

Alca
Servizi di disinfestazione e derattizzazione
www.alcadisinfestazioni.it
info@alcadisinfestazioni.it
Tel. 051.6051370

imola.it

MENSILE DI INFORMAZIONE PUBBLICITARIA - TEL. REDAZIONE 0542.682241

f imola.it

Anno XXII - n. 10 - Ottobre 2026 - www.imola.it

imola.it

gruppo
ciicai
LA CASA DAL BAGNO IN POI
IMOLA via Serraglio, 13/A www.ciicai.com

GRANDOLFI
- IMPIANTI s.r.l.
IMPIANTI ELETTRICI ALLARMI
VIDEOSORVEGLIANZA
DOMOTICA FOTVOLTAICO
Via Allende, 43 - Borgo Tossignano
Tel. 0542 90107

R.T. s.n.c.
di Ricci Claudio e Tassinari Fabrizio
**ASSISTENZA TECNICA
CALDAIE
RADIANT - ARISTON - STARGAS
INSTALLAZIONE
CLIMATIZZATORI
MITSUBISHI - CLIVET**
Via Nino Bixio, 11/A - Imola
Tel. 0542.29939
info@rtassistenza.it

*È arrivato un Carico
Pesante nella tua vita?*
Un aiuto efficace
per gestire e superare
difficoltà personali
e di relazione.

Dott.ssa Angela Fancello
Tel. 339.8318136
Counseling Psicologico,
Mediazione familiare e scolastica, Psych-k



ZINI COMM
Porte Finestre Outdoor
dal 1972
TENDE . PERGOLE
PORTONI
FINESTRE INFISSI
DI ALTA QUALITÀ
SISTEMI OSCURANTI
SOLUZIONI OUTDOOR

SEDE DI IMOLA - Via Selice, 191/E - Tel. 0542.640261
SHOWROOM BOLOGNA: Via Giuseppe Rivani, 99c - Tel. 051.6012099

DENIS VASSALLO
DEMOLIZIONI
e MOVIMENTO TERRA

**349
7600065**

feel sushi


VIA MONTANARA 50, IMOLA
PRENOTA SU FEELSUSHI.IT O 3318927688

TECNO-ALARM
FAENZA
**ANTIFURTO
VIDEOSORVEGLIANZA**
Non fatevi ridurre
in mutande
dai ladri!

Via Ramazzini, 76
Faenza
Tel. 0546.622333
www.tecno-alarm.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.34 Imola (BO)
339 8329508 - 0542 640125
amministrazione@3mtraslochi.it
www.3mtraslochi.it
@3m traslochi

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 CDC
il condominio diventa community
IL TUO CONDOMINIO IN BUONE MANI!
0542 850 613 www.studiocdc.com




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

DAL 25 OTTOBRE

BACCANALE IMOLA

E' uno degli appuntamenti enogastronomici e culturali più attesi dell'autunno romagnolo. Ogni anno la città si trasforma in un grande laboratorio del gusto incentrato su un tema specifico quest'anno «La cucina italiana senza confini», unendo la cucina tradizionale a mostre, incontri, show cooking e spettacoli. I ristoranti e gli agriturismi del territorio propongono menù speciali ideati per l'occasione, valorizzando le eccellenze locali.



3-4 OTTOBRE

GIRO DEI TRE MONTI IMOLA

Il Giro dei Tre Monti è un autentico orgoglio per Imola e per il suo ricco panorama sportivo. La manifestazione si distingue per la capacità di unire i migliori interpreti del podismo internazionale, nazionale e locale, insieme a tanti appassionati di ogni livello. Le colline imolesi e l'Autodromo Enzo e Dino Ferrari rendono ancora più prestigioso un evento che, da 57 anni continua a conservare intatto il suo spirito e il suo valore.



4-11-18-25 OTTOBRE - 1 NOV.

FIERA DEL TARTUFO BIANCO SANT'AGATA FELTRIA

Tutte le domeniche di ottobre la fiera celebra i prodotti tipici e le eccellenze del territorio, con protagonista il tartufo bianco pregiato, raccolto nei boschi e valorizzato in cucina con piatti di grande qualità gastronomica. Il paese si anima con degustazioni, il giro di vino con aziende vitivinicole locali e la gara dei cani da tartufo, per scoprire da vicino la ricerca del prezioso tubero. Un'occasione per vivere sapori, tradizioni e bellezze architettoniche.



31 OTTOBRE

SAMHAIN CAPODANNO CELTICO RIOLO TERME

Ispirata alle antiche tradizioni celtiche che segnavano il passaggio tra ottobre e novembre, la manifestazione trasforma il borgo in un suggestivo scenario fuori dal tempo, con villaggi celtici, riti, creature fantastiche, spettacoli e sfilate. Stand gastronomici, vino locale e mercatini a tema completano l'atmosfera. A mezzanotte va in scena l'atteso scontro tra il bene e il male, seguito dal tradizionale rogo del mostro nel fossato della Rocca e da uno spettacolare finale di fuochi d'artificio.



imola.it

ti aspetta
anche online
www.imola.it



Creation Gym
SCUOLA DI GINNASTICA

Roberto Pigo

CORSI DI
GINNASTICA ARTISTICA E ACROBATICA
PILATES
YOGA VINYASA

Via del Lavoro, 8 - Imola
Tel. 333 9961288

www.creationgym.it

051.941649 - 347.0703507

CHIAVE
Viale Roma, 25 - Castel S. Pietro T.
langolodellachiave@gmail.com

**DUPLICAZIONE CHIAVI
AUTO E MOTO CON
TELECOMANDO**



DUPLICAZIONE TELECOMANDI CANCELLI
SERRATURE E CILINDRI EUROPEI

**AMICI
i e i**
Pizzeria
Ristorante
Bar



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

Aperto tutti i giorni

per prenotazioni: 0542 609174
marcello 333 4471079 tele 339 5266202

TESSERA SCONTO 20%

VALE PER 2 PERSONE (Lun-Ven)
ANCHE PER CONSEGNE DA ASPORTO

LA META
FICATTOLA E PIADINE



Da mart. a Dom.
dalle 12 alle 21

Via Salvo d'Acquisto, 1/B - IMOLA



MAIL BOXES ETC.

SPEDIZIONI
NAZIONALI E INTERNAZIONALI
PER AZIENDE E PRIVATI
IMBALLAGGI SU MISURA

Via Ugo La Malfa, 45 - Imola

Tel. 0542 1904854

mbe128@mbe.it - www.mbeimola.it

**POLIAMBULATORIO
SELICE 102**
0542.64.38.32

imola.it
Anche online
www.imola.it
f imolait imola.it

**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

FARMACIE DI TURNO OTTOBRE 2026

da lun	a dom	TURNO	e il sabato aperta insieme a queste farmacie		
28/09/26	04/10/26	F. SS. ANNUNZIATA	03/10/26	F. DELL'AUTOSTRADA	F. PEDAGNA
05/10/26	11/10/26	F. DELLA STAZIONE	10/10/26	F. MONTERICCO	F. MICHELANGELO
12/10/26	18/10/26	F. AI CAPPUCCINI	17/10/26	F. BARLOTTI	F. CORVINO
19/10/26	25/10/26	F. DELL'OSPEDALE	24/10/26	F. SAN PROSPERO	F. ZOLINO
26/10/26	01/11/26	F. SANTO SPIRITO	31/10/26	F. MASCI	F. DELLA VIA APPIA

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: APERTE IN APPOGGIO IL SABATO: 8.30-12.30 15.30-19.30

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Associazione Pro Loco
BORGO RIVOLA

Riolo Terme (Ra)

BORGO RIVOLA
10-11 Ottobre 2026
**Sagra della Zucca
e Uva Bacarona**

STAND GASTRONOMICO APERTO
SABATO A CENA, DOMENICA PRANZO E CENA
CON IL FANTASTICO TRIS DI TORTELLI ZUCCA - PATATE - MARRONI

SAB 10 DALLE 18.30 Apertura STAND GASTRONOMICO
Falò nell'aia, caldarroste e vin brulé
Intrattenimento musicale con i MELARDOT

DOM 11 DALLE 8.00 Mostra mercato con bancarelle a tema
DALLE 11.30 Apertura STAND GASTRONOMICO
Falò nell'aia, caldarroste e vin brulé
DALLE 14.30 Intrattenimento musicale a cura di ANTONELLA MUTI & LORIS CERONI
Animazione per tutti i bimbi con truccabimbi,
bolle di sapone, baby dance e colorati palloncini
ALLE 18.00 Presentazione del libro "i castagni nella valle del Senio"
(la realtà di Borgo Rivola), a cura di Roberto Rinaldi Ceroni

STAND GASTRONOMICO PRO LOCO con le rinomate specialità romagnole e
il favoloso TRIS di tortelli di marroni, zucca e patate, tutto rigorosamente di produzione Pro Loco.
info 339 4399509 - prolocoborgorivola@gmail.com

prolocoborgorivola.it

11-18 OTTOBRE

FIERA DEL TARTUFO DOVADOLA



L'evento valorizza le eccellenze del territorio, dal tartufo bianco pregiato ai funghi, dal miele ai formaggi, dai salumi ai vini locali. Nelle vie del paese saranno presenti bancarelle con prodotti stagionali e banchi dedicati alla vendita del tartufo. Dalle 11.30 alle 19.00 gli stand gastronomici proporranno specialità tipiche come tagliatelle al ragù e tartufo, polenta, crostini, carne al girarrosto, piadina e vini locali. Alle 11.00 la premiazione dei migliori tartufi in mostra.

