

Quando la scuola incontra il mondo del lavoro

di **Maria Luisa Martinez***

Si chiama Festival dell'Orientamento ed è un'attività rivolta a tutti i ragazzi delle quarte e quinte degli Istituti secondari di secondo grado della provincia di Ravenna, a prescindere dall'indirizzo. Si svolgerà il 15 novembre a Ravenna e il 10 dicembre a Faenza per motivare gli studenti a fare scelte consapevoli rispetto al futuro che li vedrà protagonisti nel mondo del lavoro o all'università. Questo progetto, che coinvolge istituzioni scolastiche e mondo del lavoro e delle professioni (nello specifico il Tavolo provinciale dell'Imprenditoria), nasce nell'ambito di un bando regionale rivolto, oltre ai ragazzi degli istituti secondari di secondo grado, anche a quelli di primo grado e ha come finalità quella di sostenere percorsi differenti che vanno dal sostegno contro la dispersione scolastica, alla parità di genere, dalla fragilità socio-economica all'orientamento. Nelle due giornate di Ravenna e Faenza, in particolare, verrà offerta ai ragazzi la possibilità di incontrare professionisti e imprenditori per confrontarsi e cominciare a sviluppare idee serie sul loro futuro con una base di conoscenza e competenza più chiara che gli consenta di affrontare il mondo del lavoro in modo sereno e come vera opportunità di realizzazione, non solo economica.

**Consigliera delegata Istruzione, Edilizia scolastica e Patrimonio della Provincia di Ravenna*

continua a pagina 11



Tutto questo va salvato

Agricoltura e istituzioni chiamate a rispondere a una crisi che arriva da più fronti

IRECOOP / pagina 10

Al via l'alta formazione per dirigenti

ARCO TRASPORTI / pagina 16

Acquistati tre nuovi mezzi a Gnl

CENTRALE DEL LATTE / pagina 23

Una grande festa per ottomila visitatori

BUON COMPLEANNO CICOGNE! DOMENICA 24 NOVEMBRE 2019

Spegni le candeline insieme a noi!

DALLE 17.30

Per tutti i clienti una maxi torta preparata da Chef Sebastiano Caridi "Il Più Grande Pasticcere" e tanti gadget omaggio per tutti!

TI ASPETTIAMO!




LE CICOGNE
CENTRO COMMERCIALE

Lunedì - Sabato 8:00 - 21:00 Domenica 9:00 - 19:30
www.centrolecicogne.it • Centro le Cicogne

IL MONDO ORTOFRUTTICOLO

Agricoltori disarmati contro il dilagare di parassiti e cambiamenti climatici

Daive Vernocchi dell'Alleanza delle Cooperative evidenzia le priorità del comparto

Situazione nera per la frutticoltura italiana, ancora di più per quella del territorio emiliano-romagnolo che sta attraversando una concomitanza di eventi sfavorevoli davvero straordinaria. "Cimice asiatica, dilagare di diverse malattie funginee di una recrudescenza mai vista, mercati saturi con concomitanza di prodotti da paesi diversi e troppo competitivi: tutto ciò sta mettendo a dura prova il settore ortofrutticolo del nostro territorio ed è giunto il momento di prendere qualche decisione e intervenire per salvaguardare il comparto, l'economia del paese e il reddito di migliaia di agricoltori - afferma a gran voce Davide Vernocchi, coordinatore del settore ortofrutticolo dell'Alleanza delle Cooperative Italiane -".

Vernocchi, dati alla mano, a quanto ammontano i danni subiti a causa della cimice asiatica?

"Secondo le stime elaborate dal Cso (Centro servizi ortofrutticoli) si parla di 365 milioni di euro solo per pere, pesche e nettarine e di 486mila giornate di lavoro perse, calcolando anche l'indotto che ruota intorno alla frutticoltura. Per quanto riguarda l'Emilia-Romagna che da sola produce il 70% delle pere italiane e il 30% di quelle europee, la produzione, di solito intorno alle 500mila tonnellate, si è dimezzata e i 5mila produttori del territorio raccoglieranno 250mila tonnellate di pere in meno".

Cosa provoca la cimice asiatica e quali sono gli altri fenomeni che stanno attaccando le nostre colture?

"L'insetto si nutre delle piante e dei frutti, causando spesso la caduta di questi ultimi o provocando danni che ne rendono impossibile la commercializzazione. Oltre alla cimice, la nostra frutta è stata oggetto quest'anno di diverse malattie fungine e di batteriosi che non hanno avuto precedenti, rendendo in alcuni casi impossibile il raccolto. Tutte problematiche connesse ai cambiamenti climatici contro le quali, allo stato attuale della situazione, ci troviamo disarmati".

Il 26 settembre le Regioni Emilia-Romagna e Veneto sono state invitate a una riunione col Ministro Bellanova per approfondire la situazione, cosa vi aspettate dopo questo incontro?

"Valutiamo positivamente la riunione e spe-

riamo che, alla luce dei danni subiti finora, si apra uno spiraglio per le molte aziende che si trovano sul punto di chiudere. A nostro avviso è necessario agire su tre fronti: subito interventi economici straordinari a favore delle aziende agricole; accelerare il percorso relativo all'immissione degli antagonisti naturali più efficaci per il contenimento della cimice asiatica, vespa samurai in primis; mettere in condizione i produttori di poter utilizzare tecniche fitosanitarie e chimiche finalizzate all'abbattimento degli insetti alieni".

Oltre alla situazione fitosanitaria i mercati non hanno aiutato l'andamento del comparto. Quali sono state le cause?

"Le cause sono sempre le stesse. Questo nuovo andamento climatico provoca sempre di più la concomitanza di prodotti di diversi paesi in fase di commercializzazione e, finché non avremo tutti le stesse regole da seguire, per noi sarà impossibile competere con i prezzi degli altri concorrenti, in particolar modo quelli spagnoli".

Il Governo ha stanziato 80 milioni in tre anni per far fronte all'emergenza dettata dalla cimice asiatica. Come avete accolto questa notizia?



"Sono un buon inizio ma riteniamo che siano poca roba rispetto ai 300 milioni impegnati in Puglia per la Xylella. Riguardo al dilagare di questa patologia, infatti, ci sono state delle responsabilità da parte delle amministrazioni locali, mentre nel nostro caso siamo stati costretti a subire i danni da cimice in maniera passiva, non avendo a disposizione gli strumenti adeguati".

Ilaria Florio



IN CAMPO

Il produttore: "Continuiamo a lavorare sperando di non essere dimenticati dalla politica"

I danni della cimice e dell'andamento sempre più imprevedibile del clima li conosce bene Aristide Castellari che insieme al fratello Maurizio e al nipote Cristian conduce nel faentino la storica azienda agricola di famiglia Santa Maria, specializzata nella produzione di ciliegie, susine, kiwi e uva.

"Quest'anno, quello che ormai abbiamo soprannominato 'maggio terribilis' ha determinato la perdita di tutto il nostro raccolto di ciliegie precoci. La troppa acqua, l'alta umidità e le basse temperature hanno danneggiato perfino i frutti sotto le reti anti-pioggia. Con le produzioni estive di susine siamo andati un po' meglio, ma abbiamo dovuto fare i conti con la sovrapproduzione registrata in tutta Europa che ha reso il mercato saturo di prodotto. A questi danni provocati dalle anomalie stagionali si sono aggiunti quelli dovuti al dilagare di cimici, alternarie e altri parassiti e funghi che hanno attaccato le nostre colture".

Le armi a disposizione dei coltivatori contro gli insetti che attaccano i loro frutti sono poche e sembrano non bastare: "Siamo tutti in attesa che, almeno contro la cimice asiatica, ci dia una mano un insetto utile, la vespa samurai, ma le lungaggini burocratiche non ci hanno ancora concesso di lanciarla in campo. Si può nel frattempo intervenire chimicamente, ma non è una soluzione risolutiva e quando lo facciamo veniamo attaccati dall'opinione pubblica e anche da alcune firme della grande distribuzione. Noi siamo sgomenti. Ciò che si dice spesso non corrisponde a quanto avviene nei campi: le nostre produzioni sono certificate e sicure e tutto quello che facciamo è a norma di legge. Noi agricoltori veniamo spesso tacciati di essere dei lamentoni, ma in realtà siamo incurabili ottimisti già proiettati alla prossima campagna, sperando di poter svolgere il nostro lavoro serenamente e di non essere abbandonati dalla politica". (i.f.)

FAENZA

First
C.so Mazzini 25/A
Tel. 0546 28336

Le Cicogne
Via Galilei 4/20
Tel. 0546 623444

Le Maioliche
Via Bisaura 1/3
Tel. 0546 46655



OTTICA
DIECI DECIMI

WWW.OTTICADIECIDECIMI.COM

FORLÌ

Vintage Forlì
Viale Italia 145
Tel. 0543 33294

IMOLA

Vintage Imola
Via Emilia 200,
P.za Matteotti
Tel. 0542 783476

Pedagna

Via Puccini 50/B
Tel. 0542 681319

Sconto del

50%

sulle nuove lenti monofocali 1.6
a protezione UV
e sulle lenti fotocromatiche

ACQUISTANDO
UN OCCHIALE COMPLETO

Happy
Halloween





LE ISTITUZIONI

Dalla Regione fondi straordinari, agevolazioni sul credito, sostegno alla prevenzione e alla ricerca

L'assessore regionale Caselli spiega quali misure sono state destinate al supporto degli agricoltori colpiti dalla cimice e dalle altre calamità

L'aggressività della cimice asiatica ha colpito in modo violento l'intero territorio dell'Emilia-Romagna mettendo in grave crisi soprattutto il sistema ortofrutticolo. Una calamità che si è sovrapposta ad altre difficoltà e che ha fatto tremare il sistema agricolo che, oggi, teme per la sua stessa sopravvivenza. Simona Caselli, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, racconta in che modo le istituzioni sono intervenute per cercare di supportare le aziende agricole colpite.

Quali sono state le risposte immediate della Regione a questa emergenza?

"Dopo un primo stanziamento di 250mila euro per mutui a tassi agevolati, metteremo a disposizione col prossimo bilancio 3 milioni di euro. Inoltre coi fondi regionali attiveremo un bando sul credito che servirà a dare più tempo alle imprese per ricostituire il capitale circolante portando a 3-5 anni la durata dei mutui sul prestito di conduzione, bando in cui daremo priorità alle imprese colpite. Cui fondi del Psr useremo le risorse residue per un nuovo bando sulle reti antinsetto portando all'80% l'intensità dell'aiuto e con una dotazione complessiva di poco più di 2 milioni di euro. Stiamo, infine, preparando un nuovo bando da 1 milione di euro per i Gruppi operativi sull'innovazione (Goi) in partnership tra aziende e mondo della ricerca".

E sul fronte della ricerca?

"Per la prossima campagna dovremo far di tutto per contrastare questo insetto attraverso tecniche di lotta biologica, innocue per l'uomo. L'esigenza è di introdurre la vespa samurai e suoi consimili che depongono le uova in quelle delle cimici e ne abbassano così la popolazione. Abbiamo chiesto al Governo di poter predisporre, insieme al Crea (Consiglio per la ricerca e l'analisi dell'economia agraria) lo studio per i primi lanci in primavera. Stiamo attendendo il via libera del Ministero dell'Ambiente. Comunque, serve un investimento straordinario per la ricerca su questo parassitoide".

Quali azioni vi aspettate che vengano messe in campo da Governo e Unione europea?

"Innanzitutto, dobbiamo registrare il primo segnale importante del Governo che ha deciso di stanziare un fondo triennale pari a 80 milioni di euro. Poi, insieme alle altre Regioni, abbiamo chiesto un piano nazionale per indennizzare le aziende colpite dalla cimice, per garantirne il futuro e tutelare l'indotto. Abbiamo chiesto anche la sospensione dei versamenti previdenziali e misure per la tutela dei lavoratori, come l'integrazione delle giornate lavorate per il riconoscimento della disoccupazione. All'Europa abbiamo chiesto, invece, l'attivazione di un fondo con misure di emergenza in



Cimice asiatica: "Per la prossima campagna dovremo far di tutto per contrastare questo insetto attraverso tecniche di lotta biologica, innocue per l'uomo"

base all'articolo 221 del regolamento Ue 1308/2013". **Oltre alla cimice asiatica quest'anno il mondo agricolo ha subito l'aggravarsi di numerose altre difficoltà: dal clima sfavorevole alle malattie fungine fino alla concorrenza sempre più forte sui mercati. In che modo le istituzioni possono intervenire per assicurare più stabilità alle aziende agricole quando si verificano annate così estreme?**

"Le istituzioni devono usare tutti gli strumenti finanziari per sostenere e rafforzare il comparto e scommettere su ricerca e innovazione. A partire dalla Ue, dove continueremo a lavorare insieme ai nostri partner soprattutto l'Arefhl (l'associazione delle regioni e dei produttori ortofrutticoli europei, ora presieduta dall'Emilia-Romagna) con attività di studio, promozione e tutela. Infine, occorre modificare il regolamento Ocm dell'ortofrutta, per garantire il ristoro dei danni legati all'aumento generale delle patologie che colpiscono l'ortofrutta e per aumentare la capacità di difesa delle colture".

Mabel Altini

Aristide Castellari (azienda agricola Santa Maria): "Quest'anno, quello che ormai abbiamo soprannominato 'maggio terribilis' ha determinato la perdita di tutto il nostro raccolto di ciliegie precoci. La troppa acqua, l'alta umidità e le basse temperature hanno danneggiato perfino i frutti sotto le reti antipioggia. Con le produzioni estive di susine siamo andati un po' meglio, ma abbiamo dovuto fare i conti con la sovrapproduzione registrata in tutta Europa che ha reso il mercato saturo di prodotto"

SPECIALE MERCATINI DI NATALE 2019				CAPODANNO
				All'ombra del Vesuvio... e non solo
24 NOVEMBRE 2019	1 DICEMBRE 2019	8 DICEMBRE 2019	15 DICEMBRE 2019	DAL 29 DICEMBRE AL 2 GENNAIO 2020
NATALE TRA I BORGHI RANGO, TENNO E ARCO	LA TRADIZIONE DEL NATALE DI MERANO E BOLZANO	MERCATINI DI NATALE DI GRAZZANO VISCONTI E CASTELL'ARQUATO	ESCLUSIVI MERCATINI DI NATALE DI FORTE DEI MARMI E PIETRASANTA	SUBIACO - NAPOLI REGGIA DI CASERTA - POMPEI GRAGNANO - MONTEVERGINE AVELLINO - BENEVENTO
€ 47,00	€ 56,00	€ 35,00	€ 35,00	HOTEL 4 STELLE - MEZZA PENSIONE CENONE DI CAPODANNO - VISITE GUIDATE € 640,00
ASSISTENZA CAPOGRUPPO		PULLMAN G/T DA FAENZA E LUGO		INFORMAZIONI IN AGENZIA
agenzia viaggi dal 1981		Il piacere di viaggiare in gruppo www.brasiniviaggi.it		
		Faenza: C.so Matteotti, 36/A - Tel. 0546 680867 Lugo: Largo della Repubblica, 14 - Tel. 0545 30630		

Tornare ad avere i denti fissi è oggi una realtà alla portata di tutti

Quando un paziente, per motivi anagrafici o di salute, non può contare più sui propri denti perché assenti o perché devono venire asportati in quanto irrimediabilmente malati, l'unica alternativa non sono le protesi mobili. Grazie a recenti tecniche è infatti possibile tornare ad avere denti fissi, anche in tempi di trattamento relativamente rapidi.

Quanti impianti servono per tornare ad avere i denti fissi?

L'EAO (Associazione Europea di Osteointegrazione), una delle più importanti autorità scientifiche mondiali, nel 2012 **ha dichiarato che le tecniche che utilizzano 4 o 6 impianti per ridare i denti fissi ad un paziente edentulo o potenzialmente edentulo sono ben documentate e funzionano.** Una tecnica che utilizza 4 impianti per riabilitare un'intera arcata è stata introdotta e descritta agli inizi di questo secolo dal dott. Paulo Malò che tutt'ora lavora nelle sue cliniche distribuite in giro per il mondo.

