

Alca
 Servizi di disinfestazione e derattizzazione
 www.disinfestazionibologna-alca.com
 info@alcadisinfestazioni.it
Tel. 051.6051370

Imola.it
 facebook.com/Imolait

imola.it

MENSILE DI INFORMAZIONE PUBBLICITARIA - TEL. REDAZIONE 0542.682241
 Anno XXX - n. 11 - Novembre 2024 - www.imola.it

gruppo
ciicai
 LA CASA DAL BAGNO IN POI
 www.ciicai.com

ESSECI
 MONTAGGI

Assistenza e Riparazioni
 Infissi • Tapparelle • Porte blindate
 Zanzariere • Tende da sole
 Motorizzaz. tapparelle e tende da sole
 Sostituzione Serrature

PREVENTIVI GRATUITI

cell. 334.3630770

ARTE IDRO

Caldaie a Gas
 DETRAZIONI FISCALI
 50% o 65%
 FINO AL 31.12.2024

SOSTITUZIONE
 E MANUTENZIONE
 CALDAIE
 E CLIMATIZZATORI

IMPIANTI DI
 CLIMATIZZAZIONE A
 POMPA DI CALORE E IBRIDI

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

Ma Gi s.r.l.

Via N. Baldini 7 - Imola
 magiinfissi@gmail.com - WWW.MAGIINFISSI.IT

Tel. 0542 69 68 79 - 351 792 0122

**E' UFFICIALE,
 IL MOMENTO GIUSTO
 PER SOSTITUIRE GLI INFISSI
 E' ADESSO!**

FINANZIAMENTO FINO A
 12 MESI A TASSO ZERO!

PER INFO LEGGI
 IL NOSTRO ARTICOLO
 NELLA SEZIONE CASA

ZINI COMM
 Porte Finestre Outdoor

**CAMBIA LE TUE
 FINESTRE** **50%**
di sconto su
 CALORE E RUMORE

**TI REGALIAMO
 UNA PORTA
 BLINDATA**

FINSTRAL info e condizioni
 in showroom

ZINI COMM BOLOGNA Via Rivani, 99/C | T. 051.6012099
 ZINI COMM IMOLA Via Selice, 191/E | T. 0542.640261
 www.zinicom.com

PROCTER S.r.l.

via Felice Maritano 5/b - Castel Guelfo (Bo) - Tel. **0542.53388** - www.procter.it - info@procter.it

TUTTO IL PACKAGING PER LA TUA AZIENDA!

RICHIEDI UN PREVENTIVO GRATUITO O UNA VISITA SENZA IMPEGNO PRESSO LA TUA AZIENDA!

3M TRASLOCHI

Preventivi e sopralluoghi gratuiti!

- RIADATTAMENTO MOBILI
- UFFICI E NEGOZI
- DEPOSITO MOBILI
- NOLEGGIO AUTOSCALA
- MONTAGGIO DI ARREDAMENTO NUOVO

SERVIZI DI:
 ELETTRICISTA - IDRAULICO
 IMBIANCHINO - PULIZIE FINALI

Via 1° Maggio n.37 Imola (BO)
 359 6379596 - 0542 640125
 amministrazione@3mtraslochi.it
 www.3mtraslochi.it
 @3m_traslochi

TECNO-ALARM
 FAENZA

**ANTIFURTO
 VIDEOSORVEGLIANZA**

Non fatevi ridurre
 in mutande
 dai ladri!

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

STUDIO CDC
 il condominio diventa community

IL TUO CONDOMINIO IN BUONE MANI!
 0542 850 613 www.studiocdc.com

SOCCORSO STRADALE PRONI

SOCCORSO STRADALE
 LEGGERO E PESANTE
 ANCHE PER LUNGI
 PERCORSI

24h SU 24h

Via Ercolani, 26 - IMOLA
 Tel. 0542 640225 - 0542 609002
 info@soccorsostradaleproni.com

STUDIO TECNICO

DAVIDE SCHEDA
 GEOMETRA

Pratiche urbanistiche
 Progetto e direzione lavori
 Pratiche catastali
 Rilievi topografici

Via Emilia 147
 Imola BO
tel 0542 1902467
 davide.scheda@collegiogeometri.bo.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

NOVEMBRE
3
ANTICA FIERA DI SAN ROCCO FAENZA

L'antichissima Fiera di Faenza affonda le sue radici nel XIV secolo e si svolge



nello stesso periodo dell'anno e negli stessi luoghi in cui è nata sette secoli fa e colora il quartiere di Via Cavour con attrazioni medioevali, mercati, mostre, visite guidate e buona cucina. La Fiera anima le strade del centro storico faentino con il Borgo Medievale, gli antichi mestieri, i prodotti di stagione, il mercato ambulante, la vitalità dei circoli e l'allegria che da sempre la contraddistingue... insomma non basta un giorno intero per visitarla!

Durante la giornata, grazie all'attività dei circoli presenti, tante saranno le iniziative culturali, così come i punti ristoro per soddisfare le vostre golosità!

1-3 e 8-10 NOVEMBRE

CHOCO PESARO



in piazza del Popolo a Pesaro

Mercatino dedicato al cioccolato, ai prodotti di pasticceria e da forno e all'artigianato

Un weekend all'insegna del dolce, in Piazza del Popolo saranno presenti diversi stand che venderanno e faranno assaggiare non solo cioccolato ma anche prodotti di pasticceria. Sarà una bella festa non solo per i piccini, ma anche per i golosoni già cresciuti. Ci saranno anche momenti di approfondimento, per esempio si parlerà della storia della lavorazione del cacao e dei diversi paesi produttori.



NOVEMBRE
3
SAGRA DEL PORCELLO BRISIGHELLA

Un evento che mette in risalto uno dei prodotti più rappresentativi del territorio e le sue tecniche di lavorazione.

La sagra per ricordare l'antico rito contadino dell'uccisione e della lavorazione della carne di maiale. Nello stand gastronomico il pubblico avrà la possibilità di assaggiare gustose specialità a base di porcello, come i ciccioli, la profumata coppa di testa, i rosei prosciutti, salsicce e salami. C'è spazio anche per il dolce a tema, il "migliaccio", realizzato in origine utilizzando il sangue cotto del maiale. Le carni suine sono preparate e vendute da esperti norcini brisighellesi. Accanto alle proposte di cibo momenti di divertimento per i bambini, spettacoli e musica folk dal vivo.



1-3 e 8-10 NOVEMBRE
SAGRA DEL TARTUFO CASUMARO

Non è autunno senza tartufo. La Sagra del Tartufo a Casumaro viene organizzata nel mese di novembre, subito dopo la raccolta, per rendere omaggio a questo cibo raro e pregiato. Per celebrare questi sapori del territorio si organizzano 2 weekend si sagra!

17 NOVEMBRE
SUA MAESTA' IL TARTUFO



Il pregiato tubero viene abbinato ai piatti tipici della nostra tradizione. I tartufai mettono in vendita il "bianco autunnale" che emana un profumo particolarmente intenso e il tartufo "nero".

CHIOSCO IN VENDITA
BAR - PIADINOTECA
Con laboratorio ed attrezzature.
Ottima visibilità su strada ad alta percorrenza
Ampio parcheggio
C.SO EUROPA, 4/B - FONTANELICE - CELL. 339.3807533

la Chiave
della **CHIAVE**
di Balzotti Alberto
DUPLICAZIONE CHIAVI AUTO CON TELECOMANDO
ASSISTENZA e MONTAGGIO di serratura su porte blindate
Trasformazione a **CILINDRO EUROPEO** e installazione d-smart.
Le chiavi **NON** sono più **NECESSARIE!**
Duplicazione radiocomandi per cancelli, basculanti e serrande
CI SIAMO TRASFERITI IN
Viale Roma, 25 - Castel San Pietro T.
Cell. 347 0703507 - tel. 051.941649

Creation Gym
SCUOLA DI GINNASTICA
Roberta Pagn
CORSI DI GINNASTICA ARTISTICA e AEROBATICA
PILATES
YOGA VINYASA
Via del Lavoro, 8 - Imola
Tel. 333 9961288
www.creationgym.it

LA EDILE VENTURA SRLS
COSTRUZIONI
RISTRUTTURAZIONI
FOGNATURE
COPERTURE
Via Farsetti, 2/e - Imola
Tel. 0542 852617
Cell. 380 5812755
www.laedileventura.it
laedileventura@gmail.com

LA BOTTEGA DI CECILIA
ALIMENTI SENZA GLUTINE
Da 15 anni esclusivamente senza glutine!
Prodotti gluten free delle migliori marche, freschi, confezionati e surgelati.
Accettiamo pagamento con tessera sanitaria per il credito celiachia di tutta l'Emilia-Romagna
Lun - ven: 9-13 / 15.30-19.30
Sabato continuato 9-19
Chiuso giovedì pom. e domenica
Via Donizetti, 37/39 - IMOLA
0542.683421
www.labottegadicecilia.it
labottegadicecilia@gmail.com