23-24-25 OTTOBRE

FALL FOLIAGE FESTIVAL BAGNO DI ROMAGNA



Un appuntamento dedicato alla scoperta del territorio e della natura che circonda Bagno di Romagna, che in autunno si trasforma in una straordinaria tavolozza di colori. Tre giornate per immergersi nei paesaggi del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, tra profumi, aromi e atmosfere suggestive del bosco.

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

TOMBOLA
Sabato 10 ottobre
ore 20.30
18 Tombole
2 Tomboloni
2 Tombolissime
2 Boccia al Sei
2 SuperOtto - 1 Porcellino
1 Supertombolissima
del sessantesimo

TOMBOLA
Sab. 17 ottobre
ore 20.30
18 Tombole
2 Tomboloni
3 Tombolissime
2 Boccia al Sei
2 SuperOtto
1 Porcellino

TOMBOLA
Sabato 24 ottobre
ore 20.30
POLENTA CON RAGU'
dalle 18.30 gratis a tutte le convalide
(senza è richiesto un contruibuto)
18 Tombole - 2 Tomboloni
3 Tombolissime
2 Boccia al Sei
2 SuperOtto - 1 Porcellino

TOMBOLA
Sab. 31 ottobre
ore 20.30
18 Tombole
2 Tomboloni
3 Tombolissime
2 Boccia al Sei
2 SuperOtto
1 Porcellino

Tutte le tombole: Lorretie con buoni spesa, Grana Padano e generi alimentari

V.le Saffi, 50/A
Tel. 0542.23388 - cell. 338.2702661

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA



Viale D'Agostino, 129/B - IMOLA - **Tel. 0542.40200**

VENERDÌ 2 OTTOBRE

NEARCO E LA SUA GRANDE MUSICA

Cena con noi e con la grande musica di Nearco!

**GRADITA LA PRENOTAZIONE:
366.2355727**



16-18 OTTOBRE

IMOLA CLASSIC

IMOLA

In pista sfilano vetture che hanno fatto la storia delle competizioni endurance, regalando agli appassionati un weekend ricco di fascino, emozioni e motori d'altri tempi.

**17-18 OTTOBRE**

C'E' PIU' GUSTO BOLOGNA

A Palazzo Re Enzo va in scena il festival dedicato al mondo del food "C'è +Gusto Bologna".

Un appuntamento che riunisce chef stellati, esperti e appassionati per esplorare le nuove tendenze della cucina.

I visitatori potranno partecipare a degustazioni, incontri e talk dedicati agli abbinamenti gastronomici, con un focus speciale sui prodotti DOP e sulle eccellenze del territorio.



30 | 31
OTTOBRE

01
NOVEMBRE

IL PESCE FA FESTA CESENATICO

Il Pesce fa Festa – Cesenatico Dal 30 ottobre al 1° novembre 2026 Cesenatico celebra il mare e la sua tradizione gastronomica con “Il Pesce fa Festa”, la sagra autunnale dedicata al pescato dell'Adriatico.

Per tre giorni il centro città ospita stand gastronomici con piatti tipici della cucina marinara romagnola, preparati secondo le ricette della tradizione. Un appuntamento per famiglie, turisti e appassionati di enogastronomia, tra sapori autentici e cultura del territorio.

SaiyaBoys
MENU

HUNTRX
MENU

SCEGLI UN MENU E SCHIERATI, SOLO DA MCDONALD'S.
McDonald's Imola | Faenza | Castel San Pietro Terme

Offerta valida nei McDonald's aderenti. Fino a esaurimento. The Huntrix Menu e SaiyaBoys Menu sono costituiti da un McMenu Large, 2 porzioni di fritto e 2 bevande. I menu sono acquistabili separatamente. McDelivery® esclusa. Maggiori informazioni sul sito www.mcdonalds.it.

NETFLIX
KPOP DEMON HUNTERS

IMOLA.IT - Mensile di informazione pubblicitaria - Direttore Responsabile: Isabella Galamini Registrazione: Tribunale di Bologna n. 7445 del 22.07.2004 Sede: via Zanelli, 1 - 40026 Imola (Bo)

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)



**dal 10 ottobre
al 19 Dicembre '26**
dalle 17,30-19,30

Polenta a Zolino

TUTTI i SABATI SERA
appuntamento con la buona tradizione



**DISTRIBUZIONE
SOLO PER ASPORTO di:**

- **POLENTA AL RAGU'**
- **POLENTA AL RAGU'
e SALSICCIA AI FERRI**

Prezzi modici:

6,00 € Polenta al ragù

8,50 € Polenta al ragù
e Salsiccia

Gradita la prenotazione ai cell.:
Sergio 335 5614501 • Maria 348 4702772

23-25 OTTOBRE

GIOVINBACCO RAVENNA

Torna a Ravenna GiovinBacco – Sangiovese in Festa, la più importante manifestazione enologica dedicata ai vini della Romagna. Le piazze del centro storico ospiteranno centinaia di etichette del territorio, dal celebre Sangiovese all'Albana, accompagnate da specialità gastronomiche, street food, degustazioni guidate, spettacoli e musica dal vivo. Un viaggio tra gusto, cultura e tradizione vitivinicola romagnola.



30 ottobre - 1 novembre

FERRARA FOOD FESTIVAL FERRARA

Dal 30 ottobre al 1° novembre 2026 il centro storico di Ferrara ospita il Ferrara Food Festival, dedicato alle eccellenze agroalimentari del territorio e alle specialità regionali e nazionali. Tra Piazza Trento Trieste, Piazza Castello e Piazza Savonarola, stand, degustazioni e prodotti tipici. In Piazza Municipale show cooking, masterclass e incontri con protagonisti della cucina. Completano il programma spettacoli, musica e animazione per tutti.

Specialità Romagnole e Pesce

**SIAMO APERTI CON
NUOVA GESTIONE
IMOLA
VIA MONTECATONE, 36
Tel. 349 4488749**

ORARIO D'APERTURA: 12/14 - 18,30/22 - Chiuso il Martedì

Festa della birra
Oktoberstallen
19ª edizione

Centro Sociale La Stalla ANCeSCAO

www.cslastalla.it

BIRRE SPECIALI SERVITE NEI BOCCALI DI VETRO
Stand gastronomico con pollo, stinco, spatzli, garganelli, patate fritte, piadina, stufato, wurstel.

ENTRATA LIBERA A TUTTI GLI SPETTACOLI

**Giovedì
1 Ottobre**

**Asia Drag Queen &
Davide Lazzarini**

**Venerdì
2 Ottobre**

Bella Prika
VASCO ROSSI TRIBUTE IMOLA

**Sabato
3 Ottobre**

timeless
school contest

**Domenica
4 Ottobre**

PERDIRVI
ROCK BAND
Alter Ego

31 OTTOBRE

IL CASTELLO INFESTATO GRAZZANO VISCONTI



Sabato 31 ottobre 2026 il borgo neo-medievale di Grazzano Visconti celebra Halloween con un evento dedicato alla notte più misteriosa dell'anno. Tra ragnatele, fiaccole, zucche e scheletri, il borgo e il castello si trasformeranno in uno scenario da brivido con spettacoli, animazione ed esperienze per tutte le età. Dalle ore 16.00 saranno aperti anche ristoranti e stand gastronomici per una serata all'insegna del gusto e del divertimento.

10 - 11 OTTOBRE

GRAVEL DEL SALE CERVIA



Il 10 e 11 ottobre 2026 torna a Cervia la 7ª edizione della Gravel del Sale, cicloturistica non competitiva tra costa ed entroterra romagnolo. Sabato spazio alla Pineta Social Ride, un percorso di 40 km aperto a tutti. Domenica la Gravel del Sale propone quattro itinerari di 35, 60, 100 e 120 km con partenza dal Fantini Club. Un weekend in bicicletta tra strade bianche, borghi, colline e sapori della Romagna, senza lo spirito della competizione.