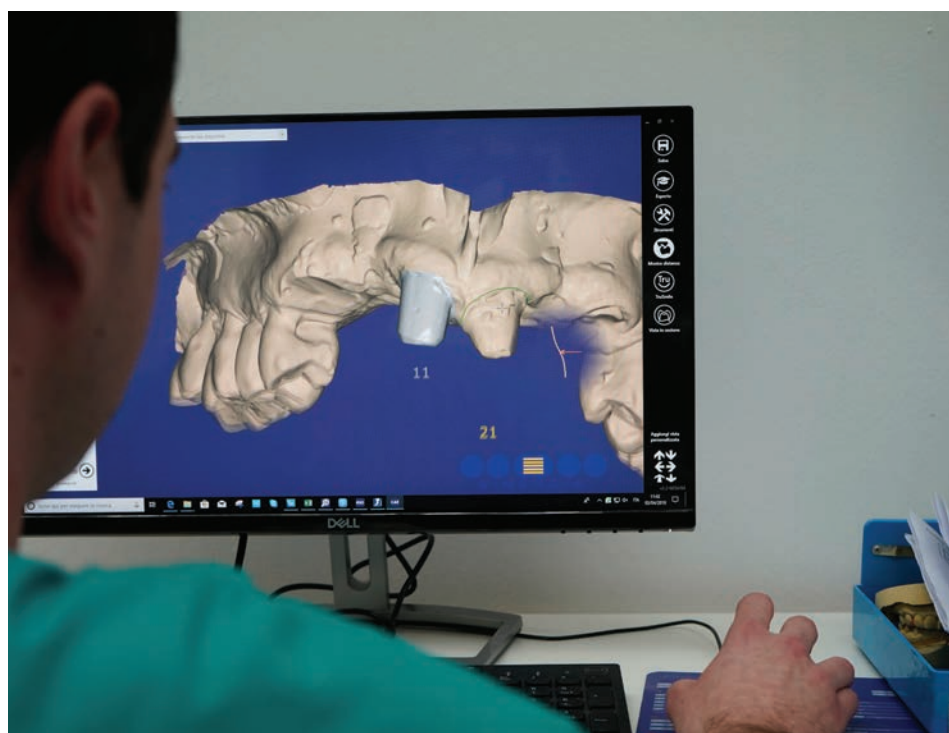
Qual è questa tecnica?

Si chiama All-on-4® e consente di accorciare i tempi di trattamento rispetto ai protocolli classici evitando nella maggioranza dei casi di dover subire innesti di osso e quindi evitare interventi più invasivi e dolorosi.

Nei casi in cui la tecnica non è applicabile (a meno che non siano presenti controindicazioni assolute che solitamente sono rare) è comunque possibile ricorrere a procedure di aumento di osso e utilizzare fino a 6 impianti. Per riavere i denti fissi è meglio rivolgersi ad un implantologo esperto che saprà consigliare sulla soluzione migliore per ogni paziente.

Se questa tecnica viene applicata con l'uso delle tecnologie digitali quali sono i vantaggi per il paziente? È possibile ricorrere all'implantologia computer-guidata e alla mascherina chirurgica per tornare rapidamente ad avere denti fissi.

L'implantologo utilizza un software per fare simulazioni sulla bocca del paziente in modo virtuale (dopo aver acquisito tutte le informazioni sul paziente grazie alla Tac Cone Beam



e allo Scanner Intraorale). Con questo strumento infatti, l'implantologo riesce studiare in modo più approfondito il caso specifico e posiziona virtualmente gli impianti dentali. **Tale studio viene poi inviato al Laborato-**

rio Dentale Santa Teresa che produce i denti e la mascherina chirurgica giorni prima dell'appuntamento con il paziente. La mascherina chirurgica consente all'implantologo di posizionare gli impianti in modo preciso

e sicuro: proprio dove li aveva posizionati al computer. Con questa mascherina chirurgica è come eseguire un intervento di chirurgia generale in "laparoscopia", cioè nel nostro caso l'implantologo esegue solo i fori di inserimento degli impianti dentali (quando clinicamente possibile) senza dover effettuare incisioni in modo esteso che sono la causa del dolore e del gonfiore post operatorio. Questo significa un maggiore confort per il paziente perché l'incisione minima riduce di molto i tempi di ripresa e consente di tornare nella maggior parte dei casi a una vita normale già dal giorno seguente. **Inoltre se clinicamente possibile l'implantologo posiziona anche i denti che erano già pronti.**

Un team di persone lavora su un unico paziente: l'implantologo che esegue l'intervento di implantologia, gli odontotecnici del laboratorio dentale e l'odontoiatra "protesista" che si occupa dei denti.

Tariffe e nomi dei direttori sanitari e del team sono consultabili sul sito: www.clinicadentalesantateresa.it



CLINICA DENTALE
SANTA TERESA

Chiamaci per maggiori informazioni!

RAVENNA • FAENZA • CESENA

Numero Verde Gratuito
800-557798

clinicadentalesantateresa.it

SEI UN CLIENTE UNISALUTE?

DA NOI

CONVENZIONE DIRETTA

UniSalute
SPECIALISTI NELL'ASSICURAZIONE SALUTE



TARIFFA VISITA E IGIENE DENTALE 50 EURO *

LA TARIFFA COMPRENDE:

contatta unisalute per verificare la tua copertura assicurativa e il dettaglio delle prestazioni contenute in questa tariffa

* 50 € spesa massima. La copertura dipende dalla polizza stipulata con UNISALUTE

Messaggio pubblicitario ai sensi del combinato disposto di cui all'art 2 D.L. 223/2006 e art. 1 comma 525 L 145/2018

AGRINTESA

A buon fine la razionalizzazione dei rapporti di collaborazione con Cantina Sociale Cab e La Primavera

Il presidente Raffaele Drei: "Queste fusioni sono l'epilogo di una partnership iniziata già da diversi anni, in linea con gli obiettivi strategici della nostra cooperativa"

Le assemblee dei soci Agrintesa hanno dato il via libera, con la delibera definitiva, alle fusioni già annunciate nello scorso numero e che riguardano l'incorporazione del ramo vitivinicolo di Cab Terra di Brisighella e l'unione con la cooperativa La Primavera di Verona, specializzata nel settore biologico.

"In entrambi i casi queste fusioni sono l'epilogo di una collaborazione iniziata già da diversi anni, in linea con gli obiettivi strategici della nostra cooperativa che puntano, tra le altre cose, ad ampliare la gamma dei vini e ad essere più incisivi nel comparto degli ortofrutticoli bio - sottolinea il presidente di Agrintesa Raffaele Drei -".

Con l'operazione che riguarda la cooperativa La Primavera, Agrintesa si aggiudica la maggioranza assoluta delle quote della società Brio, specializzata nella commercializzazione di prodotti biologici: "L'aumento delle nostre quote ci agevola nell'utilizzo del marchio 'Alce Nero' detenuto da Brio per quasi il 10%. Il biologico è oggi un comparto in grande evoluzione e, nonostante nei nostri terri-

tori si stiano palesando diverse difficoltà nella sua produzione a causa di emergenze fitosanitarie (vedi approfondimento a pagina 2-3 di questo numero ndr), il consumo di prodotti biologici continua ad aumentare, se pur con ritmo più lento del passato. La Distribuzione Organizzata conseguentemente dedica sempre maggiori spazi nei punti vendita, richiedendo pertanto un approccio nelle forniture sempre più efficiente, continuativo e di filiera. Anche la produzione sta rapidamente crescendo, aumentando la competizione in un comparto che fino a poco tempo fa ha vissuto con logiche più favorevoli. Diventa dunque indispensabile organizzare al meglio il settore adeguandolo al contesto in evoluzione per garantire i corretti risultati alle imprese di produzione".

Per quanto riguarda l'incorporazione del ramo vitivinicolo di Cab, questa è maturata dopo 3 anni di collaborazione e ora consentirà un efficientamento della filiera del vino del territorio. Anche qui le intenzioni di Agrintesa sono chiare: valoriz-



zare i prodotti enologici di collina. "La nostra cooperativa ha da sempre prodotto prevalentemente vini bianchi di pianura. L'integrazione con la Cab, completa e rafforza la nostra gamma aumentando la produzione di specificità delle colline romagnole. Sono anni che Agrintesa cerca di dare attenzione a queste aree, oggi più in difficoltà rispetto a quelle di pianura, che godono di potenzialità qualitative diverse e adatte a segmenti commerciali di maggior valore.

A fronte della bassa produttività bisogna lavorare sulle specificità, investendo sulle Doc e sui rossi di maggior pregio".

Restando sul tema dell'uva, il presidente di Agrintesa non può che commentare la fine di questa vendemmia 2019: "La raccolta di quest'anno è stata, per le produzioni romagnole, una grande delusione dal punto di vista delle rese e, dai dati che stanno circolando in questi giorni, sembra che questo sia un trend generalizzato nell'intero panorama

nazionale. Sul nostro territorio abbiamo registrato una produzione scarsa, con il 30% in meno di uva a fronte di stime di inizio campagna che prevedevano cali percentuali del -14-15%. Ci si aspettava quindi un ridimensionamento, ma non di questa entità. Fortunatamente la qualità è buona e quindi adesso è venuto il momento di lavorare affinché le quotazioni riprendano velocemente dopo i ribassi eccessivi registrati fino a pochi mesi fa".

Ilaria Florio

Novembre, tempo di Cagnina!

Vino rosso rubino con profumo che ricorda l'uva appena spremuta, il lampone ed il ribes; ben si accompagna alle castagne e ai nostri dolcissimi kaki, sia tradizionali che a polpa soda, assolutamente da provare!

La Cagnina viene vinificata con uve esclusivamente dei nostri soci, presso la cantina Agrintesa di Modigliana.

Si tratta di un prodotto DOP che rispetta pienamente la tradizione e la storia del nostro territorio.

agrintesa
Insieme più grandi



Siamo anche a Russi!
via Faentina Nord, 54

Tutti i negozi su www.agrintesa.it

INIZIATIVE

A Imola 12 foodblogger da tutta Italia alla scoperta della Clai

Due giornate intense per conoscere i luoghi e le persone, la cultura e il legame con il territorio costruiti nel tempo dalla cooperativa di Sasso Morelli

Dallo stabilimento dove nascono i salumi, al centro direzionale di Villa la Babina, passando dalla palestra del Volley Clai, alla visita delle Macellerie del Contadino. Dodici, tra i più popolari foodblogger italiani (con un'audience cumulata di circa 1 milione 500mila utenti su Facebook e oltre 250mila su Instagram) hanno trascorso lo scorso weekend a Imola, in occasione del progetto Discovery Clai, un tour tra i valori, l'arte del saper fare, la cultura e il legame che la cooperativa è riuscita a costruire nel tempo con il territorio. La prima tappa del progetto è stata il Salumificio di via Gambellara. Un luogo dove i prodotti Clai nascono nel rispetto della tradizione, della qualità e dell'artigianalità: salumi realizzati con carne, esclusivamente 100% italiana, che arriva da suini nati e allevati in Italia dai soci allevatori attraverso una filiera integrata di proprietà. La visita è poi proseguita all'impianto Biogas, fiore all'occhiello dell'impegno della cooperativa nel campo della sostenibilità ambientale. L'impianto permette a Clai di autoprodurre energia elettrica e calore attraverso sottoprodotti e scarti della trasformazione delle carni.

A conclusione del primo giorno del tour dei luoghi significativi della Clai, i foodblogger hanno potuto vivere il forte senso di responsabilità sociale della compagnia incontrando le ragazze del Volley Csi Clai e Francesco Spadoni (già consigliere Clai)

Il secondo giorno, la carovana, a bordo del bus brandizzato per l'occasione, ha fatto

tappa a Villa la Babina, dal 1999 di proprietà della cooperativa e proprio centro direzionale. Sotto la guida del presidente Giovanni Bettini i foodblogger hanno partecipato alla visita del bellissimo parco restaurato (inserito nel circuito "Grandi Giardini Italiani", network che racchiude e tutela i più prestigiosi giardini d'Italia.) e della Villa, luogo che l'azienda ha riqualificato nel desiderio di sostenere il territorio in cui sorge. Anche qui grande stima dei foodblogger per una realtà che coniuga arte, cultura del territorio, sostenibilità e valore delle persone al lavoro. A conclusione del Discovery Clai la visita alle Macellerie del Contadino di Pedagna e di Vicolo Inferno.



L'EVENTO

Il 10 novembre è di nuovo Bacchanale

Tutto pronto per l'attesissimo Bacchanale Clai, l'evento pensato dalla cooperativa di Sasso Morelli al fine di diffondere il tema della cultura del cibo, approfondendo aspetti e tradizioni dell'enogastronomia del territorio.

Di seguito il programma delle iniziative organizzate all'interno delle Macellerie del Contadino di Imola.

Domenica 10 Novembre (punto vendita Pedagna), alle ore 15.00, Scuola

di Cucina "Le carni dimenticate". Preparazioni di pietanze che hanno per protagonisti tagli di carni "inconsueti". Iscrizione obbligatoria presso il punto vendita (Via Donizetti 21, Imola) o telefonando allo 0542 680205

Domenica 17 novembre (punto vendita Vicolo Inferno), dalle 15.00 alle 18.30, Giochi sensoriali "Indovina il gusto". Giochi sensoriali e animazioni per grandi, giovani e bambini che vedono

protagonisti i sensi e hanno lo scopo di incuriosire, coinvolgere e divertire i partecipanti. Ingresso libero

Domenica 24 novembre (punto vendita Vicolo Inferno), ore 15.00, Scuola di Cucina "Gustosi ricordi nel futuro". Evento rivolto ai genitori dove si presenteranno ricette per bambini facili, veloci, adatte anche a tutta la famiglia. Iscrizione obbligatoria presso il punto vendita o telefonando allo 0542 226484.

28/29/30 NOVEMBRE 2019

TANTE OFFERTE  A TEMPO!

BLACK FRIDAY

Entra nelle Macellerie del Contadino e verrai trascinato nel week-end più pazzo dell'anno! Troverai alcuni prodotti scontati fino al 60% in quantità limitata con offerte diversificate per ogni punto vendita al mattino e al pomeriggio: scopri le ogni giorno sul sito e approfittane quanto prima!

www.macelleriedelcontadino.it

FAENZA
Via S. Silvestro, 176
Tel. 0546 646435

E NEGLI ALTRI PUNTI VENDITA MACELLERIE DEL CONTADINO DI: IMOLA Centro Storico, IMOLA Q.re Pedagna, SASSO MORELLI, CASTEL SAN PIETRO TERME, BORGO TOSSIGNANO, RIOLO TERME

AGRISOL

Si chiude un anno pesante per l'agricoltura, cresce il bisogno di organizzazione

Il presidente Giampiero Reggidori: "Ogni cooperativa deve perseguire il miglioramento continuo cercando di prevenire i tempi"

L'agricoltura del nostro territorio sta registrando, ormai da anni, annate difficili e non remunerative. Condizioni estreme che stanno portando l'intero sistema a interrogarsi sulla sopravvivenza stessa del settore in Emilia-Romagna: "Cambia il clima, si moltiplicano le emergenze fitosanitarie e il mercato continua a non premiare economicamente le fatiche dei produttori portando sempre di più i prezzi a livello di commodities - spiega il presidente della cooperativa Agrisol di Bagnacavallo Giampiero Reggidori -. In questo contesto anche l'opinione pubblica è sempre più aggressiva accusando l'agricoltura di essere inquinante, poco attenta alla salute umana e poco rispettosa dell'ambiente".

Come mai, secondo lei, si registra questo "accanimento"?

"Non c'è legame nell'esame con buon senso della realtà, della tecnologia e della scienza che muovono il settore agricolo, da parte di chi la guarda dall'esterno rispetto a coloro che la vivono dall'interno. L'informazione, la comunicazione, l'influenza mediatica, oggi determinata dai moderni mezzi di comunicazione di massa, sono di un livello qualunquistico e da spot, mai raggiunto fino ad oggi. Parliamo della qualità dell'informazione, non della quantità e, ancora una volta, di conoscenza reale e imparziale".

Come si può arginare questo fenomeno?

"Tornando ognuno al proprio posto. Il ruolo d'origine dell'agricoltura deve essere ripreso a tutti i livelli delle componenti sociali e capito nelle sue particolarità oggettive, senza sfruttamento del settore per fini di bassa lega commerciale. Parlarsi, anche faccia a faccia fra agricoltori e consumatori, deve essere il miglior mezzo di comuni-

cazione qualitativa".

In questo contesto dove si colloca Agrisol?

