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

imola.it
MENSILE DI INFORMAZIONE PUBBLICITARIA - TEL. REDAZIONE 0542.682241
Anno XXI - n. 4 - Aprile 2025 - www.imola.it

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

Ti aspettiamo On-Line:
www.imola.it
imolait
imola.it

Auguri di Buona Pasqua

ARTE IDRO
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

MaGi s.r.l.
Via N. Baldini 7 - Imola
magiinfissi@gmail.com - WWW.MAGIINFISSI.IT
Tel. 0542 696879
FINALMENTE ARRIVA LA PRIMAVERA !
E' il momento giusto per installare le zanzariere
STOP insetti
BENVENUTO sole
SCOPRI TUTTI I MODELLI DISPONIBILI
LEGGI IL NOSTRO ARTICOLO NELLA SEZ. CASA

ZINI COMM
Porte Finestre Outdoor
www.zinicomm.com
Via Selice 191/E - Imola - Tel. 0542.640261

R.T. s.n.c.
NUOVO CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO ARISTON
di Ricci Claudio e Tassinari Fabrizio
ASSISTENZA TECNICA CALDAIE E INSTALLAZIONE CONDIZIONATORI
Via Nino Bixio, 11/A - Imola
Tel. 0542.29939

DC IMPIANTI
ELETTRICI & FOTOVOLTAICI
345 5110114
Via Paolo Galeati, 5 - Imola
www.dcimpiantielettriciimola.it

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.3/ Imola (BO)
339 6329596 - 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 LUNGHI 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
MATERIAE

EDILIZIA • COSTRUZIONI IN LEGNO
FERRAMENTA • FAI DA TE

Via Provinciale Selice 54/E . Imola
0542 1886722

APRILE 21

SAGRA DELLA PIE' FRITTA
FONTANELICE

La II guerra mondiale aveva portato dolore e distruzione in tutte le case. Così il primo e impellente bisogno divenne quello di dimenticare le crudeltà subite e di ricostruire il paese distrutto. Dopo il ripristino delle abitazioni, ritornò il desiderio di divertirsi. Un gruppo di cittadini decise di organizzare una sagra del paese, costituirono un comitato e si recarono dal direttore della locale agenzia della Cassa di Risparmio di Bologna, Francesco Placci, il quale a sua volta si fece promotore dell'iniziativa. E così, nell'inverno 1956/57, circa venti cittadini fontanesi si riunirono e progettarono la "Sagra della Piè Fritta". Stabilirono che la sagra si sarebbe dovuta svolgere tutti gli anni nel giorno di Pasquetta e che l'ingresso del paese

sarebbe stato libero e gratuito, come anche la distribuzione della piè fritta. Ancora oggi è rimasto come allora, distribuzione fin dalla mattina della gustosa "piè" accompagnata da salumi, formaggi e Sangiovese con accompagnamento musicale. Si sono aggiunte altre iniziative come il mercatino, con oltre 60 bancarelle, il luna park e, presso il campo sportivo, ci sarà la tradizionali corsa dei somari.

APRILE 25

FESTA DEI FIORI
CASTEL DEL RIO

Vasta **esposizione** di fiori nella piazza centrale e negli **stand gastronomici**:
Maccheroncini con ragù di salsiccia, prosciutto toscano, ciccioli nostrani, salame e formaggio. Da non perdere la ficattola di Castel del Rio - Anche da asporto
Info: prolococasteldelrio.it

APRILE 18-20

WEC-6 H DI IMOLA
AUTODROMO

L'edizione 2025 della 6 Ore di Imola sarà un appuntamento imperdibile. La griglia di partenza vedrà schierate le principali case automobilistiche tra cui Ferrari, Porsche, Cadillac, Toyota, Alpine, Peugeot e BMW, pronte a sfidarsi in una gara ricca di adrenalina e sorpassi mozzafiato. A rendere ancora più emozionante questa edizione, saranno il debutto della Aston Martin nella categoria Hypercar e della Mercedes AMG nella classe LMGT3.

APRILE 5-6

DUATHLON SPRINT
IMOLA

Si corre all'Autodromo di Imola il Duathlon Sprint di Imola la nuova edizione della manifestazione organizzata dall'Imola Triathlon. Partenza dalla Variante Bassa con direzione contraria per i primi 5 km di podistica, con escursione al Parco delle Acque Minerali; quindi 20 km in bici, quattro giri in senso antiorario, quindi gli ultimi 2,5 km a piedi nel Parco con rientro in Autodromo e arrivo sul rettilineo principale.

APRILE 13

FIERA DI PASQUA
LUGO

Come ogni anno il mercato straordinario della domenica prima di Pasqua che coinvolge strade e piazze del centro per tutta la giornata. Il mercato si estende in tutto il centro storico, occupando, con i quasi 600 commercianti, le piazze vicine ai due monumenti cittadini, la Rocca estense e il Pavaglione, con tutto il quadriportico riservato alle bancarelle.

L'Angolo della CHIAVE di Balarati 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 Pepe
CORSI DI
GINNASTICA ARTISTICA E ACROBATICA
PILATES
YOGA VINYASA
Via del Lavoro, 8 - Imola
Tel. 333 9961288
www.creationgym.it

LA META
FICATTOLA E PIADINE
Da mart. a Dom. dalle 12 alle 21
Via Salvo d'Acquisto, 1/B - IMOLA

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

FARMACIE DI TURNO A IMOLA - APRILE 2025

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

APRILE 25

FESTA DI PRIMAVERA
CASOLA VALSENIO

Venerdì 25 aprile i carri allegorici celebrano avvenimenti e personaggi della storia e della cronaca, accompagnati da brani di letteratura popolare. I figuranti restano immobili in forme plastiche per tutta la sfilata: il corpo, plasmato come fosse gesso, fondendosi col carro stesso. **Sabato 3 maggio** sfilata notturna, a partire dal tramonto. Tre giganti di gesso si mostreranno sotto riflettori che ne esalteranno ancor di più le forme, accompagnati da musiche evocative.

SERVIZI CASA
FRANCO E COSTANTINO
IMBIANCHINO • SGOMBERI
PICCOLE RISTRUTTURAZIONI
Prezzi modici. Qualsiasi tipo di locale
Anche sabato e domenica
Tel. 327.1309178
331.4714022

APRILE 6

IL CARNEVALE
FAENZA

Dalle 14.30 sfilano lungo le strade del Borgo D'Urbecco carri e gruppi in maschera, ed è un tripudio di coriandoli e stelle filanti accompagnati da musica e gastronomia.
La specialità della festa è il "TORTELLO" che si identifica nella tradizione.

A.S.B.I.D. BOCCIOFILA IMOLA
V.le Saffi, 50/A - IMOLA - Tel. 0542.23388 - cell. 338.2702661
Vi invita alle TOMBOLE DI APRILE

TOMBOLA
Sabato 5 aprile
20 Tombole
1 Tombolone
3 tombolissime
2 Boccia al sei
2 SuperOtto
1 Porcellino
Lotterie varie

TOMBOLA
Sabato 12 aprile
POLENTA AL RAGU'
GRATIS A TUTTE LE CONVALIDE
20 Tombole
1 Tombolone
3 tombolissime
2 Boccia al sei
2 SuperOtto
1 Porcellino
Lotterie varie
Parte del ricavato sarà devoluto all'Ist. Ramazzini

TOMBOLA
Sabato 19 aprile
20 Tombole
1 Tombolone
2 tombolissime
2 Boccia al sei
2 SuperOtto
1 Porcellino
1 SuperTombolissima
Lotterie varie
A tutte le convalide sarà offerta gratuitamente una cartella Pasquale

TOMBOLA
Sabato 26 aprile
20 Tombole
1 Tombolone
3 tombolissime
2 Boccia al sei
2 SuperOtto
1 Porcellino
Lotterie varie

NELLE LOTTERIE, PRESENTI IN OGNI SERATA, SI POSSONO VINCERE
Buoni spesa, Uova Pasquali* e Grana Padano e altri generi
* Uova Pasquali non presenti il 26/4/2025

Associazione di Promozione Sociale

Centro Sociale "La Stalla"

ANCeSCAO

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

RTC Rete Turistica Culturale Imolese
Viaggi E(d)ventuali

La persona al centro

Piccoli borghi, grandi storie: PIANACCIO

SABATO 5 APRILE 2025

PROGRAMMA:

- Ore 7,30 partenza dal Centro sociale La Stalla (altri punti di partenza da concordare). Arrivo a PIANACCIO e incontro con la guida per un itinerario storico, culturale, ambientale del paese.
- Ore 13 Pranzo in locale caratteristico con il seguente menù:

Crostini con salciccia , stracchino, pomodorini, basilico e porcini – Nidi di tagliatelle con speck e radicchio rosso – Coscia di pollo al forno con menta e limone accompagnate da patate al forno e verdure gratinate – sfogliatina alla crema con gocce di cioccolato – acqua, vino e caffè