**FARMACIE DI TURNO A IMOLA - NOVEMBRE '24**

01 MONTERICCO	09 BARTOLOTTI	ZOLINO	S. SPIRITO
02 MONTERICCO	CORVINO	OSPEDALE	24 MASCI
APPIA	CAPPUCCINI	17 S. PROSPERO	25 ANNUNZIATA
STAZIONE	10 BARTOLOTTI	18 MASCI	26 ANNUNZIATA
03 MONTERICCO	11 S. PROSPERO	19 MASCI	27 ANNUNZIATA
04 BARTOLOTTI	12 S. PROSPERO	20 MASCI	28 ANNUNZIATA
05 BARTOLOTTI	13 S. PROSPERO	21 MASCI	29 ANNUNZIATA
06 BARTOLOTTI	14 S. PROSPERO	22 MASCI	30 ANNUNZIATA
07 BARTOLOTTI	15 S. PROSPERO	23 MASCI	AUTOSTRADA
08 BARTOLOTTI	16 S. PROSPERO	MICHELANGELO	PEDAGNA

IMOLA: turno diurno dalle 8.30 del lunedì alle 20.30 della domenica; notturno h.20.30 - 08.30.
Farmacia Stazione 365 gg/anno. Imola: farmacie aperte in appoggio il sabato: 8.30-12.30 15.30-19.30

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

**POLIAMBULATORIO
SELICE 102**
0542.64.38.32

SERVIZI CASA**FRANCO E COSTANTINO**

IMBIANCHINO • SGOMBERI

PICCOLE RISTRUTTURAZIONI

Prezzi modici. Qualsiasi tipo di locale

Anche sabato e domenica

Tel. 327.1309178

331.4714022

**ARTIGIANI AL CENTRO
RIMINI**

Artigiani, creatori e aspiranti designer mostreranno le loro creazioni fatte con legni, metalli, tessuti, filati, argilla e oggetti dimenticati.

**FINO AL 3 NOVEMBRE
IL PESCE FA FESTA****CESENATICO**

Grande appuntamento gastronomico autunnale dedicato al protagonista assoluto delle tavole locali: il pesce

dell'Adriatico. Gli **stand gastronomici apriranno tutte le sere**. Il centro storico si trasforma in un grande ristorante a cielo aperto con croccanti frittiture e piatti tipici della tradizione, ma non solo, perché sono previste diverse iniziative che andranno ad integrare e completare il programma della manifestazione. Il cuore della sagra gastronomica saranno il porto canale e il centro cittadino, mentre nelle vie limitrofe sarà allestito il mercatino di generi vari.



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

CITTADELLA DI BUBANO

Via Lume, 1889 - Bubano

Info: Vanda 331.3382041

1 novembre: Blues e Cena di Pesce

10 novembre: Fuzzy Day con Cena di Pesce

19 novembre: Blues

22 - 23 - 24 novembre

29 - 30 novembre e 1 dicembre

Festa di Comunità

Cena tutte le sere.

La domenica aperto anche a pranzo

Specialità di carne e pesce

Apertura Stand: ore 19.00

A.S.B.I.D. BOCCIOFILA IMOLA

V.le Saffi, 50/A

Tel. 0542.23388 - cell. 338.2702661

TOMBOLA

**Sabato
2 novembre**

- 20 Tombole
- 1 Tombolone
- 1 Porcellino
- 2 Boccia al sei
- 2 SuperOtto
- 3 Tombolissime e lotterie varie

TOMBOLA

**Sabato 9 novembre
CALDARROSTE**

gratis a tutte le convalide

- 20 Tombole
- 1 Tombolone
- 1 Porcellino
- 2 Boccia al sei
- 2 SuperOtto
- 3 Tombolissime e lotterie varie

TOMBOLA

**Sabato 16 novembre
POLENTA AL RAGÙ**

gratis a tutte le convalide

- 20 Tombole - 1 Tombolone
- 1 Porcellino
- 2 Boccia al sei - 2 SuperOtto
- 3 Tombolissime e lotterie varie

PER CHI VOLESSE LA POLENTA
SENZA GIOCARE SARÀ
RICHIESTO UN CONTRIBUTO

TOMBOLA

**Sabato
23 novembre
e 30 novembre**

- 20 Tombole
- 1 Tombolone
- 1 Porcellino
- 2 Boccia al sei
- 2 SuperOtto
- 3 Tombolissime e lotterie varie

NOVEMBRE
1

FIERA DEI SANTI CIVITELLA DI ROMAGNA

Torna la mostra bovina, simbolo della fiera, che vedrà in piazzale Berlinguer diversi capi bovini a memoria dell'antico mercato oltre all'esposizione di trattori storici. Le vie del paese saranno riempite dalle bancarelle dove trovare qualsiasi oggetto, ma soprattutto prodotti tipici della produzione locale. In Piazza G. Bruno, **stand gastronomico** a



cura della ProLoco che per pranzo propone lasagne, polenta col ragù, trippa e salsiccia e fagioli. Al pomeriggio invece piadina frita e alla lastra.

NOVEMBRE
17

LA FUGARENA CASTROCARO TERRA DEL SOLE

Antica sagra popolare di Terra del Sole, un rito agreste di ringraziamento propiziatorio dell'anno agrario: la tradizione vuole che in questo particolare giorno di festa si offrano in Chiesa i frutti della terra, mentre nel centro della Piazza si accende un grande falò. L'evento clou è l'accensione in piazza del fuoco, la "fugarena",



con i rami potati degli alberi, con cui secondo remote tradizioni si voleva ringraziare le divinità agresti al termine di tutti i raccolti, dopo la vendemmia e la raccolta delle olive.

NOVEMBRE
17-24

FOSSA TARTUFO E VENERE MONDAINO

Una serie di ghiotte sorprese che possono essere degustate e acquistate, durante la manifestazione, direttamente dai produttori locali: tartufo bianco pregiato e formaggio di fossa delle colline riminesi. Nella via centrale del paese saranno presenti artigiani che



daranno dimostrazione della loro arte.

NOVEMBRE
15-17

ART & CIOCC RAVENNA

Torna il tour dei Cioccolatieri di Art & Ciocc®, il tour di fama nazionale dei più importanti maestri cioccolatieri artigiani che inonderanno di dolcezza Piazza del Popolo con tanti stand, con cioccolato di tutti i gusti e di tutte le forme, le più golose specialità regionali assieme a piccoli e grandi oggetti e sculture di cioccolato. In tutte le tappe del tour si potranno trovare cioccolato e



dolci senza glutine, bio, vegan, senza zucchero e il pregiato cioccolato crudo, che non subisce il processo di tostatura e mantiene le vitamine.

BIG NEWS!

BIG TASTY

Il più richiesto di sempre.

McDonald's Imola | McDonald's Faenza | McDonald's Castel San Pietro Terme



© 2011 McDonald's. Immagine promozionale illustrativa. Tutti i diritti sono riservati.



LA GRANDE FESTA DEI PRIMI 40 ANNI

Il 21 Settembre, con un grande evento, TECNOAGRI ha celebrato i suoi primi 40 anni e il rientro in azienda dopo l'alluvione del Maggio 2023 che l'aveva duramente colpita!

TECNOAGRI è orgogliosa di questo traguardo importante, 40 anni di storia fatta di passione, di innovazione e di grandi traguardi, tutto possibile grazie alle persone che hanno collaborato e sostenuto il percorso dell'azienda.

Specializzata in lavorazioni meccaniche ha festeggiato i 40 anni dalla fondazione.

Clieni, dipendenti, autorità politiche e fornitori hanno partecipato ai festeggiamenti, la storica impresa nata nel 1984 dal sogno di Graziano Malpassi ha realizzato e fatto conoscere al mondo un prodotto di eccellenza destinato all'agricoltura e profondamente legato alla terra, ai suoi cicli e alle sue tradizioni.

Grande emozione è stata espressa da

parte del titolare Graziano Malpassi, che ha raccontato l'alluvione vissuta dall'azienda ed il lavoro fatto, ha poi ringraziato tutti i partecipanti per la presenza e premiato un dipendente per impegno e dedizione.

La serata si è svolta sia negli spazi esterni che negli spazi interni dell'azienda con momenti conviviali dove non sono mancati il taglio della torta assieme alla famiglia, ai collaboratori dell'azienda, il tutto accompagnato da performers con esibizioni di lollipop led e nastro, bellissimo Musical Laser Show ed il finale con la Band Moka Club.



NOVEMBRE
17-24

FIERA DEL FORMAGGIO DI FOSSA SOGLIANO AL RUBICONE



Considerato un piccolo tesoro già nel Settecento, le tecniche di infossatura si sono da allora sempre più raffinate e nel 2009 questo prodotto d'eccellenza romagnola ha ottenuto la Dop con la denominazione "Formaggio di Fossa di Sogliano DOP". La Fiera è l'appuntamento con il gusto ed i sapori tipici. In occasione della fiera si promuove l'affascinante

storia del formaggio di fossa anche tramite le numerose manifestazioni collaterali: spettacoli teatrali, musicali e ricreativi, convegni, concerti, degustazioni di vini e formaggi, con stand di prodotti tipici provenienti da diverse zone d'Italia. Una via è interamente dedicata ai bambini e al divertimento, con animazioni e giochi antichi.