**VOUOI RICEVERE GRATIS VIA MAIL
I RICETTARI E LA RIVISTA IMOLA.IT?**



**ISCRIVITI ALLA
NEWSLETTER!**

Ricevi **GRATIS** nella tua email:

- IMOLA.IT**
Il mensile con notizie, eventi, approfondimenti e curiosità del territorio.
- I RICETTARI**
Le nostre raccolte dedicate alla baccanale, ricche di ricette e tradizioni.
- NEWS, EVENTI E AGGIORNAMENTI**
Tutte le novità e gli appuntamenti da non perdere, ogni mese.

IN REGALO PER TE, OGNI MESE!
✓ Imola.it ✓ I Ricettari ✓ Tutto gratuito, senza impegno

Tutto gratuito, pensato per te!

OPPURE VISITA
www.imola.it/iscriviti

Un click e sei sempre aggiornato!

LAZZERINI
S.R.L.

**MISURATORI TELEMATICI
BALANCE
STAMPANTI
SITI WEB
PC E
SISTEMI TOUCH SCREEN**

Via Cavour, 105 - IMOLA
Tel. 0542.011066
Fax 0542.012303
Cell. 389.1979800 - 339.4602444
info@lazzerinisrl.com
www.lazzerinisrl.com

25 OTTOBRE

SAGRA DELL'AGNELLEONE E DEL CASTRATO BRISIGHELLA

Al Parco Ugonia, torna la sagra dedicata ad agnellone e castrato. Lo stand gastronomico, aperto dalle ore 11.30 con servizio self-service, propone piatti tipici preparati con carni provenienti da allevamenti certificati secondo il Disciplinare di Produzione. Mercato dei prodotti tipici e animazione per adulti e bambini, in un'atmosfera di festa.



9 - 11 OTTOBRE

MORTADELLA PLEASE ZOLA PREDOSA

Zola Predosa, Capitale Mondiale della Mortadella, ospita la 18ª edizione di "Mortadella, please", il Festival Internazionale dedicato al celebre salume bolognese. Per tre giorni il centro cittadino si anima con degustazioni, ricette tradizionali e creative, show cooking, spettacoli e intrattenimento per tutta la famiglia. Domenica 11 ottobre, dalle 9 alle 12, sarà possibile visitare le aziende Alcisa e Felsineo. Un viaggio nel gusto alla scoperta della Mortadella Bologna IGP.



17 OTTOBRE

FAENZA IN UN BICCHIERE

Al produttori raccontano le storie e le caratteristiche dei migliori vitigni faentini attraverso degustazioni e incontri. L'evento si svolge nel weekend di Bell'Italia, creando un perfetto connubio tra street food regionale e calici di vino del territorio.



11-18-25 OTTOBRE

1 NOVEMBRE

70ª SAGRA DEL MARRONE CASTEL DEL RIO

Il Marrone è da sempre simbolo di gusto, tradizione e convivialità, protagonista indiscusso dell'autunno.

Per celebrarlo, i ristoranti propongono menu dedicati con primi piatti, specialità della tradizione e dolci a base di marroni, dai classici "bruciati" e "caplàz" alle interpretazioni più creative degli chef.

Gli stand in piazza e nel Giardino di Palazzo Alidosi offrono caldarroste, castagnaccio, Mont Blanc, marmellata di marroni e tante altre delizie.

Il Marrone di Castel del Rio è insignito del marchio IGP, a testimonianza della sua eccellenza.

**Santerno
Bus**

**Servizio con
conducente auto
autobus e minibus**

Castel del Rio (Bo)
Via Montanara Nord 237/B
Tel. 0542.95507

info@santernobus.it - www.santernobus.it

Marrone o castagna? Non sono proprio la stessa cosa

Spesso i due termini vengono usati come sinonimi, ma il Marrone di Castel del Rio IGP ha caratteristiche ben precise. È generalmente più grande delle comuni castagne, ha una polpa particolarmente dolce e profumata e soprattutto presenta una pellicina interna che si stacca con maggiore facilità. In cucina la fantasia locale è andata ben oltre le classiche caldarroste: con i marroni si preparano anche capaltaz, tagliolini, polenta dolce, frittelle e perfino piatti di carne.

**Marrone
di Castel del Rio
IGP**

GARANZIA DI BONTÀ E QUALITÀ BIOLOGICA

Azienda Agricola

**IL REGNO
DEL MARRONE**

dal 1957 di Rontini Sergio e Monia

Via Pineta, 16 - 40022 CASTEL DEL RIO (BO)

**Dalla nostra produzione alle tue mani.
I nostri marroni puoi anche acquistarli online
o venire direttamente in azienda a raccoglierti
a Ottobre il sabato e la domenica
10/11 • 17/18 • 24/25**

Per informazioni: Monia Rontini 320 6492759
Franca Poggiali 327 3879116



www.ilregnomelmarrone.com

**1ª Farina di
Marroni**

CON "MARRONE DI CASTEL DEL RIO IGP"

La macinatura viene fatta a pietra direttamente in azienda per mantenere inalterati il profumo e la consistenza.

**Basso contenuto di grassi
Alto livello di fibre**





Lago di Garda

agenzia viaggi santerno



Perugia



Reggio Emilia



Montepulciano



Merano

Viaggi di 1 giorno in bus



14 novembre

EUROCHOCOLATE:

Perugia si veste di cioccolato

22 novembre

**Reggio Emilia, la città culla
del tricolore**

06 dicembre

Mercatini di Natale a Montepulciano

08 dicembre

**Firenze e il fascino del Corridoio
vasariano**

12 dicembre

**Incanto del Lago di Garda:
Lazise e Bardolino**

19 dicembre

Ferrara: Musical A Christmas Carol

20 dicembre

**Merano, la fiaba del Natale
sul lungo Passirio**



*Scopri tutti
i nostri viaggi!*

gruppi@viaggisanterno.com
#IOVIAGGIOSANTERNO



IMOLA

Via Saragat, 19 tel 0542 32372

Via P.Galeati, 5 tel.0542 33200

CASTEL SAN PIETRO TERME

P.zza Garibaldi, 5 tel.051 940358

GATTO SEMPRE IN CASA?

Rendere
interessante
l'autunno
tra
quattro
mura



Con finestre aperte e lunghe giornate estive, anche un gatto che vive esclusivamente in appartamento riceve continuamente stimoli dall'esterno. In autunno la casa tende invece a chiudersi e le ore trascorse dormendo sul divano possono aumentare. Per questo ottobre è un buon momento per osservare l'ambiente dal punto di vista del gatto.

La prima domanda è: **può salire in alto?** Mensole, tiragraffi sviluppati verticalmente e punti sopraelevati consentono al gatto di osservare ciò che accade da una posizione privilegiata. Anche una semplice postazione sicura vicino a una finestra può diventare una sorta di televisione naturale.

Il gioco dovrebbe poi far parte della routine. Meglio brevi sessioni quotidiane rispetto a lasciare decine di giochi permanentemente sul pavimento. Cannette, palline e oggetti da inseguire risultano spesso più interessanti quando vengono alternati e poi riposti. Molto stimolanti sono anche le attività che permettono al gatto di "cercare" parte del cibo: semplici giochi o appositi dispenser compatibili con le sue esigenze alimentari.

Non dimentichiamo il tiragraffi. Graffiare è un comportamento normale e fornire superfici adatte, sia verticali sia orizzontali, può ridurre l'interesse verso divano e mobili.

Infine **attenzione ai cambiamenti.** Un gatto che improvvisamente smette di giocare, si nasconde molto più del solito, cambia abitudini alimentari o utilizza diversamente la lettiera non va semplicemente considerato "pigro perché è autunno".

Pioggia, fango e passeggiate:

IL CANE NON VA IN LETARGO

Le giornate diventano più corte, comincia a piovere e uscire di casa è decisamente meno piacevole. Per il cane, però, ottobre non significa mettere in pausa passeggiate e attività.

L'uscita non serve soltanto per i bisogni. Camminare, annusare, esplorare l'ambiente e incontrare nuovi stimoli sono parti importanti della giornata del cane. Quando il tempo peggiora si può ridurre la durata di alcune passeggiate, ma è preferibile non trasformare l'inverno in mesi trascorsi quasi interamente sul divano.

Con la pioggia è utile organizzarsi.

All'ingresso di casa possono essere lasciati un asciugamano dedicato e tutto ciò che serve per pulire zampe e pelo. Particolare attenzione meritano gli spazi tra i cuscini, nei quali possono fermarsi fango e piccoli detriti.

Quando le **passeggiate avvengono al buio**, invece, diventa importante essere facilmente visibili. Accessori riflettenti o luminosi possono aiutare automobilisti, ciclisti e altre persone a individuare cane e proprietario con maggiore anticipo.

E se fuori diluvia davvero?

Parte dell'attività può essere trasferita dentro casa. Ricerca di piccoli premi, giochi olfattivi ed esercizi imparati insieme impegnano la mente e possono rendere interessante anche una giornata trascorsa prevalentemente al coperto.

Naturalmente età, razza, condizioni fisiche e caratteristiche del singolo cane fanno una grande differenza: un cucciolo pieno di energie non ha le stesse necessità di un animale anziano.

