

Bologna

2

Martedì 22 settembre 2015

Redazione: via E. Mattei, 106 - Tel. 051 600.6801/6208 [notturno] - Fax 800.252871
Pubblicità: Speed - via E. Mattei, 106 - Tel. 051 6033889-6033890 - Fax: 051 60338500

CENTRO SERRANDE
di Lanzi Marco & C.
DA OLTRE 30 ANNI AL SERVIZIO DELLA CITTÀ

FORNITURA AUTOMAZIONE RIPARAZIONE
SERRANDE • CANCELLI • BASCULANTI • TAPPARELLE

VENDITA E ASSISTENZA - Via del Giglio, 19 - Bologna Tel. 051 380 360
www.centroserrande.it

Bimba muore, ospedale 'assediato'

Maggiore La piccola rumena aveva un anno. I parenti invadono Pediatria, arriva il 113 Servizi
A pagina 5

Accordo innovativo



Alla Yoox il lavoratore decide il suo orario

ARMINIO ■ A pagina 6

Concordato preventivo I mitici jeans Jeckerson si affidano al giudice

Servizio ■ A pagina 7

il bomber

Mappe delle ciclabili del Comune zeppa di errori. Piazza VIII Agosto 13 e XIII Agosto. Dietro alla lavagna e pedalare. In trivolo

Il cantiere avanza, bus e auto deviati in via Portanova. La rabbia dei commercianti: «Poi toccherà a piazza Malpighi, di male in peggio»



Stefano Giordani nel traffico di piazza Malpighi

«PRIGIONIERI DI CAOS E SMOG»

Orlandi a pagina 3

Frascaroli ai residenti «Occupanti all'ex Galaxy Garantiamo sicurezza»

ORSI ■ A pagina 11

Soprintendenza Gaudini via. Il sostituto nel 2016

Servizio ■ A pagina 8

Ritrovo di ristoratori storici «Vergognosi certi piatti creati oggi»

CUCCI ■ A pagina 13

Barbarossa a Medicina Festa vietata col costume di Peppa Pig

SERVIZIO ■ A pagina 29

Scontri all'Interporto, code in A13

I facchini paralizzano l'intera area: interviene la polizia

RADOGNA ■ A pagina 25

GIOIELLERIA RICHI Periti del Tribunale e Camera di Commercio
Via Clavature, 22/c-d-e - 40124 Bologna
Tel. 051 224837 - 051 226657

ACQUISTIAMO

Orologi usati di marche prestigiose: Rolex, Patek, Cartier, con garanzia.
Monete in oro: Sterline, Krugerrand, Marengi.

NOVITÀ PER L'UDITO

Senti ma non capisci le parole?

Ecco la soluzione invisibile!

Ti offriamo una soluzione personalizzata a partire da € 60,00*
FORMULA TUTTO INCLUSO PER 24 MESI COMPRENDENTE:

- apparecchio acustico
- fornitura batterie
- assistenza audiologica per le regolazioni
- garanzia 24 mesi

* L'importo si riferisce alla rata mensile, durata 24 mesi, Tasso Zero (tan 0%, taeg 0%). Salvo approvazione della finanziaria. Prezzo riferito ad un singolo apparecchio acustico.

CENTRO ACUSTICO ITALIANO
BOLOGNA - Via Galliera, 33/A - Tel. 051 236 449
FERRARA - Corso Giovecca, 183/B - Tel. 0532-208543
www.centroacusticoitaliano.com - www.apparecchiacusticibologna.com



▶ 22 Settembre 2015

SELENELLA, UN TESORO DI PATATA

Selenella è la patata 100% italiana, figlia di una storia, di una terra e di un lavoro scrupoloso, prodotta con una filiera controllata e garantita dal Consorzio Patata Italiana di Qualità. E' rispettosa dell'ambiente ed è fonte di selenio.

SELENELLA, UN TESORO NUTRIZIONALE

Selenella è un alimento ricco di qualità preziose, inimitabile e adatto a tutti, che apporta benessere e gusto all'alimentazione di tutti i giorni.