"La nostra cooperativa continua a 'restare vigile' per prevenire i tempi. Il 2019 è stato un anno importante perché è proseguita l'attività di valutazione delle esigenze aggregative delle strutture presenti sul territorio, per aumentare l'incisività di Agrisol e fare economie di scala nel settore anche a livello locale".

Un'attenzione che ha generato la fusione tra Csa (Centro servizi per l'agricoltura) di Bagnacavallo in Agrisol...

"Esattamente. Il Centro servizi per l'agricoltura forniva servizi e si occupava della distribuzione di mezzi per l'allora cooperativa Copra, oggi Agrintesa. Il settore mezzi tecnici passò ad Agrisol alla fine degli anni '90 e il Csa, pur operando ancora in attività di servizio anche in agricoltura, diventò la 'casa madre' di varie cooperative del bagnacavallese. Questa fusione è, di fatto, il coronamento di anni di collaborazione".

Cos'è cambiato per Agrisol dopo la fusione?

"Per esigenze di contenimento di costi Csa non operava più con dipendenti propri. Ha però portato in Agrisol un incremento del capitale sociale e in particolare due immobili: l'altra metà di uno stabile, collaterale a quello già di proprietà di Agrisol, sede principale in via Antiche Terme, ma con facciata su via Boncellino, e il palazzo Casa Conti Guidi (poco distante), sede del ristorante omonimo e di vari ambienti per attività culturali, sociali e d'incontro. A seguito della fusione ci sarà una riorganizzazione delle sedi operative di Agrisol a Bagnacavallo, con l'intento di gestire al meglio distribuzione di mezzi tecnici e servizi alla base sociale". (m.a.)



VITIVINICOLO

Vendemmia, quantità inferiori del 20% rispetto alla media

"A conti fatti, avremo quest'anno meno vino in cantina di quanto ci aspettassimo. I dati a consuntivo provenienti dalle varie zone viticole italiane ci restituiscono un calo dei quantitativi di uve vendemmate pari al 20-25% rispetto alla produzione nazionale media". Lo ha dichiarato Ruenza Santandrea, Coordinatrice Settore vitivinicolo di Alleanza cooperative agroalimentari, al termine della recente riunione dell'organo politico settoriale dell'Alleanza. "Rispetto alle previsioni vendemmiali - spiega ancora Santandrea - il quadro che emerge è di una raccolta con qualità tra buona e ottima, meno abbondante di quanto inizialmente stimato. Se le prime previsioni ufficiali avevano infatti ipotizzato una produzione pari a 46 milioni di ettolitri, con una riduzione del 16% rispetto al 2018, il consuntivo emerso (elaborato sulla base di quanto riferito dalle

cantine cooperative che producono una quota pari al 58% del vino italiano) fisserebbe la produzione 2019 su un valore ancora inferiore, naturale conseguenza dopo un'annata particolarmente generosa come quella dello scorso anno".

L'Alleanza Cooperative Agroalimentari associa e rappresenta 480 cantine cooperative con 141mila soci aderenti, per un giro d'affari di 5,2 miliardi di euro, il 40% del totale del fatturato del vino nazionale. Secondo l'ultima indagine sul settore vino dell'Area studi Mediobanca, la crescita del fatturato delle cooperative è stata lo scorso anno del 9,2%, trainata dalle vendite sul mercato interno (+13,6%). Più di un terzo del fatturato delle cantine è generato oltre confine: nel 2018 l'export delle cantine cooperative ha toccato la cifra record di 2 miliardi di euro.

sdar
vending dal 1975

Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

SDAR di Naldi Luciano e C snc
C.F.eP.IVA:00246410393
Via Vittori,15 48018 Faenza RA
T : 0 5 4 6 . 6 2 0 5 4 8
sdar@sdar.it www.sdar.it

AGRISOL

Centro servizi per l'agricoltura

Agrofarmaci - Concimi - Carburanti - Sementi - Impianti di irrigazione
Impianti antigrandine - Pali per frutteto e vigneto
Conferimento cereali - Servizio macchine

Bagnacavallo - Cotignola - Faenza - Godo - San Lorenzo di Lugo - Mordano



kia.com

Nuovo Kia Sportage. Da oggi anche ibrido.



SPORTAGE



The Power to Surprise

**Nuovo Kia Sportage Ibrido. Più efficiente,
più performante, più tecnologico che mai.**

L'attesa è finita, oggi puoi avere il fascino e la grinta di Sportage in versione ibrida. 2 o 4 ruote motrici, cambio automatico doppia frizione o manuale, lo stile inconfondibile di Sportage da oggi anche in versione diesel mild-hybrid.

Ti aspettiamo in Concessionaria e su kia.com

COMAC

Comac s.r.l.

Via E. Valzania, 57
47121 Forlì (FC)
Tel. 0543 61546

Via A. Ascari, 165
47521 Cesena (FC)
Tel. 0547 631528

Limitazioni garanzia*

*Garanzia 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, con chilometraggio illimitato per i primi 3 anni. Batteria HV (Alto Voltaggio): 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, per perdite di capacità al di sotto del 70% della capacità originaria della batteria. Escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batteria 12V (2 anni chilometraggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni / 100.000 km). Taxi o vetture destinate al noleggio con conducente (NCC): 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Condizioni valide su ogni vettura Kia venduta dalla Rete Ufficiale di Kia Motors nel territorio della UE. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie.

Consumo combinato (l/100km) da 4,2 a 7,4. Emissioni CO₂ (g/km) da 110 a 169. L'immagine è inserita a titolo indicativo di riferimento.

TERRITORIO

Dopo oltre 50 anni di storia, scanditi da una tradizione di rispetto per il territorio e per il lavoro, il Gruppo Caviro ha presentato a Milano, il 22 ottobre scorso, il suo primo Bilancio di Sostenibilità: una testimonianza trasparente, attenta e rendicontata, pensata per condividere con tutti gli stakeholder le buone pratiche del Gruppo e i valori che ne sono ispirazione e fondamenta.

L'evento - organizzato presso la Fondazione Catella e comprensivo di una tavola rotonda condotta dalla giornalista Tessa Gelisio - ha portato diversi esperti ambientali ad approfondire il tema della sostenibilità, percorrendo la storia di Caviro insieme al direttore generale SimonPietro Felice.

.....

Il modello cooperativo si è dimostrato fin da subito capace di unire l'obiettivo della sostenibilità sociale ed economica a quello dell'impatto ambientale

.....

Quello di sostenibilità, è un concetto insito nel Dna stesso di Caviro, che come cooperativa è nata e si è strutturata quando ancora le politiche ambientali non erano un trend di posizionamento aziendale. "Il modello cooperativo si è dimostrato fin da subito vincente - racconta il presidente Carlo Dalmonte -, capace di unire l'obiettivo della sostenibilità sociale ed economica a quello dell'impatto ambientale, ergendosi a fondamento della continuità e lungimiranza della visione aziendale. Per questo è possibile affermare che la stesura del Bilancio di sostenibilità è stata la naturale conseguenza di un percorso che arriva da lontano".

Un percorso che, negli anni, si è arricchito di iniziative all'avanguardia, per innovazione e sostenibilità, sia in Italia che all'estero, in molteplici ambiti: la promozione di sicurezza e benessere di dipendenti e consumatori, il rispetto per l'ambiente, l'adozione di modelli di produzione sostenibili e circolari, in linea con gli obiettivi Onu dell'Agenda 2030. "Ognuna di queste azioni - precisa Dalmonte - è il risultato di una intensa attività di ricerca e impegno, un lavoro di squadra che da sempre punta alla riduzione dell'impatto ambientale in ogni passaggio della filiera, senza dimenticare quelli successivi alla realizzazione del prodotto, creando una struttura esem-

Caviro pubblica il suo primo bilancio di sostenibilità

La cooperativa vitivinicola, da sempre attenta all'ambiente e alla circolarità, si dota di un nuovo strumento di condivisione e trasparenza



Milano, 22 ottobre: presentazione del Bilancio di Sostenibilità Caviro. Nella foto sopra i protagonisti della tavola rotonda e a sinistra il numeroso pubblico presente

plare di economia circolare, territoriale ed extraterritoriale".

La circolarità, del resto, è un elemento cardine in ottica di sostenibilità, per la quale Caviro lavora in maniera integrata su tutta la filiera: dalla valorizzazione dei sottoprodotti della vinificazione, all'utilizzo dei fanghi per la generazione di biogas, dal recupero delle quote multimateriale residuo di una spinta raccolta differenziata, ai progetti di logistica collaborativa, fino alla riduzione della water footprint e alla certificazione SA8000.

"E proprio questo approccio, antico e allo stesso tempo straordinariamente moderno, si riscontra in tutti i processi - attesta Dalmonte -, gli stessi che fanno di Caviro, oggi, un modello autentico e completo di economia circolare, che non potrebbe sussistere senza una solidità alla base, una sicurezza economica che consente di adottare scelte consapevoli e di sostanza, progettate per avere effetto tanto nel quotidiano quanto nel lungo periodo. In questo scenario il primo bilancio di sostenibilità è, per Caviro, sia un elemento integrante della propria crescita, sia lo strumento principe per darne testimonianza".

Marco Guardanti

**SCONTO DEL 20%
FINO AL 30 NOVEMBRE**

CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

ROMAGNA DOC SANGIOVESE ROMIO
NERO D'AVOLA SICILIA DOC ROMIO
ROMAGNA DOCG ALBANA SECCO ROMIO
FRIULI DOC SAUVIGNON BLANC ROMIO
FRIULI DOC CHARDONNAY ROMIO
PROSECCO DOC LEONARDO
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE MARA

FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) - 0546 629335
FORLÌ via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) - 0543 775610
SAVIGNANO SUL PANARO via Claudia, 559 - 059 796746

WWW.CAVIROTECA.IT

GPS BIANCHERIA
CENTRO MATERASSI
IDEARE comfort & relax **SOGNO VENETO**
**SCONTIAMO TUTTO
PER RINNOVO MOSTRA**

NOVITÀ

Quest'anno AltaMente, la scuola di alta formazione per dirigenti cooperativi promossa dalle sedi di Ravenna e Rimini di Irecoop Emilia-Romagna, affianca all'ormai tradizionale percorso di aggiornamento per amministratori e manager anche due pacchetti dedicati specificamente a chi ricopre ruoli di gestione del personale all'interno dell'azienda (AltaMente Specialist - La gestione delle risorse umane) e a tutti gli amministratori di nuova nomina all'interno delle cooperative (AltaMente - Scuola per amministratori di cooperativa).

AltaMente Specialist - La gestione delle risorse umane

“È un percorso pensato in modo specifico per chi opera all'interno delle imprese e deve essere formato per mettere in campo strategie per lo sviluppo delle persone nell'organizzazione - racconta Simona Silvestrini di Irecoop Emilia-Romagna -. Il responsabile delle risorse umane è una figura strategica per l'azienda perché deve prendere decisioni, spesso veloci, che siano in grado di rispondere alle esigenze produttive ma che, nel contempo, valorizzino al meglio il personale contribuendo, non da ultimo, ad aumentarne la consapevolezza e la realizzazione in termini lavorativi”.

Il percorso, di 16 ore, si divide in quattro moduli affidati al docente Angelo Trubia: “Il processo di selezione” (26 novembre c/o Irecoop ER sede di Rimini), “La gestione delle relazioni” (10 dicembre c/o Irecoop ER sede di Rimini), “La valutazione del personale” (21 gennaio c/o Irecoop ER sede di Faenza), “La gestione amministrativa del personale” (4 febbraio c/o Irecoop ER sede di Faenza).

AltaMente - Scuola per amministratori di cooperativa

“Oggi per essere amministratore di una cooperativa di una qualsiasi società è indispensabile conoscere bene le normative di riferimento e le proprie responsabilità - spiega Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna-Rimini -. Per essere un consigliere, e quindi saper affiancare il presidente e il management sulle scelte più opportune da prendere, è fondamentale avere consapevolezza del proprio ruolo, ma anche dei propri doveri e diritti. Noi siamo fermamente convinti che principi quali la trasparenza nella gestione, l'informazione e la formazione siano le basi per sviluppare un'economia cooperativa sana, efficiente e proiettata al futuro”.

Formazione continua per dirigenti e amministratori: a Ravenna e Rimini al via il nuovo percorso di AltaMente

Accanto all'aggiornamento tradizionale per manager, Irecoop Emilia-Romagna propone anche un modulo specifico dedicato alla “Gestione delle risorse umane”

Il modulo per amministratori di cooperativa è di 32 ore e sarà organizzato in due edizioni: una presso Irecoop ER sede di Rimini e una presso Irecoop ER sede di Ravenna. Le lezioni si svolgeranno dal 19 febbraio al 20 maggio con cadenza bimestrale. Tra i docenti, oltre a una parte di funzionari e tecnici di Confcooperative Ravenna-Rimini, saranno presenti Giuliano Nicolini, Massimo Franceschetti, Elisa Tamagnini e Paolo Bono.

Per informazioni e iscrizioni: Irecoop ER sede di Rimini (0541 792945, sede.rimini@irecoop.it) e Irecoop ER sede di Faenza (0546 665523, sede.ravenna@irecoop.it).

Mabel Altini

**PROFESSIONALIZZAZIONE**

Corso gratuito per Tecnico superiore per la gestione di sistemi energetici 4.0, iscrizioni ancora aperte

Il percorso di formazione, di 2mila ore complessive di cui 800 di stage, si svolgerà a Ravenna da novembre 2019 ad agosto 2021

C'è tempo fino all'11 novembre per iscriversi al corso gratuito per Tecnico superiore per la gestione di sistemi energetici 4.0 sostenibili organizzato da Irecoop Emilia-Romagna, sede di Ravenna.

Obiettivo del corso, 2mila ore di cui 800 di stage da svolgere da novembre 2019 ad agosto 2021, è quello di formare una figura professionale in grado di garantire alle imprese soluzioni energetiche sostenibili in scenari di alto consumo, avvalendosi di strumenti digitali innovativi e di conoscenze approfondite di legislazione e tecnologie di settore.

Il Tecnico Superiore propone, pianifica e realizza interventi di efficientamento, risparmio e utilizzo razionale dell'energia per sistemi, impianti, siti produttivi e abitativi, sulla base dell'analisi e dell'interpretazione dei dati su consumi e fabbisogni. Opera, inoltre, nel processo di produzione e fornitura di energia, intervenendo nella gestione e manutenzione di impianti energetici.

Gli sbocchi professionali per questa nuova figura lavorativa possono essere diversi: dalle imprese di impiantistica elettrica, termoidraulica e di manutenzione, alle aziende che consumano grandi quantità di energia per finire con le imprese dotate di complessi impianti di produzione e fruizione di energia.

I requisiti per accedere al corso, che si terrà a Ravenna, sono il diploma di istruzione secondaria superiore, competenze in lingua inglese e informatica, competenze di base in matematica e fisica.

Per poter partecipare si dovranno passare alcune prove: inglese, informatica, cultura tecnica, insieme a un colloquio motivazionale. Il percorso formativo è gratuito, a eccezione della quota di iscrizione, pari a 200 euro, da versare dopo il superamento delle prove di selezione.