La regola resta però semplice: il brutto tempo può modificare la passeggiata, non necessariamente cancellarla.



CS NUOVO
**CENTRO
SALUS**
by Poliambulatorio Selice 102



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



**FISIOTERAPIA e
RIABILITAZIONE**



**VISITE
SPECIALISTICHE**



**PISCINA
RIABILITATIVA**



Piazzale Ragazzi del '99, 7 - IMOLA



0542 32527



Raccolta delle olive: piccoli dettagli che incidono sulla qualità dell'olio

Tra ottobre e autunno inoltrato in molte zone italiane comincia uno dei momenti più attesi dell'anno agricolo: la raccolta delle olive. Per ottenere un buon olio, tuttavia, non conta solamente ciò che avviene nel frantoio. Le ore comprese tra la pianta e la molitura possono avere un ruolo importante.

La prima attenzione riguarda il frutto. Olive sane e raccolte direttamente dalla pianta rappresentano il punto di partenza migliore. Durante la raccolta è importante evitare, per quanto possibile, danneggiamenti eccessivi che accelerano i processi di deterioramento.

Fondamentale anche il contenitore. Le olive hanno bisogno di aerazione: le cassette traforate sono generalmente molto più adatte rispetto a contenitori chiusi nei quali il prodotto può comprimersi e riscaldarsi.

Un errore da evitare è lasciare il raccolto ammassato per lungo tempo in attesa della lavorazione. L'ideale è organizzare raccolta e frantoio in modo che trascorra il minor tempo ragionevolmente possibile.

La scelta dell'epoca di raccolta dipende invece da cultivar, andamento stagionale e caratteristiche dell'olio che si desidera ottenere. Anticipare o posticipare significa trovare un diverso equilibrio tra resa, profumi e caratteristiche del prodotto.

Anche le attrezzature meritano attenzione. Abbacchiatori, pettini, reti e cassette devono essere puliti e perfettamente efficienti prima dell'inizio della campagna.



Terreno dopo il raccolto: ottobre non è un mese vuoto



Un campo appena raccolto può sembrare aver concluso il proprio lavoro. In realtà ottobre rappresenta l'inizio di una fase molto importante: quella in cui si prepara il terreno alle colture successive e si cerca di conservarne struttura e fertilità.

La prima cosa da fare è osservare. Zone dove ristagna l'acqua, terreno eccessivamente compattato, passaggi ripetuti dei mezzi o crescita irregolare delle colture possono

fornire informazioni preziose per programmare gli interventi futuri.

Non tutti i terreni richiedono naturalmente le stesse lavorazioni. Tipo di suolo, coltura precedente, rotazione prevista e andamento climatico devono essere valutati caso per caso. Proprio per questo le lavorazioni eseguite per semplice abitudine non sono sempre le più convenienti.

Sempre maggiore attenzione viene inoltre riservata alla possibilità di lasciare il terreno protetto durante i mesi invernali attraverso colture di copertura dove tecnicamente appropriate. La presenza di vegetazione può contribuire a limitare erosione e dilavamento e permette di gestire in maniera diversa il periodo compreso tra due colture principali.

Ottobre è anche un buon momento per controllare fossi, scoline e punti di deflusso delle acque, soprattutto prima delle piogge più abbondanti.

Infine conviene approfittare delle settimane meno frenetiche per programmare analisi, concimazioni e lavorazioni future sulla base delle reali necessità.

In agricoltura il periodo successivo al raccolto non è una pausa. Molte delle condizioni della stagione successiva vengono costruite proprio mentre il campo sembra apparentemente fermo.

Ottobre in azienda agricola

Con la fine delle lavorazioni estive, ottobre è il momento giusto per preparare macchine e attrezzature al periodo di inattività. Si parte da una pulizia accurata, eliminando terra, polvere e residui vegetali che possono trattenere umidità e favorire ossidazioni.

Successivamente è bene controllare tubazioni, cinghie, perni, lame, pneumatici e punti di ingrassaggio, individuando eventuali perdite o componenti usurati.

Per i mezzi destinati a rimanere fermi a lungo va verificata anche la batteria, seguendo le indicazioni del costruttore. Infine, conviene annotare manutenzioni e ricambi necessari: un piccolo controllo in autunno permette di arrivare alla nuova stagione con mezzi già pronti a lavorare.



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



ZAPPETTIFICIO MUZZI
Società Cooperativa a r.l.



ZAPPETTE - VOMERI
DENTI PER ERPICI ROTANTI
DEFOGLIATORI
COLTELLI
PER SCAVARIETOLE
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

NON RISCHIARE SCEGLI LA TRASPARENZA

TECNO-ALARM FAENZA

ANTIFURTO VIDEOSORVEGLIANZA



Non fatevi ridurre
in mutande
dai ladri!

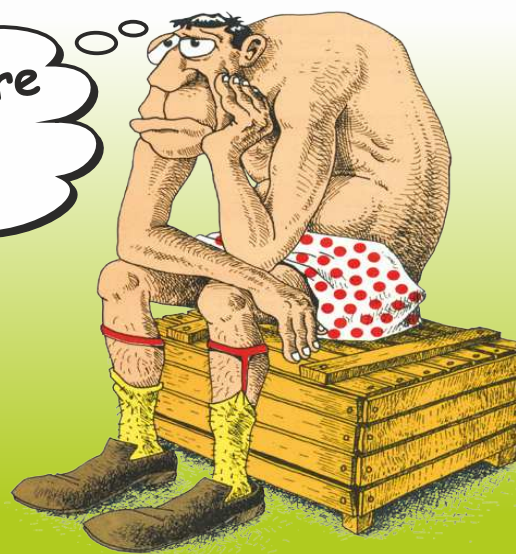
PROFESSIONISTI DELLA SICUREZZA

- **CONTRATTI CHIARI**, privi di clausole ambigue
- **IVA 10% PER I PRIVATI**
- **ASSISTENZA CON REPERIBILITÀ 7/7 h.24**



SFRUTTA LA DETRAZIONE DEL 50%
SOLO FINO AL 31.12.2026

TECNO-ALARM FAENZA
Via Ramazzini, 76 - Faenza
tel. 0546.622333 www.tecno-alarm.it





LA PRELAZIONE IMMOBILIARE

Nel settore immobiliare capita spesso di sentire la parola prelazione, ma raramente se ne conosce il significato esatto. In termini semplici, avere un diritto di prelazione significa godere di una corsia preferenziale: se il proprietario decide di vendere un immobile, è tenuto a proporlo prima a chi detiene questo diritto, a parità di prezzo e condizioni contrattuali rispetto a eventuali terzi offerenti.

Esiste la convinzione diffusa che chi vive in affitto abbia sempre il diritto di prelazione, ma negli affitti ad uso abitativo la legge concede questo vantaggio al conduttore solo quando ricorrono contemporaneamente due precise circostanze:

1. Se il locatore invia la disdetta per impedire il rinnovo automatico del contratto alla sua prima scadenza (ad esempio allo scadere dei primi 4 anni in un classico contratto 4+4);
2. Il locatore manifesta l'intenzione di vendere e non possiede altri immobili ad uso abitativo, fatta eccezione per quello in cui risiede personalmente.

In ambito abitativo e condominiale, invece, il vicino di casa non ha mai alcun diritto di prelazione legale. Chi desidera vendere il proprio appartamento è del tutto libero di trattare con chiunque, senza dover chiedere il "permesso" o dare comunicazioni ai proprietari delle abitazioni adiacenti, a meno che non ci sia un accordo scritto specifico (prelazione volontaria).

Se si viola una prelazione di fonte legale il titolare scavalcato ha a disposizione uno strumento d'azione molto potente: il diritto di riscatto. Entro precisi limiti di tempo, può riscattare direttamente l'immobile dal nuovo acquirente, subentrando nella proprietà al prezzo indicato nel contratto di vendita.

Confabitare
Associazione Proprietari Immobiliari

Confabitare Imola
Via Appia, 2 - Imola
Tel. 0542.616026
Avv. Filippo Martini

Delegato Confabitare Imola e circondario

CASA PIÙ CALDA SENZA ALZARE SUBITO IL TERMOSTATO

Quando arrivano le prime giornate fresche, la reazione più immediata è spesso quella di aumentare la temperatura del riscaldamento. Prima di farlo, però, vale la pena osservare la casa: a volte la sensazione di freddo dipende da piccoli particolari facilmente correggibili. Cominciamo dalle finestre. Verificate che chiudano correttamente e che non siano presenti evidenti passaggi d'aria attorno alle ante. Una **corrente fredda**, anche limitata, può rendere poco confortevole una stanza pur con una temperatura apparentemente adeguata. Le tende sono un altro elemento da utilizzare bene.

Durante una giornata soleggiata conviene lasciarle aperte, soprattutto sulle finestre esposte al sole, sfruttando il calore gratuito. La sera possono invece creare una barriera aggiuntiva davanti al vetro, purché non coprano i termosifoni.