NOVEMBRE

24

SAGRA DELL'ULIVO E DELL'OLIO BRISIGHELLA

Nell'ultima domenica del mese di novembre si celebra il preziosissimo olio extra vergine d'oliva "Brisighello" DOP. Quella della coltivazione dell'Ulivo nelle Terre di Brisighella ha una tradizione antica già in epoca romana l'ulivo e i suoi frutti erano apprezzati e valorizzati nella vallata del Lamone. In occasione della Sagra dell'Ulivo per le vie del borgo antico si potranno assaggiare i blasonati Oli Nobildrupa, Orfanello, Pieve Tho e Brisighello DOP. La Cooperativa Agricola Brisighellese si occupa da oltre 50 anni della produzione e valorizzazione degli ottimi oli Extra Vergini di Oliva spremuti a freddo da varietà autoctone tipiche del nostro territorio quali la Nostrana di Brisighella, la Ghiacciola e l'Orfana. Dalla prima si ottiene mediante spremitura a freddo il ricercato Olio extra vergine di oliva Brisighella DOP Brisighello.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Associazione di promozione sociale
**Centro Sociale
"La Stalla"**

 Via Serraglio, 20/b - IMOLA
Tel. 0542.640670
segreteria@cslastalla.it - www.cslastalla.it

 Rete Turistica Culturale Imolese
Vergini, E. (D) Vergini

**CONCERTO LIVE
AIRONI
BIANCHI**
COVER BAND NOMADI

SABATO 16 NOVEMBRE 2024
CENA ORE 20 - CONCERTO ORE 21,30
Info e prenotazioni: PINA 3496404151
CENA + CONCERTO € 28 (menù di pesce)

TOMBOLA
tutte le domeniche
ORE 20,30


struttura sanificata
osserviamo tutte le regole di prevenzione
gioco riservato ai soci ANCESCAO


Le. Cor. Ti.
Legatoria
Cornici - Timbri

di Manaresi Arturo & C. s.n.c.
RILEGATORIA LIBRI E TESI
SCATOLE PER ARCHIVIO
ALBUMS FOTOGRAFICI
CORNICI SU MISURA
PORTARITRATTI
TIMBRI PERSONALIZZATI
ARTICOLI DA REGALO
SCATOLE SU MISURA PER TUTTI I REGALI
RILEGATURA ATTI NOTARILI

Via F.lli Cairoli, 7/a - IMOLA
Tel. 0542.25022
cell. 349.4781842 - le.cor.ti@alice.it

R.T. s.n.c.

di Ricci Claudio e Tassinari Fabrizio

ASSISTENZA TECNICA CALDAIE E INSTALLAZIONE CONDIZIONATORI

Via Nino Bixio, 11/A - Imola - Tel. 0542.29939

DISPOSITIVO MEDICO HALOTERAPIA GROTTA di SALE

Scopri i benefici del Sale...

IMOLA

Dott. Pier Luigi Cremonini

Medico Chirurgo
specialista in Pediatria



LOCALE
ACCESSIBILE
AI DISABILI

**Nella ricorrenza dei
10 anni dall'apertura
verrà dato un OMAGGIO
sui nuovi abbonamenti
di almeno 10 sedute**



Consigliata nella prevenzione
e cura delle patologie
respiratorie, dermatologiche
e allergiche.

Procura effetti benefici sullo
stato mentale ed emozionale.

La durata e la frequenza delle
sedute vengono stabilite sotto
controllo medico (pediatra),
in base all'età del paziente e
alla patologia da trattare.



**UNICA ED ESCLUSIVA STRUTTURA
CHE PREVEDE LA VISITA MEDICA
GRATUITA CON VALUTAZIONE DELLA
PATOLOGIA, INDICAZIONE DEL
TRATTAMENTO E CONTROLLO AL
TERMINE PER ELABORAZIONE DI
STUDI SCIENTIFICI.**

Due studi realizzati in 5 anni di attività.
Il primo, su un campione di trenta *bambini
frequentanti il nido e la materna*, con
Infezioni Respiratorie Ricorrenti (IRR)
trattati come prevenzione **dimostrava nel
60% dei casi l'assenza di ricadute a 5
mesi di distanza.**

Il secondo studio, sulle **bronchioliti del
lattante** (da 0 a 12 mesi) evidenziava una
**risoluzione del quadro clinico dopo 7
giorni di trattamento.**

VIA SERRAGLIO, 18 - IMOLA - TEL. 0542 642820

haloterapiagrottadisale@gmail.com

ORARI: SOLO SU APPUNTAMENTO

SEGUICI SU FACEBOOK: HALOTERAPIA GROTTA DI SALE

RESPONSABILE DOTT. PIER LUIGI CREMONINI - MEDICO CHIRURGO, SPECIALISTA IN PEDIATRIA



NOVEMBRE
10

SAGRA DELLA PERA VOLPINA E DEL FORMAGGIO STAGIONATO BRISIGHELLA

La Sagra accoglie un colorato mercato dei frutti autunnali e dei prodotti tipici della collina, dove dominano incontrastati la pera volpina e il formaggio "stagionato". Le pere volpine, piccole, tonde e dure erano un prodotto tipico della valle del Lamone. La sagra ha contribuito nel corso degli anni alla riscoperta di questo frutto dimenticato, offrendo la possibilità di riassaporarlo. Le

pere volpine vengono cotte in vino rosso con cannella e chiodi di garofano, oppure al forno e abbinata al formaggio stagionato di Brisighella che è un ottimo abbinamento alle pere. Uno stand gastronomico sarà aperto per l'occasione dove saranno serviti dei piatti attinenti alla sagra, fino alle ore 20.00. La Sagra sarà allietata da complessi di musica folk, giochi e attrazioni varie.

9 e 10 NOVEMBRE

GRANI E MELOGRANI ORIOLO DEI FICHI - FAENZA

Natura, arte e animazione alla riscoperta dei grani antichi e delle varietà del melograno e delle sua proprietà benefiche! Una manifestazione dedicata alle prelibatezze e ai riti della Romagna contadina tra passeggiate, incontri, laboratori, degustazioni e tante attività per grandi e bambini.

NOVEMBRE
10 e 17

SAGRA DEL TARTUFO PREGIATO CUSERCOLI



Per le nel centro storico troverete le bancarelle dei tartufai che esporranno i loro "diamanti della terra", oltre che gli **stand gastronomici** con i prodotti tipici agroalimentari e gli oggetti di artigianato artistico locale. Riflettori puntati anche su incontri, spettacoli musicali e laboratori, che accompagneranno al momento più atteso, ovvero la premiazione del tartufo che ha trovato il tartufo più grosso e profumato.

NOVEMBRE
fino al 3

FERRARA FOOD FESTIVAL FERRARA

Nel centro storico di Ferrara, troveremo le eccellenze agroalimentari del territorio in mostra. Un evento dedicato ai prodotti tipici ferraresi e alle tipicità regionali. In programma show-cooking, degustazioni, spettacoli itineranti, appuntamenti musicali e grandi ospiti, oltre agli immancabili gazebo dove acquistare prelibatezze. La grande tradizione gastronomica



ferrarese ed emiliana trova, finalmente, la sua celebrazione in questo evento dedicato ai sapori genuini della tradizione estense!

NOVEMBRE
3 e 10

SAGRA DEL BARTOLACCIO TREDOZIO

Una festa paesana dedicata ai sapori dell'antica tradizione Tosco-Romagnola e in particolare al 'bartolaccio', l'originale specialità locale. Il "bartlazz" è una riscoperta di una antica pietanza. Si tratta di un tortello di sfoglia sottile ripieno di patate bollite, pancetta di maiale e pecorino che viene cotto alla piastra. Altra specialità tredoziese pronta a stupire i palati curiosi è la "paciàrela", una polenta più consistente condita con fagioli e porri.

3 e 10 Domenica NOVEMBRE 2024
ore 11.00 APERTURA STAND GASTRONOMICO con BARTOLACCIO, POLENTA, PACIARELLA, RAGÙ di CINGHIALE, DOLCI DI CASTAGNE, CALDARROSTE, VIN BRULÈ ed altri prodotti locali
Ingresso libero
MOSTRA FOTOGRAFICA, MERCATO, ARTIGIANATO, ARTISTI DI STRADA
info@redofestivals.com - 333.227488

BERTONI IMPIANTI SRL

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.bertoniimpiantisrl.it - info@bertoniimpiantisrl.it

ZUFFI INFISSI

SERRAMENTI GARANTITI

■ ascolto totale ■ zero stress ■ zero pensieri
GRAZIE AL PERCORSO ZUFFI LIVING

SEDE PRINCIPALE via Montanara 117/A, Imola
SHOWROOM P.zza Caduti per la Libertà, 9 Imola

■ 0542 684059 ■ info@zuffi-infissi.it
■ www.zuffiinfissi.it

NOVEMBRE
17-24

FIERA DELL'OLIVA E PRODOTTI AUTUNNALI CORIANO

La Fiera è sicuramente uno dei più rilevanti dell'entroterra riminese per la ricchezza dei contenuti offerti. L'elemento centrale dell'evento è l'oliva: il nostro territorio presenta un'olivicultura da olio con prodotti di alto livello, Un olio di grande pregio ancora poco conosciuto e apprezzato per la sua effettiva qualità che merita una platea più vasta di estimatori. Uno spazio tematico è presente per ospitare i produttori, al suo interno percorsi sensoriali, degustazioni e laboratori danno la possibilità di approfondire la conoscenza di questa tipicità del territorio.