Per informazioni: Its Tec - sede Ravenna c/o Its Nullo Baldini. Referenti Ilaria Blancato, Lilia Pellizzari: 0544 298758, 345 9782231, sederavenna@itstec.it

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio



12 - 15 DICEMBRE 2019
AVVENTO GOURMET
in FRIULI

14 - 15 DICEMBRE 2019
ATMOSFERE di NATALE in
SLOVENIA
Lubiana e Marburgo

19 - 22 DICEMBRE 2019
ZAGABRIA



29 DICEMBRE 2019 - 2 GENNAIO 2020
Capodanno d'Autore
in ABRUZZO e MOLISE

30 DICEMBRE 2019 - 1 GENNAIO 2020
CAPODANNO A LUCCA...
passando per la VERSILIA e la LUNIGIANA

MARTEDÌ 31 DICEMBRE 2019
CAPODANNO sull'acqua
Una cena in allegria tra luci e musica a MANTOVA

22 - 26 GENNAIO 2020
COURMAYEUR

14 - 16 FEBBRAIO 2020
Un romantico week-end
a PARIGI
CON VOLO DA BOLOGNA

27 FEBBRAIO - 1 MARZO 2020
Siti della Magna Grecia
nella SICILIA OCCIDENTALE
CON VOLO DA BOLOGNA

20 - 22 MARZO 2020
VACANZE ROMANE

25 - 29 MARZO 2020
PORTOGALLO MAGICO
Lisbona, borghi e monasteri
CON VOLO DA FIRENZE

AGENZIA VIAGGI ZAGANELLI - LUGO - VIA BARACCA, 66/1 tel. 0545 26457 www.zaganelliviaggi.it
AGENZIA VIAGGI SANTERNO: IMOLA - VIA SARAGAT, 19 tel. 0542 32372 - VIA GALEATI, 5 tel. 0542 33200
CASTEL SAN PIETRO - P.zza GARIBALDI, 5 tel. 051 940358 www.viaggisanterno.com

LUCE E GAS

Nuovi rincari stagionali in arrivo in bolletta

Crescono i costi della materia prima ma assorbire gli aumenti è possibile: le strategie di Cooperutenti per tutelare i consumatori

Come di consueto, l'autunno porta con sé un rincaro nelle spese energetiche degli italiani. A partire da ottobre infatti, si segnalano in bolletta alcuni aumenti, di entità media e in linea con la stagionalità: per l'elettricità si spende il 2,6% in più, mentre la spesa per il gas cresce del 3,9%. Secondo l'aggiornamento trimestrale di Arera (Autorità di Regolazione per Energia Reti Ambiente), i costi salgono per l'aumento del prezzo della materia prima, dovuto a un possibile calo nella produzione della Francia (da cui l'Italia importa oltre il 10% del fabbisogno energetico) a causa di problemi ad alcune centrali nucleari francesi. Impattano solo in parte, invece, i recenti attacchi all'industria petrolifera saudita. Per il gas naturale, infine, si tratta di rincari dovuti all'aumento delle quotazioni stagionali nei mercati all'ingrosso.

Una stima più ampia, sempre riportata da Arera, mostra che la spesa per l'elettricità, in una famiglia -tipo, nell'anno compreso tra il 1 gennaio 2019 e il 31 dicembre 2019 sarà di 559 euro, mentre il gas si attesta a circa 1.107 euro. Sono cifre in linea con quelle dello scorso anno, che nel complesso registreranno un aggiustamento di circa il +1% (+1,35% per l'elettricità, +1% per il gas).

Date le premesse, per i consumatori si tratta di un periodo quanto mai opportuno per verificare se i prezzi applicati dal proprio fornitore sono in linea con quanto offerto dal mercato. Nella zona di Ravenna, Faenza



e della Bassa Romagna ci sono varie opzioni utili per evitare i rincari, come quelle fornite dal gruppo di acquisto Cooperutenti: "Ci siamo uniti in forma cooperativa per avere più potere contrattuale - racconta il presidente Giacomo Vici -. Il nostro obiettivo è di acquistare energia pulita, garantendo il massimo risparmio a tutti noi e alle nostre famiglie. Per questo selezioniamo i fornitori di energia elettrica e gas certificandone affidabilità e solidità, tutelando il consumatore e garantendo il miglior prezzo sul mercato". Il risparmio è garantito, soprattutto in congiunture come quella attuale: "Gli aumenti previsti dal mercato libero vengono assor-

biti dai nostri contratti, perché sono tarati sui prezzi fissati dall'Authority per il servizio di Maggior Tutela e, dunque, beneficiano di sconti superiori - spiega ancora Vici -. Il tutto, garantendo un'attenzione costante al tema dell'ambiente: la nostra energia infatti è green, certificata e al 100% rinnovabile, perché crediamo che ogni scelta di mercato vada compiuta nel rispetto del bene comune e della sostenibilità".

Per maggiori informazioni: Faenza, via Galilei 2, tel. 342.6452315; Rimini, Via Caduti di Marzabotto 36, tel. 328.2081297; info@cooperutenti.it, www.cooperutenti.it.

Marco Guardanti

continua da pagina 1

Quando la scuola incontra il mondo del lavoro

di Maria Luisa Martinez*

In vista dei due appuntamenti sono stati somministrati agli studenti dei questionari per far emergere desideri e obiettivi di ogni ragazzo e quindi sviluppare un percorso individualizzato: ogni giovane potrà confrontarsi con chi si avvicina maggiormente alla propria idea di impiego grazie a una suddivisione in piccoli gruppi che non supereranno le venti unità, in modo da consentire un confronto diretto con gli imprenditori e i professionisti evitando la classica lezione cattedratica. In preparazione dell'evento inoltre, nelle giornate del 4 e 5 novembre, si terrà un pre-incontro con il Vice segretario generale di Unioncamere Emilia-Romagna Guido Caselli che incontrerà i ragazzi per invitarli a non fossilizzarsi su una visione stereotipata del lavoro, magari legata al loro percorso passato o ai loro genitori, ma a sviluppare una visione elastica e flessibile rispetto ad ogni singola aspirazione. I colloqui con i rappresentanti del mondo del lavoro saranno organizzati presso le associazioni di categoria e in altri spazi ancora da definire e, per tutta la giornata, i ragazzi saranno esonerati dall'attività didattica. Nell'arco di tempo che avranno a disposizione speriamo riusciranno a fare chiarezza sul loro futuro e a comprendere in modo chiaro e diretto cosa significa oggi entrare nel mondo del lavoro, cos'è l'industria 4.0, cosa significa parlare di start-up, cosa vuol dire essere un imprenditore.

*Consigliera delegata Istruzione, Edilizia scolastica e Patrimonio della Provincia di Ravenna

FEDAGRIPESCA

È arrivata la deroga che permette di pescare le "poverazze", le vongole romagnole

Il 17 ottobre è arrivata la conferma per il 2020 della deroga che consente di pescare e commercializzare vongole con una dimensione minima di 22 millimetri e non di 25. Lo ha annunciato l'Assessore regionale Simona Caselli dopo aver portato le istanze del mondo di Confcooperative FedAgriPesca a Bruxelles. "A lei va il ringraziamento dei pescatori di vongole della marinerie di Rimini e Ravenna - ha sottolineato Vadis Paesanti, vicepresidente Confcooperative FedAgriPesca Emilia-Romagna. La conferma della deroga per un anno permetterà a 54 barche e a oltre 120 pescatori di continuare a lavorare per i prossimi mesi, ma concordo con l'assessore Caselli quando afferma che è necessario fissare nuovi parametri univoci

e chiari: i Governi di Spagna e Italia si devono sedere al tavolo e trovare un'armonizzazione sulla taglia delle vongole da pescare su tutto il territorio. Con una legislazione chiara, che tenga conto delle specificità dell'Adriatico e delle nostre 'poverazze', i pescatori della Riviera romagnola potranno lavorare serenamente e con la professionalità e il rispetto dell'ambiente che da sempre li caratterizza". "Quando sarà il momento di costituire questo tavolo di lavoro - conclude Paesanti - siamo pronti a mettere a disposizione il nostro contributo in termini di know-how ed esperienza sul campo, oltre naturalmente a poter fornire i dati e le risultanze delle ricerche che abbiamo svolto in questi anni".

COLAS
pulizie locali

Via Romagnoli, 13 - Ravenna
Tel 0544 608111 - Fax 0544 608180
Email colaspl@cielat.ra.it
www.colaslocali.it

Servizi di pulizie civili
Servizi di pulizie sanitarie
Pulizie mense e cucine

Servizi maschere presso teatri
Ausilio scolastico
Igiene urbana e ambientale



COFRA

A Natale scegli Cofra

**CESTI NATALIZI, BUONI SPESA E GIFT CARD,
AL SUPERSTORE COFRA CONAD LE CICOGNE
TROVI TUTTI CIÒ CHE TI SERVE
PER I TUOI REGALI DI NATALE.**



Cassetta
CONTADINA
10PEZZI
19,90 euro



Cesto
PECCATI DI GOLA
18PEZZI
33,00 euro



Cestone
DEL CONTE
17PEZZI
59,00 euro



Cesta
DEI BRICCHI
13PEZZI
29,00 euro

Sopra alcuni esempi di cesti natalizi. Il servizio comprende anche la personalizzazione, la consegna, l'imballaggio e la spedizione tramite corriere in Italia e all'estero.

Per informazioni rivolgersi alla capo negozio Donatella Maglioni
Servizio confezioni natalizie · Superstore Cofra Conad Le Cicogne Via G. Galilei n. 4/7 Faenza
Tel. 0546.623384 · 335.1859113 - donatella.maglioni@gruppocofra.it

FORMAZIONE

Sono tante le novità lanciate di recente da Servizi Ecologici, la cooperativa faentina fondata nel 1983 che fornisce consulenza e formazione alle imprese su vari settori: ambiente, sicurezza, sicurezza alimentare, qualità. "La cooperativa è stata accreditata dalla Regione Emilia Romagna per erogare i corsi per i nuovi alimentaristi e per gli aggiornamenti dei medesimi - annuncia la presidente Stefania Ciani -. In materia di certificazioni, invece, stiamo affiancando le aziende per la nuova Iso 45001 e per il passaggio da Oshas 18001 a Iso 45001, per l'implementazione documentale della Iso 50001 sistemi di gestione dell'energia e per la certificazione etica SA8000".

La mission della cooperativa è quella di aiutare le aziende a lavorare in ottica di sviluppo sostenibile per l'ambiente e la società, prestando la massima attenzione alla salute e alla sicurezza dei propri lavoratori. Un obiettivo a cui Servizi Ecologici presta grande attenzione, come dimostrano le altre novità in essere: "Ci stiamo occupando, all'interno del Documento di Valutazione dei Rischi della sicurezza del lavoro, del rischio biologico - aggiunge Ciani -. In particolare del documento rischio legionella e la conseguente gestione. Stiamo anche affrontando, con la nuova normativa Uni En 689/19, il rischio chimico, in particolare per i campionamenti in ambiente di lavoro

Servizi Ecologici si accredita in Regione per erogare nuovi corsi

Sicurezza alimentare, certificazioni Iso e rischio sul lavoro: tutti gli ambiti di competenza di una cooperativa che da 36 anni aggiorna le imprese



Momenti di team building per i soci di Servizi Ecologici

e l'igiene industriale. Infine - prosegue - oltre ai corsi sicurezza e ambiente obbligatori da normativa, stiamo organizzando corsi

su cultura della sicurezza, stress lavoro correlato, benessere aziendale, percezione del rischio, comunicazione e leadership".

Per erogare i propri servizi, Servizi Ecologici mette in campo un gruppo di lavoro composto da 21 persone di cui 17 consulenti tecnico scientifici, tra cui 8 donne e 9 uomini, oltre a 4 impiegate tecnico amministrative. L'aggiornamento di ogni membro del team è continuo, affinché le competenze apprese possano essere trasmesse in modo puntuale e con assoluta affidabilità. Ciò comporta un largo ventaglio di possibilità in ambito di formazione: si va dall'ambiente (rifiuti, albi smaltitori, gestione acque potabili e scarichi, etc.) alla sicurezza del lavoro per tutte le figure aziendali (datori di lavoro, Rsp, Rls, lavoratori, preposti, dirigenti, addetti antincendio, primo intervento) sino a formazioni specifiche per mansioni dei lavoratori e tutti i relativi aggiornamenti. Per info 0546 665410, info@serecol.it, www.serecol.it.(I.r)

GESTIONE AZIENDALE

Seled cresce, amplia i servizi e ricerca nuovo personale

Aumentano fatturato e dipendenti della cooperativa faentina specializzata in software informatici per aziende

La cooperativa Seled di Faenza ha certificato nell'ultimo consiglio direttivo che l'andamento dell'azienda nel 2019 continua a essere molto positivo.

Anche per il 2019 Seled, la cooperativa specializzata in software informatici a indirizzo aziendale, registra un andamento positivo confermando un aumento di fatturato rispetto allo stesso periodo dello scorso anno. Con il fatturato cresce anche il numero dei dipendenti, altra testimonianza del buon operato di Seled.

La cooperativa, da un anno a questa parte, ha ampliato le proprie attività avviando an-

che la consulenza verso i soci, servizio che sta prendendo sempre più piede all'interno della base sociale. "L'azienda sta proseguendo il proprio percorso di diversificazione delle attività: da semplice software house dedita a risolvere le richieste software e hardware dei propri soci ad azienda che mira ad accompagnare i clienti verso un cambiamento culturale e organizzativo, consigliando l'utilizzo dei sistemi informatici più consoni alle proprie esigenze - dichiara Franca Camporesi, presidente di Seled -".

"Spesso nelle aziende mancano le competenze per risolvere questo tipo di problemi

e perciò, insieme agli associati, abbiamo deciso di fare in modo che Seled potesse dare una mano in tal senso. Tutto è cominciato con l'obbligo della fatturazione elettronica, per la quale siamo stati 'costretti' a occuparci di consulenza per tutti i nostri soci, scegliendo un software e un'azienda che soddisfacessero i bisogni di tutti. A quel punto, ci siamo chiesti se questa potesse essere un'altra attività per Seled e, per ora, siamo contenti di aver intrapreso questo percorso". Anche per tale ragione la cooperativa, al momento, è alla ricerca di nuove figure professionali da inserire al proprio interno.

Seled ha assunto di recente un nuovo professionista per l'area softwaristica, capace di utilizzare strumenti innovativi, e cerca personale con conoscenze tecniche, senza essere per forza un tecnico. "Abbiamo l'esigenza di trovare professionisti che abbiano forti conoscenze del mondo informatico e che abbiano familiarità con analisi e procedure. Potrebbero essere matematici o ingegneri gestionali, ma più in generale ci rivolgiamo a persone abituate a vedere il cambiamento nelle aziende supportato da sistemi informativi" prosegue Franca Camporesi.

Seled, poi, continua a coltivare i propri rapporti con la base sociale, cercando di mantenere i contatti avviati ormai da anni. "Il nostro mondo è quello di Confcooperative - conclude -. Viviamo una situazione di stabilità per cui ci concentreremo ancora di più sul dare valore ai nostri soci e alle collaborazioni già in essere". Per informazioni 0546 628611.

Andrea Voria

VANTAGGI

Nuova campagna sconti per i soci Cofra

A novembre parte una nuova iniziativa per gli associati alla cooperativa di consumo, mentre al superstore Le Cicogne di Faenza si possono ordinare già i cesti natalizi

Sarà un novembre all'insegna del risparmio per i soci Cofra che dall'inizio del mese potranno contare su una nuova opportunità di sconto per i propri acquisti. Sta per partire, infatti, una nuova promozione che scatterà con il ritiro delle nuove tessere socio Cofra.

“L'iniziativa è molto semplice - spiega Petra Mordini, responsabile supermercati Gruppo Cofra -: mostrando la nuova socio card (di colore rosso) al momento del pagamento della spesa, verrà rilasciato in automatico dalla cassa un buono sconto del valore di 5 euro, spendibile su una spesa di minimo 40 euro, da effettuare entro il 31 dicembre 2019. Un modo vantaggioso per premiare i nostri soci più fedeli e invitarli, così, a ritirare la nuova tessera”.

Il mese di novembre porterà in casa Co-



fra anche i tradizionali allestimenti in vista del Natale, in particolar modo il Superstore Cofra Conad Le Cicogne di Faenza è già pronto per partire con il servizio dedicato ai cesti natalizi. “Siamo già entrati nel pieno del clima pre natalizio, pronti a prendere le prime ordinazioni di strenne e idee regalo. Questo nostro servizio, ormai attivo già da diversi anni,

è pensato per rispondere alle esigenze delle aziende e dei privati cittadini che per Natale vogliono distinguersi con un regalo di qualità, ricco di prodotti enogastronomici e non solo”.

Il servizio del supermercato Le Cicogne comprende la prenotazione, la possibilità di scegliere tra ceste già confezionate o di personalizzarle secondo le proprie

Cofra cerca nuovi macellai

Per garantire un servizio sempre migliore nei reparti carne dei propri punti vendita, Cofra seleziona aspiranti macellai con o senza esperienza da inserire nel proprio organico. Per informazioni e invio del proprio curriculum rivolgersi all'ufficio personale Cofra, via Volta 11 a Faenza - tel. 0546 620610.