- Quota di partecipazione € 85
- **PRENOTAZIONI da SUBITO** presso Centro Soc. La Stalla (martedì e giovedì 9 / 12,30) 0542 640670 oppure 338 76 19 602

Patologie nella terza età
Mercoledì 02 aprile ore 14,30

La chirurgia nel paziente anziano
Mercoledì 09 aprile ore 14,30

Osteopatia: cura, principi e tipologie
Mercoledì 23 aprile ore 14,30

BORGO RIVOLA
1 Maggio 2025
24° Mostra Scambio Mercatino del riuso

dalle 9:00 alle 20:00 con ingresso gratuito per i visitatori

MER 30
DALLE 18.30 Apertura STAND
DALLE 20.30 Intrattenimento musicale con NICOLAS SHOW

GIOV 01
DALLE 9.00 Mostra mercato con bancarelle a tema
Raduno auto e moto d'epoca in collaborazione con il CLUB STORICO FAENTINO
DALLE 12.00 Apertura STAND
DALLE 15.00 Intrattenimento musicale con RENATO
Animazione per bambini con truccabimbi, palloncini e baby dance
Apertura STAND

STAND GASTRONOMICO PRO LOCO CON LE RINOMATE SPECIALITÀ ROMAGNOLE
PARCHEGGI ORGANIZZATI E SERVIZIO NAVETTA GRATUITO

info www.prolocoborgorivola.it email prolocoborgorivola@gmail.com cell. 339 4399509

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.
Editore, Proprietario, Impag. e Pubblicità: Comunicazione Video di Collina L. e C. s.a.s. - via Zanelli, 1 - Imola - p.iva00616841201 **Stampa:** ROTO 3 INDUSTRIA GRAFICA - Castano Primo (Mi)

agenzia viaggi santerno

DA OLTRE 50 ANNI
AL SERVIZIO DEI TUOI VIAGGI

Imola - Via P. Galeati, 5
Tel. 0542 23336-22037-33200
Fax 0542 33725
santerno@viaggisanterno.com

Agenzia Amica
Agenzia sicura
a tutela del cliente

Imola - Complesso Selice 102 - interno Via Saragat, 19
Agenzia viaggi - Uff. Gruppi - Incoming
Tel. 0542 32372 - 011627
Fax 0542 643339 - gruppi@viaggisanterno.com

Castel S. Pietro T. - P.zza Garibaldi, 5
Tel 051 940358 - Fax 051 944831
santerno2@viaggisanterno.com

www.viaggisanterno.com

VIAGGIA CON NOI!

15-21 giugno
LONDRA E LE MERAVIGLIE DEL KENT

26-29 giugno
VALLE D'AOSTA E IL PARCO DEL GRAN PARADISO

20-28 agosto
TOUR BRETAGNA E NORMANDIA

12-19 luglio
SOGGIORNO MARE IN SARDEGNA: VERACLUB CALA GINEPRO****

dal 21/9 al 3/10

TOUR DEL GIAPPONE E L'EXPO DI OSAKA

DAL 19 APRILE AL 5 MAGGIO

FESTIVAL DELL'AQUILONE

CERVIA- PINARELLA

Sulla spiaggia di Pinarella di Cervia, oltre 250 artisti del vento e campioni internazionali di volo acrobatico.
I più straordinari e originali Maestri del vento giungono da un capo all'altro del mondo per dialogare nel cielo del festival conosciuto come un "pellegrinaggio" e amato come una residenza d'artista.

APRILE 21

SALUMI STAGIONATI E TARTUFO MARZOLINO

BRISIGHELLA

Al centro della festa gastronomica, troviamo i salumi stagionati, la **mora romagnola**, pregiata razza suina autoctona.
La vera sorpresa di questa sagra è rappresentata dal **Tartufo Marzolino**, un'eccellenza della terra emiliano-romagnola che si distingue per la sua particolare qualità. Si tratta di un tartufo bianco, chiamato "marzolino" proprio perché matura in questo periodo primaverile, regalando al palato sensazioni uniche e intense. Verrà allestito un mercato dei prodotti tipici il centro si riempirà di bancarelle colorate, dove sarà possibile acquistare prelibatezze gastronomiche e oggetti dell'artigianato locale.

APRILE 5-13

CILIEGI IN FIORE

VIGNOLA

La Festa dei Ciliegi in Fiore è dedicata alla spettacolare fioritura di queste piante e prevede mercatini, la parata dei carri in fiore e, lungo le vie del centro, stand enogastronomici, spettacoli di intrattenimento e giochi per bambini.

APRILE 4-6

CACCIA & COUNTRY

FORLI'

Scopri le novità della caccia, della pesca e del tempo libero. Armi e accessori, abbigliamento tecnico, articoli caccia e pesca, attrezzature e articoli per lo sport e il tempo libero.
Esibizione di tiro al bersaglio e dimostrazioni pratiche di tiro a volo.
Sfilata delle razze da caccia e prove di ricerca al tartufo e il percorso didattico sull'arte della Falconeria.

APRILE 24-28

INCOZZATI

TAGLIATA di CERVIA

Tipicità gastronomiche a base di **pesce a KMØ** e della rinomata cozza di Cervia, con specialità come risotto di pesce, fritto misto, seppie con i piselli e cozze alla marinara. I piatti sono preparati dalla cucina dei volontari all'interno della "Casina".
Lo stand è aperto tutti i giorni a pranzo e a cena. La Cozza di Cervia si caratterizza per il suo particolare sapore e una specifica consistenza, viene allevata a tre miglia dal litorale di Cervia in acque classificate come classe A che hanno permesso al prodotto di ottenere la certificazione biologica.

APRILE 27

FESTA DELLA SPOJA LORDA

BRISIGHELLA

Via Fossa dalle 9.00: mercato produttori.
Dalle 11.00 alle 20.00: Stand gastronomico con menù a tema della Sagra.
Nel centro storico: mercati dalle 10.00 e musica dal vivo.
Dalle ore 14.00 giochi, truccabimbi, gonfiabili e musica dj.
Ci sarà la mostra dedicata alle tazze in ceramica da brodo numerate, in collaborazione con l'Ente Ceramica

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

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, Cancelletti.
Via Sabbatani, 1 - Imola
Tel. 0542.640082
cell. 393.0473987
www.fllicavulli.it - info@fllicavulli.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

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
fabiopadovani50@gmail.com - famipadovanicostruzioni.it

APRILE
21-26

CARNEVALE DELLA ROMAGNA
GAMBETTOLA

L'antico Carnevale di Gambettola (il Carnevale della Romagna), arrivato alla sua 139ª edizione, torna **dal 21 al 26 aprile**, con le sfilate di carri allegorici di prima categoria, giganti di cartapesta realizzati alla Bottega del Carnevale. Due grandi sfilate di carri allegorici, una **diurna** e una **notturna**, oltre a una settimana di eventi al villaggio del carnevale.

APRILE
11-13

AGRIRIOLO
RIOLO TERME

La Fiera dell'Agricoltura, un evento unico che unisce i temi agricoli con l'enogastronomia e il divertimento. Nel centro storico si potranno ammirare esposizioni di nuovi macchinari e tecnologie per l'agricoltura, macchine da giardino, mostre del bestiame, trattori d'epoca, unità cinofile, acquistare **prodotti tipici** e gustare pietanze e piatti della tradizione. Non mancheranno mercatini degli hobbisti, spettacoli musicali, street food e spettacoli.

DAL 24 APRILE AL 1° MAGGIO

SAGRA DELL'ASPARAGO
MESOLA

Ogni anno si svolge a Mesola (Fe) la Fiera dell'asparago verde del Delta. Stand gastronomici, mercatini, degustazioni e specialità locali, intorno allo splendido Castello Estense.
Negli **stand gastronomici** si potranno gustare le specialità locali, mentre nella cornice del Castello Estense, gli imprenditori di Mesola e dintorni presentano le proprie produzioni allestendo un variopinto mercatino. Ad allietare i numerosi turisti anche visite guidate, manifestazioni sportive, musica, **escursioni** a piedi, in bicicletta, in motonave, passeggiate nel Gran Bosco della Mesola.