NOVEMBRE
10-17

FIERA DEL FORMAGGIO DI FOSSA TALAMELLO

L'importante fiera dedicata al formaggio di fossa, noto come Ambra di Talamello. Si tratta di un formaggio stagionato nelle fosse scavate nella roccia arenaria, una tradizione nata nel Medioevo. Nella cornice del suggestivo borgo della Valmarecchia, avrete la possibilità di

conoscere e assaggiare questo incredibile prodotto tipico del luogo.

Fin dalla mattinata il borgo si trasformerà in una splendida terrazza del gusto, dove potrete assistere alla "sfossatura" del formaggio,



scoprire la sua storia e gustarlo nei numerosi **stand gastronomici** che troverete lungo le strade del centro storico di Talamello

NOVEMBRE
10

CRAFT MARATONA RAVENNA

Una delle più importanti manifestazioni podistiche a livello nazionale.

Gare competitive:

- Maratona (42,195 km)
- Mezza Maratona (21,097 km)

Gare non competitive:

- la Good Morning Ravenna (10 km),
- la Family Run (2 km), la Dogs&Run (2 km)
- e la Correndo Senza Frontiere (3 Km)

I percorsi si sviluppano tutti all'interno della città.



COMMERCianti PER UN GIORNO FORLÌ - 10 NOVEMBRE



Oltre 320 espositori, tutti accomunati dalla volontà di dare una "seconda chance" ad oggetti che altrimenti sarebbero destinati ad invecchiare in casa o in cantina, proponendoli invece ai visitatori e agli altri espositori per essere scambiati o acquistati.

MERCATINO DEGLI HOBBISTI 30 NOV. MASSA LOMBARDA



Nelle vie centrali e nella piazza, ricchi e colorati sono i mercati dell'antiquariato, collezionismo, riuso, hobbismo, le mostre scambio dell'usato e cose d'altri tempi.

C'ERA UNA VOLTA CESENA, 16-17 NOV.



Speciale libri e stampe antiche, oltre 50 selezionate librerie specializzate e commercianti di stampe e cartografia d'epoca provenienti da ogni regione si aggiungono per l'occasione al grande mercato antiquario.

Associazione di promozione sociale



Centro Sociale
"La Stalla"



ANCeSCAO

Via Serraglio, 20/b - IMOLA
Tel. 0542.640670

segreteria@cslastalla.it - www.cslastalla.it



17 NOVEMBRE 2024



UMBRIA, L'OLIO D'OLIVA E L'ANTICO FRANTOIO



Visita gratuita per minimo 30 partecipanti
Quota per persona:
€ 95,00
La quota comprende:
- Viaggio in pullman G.S.
- Visita del Frantoio e degustazione olio e prodotti dell'Azienda
- Pranzo di Frantoio con menu a 3 portate (bevande escluse)
- 10€ di omaggio a 5€ (bevande escluse)
- Accompagnatore RTCI
- Assicurazione medica GSA-Milano-Cesena-Ravenna

è tempo di raccolta del sano olio d'oliva
con visita ad uno dei frantoi più antichi
dell'Umbria vicino alle FONTI DEL CLITUNNO
Info e prenotazioni: mart. e giov. ore 9/12,30
0542 640670 - 3387619602

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

LA PERSONA AL CENTRO

informazione, cultura, socializzazione, relax

**DIRITTO in
PILLOLE**

con Avv. Franco Cona

Mercoledì 6 novembre 2024
ore 14,30

**VISITA alla
BIBLIOTECA
di IMOLA**

Relatore Dott. Alessio Mazzini

Mercoledì 13 novembre 2024
Ritrovo presso la BIM ore 14,30

**VISITA MUSEO
SAN DOMENICO
e PINACOTECA**

Visita guidata straordinaria

Mercoledì 20 novembre 2024
Ritrovo alla Pinacoteca ore 14,30

ATTIVITA' RICREATIVA
Passatempi vari
Tombola e Merenda

Mercoledì 27 novembre 2024
ore 14,30



agenzia viaggi santerno

**DA OLTRE 50 ANNI
AL SERVIZIO DEI TUOI VIAGGI**

Imola

Via P. Galeati, 5
Tel. 0542 23336-22037-33200
santerno@viaggisanterno.com

Imola

Complesso Selice 102 interno Via Saragat, 19
Agenzia viaggi - Uff. Gruppi - Incoming
Tel. 0542 32372 - 011627
gruppi@viaggisanterno.com

Castel S. Pietro Terme

Pizza Garibaldi, 5
Tel 051 940358 - Fax 051 944831
santerno2@viaggisanterno.com

www.viaggisanterno.com



Agenzia sicura
a tutela del cliente



**MAGIA DI NATALE IN TIROLO:
KUFSTEIN E INNSBRUCK**
30 novembre - 1 dicembre

BRUXELLES TRA LE LUCI FIAMMINGHE
4 - 8 dicembre

**I MILLE VOLTI DEL GARGANO FRA
MERCATINI, PRESEPI E TRADIZIONI**
5 - 8 dicembre

**MONACO DI BAVIERA e il castello di
NEUSCHWANSTEIN**
6 - 9 dicembre

**BRATISLAVA e i Mercatini di Natale
d'Europa**
12 - 16 dicembre

CAPODANNO IN CASCINA a Chieri, Torino
30 dicembre-1 gennaio

CIPRO, L'ISOLA DEGLI DEI
23 - 30 marzo

TOUR DELLA NAMIBIA IN GLAMPING
1 - 13 aprile

**GRAN TOUR
DELLA
SARDEGNA**
4 - 13 aprile





INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

COME RISPARMIARE SOSTITUENDO GLI INFISSI

Stai valutando già da un po' la sostituzione dei vecchi infissi, ma non ti sei ancora deciso a fare il grande passo? E se ti dicessimo che il momento giusto per sostituire gli infissi risparmiando, è adesso?

Le detrazioni fiscali attualmente disponibili, permettono uno **sgravio del 50% della spesa** ma, già dal prossimo anno tornerà al regolare 36%!

Poiché **i vantaggi diminuiranno nel corso del tempo**, è meglio non rimandare la scelta, e chiedere un preventivo gratuito oggi per la sostituzione dei vecchi infissi.

L'acquisto di nuovi infissi è un ottimo investimento che si ripaga rapidamente nel tempo, grazie al risparmio economico che ne deriva...

Ma ci siamo chiesti come potevamo fare di più per aiutarvi a risparmiare ulteriormente? Ecco perché per i nostri clienti, offriamo un **finanziamento fino a 12 mesi a tasso zero!**

È importante inoltre ricordare che il risparmio derivante dalla sostituzione degli infissi proviene soprattutto dal **miglioramento dell'efficienza energetica** della casa, le nuove finestre infatti riducono i consumi di stufe e condizionatori perché regolano i rapporti con la temperatura esterna, sia in estate che in inverno, e permettono un maggior passaggio di luce, risparmiando anche sulla bolletta elettrica.

Affidati a noi per la sostituzione dei tuoi infissi, i nostri prodotti sono certificati e idonei per accedere alle detrazioni fiscali dedicate.

Per info sui finanziamenti, e preventivi gratuiti, inviare una mail a maggiinfissi@gmail.com

CONTRATTO DI LOCAZIONE DI TIPO "TURISTICO"

Chi desideri mettere a disposizione il proprio immobile a fini turistici, può scegliere fra diverse opzioni flessibili e adattabili alle esigenze di ogni locatore. Dall'affitto di una stanza come affittacamere o bed & breakfast, fino alla locazione di intere unità abitative ammobiliate ad uso turistico. Ogni soluzione presenta caratteristiche specifiche, sia in termini di durata che di regolamentazione, dando la possibilità ai proprietari di scegliere ciò che meglio risponde alle proprie necessità.

La **Locazione Turistica** permette di affittare immobili fino a 30 giorni complessivi nell'anno solare (quindi senza necessità di registrare il contratto presso l'Agenzia delle Entrate). Questo tipo di contratto, di natura consensuale, prevede che il locatore conceda al conduttore, in genere un turista, il diritto di utilizzo temporaneo di un immobile ad uso abitativo, in cambio di un corrispettivo.

Gli immobili destinati a tale scopo devono appartenere a determinate categorie catastali (da A1 ad A11, escluso A10) e devono essere arredati. L'affitto può riguardare l'intero immobile o solo una sua porzione. Tra i servizi ammessi nell'ambito della locazione turistica rientrano quelli strettamente connessi all'utilizzo dell'immobile, come la fornitura di biancheria, utenze e pulizie all'ingresso e all'uscita. Non sono invece consentiti servizi di tipo alberghiero, come la somministrazione di cibo o pasti durante il soggiorno. Alcuni comuni italiani hanno deciso di introdurre un tetto massimo al numero di appartamenti destinati alla locazione turistica.

Ci sono altri metodi alternativi alla locazione turistica che permettono di

far diventare il proprio immobile una rendita:

CAV: sono unità residenziali arredate, dotate di servizi igienici e cucina autonoma, date in uso turistico; senza la somministrazione di alimenti e bevande né l'offerta di servizi centralizzati di tipo alberghiero, a eccezione dei servizi di ospitalità turistica. Le CAV possono assumere la denominazione di "residence" se hanno un numero minimo di otto appartamenti collocati in un unico complesso.

