

In Via Catone, Mario Venturi ha aperto il "Lidò da Mario", una grande pizzeria affiancata da un raffinato ristorante

Quando si dice pizza si dice "Lido di Dante"

Quando si dice pizza... si dice Napoli. Ma non è sempre così. Da un po' di tempo a questa parte dire pizza può voler dire anche ... Lido di Dante.

La pizza è simile ovunque, d'accordo, ma è opinione che alla pizzeria-ristorante "Lidò da Mario" sia migliore che in tante altre pizzerie... e questo è testimoniato dai premi che, nel tempo, hanno arreso ai suoi pizzaioli. Da quando Mario ha aperto la sua pizzeria-ristorante "Lidò da Mario" (tel. 0544-490005) a Lido di Dante è una fila continua di auto che da Ravenna si spostano nel centro rivierasco dove ai suoi tempi meditava il grande poeta.

Mario, come molti sanno, gestiva in precedenza un ristorante a Ravenna. Poi ha deciso di trasferirsi al mare e ha rilevato uno spaziosissimo locale all'angolo che la via Marabina forma con la via Catone. Lido di Dante si raggiunge comodamente in pochi minuti sia da Ravenna sia da Lido Adriano. Uno dei segreti della bontà della pizza di Mario è probabilmente derivato dalla lievitazione naturale dell'impasto.

I pizzaioli di Mario sfornano un numero impressionante di pizze che vanno dalle classiche Margherita, Capricciosa, Quattro stagioni, sbizzarrendosi infine in pizze più ardite e piene di fantasia.

Ma il "Lidò da Mario" non è solo pizzeria: è infatti anche un ristorante di prim'ordine che ha il suo piatto leader nella paella alla valenciana o tutta di pesce.

Il pesce ha un ruolo importante nei menu del "Lidò da Mario" che lo propone veramente in tutte le salse ma soprattutto ai ferri. Rombi, spigole, orate sono sempre fresche e appena pescate.

Tra le tante proposte del menu si possono scegliere appetitosi primi, secondi tipici della tradizione casalinga, carni alla griglia, verdure ai ferri, filetti in tutte le versioni, antipasti freddi o caldi, crudité. Nel menu c'è anche un pranzo di lavoro che non va oltre i 13 Euro.

Mario Venturi inoltre ci ricorda che una pizza o un pranzo al mare offrono anche l'occasione di una passeggiata sulla spiaggia, un condimento di non poco conto.



I.C.A.S. SRL
Tel. (0544) 46.56.56 - Fax (0544) 46.27.75 - VENDITA all'ingrosso

AUGURA A TUTTI BUONA PASQUA

**Ingrosso carta e affini
Spaghi e detersivi industriali**

Vasto assortimento di articoli da imballo per:

**BAR - PASTICCERIE
PIZZERIE - RISTORANTI
NEGOZI COMUNITÀ - INDUSTRIE
AMBULATORI MEDICI E DENTISTICI**

Servizi pronta consegna

Fornace Zarattini (RA) - Via Faentina, 175/A

A Ravenna Roberto Zanfini e Meris Damassa le producono con cioccolato scelto e con la sorpresa che volete voi

Uova di Pasqua: più cioccolato o più sorpresa?



Sono due i capisaldi della "Pasqua a tavola": le uova e l'agnello. Quest'ultimo si ricollega chiaramente alla simbologia religiosa del sacrificio di Cristo sulla Croce. Meno simbologia c'è invece nelle uova, che vengono associate alla Pasqua in due modi: quelle "vere", dipinte e colorate dai bambini e possibilmente benedette in chiesa durante il Sabato santo, da consumare per l'appunto nel giorno della Resurrezione; e quelle, amatissime, di cioccolato.

"Sono proprio le uova di cioccolato - ci dice Roberto Zanfini che assieme alla moglie Meris Damassa gestisce la "Pasticceria Mosaico" in via S. Alberto 7/9 (di fronte a Porta Serrata), a Ravenna - le protagoniste della golosità di grandi e piccini nelle feste pasquali. Le uova di cioccolato non possono mancare, per Pasqua, in ogni casa dove c'è un bambino, che aspetta con la stessa ansia il cioccolato e la "sorpresa" che si trova dentro le uova, siano esse grandi o piccine. Ma, è più gradito il cioccolato o la sorpresa? Dipende ovviamente dal regalo!

Chi ha delle idee chiare e sa che cosa vuol far trovare per "sorpresa" può rivolgersi alla "Pasticceria Mosaico" (tel. 0544-454064), esperta nelle confezioni di uova di Pasqua (servono infatti stampi, contenitori per sciogliere il cioccolato, esperienza nello scegliere il tipo di cioccolato e altro) e farsi confezionare le uova ad hoc con dentro la "sorpresa" che si desidera.

Sulle tavole di Pasqua poi non può mancare la colomba dolce, un altro simbolo della religiosità della Pasqua.

Di uova e di colombe di Pasqua in questi giorni sono piene le vetrine. Si tratta perlopiù di prodotti messi sul mercato dalla grande industria, che, pur producendo una buona qualità media, non potrà mai privilegiare la qualità a scapito della quantità.

Un maestro nel fare il cioccolato, e quindi anche le uova di Pasqua, è, come abbiamo detto prima, Roberto Zanfini il quale ha appreso questa dolce arte dai più qualificati maestri in Europa nell'arte del cioccolato. Le confezioni sono invece il regno assoluto di Meris Damassa che sull'argomento tiene stage un po' in tutt'Italia. Va da sé che i momenti in cui Roberto e Meris possono far sfoggio di tutta la loro professionalità sono quelli nell'organizzazione di compleanni, matrimoni, anniversari. In quelle occasioni possono infatti proporre, assieme al loro staff, quanto di meglio hanno appreso nella loro arte creando dolci artistici o torte monumentali. Tutti i dolci che escono dalla "Pasticceria Mosaico" sono rigorosamente freschissimi e senza alcun tipo di conservanti.