APRILE
26-27

FESTA DEL FALO'
ROCCA SAN CASSIANO

Manifestazione conosciuta in tutta Italia che getta le sue radici nella notte dei tempi, con l'accensione di giganteschi falò in competizione fra i due Rioni; spettacolo pirotecnico e musica fino a tarda notte.
La Sfida. Lungo le sponde del fiume Montone, in mezzo alle tifoserie agguerrite dei due rioni il Borgo e il Mercato, bruceranno i maestosi pagliai di ginestre o meglio di "spini" come vengono chiamati ancora oggi in quanto fino a qualche decennio fa venivano utilizzati rovi e sterpaglie. Dopo la magia del fuoco sarà la volta dei "botti", una gara fra i due rioni che proporranno spettacoli pirotecnici! Più tardi la festa si sposterà verso piazza Garibaldi, dove sfileranno bellissimi carri allegorici con centinaia di figuranti in costume: ogni rione presenterà il proprio spettacolo a tema con una esplosione di musica e allegria. La piazza si trasformerà in una gigantesca discoteca, con balli che si concluderanno a notte fonda.

APRILE
11-13

CALICI DI PRIMAVERA
FERRARA

Una degustazione eno-gastronomica dedicata alla Primavera con cantine d'Italia, Francia e specialità culinarie da abbinare. Tre giorni dedicati al vino e alla primavera con l'allestimento di un colorato villaggio in pieno centro storico, il salotto del vino e tanta musica!

APRILE
21

LA CHIAMA DEI MEDICI
BAGNO DI ROMAGNA

Torneo medioevale di arco storico. Arcieri e figuranti indosseranno abiti d'epoca, sfileranno per le vie del borgo, parteciperanno ad un pranzo in costume e si sfideranno. La gara sarà valevole per il campionato italiano Lega Arcieri Medievali.

TI ASPETTIAMO ANCHE ONLINE
www.imola.it
imolait
imola.it
imola.it

APRILE 11-13

MOTOSALSICCIATA
VOLTANA

Immagine dalla pagina Facebook: Motosalsicciata

Venerdì 11 aprile lo stand gastronomico con specialità a base di salsiccia aprirà alle 19, mentre alle 21.30 ci sarà un concerto.

Sabato 12, giornata della "sagra della salsiccia", gli stand saranno aperti dalle 12.30, con musica, birra e piadina.

Due gli spettacoli di freestyle motocross: alle 15.30 e alle 21.

Tre i concerti in programma: alle 14.30, alle 16.30 e alle 21.30.

Domenica 13, la "motoconcentrazione" alle 10.30, per un giro turistico che partirà da piazza Unità. Gli spettacoli di motocross acrobatico saranno alle 14 e alle 17. Inoltre, dalle 16 e fino a esaurimento scorte, sarà possibile avere gratis un panino con salsiccia.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

CITTADELLA DI BUBANO

Via Lume, 1889 - Bubano
Info: Vanda 331.3382041

Festa dell'Unità

3 - 4 - 5 - 6 APRILE

13 APRILE

Pranzo

Con intrattenimento musicale di Bergamini

Prenotazioni: Vanda 331.3382041

APRILE 11-13

FESTIVAL DEL CIBO DI STRADA
RIMINI - Superstrada San Marino

"Protagonisti" della manifestazione saranno i cibi del mondo. Contando sulla partecipazione di aziende/espositrici di prodotti enogastronomici, birrifici e artigiani, di elevata qualità. I più originali e selezionati **Food Truck** daranno la possibilità di assaporare le cucine più variegate: da-i tacos e burritos messicani al tradizionale sushi giapponese e naturalmente, italiana. Venerdì, la performance di giovani tribute-band del territorio della Valconca e del riminese. Sabato, apertura mattutina degli stand e delle attività ludico-ricreative, con artisti di strada e giocolieri.

La **domenica** sarà dedicata ai più piccoli con animazioni varie giocolieri e laboratori didattici.

APRILE 20-21

SAGRA E PALIO DELL'UOVO
TREDOZIO

Pasqua e Pasquetta in festa con gare e caccia all'uovo con giochi, degustazioni, mostre. La tradizione nata nel1964 ha un soggetto unico nelle gare del palio è l'uovo, sia crudo che sodo.

Domenica 20: i Campionati di Sfogline, i mangiatori di uova sode e le agguerrite ragazze dei 4 rioni per il Palio Femminile.

Lunedì 21 aprile ritorna l'allegria della sfilata allegorica e la Disfida del 59° Palio dell'Uovo.

Durante la manifestazione vengono allestite mostre di vario tipo (artigianato, artistiche, fotografiche), si può assistere a spettacoli con artisti di strada e a giochi con il coinvolgimento del pubblico (la classica pesca nell'uovo gigante, la pentolaccia). Presso gli **stand gastronomici** della Pro Loco si potranno degustare i prodotti tipici della tradizione romagnola.

confamministrare

STUDIO cdc®
il condominio diventa community

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

Forno Le 3 Mani di Visani Sandro

ORARI
Dal lunedì al sabato
6.00-14.00
Domenica chiuso

Forno - Pasticceria
Biscotteria
Torte su prenotazione

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

GRANDOLFI GIANCARLO S.R.L.
IMPIANTI ELETTRICI
ALLARMI - VIDEOSORVEGLIANZA
DOMOTICA - FOTOVOLTAICO

Impresa Vincitrice
Repertorio Regionale
Imprese Eccellenti

BORGO TOSSIGNANO (BO)
TEL. e FAX 0542 90107
VIA ALLENDE, 43 - CELL. 335.332955
e-mail: giancarlo.grandolfi@virgilio.it

TECNOAGRI

Agricultural and Industrial Equipment

TECNOAGRI 1984 - 2024 40

Movimentazione nell'agroalimentare

DA TECNOAGRI IL ROVESCIATORE MRS

MRS è il rovesciatore idraulico di Tecnoagri con sistema di bloccaggio brevettato. Veloce, preciso e che minimizza i rischi, negli ultimi tre anni ha registrato un incremento nelle vendite pari al 150% e oggi è il ribaltatore più richiesto

Tecnoagri è presente nel campo dell'agroalimentare dal 1984. Ha una lunga esperienza nel settore per il quale progetta e produce attrezzature specifiche per l'applicazione a carrelli elevatori, telescopici, macchine operatrici in genere e trattori. Fra queste attrezzature, i Rovesciatori Idraulici sono realizzati per il rovesciamento laterale e frontale di bins di qualsiasi dimensione, per facilitare e velocizzare chi lavora nell'agroalimentare, a beneficio di una riduzione dei costi di produzione.
Tra le diverse tipologie di prodotti, Tecnoagri è valorizzata da ben 2 brevetti conferiti al Rovesciatore Idraulico MRS - prodotto di punta nell'industria agroalimentare e in particolare nei frantoi, nelle cantine, nell' industria conserviera, della macellazione, dei molluschi e ittica. In pratica, in tutte quelle attività che prevedono la movimentazione e il rovesciamento di bins con l'esigenza di rispettare le norme di sicurezza alimentare.
I Tempi di produzione sono i più veloci del mercato

Grazie poi all'esperienza maturata in 38 anni di attività e all'utilizzo di specifiche tecnologie, la gestione della produzione è orientata a una veloce evasione degli ordini: i tempi medi di produzione dei rovesciatori infatti sono di circa 20 giorni, ma in caso di necessità, la flessibilità è tale che permette di evadere gli ordini anche più velocemente.
MRS: con il sistema di bloccaggio brevettato è il Rovesciatore più veloce, più preciso, con meno rischi

All'interno della gamma dei Rovesciatori, MRS è il Rovesciatore Idraulico che risponde alle più severe norme agroalimentari e permette di personalizzare l'esperienza di utilizzo. Non a caso, negli ultimi tre anni ha registrato un incremento nelle vendite pari al 150% e oggi è il ribaltatore più richiesto, acquisendo sempre più consensi.
Il sistema di bloccaggio è infatti rivoluzionario!
MRS, con il sistema a morse è in grado serrare, ribaltare, riposizionare e rilasciare il bins evitando ogni contatto fra il prodotto ribaltato e parti idrauliche o meccaniche della macchina: una sintonia perfetta diretta dalla valvola speciale.
Il bins rimane come sospeso nel vuoto!
E attraverso la speciale valvola di sequenza brevettata, a seconda delle necessità si può aumentare o diminuire la velocità di rotazione o la pressione esercitata sul cassone. Il tutto utilizzando una sola leva del carrello.

Rovesciatore MRS

Il sistema di bloccaggio brevettato è il più avanzato sul mercato

Lo specifico e brevettato sistema a morse e a doppio serraggio permette al rovesciatore MRS di evitare che il contenuto ribaltato entri in contatto con parti idrauliche o meccaniche della macchina nella fase di ribaltamento, rispettando le severe norme in ambito di sicurezza alimentare.
MRS non teme confronti!

Unico e innovativo, grazie al sistema di bloccaggio brevettato

- **Il più sicuro:** grazie al posizionamento specifico e protetto nel corpo della macchina di tutti elementi idraulici, MRS garantisce una riduzione sensibile delle usure e delle manutenzioni ordinarie;
- **Il più durevole:** la concezione del progetto e gli speciali materiali utilizzati garantiscono estrema resistenza alle usure e maggiore durabilità;
- **Il più compatto:** con soli 27 cm di spessore, la movimentazione e lo stoccaggio sono facilitati;
- **Il più ergonomico:** le forche di carico di MRS sono ergonomiche, efficienti e poco ingombranti;
- **Il più maneggevole:** grazie anche alle forche reclinabili lo spostamento su spazi ridotti e su strada è ancora più semplice.