Bed & Breakfast (B&B): formula che prevede l'ospitalità turistica in casa propria, offrendo pernottamento e prima colazione. Il B&B può essere gestito in forma non imprenditoriale, con un massimo di tre camere e sei posti letto, o in forma imprenditoriale, con un massimo di sei camere e dodici posti letto. La gestione imprenditoriale richiede la presenza di una camera riservata al titolare all'interno della struttura Affittacamere. Queste strutture mettono a disposizione camere in non più di due appartamenti all'interno dello stesso stabile, senza permettere agli ospiti l'uso della cucina. Anche in questo caso, la gestione può essere imprenditoriale o non imprenditoriale, a seconda del numero di camere e posti letto offerti (imprenditoriale fino a sei camere-12 posti letto, non imprenditoriale fino a 3 camere-6 posti letto).

Confabitare[®]
Associazione Proprietari Immobiliari

Confabitare Imola
Via Appia, 2 - Imola
Tel. 0542.616026

Avv. Filippo Martini

Delegato Confabitare Imola e circondario



YOUR HOME YOUR LIFE

Crea la tua casa con Ciicai

Entra nello Showroom Ciicai e crea la casa dei tuoi sogni. Arredo bagno e casa, pavimenti e rivestimenti.

SHOWROOM
IMOLA (BO)
Via Serraglio, 13/A
T 0542 641311

SEDE e SHOWROOM
CALDERARA DI RENO (BO)
Via Gazzani, 13
T 051 6464711

www.ciicai.com

gruppo
ciicai
LA CASA DAL BAGNO IN POI

centro::doccia

*Trasforma
il tuo bagno*

TOSCANELLA DI DOZZA (BO) - VIA 2 GIUGNO, 8 (FRONTE VIA EMILIA)

0542.674231 392.6115530

www.centrodoccia.com - info@centrodoccia.com



PIANTE DA APPARTAMENTO COME PRENDERSENE CURA IN INVERNO

L'inverno può essere una stagione critica per le piante da appartamento, poiché le condizioni ambientali cambiano drasticamente rispetto ad estate e primavera. Meno luce naturale, temperature più basse e riscaldamento domestico che secca l'aria possono stressare le piante.

LUCE

Con giornate più corte, le piante ricevono meno luce. È importante posizionarle vicino a finestre luminose o considerare l'uso di luci artificiali per supportare la fotosintesi. Spostarle verso le finestre orientate a sud può essere utile.

IRRIGAZIONE

Le piante richiedono meno acqua in inverno, poiché la loro crescita rallenta. È importante evitare ristagni d'acqua che possono causare marciume radicale. Innaffiare solo quando il terreno è asciutto al tatto è una buona regola.

UMIDITÀ E TEMPERATURA

Il riscaldamento può ridurre l'umidità dell'aria. Utilizzare un umidificatore o posizionare un vassoio d'acqua vicino alle piante può aiutare. Tenere le piante lontano da fonti di calore dirette e correnti d'aria fredda le proteggerà. Con cure adeguate, le piante possono prosperare anche in inverno.

COME "DIFENDERSI" DALLE CIMICI



Come difendersi dalle cimici: consigli utili. Le cimici, specialmente la cimice asiatica (*Halyomorpha halys*), sono insetti fastidiosi che invadono case e giardini, soprattutto durante l'autunno, in cerca di riparo dal freddo.

Per difendersi dalle cimici, è importante prevenire il loro ingresso in casa. Sigillare tutte le fessure intorno a porte, finestre e pareti esterne può essere una strategia efficace. Utilizzare zanzariere ben fissate alle finestre è un ulteriore metodo di protezione.

Un altro rimedio efficace è l'uso di prodotti repellenti naturali come l'olio di neem o di menta, da spruzzare nelle zone più a rischio.

Anche l'aspirapolvere può essere utile per rimuovere gli insetti presenti in casa, evitando però di schiacciarli, poiché rilasciano un cattivo odore.

Infine, in giardino, è consigliabile eliminare piante infestanti e rimuovere foglie secche dove le cimici tendono a nascondersi. Seguendo questi accorgimenti, si può limitare l'invasione di questi fastidiosi insetti.



OLIO DI NEEM

CURIOSITÀ: LA VITA DELLA CIMICE

La cimice asiatica, una delle più comuni, ha un ciclo vitale che dura circa 6-9 mesi. Passa attraverso diversi stadi, dall'uovo alla fase adulta, e tende a cercare rifugio all'interno delle case durante l'autunno per svernare, ed emergono di nuovo in primavera per accoppiarsi e deporre le uova.

SAMSUNG
Climate Solutions



L'unico climatizzatore con 21.000 microfori e nessun getto d'aria diretto

Find Your Comfort

CLIMATIZZAZIONE | VENTILAZIONE | POMPE DI CALORE



Eco Heating System™

Pompe di calore EHS, l'alternativa al riscaldamento tradizionale

**Scopri le soluzioni in POMPA DI CALORE SAMSUNG
per la climatizzazione estiva ed invernale della tua casa
contatta**



Via Nino Bixio, 10/A - Imola (centro)
Via Ercolani, 20 - Imola (Zona ind.)
Tel. 0542 24341 www.arteidro.it
Preventivi e Sopralluoghi gratuiti

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Verde in città**IL GIARDINO a NOVEMBRE**

Prendersi cura del giardino a novembre è essenziale per prepararlo all'inverno e garantire una crescita rigogliosa in primavera. È il momento giusto per raccogliere le ultime foglie cadute, proteggendo il prato e prevenendo muffe o malattie. Si possono piantare bulbi primaverili come tulipani e narcisi, interrando i bulbi a una profondità adeguata.

Inoltre, è utile potare arbusti e alberi, rimuovendo i rami secchi o malati, e coprire le piante più delicate con teli protettivi per difenderle dal freddo. È consigliabile anche aggiungere uno strato di

pacciame sulle aiuole per proteggere le radici dal gelo e mantenere il terreno umido. Infine, svuotare le tubature e riporre gli attrezzi da giardino per evitare danni causati dal freddo.

**CANDELE PROFUMATE PRO E CONTRO**

Le candele profumate sono molto popolari per creare atmosfere accoglienti e rilassanti in casa, ma presentano sia vantaggi che svantaggi.

PRO

Le candele profumate sono ideali per migliorare l'ambiente, grazie alla varietà di fragranze disponibili, come lavanda, vaniglia o agrumi. Possono influire positivamente sull'umore, ridurre lo stress e

promuovere il rilassamento. Alcuni le utilizzano anche come aromaterapia per migliorare la qualità del sonno o per creare un'atmosfera romantica e calda durante eventi speciali.

CONTRO

D'altra parte, alcune candele profumate possono emettere sostanze chimiche potenzialmente nocive, come la paraffina, che rilascia fumi tossici durante la combustione. Persone con allergie o

sensibilità agli odori possono avere reazioni negative. Infine, c'è il rischio di incendio se non utilizzate con attenzione. In conclusione, le candele profumate possono migliorare l'atmosfera domestica, ma è importante scegliere prodotti di alta qualità e usarle in sicurezza.

**PROFUMAZIONI CHE AIUTANO A RILASSARSI**

Molte persone trovano il profumo di una candela rilassante; è stato effettivamente dimostrato come il profumo di lavanda risulta efficace per ridurre l'ansia, mentre una candela alla vaniglia favorisce la sonnolenza e il rilassamento. Potete provare quindi, un paio d'ore prima di dormire, ad accendere la candela che preferite: ma ricordatevi, prima di addormentarvi va assolutamente spenta!

Verde in città
di Raffini LucaDevi realizzare
o risistemare
il giardino?**CHIAMACI!!!**

Via Ladello, 28 - Imola

Tel. 0542.76441

Cell. 333.2943005

ZAPPETTIFICIO MUZZI
Società Cooperativa a r.l.

**ZAPPETTE - VOMERI
DENTI PER ERPICI ROTANTI
DEFOGLIATORI
COLTELLI
PER SCAVABIE TOLE
PUNTE PER ESTIRPATORI
COLTELLI PER
TRINCIA SARMENTI
VANGHE PER VANGATRICI
BULLONERIA SPECIALE
PER ZAPPE**

Via Medesano, 24
Castel Guelfo (BO)
Tel. 0542.53117
Fax 0542.53752
info@muzzi.com
www.muzzi.com

Off. F.lli BERNABEI
di BERNABEI CESARE e ANDREA s.n.c.