Ceste di Natale: al superstore Le Cicogne di Faenza si può scegliere tra strenne già assemblate o da personalizzare. Prevista anche la consegna a domicilio o la spedizione in Italia e all'estero

esigenze di prezzo e prodotto, la possibilità di effettuare la consegna direttamente all'indirizzo dell'omaggiato e di spedire il pacco imballato in Italia e all'estero tramite corriere. “In aggiunta alle tradizionali ceste - continua Mordini - Cofra mette a disposizione di tutti i soci e clienti anche dei ‘buoni spesa’ e delle ‘gift card’. I buoni spesa hanno diverso taglio e partono dal valore di 10 euro, sono spendibili presso tutti i supermercati Cofra Conad, presso il Pet Store Cofra e il Bar Con Sapore Cofra di Faenza e, infine, presso i due punti vendita Bricofer faentini, in via Volta e al centro commerciale Le Maioliche. La gift card, invece, è spendibile presso tutti i supermercati Conad”.

Per maggiori informazioni sul servizio di ceste e strenne ci si può rivolgere direttamente alla capo negozio del supermercato Cofra Le Cicogne, Donatella Maglioni, o si può chiamare ai numeri 0546 623384 - 3351859113, o scrivere a donatella.maglioni@gruppcofra.it. (I.R.)

RAVENNA

Un altro defibrillatore a disposizione della comunità



Cofra continua sulla strada dell'impegno verso il proprio territorio e, dopo quello di Casola, il Gruppo ha contribuito all'installazione di un altro defibrillatore a disposizione della comunità, all'interno del centro commerciale Le Bassette di Ravenna, in via Grandi 2. L'installazione del nuovo macchinario è stata resa possibile anche grazie alla collaborazione della Farmacia Le Bassette.



ASSICOFRA

a s s i c u r a z i o n i

Nuove forme d'investimento...
...rilassati...
al resto pensiamo noi.

FAENZA
Zona Industriale - Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Porta Fiorentina, 3

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

MODIGLIANA
Via Don Giovanni Verità, 3

www.assicofra.it

GRUPPO
COFRA

SVILUPPO

Ricerca, innovazione e investimenti a sostegno del settore idrico: Hera avanza rispetto al Paese

I 158 milioni di euro investiti dalla multiutility nel solo 2018, di cui 27,5 nelle tre province della Romagna, mirano a rendere più resiliente il servizio essenziale, più esposto ai rischi derivanti dal cambiamento climatico

Mentre i giovani riempiono le piazze di tutto il mondo e la Germania vara un piano da 100 miliardi di euro per la riconversione green della propria economia, i cambiamenti climatici non accennano a rallentare, con fenomeni ormai ricorrenti che interessano l'area del Mediterraneo e che, in carenza di risposte sistemiche e senza una crescente attenzione verso un uso responsabile, condizioneranno la disponibilità futura di acqua. Non è un caso se la Fao, tra il 2010 e il 2050, preveda che a livello globale la domanda di acqua dolce crescerà del 55%. L'Italia, a sua volta, si colloca all'interno di un'area estremamente fragile e con prelievi di acqua a uso potabile pari a 428 litri al giorno per abitante, un valore che secondo l'Istat è il più alto in Unione europea, e con il 10% della popolazione, secondo Ispra, a rischio alluvioni. In questo scenario, il Gruppo Hera tutela i suoi territori di riferimento attraverso una politica aziendale fatta di ricerca, innovazione e investimenti, che ha già mostrato di saper reggere l'urto anche a fronte di prolungati periodi di siccità. Anche se il 26% degli stati

di emergenza meteo-idrogeologica dichiarati dalla Protezione Civile dal 2013 al 2019 ricade in territori serviti da Hera, infatti, la multiutility ha garantito a tutti i cittadini una fornitura idrica di qualità, continua ed economica.

Investimenti Hera al di sopra della media nazionale: 158 milioni di euro nel 2018

Come si legge all'interno di In buone acque, report di sostenibilità di cui la multiutility ha appena pubblicato la nuova edizione (online su www.gruppohera.it/report), gli investimenti nel settore idrico effettuati da Hera sono superiori del 20% alla media nazionale e nel solo 2018 hanno raggiunto i 158 milioni di euro, che salgono a 178 includendo i lavori finanziati da terzi e quelli realizzati o finanziati da Romagna Acque. Per il Gruppo consolidano un trend di lungo corso che ha contribuito a fare dell'Emilia-Romagna una delle poche regioni non sottoposte a sanzioni dall'Unione europea in materia di fognatura e depurazione. Nelle sole province di Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna nel 2018 sono stati investiti circa 27,5 milioni di euro complessivi.



Prepararsi agli effetti del climate change, infrastrutturando il territorio: l'esempio di Rimini

Hera sta dando vita a progetti infrastrutturali di ampio respiro che mettono i territori serviti nelle condizioni di reggere gli effetti derivanti da cambiamenti climatici che stanno sottoponendo le reti e gli impianti del servizio idrico a stress sempre più forti. Un esempio è l'articolato piano di interventi di cui si compone il Piano di salvaguardia della balneazione di Rimini che, con oltre 160 milioni di euro di investimenti, è la più grande opera di risanamento fognario mai realizzata in Italia, fornendo al sistema costiero le infrastrutture necessarie per rispondere in maniera adeguata a fenomeni estremi che, in assenza di contromisure specifiche, rischierebbero di compromettere la sicurezza degli abitati e le prospettive economiche di un territorio dalla forte vocazione turistica.

Economia circolare anche per

l'acqua a Forlì-Cesena e a Ravenna

Restituendo all'ambiente un'acqua compatibile con l'ecosistema, il Gruppo Hera conferma il proprio orientamento in favore di un'economia circolare e rigenerativa. Significativi, in questo contesto, i progetti per il riuso delle acque in uscita dai depuratori, che interesseranno anche Forlì-Cesena, e il progetto di adeguamento del depuratore di Cervia, che porterà, attraverso tecnologie avanzate, alla riduzione dei fanghi da smaltire.

Priorità alla sicurezza: l'acqua gestita da Hera in Romagna è garantita da 590mila analisi all'anno

Il report In buone acque fornisce precise garanzie sulla qualità dell'acqua gestita da Hera, controllata da quasi 3 mila analisi al giorno. Sono 590mila le analisi complessive svolte annualmente nelle tre province della Romagna, in cui l'acqua per arrivare ai rubinetti viaggia attraverso quasi 11mila km di rete acquedotti-

stica. I cittadini possono trovare nel report il dettaglio - territorio per territorio - dei principali parametri di riferimento, una vera e propria etichetta dell'acqua disponibile anche sulla bolletta. "A marzo 2019 - commenta Stefano Venier, Amministratore Delegato del Gruppo Hera - la Commissione Europea ha presentato una proposta legislativa che alza l'asticella del servizio idrico, con obiettivi di qualità, trasparenza e responsabilità a cui la nostra azienda, in realtà, lavora fin dalla sua nascita. Attraverso la realizzazione, fin dal 2009, del nostro report In buone acque, abbiamo anticipato di 10 anni le richieste dell'Europa di maggiore trasparenza sulla qualità dell'acqua di rubinetto. Gli impatti del cambiamento climatico sul servizio idrico saranno significativi anche in Italia ed è per questo che Hera lavora per un piano di investimenti volto a garantire l'efficacia e la resilienza del servizio, favorendo altresì il concorso virtuoso di tutti gli attori in campo, inclusi i singoli cittadini".



ARTICOLI PER L'INDUSTRIA, L'AGRICOLTURA E CENTRO MONTAGGIO TUBI FLESSIBILI

Da quasi 70 anni operiamo nel settore industriale, agricolo e oleodinamico fornendo esclusivamente articoli delle migliori marche e la competenza necessaria per risolvere i vostri problemi.

Rivenditore



CELEBRAZIONI

Arco Trasporti festeggia insieme a soci e stakeholder: "Rappresentiamo la continuità dello spirito pionieristico degli anni '70"

La cooperativa con sede a Cotignola è oggi tra le prime 50 imprese del territorio lughese e rappresenta circa 160 persone tra soci, dipendenti e lavoratori

È stato un evento celebrativo molto sentito e partecipato quello che la cooperativa Arco Trasporti di Cotignola ha scelto di organizzare per i 45 anni di attività. Un momento di incontro con i soci ma anche con i tanti partner che, in questi anni, l'hanno accompagnata in un percorso fatto di importanti risultati ma anche di momenti difficili. Oggi Arco è tra le prime 50 imprese del territorio lughese e rappresenta circa 160 persone tra soci, dipendenti e lavoratori. Ha superato brillantemente una crisi che l'ha portata, una decina di anni fa, a un passo dal fallimento e sta continuando a crescere e a investire: lo stesso evento organizzato per i 45 anni si è tenuto all'interno di un nuovo magazzino che la cooperativa ha acquistato di recente, grazie al sostegno della BCC ravennate forlivese e imolese, nell'area artigianale di Fusignano. Al centro dello sviluppo di Arco Trasporti c'è la costante attenzione al mercato e alle esigenze della committenza: attenzione che, in questi mesi, l'hanno portata a interrogarsi sul proprio ruolo nel campo della

Costante attenzione alla committenza: tra i punti di forza di Arco il continuo interrogarsi sulle esigenze dei propri soci e del mercato

logistica territoriale nonché sulla necessità di intervenire per fare la propria parte a favore della progressiva riduzione del proprio impatto sull'ambiente. Così l'evento celebrativo dello scorso 12 ottobre è diventato anche l'occasione per presentare ai soci e agli stakeholder i tre nuovi mezzi a Gnl (gas naturale liquefatto) appena acquistati e per fare il punto sulla filiera grazie alla presenza di autorevoli rappresentanti del mondo dell'impresa e dell'università alla tavola rotonda dal titolo "Una logistica più sostenibile, dal packaging al trasporto". "Arco rappresenta la

continuità, adeguata ai tempi, del pionierismo tipico degli anni '70 - sottolinea il direttore Sauro Bettoli -. Un impegno che ci porta alla continua ricerca di risposte adeguate ai bisogni di soci e committenti. Oggi siamo obbligati, come tutti, a guardare alla salute dell'ambiente. È un dovere che noi vogliamo trasformare in un'opportunità per i nostri servizi e poter finalmente proporre questa nuova flotta di mezzi a basso impatto ambientale fa parte della nostra nuova missione".

Claudio Trombini, professore ordinario del Dipartimento di Chimica Giacomo Ciamician dell'Università di Bologna, intervenuto all'approfondimento ha detto: "Il packaging è sicuramente un settore in cui bisogna lavorare per ridurre le tonnellate di plastica che ogni anno vengono prodotte. Nel caso del packaging infatti il riciclo è praticamente nullo e quasi tutta la plastica va in discarica e in inceneritore, fatto salvo per un 30% che, invece, viene disperso nell'ambiente. In questo contesto i produttori di packaging devono

45 anni di attività: durante la mattinata celebrativa si è svolta la tavola rotonda "Una logistica più sostenibile, dal packaging al trasporto"

concentrarsi su materiali biodegradabili in accordo con gli utilizzatori e, con le industrie, che devono comunicare quali prodotti sono più adatti all'uso". Insieme a Trombini alla tavola rotonda, moderati dal giornalista Maurizio Marchesi, erano inoltre presenti Mirco Bagnari, consigliere regionale e vice-presidente Commissione Politiche Economiche; Gianpaolo Bassetti, direttore di produzione Caviro; Roberto Maffi, direttore operation e logistica Conserve Italia; Canonico Oberdan, amministratore delegato Smurfit Kappa.

Mabel Altini



Fusignano, 12 ottobre: a sinistra l'ingresso del nuovo magazzino acquistato da Arco Trasporti e uno dei tre nuovi mezzi a Gnl, a destra gli intervenuti alla giornata di festa della cooperativa



SNOOPY CASA: LA TUA CASA DI QUALITÀ' AL GIUSTO PREZZO

Ravenna - Via Pirano 26 | Faenza - P.zza Martiri della Libertà 17 (su appuntamento)
Tel. 0544/423745 - cell. 335/1310058 | info@snoopycasa.it - www.snoopycasa.it

UNITÀ IMMOBILIARI IN PRONTA CONSEGNA:

possibilità di **CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO di € 30.000** per l'acquisto

RUSSI (ULTIME DUE UNITÀ): Attico di grandi dimensioni 2 letto, 2 bagni, ripostiglio di oltre 7 mq, ampio terrazzo con pergolato e garage € **175.000** (al netto del possibile contributo). Classe energetica "B".
Appartamento con 2 letto e giardino € **120.000** (al netto del possibile contributo). Classe Energetica "B".



PORTO CORSINI (ULTIMA UNITÀ): Appartamento in complesso residenziale di pregio, con splendida terrazza panoramica fronte porto canale, soggiorno con angolo cottura, 2 letto, bagno, ripostiglio, 2 posti auto € **189.000** (al netto del possibile contributo). Classe Energetica "B".

SAN PANCRAZIO DI RUSSI (ULTIMA UNITÀ): Al P.T con ingresso indipendente e ampio giardino, soggiorno con ang. cottura, 3 letto e 2 bagni € **140.000** (al netto del possibile contributo). Classe Energetica "C".



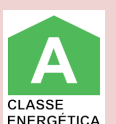
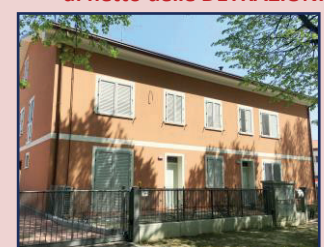
COTIGNOLA (CENTRO STORICO):

ULTIMA UNITÀ DISPONIBILE

Unità immobiliare di ampie dimensioni in complesso residenziale di pregio e sole 4 unità, posta su 2 livelli con ingresso indipendente, 3 camere da letto, 2bagni e garage e posto auto. Impianti autonomi di ultima generazione.

€ **195.000**

al netto delle **DETRAZIONI FISCALI**



POSSIBILITÀ DI SCELTA DELLE FINITURE

... Prenota Il Tuo Appartamento e ricorda la possibilità del contributo di € 30.000

Chiamaci per conoscere le modalità di assegnazione degli alloggi. Planimetrie disponibili sul sito www.snoopycasa.it

CPDA

Grande festa per i supermercati di Bagnacavallo a marchio Conad

Il 2019 è l'anno del 60° anniversario di Conad-Cia e il 25° del punto vendita all'interno del centro La Pieve. Tante le occasioni di risparmio pensate per tutti i clienti

Grande fermento nei supermercati Conad di Bagnacavallo che quest'anno festeggiano una doppia importante ricorrenza, i 60 anni di Conad-Cia e i 25 anni del punto vendita del Centro La Pieve.

"Il 2019 resterà per noi di CpdA (la cooperativa che gestisce i due supermercati Conad di Bagnacavallo) un anno da ricordare, in quanto sono state e saranno ancora tante le iniziative che abbiamo programmato per i nostri clienti, al fine di festeggiare insieme a loro i grandi traguardi raggiunti dalla nostra grande famiglia" sottolinea Raffaele Gordini, presidente di CpdA.

Le iniziative per i 60 anni di Conad sono già partite da diverse settimane, offrendo importanti vincite ai fortunati clienti. Cosa c'è in serbo nei prossimi giorni?

"Durante il mese di novembre ci saranno diverse occasioni divertenti per festeggiare insieme. Da lunedì 11 a sabato 16 novembre, dall'apertura dei negozi fino alle ore 14, per esempio, verranno riproposti i Gratta Vinci. Il funzionamento è semplice: con una spesa minima di 20 euro si riceve 1 biglietto gratta e vinci, 2 per chi paga con Conad Card. I più fortunati avranno la possibilità di vincere 2 prodotti a marchio Conad all'interno di una shopper".

Oltre ai Gratta e Vinci ci sono altre iniziative in programma?

"Sì, da venerdì 15 a sabato 16 novembre, sempre fino alle ore 14, torna l'Estrazione casuale in cassa". Anche qui il regolamento è davvero semplice: con una spesa minima di 20 euro (non valgono i multipli) si può partecipare all'estrazione (casuale e



Dall'11 al 16 novembre tante iniziative: dai gratta e vinci all'estrazione casuale in cassa, per finire con degustazioni gratuite e offerte promozionali su prodotti gastronomici

gestita in automatico dal sistema delle casse) di un tagliando con la scritta "Complimenti hai vinto!" che dà diritto a ricevere una carta prepagata Conad del valore di 25 euro. Iniziative come queste, sono state pensate per premiare la fedeltà delle persone che scelgono Conad per i loro acquisti, e nascono dalla volontà di condividere con tutti i buoni risultati raggiunti in questi anni da tutto il gruppo".