Inoltre, grazie al dispositivo di regolazione automatica dell'altezza della presa il rovesciatore MRS può lavorare con tutti bins di altezze e dimensioni diverse. Il dispositivo di uscita graduale del prodotto garantisce estrema accuratezza nel rovesciamento ed evita che i prodotti si danneggino.

TROVA LE 10 DIFFERENZE

LO SAPEVI CHE... IL GATTO È UN PICCOLO LEONE?

I gatti condividono molte caratteristiche con i felini più grandi come tigre, leone, leopardo, giaguaro... Hanno con loro in comune quasi il 96% del DNA e anche molte abitudini. Amano infatti rotolarsi e trasportare in bocca i propri cuccioli, hanno la lingua molto "ruvida", dormono tanto (fino a 16 ore al giorno) e sono ottimi saltatori. Pensate che un gatto è stato in grado di compiere un salto in lungo (record) di 213 cm.

SELMA
Libri, fumetti giochi e cartoleria
Via 1° Maggio, 23 - Casalfiumanese
Tel. 329 543 4544

SAB 5 APRILE - 10.30

COLLEZIONI IMMAGINARIE
laboratorio creativo con l'illustratrice Emma Lidia Squillari

dai 4 agli 8 anni

Un laboratorio che parte dagli oggetti dimenticati, perduti, o non particolarmente preziosi, e che si concentra sul loro potenziale di bellezza nascosta. Il gioco preferito delle tre protagoniste di "Le Ridarelle" libro di Emma Lidia Squillari (Terre di Mezzo).

Quota di partecipazione: 12€

E' richiesta la prenotazione al: 329 5434544

SAB 12 APRILE - 10.30

CREA IL TUO INVENTORE
laboratorio di fumetto con Laura Tenorini e Mirka Ruggeri

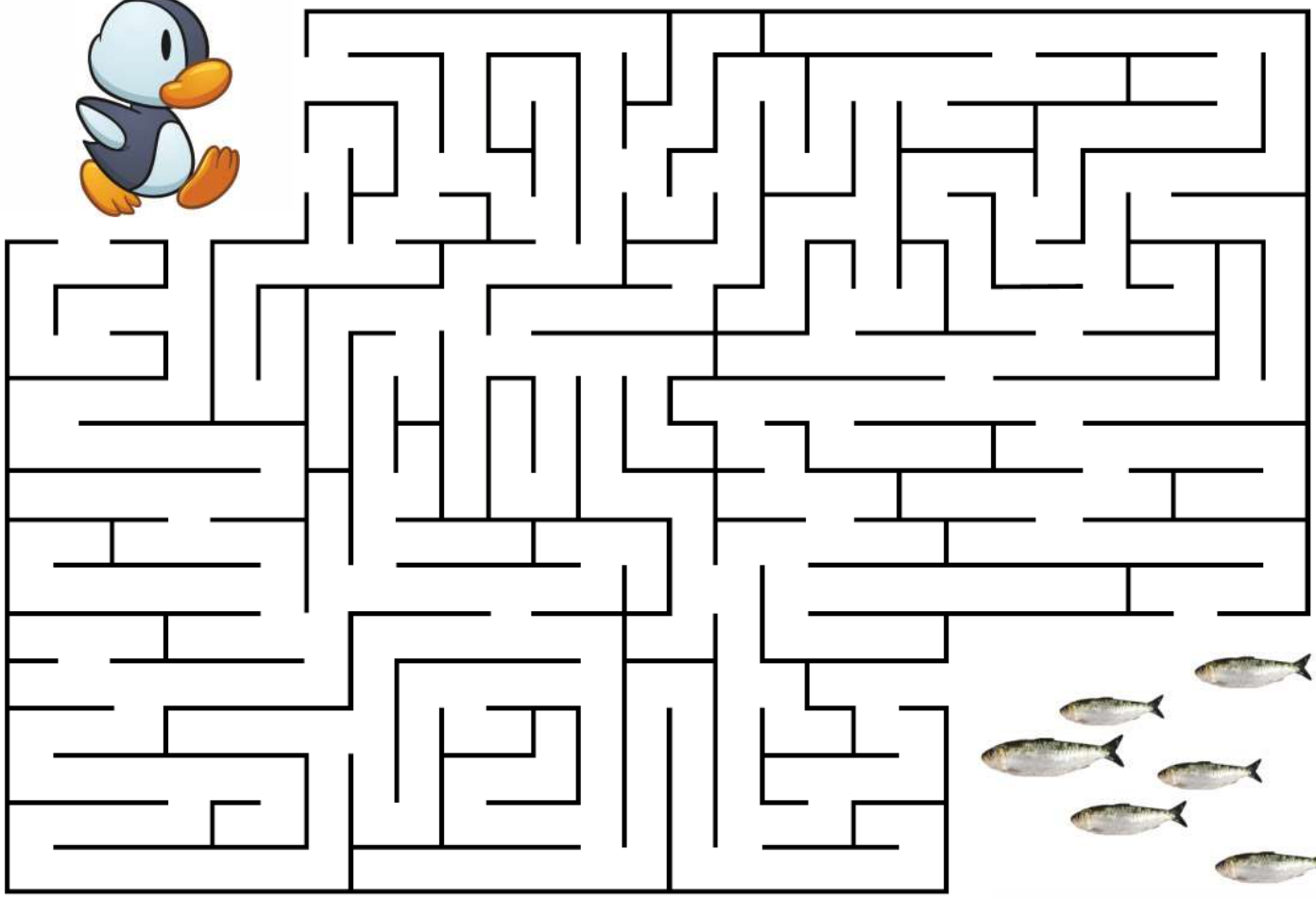
dagli 8 agli 11 anni

Attività di creazione del personaggio a fumetti ispirato alla graphic novel "Guglielmo Marconi, il ragazzo che fece parlare il mondo" (Tunué, 2024).

Quota di partecipazione: 10 €

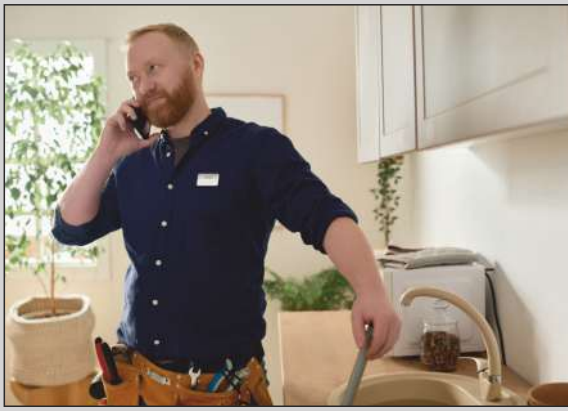
E' richiesta la prenotazione: 329 5434544

AIUTA PINGUINO A PRENDERE I PESCI



LOCATORI E INQUILINI

MANUTENZIONE: CHI PAGA?