Anche **tappeti e tessuti** cambiano la percezione dell'ambiente, soprattutto nelle abitazioni con pavimenti molto freddi. Non producono calore, naturalmente, ma rendono più confortevoli le superfici con cui entriamo in contatto.

Attenzione poi alle **stanze inutilizzate**: tenerle completamente gelide non è sempre una buona strategia, soprattutto quando confinano con gli ambienti principali. Meglio ragionare sull'abitazione nel suo insieme e limitare differenze eccessive.

Infine c'è l'**abbigliamento**. In ottobre non dovrebbe essere necessario vivere in casa in maglietta come ad agosto. Un maglione leggero e una temperatura interna equilibrata sono spesso un compromesso molto più razionale.

Il comfort, insomma, non dipende solo dai gradi indicati sul termostato.



CDV
SERVIZI a 360°

- Autorizzazione al trasporto di rifiuti, anche pericolosi
- Abbattimenti e potature verde urbano
- Trasporti con servizi Gru
- Nolo a caldo di Camion gru - Autogru - PLE

Esperienza e soluzioni su misura

Via Colombarone Canale, 925 - 40027 Mordano BO
www.cdvtrasportieservizi.gru.it - cavulladomenico@cdvsrl.com
Tel. 0542 52604 - Cell. 347 4130137

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, Cancelli.

Via Sabbatani, 1 - Imola
Tel. 0542.640082
cell. 375.8595383
www.fllicavulli.it - info@fllicavulli.it



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



CONDENSA SUI VETRI PERCHÉ RICOMPARE PROPRIO IN AUTUNNO

Con l'arrivo delle prime notti fresche torna un problema conosciuto in molte abitazioni: al mattino i vetri delle finestre sono bagnati.

La condensa non significa necessariamente che gli infissi siano difettosi.

Molto spesso è semplicemente il risultato dell'incontro tra aria interna umida e una superficie più fredda.

In autunno trascorriamo più tempo in casa e teniamo le finestre chiuse più a lungo. Cuciniamo, facciamo la doccia, stendiamo talvolta il bucato all'interno e produciamo noi stessi umidità semplicemente respirando. Se quest'acqua rimane nell'aria, può condensare nei punti più freddi della stanza.

Il primo rimedio è sorprendentemente semplice: **ricambiare l'aria.**

Meglio aprire completamente le finestre per pochi minuti piuttosto che lasciarle socchiuse molto a lungo, raffreddando pareti e mobili.

Particolare attenzione va riservata a bagno e cucina, dove l'umidità aumenta rapidamen-

te. Può essere utile anche **un piccolo igrometro digitale.**

Costa poco ma permette di capire quando l'aria domestica sta diventando troppo umida, invece di affidarsi alle sensazioni.

Attenzione poi ai mobili molto grandi appoggiati completamente contro pareti esterne fredde: lasciare qualche centimetro di spazio può migliorare la circolazione dell'aria.

Se invece condensa, macchie scure o muffa **continuano a ripresentarsi** nonostante una corretta aerazione, è opportuno cercarne la causa. Potrebbero esserci ponti termici, infiltrazioni o altri problemi dell'involucro.

Ottobre è il momento ideale per accorgersene, prima che l'inverno amplifichi il fenomeno.



CAMBIO DI STAGIONE NON TRASFORMARE L'ARMADIO IN UN DEPOSITO

Ottobre significa anche cambio degli armadi. Un'operazione che spesso comincia con buone intenzioni e termina con scatole aperte, vestiti accatastati sul letto e la sensazione di avere meno spazio di prima.

La strategia migliore è **evitare di svuotare tutto contemporaneamente.**

Procedete per categorie: prima magliette e camicie, poi pantaloni, abiti, scarpe e infine giacche. Per ogni gruppo decidete subito cosa conservare, cosa sistemare altrove e cosa non utilizzate ormai da molto tempo.

Prima di riporre gli indumenti estivi è importante lavarli e lasciarli asciugare perfettamente.

Le scatole trasparenti sono pratiche perché permettono di individuare subito il contenuto. Se utilizzate contenitori opachi, applicate invece un'etichetta chiara. I sacchetti sottovuoto possono essere utili per piumini e tessuti voluminosi, mentre non sono sempre la soluzione ideale per capi delicati che devono mantenere forma e struttura. Lasciate inoltre un po' di spazio tra i capi: un armadio completamente pressato è meno pratico e favorisce ristagni di odori e umidità.

Un ultimo trucco? **Tenete facilmente raggiungibile qualche capo leggero.** Ottobre può ancora regalare giornate molto miti e il guardaroba autunnale funziona meglio quando permette di vestirsi a strati.



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



gruppo

ciicai

LA CASA DAL BAGNO IN POI

SHOWROOM

IMOLA

Via Serraglio 13/A

Tel. 0542 641311

SEDE e SHOWROOM

CALDERARA

DI RENO (BO)

Via Gazzani, 13

Tel. 051.6464711



www.ciicai.com

centro::doccia



*Un bagno
da sogno...*



centro::doccia

TOSCANELLA DI DOZZA
VIA 2 GIUGNO, 8 (FRONTE VIA EMILIA)
0542.674231 - 392.6115530
www.centrodoccia.com
info@centrodoccia.com

Spedizioni difficili? MAIL BOXES è il tuo partner ideale!



Inviare oggetti particolari richiede **attenzione, velocità e soprattutto esperienza.**

A Imola, il Centro Mail Boxes è un punto di riferimento per privati e aziende che cercano un servizio affidabile, sicuro e seguito con precisione dall'inizio alla fine.

Servizi pensati su misura

Quando si devono spedire articoli fragili, ingombranti o di valore, possono sorgere dubbi e imprevisti. Per questo Mail Boxes Imola propone soluzioni flessibili, studiate in base alle reali necessità del cliente.

Imballaggi personalizzati:

progettati per proteggere al meglio oggetti delicati o voluminosi come biciclette, moto, quadri, opere d'arte, attrezzature sportive, valigie e piccoli elementi d'arredo.

Materiali professionali:

chi desidera preparare il pacco in autonomia può acquistare scatole e sistemi di protezione specifici, disponibili anche in materiali riciclabili. In alternativa, è possibile affidare direttamente allo staff tutte le operazioni di imballaggio.

Spedizioni nazionali e

internazionali: grazie alla collaborazione con i principali corrieri, il centro gestisce invii in Italia e all'estero, comprese spedizioni particolari, fuori misura e su pallet.

Consulenza dedicata: ogni spedizione viene analizzata singolarmente per individuare la soluzione più adatta in base al contenuto, alla destinazione e al grado di protezione

Via Ugo La Malfa, 45 - Imola.
Aperto **dal lunedì al venerdì**,
con orario continuato:
Mattina: **9:00 - 12:30**
Pomeriggio: **14:30 - 18:00**
Tel. **0542 190 4854**
mbe128@mbe.it
www.mbeimola.it

OTTOBRE IN GIARDINO CINQUE LAVORI DA FARE PRIMA DELL'INVERNO

Ottobre è uno dei mesi più importanti dell'anno per chi possiede un giardino. L'estate è terminata, la crescita rallenta e molte piante si preparano al riposo, ma proprio adesso alcuni piccoli interventi possono fare una grande differenza nella primavera successiva.

Il prato merita ancora attenzione. Finché le temperature rimangono miti continua infatti a crescere, anche se più lentamente. È quindi possibile effettuare gli ultimi tagli, evitando però di abbassarlo eccessivamente. Raccogliete inoltre regolarmente le foglie cadute: uno strato spesso lasciato sull'erba trattiene umidità e limita luce e circolazione dell'aria.

Ottobre è anche un buon mo-

mento per eliminare rami secchi e parti danneggiate, senza confondere però questa pulizia con potature drastiche che non sono adatte indistintamente a tutte le specie.

Chi ama i colori primaverili può dedicarsi ai bulbi. Tulipani, narcisi, crochi e altre bulbose vengono piantati proprio nei mesi autunnali per risvegliarsi quando tornerà la bella stagione.

Non dimenticate l'impianto di irrigazione. Con il calo delle temperature il fabbisogno d'acqua diminuisce nettamente: continuare con la programmazione estiva significa spesso sprecare acqua e mantenere il terreno inutilmente bagnato.

Infine controllate vasi e piante più sensibili al freddo. Meglio de-



cidere ora quali dovranno essere spostati in una posizione protetta piuttosto che farlo frettolosamente alla prima gelata.

Ottobre non chiude la stagione del giardino: in un certo senso prepara già quella successiva.

TERMOSIFONI PRONTI? I CONTROLLI DA FARE PRIMA DEL VERO FREDDO

Ottobre è il mese giusto per semplici controlli per evitare di scoprire un problema proprio quando la temperatura in casa comincia a scendere.