Nella foto in alto lo staff del supermercato Conad del centro La Pieve di Bagnacavallo. Sotto l'ingresso del punto vendita

E per il compleanno del centro La Pieve di Bagnacavallo cosa avete in mente?

"Per i 25 anni del nostro supermercato, che cade proprio durante le ricorrenze per il 60° di Conad, abbiamo deciso di festeggiare insieme alla comunità bagnacavallese, offrendo nella giornata di sabato 16, dalle ore

16 in poi, una degustazione gratuita di polenta seguita da un buffet di dolci".

Ci saranno anche occasioni di risparmio per i clienti?

"Certamente. Da giovedì 14 fino a sabato 16 novembre il negozio proporrà una speciale vendita promozionale di alcune prelibatezze: porchetta al

forno "Vera umbra", spiedini di polenta e salsiccia fatti da noi, friccò di pollo, coniglio e guanciale fatti da noi, arrosto di tacchino agli agrumi, anche questo preparato dai nostri addetti. Un modo in più per conoscere la qualità, la freschezza e la bontà delle nostre proposte gastronomiche". (I.r.)



Via Albergone 32, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.60240
Aperto da lunedì a sabato 7.30-20.30 - domenica 8.00-13.00
Aperto domenica 8 Dicembre dalle 8.00 alle 18.30
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)



Via Fossa 3, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.63474
Aperto da lunedì a sabato 7.00-20.00 - domenica 8.30-13.00
Aperto domenica 8 Dicembre dalle 8.30 alle 18.30
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)

LE OFFERTE DEL MESE

**DAL 31 OTTOBRE AL 10 NOVEMBRE
OFFERTA CONAD PREZZI A PEZZI**

**DAL 7 AL 13 NOVEMBRE
OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO**

**DAL 14 AL 23 NOVEMBRE
OFFERTA CONAD SOTTOCOSTO**

**DAL 21 AL 27 NOVEMBRE
OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO**

**DAL 28 NOVEMBRE AL 8 DICEMBRE
OFFERTA CONAD PREZZI A PEZZI**

Regalo natalizio consigliato

CARTE PREPAGATE

**IL REGALO FACILE
PER CHI LO FA
E UTILE
PER CHI LO RICEVE**



"Le Prepagate Conad" si possono trovare in 3 tagli da 30€, 50€ e 100€ e sono semplicissime da utilizzare: basta presentarle alla cassa e l'importo della spesa verrà scalato automaticamente. "La Prepagata Conad" è disponibile presso la cassa del Conad e deve essere attivata per ottenere il valore indicato. (Regolamento completo disponibile in negozio)



SERVIZI

Nuove commesse per Colas Pulizie Locali che punta a chiudere l'anno in crescita

Il direttore Gardini: "A una concorrenza che non sempre rispetta le regole rispondiamo con legalità, trasparenza e cooperazione"

Il 2019 è un anno in cui Colas Pulizie Locali può puntare a una crescita di fatturato: è questa la lettura che il direttore della cooperativa, Alessandro Gardini, dà della situazione attuale e dei prossimi mesi. A spostare l'ago della bilancia sono le nuove commesse: "In ambito Pulizie Civili - racconta Gardini - dal primo agosto è stato vinto, tramite il consorzio Ciclat Bologna, l'appalto per le pulizie delle sedi Enel presenti in Romagna, nelle province di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini. Da settembre, inoltre, abbiamo iniziato a pulire la piscina comunale di Ravenna".

Ci sono novità anche per il settore ambientale: "Il consorzio Ciclat Trasporti Ambiente ci ha affidato il servizio di ritiro e trasporto rifiuti urbani pericolosi in Romagna, che svolgiamo da giugno 2019 - aggiunge Gardini -. È un lavoro importante che va gestito in ADR, ossia con un patentino speciale che attesta la piena sicurezza e competenza nel muovere rifiuti di questo tipo. Inoltre ci siamo aggiudicati il servizio di trasporto di rifiuti speciali pericolosi e non prodotti dalla clientela di Herambiente Servizi Industriali; questo lavoro viene svolto attualmente nella provincia di Rimini ed è iniziato da luglio 2019".

Lo scenario è dunque positivo, al netto delle pressanti criticità del settore. "Ci troviamo a dover combattere contro concorrenti che non sempre rispettano le regole, in gare che purtroppo si giocano al massimo del ribasso - analizza il direttore -. Quando le premesse sono queste, non è sempre facile trovare nuovi clienti o mantenere quelli storici. Dal canto nostro, però, c'è la garanzia totale di trasparenza, sicurezza e rispetto delle norme contributive. Chi sceglie Ciclat Pulizie Locali compie una scelta di responsabilità e legalità, per il bene del territorio e dei lavoratori".

Tra gli obiettivi in vista per il 2020, c'è l'ottenimento della certificazione Uni Iso 45001:2018. "Raggiungere questo

.....
Da giugno Colas si occupa del ritiro e trasporto rifiuti urbani pericolosi di tutta la Romagna, tramite affidamento da Ciclat Trasporti Ambiente

standard significa migliorare le prestazioni lavorative e raggiungere l'eccellenza per la qualità dei servizi, il rispetto dell'ambiente e la sicurezza sul lavoro - spiega Marco Pallaoro, responsabile qualità per Colas Pulizie Locali -. La nostra cooperativa, tramite il suo sistema di gestione, si assicura infatti di governare tutti i rischi d'impresa per garantire un successo durevole, la prosperità



dei propri dipendenti, la piena soddisfazione dei clienti e della comunità. Del resto, la salute e la sicurezza sul lavoro sono un elemento chiave su cui vogliamo continuare a investire, un aspetto trasversale che va gestito in modo proattivo da tutti i soci lavoratori".

Marco Guardanti

.....
"La salute e la sicurezza sul lavoro sono un elemento chiave su cui vogliamo continuare a investire"

CIRCOLO COOPERATORI

Cooperative di comunità, dopo quello di Ravenna una serie di incontri sul tema

"Comunità cooperative, cooperative di comunità. Dalle Case del Popolo alle nuove esperienze": è questo il titolo del convegno organizzato dall'Associazione di promozione sociale Circolo Cooperatori con la collaborazione della Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche, tenutosi lunedì 30 settembre presso la Biblioteca Oriani di Ravenna. L'evento è il primo di una serie di appuntamenti in previsione a Forlì e a Faenza, con l'obiettivo di approfondire ogni aspetto legato alle cooperative di comunità, un fenomeno che va sempre più affermandosi in Romagna come esempio virtuoso di risposta concreta e di modello valoriale.

Se la cooperazione con le sue molteplici imprese è già

considerata una componente strutturale della economia dell'area romagnola, d'altro canto non sembra altrettanto forte e diffusa la rappresentazione del ruolo sociale che l'esperienza e la pratica cooperativa giocano nella vita sociale dei territori e delle comunità.

Appuntamenti come questo si propongono dunque di promuovere questa forma di aggregazione sociale, nata per salvaguardare i territori più isolati e i centri storici, fornendo le testimonianze pratiche di alcuni casi di successo, come la cooperativa di comunità San Zeno di Galeata (FC), Bees coop, una cooperativa di consumo autogestita come esperienza di comunità, e vari esempi di rilievo attualmente in essere nel riminese.



Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato



Faenza (RA) / Tel. 0546 622202 / info@amorinoimpianti.it



COGLIAMO IL FUTURO DELLA FRUTTICOLTURA, INSIEME.

OTTIMIZZA I TUOI RACCOLTI
 CON LA NOSTRA FILIERA VIVAISTICA



Via Casse, 1 - 48013 Brisighella (RA) Italia | Tel: 0546 81037 | Fax: 0546 80061 | dalmonte@dalmontevivai.com

dalmontevivai.com

STORIE

Le storie di Housing First proiettate nei festival internazionali di cinema

È stato presentato a Ravenna e Forlì l'episodio pilota di "The Passengers", la docu-serie che racconta, attraverso i suoi protagonisti, il progetto di abitare sociale del consorzio Solco Ravenna

È iniziato l'iter promozionale del cortometraggio The Passengers, dedicato al progetto Housing First - Prima la casa del consorzio Solco. Dopo le proiezioni a Forlì, durante il Sediciorto, e a Ravenna, all'interno del programma di Visioni Fantastiche, il docu-film parte infatti alla conquista dei festival cinematografici internazionali con la distribuzione spagnola Banatu Filmak.

The Passengers è un progetto nato all'interno di Housing First insieme alle persone che ne fanno parte, addetti e utenti che hanno prestato il loro volto e le loro storie per raccontare la marginalità del trovarsi senza una fissa dimora, senza un posto da chiamare casa.

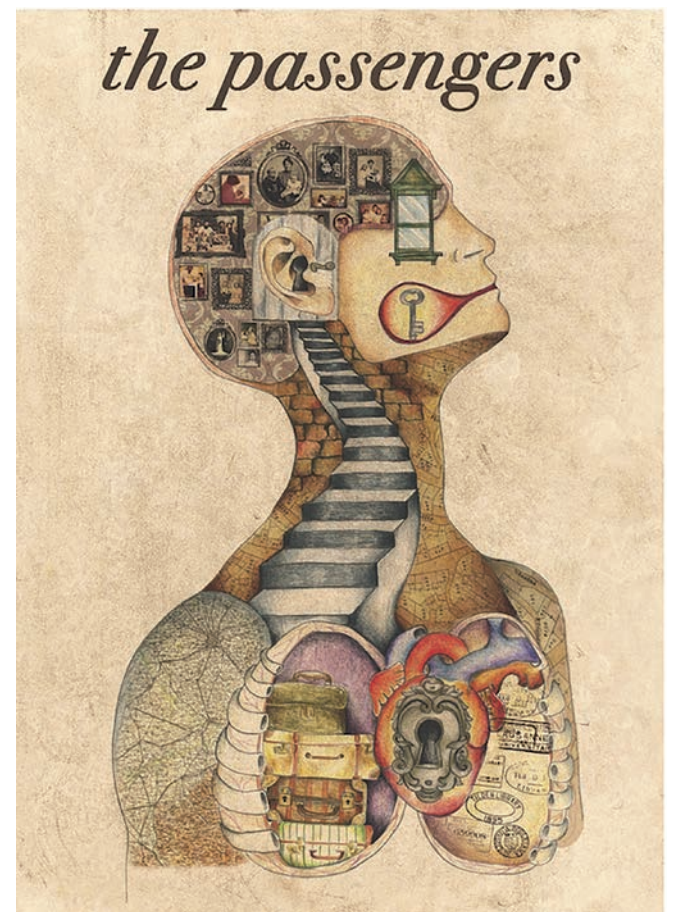
"Questo episodio - racconta il regista Tommaso Valente - vuole essere il pilota di una serie capace di raccontare con viva realtà le storie e i racconti che rappresentano la fragilità dell'esistenza. Negli appartamenti di Housing First spesso si trovano a coabitare persone diverse, sconosciute, che devono dividere spazi, affitti, e percorsi di vita. In questi luoghi si ama, si muore, si cresce, si vive, si impara e si litiga ed è questo che, attraverso la forma di un documentario, la serie vuole mostrare".

Housing First è un progetto sperimentale di sostegno all'abitare avviato a Ravenna nel 2016 grazie al Consorzio Solco e al contributo del Comune di Ravenna e del fondo Lire Unrra. L'intento di Housing First è quello di aiutare le persone in situazione di precarietà abitativa o emergenza sociale a trovare un'abitazione, il tutto attraverso un approccio non assistenziale, ma di "welfare mix", ovvero aiutando le persone coinvolte a essere autonome e capaci di partecipare ai costi abitativi degli appartamenti. Dal 2018 il programma è stato esteso anche alla città di Faenza e all'Unione dei Comuni della Bassa Romagna.

Il cortometraggio The Passengers, prodotto da Kamera Film e Instant Documentary, è stato realizzato in collaborazione diretta con il consorzio Solco Ravenna con il contributo di Emilia-Romagna Film Commission.

Prima della proiezione ravennate del 26 ottobre è stato ospitato dal Festival internazionale "Sediciorto" di Forlì ed è in attesa di iniziare l'iter dei festival internazionali con la distribuzione spagnola Banatu Filmak.

"La distribuzione e la diffusione di The Passengers - con-



clude Valente - rappresenta un'occasione preziosa per informare e sensibilizzare le persone nel comprendere che, le crescenti difficoltà poste dalla sfida quotidiana, ci rendono sempre più fragili ed esposti a possibili insuccessi e all'importanza, nella società contemporanea, di rimettere continuamente al centro delle politiche di welfare la dignità della persona, a partire dal diritto di abitare la propria casa". (i.f.)

INIZIATIVE

Snoopy Casa: alloggi di qualità a prezzi concorrenziali



Il progetto di via Boschi a Faenza

Snoopy Casa ha partecipato al bando regionale Housing Sociale 2019 per l'assegnazione di contributi finalizzati a nuovi interventi usciti lo scorso luglio. Così facendo si sono creati i presupposti, in caso di un positivo riscontro da parte della Regione, per promuovere iniziative rivolte a soddisfare le esigenze abitative dei propri soci. In particolare, per la prossima primavera è previsto l'inizio dei lavori di un nuovo edificio a Faenza, in via Boschi (zona Borgo), composto da 13 unità di diverse metrature e tipologie.

L'edificio sarà realizzato con le più moderne tecnologie al fine di ottenere un elevato risparmio energetico (Classe Energetica A4) e con l'impiego di materiali di qualità, garantendo un elevato livello di finitura sia interno che esterno.

L'utilizzo di modalità operative particolari permetterà agli acquirenti di acquistare alloggi di elevata qualità a prezzi estremamente concorrenziali. Inoltre, in caso di assegnazione del contributo, potrà esserci la possibilità di ottenere l'immobile con la formula del "patto di futura vendita" e beneficiare di un contributo a fondo perduto.

Altra iniziativa in fase di progettazione e anch'essa oggetto di richiesta di contributi del bando sull'Housing Sociale è il progetto di Co-housing Vicini a Solarolo, che prevede una progettazione partecipata coinvolgendo i futuri abitanti dei 30 alloggi previsti e la realizzazione di servizi collettivi (punto assistenza, lavanderia comune, sala polivalente, punto acquisto) e spazi esterni di aggregazione e di integrazione. Questi servizi

avranno lo scopo di soddisfare le esigenze dei nuovi abitanti e di quelli che già vivono nell'area residenziale adiacente. Inoltre, in collaborazione con l'amministrazione comunale, il progetto prevede la realizzazione di un edificio da destinare a centro giovani-anziani e palestra. Snoopy Casa ha presentato anche altre due domande che riguardano la realizzazione, nel Comune di Ravenna, di due nuove iniziative di edilizia sociale. Questi interventi, in caso di positivo accoglimento del finanziamento da parte della Regione, prevedono la realizzazione di 10 alloggi in via Butrinto (zona Parco Teodorico) e di 12 unità immobiliari in via Cartesio (corso Sud) utilizzando due aree che verranno concesse dal Comune di Ravenna.

Andrea Voria



16 e 17 NOVEMBRE 2019

sabato ore 10-22
domenica ore 10-18

EX-COMPLESSO SALESIANI
via San Giovanni Bosco, 1 - Faenza

a cura di



per colazione, pranzo e aperitivi



con il patrocinio di



con il contributo di



Mal di collo? Attenzione ai campanelli d'allarme della mielopatia cervicale

Sono milioni gli italiani che soffrono di dolori alla cervicale, ma spesso questi vengono sottovalutati. Può trattarsi invece di un campanello d'allarme della **mielopatia cervicale**, un danno neurologico dovuto al restringimento del canale spinale, che causa la sofferenza del midollo. La patologia insorge più di frequente tra i 30 e i 50 anni, spesso per una postura scorretta legata all'utilizzo del computer o per attività sportive traumatiche.

“È fondamentale conoscere i sintomi, - commenta il **Dottor Ignazio Borghesi, Coordinatore dell'Unità Operativa di Neurochirurgia a Maria Cecilia Hospital** di Cotignola (RA). - I soggetti colpiti da questa patologia possono avvertire una sensazione generale di impaccio nelle mani, come difficoltà a maneggiare bottoni e posate, formicolio in gambe e braccia e difficoltà nel fare le scale. Paradossalmente, il dolore al collo non è un sintomo sempre presente e, proprio per questo, spesso la condizione della mielopatia viene diagnosticata solo in stato

molto avanzato”.