*Carpenteria in ferro - Cancelli
Barriere - Cancelli di sicurezza
Inferriate - Scale
Parapetti per interni ed esterni
Infissi in alluminio
Scuri - Persiane - Pareti divisorie
Chiusura terrazzi - Vetture per negozi
Zanzariere*

DOZZA (Bologna)
Via Nuova Sabbioso, 30
Tel. 0542.672176

**SERVIZI A 360°**

Via Colombarone Canale, 925
Mordano (Bo) - Tel. 0542.52604
Domenico Cavulla 347 4130137
www.cdvtrasportieservizigu.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

EDIL COMM GRIGUOLI

IMPRESA EDILE

RISTRUTTURAZIONI CHIAVI IN MANO - NUOVE COSTRUZIONI
CAPPOTTI TERMICI - PAVIMENTAZIONI - TETTI - TINTEGGIATURE

VIA D'AZEGLIO, 9/A - IMOLA
TEL. 328.7384328 DEVIS GRIGUOLI

SFRUTTA LA DETRAZIONE DEL 50% VALIDA SOLO FINO AL 31 DICEMBRE 2024

**NON SPREGARE SOLDI IN UN NOLEGGIO
CHE NON DA DIRITTO ALLA DETRAZIONE FISCALE E NON TI LASCIA NULLA AL TERMINE**

evolution
Tecn^oalarm®

La nuova linea di
impianti antintrusione



**La app Evolution:
notifiche in tempo reale**

Oltre alla più classica chiamata telefonica vocale, sms, e-mail, gli eventi del sistema Evolution possono essere comunicati direttamente sul proprio device mobile tramite immediata notifica push.

Creazione di comandi rapidi per rendere ancora più immediate le operazioni quotidiane. Il **menù interattivo** potrà essere consultato per ogni esigenza in qualsiasi momento: il controllo in una mano.

App semplice e intuitiva

RICHIEDI UN PREVENTIVO GRATUITO

TECNO-ALARM
FAENZA

Non fatevi ridurre
in mutande
dai ladri!



ANTIFURTO - VIDEOSORVEGLIANZA

**Via Ramazzini, 76 - Faenza
Tel. 0546.622333 www.tecno-alarm.it**

AFFIDATI AI PROFESSIONISTI

CONTRATTI DI INFLUENCER MARKETING

Nel mondo digitale di oggi, gli influencer sono diventati protagonisti della comunicazione, la loro capacità di raggiungere e influenzare milioni di persone ha trasformato il modo in cui le aziende promuovono i loro prodotti e servizi. Tuttavia, dietro a ogni post sponsorizzato o storia accattivante che vediamo scorrere sui nostri schermi, c'è molto più di una semplice collaborazione casuale.

Ciò che spesso sfugge agli occhi del pubblico è che queste collaborazioni sono regolate da contratti ben strutturati che stabiliscono diritti, doveri e aspettative sia per l'influencer che per il brand. Questo tipo di promozione, però, non è mai frutto di interazioni casuali. Gli influencer vengono

selezionati con cura, specialmente sulla capacità di trasmettere l'identità e i valori del brand in modo autentico e spontaneo. Da un punto di vista legale, il contratto di influencer marketing si configura come un contratto di sponsorizzazione. In base a questo accordo, un'azienda (detta "sponsor") si impegna a fornire compensi – che possono essere in denaro, beni o servizi – a un influencer, detto sponsorizzato, in cambio della promozione del marchio e dei suoi prodotti. È

quindi un contratto a prestazioni corrispettive, entrambe le parti assumono un'obbligazione. Tale contratto comporta un rapporto di tipo autonomo e non subordinato, il che implica che l'influencer non è vincolato dalle stesse norme che regolano il lavoro del dipendente e può decidere con una certa libertà come gestire il proprio lavoro, pur rispettando i termini contrattuali. La forma scritta è essenziale per



garantire certezza sui termini dell'accordo e per fornire una base giuridica solida in caso di controversie.

Il fulcro dell'accordo è l'oggetto del contratto, cioè la campagna pubblicitaria che l'influencer deve realizzare, esso può essere definito in modo flessibile e lascia ampio spazio alla libertà delle parti.

Può trattarsi della partecipazione a eventi, recensioni di prodotti, storytelling sui social media o la semplice esposizione di un abi-

to in contesti rilevanti.

Accanto all'oggetto, vi sono alcune clausole fondamentali che devono essere presenti per garantire la conformità legale del contratto, come la proprietà intellettuale: regola l'utilizzo del materiale prodotto dall'influencer. L'azienda può ottenere i diritti esclusivi per l'utilizzo dei contenuti sui propri canali o, in alcuni casi, può limitarne l'uso solo alla durata della campagna, oppure

il diritto di immagine, con cui l'influencer concede il diritto di utilizzare la propria immagine per la promozione del prodotto. Tale diritto deve essere regolato in termini di durata, scopo e modalità di utilizzo, per evitare controversie legate a un uso non autorizzato dell'immagine.

Un aspetto fondamentale che riguarda l'influencer marketing è la tutela del consumatore. In Italia, le relazioni commerciali sono soggette alle norme previste dal Codice del Consumo. In particolare, stabilisce l'obbligo di trasparenza: i consumatori devono essere chiaramente informati quando un contenuto ha una natura pubblicitaria. Questo significa che l'influencer è obbligato a segnalare che il contenuto è frutto di una sponsorizzazione, utilizzando formule come #ad, #sponsored, o etichette quali "partnership retribuita". Il mancato rispetto di tali obblighi può portare a sanzioni da parte dell'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato (AGCM).



AVVOCATO FILIPPO MARTINI

È importante che nel contratto vengano specificate con attenzione tutte le clausole, senza tralasciare nulla.

Un recente caso, infatti, ha visto coinvolta un'azienda di Pistoia che aveva ingaggiato un influencer per una sponsorizzazione sui social. Dopo poco tempo emersero però delle anomalie inerenti ai follower: in particolare questi risultavano essere falsi e, pertanto, quasi del tutto inattivi. L'azienda sospendeva il pagamento del compenso prestabilito avviando l'iter giudiziale innanzi al giudice, il quale stabiliva che, in questo caso, le verifiche sui follower non invalidavano il contratto poiché privo di clausole specifiche sulla veridicità dei follower. L'azienda veniva quindi condannata a pagare il restante compenso.

Bene si comprende da ciò, l'importanza estrema di affidarsi a professionisti qualificati, per redigere validi e completi contratti posti a piena tutela degli interessi delle parti, senza trascurare aspetti tecnico-giuridici che potrebbero portare a non piacevoli sorprese in fase di adempimento ed esecuzione.

**Avvocato
Filippo Martini**

OFFERTA DI LAVORO

Comunicazione Video

RICERCA

ADDETTO ALLE VENDITE

Zona di lavoro: Imola
Massima flessibilità oraria
Anche impegno part-time

ANTICIPO MENSILE E RIMBORSO SPESE

Chiama: 0542 682241

o invia mail a info@comunicazionevideo.it

**F.lli
Cavulli**

**Costruzione - Riparazione
Montaggio**

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

Via Sabbatani, 1 - Imola

Tel. 0542.640082

cell. 393.0473987

www.fllcavulli.it - info@fllcavulli.it

FA.MI.
PADOVANI COSTRUZIONI S.R.L.



**COSTRUZIONI EDILI • RISTRUTTURAZIONI
CHIAVI IN MANO • CAPPOTTI TERMICI
PAVIMENTAZIONI • TINTEGGIATURE
RISANAMENTO CALCESTRUZZO • TETTI
OPERE IN CARTONGESSO**

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

Tel. 051 0419256 - 339.8325716

fabipadovani50@gmail.com - famipadovanicostruzioni.it



A.r.i.a.l.c.o

ASSOCIAZIONE RISTORATORI ALBERGATORI
COMPENSORIO IMOLESE

Visita il nostro sito e Registrati
Riceverai le news!

www.imolaristoranti.it

Segreteria
Ari.alco
presso:



un filo d'olio

dal 19 ottobre al 10 novembre

i menu del Baccanale 2024

RISTORANTE SAN DOMENICO

Via Sacchi, 1 - IMOLA - Tel. 0542 29000 - www.sandomenico.it

Riposo: domenica sera e lunedì, prenotazione obbligatoria

Antipasti

- Divertimenti - La focaccia all'olio extra vergine di oliva "Terre di Rocche" del Frantoio Valsanterno; filetto di baccalà in oliocottura con emulsione di patate all'olio extra vergine di oliva; Razza arrostita, il suo brodetto con purea di broccoli e perle all'olio extra vergine di oliva

Primi piatti

- Risotto mantecato all'olio extra vergine di oliva con anatra, zucca e lime

Secondi piatti

- Manzo all'olio con bernese all'olio extravergine di oliva

Dessert

Il menu è proposto a pranzo e cena, nelle giornate di martedì, mercoledì e giovedì. Il costo del menu è di centocinquanta euro e comprende l'acqua minerale, la degustazione di quattro vini ed il caffè. Sono esclusi i liquori.

