... «Non c'è gallina né gallinaccia, che di gennaio l'uovo non faccia». Infatti con l'allungarsi delle giornate, per effetto del fotoperiodo gli animali della bassa corte sono stimolati, dopo un periodo di inattività, a ricominciare la deposizione delle uova.

Nelle corti contadine di un tempo, ora sempre più rare, seppur potessero apparire a volte caotiche nulla era lasciato al caso. Convivevano polli e oche, anatre e tacchini, faraone e colombi. L'allevamento dei polli costituiva una fonte di proteine per la famiglia contadina sia con il consumo delle carni che delle uova.

L'allevamento delle oche era praticato per vari motivi: l'attitudine di questi animali di pascolare in terreni marginali, rivali, cave-dagne, argini e maceri abbinata ad un basso fabbisogno di granaglie permetteva di farli crescere con l'utilizzo di risorse pressoché spontanee e quindi a basso costo. Il rapido accrescimento dei giovani soggetti permet-

teva di avere già in primavera animali pronti per la macellazione in un momento in cui i giovani polli d'annata erano ben lontani dall'essere pronti per la mensa. L'oca veniva allevata anche per la precocità dell'inizio della deposizione: in gennaio e febbraio infatti le oche fornivano già le prime uova, particolarmente apprezzate dalle sfoglie per la consistenza ed il colore del tuorlo, in un periodo in cui il resto del "pollaio" non era ancora in piena deposizione. Non da ultimo l'oca risultava essere resistente alle principali malattie.

Le anatre venivano facilmente allevate in corrispondenza di zone umide, corsi d'acqua, maceri e stagni e vista la rusticità e frugalità di questi animali si allevavano numerosi capi destinati al consumo di carni fresche, stagionate e alla produzione di uova. I tacchini si utilizzavano quasi esclusivamente per la spiccata attitudine delle femmine alla cova naturale. Costituivano un vero e proprio tesoretto per la famiglia mezzadrile in numero di tre femmine e un maschio

(detto e zug) considerati al di fuori dei patti agrari che definivano i rapporti economici tra mezzadro e proprietario del fondo.

Le faraone nelle colorazioni bianche e lilla venivano allevate in grandi branchi e lasciate pascolare nei campi dopo i raccolti per cibarsi delle granaglie cadute, dei semi delle infestanti e di numerosi insetti. Gran parte delle faraone veniva destinato alla vendita nei mercati locali.

Non per ultimi i colombi, allevati per la capacità di spostarsi al di fuori del fondo agricolo «cibandosi anche della parte del padrone». Sarà solo dopo la Rivoluzione francese e le tante teste tagliate che venne concesso non solo ai nobili di poter allevare colombi. La rapidità di accrescimento dei piccoli abbinata alla costanza riproduttiva nell'arco dell'annata ha fatto sì che in tutte le famiglie contadine ci fossero sotto i fabbricati rurali le cassette per la deposizione dei colombi.

Le razze presenti un tempo, non erano quelle allevate oggi a livello industriale poiché negli anni sono state selezionate razze ed

ibridi ben più precoci e produttivi. Si allevavano razze più rustiche adatte negli anni alle caratteristiche del territorio e che sapevano trasformare in carne e uova le poche risorse disponibili.