Per la diagnosi di una compressione del midollo cervicale, la Risonanza Magnetica (RM) ad alto campo magnetico (1,5 Tesla) è l'esame più indicato insieme ad una RX cervicale.

Poiché il midollo non ha margini di recupero, è necessario intervenire chirurgicamente

per rimuovere la compressione che altrimenti può causare un danno permanente. “Le modalità del trattamento chirurgico dipendono dal tipo e dalla sede della compressione midollare - spiega il Dottor Borghesi. - Si può raggiungere il piano vertebrale cervicale passando attraverso la parte anteriore del collo

(con asportazione del disco cervicale e sostituzione con un disco artificiale), o dalla parte posteriore (rimozione della parte di osso che delimita posteriormente il canale vertebrale) utilizzando il microscopio intraoperatorio”.

In oltre il 90% dei malati il progredire della patologia si arresta. L'intervento non è

doloroso e dopo 3-4 giorni di degenza il paziente può ritornare a casa.

Il **Maria Cecilia Hospital** si trova a Cotignola in via Corriera 1.

Per maggiori informazioni:
Maria Cecilia Hospital
0545 217111
www.gvmnet.it



Il bar all'italiana, firmato McDonald's®.

Dal **30 settembre** vieni a scoprire un **McDonald's® tutto nuovo.**

McDonald's FAENZA - via Vietri sul Mare, 4

McCafé



CASA NOVELLA

Un Natale di solidarietà

Il direttore Mita: "Tutte le nostre ceste sono piene di prodotti artigianali che hanno il fascino dell'originalità e dell'unicità"

Ci sono tanti prodotti nuovi e di grande suggestione nelle ceste natalizie che i ragazzi di Casa Novella stanno preparando in vista del Natale. "Ci siamo concentrati in modo particolare - racconta Claudio Mita, direttore di Botteghe e Mestieri - su prodotti provenienti da monasteri di varie zone del mondo, ma tutte le nostre ceste sono piene di produzioni artigianali che hanno il fascino dell'originalità e dell'unicità".

A quale target avete pensato per queste ceste di Casa Novella?

"Possono essere acquistate anche dal privato, ma secondo noi l'acquirente più indicato è l'azienda o la cooperativa del territorio

che intende fare regali di Natale originali ai propri dipendenti, ai fornitori o alla clientela; regali gustosi e dall'alto valore sociale, perché confezionati dai nostri ragazzi diversamente abili".

Che cosa contengono in particolare?

"Secondo tradizione ci serviamo di prodotti a km zero, eccellenze del nostro territorio, ma quest'anno abbiamo aggiunto due novità. La prima è il confezionamento di ceste con prodotti che selezioniamo da una quarantina di monasteri sparsi in tutta Europa. Fra questi prodotti ci sono alcune eccellenze, come birre e cioccolate trappiste e i liquori di Camaldoli. Si tratta



di una nicchia gastronomica di qualità, che non è facile reperire sul mercato".

E la seconda novità?

"È il panettone: fino agli scorsi anni ci servivamo di un prodotto industriale, quest'anno abbiamo stipulato un accordo con l'azienda veronese Casa del Dolce Bertolini, che ha recentemente ricevuto un premio dal famoso pasticcere Iginio Massari per il miglior panettone tradizionale dell'anno. Nelle ceste inseriamo panettoni di due tipi: quello tradizionale premiato e quello alla birra trappista. Le aziende possono acquistarli anche singolarmente, non necessariamente insieme alla cesta. Si tratta di un regalo veramente di pregio".

Il ricavato naturalmente andrà reinvestito...

"In parte per sostenere la nostra attività di inserimento lavorativo di persone svantaggiate, in parte per i progetti sociali di Casa Novella: questo aspetto solidale rende speciali i prodotti anche agli occhi di chi li riceve in regalo". Per info: 0546 47202, info@botteghemestieri.it (g.r.)

CMCF

Faenza, in zona San Biagio in via di ultimazione il recupero di un fabbricato rurale destinato all'abitazione

Proseguono le attività lavorative della Cooperativa Muratori e Cementisti Faenza, da decenni nel mercato edilizio sia per le attività edili di costruzione, restauro e ristrutturazione di edifici civili, pubblici e industriali che per la vendita di immobili realizzati direttamente con le proprie maestranze. Al momento, Cmcf sta ultimando le opere al grezzo di un intervento in via Strocca di San Biagio, ubicata nella prima campagna faentina in direzione colline di San Mamante. L'intervento prevede il recupero di alcuni fabbricati agricoli, che componevano in passato un insediamento rurale composto da un fabbricato principale e un fienile: la cooperativa ha messo a punto un intervento di risanamento conservativo, atto al rendere abitabili i fabbricati esistenti.

"Nella ristrutturazione di questo stabile, abbiamo tenuto in considerazione le caratteristiche moderne che deve avere

un fabbricato destinato all'abitazione. Gli edifici rispettano tutte le normative antisismiche per garantire la solidità strutturale e sono dotati di rivestimento esterno a cappotto, in modo da assicurare un forte risparmio energetico e una eccellente qualità di vita all'interno della casa. Inoltre, ogni struttura è dotata di impianti tecnologici integrati da utilizzare sia con il gas cittadino che con l'energia elettrica prodotta da pannelli fotovoltaici installati sul tetto" commenta Andrea Vignoli, responsabile dei lavori per la cooperativa. L'intervento prevede la realizzazione di quattro unità di diverse dimensioni inserite nel grande fabbricato principale, mentre il fienile costituirà un'abitazione indipendente dotata di ampi spazi e numerosi vani. In generale, tutte avranno a disposizione grandi spazi verdi privati. "Ci preme sottolineare come, nonostante questi fabbricati siano moderni dal punto



di vista impiantistico, strutturale e funzionale, restano armonicamente inseriti nel tipico contesto rurale della nostra campagna faentina".

Inoltre, ci sarà la possibilità di personalizzare gli interni sia per quanto riguarda le rifiniture impiantistiche, che per i materiali

di pavimentazione e rivestimento, porte e tinteggiature, al fine di garantire all'utente finale la massima vivibilità e personalizzazione della propria abitazione.

Per informazioni: 0546-620550, cmcf@cmcf.it.

Andrea Voria

 **CONSORZIO FAENTINO GAS TECNICI**

ampia scelta ed esperienza a disposizione di imprese e artigiani

Gas tecnici

Saldatura

Antinfortunistica

Climatizzazione

Indirizzo: Via Morgagni, 8 - 48018 Faenza (RA)

Tel. 0546 620325

Fax. 0546 622039

E-mail: info@utentigastecnici.it

AGRICOLTURA

La San Biagio chiude l'anno in positivo grazie ai servizi diversificati

Il presidente Ravaioli: "Siamo soddisfatti della gestione 2019, il settore abbattimenti è cresciuto del 30%. Ma agli agricoltori del territorio servono risposte e sostegno"

Il 2019 è stato un anno molto difficile per l'agricoltura, ma la cooperativa di servizi agricoli San Biagio è riuscita ad affrontarlo con solidità. "I cambiamenti climatici, la cimice asiatica, i bassi prezzi dei prodotti frutticoli estivi e altre problematiche hanno colpito duramente il settore - racconta Maurizio Ravaioli, presidente di San Biagio -. In questo quadro drammatico, la nostra cooperativa ha portato avanti il complesso delle proprie attività (vigneto e frutteto, movimento terra, spandimenti e concimazioni, servizi agricoli) sviluppando in particolare il servizio degli abbattimenti, cresciuto di quasi il 30%".

Con l'apertura della centrale a biomasse a Russi, infatti, il legno abbattuto ha trovato un forte mercato, in cui San Biagio ha affermato la propria presenza. "Ci siamo dotati di una macchina cippatrice - spiega il direttore Roberto Valli -, in grado di trasformare la legna in pezzi minuti

e regolari. La macchina agisce sulla parte aerea della pianta, dopo aver tagliato il tronco con una cesoia. Poi si estraggono le radici grazie a un escavatore, si passano al vaglio e si ottiene un premacinato meno pregiato. In questo modo nulla va sprecato, valorizziamo al massimo la legna e riusciamo a contenere i prezzi per gli agricoltori". È un processo evoluto ed efficace, che rende San Biagio al passo coi tempi in un settore dove la tecnologia corre velocissima. "Solo pochi decenni fa, gli agricoltori bruciavano rami e foglie nei campi e tenevano la legna da ardere - commenta Valli -, oppure la pianta intera veniva macinata e mandata in centrali a combustione, producendo molte ceneri da smaltire. Oggi invece, con il cippato, alimentiamo un processo di recupero monitorato, filtrato e tecnologicamente all'avanguardia".

Tra i servizi gioca un ruolo interessante anche il recupero delle



potature: "Ci doteremo di una macchina che raccoglie le potature dal terreno - anticipa Valli -. Così potremo mantenere le quote di conferimento alle centrali e ammortizzare il costo delle macchine anche nei mesi invernali, fornendo un servizio puntuale ai soci e aiutando nel contempo a contenere le malattie fungine su tutte le speci e la batteriosi nei kiwi".

Uno scenario complesso, insomma, in cui la San Biagio ha saputo

muoversi con efficacia. "Tirando le somme, possiamo dirci soddisfatti della gestione 2019 - rivela il presidente -. Chiuderemo l'anno in positivo, con una prospettiva economica che ci lascia tranquilli: merito della strategia di diversificare i servizi, che ci ha di nuovo premiato. Dedicandoci a più attività, infatti, quando una di esse entra in crisi possiamo individuarne un'altra più in salute e concentrarci su di essa. Tutta-

via - conclude - un aumento così elevato dei servizi legati all'estirpo è un segnale di allarme per l'agricoltura. Tanti, troppi agricoltori hanno deciso di abbattere i loro frutteti: questa esigenza ci racconta ancora una volta la grande difficoltà che sta vivendo il comparto, per cui siamo, come tutti, in attesa di risposte concrete e di sostegno ai tanti che hanno subito danni."

Marco Guardanti



Francesconi

Group Faenza

**VENDITA • SERVIZIO RICAMBI • ASSISTENZA SPECIALIZZATA • IMPIANTI GPL E METANO
ASSISTENZA PNEUMATICI**



**Vi aspettiamo per il cambio gomme estate/inverno
CON PREZZI VANTAGGIOSI!**

Via Giovanni Cimabue, 19 • 48018 FAENZA (RA) • tel. 0546 21498 • tel. 0546 20609 • cell. 335 527 9399
www.francesconigroup.com • info@francesconigroup.com



EVENTI

Grande successo per la tradizionale Festa del latte

La Centrale del Latte di Cesena festeggia 60 anni con un evento ricco di degustazioni, spettacoli e musica che richiama 8mila visitatori

Oltre 8mila visitatori, 250 litri di latte degustati, 1.600 assaggi di formaggi e più di 2.500 gelati venduti, tra gelati soft e Gelati di Romagna: ecco i numeri della 14esima edizione della Festa del Latte, organizzata dalla Centrale del Latte di Cesena nella giornata di domenica 13 ottobre a Pievesestina. Il tradizionale appuntamento ha assunto un ruolo ancor più di rilievo vista la concomitanza con i festeggiamenti per il 60° compleanno della cooperativa casearia, che quest'anno ha anche inaugurato lo stabilimento per la stagionatura dei formaggi freschi e semi-stagionati, dopo quello dedicato alla produzione di gelato aperto nel 2018. Fulcro della Festa, come sempre, i prodotti caseari della Centrale del Latte, che ha presentato in anteprima il nuovo gusto di Gelato senza lattosio "Panna e Fragola", che va a completare la gamma dei prodotti senza lattosio in commercio e si aggiunge ai nuovi formaggi presentati durante l'anno: lo stagionato "Sole di Romagna", il "Pecorino Romagnolo" e la "Deli-

zia di Capra Romagnola". Accanto a essi, alla Festa hanno trionfato i formaggi della tradizione (come Squacquerone, Fiocco di latte e Bucciato) per un totale di quasi 6 quintali di formaggio utilizzati, impiegati anche per preparare i piatti della tradizione romagnola poi venduti agli stand. L'intero incasso ottenuto verrà devoluto in beneficenza a varie associazioni del territorio: Acistom, Arci, Arrt, Ail, Avis, Ior e Isal. Come nella migliore tradizione romagnola, al buon cibo si è accompagnata buona musica e tanto spettacolo, grazie alla storica Orchestra Casadei e al talento di ballerini e *sciucaren*. Per i più piccoli erano presenti attività ludiche e didattiche, come il Laboratorio di Piadina romagnola, e una vasta area con gonfiabili e giochi storici in legno. Spazio anche alla presentazione del libro commemorativo "Una storia che sa di buono", che racconta i 60 anni di attività della Centrale del Latte e raccoglie le parole e i volti delle persone che l'hanno vissuta. Infine, il momento forse

più atteso: il taglio di una grande torta celebrativa. "I legami con il territorio e le tradizioni sono molto importanti per la Centrale del Latte - commentano il Presidente Renzo Bagnolini e il Direttore Daniele Bazzocchi - e siamo lieti di averne vissuto una testimonianza così importante in questa Festa, con tantissime persone che hanno partecipato e mostrato il loro gradimento per i nostri prodotti. A tutte loro va la nostra gratitudine e il nostro impegno, come da tradizione, a utilizzare solo latte genuino a provenienza garantita, prodotto da allevamenti Certificati del Benessere, da tutti i soci allevatori nel territorio tra Forlì-Cesena, Ravenna, Ferrara e Rimini. Con questa tracciabilità, che dalle nostre tavole risale sino alla stalla di produzione, Centrale del Latte promuove lo stile sano ed etico del km0, accorciando le distanze tra produttore e consumatore, abbattendo l'impatto ambientale e le emissioni di inquinamento".

Marco Guardanti



I formaggi gustati alla festa ammontano a quasi 6 quintali, tra cui: 180 kg di Squacquerone, 180 kg di Fiocco di latte, 50 kg di Bucciato, 60 Kg di Pecorino romagnolo, 60 kg di Sole Romagna e 50 kg di Delizia di capra



di Solio Ivano & C. snc
 Via G. di Vittorio, 3/1 (Zona Artigianale)
 48026 Russi (RA)
 Tel. e Fax 0544 582398
 e-mail: viar.russi@tin.it



Azienda Agricola
Quadrifoglio
 VIVAI DI PIANTE
 DA FRUTTO
 PER L'AGRICOLTURA

Via Boncellino, 35
 Bagnacavallo
 tel 0545 64518
 Roberto 347 4001197
 Luca 347 4001341
quadrifoglioivivai@tin.it
www.quadrifoglioivivai.it



Qualità, affidabilità ed esperienza per proteggere i beni e le persone a cui teniamo di più: perché rivolgersi agli specialisti della cooperazione

Cooperative, soci e famiglie che fanno parte del sistema di Confcooperative Ravenna-Rimini possono contare sulla professionalità e la peculiare esperienza delle società **Assicofra, Omnia e Saf, a garanzia della loro protezione, della loro sicurezza e dei propri risparmi.**

Le tre agenzie, **dislocate nei territori più rilevanti dell'Unione territoriale, Ravenna (Saf), Rimini (Omnia) e Faenza (Assicofra)**, hanno decenni di esperienza alle spalle nel settore assicurativo, sono specializzate in cooperazione e collaborano con le primarie compagnie assicurative italiane ed

estere, per offrire servizi e proposte di alta qualità a prezzi vantaggiosi e convenzionati.

L'attenzione alla persona e una forte e radicata territorialità sono presenti nella mission di tutte e tre le società, a dimostrazione dello spirito cooperativo che le caratterizza.

Le tipologie di servizi e prodotti che le agenzie offrono spaziano in diversi settori e ambiti di riferimento: da ciò che può interessare la singola persona, a quello che riguarda la famiglia, per finire con l'azienda e la salvaguardia del proprio reddito e lavoro. **Nello specifico le agenzie offrono: assi-**

curazioni per le imprese (cooperative e non) per proteggere gli affari, i beni e gli amministratori; assicurazioni per le persone per la salvaguardia della propria famiglia, della casa, del proprio futuro, per l'assistenza e la previdenza sanitaria, per la gestione dei propri risparmi; assicurazioni per i beni di proprietà e i mezzi di trasporto.