RISTORANTE LE BISTROT

Via Valsellustra, 18g - DOZZA - Tel. 0542 672122 - www.ristorantelebistrot.it

Chiusura: martedì - prenotazione gradita

orari: lun. e merc. 19.30-23.00 - dal giov. alla dom. 12.00-15.00 e 19.30-23.00

Entrata

- Vellutata di lattuga e fiori di borragine

Antipasto

- Tonno di coniglio accompagnato da giardiniera e olio al melograno

Primo piatto

- Tortellini asciutti con un filo d'olio e scagliette di Parmigiano 36 mesi

Secondo piatto

- Baccalà in olio cottura servito con patate schiacciate al curry verde

Dessert

- Crostatina con confettura ai frutti rossi

Prezzo: € 45,00 per persona escluso bevande

RISTORANTE HOSTARIA 900

Viale Dante, 20 - IMOLA - Tel. 0542 24211 - Cell. 347 3091215 - www.hostaria900.it

Antipasti

- Radicchio tardivo grigliato e marinato su vellutata di patate

Primi piatti

- Lasagne al forno con ragù di mora romagnola ed olio di oliva al rosmarino

Secondi piatti

- Tagliata di pezzata rossa in salsa verde

Dessert

- Gelato fritto, cocco, mandorle e zabaione

Menù Degustazione € 45,00, bevande escluse

Prenotazione gradita

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO

Via Codronchi, 6 - Angolo Via Calatafimi (centro storico) - IMOLA

Tel. 0542 32552 - www.vicolonuovo.it

Chiuso domenica e lunedì

Prenotazione gradita

Antipasti

- Cuore di carciofo in olio alle erbe e Parmigiano

Reggiano di vacca bianca modenese

Primi piatti

- Tortelli all'olio ripieni di zucca violina

Secondi piatti

- Coscette di galletto alla cacciatora con olive

Prezzo: € 36,00 per persona escluso bevande

TRATTORIA E PARLAMINTÈ

Via G. Mamelli, 33 - IMOLA - Tel. 0542 30144 - 370 3100253 - www.eparlaminte.it

Riposo: domenica sera e lunedì, prenotazione gradita

- Spaghetti alla bottarga e un filo d'olio extravergine di oliva del Frantoio Valsanterno

- Baccalà alla portoghese con patate e olio extravergine di oliva Valsanterno
- Torta all'olio extravergine e limone

Prezzo: € 35,00 per persona escluso bevande - Prenotazione gradita

Vini consigliati Albana Codronchio della Fattoria Monticino Rosso

RISTORANTE GALLO

Piazza Repubblica, 28/30 - CASTEL DEL RIO

Chiusura martedì tutto il giorno, lunedì e mercoledì chiuso la sera.

Tel. 0542 95924 - Cell. 338 5911452

www.galloegalletto.it

- Menu tradizionale

ALBERGO RISTORANTE IL MAGLIO

Via S. Selice, 26/A - IMOLA - Tel. 0542 642299

www.hotellimaglio.it

Riposo: domenica sera e sabato a pranzo

- Menu tradizionale

Al servizio della
Ristorazione di Qualità



COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962



Ostetri-cia

a cura della dott.ssa
Chiara Reggiani

Obesità da latte materno... o no?

"Mi raccomando non farlo mangiare troppo che ha già preso tanto questo mese poi va a finire che.." **Che?**

Troppe le mamme che allattano al seno i loro piccoli mi raccontano di aver sentito questa frase pronunciata da chiunque, specialmente nei primi mesi. E le soluzioni che vengono proposte? "Prova ad ingannarlo con il ciuccio, lascia passare Almeno 3 o 4 ore tra una poppata e l'altra". "Introduci un po' di camomilla che è meno calorica e più leggera, così esaurisci il senso di sete e gli dai da mangiare solo quando ha davvero fame".

"Lascialo piangere un po' vedrai che poi impara quando deve mangiare". Alla luce di questo scenario è bene mettere qualche punto fermo riguardo alla crescita di un neonato allattato al seno:

Già perché spesso i bambini allattati al seno i primi 3 mesi crescono in maniera "esagerata" rispetto alle curve di crescita standard in cui vengono inseriti, per poi rallentare nei mesi successivi.

Questo atteggiamento consente l'ottimale crescita del cervello che proprio nei primi 3/4 mesi di vita raggiunge il suo massimo sviluppo post-natale. Un meccanismo di autoregolazione del neonato che gli permette uno sviluppo sano. Il latte materno è un alimento Specie-Specifico il che significa che ogni mamma produce un latte a regola d'arte per quel bambino, con i nutrienti di cui quel bambino ha bisogno. Di conseguenza è **IMPOSSIBILE** causare con il latte materno problematiche di obesità e sovrappeso.

Quindi i vostri bambini allattati esclusivamente al seno traggono solo vantaggio dall'essere pingui e panciuti!



Dott.ssa
Chiara Reggiani
OSTETRICA

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



PREVENIRE IL MAL DI SCHIENA



Prendersi cura del proprio corpo è fondamentale per vivere meglio e prevenire il mal di schiena con gli esercizi aiuta a mantenere in buona salute la colonna vertebrale.

Gli esercizi di **rafforzamento dei muscoli della schiena e dell'addome** permettono di sostenere meglio la postura, riducendo lo stress sulle vertebre.

Attività come lo **stretching** e lo **yoga** migliorano la flessibilità e l'elasticità muscolare, prevenendo contratture e tensioni.

Anche **camminare regolarmente** e fare **esercizi aerobici leggeri** favorisce la circolazione sanguigna e aiuta a mantenere il **peso sotto controllo**, riducendo la pressione sulla schiena.

Consultare un professionista per creare un piano di allenamento personalizzato è sempre consigliato.

AMICI
Pizzeria
Ristorante
Bar

Aperto tutti i giorni
per prenotazioni: 0542 609174
marcello 333 4471079 lele 339 5266202

TESSERA SCONTO 20%
VALE PER 2 PERSONE (Lun-Ven)
ANCHE PER CONSEGNE DA ASPORTO

Via Emilia Levante, 23 - (Frazione Selva) - Imola (Bo)

☎ 0542.64.38.32




**FISIOTERAPIA
ANCHE A
DOMICILIO**

📍 via G.Saragat, 1 - IMOLA

✉ info@ps102imola.it

🌐 www.ps102imola.it

**POLIAMBULATORIO
SELICE 102**

FISIOTERAPIA • RIABILITAZIONE • VISITE SPECIALISTICHE • ECOGRAFIE

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

IL RUOLO DEL PODOLOGO SPECIALIZZATO IN WOUND CARE

Le ulcere sono lesioni della cute che possono essere causate da deformità delle dita e del piede, da sollecitazioni meccaniche anomale, da calzature inadeguate o più semplicemente dall'instaurarsi di patologie sistemiche. Infatti esse si manifestano



prevalentemente nel piede diabetico, arteriopatico e neuropatico. Il Podologo

specializzato in Wound Care, può trattare le lesioni nel modo più adeguato a seconda dello stadio in cui si presentano, utilizzando particolari medicazioni



avanzate e procedendo con uno scarico mirato della zona interessata (feltraggi, plantari, ortesi in silicone) per evitare una recidiva.

Podologia Sangiorgi



Dott.ssa Jessica Sangiorgi

STUDIO DI PODOLOGIA

www.podologiasangiorgi.it

Dott.ssa
Sangiorgi
Jessica

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

L'AUTUNNO IN TAVOLA

L'autunno è una stagione ricca di sapori e colori, e gli alimenti tipici di questo periodo offrono numerosi benefici per una sana alimentazione. Tra questi, la zucca è uno dei protagonisti indiscussi.

Oltre ad essere versatile in cucina, è un alimento ricco di proprietà nutrizionali che ne fanno un ottimo alleato per la salute.

La zucca è povera di calorie e contiene una buona quantità di fibre, ideali per favorire la digestione e il senso di sazietà, contribuendo così a mantenere il peso forma. È inoltre una fonte preziosa di vitamina A sotto forma di beta-carotene, che aiuta a mantenere la salute degli

occhi e a rinforzare il sistema immunitario. Le vitamine C ed E, presenti in quantità nella zucca, agiscono come potenti antiossidanti, contribuendo a proteggere le cellule dai danni causati dai radicali liberi e supportando la salute della pelle.

Oltre alla zucca, anche altri alimenti autunnali meritano attenzione. Le castagne, ad esempio, sono ricche di carboidrati complessi, vitamine del gruppo B e minerali come il potassio, che supportano il benessere del sistema nervoso e la funzione muscolare. I funghi sono un'altra eccellente fonte autunnale di nutrienti: apportano proteine vegetali,

fibre e minerali come il selenio, essenziale per il sistema immunitario. Non possiamo dimenticare le mele e le pere, tipiche di questa stagione, che sono ricche di fibre, vitamine e composti antiossidanti. Le mele, in particolare, contengono pectina, una fibra solubile che aiuta a ridurre il colesterolo e a regolare il livello di zucchero nel sangue.

Integrare questi alimenti autunnali nella dieta quotidiana permette non solo di arricchire i pasti con sapori stagionali, ma

anche di garantire un apporto equilibrato di nutrienti essenziali, mantenendo così un'alimentazione sana e corretta.

Dott.ssa Emanuela Caminiti



atfi

COOPERATIVA FACCHINI IMOLESI



TRASLOCHI

CON ELEVATORE ESTERNO MT.26
SMONTAGGIO E DEPOSITO MOBILI

PREVENTIVI GRATUITI SENZA IMPEGNO

Via Scotellaro, 1
Imola (Bo)
Tel. 0542.626352
Fax 0542.41878
www.atfi.it - info@atfi.it
num. verde 800.173242

ECO
Biologa
Nutrionista

SPAZIO NUTRIZIONE

Dott.ssa Emanuela Caminiti Nutrizione clinica e sportiva

Via Genevilliers, 1 - Imola

nutrizionistaimola@gmail.com

370 3241499

nutrizionistaimola.it

Biologa
Nutrionista

NOVITÀ IN CASA BMW SERIE 2 GRAN COUPÉ

BMW immette sul mercato la nuova Serie 2 Gran Coupé e, udite udite, **non ci sono motorizzazioni elettriche**, plug-in o ibride. Solo diesel e benzina, al massimo un sistema mild hybrid a 48v sulle versioni 220 e 220d.

