

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

Anno 34 - Numero 260 € 1,00 in Italia

CON ATLANTE "1969 L'ANNO DEL MURO" € 9,00

martedì 3 novembre 2009

02-49822923. SPED. ABB. POST. ART. 1. LEGGE 46/04 DEL 27 FEBBRAIO 2004 - ROMA, CONCESSIONARIA DI PUBBLICITÀ: A. MANZONI & C. MILANO - VIA NERVESA, 21 - TEL. 02/574941. PREZZO DI VENDITA ALL'ESTERO: AUSTRIA, BELGIO, FINLANDIA, FRANGA, POLONIA KR 15, DANIMARCA KR 15, EGITTO EP 16,50; MAROCCO MCH 24, NORVEGIA KR 20, POLONIA PLN 12,10; REGNO UNITO LST 1,50; REPUBBLICA Ceca CZK 60; SLOVACCHIA SKK 696; SVEZIA KR 18, SVIZZERA FR 3,00 (CON D O S. VENEZIA FR



PIEVE DI CENTO

SEGNI, SEGNALI E INTERROGATIVI DI PACE

Giovedì 5 novembre, alle 20,45 presso il Teatro Comunale Alice Zeppilli di Pieve di Cento, verrà presentato "Giochiamo alla Pace": il Memory artistico realizzato da Piero Sacchetto. Oltre all'autore saranno presenti Franco Borghi del Coordinamento per la Pace nel Cento-Pievese, Anna Salerno del Parco Storico di Monte Sole e Valeria Tassinari Insegnante e Critica d'Arte. L'evento è legato alla Notte Bianca 2009, occasione in cui il Memory è stato presentato in anteprima attraverso un'esposizione allestita nell'androne del Municipio.

La serata si inserisce nel cartellone Segnali di pace promosso dalla Provincia di Bologna e sarà un'occasione per riflettere sul rapporto tra temi legati alla Pace ed educazione rivolta in particolare ai giovani.

Sabato 7 novembre a Pieve di Cento torneo di Memory aperto a tutti!



Piazza Andrea Costa, 17 - Pieve di Cento
tel. 051 686 2611 - fax 051 974 308
urp@pieve.provincia.bologna.it
www.comune.pievedicento.bo.it

IL SUSHI RESTAURANT & TAKE AWAY

Giapponese nel centro di Bologna

sashimi, tempura, saké e molto, molto altro ancora. Ecco un indirizzo angiare bene, mangiare sano e soprattutto mangiare con gusto le tante lità della cucina giapponese: è quello del Niji Sushi Restaurant & ay aperto da pochissimi mesi nel centro di Bologna, precisamente Marconi 65/A.

to da uno staff giovane e cordiale, il Niji offre in un ambiente curato e levole tutto il meglio della ricca tradizione culinaria del Sol Levante: o i piatti più noti - le crudità di pesce, le leggerissime frittiture di gam- gli involtini e le verdure con le alghe, ma anche tante specialità ana scoprire, come la zuppa di miso o quella alla giapponese, i rotolini ntresca di tonno e cipolline, i coni di alga.

ariare dai soliti tortellini, ecco le paste in brodo di verdure e pesce " sono gli spaghetti tipici giapponesi, mentre "soba" quelli di grano sa-). I vegetariani possono scegliere tra riso, frittiture, insalate e il "sushi riano", mentre per gli amanti della carne non mancano grigliate, spic- ciolette di pollo, manzo e maiale.

canto a una varietà strabiliante - oltre 100 sono i piatti preparati nella a vista da un "sushi-man" con vent'anni di esperienza (il menu è con- le anche su www.nijisushi.com), Niji vuol dire qualità degli ingredienti ire dal pesce, freschissimo) e tanta convenienza: i sedici menu fissi del e hanno prezzi da 8 a 15 euro, mentre a cena, spendendo poco di più, scegliere, oltre che alla carta, anche tra quattro menu degustazione. dimenticare la comodità della consegna a domicilio, l'occasione per e cene tra amici oppure per veloci - ma sfiziosi - pranzi con i colleghi o.

DENTRO MASSAGGI

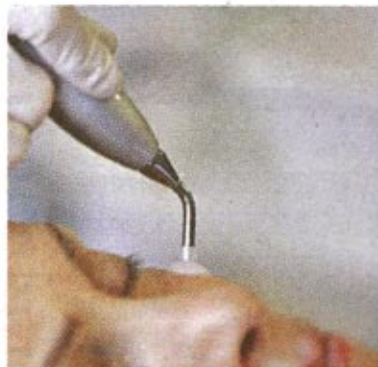
Body Massage

Relax Acqua

LA PROPULSIONE DI OSSIGENO MBE SOPPIANTA BISTURI, AGHI E PICCOLE INFELICITÀ

Avere un aspetto di cui compiacersi è sempre più facile e non comporta sacrifici. Fino a ieri era necessario sottoporsi a interventi, cicli di punture, piccole sistemat- tiche torture che spesso non risparmiavano lo sgradevole "effetto-clone". Oggi nel mondo dell'Estetica non si parla che di ossigeno. Un po' per l'interesse dichiarato delle Star americane, un po' perché tramite il getto di ossigeno pressurizzato i principi attivi penetrano realmente in profondità, la pelle reagisce bene anche quando è delicata e i risultati sono eccellenti. Maya Beauty Engineering, produttore di tecnolo- gie innovative e cosmetici con sede a Bologna, sta riscuotendo grande interesse anche presso i Centri italiani con la Propulsione di Ossigeno MBE: la tecnologia originale per qualità e comple- tezza, la sola che vanta un'effi- cacia testata nelle più importanti Università del mondo.

Per toccare con mano i risultati, bastano poche sedute dall'esteti- sta di fiducia.



AUXILIA - Poliambulatorio Privato

Check-up e prevenzione cardiovascolare.