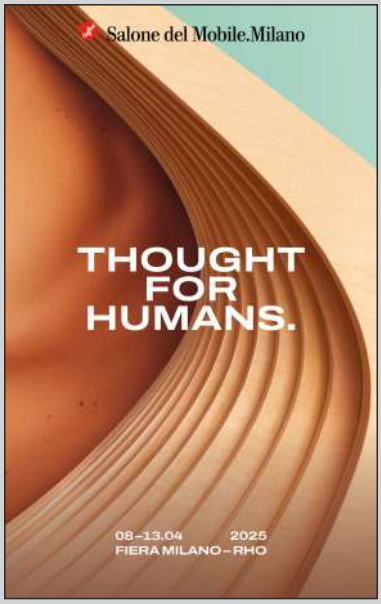
Una domanda ricorrente che si pongono locatori ed inquilini è : "**Chi deve pagare cosa?"**. Le spese di manutenzione in un contratto di locazione, infatti, sono un tema che sebbene appaia semplice può scatenare veri e propri conflitti legali.
La divisione tra ciò che spetta all'inquilino e ciò che compete al proprietario non è sempre così chiara, e la legge, purtroppo, non aiuta a fare luce in modo netto.
L'ambiguità delle norme lascia spesso spazio a fraintendimenti, soprattutto quando si tratta di capire chi deve sostenere i costi per le riparazioni straordinarie o per gli interventi più complessi. Ma la vera domanda è: in quali casi le parti possono realmente "giocare" con l'interpretazione della legge e decidere autonomamente e dove invece i limiti di ripartizione sono stringenti?
In linea generale, il conduttore è tenuto a sostenere le spese di piccola manutenzione ordinaria, ossia quelle che derivano dall'uso normale e quotidiano dell'immobile. Tuttavia, se le riparazioni richiedono opere murarie o interventi strutturali (come la modifica di pareti o la realizzazione di aperture), la responsabilità non può ricadere sull'inquilino. In aggiunta, il conduttore è chiamato a rispondere delle riparazioni e sostituzioni necessarie a causa di sua incuria, anche nel caso di interventi straordinari.
Per tutte le altre voci di spesa, invece, la responsabilità ricade sul locatore. Questo include le riparazioni straordinarie, quelle ordinarie ma onerose, gli interventi che comportano la rimozione o la modifica di superfici (ad esempio pareti) e la sostituzione o riparazione di elementi danneggiati dall'usura del tempo o da eventi imprevedibili (caso fortuito-forza maggiore).
Nelle locazioni a canone concordato la legge stabilisce che è nulla ogni patuizione volta ad attribuire al locatore un canone superiore a quello massimo definito dagli accordi conclusi fra le associazioni rappresentative dei proprietari egli immobili e i sindacati degli inquilini, conseguentemente, è del tutto illegittima l'attribuzione delle spese di riparazione straordinaria a carico dell'inquilino perché ciò comporterebbe de facto, il superamento del limite massimo del canone definito dalla legge.
Opposta è invece la soluzione per i contratti di locazione a canone libero, in tal caso, le spese relative agli onerei condominiali relative alla manutenzione dell'appartamento concesso in locazione sono liberamente determinate dalle parti, ne consegue che quindi i singoli contraenti possono stabilire dei criteri di ripartizione delle spese condominiali diversi da quelli sopra riportati, con la conseguenza che il proprietario potrebbe chiedere all'inquilino di provvedere anche alle spese straordinarie, o di corrispondere una quota percentuale per queste spese.
Quindi, sebbene la legge fornisca delle linee guida generali, resta fondamentale che le parti stabiliscano con chiarezza, dapprima la tipologia contrattuale cui fare riferimento in base alle specifiche esigenze e poi, in fase di negoziazione, si definiscano patti e clausole contrattuali chiare per evitare successivi fraintendimenti.

Confabitare
Associazione Proprietari Immobiliari
Confabitare Imola
Via Appia, 2 - Imola
Tel. 0542.616026
Avv. Filippo Martini
Delegato Confabitare Imola e circondario

LIMITARE I POLLINI IN CASA

Con l'arrivo della primavera, le allergie ai pollini diventano un problema per molti. Ecco alcuni consigli per ridurre la loro presenza in casa.
Mantieni le finestre chiuse
Durante le giornate ventose o nelle ore di picco pollinico (mattina e primo pomeriggio), evita di aprire le finestre. Usa il condizionatore con filtri HEPA.
Pulisci frequentemente
Passa l'aspirapolvere con filtro HEPA e spolvera con panni umidi per evitare la dispersione del polline.
Cambia i vestiti e fai la doccia Dopo essere stati all'aperto, è bene lavarsi e cambiare abiti per non portare polline in casa.
Usa purificatori d'aria I dispositivi con filtri HEPA riducono la presenza di allergeni nell'aria.Seguendo questi accorgimenti, è possibile creare un ambiente più salubre e ridurre i sintomi allergici.

centro doccia
Crea il bagno dei tuoi sogni!
SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE DI ARREDI ESCLUSIVI
PER TRASFORMARE IL TUO BAGNO
IN UN'OASI DI COMFORT E STILE
VISITA IL NOSTRO SHOWROOM
E LASCIATI ISPIRARE!
TOSCANELLA DI DOZZA
VIA 2 GIUGNO N.8
0542 674231
www.centrodoccia.com



8-13 APRILE (MILANO) SALONE DEL MOBILE

Oltre 2.000 espositori (38% dall'estero), 148 brand tra debutti e ritorni, distribuiti in oltre 169.000 mq di superficie espositiva netta occupata, interamente sold out, di cui oltre 32.000 mq dall'atteso ritorno della Biennale Euroluce (più di 300 brand, da 25 Paesi).
E ancora, SaloneSatellite: con 700 designer under 35 e 20 Scuole e Università internazionali.

PIANTE PER IL BALCONE

Le piante per il balcone vanno scelte in base all'esposizione al sole. **Se il balcone è soleggiato**, ottime scelte sono i **gerani**, che fioriscono a lungo, la **lavanda**, profumata e resistente alla siccità, e il **rosmarino**, perfetto anche in cucina.
Per **balconi in ombra** parziale, ideali sono le **begonie**, dai fiori vivaci, l'**edera**, che crea un verde decorativo. Se lo spazio è limitato, affidatevi invece alle piante rampicanti come il **gelsomino** o il **trachelospermum**: sono perfette.

INFORMAZIONE PUBLIREDAZIONALE **A CURA DI MAGI INFISSI**

ZANZARIERE SU MISURA
PER PROTEGGERE CASA DAGLI INSETTI

Marzo sta arrivando e con l'arrivo della primavera, il piacere di tenere le finestre aperte si accompagna all'invasione di zanzare e altri insetti fastidiosi. Per goderti l'aria fresca senza rinunciare al comfort, le nostre zanzariere su misura sono la soluzione perfetta!
Disponiamo di diversi modelli per adattarci a ogni esigenza, tutte con tecnologia brevettata antivento e anticimici!

Zanzariere verticali: ideali per finestre, con apertura Click Clak e chiusura controllata con nappino, per un utilizzo semplice e sicuro.
Zanzariere laterali: perfette per le portefinestre, disponibili a 1 o 2 ante, con una speciale soglia bassa calpestabile.
Zanzariere con rete plissettata: leggere nella movimentazione, ma con un telo più resistente, ideali per chi cerca massima praticità e robustezza.

Ogni modello è personalizzabile con diversi optional per adattarsi perfettamente ai tuoi spazi e al tuo stile.
Acquistando ora, puoi approfittare dell'**IVA agevolata al 10%**, un'opportunità imperdibile per migliorare il comfort della tua casa con un investimento conveniente!
Approfitta della primavera che sta arrivando!
Contattaci oggi stesso per un preventivo gratuito e preparati a vivere una stagione senza pensieri.
Chiamaci ora o scrivici a magiinfissi@gmail.com e proteggi la tua casa con la qualità che meriti!

SAMSUNG
Climate Solutions

Find Your Comfort
CLIMATIZZAZIONE | VENTILAZIONE | POMPE DI CALORE

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

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

IL GIARDINO AD APRILE

Dopo un lungo inverno, il prato ha bisogno di un trattamento primaverile prima della fase di crescita. Rastrellate il prato e rimuovete l'erba morta, i residui di foglie o i ramoscelli, allentate le aree compattate e tagliate l'erba a una lunghezza di circa 3-4 cm. Dopo aver scarificato il prato, è necessario concimare le aree muschiose e riparare le zone spoglie con nuove semine. La stagione migliore per seminare è l'autunno ma se in primavera il prato risulta altamente diradato a causa dei danni dell'inverno, è possibile eseguire la rigenerazione o la risemina del prato attraverso l'arieggiatura. Utilizzate un arieggiatore meccanico o manuale per rimuovere l'erba secca e il muschio. Assicuratevi di seguire le istruzioni del produttore per ottenere i migliori risultati. Dopo l'arieggiatura, raccogliete i residui di erba e muschio con un rastrello.
Se non avete concimato il prato a marzo, dovrete farlo al più tardi dopo il primo taglio di aprile. Innaffiate a sufficienza il prato se non piove o piove troppo poco, in modo regolare, evitando di bagnare eccessivamente il terreno e rimuovete regolarmente le erbacce. A seconda della crescita, d'ora in poi dovreste tagliare il prato circa una volta alla settimana.

PENTOLE ANTIADERENTI

Le pentole antiaderenti sono pratiche e diffuse, ma negli ultimi anni sono emersi dubbi sulla loro sicurezza.
Il rivestimento antiaderente più comune è il Teflon, un materiale a base di politetrafluoroetilene (PTFE). Se utilizzato correttamente, è considerato sicuro, ma a temperature superiori ai 260°C può rilasciare fumi tossici, potenzialmente dannosi per la salute umana e per gli animali domestici.Un altro rischio riguarda la presenza di PFOA (acido perfluoroottanoico), una sostanza chimica usata nella produzione del Teflon fino al 2015, associata a problemi di salute come disturbi ormonali e malattie cardiovascolari. Anche se oggi il PFOA è stato eliminato dalla produzione, esistono ancora dubbi sugli effetti a lungo termine di altre sostanze impiegate nei nuovi rivestimenti. Per ridurre i rischi, è consigliabile non surriscaldare le pentole, sostituirle se il rivestimento è danneggiato e preferire alternative sicure come l'acciaio inossidabile, la ghisa o la ceramica. Con un uso corretto, le pentole antiaderenti possono essere sicure, ma la consapevolezza sui materiali è fondamentale per la salute.