La nuova BMW Serie 2 Coupé sarà prodotta nello stabilimento del BMW Group a Lipsia, con il lancio sul mercato a partire da marzo 2025. L'ampia griglia del radiatore BMW, posizionata sotto i fari e caratterizzata da un'innovativa struttura a barre verticali e diagonali all'interno, e la grande presa d'aria inferiore conferiscono alla nuova BMW Serie 2 Gran Coupé un aspetto ribassato e aderente alla strada. **I fari a LED di serie** comprendono elementi verticali per le luci diurne e gli indicatori di direzione. Come optional sono disponibili fari adattivi a LED con abbaglianti a matrice antiabbagliamento, funzione cornering light e accentuazioni blu. Per il momento non sembrano disponibili i fari Laser. La nuova edizione della BMW Serie 2 Gran Coupé è stata aumentata di 20 millimetri in

lunghezza, arrivando a 4 546 millimetri, mentre il passo misura 2 670 millimetri. La larghezza del veicolo è di 1 800 millimetri e l'altezza è stata aumentata di 25 millimetri a 1 445 millimetri.

La gamma di motorizzazioni per il lancio sul mercato comprende avanzati motori a benzina e diesel a 4 cilindri:
 - **300 CV** per la versione top di gamma M235 xDrive
 - **170 CV** nella nuova 220 a benzina
 - **163 CV** per la 220d
 - **150 CV** per la 218d
 Tutti i motori trasferiscono di serie la loro potenza alla strada attraverso un cambio Steptronic a 7 rapporti con doppia frizione. Le trasmissioni della BMW 220 Gran Coupé e della BMW 220d Gran Coupé sono elettrificate con tecnologia mild hybrid a 48 volt.



IL CROLLO DELL'ELETTRICO AD AGOSTO

L'Europa ha deciso che dal 2035 non si potranno più produrre e vendere auto con motore termico. Ma il mercato se ne frega e ad agosto 2024 gli sbatte in faccia una realtà dura da digerire. Rispetto ad agosto 2023 le immatricolazioni di vetture elettriche hanno subito in Europa **un calo del 36%** (secondo le statistiche elaborate dall'istituto Jado Dynamics).

Se guardiamo all'Italia, i dati parlano chiaro: -40,9% di immatricolazioni.

L'elettrico è il futuro? Può essere, ma diesel e benzina garantiscono prestazioni, rifornimenti rapidi in ogni angolo d'Italia e autonomie ancora ineguagliabili. Il motore termico, per ora è vivo e vegeto!

- ✓ MECCANICO
- ✓ ELETTRAUTO
- ✓ GOMMISTA
- ✓ TAGLIANDI
- ✓ MANUTENZIONE
- ✓ COLLAUDI
- ✓ RICARICHE CLIMA
- ✓ RIMAPPATURA CENTRALINE
- ✓ COLLAUDO BOMBOLE GPL



**COUPON
SCONTO 10%
ESCLUSO LE REVISIONI**

Autofficina R.D.

Via Togliatti, 39 - Imola - Tel. 0542.012900



ONORANZE FUNEBRI

IMOLA - TOSCANELLA

dal 1920 vi siamo accanto con professionalità e discrezione

DISPONIBILI 24h su 24h 7giorni su 7

0542 26523

Sede Imola: viale Amendola, 37/41

Sede Toscanella di Dozza: via di Mezzo, 1

www.tgrandi.com

Onoranze Funebri

Daniele Favagli

Via Nino Bixio, 11/c - Borgo Tossignano

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



FUNERALI E CREMAZIONI

RIORDINAMENTI PER RESTI MORTALI

TRASFERIMENTO SALME DA ABITAZIONE AD OBITORIO - SERVIZIO 24 ORE SU 24 anche FESTIVI

A volte fare 4 km in più, può far risparmiare! Siamo di fronte al Cimitero del Piratello

Info: 0542 40402 • 335 833 45 68 • 333 838 82 60

IMOLA - via Emilia Ponente, 19/M

L'Onoranza
Onoranze funebri di **OSIOSCHI e VIGNOLI**

Cell. 330.615732 - 336.661422

Orari notturni: 0542 681560

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



CONCORDIA
ONORANZE FUNEBRI

Viale Amendola, 71/a Imola

Tel. 0542.23868

www.onoranzefunebri.concordia.com

ofconcordia@libero.it

LA DITTA NON È ASSOCIATA AD ALTRE IMPRESE

Davide 335 3444389

Veronica 340 8700009

Domenico 348 3786477

INFORMAZIONI UTILI

I servizi cimiteriali sono gestiti da Area Blu, nel quale sito web vi sono le risposte alle domande più comuni: eccone alcune...

Posso accedere ai cimiteri con la macchina?

L'accesso con l'autovettura è consentito unicamente alle persone con ridotta capacità motoria e ai disabili previa comunicazione all'ufficio cimiteriale all'ingresso del cimitero del Piratello.

Come posso sapere dove è sepolto un defunto?

Per sapere l'esatta ubicazione di una sepoltura è stato installato un totem informativo per la ricerca dei defunti all'ingresso del cimitero del Piratello, sotto ai portici in posizione antistante al parcheggio del cimitero; digitando nome e cognome del defunto l'utente potrà ottenere informazioni riguardo la posizione di



SANTANDREA & SCARDOVI

ONORANZE FUNEBRI

Stefano 338 2492504 Giuliano 338 2572250

IMOLA - Via Nardozzi, 25 - Tel. 0542.30552

FONTANELICE - Corso Europa, 61

sepoltura in qualsiasi cimitero del Comune di Imola.

Come posso richiedere il servizio/disdetta/voltura dell'illuminazione votiva?

Per l'attivazione/disdetta/voltura del servizio di illuminazione votiva, è necessario compilare una apposita richiesta disponibile nella sezione modulistica del sito web areablu.com, da consegnare all'ufficio cimiteriale all'ingresso del cimitero del Piratello.

PANDORO FARCITO

Ingredienti:

1 pandoro, 3 uova, 500g di mascarpone
150g di zucchero
il succo di mezza arancia
la buccia grattugiata di una arancia
codette e palline colorate di zucchero
zucchero a velo

Preparazione:

Togliere il mascarpone e le uova dal frigo e utilizzarle a temperatura ambiente. Montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere una crema chiara e spumosa. Aggiungere il mascarpone e continuando ad amalgamare unire il succo e la buccia d'arancia grattugiata. Lasciare riposare in frigorifero. Tagliare il pandoro in senso orizzontale ad ottenere circa 7/8 dischi di uguale altezza. Prendere il disco ottenuto con la base e spennellarlo con abbondante crema di mascarpone. Ricomporre il pandoro prendendo il disco



successivo e porlo sopra il precedente in maniera sfalsata a formare una stella sempre ricoprendo col mascarpone. Continuare fino a ricomporre il pandoro. Decorare a piacere. Lasciare riposare in frigorifero per almeno una mezz'ora prima di servire.

Vino consigliato

TREMONTI BRUT

Ottenuto con il metodo della fermentazione naturale in autodave. La durata del ciclo di spumantizzazione è di 6 mesi in autodave 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



CREME BRULEE ALL'ARANCIA

Ingredienti:

2 arance, 7 tuorli
250ml di panna fresca
300ml di latte, 100 g di zucchero
zucchero di canna q.b.

Preparazione:

Grattugiare la scorza di 1 arancia e spremendone il succo, fino ad ottenerne circa 100 ml. In una casseruola sul fuoco versare il latte, la panna, il succo d'arancia e 1 cucchiaino di scorza grattugiata portate il tutto ad ebollizione quindi spegnere. In una terrina amalgamare i tuorli con lo zucchero per ottenere un composto liscio, unire il latte caldo,



versandolo a filo, e lo zucchero senza smettere di mescolare. Versare nelle apposite cocottine da forno e infornare in forno preriscaldato a 170°C, a bagnomaria, per circa 45-50 minuti. Una volta sfornate, fare raffreddare un po' la vostra crème brûlée all'arancia, spolverare con lo zucchero di canna, fare caramellare utilizzando l'apposito cannello. Servire.

TRE MONTI
SANT'ANNA

VENDITA DIRETTA

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

**Agriturismo
con Camere**

COSA REGALI AI TUOI CLIENTI?



**100 Calendari Silhouette
120 euro**

BOZZA, STAMPA E CONSEGNA COMPRESSE NEL PREZZO

Comunicazione Video. Tel. 0542.682241

I.V.A. ESCLUSA



Forno - Pasticceria
Biscotteria
Torte su prenotazione

Viale Carducci, 107/A - Imola - Tel. e Fax 0542.24658
info@fornoletremanti.it

ORARI

Dal lunedì al sabato
6.00-14.00
Domenica chiuso



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**



CARBURANTI

**QUALITÀ E
CONVENIENZA**

**Via Emilia Ponente, 5/C
IMOLA**