Si può partire dai termosifoni. Durante l'estate polvere e sporco si accumulano facilmente tra gli elementi e nella parte posteriore: una pulizia accurata favorisce la normale circolazione dell'aria calda e limita il caratteristico odore di polvere che può comparire alla prima accensione. Controllate anche che tende, divani o mobili non coprano i radiatori, perché disperderebbero parte del calore prodotto. Un altro punto importante riguarda le valvole termostatiche. Dopo mesi di inattività può capitare che una valvola rimanga parzialmente bloccata. Provate quindi ad aprirla e chiuderla più volte. Quando l'impianto viene riacceso, osservate come si comportano i radiatori. Se rimangono **freddi nella parte superiore** oppure si sentono **rumori di gorgoglio**, potrebbe essere presente aria nel circuito. Dopo l'eventuale spurgo va controllata anche la **pressione dell'impianto**, seguendo sempre le indicazioni della propria caldaia. Infine, non aspettate dicembre per verificare cronotermostato e programmazione. Una temperatura stabile e ben regolata è generalmente preferibile a continui sbalzi tra ambienti molto caldi e casa completamente fredda.

Mezz'ora dedicata all'impianto in ottobre può quindi evitare parecchi inconvenienti nei mesi successivi.



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



**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

DISPOSITIVO MEDICO

HALOTERAPIA GROTTA di SALE

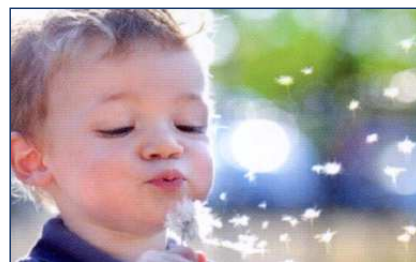
Scopri i benefici del Sale...



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 IN INGRESSO
PER LA VALUTAZIONE E
L'INDICAZIONE AL TRATTAMENTO,
INFINE LA RIVALUTAZIONE
TERMINATO IL CICLO.**



La BOL D'AIR
del Dr. Jacquier

MIGLIORA L'OSSIGENAZIONE DEL TUO ORGANISMO!

SARÀ SUFFICIENTE RESPIRARE UN GETTO D'ARIA CONTENENTE L'ESSENZA DI RESINA DI PINO PINASTER, ESTRATTO DAI PIRENEI.

Aria di bosco e ossigenazione biocatalitica, è il meccanismo per aumentare l'ossigeno biodisponibile all'organismo e stimolare i processi di regolazione e di autoguarigione che esistono in noi, attraverso l'ossigenazione cellulare e l'aumento dell'attività mitocondriale.

Questo procedimento offre 2 vantaggi:

- Aumenta l'ossigenazione nei tessuti
- Aumenta la capacità di rimuovere i radicali liberi con importanti vantaggi per tutto l'organismo

VIA SERRAGLIO, 18 - IMOLA - TEL. 0542 642820

haloterapiagrottadisale@gmail.com

SOLO SU APPUNTAMENTO

LOCALE ACCESSIBILE AI DISABILI

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

Risotto alla zucca

Un primo piatto cremoso e dal gusto autunnale



Ingredienti (per 4 persone)

320 g di riso Carnaroli	40 g di parmigiano grattugiato
500 g di zucca pulita	30 g di burro
1 cipolla piccola	Olio extravergine d'oliva
1 l di brodo vegetale	Sale e pepe
	Qualche foglia di salvia



Procedimento

- 1 Trita la cipolla e falla rosolare in un filo d'olio.
- 2 Aggiungi la zucca a cubetti e lasciala ammorbidire per qualche minuto.
- 3 Unisci il riso e tostalo, poi sfuma con un po' di brodo caldo.
- 4 Cuoci il risotto aggiungendo il brodo poco alla volta, per circa 18 minuti.
- 5 A fine cottura manteca con burro e parmigiano. Regola di sale e pepe e servi con una foglia di salvia.



Consiglio

Per un sapore più intenso puoi aggiungere un pizzico di noce moscata.

Torta di mele

Soffice, profumata e sempre una buona idea



Ingredienti (per 8 porzioni)

3 mele (circa 500 g)	100 g di burro
250 g di farina 00	1 bustina di lievito per dolci
150 g di zucchero	Scorza di limone
3 uova	Zucchero a velo q.b.
100 ml di latte	Un pizzico di sale



Procedimento

- 1 Monta le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
- 2 Aggiungi il burro fuso, il latte, la scorza di limone, la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale.
- 3 Sbuccia le mele, tagliale a fettine e incorporale nell'impasto (tenendone da parte alcune per la superficie).
- 4 Versa il composto in uno stampo da 22 cm, decora con le fettine di mela e cuoci a 180°C per circa 40 minuti.
- 5 Lascia raffreddare e spolvera con zucchero a velo.



Consiglio

Puoi usare mele Golden o Fuji, perfette per dolci soffici e profumati.

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**

OFFERTA DI LAVORO

Comunicazione Video

RICERCA

COMMERCIALE

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



ARCOBALENO
PRODOTTI SENZA GLUTINE

Tutti i colori del gusto

Via Montanara, 13/G
CASALFIUMANESE
Tel. 388 404 3388



Forno - Pasticceria
Biscotteria
Torte su prenotazione

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

ORARI

Dal lunedì al sabato
6.00-14.00

Domenica chiuso





Ostetri-cia

a cura della dott.ssa
Chiara Reggiani

LO SPAZIO DEI BAMBINI

Care coppie in attesa, l'articolo di questo mese voglio dedicarlo a voi. Spesso, mi imbatto in famiglie preoccupate della gestione e del cambiamento del proprio spazio con l'arrivo di un cucciolo nelle loro vite. Se vi riconoscete in questi pensieri, vi lascio un piccolo esercizio per prepararvi in gravidanza, a ritagliare parte delle vostre giornate al vostro bimbo. Sì, perché anche se non lo vedete, il vostro piccolo è già lì, insieme a voi protetto dalla pancia e voi, care mamme ogni giorno, gli fornite nutrimento, calore e protezione quasi (e dico quasi) senza accorgervene. Eppure, se solo ci soffermassimo un attimo a spiare dentro le vostre giornate, esistono già piccoli e preziosi momenti che dedicate alla cura dei vostri bambini. Ad esempio: il dormire da un lato perché «lui/lei preferisce così», lo stare in determinate posizioni perché «se mi metto così lui/lei comincia a scalciare» o anche «quando sente la mano del papà si calma, gli passa il singhiozzo ecc.»

Ecco, se cominciamo a rivolgere la nostra attenzione a questi piccoli grandi particolari, ci rendiamo facilmente conto di quanta cura forniamo quotidianamente e quanto spazio e tempo ci «prendano», pur essendo ancora «silenziosi» ospiti del nostro utero.

Ogni giorno allora, proviamo a soffermarci su questi momenti, apparentemente banali, che ci aiutano preparare la nostra mente ad uno spazio sicuro per il nostro bambino: raccontando la giornata, cantando una canzone, mettendo le mani sulla pancia, facendo caso a quanta prontezza di risposta abbiamo nel rispondere ai loro bisogni fin da adesso e, forse cosa più importante di tutte, celebrando la capacità del nostro corpo di nutrire e fare crescere un bambino. Buon esercizio a tutti.

SE AVETE QUALCHE NUOVA DOMANDA, SCRIVETEMI AI RECAPITI IN ALTO NELLA PAGINA... SARÒ LIETA DI RISPONDERVI!



Dott.ssa
Chiara Reggiani
OSTETRICA

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

CAMBIO DI STAGIONE

Perché in ottobre ci sentiamo più stanchi?



Le giornate si accorciano, al mattino fa più fresco e le abitudini cambiano rapidamente. Non sorprende quindi che molte persone, proprio in ottobre, avvertano maggiore sonnolenza, difficoltà ad alzarsi o un calo di energia durante la giornata. Prima di cercare soluzioni complicate conviene ripartire dalle abitudini quotidiane. Una delle più importanti è la **regolarità del sonno**. Andare a letto ogni sera a orari completamente diversi può rendere più difficile sentirsi riposati, anche quando sulla carta le ore trascorse a letto sembrano sufficienti.

Anche la luce ha un ruolo importante nei nostri ritmi quotidiani. **Durante l'autunno tendiamo a trascorrere sempre più tempo in ambienti chiusi.** Approfittare delle ore di luce per una passeggiata, possibilmente al mattino o nella prima parte della giornata, può aiutare a mantenere una routine più regolare e contemporaneamente garantisce un po' di movimento.

Attenzione anche al classico rimedio contro la stanchezza: aumentare continuamente caffè e altre bevande stimolanti. Consumati troppo tardi possono interferire con il riposo notturno e alimentare il problema il giorno successivo. Ottobre può essere invece l'occasione per recuperare buone abitudini: pasti regolari, attività fisica, una corretta idratazione e qualche minuto all'aria aperta ogni giorno.