Lo sapevi che...
ESISTE UNA CASA CHE RUOTA DI 360°?

In Bosnia-Erzegovina, un uomo ha costruito **un'abitazione girevole** per permettere alla moglie di godere sempre della vista che preferisce.
L'edificio può ruotare di 360 gradi per seguire il sole o cambiare panorama.

Verde in città
di Raffini Luca
Devi 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 SCAVABIETOLE
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

GIACOMETTI IMPIANTI s.r.l.
Via Turati, 5 - Imola - 0542. 640992
info@giacomettiimpianti.it
• Impianti idro-termo sanitari
• Impianti elettrici
• Concessionario bruciatori BALTUR
• Arredamento bagni-esposizione
• Condizionamento Aria
QUALITÀ CERTIFICATA

CDV
SERVIZI A 360°
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

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
ECOBONUS 110%
Cessione del Credito
Sconto in Fattura
Via Donati n.2/T - Imola (Bo) - Tel. 0542.642536 - Cell. 348.3608294
www.bertoniimpiantisrl.it - info@bertoniimpiantisrl.it

TECNO-ALARM FAENZA: 50 ANNI DI STORIA

• TERZA e ultima PUNTATA •

Tecno-Alarm Srl festeggia quest'anno i 50 anni di attività: l'Ing. Lega continua il racconto dei primi anni della nota azienda faentina.

"Gli anni '90 vedono un forte sviluppo dell'azienda dovuto anche all'ingresso in azienda di mio figlio Stefano, dopo la laurea in Economia e commercio. E' stata sua l'idea di introdurre un sistema gestionale per migliorare e velocizzare molte attività che prima venivano effettuate su fogli di calcolo o addirittura solo su carta.

Inoltre è aumentata molto la spinta pubblicitaria sia su quotidiani locali sia in radio che in alcune televisioni locali: insomma l'omino in mutande pian piano si è fatto conoscere non solo a Faenza ma anche nelle province limitrofe, con grande impulso soprattutto alla zona imolese e della bassa romagna.

Nonostante i grossi investimenti siamo consapevoli che la miglior pubblicità sia sempre **il passaparola**: la maggior parte dei nuovi clienti arriva perché ha sentito parlare bene di noi e della nostra azienda da amici o parenti.

Il cercare di "fare bene" il nostro lavoro con professionalità ed accuratezza rimane la nostra linea guida per cercare di accontentare le persone.

Questo cerchiamo di farlo sia con i commerciali durante il primo sopralluogo sui locali da proteggere, sia con i tecnici durante la realizzazione dell'impianto, sia con il servizio amministrativo/tecnico per gestire tutto il post/vendita.

Nel 2003 l'azienda si è trasferita finalmente in una sede più grande e di proprietà, in Via Ramazzini 76: una cosa assolutamente necessaria visto che Tecno-alarm Faenza oggi conta ben 28 addetti.

Nel corso del prossimo anno sicuramente sfonderemo il muro dei **10 mila impianti realizzati** "nei primi" cinquant'anni di attività; si tratta di un numero veramente importante anche in considerazione del fatto che sulla maggior parte di questi facciamo ancora regolare manutenzione mentre oltre 2 mila sono in abbonamento con visite programmate.

Quindi non posso che ribadire un concetto fondamentale, valido oggi come ieri e tanto caro al nostro omino... **"Non fatevi ridurre in mutande dai ladri!".**

La prima sede in Corso Baccarini a Faenza

DA 50 ANNI, PROFESSIONISTI DELLA SICUREZZA

Scopri la linea **totalmente wireless Evolution**!

- Proteggi la tua abitazione con la nuova serie di **sensori wireless** (volumetrici interni, contatti per infissi, sensori a tenda, sensori per esterno).
- **Comandi e controlli** il sistema **da remoto** con la nuova App.
- **Puoi vedere gli ambienti** interni in caso di allarme tramite il nuovo sensore con fotocamera.

Anche ristrutturando un impianto esistente, con le nuove centraline potrai **interfacciarti con** il tuo sistema da remoto tramite una **comoda App.**

TECNO-ALARM FAENZA

ASSISTENZA 24 ORE CON TECNICO REPERIBILE

ANTIFURTO - VIDEOSORVEGLIANZA

Via Ramazzini, 76 - Faenza

Tel. 0546.622333 www.tecno-alarm.it

NUOVO
CENTRO SALUS
by Poliambulatorio Selice 102

FISIOTERAPIA

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

PISCINA RIABILITATIVA

- Idrokinesiterapia
- Ginnastica antalgica

I NOSTRI SPECIALISTI

Dr.ssa GIGLIOLA BEDETTI
Cardiologia

Dr. SALAMONE FRANCESCO
Dermatologia e Tricologia

Dr. ROBERTO FRANCHINI
Ecografie

Dr.ssa MASCIA ANAGNI
Endocrinologia

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

Dr.ssa BEATRICE TAVANIELLO
Medicina estetica

Dr.ssa ROSSELLA GELSI
Nutrizionista

Dr. COSIMO VASCO
Dr. EUGENIO CAMMISA
Ortopedia

Dr. MARCO VALENTINI
Reumatologia

Dr. ENRICO MOLINAROLI
Urologia

Aut. San. n° 15 del 03/11/2011 - Dir. San. Dr. Fabio Casacci

Piazzale Ragazzi del ‘99, 7
IMOLA (BO)

0542 32527

Lun ÷ Ven.....08.30 ÷ 19.00

info@centrosalusonline.com
www.centrosalusonline.com

DIFFAMAZIONE E SOCIAL MEDIA

Avvocato Filippo Martini

Viviamo in un'era digitale in cui i social media sono diventati la quotidianità per molti di noi. Con un semplice clic, possiamo esprimere opinioni e giudizi davanti a un pubblico molto ampio, senza apparenti limitazioni di tempo (i commenti, i post, rimangono per lungo tempo esposti) e di luogo (sono alla mercé di chiunque in qualunque parte del mondo).
Questa libertà di parola, però, ha creato l'illusione che la rete ci renda intoccabili, che ogni nostra affermazione possa rimanere anonima e senza conseguenze. Ciò che spesso dimentichiamo è che, proprio come avviene nel mondo fisico, anche nel mondo virtuale le parole hanno un peso, e le leggi sono pronte a tutelare chi subisce un danno.

Il Codice Penale prevede il reato di diffamazione, ovvero punisce la condotta di chi, attraverso la comunicazione con altre persone, offende l'altrui reputazione. Affinché si configuri il reato di diffamazione, è necessario che l'offesa venga esternata in assenza della persona offesa,

quindi senza la presenza della vittima al momento della comunicazione.
Se un'offesa viene espressa tramite queste piattaforme, si parla di **diffamazione online**.
La vastità della diffusione dei contenuti su internet, infatti, possono amplificare enormemente l'effetto dannoso di tali affermazioni, rendendo il reato particolarmente grave. La diffamazione online può, quindi, essere considerata una forma di diffamazione aggravata.
Non è necessario che il nome della vittima venga esplicitamente scritto per configurare il reato; basta che sia evidente per i destinatari del messaggio che si stia parlando di una persona specifica.
Se si è vittima di diffamazione online, è fondamentale **non cancellare i messaggi offensivi** e, soprattutto, non rispondere impulsivamente. Una risposta emotiva potrebbe infatti portare ad una incriminazione per diffamazione anche nei confronti della persona offesa.
È consigliabile limitarsi a fare uno screenshot del contenuto diffamatorio, in modo da conservarne una prova che potrà risultare utile in sede legale.
Inoltre, è importante raccogliere tutte le informazioni possibili sul soggetto che diffama.
Tuttavia, se il profilo che sta diffamando risulta falso o anonimo, può configurare anche tale condotta un'ulteriore eventuale ipotesi di reato (es. sostituzione di persona). Fortunatamente, le forze dell'ordine possono, attraverso indagini specifiche, risalire all'identità del responsabile, anche in caso di account falsi.
Quando la propria reputazione viene compromessa, è possibile intraprendere diverse azioni legali per perseguire chi si è reso responsabile del danno. Tra queste azioni, rientrano la richiesta di punizione per il reato commesso, la rimozione del contenuto diffamatorio e la richiesta di risarcimento per i danni subiti.
La priorità della vittima, di solito, è quella di ottenere la rimozione immediata del contenuto lesivo. Questo può avvenire tempestivamente attraverso una specifica richiesta al pubblico ministero che coordina le indagini, mediante l'oscuramento dei post o dei siti web incriminati, al fine di evitare che il reato continui o che la situazione si aggravi ulteriormente.