I FIORI FRESCI

flo

**PIANTE
FIORI**

**AUGURA BUONA PASQUA
A TUTTA LA CLIENTELA**

**APERTO TUTTO IL GIORNO
CON ORARIO CONTINUATO
DALLE 8.30 ALLE 19.30**

c/o Centro Commerciale Gallery

Flo di Elisea Zoli - Viale Gramsci, 60 - Ravenna - Tel. 0544 63700

Invenzioni dalla Romagna. Celestino Costa di Massa Lombarda ha brevettato un scatola "porta faretto" oggi esportata in 18 nazioni.

Illuminare la casa con i faretti da incasso

I faretti da incasso, da almeno un decennio, illuminano i più prestigiosi nuovi negozi, ma forse qualcuno si è sempre chiesto come mai è così raro vederli in una casa di civile abitazione? È semplice, perché da sempre il faretto è installabile sul contro soffitto in cartongesso, tipico negli spazi commerciali, ma piuttosto inusuale nelle abitazioni. Tutti gli elettricisti, a quanto pare in molte parti del mondo, si sono sentiti spesso chiedere dai propri clienti di illuminare la propria casa con i faretti da incasso e la risposta di rito è da sempre stata la medesima: "Sì, ma devi fare il contro soffitto" oppure, dai più convinti, "Possiamo provarci con un pezzo di tubo murato nel soffitto ma ..." ma i "ma" sono talmente tanti che la ciambella con il buco difficilmente riusciva. Ma perché i faretti da incasso?

Illuminare gli ambienti della propria casa con i faretti da incasso costituisce un modo nuovo di arredare e di improvvisare giochi di luce, di inventarsi la luce dove la vogliamo distribuendo colore e bellezza a tutti gli oggetti illuminati. La luce dei faretti con lampada dicromica è infatti in assoluto la più simile a quello del Sole, la corretta distribuzione e la limitata potenza di ogni singolo punto (max 50 W) permette alla luce di raggiungere ogni angolo dell'ambiente, senza provocare l'abbagliamento di una tradizionale fonte luminosa. Il primo risultato che ne otterremo è la luminosità di una giornata di Sole che, indubbiamente, ci fa sentire a nostro agio e più belli, si più belli, perché sotto la luce dei faretti i nostri capelli brillano di più, il nostro piatto preferito è più buono, i rubinetti del nostro bagno sono più brillanti, i nostri pavimenti più luccicanti. Insomma tutto ci appare migliore. E ... ricordiamoci che le noiose pulizie dei lampadari rimarranno solo un ricordo.

Una parola sui costi: in prima battuta può sembrare costoso installare i faretti da incasso. Nella fase di cantiere è certamente più oneroso del tradizionale punto luce, ma quando si fa ora del corpo illuminante poi si risparmia: i faretti hanno un prezzo di mercato molto esiguo e la somma dei costi spesso è minore del prezzo di un comune lampadario.

E i consumi? Le tradizionali lampade dicromiche rendono il 10% in più rispetto le normali ad incandescenza. E consumare ancora meno è possibile con le lampade a basso consumo. Tutto ciò era a vostra conoscenza?

Queste considerazioni, che nulla tolgono all'affermato ruolo dei faretti da incasso nelle strutture commerciali, prevalgono principalmente nelle abitazioni dove la scelta di questi ultimi è sempre stata limitata, e poco considerata, a motivo della mancanza di un idoneo sistema di installazione. Ed è così

che uno di quegli installatori convinti (titolare dell'omonima ditta Costa Celestino impianti elettrici di Massa Lombarda) ha pensato di brevettare una "scatola porta faretto", un oggetto di plastica apparentemente strano ma che consente di installare, per la sua universalità, tutti i tipi di faretti da incasso in tutti i tipi di murature o cemento armato alla velocità di 6 pezzi/ora. La cosa strana è che il mondo è paese; infatti la scatola portafaretto, commercializzata dalla ditta Tekno soluzioni srl di Massa Lombarda (www.teknosoluzioni.it) e prodotta a migliaia di unità dalla ditta Microplast di Lugo, ha già raggiunto clienti in 18 Stati approdando addirittura in Nigeria, Isole Mauritius, Israele, ecc.



*Servizi Integrati
Gestionali Ambientali srl
Servin*

Ravenna
Via Buozi,4
Tel. 0544-456581
Fax 0544-456630

- Progettazione civile e industriale
- Sicurezza sul lavoro
- Sistemi di qualità aziendali (Norme UNI)
- Misure campi elettromagnetici

- Impatti ambientali
- Direttive cantiere

- Misure di rumore e acustica
- Sistemi d'igiene ambientale (HACCP)

MSC
di MORETTI GIANCARLO & C. snc

Via del lavoro, 16
Tel. 0544.965329 - Fax 965477
MONTALETTO DI CERVIA (RA)

costruzioni stradali
movimenti terra
aree verdi
arredo urbano
acquedotti
gasdotti • fognature
pavimentazioni speciali
asfalti • cementi armati
illuminazione pubblica

VISANI

del geom. THOMAS VISANI

**RISTRUTTURAZIONI - IMPERMEABILIZZAZIONI
TETTI - LATTONERIA**
Preventivi e sopralluoghi gratuiti
ESPERIENZA DECENNALE

Tel. 0544/32062

Cell. 328/8284585