La patata non dovrebbe mai mancare in un regime alimentare sano ed equilibrato. Dal punto di vista nutrizionale

è paragonabile ad altre fonti di carboidrati come la pasta o il riso ed è naturalmente priva di glutine. Una porzione da 200gr di patate è un'alternativa meno calorica a una porzione di pasta o riso (quasi il 40% in meno di calorie), perfetta da accompagnare a verdure e a fonti proteiche per un pasto nutrizionalmente completo. Ma sono i suoi microelementi che la rendono un "tesoro nutrizionale": le patate sono infatti ricche di **Potassio**, **Vitamina C** e **Vitamina B6**, Fosforo e Magnesio. Selenella inoltre è un'eccellente risorsa benefica per l'organismo: il **Selenio** è un antiossidante naturale che aiuta a proteggere le cellule dallo stress ossidativo e contribuisce al normale funzionamento del sistema immunitario; il **Potassio** è un macronutriente fondamentale per il corretto funzionamento dell'apparato muscolare.

SELENELLA: QUANDO ALLA QUALITÀ SI UNISCE LA SOSTENIBILITÀ

I limiti posti dalla scarsità delle risorse e dalla necessità di preservare la qualità dell'ambiente in cui viviamo impongono di trovare soluzioni di vita sostenibili. In

una realtà dove le tematiche legate all'ambiente e alla sua tutela si fanno sempre più importanti e decisive per il futuro, diventa di fondamentale importanza l'impegno dei singoli e delle aziende affinché l'impatto ambientale dovuto alla produzione sia il più contenuto possibile.

La patata è l'alimento sostenibile per eccellenza: in

rapporto alla quantità di consumo consigliato per settimana (2 porzioni da 200 gr ciascuna) occorrono pochissime risorse naturali come acqua e suolo. La filiera della patata, inoltre, produce il minimo quantitativo di gas serra rispetto ad altri alimenti della dieta.

Selenella, 100% italiana, gode di un sistema di rintracciabilità certificato, a tutela e garanzia della provenienza italiana del prodotto. Per il Consorzio la sostenibilità ambientale e la salvaguardia della biodiversità agraria sono tra gli elementi chiave della propria missione, utilizzando tecniche culturali che seguono le metodologie della produzione integrata, la concimazione organica, la rotazione dei terreni, ma anche preservando risorse naturali preziose come l'acqua attraverso tecniche di irrigazione controllata. Punto di forza di Selenella è inoltre la totale tracciabilità e certificazione di filiera: ogni patata è monitorata e garantita dalla nascita fino a quando arriva sulla tavola dei consumatori attraverso un rigoroso disciplinare di produzione che ne assicura l'eccellente qualità.

Per il Consorzio Patata Italiana di qualità è cruciale anche la so-

stenibilità sociale ed economica: attraverso la condivisione del valore generato da Selenella tra tutti gli attori della filiera, il Consorzio garantisce la miglior remunerazione possibile alla produzione.

È con questi valori che Selenella è presente a EXPO Milano 2015, all'interno del Parco della Biodiversità e del Biologico.

SELENELLA: ALTAMENTE VERSATILE.

La sostenibilità della patata è legata anche a un prezzo contenuto, ai pochi sprechi e all'ampio uso che se ne può fare in cucina. Le selezioni varietali, insieme alla vocazione del territorio e alle stringenti discipline produttive, hanno portato a un prodotto dalle ottime caratteristiche organolettiche e di grande versatilità d'uso. Selenella è una patata dai molteplici utilizzi in cucina, idonea per preparazioni al forno o per pure, lessata o frita, oppure ideale nella preparazione degli gnocchi.

Di recente, alla Classica e alle Novelle Selenella, sono state affiancate le Mini - un autentico concentrato di qualità e gusto, per piatti sfiziosi - e la Montana, una patata coltivata in montagna, rustica e dal sapore intenso. Le prerogative di qualità di Selenella si possono trovare anche nelle patatine fritte e negli gnocchi Selenella, grazie alla sapiente trasformazione in grado di mantenere intatte tutte le caratteristiche tipiche delle patate Selenella. L'offerta Selenella è reperibile presso la Grande Distribuzione Organizzata e nei migliori negozi di ortofrutta.

www.selenella.it

L'eccellenza del sistema organizzato

Il mondo produttivo emiliano romagnolo aderente alle sue Organizzazioni di Produttori ha saputo esprimere, insieme al mondo cooperativo e commerciale privato, la nascita di consorzi di valorizzazione della produzione come il Consorzio Patata Italiana di Qualità e il Consorzio Patata di Bologna D.O.P. Ciò manifesta l'alto livello di aggregazione del sistema patatologico bolognese che ha sviluppato punte di eccellenza come Selenella e la patata di Bologna D.O.P.: prodotti che sono il frutto della tradizione agricola, di areali vocati, sapienza produttiva, innovazione e impegno costante.