

Virus, al Bufalini aumentano i ricoverati

Una ventina di pazienti assistiti nel reparto dell'ospedale dedicato alla pandemia, ma nessuno è in terapia intensiva

di **Annamaria Senni**

Ancora elevato il numero dei contagi da Coronavirus in provincia che ieri ha toccato quota 65 positivi. A Forlì sono 43 i nuovi contagi, mentre a Cesena 22 i positivi. Tredici a Cesena città, 2 a Cesenatico, 2 a San Mauro, 2 a Savignano, mentre Longiano, Borghi e Sogliano hanno registrato un caso ciascuno. E si contano ancora due positivi nel mondo del calcio. Ad essere colpita nuovamente dal Coronavirus è la Savignanese Asd, dove ieri sono emerse altre due positività tra i calciatori. Tutta la squadra era già sottoposta alla misura della quarantena, dopo che era stata riscontrata la positività di un componente del gruppo, positività poi registrata anche in alcuni calciatori della squadra gialloblu. Già rinviata alcune partite di campionato.

E sul fronte scuole si registrano altre due situazioni di crisi. Un nuovo studente ha contratto il virus in una classe quinta dell'istituto Agrario cesenate, dove già risultavano altri studenti positivi al Covid-19. Da qui la decisione di mettere in isolamento per dieci giorni tutta la classe quinta che fino ad ora non era stata sottoposta alla misura. Il Coronavirus fa il suo



Una camera di un reparto Covid dell'ospedale Bufalini (foto Luca Ravaglia)

drammatico ingresso anche all'istituto Alberghiero di Cesenatico dove ieri è stata accertata la positività di una studentessa ravennate di una classe seconda. In isolamento tutta la classe.

Con l'incremento quotidiano dei casi aumentano anche i ricoveri all'ospedale Bufalini di Cesena, dove attualmente si trovano 20 persone degenti nel reparto Covid (martedì scorso erano 15), anche se fortunatamente nessuna è in terapia intensiva (la scorsa settimana c'erano due pazienti). Da ieri mattina la

degenza di medicina interna del Bufalini è stata pienamente riconvertita a reparto Covid, con una dotazione di posti letto Covid che ammonta a 30 posti. Altri 10 posti letto in più per malati Covid. Ricordiamo che in primavera i ricoverati per Covid al Bufalini erano 100 e che l'ospedale può arrivare ad ospitare fino a

LA SITUAZIONE
Ieri registrati 22 nuovi casi nel Cesenate, venti dei quali sintomatici

AUSL

Analisi prenotabili in farmacia

Da lunedì prossimo le analisi di laboratorio saranno prenotabili in tutte le farmacie della Romagna che effettuano prenotazioni Cup (servizio di Farmacup). La prenotazione è gratuita ed offre agli utenti un servizio aggiuntivo per effettuare le prenotazioni, oltre a quelli già erogati dagli sportelli Cup e dal numero telefonico Cuptel 800 002255.

L'Ausl Romagna sottolinea che «si implementa, in questo modo, l'integrazione delle farmacie nel sistema di accesso alle prestazioni, offrendo sempre maggiori opportunità al cittadino». Prenotando in farmacia sarà possibile conoscere, in tempo reale, la disponibilità di posti, la sede in cui verrà erogata la prestazione, la data e l'ora per l'appuntamento. La farmacia consegnerà un promemoria scritto.

160 posti per Covid, di cui 32 terapie intensive.

Dei 22 nuovi contagi registrati ieri nel Cesenate, 20 sono sintomatici. Tutti i nuovi casi sono in isolamento domiciliare. Dieci sono emersi da attività di tracciamento da contatto e 12 per sintomi. Tra i contagiati 15 sono maschi e 7 femmine. Sedici erano già in isolamento al momento della diagnosi. A Forlì ieri si sono registrati 43 nuovi casi così suddivisi: 23 a Forlì città, 4 a Bertinoro, 4 a Forlimpopoli, 3 a Santa Sofia, 3 a Dovadola, 2 a Castrocara, 2 a Predappio, 1 a Meldola e 1 a Civitella. In Emilia Romagna i nuovi contagi da Coronavirus sono stati 888 (472 gli asintomatici) su 15.978 tamponi (con un'incidenza del 5,5%). Il bollettino di ieri registra purtroppo anche 10 morti in regione: 6 a Modena (tre uomini rispettivamente di 98, 87 e 76 anni, e una donna di 85 anni); 2 a Ferrara (entrambe donne di 96 e 87 anni); 1 a piacenza (una donna di 100 anni); 1 a Bologna (un uomo di 90 anni).

Per il secondo giorno consecutivo non crescono i pazienti in terapia intensiva che rimangono 86 in tutto il territorio regionale, mentre sono 657 (+21) quelli ricoverati negli altri reparti Covid. L'età media dei nuovi positivi è 44,8 anni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Drammm...pizza, l'innovazione per la ristorazione

A cura di SpeeD

Basta con i soliti gusti Margherita, Marinara, Capricciosa e Quattro Stagioni... è arrivata la base pizza più buona di sempre!

È nato a Forlì il nuovo concept di fare e mangiare la pizza: Drammm...pizza. Questa innovativa base pizza artigianale precotta e professionale è stata ideata per il mondo della ristorazione, per

permettere di servire sempre la miglior pizza possibile. «La pizza, il comfort food più amato dagli italiani e non solo, aveva bisogno di una vera innovazione!».



I 5 soci fondatori, rispettivamente Marino Leonardi, Riccardo La Corte, Matteo Bartoletti, Michael Montalti e Andrea Vallorani.

Sono queste le parole con cui ci ha accolto Marino Leonardi uno dei soci fondatori, consulente ed esperto di marketing. «Drammm...pizza è nata dopo un'attenta analisi del mercato ristorativo di oggi, in cui il cliente desidera e si aspetta di gustare sempre novità buone e sfiziose». Continua il socio Riccardo La Corte, fondatore di America Graffiti «Per questo Drammm...pizza è il prodotto che serve alla ristorazione, è l'unica ed innovativa base pizza precotta che permette di servire sempre una pizza eccellente, di altissima qualità ed ottima per le farciture gourmet sempre più richieste. Per elaborare il prodotto ci siamo affiancati a pizzaioli esperti, primo tra tutti ad Andrea Vallorani, mastro pizzaiolo e docente di API "Associazione Pizzerie Italiane" che



Alcuni scatti esemplificativi del prodotto dopo la cottura, con originali e gustose farciture gourmet.

fettua corsi sull'arte della buona pizza in tutta Italia». Ci confida Andrea «La maniacalità dello studio del processo di produzione e la selezione delle materie prime hanno permesso di far raggiungere a Drammm...pizza un'altissima qualità, mai ottenuta prima, rendendola buonissima, scarica di zuccheri e altamente digeribile». Intervengono

poi Michael Montalti e Matteo Bartoletti, esperti pizzaioli: «Noi siamo i responsabili della produzione, appena ci hanno illustrato il progetto abbiamo colto le potenzialità del prodotto e ci siamo messi subito all'opera!». Drammm...pizza porta in tavola l'innovazione che il cliente desidera. Per tutte le informazioni visita il sito www.drammpizza.com.