Un po' di stanchezza occasionale può accompagnare i cambi di ritmo. Se però diventa intensa, dura a lungo o si accompagna ad altri sintomi, è sempre meglio parlarne con il proprio medico invece di attribuire automaticamente tutto al «cambio di stagione».



0542.64.38.32



FISIOTERAPIA
ANCHE A
DOMICILIO

POLIAMBULATORIO
SELICE 102

FISIOTERAPIA • RIABILITAZIONE • VISITE SPECIALISTICHE • ECOGRAFIE



via G.Saragat, 1 - IMOLA



info@ps102imola.it



www.ps102imola.it

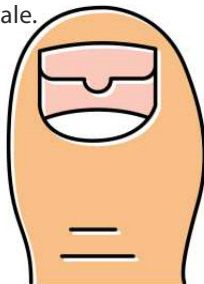
FISIOTERAPIA E RIABILITAZIONE
VISITE SPECIALISTICHE ED ECOGRAFIE
MEDICINA DELLO SPORT
PALESTRA RIABILITATIVA

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

LA RIEDUCAZIONE DELL'UNGHIA CON FILO DI TITANIO

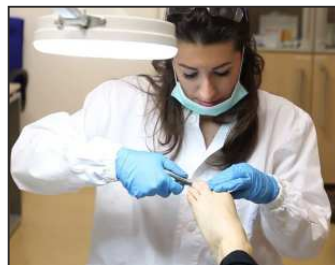
Questa tecnica chiamata Ortonixia, oltre ad un risultato estetico ottimale, permette un risanamento completo della lamina che risulterà perfettamente ricostruita. La rieducazione ungueale è un metodo terapeutico utile nel caso di unghia incurvata, a pinza, deforme, dolente o

danneggiata. Consiste in un intervento correttivo che permette di restituire un aspetto sano alla lamina, seguendo l'unghia durante la ricrescita e permettendole di uscire dal canale ungueale.



Il trattamento è effettuato da un Podologo specializzato, è indolore ed efficace.

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**

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Merenda a scuola: cosa mettere nello zaino?

Con il ritorno a scuola torna anche una domanda molto frequente tra i genitori: quale merenda scegliere per i propri figli?

La merenda di metà mattina ha una funzione importante, perché aiuta a mantenere l'energia e la concentrazione fino all'ora di pranzo. Non deve però trasformarsi in un secondo pasto, soprattutto quando l'intervallo tra colazione e pranzo è relativamente breve. La scelta dipende dall'età del bambino o del ragazzo, dall'orario della colazione, dall'ora del pranzo e dall'eventuale attività sportiva svolta durante la giornata.

Un errore comune è pensare che la merenda debba essere necessariamente abbondante per evitare cali di energia. In realtà, spesso è sufficiente uno spuntino semplice e ben proporzionato.

La frutta fresca rappresenta una

buona soluzione, soprattutto se il bambino la mangia volentieri ed è pratica da portare. Una mela, una pera, una banana piccola, qualche acino d'uva o un mandarino possono essere scelte adatte in base alla stagione.

La frutta può essere abbinata a una piccola quantità di frutta secca, come noci, mandorle o noccioline, quando l'età lo consente e non sono presenti allergie.

Anche un piccolo panino può essere una valida alternativa. Può essere farcito con prosciutto cotto, bresaola, formaggio fresco o crema di frutta secca, scegliendo porzioni adeguate e senza esagerare con le quantità.

Tra le opzioni dolci si possono considerare pane e marmellata, una fetta di torta casalinga semplice oppure alcuni biscotti secchi.

Yogurt e latte possono essere indi-

cati, ma richiedono una corretta conservazione e non sempre sono pratici da trasportare, soprattutto nei mesi più caldi.

I prodotti confezionati non devono essere necessariamente demonizzati. Possono essere utilizzati occasionalmente, imparando però a leggere le etichette e scegliendo prodotti con una lista di ingredienti semplice.

Merendine, snack dolci, patatine e bevande zuccherate non dovrebbero rappresentare la scelta quotidiana, perché spesso apportano molte calorie, zuccheri o grassi e saziano poco. Per accompagnare la merenda, l'acqua rimane la bevanda migliore. È importante considerare anche ciò che il bambino mangia realmente. Una merenda perfetta dal punto di vista nutrizionale, ma che torna ogni giorno intatta nello zaino, non svol-



ge alcuna funzione.

Coinvolgere i bambini nella scelta può essere utile per trovare un compromesso tra gusto, praticità ed equilibrio. Alternare durante la settimana diverse proposte aiuta inoltre a evitare monotonia e rende più semplice garantire una maggiore varietà.

La merenda scolastica non deve essere perfetta, ma adeguata, semplice e proporzionata. L'obiettivo non è riempire lo zaino di cibo, ma offrire la giusta energia per affrontare con attenzione il resto della mattinata.

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

EC
Biologa
Nutrionista

SPAZIO NUTRIZIONE

Dott.ssa Emanuela Caminiti Nutrizione clinica e sportiva

Via Genevilliers, 1 - Imola

370 3241499

nutrizionistaimola@gmail.com

nutrizionistaimola.it

**Biologa
Nutrionista**

RUBRICA A CURA DELL'AVV. FILIPPO MARTINI

MULTE QUANDO LA PEC PRECEDE LA RACCOMANDATA

È tutt'altro che infrequente il caso in cui un verbale per violazione del Codice della strada venga notificato mediante raccomandata postale a un soggetto che dispone di un valido domicilio digitale, regolarmente risultante dai pubblici elenchi.

La situazione pone una duplice questione: in presenza di un domicilio digitale validamente censito, l'Amministrazione può scegliere di procedere comunque alla notificazione in via cartacea? E, in tal caso, è legittimo porre a carico del destinatario le relative spese di notificazione?

Una circolare del Ministero dell'Interno del 20 febbraio 2018 ha chiarito un punto di particolare rilievo: quando esiste un valido indirizzo PEC dell'interessato, comunicato o reperibile attraverso uno dei pubblici elenchi (INAD per i domicili privati, ma anche INIPEC, quello valido per professionisti e imprese), l'ufficio è tenuto a effettuare la notificazione in forma elettronica.

Quindi, la presenza di un domicilio digitale validamente censito incide sulla modalità con cui l'Amministrazione deve procedere alla

comunicazione dell'atto.

Ciò assume ancora maggiore rilevanza alla luce dell'art. 3-bis del Codice dell'amministrazione digitale, secondo cui le Pubbliche Amministrazioni comunicano con il cittadino attraverso il domicilio digitale e l'utilizzo di una diversa forma di comunicazione non può produrre effetti pregiudizievoli per il destinatario. La stessa circolare ministeriale del 2018, pur affermando l'obbligo della notificazione via PEC in presenza dei relativi presupposti, precisa che una notificazione effettuata secondo le modalità ordinarie può comunque essere idonea a produrre gli effetti di legge, qualora sia stata eseguita nel rispetto delle norme sulla notificazione.

La questione, dunque, non è necessariamente quella dell'inesistenza o della nullità

della notifica postale.

Il punto centrale diventa un altro: l'Amministrazione non può far gravare sul destinatario le conseguenze economiche della scelta di utilizzare una modalità diversa da quella digitale quando il domicilio digitale era validamente disponibile. Si nota invece come spesso in tali circostanze, la PA continui ad addebitare oltre alla sanzione vera e propria per l'infrazione, anche la voce relativa a spese di amministrazione e notifica che invece non dovrebbe addebitare.

Il destinatario, in tale situazione, ha la facoltà di chiedere all'organo accertatore la restituzione delle spese di notificazione.

Il pagamento del verbale, effettuato entro i rituali cinque giorni, magari per beneficiare della riduzione, non significa necessariamente accettazione di ogni singola voce di costo contenuta nell'atto, laddove il destinatario provveda, successivamente, a rivendicare presso l'amministrazione competente, la restituzione delle spese postali non dovute.

La sanzione e le spese di notificazione sono infatti componenti concettualmente distinte. Se il destinatario paga tempestivamente l'importo richiesto per evitare la perdita della riduzione, ciò non impedisce, in linea di principio, di contestare autonomamente



AVVOCATO FILIPPO MARTINI

l'addebito delle spese di notificazione.

La circolare ministeriale del 2018 offre, sotto questo profilo, un'indicazione particolarmente significativa: qualora la notificazione ordinaria sia stata effettuata nonostante la presenza di un valido domicilio digitale, il destinatario può chiedere la restituzione delle spese di notifica, dimostrando l'esistenza del proprio indirizzo PEC e la sua presenza in un elenco ufficiale. Il principio che sembra emergere dalla disciplina è quindi quello di una preferenza qualificata per la notificazione digitale: in presenza dei presupposti previsti dalla legge, la PEC non rappresenta una mera alternativa organizzativa alla raccomandata, ma la modalità che l'Amministrazione deve utilizzare. La conseguenza, tuttavia, non è necessariamente l'invalidità della notificazione cartacea ma la possibilità per il destinatario di non sopportare i costi derivanti da una modalità di notificazione che l'Amministrazione avrebbe dovuto evitare.