Avv. Filippo Martini

MERCATO IMMOBILIARE
COSA ABBIAMO CAPITO DAL 2024?

Nel 2024, il mercato immobiliare in Emilia-Romagna ha mostrato segnali di crescita, con prezzi in aumento per le compravendite e una sostanziale stabilità nel settore delle locazioni.

Crescita dei prezzi e domanda in aumento
Il costo medio delle case in vendita è salito del 2,6%, con un prezzo medio di 2.200 euro/mq.
Bologna si conferma il capoluogo più caro con oltre 3.400 euro/mq. Anche la domanda è aumentata del 18,5%, mentre l'offerta ha registrato un incremento del 4,5%.

Tendenze nelle grandi città e nelle zone costiere
Ferrara ha visto un aumento delle compravendite (+30%) e una forte richiesta di immobili con spazi esterni. Sulla costa, le case al mare continuano ad attrarre acquirenti, con un focus su abitazioni green e mutui agevolati.

Locazioni e investimenti
Gli affitti sono in crescita in molte aree, con canoni in aumento a Ravenna (+13,5%) e Ferrara (+11,8%), mentre Bologna mantiene una domanda elevata per il settore luxury e per affitti a studenti e professionisti.

LE CITTÀ PIÙ COSTOSE

Escludendo le zone turistiche, le città italiane con il maggior costo al metro quadrato per l'acquisto di una casa nel 2024 sono principalmente concentrate al Nord.
***Milano** guida la classifica con un prezzo medio di 5.394 euro/mq, che nel centro storico può superare i 10.000 euro/mq.*
*Seguono **Firenze** con 4.167 euro/mq e **Bologna** con 3.462 euro/mq.*
***Roma** si attesta sui 3.316 euro/mq, mentre **Napoli**, pur restando la città più costosa del Sud, si ferma a 2.829 euro/mq.*
Altre città con prezzi elevati sono Verona, Bari e Torino, con valori tra i 1.900 e i 2.500 euro/mq.

Ostetri-cia

a cura della dott.ssa Chiara Reggiani

Dott.ssa
Chiara Reggiani
OSTETRICA
Telefono: 333.7660292
chiara.reggiani6@gmail.com
Facebook: Ostetri_cià
Instagram: ostetri_cia

E SE NON VEDESSI L'ORA DI LIBERARE LA DONNA SELVAGGIA?

Alle volte mi capita che mi venga raccontato "spero di non andare fuori di testa con il dolore" oppure "io vado in sala parto e mi diranno poi loro cosa fare", o ancora "mi dispiace per l'ostetrica che era con me perchè mi hanno sentita in tutto l'ospedale"! E se fosse proprio questo l'obbiettivo? Ovvero lasciare la "brava principessa" e liberare la LUPA che vive dentro di noi?

E se ci lanciassimo nella nascita con il desiderio di mollare le redini del controllo, della ragione, dell'educazione, delle convenzioni sociali? L'oromone regina del parto è proprio l'ormone Ossitocina: ormone regina della passione, del sesso, dell'accudimento, del desiderio, dell'affetto e del piacere, e ormone della LIBERTÀ! E' un ormone che si sprigiona quando ci sentiamo libere di godere e amare senza sovrastrutture o interferenze.

La nostra vita, così controllata e ragionata, tante volte non ci lascia così tante occasioni per amare così liberamente (forse la dimensione più ferale di noi risiede nella nostra sessualità!).

Il parto ci permette per una buona volta di ululare, sudare e sanguinare, guaire e ringhiare, sentire, stringere, toccare, dondolare o scuotere, soffiare o sbuffare, annusare e odorare, accovacciarci o alzarci, come nel nostro profondo ci chiede la nostra "DONNA SELVAGGIA".

Quindi, no non abbiamo bisogno di preoccuparci di urlare troppo forte, di lasciarci andare così intensamente perchè è proprio quello di cui il nostro corpo ha bisogno, e forse anche quello di cui sotto sotto abbiamo bisogno anche noi.

Adesso chi ha voglia di affrontare la vostra "lupa interiore?"

COME SUPERARE AL MEGLIO IL CAMBIO DELL'ORA

L'ultimo fine settimana di marzo segna il ritorno dell'ora legale. Nella notte tra sabato e domenica, si spostano le lancette **AVANTI DI UN'ORA**, con più luce alla sera ma un'ora di sonno in meno. Questo cambiamento può causare stanchezza e difficoltà di concentrazione.

Ecco alcuni consigli per affrontarlo al meglio.

Adattarsi gradualmente: *Nei giorni precedenti, andare a dormire e svegliarsi 15-20 minuti prima aiuta il corpo a regolarsi.*

Esporsi alla luce naturale: *La luce solare sincronizza l'orologio biologico, riducendo la sonnolenza.*

Evitare stimolanti serali: *Caffè, alcol e schermi possono interferire con il sonno.*

Seguire una routine rilassante: *Un bagno caldo o un libro favoriscono il riposo.*

Limitare i sonnellini: *Se necessario, non superare i 20-30 minuti.*

Fare attività fisica: *L'esercizio aiuta, ma meglio evitarlo la sera.*

Con piccoli accorgimenti, il cambio dell'ora può essere affrontato con più energia e meno disagi.

Aut. San. n° 2 del 01/06/2015 Dir. San. Dott. Massimo Paganelli

INFORMAZIONE PUBLIREDAZIONALE

NUOVO SERVIZIO INFERMIERISTICO

Dott.ssa Jessica Sangiorgi

Presso lo studio di Podologia è presente un nuovo servizio infermieristico ambulatoriale e domiciliare su richiesta.
La nostra infermiera, specializzata nel trattamento delle ferite difficili, dopo aver

conseguito Laurea e Master in Wound Care, ha lavorato diversi anni sul territorio, diventando docente nei corsi di formazione e aggiornamento per colleghi, sulla valutazione e gestione delle ulcerazioni.

I servizi offerti sono:
-medicazioni semplici e complesse;
-bendaggio compressivo semplice o multistrato;
-medicazione accessi venosi centrali cvc e picc;
-sostituzione di catetere vescicali;
-clisteri;
-terapia intramuscolo, sottocutanea, endovenosa;
-misurazione della pressione arteriosa, saturazione e frequenza cardiaca.

Per qualsiasi informazione non esistate a contattarci.

Podologia Sangiorgi

STUDIO DI PODOLOGIA
www.podologiasangiorgi.it
Dott.ssa Sangiorgi Jessica
Via II Giugno, 34/d - Imola
Tel. 327.1055792

INFORMAZIONE PUBLIREDAZIONALE

PASQUA CON LEGGEREZZA

La Pasqua è una delle festività caratterizzata da tavole imbandite e piatti ricchi di sapori tradizionali. Tuttavia, è possibile gustare un menù pasquale delizioso senza compromettere il benessere e la salute. Ecco alcuni consigli per preparare un pranzo equilibrato e nutriente.
Per iniziare il pasto, si possono proporre antipasti freschi e non troppo calorici. Ad esempio, le uova sode sono una tradizione pasquale che, se abbinate a verdure fresche o una salsa leggera a base di yogurt e erbe aromatiche, offrono un'opzione sana e sfiziosa.
Anche le tartine integrali con hummus o crema di avocado possono essere un'ottima alternativa.
Per il primo piatto si può optare per una lasagna alle verdure con besciamella leggera o una pasta integrale con pesto di rucola e noci. Queste soluzioni garantiscono gusto e leggerezza, evitando eccessi di grassi saturi e condimenti pesanti.
L'agnello è un classico della Pasqua, ma per una scelta più leggera si può preferire una carne magra come il tacchino o il pollo, magari cucinato al forno con erbe aromatiche e contorni di verdure grigliate o al vapore.
Per chi segue una dieta vegetariana, una torta salata con ricotta e spinaci rappresenta una valida alternativa ricca di proteine.

Per accompagnare le portate principali, le insalate miste con agrumi, finocchi e semi oleosi aggiungono freschezza e un apporto equilibrato di vitamine e minerali. Anche le patate al forno, condite con poco olio e spezie, sono una scelta gustosa e più salutare rispetto alle classiche patate fritte.
Per chi non vuole rinunciare ai dolci pasquali, si può optare per una colomba light, preparata con farine integrali e riducendo lo zucchero. Anche una macedonia di frutta fresca o un dessert a base di yogurt greco e miele può soddisfare la voglia di dolce in modo sano.
Un menù pasquale equilibrato è possibile bilanciando sapori e nutrienti. Scegliendo ingredienti freschi, tecniche di cottura leggere e porzioni moderate, si può festeggiare la Pasqua in modo sano e gustoso, senza rinunciare ai piaceri della tavola.

Dott.ssa Emanuela Caminiti

atfi
COOPERATIVA FACCHINI IMOLESI
Via Scotellaro, 1
Imola (Bo)
Tel. 0542.626352
Fax 0542.41878
www.atfi.it - info@atfi.it
num. verde 800.173242
TRASLOCHI
CON ELEVATORE ESTERNO MT.26
SMONTAGGIO E DEPOSITO MOBILI
PREVENTIVI GRATUITI SENZA IMPEGNO

EC
Biologa Nutrizionista
Biologa Nutrizionista
SPAZIO NUTRIZIONE
Dott.ssa Emanuela Caminiti Nutrizione clinica e sportiva
Via Geneviliers, 1 - Imola
370 3241499
nutrizionistaimola@gmail.com
nutrizionistaimola.it

Hyundai INSTER
è tra le tre finaliste dei World Car Awards 2025

L'ultra compatto SUV Hyundai è nella Top 3 delle contendenti per il premio World Car of the Year, e in lizza anche nelle categorie World Urban Car e World Electric Vehicle. Le tre finaliste sono state selezionate da una giuria di 96 giornalisti automotive provenienti da 30 Paesi diversi. I vincitori saranno comunicati al New York International Auto Show 2025 il prossimo mercoledì 16 aprile.

INSTER è disponibile esclusivamente in versione **100% elettrica** in due configurazioni diverse:
- la prima è dotata di una batteria da 42 kWh che alimenta un motore da 97 CV per un'autonomia media di 327 km (WLTP);
- la seconda è equipaggiata con batteria da 49 kWh e motore da 115 CV con un'autonomia media che arriva a 370 km, ma che diventano ben 518 km nel ciclo urbano (WLTP).

RICARICA RAPIDA DI SERIE

La ricarica rapida DC è di serie e permette di caricare dal 10 all'80% in appena 30 minuti.

INSTER prevede di serie il caricatore di bordo da 11 kW che ottimizza il tempo di ricarica anche sulle colonnine AC, oltre a tecnologie di connettività e sicurezza di categoria superiore.

Piaggio Medley
esordisce nella motorizzazione 200 Euro 5+

Piaggio Medley, lo scooter ruota alta, arriva sul mercato nella nuova versione spinta dalla motorizzazione 200, Euro 5+, che si affianca alla classica cilindrata 125, entrambe con un evoluto sistema di start e stop.

La potenza del nuovo motore raggiunge i 17,7CV e la coppia sale a 16,5 Nm.

Leggerezza, agilità e facilità di guida, tipiche dei mezzi con ruota alta, si sposano con prestazioni, protettività e capacità di carico proprie degli scooter GT.

Il nuovo Piaggio Medley è disponibile nelle versioni Medley e Medley S.

Su Medley S è di serie Piaggio MIA, piattaforma multimediale per il collegamento tra sistema di bordo e smartphone.

La nuova gamma Piaggio Medley parte **da 3.899 Euro**, f.c.

- 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

PS5 SLIM E ASTRO BOT INSIEME IN UN BUNDLE!

BUNDLE CONSOLE PS5® + ASTRO BOT,
AL PREZZO CONSIGLIATO DI 499,99€

BUNDLE PS5® EDIZIONE DIGITALE + ASTRO BOT
AL PREZZO CONSIGLIATO DI 399,99€

Entrambe le varianti includeranno, oltre alla console, una copia digitale* del pluripremiato platform di Team Asobi, che ha conquistato pubblico e critica, aggiudicandosi il premio di Game of the Year!
Il bundle sarà acquistabile presso tutti i rivenditori autorizzati e su Direct.PlayStation.com, lo store online ufficiale targato PlayStation®!

NUOVO iPhone 16e

Apple ha presentato ufficialmente l'iPhone 16e, un nuovo membro della gamma iPhone 16 che si contraddistingue per prestazioni fluide e una batteria di lunga durata, grazie al chip A18 e al rivoluzionario modem Apple C1, il primo progettato internamente e il più efficiente mai integrato in un iPhone.
Il dispositivo vanta inoltre un sistema fotografico 2-in-1 ad alta risoluzione, con un sensore Fusion da 48MP che sfrutta la fotografia computazionale per garantire immagini eccezionali in ogni condizione, dalla modalità Notte alle riprese in Portrait.

iPhone 16e sarà disponibile nei colori bianco e nero, e nei modelli da 128GB, 256GB e 512GB, a partire da €729 o €30,37 al mese per 24 mesi.

CONCORDIA
ONORANZE FUNEBRI
Viale Amendola, 71/a Imola
Tel. 0542.23868
www.onoranzefunebriconcordia.com
ofconcordia@libero.it
LA DITTA NON È ASSOCIATA AD ALTRE IMPRESE
Davide 335 3444389
Veronica 340 8700009
Domenico 348 3786477

Onoranze Funebri
Daniele Zavagli
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

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

ONORANZE FUNEBRI
Grandi
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

Cavolfiore gratinato

Ingredienti:

600g di cavolfiore
500ml di latte intero
75g di farina
100g di burro
sale q.b.
80g parmigiano grattugiato
noce moscata q.b.

Preparazione

Pulire il cavolfiore, dividerlo in cimette e lessarlo in abbondante acqua bollente lasciandolo al dente. Fare fondere il burro, incorporare la farina mescolando continuamente. Fare tostare la farina fino ad ottenere un composto color nocciola, quindi unire poco per volta il latte, lasciare la besciamella su fuoco basso fino a che raggiunga la densità desiderata; salare adeguatamente e aromatizzare con della noce moscata grattugiata al momento. Ungere una pirofila da forno con del burro, quindi distribuire sul fondo le cimette di cavolfiore in un unico strato. Distribuire la besciamella sullo strato di cimette di cavolfiore, quindi ultimare con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato. Infornare la pirofila a 180°C per circa 15 minuti o fino a doratura. Quando la superficie dello sformato sarà ben dorato, sfornare e servirli come contorno o come antipasto.

Tagliatelle verdi agli spinaci

Ingredienti:

100g di spinaci freschi
2 cucchiai di acqua
1 uovo
1/2 cucchiaino di sale
175g di farina

Preparazione

In una padella cuocere gli spinaci a vapore per una decina di minuti con i 2 cucchiai di acqua finché saranno completamente appassiti. Scolare e lasciar raffreddare. Trasferire gli spinaci freddi nella tazza di un frullatore insieme all'uovo e al sale. Frullare e trasferire il composto in una ciotola. Aggiungere abbastanza farina, impastare per ottenere un impasto abbastanza sodo. Coprire il panetto con un telo e lasciare riposare 1/2 ora. Trasferire il panetto su una spianatoia infarinata e impastare per un pò. Stendere il panetto in una sfoglia sottile e lasciarla riposare per 20 minuti. Arrotolare la sfoglia senza stringere troppo e affettarla in striscioline da 1cm. Srotolarle immediatamente. Stendere le tagliatelle e lasciarle asciugare per 2 ore prima di cuocerle in abbondante acqua salata. Impiattare e scegliere il condimento a piacere; noi consigliamo un ragù con funghi e pancetta sono perfette. Servire calde.

Vino consigliato

Tremonti Brut

Ottenuto con il metodo della fermentazione naturale in autoclave. La durata del ciclo 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

TRE MONTI SANT'ANNA

VENDITA DIRETTA

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

Agriturismo con Camere

Boro Laranja

Ingredienti:

1 arancia, 50ml di latte, 3 uova, 120g di burro, 150g di zucchero
200g di farina di grano tenero 00, 1 bustina di lievito per dolci
300g di latte condensato
40g di cacao in polvere, 3 foglie di menta

Preparazione:

Lavorare 100g di burro ammorbidito e lo zucchero in una terrina fino ad ottenere una crema morbida e spumosa.
Lavare 1 arancia, tagliarla a fette e versarla nel mixer assieme a latte e uova, quindi frullare in un unico composto e unire alla crema di burro (tenete 3 fettine di arancia per la guarnizione). Incorporare la farina e il lievito mescolando accuratamente. Mettere il composto in una teglia imburrata, livellare la superficie e cuocere nel forno già caldo a 180°C per 30 minuti. Una volta

cotta, sfornare la torta e lasciarla raffreddare a temperatura ambiente. Nel frattempo scaldare il latte condensato in un pentolino, poi aggiungere il cacao. Spegnere il fuoco e mescolare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Versare la crema al cacao sulla torta, guarnire con le 3 fette dell'arancia rimaste e le foglie di menta. Rimettere in forno basso per almeno una ventina di minuti/mezz'ora.

CONAD CARDUCCI

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

SOLO INGREDIENTI NATURALI

via Montericco, 5/CDE - IMOLA

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

v.le Carducci, 107/A - IMOLA

via B. Croce, 34 - IMOLA

CARBURANTI

QUALITÀ E CONVENIENZA

Via Emilia Ponente, 5/C
IMOLA