Avv. Filippo Martini



RICARICARE L'AUTO A CASA COSTA MENO AL VIA IL NUOVO BONUS COLONNINE

Una delle difficoltà che ancora frenano molti automobilisti davanti all'acquisto di un'auto elettrica è la possibilità di ricaricarla comodamente a casa. Da settembre arriva però un aiuto concreto: è operativo il Bonus colonnine domestiche 2026, destinato a privati e condomini che installano un punto di ricarica per veicoli elettrici.

Il contributo copre l'80% delle spese ammissibili, fino a un massimo di 1.500 euro per le persone fisiche e di 8.000 euro per gli interventi effettuati sulle parti comuni dei condomini. Per il 2026 sono stati messi a disposizione 15 milioni di euro.

Non rientra soltanto l'acquisto della wallbox. Tra le spese

agevolabili possono essere compresi anche l'installazione, gli interventi sull'impianto elettrico, le opere edili strettamente necessarie, la progettazione, i collaudi e, in alcuni casi, i costi per una nuova connessione alla rete elettrica.

Per le installazioni completate tra il 26 giugno e il 31 dicembre 2026, le domande possono essere presentate attraverso la piattaforma Invitalia dalle ore 12 del 22 settembre 2026 fino alle ore 12 del 31 gennaio 2027.

Prima di installare una wallbox conviene comunque verificare attentamente il proprio impianto. La potenza del contatore, i chilometri percorsi ogni giorno e gli orari in cui

l'auto rimane parcheggiata sono elementi importanti per scegliere la soluzione più adatta.

Per chi dispone di un garage o di un posto auto privato, la

ricarica domestica rappresenta infatti uno dei principali vantaggi dell'auto elettrica: si collega la vettura quando si rientra a casa e la si ritrova carica al mattino. Ancora più interessante può diventare l'abbinamento con un impianto fotovoltaico, sfruttando quando possibile l'energia prodotta direttamente dall'abitazione.



SENSORI SMART PER LA CASA PICCOLI DISPOSITIVI CHE POSSONO ESSERE DAVVERO UTILI

Non tutta la domotica deve essere costosa o complicata. Con l'arrivo dell'autunno, alcuni dei dispositivi smart più semplici possono diventare strumenti sorprendentemente utili per capire meglio cosa succede dentro casa.

Un esempio sono i **sensori di temperatura e umidità**. Piccoli, spesso alimentati da una semplice batteria, consentono di controllare il clima di una stanza e possono mostrare sullo smartphone l'andamento registrato durante l'intera giornata.

Il vantaggio è soprattutto quello di sostituire le sensazioni con numeri concreti. Una camera che ci sembra "umida", per esempio, potrebbe esserlo soltanto in alcune fasce orarie. Oppure potremmo scoprire che bagno e cucina rimangono molto umidi per parecchio tempo dopo essere stati utilizzati.

I modelli inseriti in un sistema domotico possono fare qualcosa in più: inviare un avviso quando viene superata una soglia oppure interagire con altri dispositivi compatibili.

Un sensore può, per esempio, contribuire ad automatizzare ventilazione o altri apparecchi, a



seconda dell'impianto installato.

Interessanti anche i **sensori di apertura per porte e finestre**. Oltre all'aspetto legato alla sicurezza, possono segnalare una finestra rimasta aperta mentre il riscaldamento è acceso.

Naturalmente non serve riempire ogni stanza di elettronica.

Il consiglio è partire da un problema concreto e scegliere la tecnologia soltanto se aiuta a risolverlo.

La vera casa smart non è quella con più dispositivi, ma quella nella quale la tecnologia riesce a lavorare senza complicarci la vita.

GLI eREADER DIVENTANO A COLORI

Gli eReader sono rimasti per anni molto simili fra loro: schermo in bianco e nero, autonomia lunghissima e poche distrazioni. **Kobo Libra Colour** prova a cambiare la formula introducendo un display E Ink Kaleido 3 da 7 pollici capace di visualizzare anche i colori, mantenendo però l'aspetto riposante tipico della carta elettronica. Il risultato è particolarmente piacevole quando si sfogliano copertine, fumetti, manuali illustrati o libri con grafici e immagini. Non bisogna però aspettarsi la vivacità di un tablet: i colori sono più tenui e naturali. Il vantaggio è che lo schermo rimane molto leggibile anche all'aperto e conserva quella sensazione di "pagina" che rappresenta il vero punto di forza degli eReader.

Risoluzione di 300 ppi per i contenuti in bianco e nero e 150 ppi per quelli a colori. La memoria interna è da 32 GB, sufficiente per una libreria enorme, mentre l'autonomia può arrivare a diverse settimane. Il dispositivo è inoltre impermeabile IPX8 e dispone della luce frontale ComfortLight PRO, regolabile anche nella temperatura del colore.



Interessante la compatibilità con Kobo Stylus 2, acquistabile separatamente: permette di sottolineare, prendere appunti e trasformare l'eReader in una sorta di piccolo quaderno digitale. Sono presenti anche **Bluetooth, Wi-Fi, USB-C** e l'integrazione con Google Drive e Dropbox.

Prezzo ufficiale: **269,99 euro**. Non poco, soprattutto considerando che **la penna è optional**. Per chi legge frequentemente, però, Libra Colour offre qualcosa in più. Non vuole sostituire un tablet e, paradossalmente, proprio questa è una delle sue qualità migliori.

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

L'Onoranza OSIOSCHI e VIGNOLI
Onoranze funebri di

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

Grandi
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

DACIA BIGSTER

PROVA SU STRADA

La Dacia Bigster è il modello con cui il marchio prova a salire di categoria senza rinunciare alla filosofia che lo ha reso popolare: tanta sostanza, prezzo ancora ragionevole e pochi fronzoli.

Con 4,57 metri di lunghezza, l'abitacolo è ampio anche dietro e il bagagliaio della versione Hybrid 155 arriva a 612 litri, più che sufficienti per una famiglia che viaggia spesso.

Su strada la Bigster dà il meglio quando si guida in modo rilassato. Il **sistema full hybrid** abbina un 1.8 benzina alla componente elettrica per una potenza complessiva di 155 CV. In città parte frequentemente in elettrico, si muove con grande fluidità e riesce soprattutto a contenere molto bene i consumi. Le prove strumentali hanno fatto registrare percorrenze medie nell'ordine dei **19-22 km/l**.

Le sospensioni sono morbide e assorbono bene buche e pavé, mentre lo sterzo privilegia la facilità di guida rispetto alla precisione. Nei cambi di direzione più rapidi si avverte **un po' di rollio**, ma non è certo questo il terreno sul quale la Bigster vuole convincere. In autostrada è stabile, comoda e sufficientemente silenziosa, anche se alle velocità più elevate **qualche fruscio**.

All'interno la qualità è semplice ma robusta. Le plastiche non cercano effetti premium, però l'ergonomia è buona e il grande schermo centrale rende immediato l'utilizzo delle funzioni. Il risultato è **un SUV concreto**: spazioso, confortevole, efficiente e facile da guidare.



AUTO E AUTUNNO I CONTROLLI DA FARE PRIMA DI NEBBIA, PIOGGIA E FREDDO



Ottobre segna il passaggio dalle tranquille condizioni estive a mesi nei quali pioggia, buio, umidità e temperature più basse possono mettere maggiormente alla prova l'automobile. Questo è quindi il momento migliore per un piccolo controllo generale. Partiamo dagli **pneumatici**. Pressione e battistrada meritano attenzione durante tutto l'anno, ma sul bagnato diventano ancora più importanti. Controllate inoltre eventuali tagli, deformazioni o usura irregolare.

Passiamo ai **tergicristalli**. Dopo mesi di sole intenso, la gomma delle spazzole può essersi indurita. Se lasciano strisce, saltellano o non puliscono uniformemente il parabrezza, è arrivato il momento di sostituirle. Contemporaneamente rabboccate il liquido lavavetri con un prodotto adatto anche alle temperature più basse.

Un altro componente da non dimenticare è **la batteria**. Le temperature più basse possono mettere maggiormente in evidenza una batteria già indebolita. Avviamenti meno pronti del solito meritano quindi attenzione.

OFFERTA DI LAVORO

Comunicazione Video
RICERCA

ADDETTO ALLE VENDITE

Zona di lavoro: Imola

Massima flessibilità oraria - Anche impegno part-time

**MINIMO
GARANTITO
MENSILE
E
RIMBORSO
SPESE**

Chiama: 0542 682241 o invia mail a info@comunicazionevideo.it

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 e AUTOLAVAGGIO
QUALITÀ E CONVENIENZA

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