Assicofra, Saf e Omnia sono inoltre disponibili nell'offrire consulenza anche sui contratti in corso e a ricevere tutte le cooperative e i soci non ancora assicurati con loro per un confronto sulle diverse e convenienti possibilità.

SAF



Saf srl di Ravenna fin dal 1985 è aderente a Confcooperative e si occupa di fornire consulenza e assistenza ai propri clienti in merito ai prodotti assicurativi più idonei alle singole esigenze.

In particolari offre numerose soluzioni assicurative sia per le persone fisiche che per società Cooperative e non.

L'agenzia, al fine di rendere più completo tale servizio, si avvale della collaborazione di numerose compagnie assicurative.

Saf si trova a Ravenna in via Francesco Negri, 20 e a Lugo in Via Mazzini 144.

Per maggiori informazioni 0544 33860 | safassicurazioni@tin.it | www.assicurazionisaf.it



ASSICOFRA



Assicofra è una società plurimandataria di consulenza assicurativa del GRUPPO COFRA che opera nel comprensorio faentino dal 1982. Assicofra propone soluzioni assicurative dedicate alla persona, all'impresa commerciale, all'azienda agricola, alla Cooperativa.

I nostri punti di forza sono **professionalità ed esperienza**, proponendo soluzioni assicurative (con diverse compagnie) che meglio si adattano alle necessità dei soci/clienti, offrendo così un'**assicurazione su misura**.

Uno dei nostri obiettivi è quello di essere presenti sul territorio in maniera capillare, per fornire servizi assicurativi flessibili e capaci di soddisfare ogni esigenza per la sicurezza della casa, della famiglia, dell'azienda e della salute.

Assicofra è presente a:

- **Faenza** in Via Volta 11
- **Castel Bolognese** in Via Emilia Interna 168
- **Brisighella** in Via Porta Fiorentina 3
- **Modigliana** in Via Don Giovanni Verità 3

Per informazioni: 0546 621641 | www.assicofra.it

OMNIA

Omnia Assicurazioni nasce nel 1998 come agenzia specialistica per la cooperazione e nel tempo si trasforma in una realtà multi-service.

Ricerca soluzioni assicurative per le Cooperative e per i soci, offrendo proposte dedicate per protezione del business, gestione della liquidità e protezione della famiglia.

L'agenzia è corner di **Cooperutenti** a Rimini, dove è possibile analizzare i **costi delle utenze** - sia domestiche che aziendali - con consulente dedicato, dando inoltre la possibilità di aderire a un network di **esercizi convenzionati**.

Attenta all'innovazione, Omnia si propone anche per soluzioni di **no-logging a lungo termine** in alterna-



tiva all'acquisto di mezzi privati o aziendali **anche attrezzati per persone con disabilità**.

La **fiducia e la specializzazione** rappresentano i valori cardine di Omnia: una base solida e fondamentale da perseguire puntando su analisi personalizzate e ascolto delle necessità dei clienti.

Omnia Assicurazioni è a Rimini in via Caduti di Marzabotto, 38.

Per informazioni 0541 791660 | omnia@confcooperative.it



Scopri le proposte di **Assicofra, Saf e Omnia** riservate ai soci delle Cooperative per la protezione della casa.

C'è tempo fino al 31 dicembre.



DISABILITÀ

A Villa Verucchio La Goccia si dota anche del nuovo Centro socio-occupazionale

“Il nostro obiettivo è proporre attività che siano in grado di promuovere il benessere fisico dei ragazzi ma anche di potenziarne le autonomie”

La cooperativa sociale La Goccia, che si occupa di assistenza e inserimento lavorativo di persone con disabilità o in situazione di svantaggio, nasce nel 1978 a Villa Verucchio. L'idea di partenza, che si è sviluppata all'interno di un gruppo di giovani del paese, è stata quella di creare un luogo di integrazione e lavoro aperto a tutti.

In oltre 40 anni di operatività sul territorio la cooperativa è cresciuta dando vita a un Centro socio-riabilitativo diurno, un'Officina meccanica e, dal primo ottobre 2019, a un nuovo Centro socio-occupazionale intitolato in memoria di Leo Ferrini. La Goccia rappresenta 90 soci e si avvale del lavoro di 25 dipendenti e di numerosi volontari: “Tra questi - racconta Valentina Cenni, coordinatrice del centro diurno - ci sono, ad esempio, le cuoche volontarie che, ogni giorno a turno, affiancano la cuoca del centro diurno nella preparazione dei pasti. Inoltre sono sempre i volontari ad occuparsi della manutenzione della nostra sede e del giardino”.

Il Centro socio riabilitativo diurno

Si tratta di una struttura accreditata che può accogliere fino a 25 persone di età compresa tra i 18 e i 65 anni. È aperto dal lunedì al venerdì dalle 8.45 alle 16.30 e, al momento, ospita 15 persone di cui 13 in accreditamento e 2 tramite inserimento privato. Al momento dell'arrivo al centro gli utenti, che possono anche usufruire del servizio di trasporto dal domicilio messo a disposizione dalla stessa cooperativa, vengono coinvolti in attività di carattere motorio, creativo, espressivo e occupazionale: “Il nostro obiettivo - prosegue la coordinatrice del centro - è proporre attività che siano in grado di promuovere o mantenere il benessere fisico dei ragazzi ma anche potenziarne le autonomie e aiutarli a sviluppare un'identità positiva che li supporti nell'integrazione con la comunità. Per questo motivo - prosegue - promuoviamo spesso delle uscite per far sentire la nostra presenza sul territorio. Abbiamo un ottimo rapporto con l'amministrazione comunale e cerchiamo di essere coinvolti dalle scuole del paese con laboratori artistici, utili strumenti per favorire una cultura del rispetto e della valorizzazione delle differenze”.



La sede della cooperativa sociale La Goccia di Villa Verucchio (RN)

La programmazione quotidiana delle attività e l'affiancamento agli ospiti del Centro diurno è affidata a 7 operatori tra educatori e Oss.

L'Officina meccanica

Rappresenta il settore B della cooperativa, ossia l'area dell'attività di produzione e di inserimento lavorativo. Per i montaggi più semplici, l'officina si avvale della collaborazione degli ospiti del Centro diurno e Cso adiacente (Settore A della cooperativa - servizi alla persona), in conformità all'obiettivo espresso nello Statuto. La Goccia è stata la prima cooperativa a offrire questo tipo di attività in Valmarecchia e una delle prime della

provincia di Rimini: grazie alla sua particolarità supporta le aziende nell'assolvimento degli obblighi di assunzione di persone con disabilità tramite la stipula di accordi (art. 22 L.R. 17/2005). L'Officina meccanica ha a disposizione impianti che consentono di diversificare le lavorazioni su ferro, alluminio e ottone e, grazie alla collaborazione con partner esterni, può fornire prodotti finiti e completi di trattamenti quali brunitura, zincatura, verniciatura, nichelatura, cromatura, tempra e carbonitura. Al momento conta 14 dipendenti di cui 3 appartenenti alle categorie protette e due borse lavoro.

Il Centro Socio-Occupazionale

Questo nuovo servizio, avviato il primo ottobre scorso e intitolato in memoria di Leo Ferrini, si aggiunge a quanto la cooperativa già fa per l'assistenza e l'inserimento lavorativo di persone con disabilità o in situazione di svantaggio. È aperto a un massimo di 10 ospiti e si propone di sostenere e promuovere il diritto al lavoro e all'inclusione sociale. Si tratta di un centro accreditato la cui attività prevalente, quella occupazionale, dipenderà dalle commesse di ditte esterne ma anche da quelle provenienti dalla stessa Officina meccanica della cooperativa. “Oltre alla capacitazione - conclude Cenni - si lavora anche sulla promozione della socializzazione e dell'integrazione sul territorio”.

Mabel Altini

NUOVE IDEE

San Leo: la cooperativa di comunità Fer-Menti Leontine cresce grazie all'aiuto di soci e cittadini



Il consiglio di amministrazione della cooperativa di comunità Fer-Menti Leontine. Il presidente Marco Angeloni sullo stato dell'arte del nuovo progetto che coinvolge il paese di San Leo: “Al momento stiamo lavorando su tre fronti: la ristrutturazione della sede, il logo della cooperativa e la riapertura del forno di paese”.

PROMETAL Srl
www.prometalravenna.it

- Sabbatura e verniciatura edile e industriale
- Sabbatura di facciate a vista, soffitti e travi con trattamento protettivo
- Sabbatura di strutture metalliche
- Verniciatura e Imbiancatura
- Rivestimenti ignifughi
- Anticorrosione

Via Romea Vecchia 107
48100 Ravenna (Ra)
Tel. 0544 524166
Cell. 335 1252824
Fax 0544 474614
info@prometalravenna.it
Siamo presenti in tutta Italia

**Sopralluoghi,
preventivi e
consulenza tecnica
gratuita**

SOCIALE

È nato il Gruppo Disabilità Faenza

Dall'unione di sei realtà operanti sul territorio faentino a sostegno della disabilità è nato in queste settimane il Gruppo Disabilità Faenza, una nuova realtà che si propone di promuovere azioni di inclusione sociale e sensibilizzazione.

Il Gruppo, che unisce le associazioni A Mani Libere, Anmic, Grd, Asp Romagna Faentina, Autismo Faenza e Anffas, ha cominciato le proprie attività con una campagna fondi che, nel mese di ottobre, ha visto il lancio di "Per fare un albero", il calendario 2020 che promuove i diritti delle persone con disabilità.

Inoltre, sempre in ottobre, è stata promossa una mostra fotografica con il backstage per la realizzazione del calendario presso la Galleria d'Arte Ronchini e anche un'asta delle opere del ciclo "Ceramiche da mangiare" di Gianfranco Morini detto il Moro.

La raccolta fondi è a sostegno dei progetti "La Bottega della Loggetta", un negozio di prodotti biologici e a km 0 che vede protagonisti attivi alcuni giovani con disabilità intellettiva e "La Chiocciola", un progetto per bimbi e ragazzi con autismo da 0 a 35 anni destinato a stimolare l'apprendimento delle autonomie e abilità sociali.

Per informazioni gruppodisabilitafaenza.it. Per donazioni associazione Genitori ragazzi down Faenza, conto corrente dedicato Gruppo disabilità Faenza Iban: IT59 P030 6909 6061 0000 0163 319. (m.a.)



AMBIENTE

Raccolta differenziata, il progetto riciclandino premia le scuole del territorio con 73mila euro

250 scuole partecipanti, che si sono aggiudicate un totale di 73mila euro da investire per fini didattici e oltre 3.700 risme di carta riciclata: questi i numeri dell'ottava edizione di Riciclandino, il progetto che promuove la raccolta differenziata tra gli studenti e le famiglie, ideato dal Comune di Ravenna e sviluppato in maniera congiunta con il Gruppo Hera, in collaborazione con i Comuni della Bassa Romagna, Cervia, Russi, Atersir e Legambiente.

L'iniziativa, aperta a tutte le scuole del territorio, dall'infanzia alle superiori, assegna un apposito codice a barre a ogni istituto,

che poi viene riprodotto su speciali tessere distribuite a ciascun alunno. Ogni volta che i ragazzi e i genitori si recano alle stazioni ecologiche portando dei rifiuti, le tessere di Riciclandino generano i corrispettivi incentivi economici da destinare agli istituti scolastici di appartenenza (oltre che in sconti in bolletta per le famiglie), secondo un regolamento specifico per ogni Comune che aderisce all'iniziativa.

Nell'anno scolastico 2018-2019, grazie a Riciclandino, in Bassa Romagna le famiglie hanno conferito 133mila chili di rifiuti differenziati, 18.300 chili nella sola Lugo.

INIZIATIVE

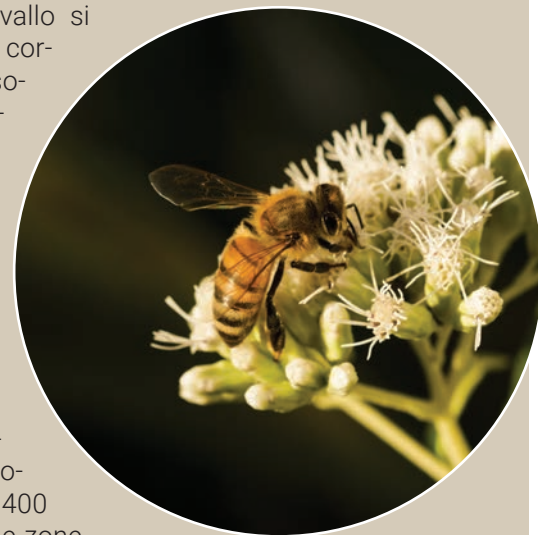
Torna "Voglio fare l'apicoltore", il corso organizzato da Ara Bagnacavallo

Anche quest'anno a Bagnacavallo si terrà "Voglio fare l'apicoltore", il corso per giovani apicoltori e persone interessate a scoprire questo mestiere. Le sette lezioni teoriche si terranno a partire da metà novembre, con cadenza settimanale o quindicinale. Seguiranno due lezioni pratiche in apiario, in programma per la prossima primavera.

L'iniziativa è a cura dell'Ara, l'Associazione romagnola apicoltori di Bagnacavallo: una cooperativa a cui aderiscono circa 400 apicoltori della Romagna e delle zone limitrofe, per un totale di circa 20mila alveari dislocati sul territorio nazionale.

Il corso è una risposta diretta a un interesse crescente, quello per l'apicoltura, che negli ultimi anni va incontrando sempre più proseliti. Vari i motivi: la crisi economica che spinge a trovare nuove occupazioni, l'attrattiva di una attività green a diretto contatto con l'ambiente, la curiosità nei confronti di un mondo ammaliante come quello delle api e, soprattutto, il desiderio di produrre un alimento, il miele, sano, naturale e dalle innumerevoli proprietà.

Per info e prenotazioni del corso è possibile chiamare lo 0545 61091 o il 348 3358240 oppure scrivere una mail a info@arapicoltori.com. (l.r.)



La consegna dell'assegno alla scuola elementare Codazzi di Lugo

Tra gli esempi più virtuosi, i piccoli alunni della scuola dell'infanzia "Villa Savoia" di Glorie di Bagnacavallo hanno differenziato oltre 10mila chili di rifiuti, aggiudicandosi ben 1.340 euro di incentivi.

Nei prossimi giorni gli amministratori dei Comuni continueranno a distribuire gli assegni alle scuole, promuovendo la partecipazione alla nuova edizione del progetto. (m.g.)

Impresa

VISANI

**TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
TINTEGGIATURE INTERNE
ED ESTERNE**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

Via Palazza, 9 RUSSI - RA
tel 0544.415111
cell 339.2735672

esperienza
ventennale!

A sèn tót rumagnol

Sant'Andrea festeggia a tavola

Le celebrazioni del Patrono dal 29 novembre al 2 dicembre, tra musica, cucina e tradizione



Torna, nella campagna di Faenza a Sant'Andrea, dal 29 novembre al 2 dicembre, la festa del patrono alla quale "b'sogna andè'j parchè us magna ben". È da sempre questo il motto del lungo fine settimana di festa che scandisce la ricorrenza patronale, occasio-

ne che si rinnova per mettere alla prova la rinomata ospitalità dei santandreesi, che va di pari passo con l'abilità culinaria delle "azdore", depositarie di ogni segreto dei menu casalinghi, che stuzzicano l'appetito dei buongustai e la curiosità dei visitatori.

I primi sono rigorosamente tirati al matterello e impreziositi dai saporiti condimenti della tradizione romagnola, che si abbinano ai vini scelti del territorio.

Ormai tipica della sagra è poi la pizza tirata sottile, cotta nei due forni a legna, arricchita da ingredienti di otti-

ma qualità. Non mancheranno i dolci della tradizione per far rivivere in tavola lo spirito dei "giorni della festa grossa". Mostre e spettacoli rallegreranno le quattro serate di festa.

Temi gastronomici in primo piano venerdì e lunedì, con la succulenta fiorentina di scottona la prima sera, mentre lunedì i piatti si riempiranno di gustosa paella di pesce (prenotazioni allo 0546 46006). Ma le prelibatezze gastronomiche non si esauriscono qui: ogni sera sarà possibile gustare pizza, pasta ripiena, carne alla griglia, *piè freta*, gobbio fritto, il piattone d'autunno e molto altro. Domenica 25 in paese si festeggia, fin dal mattino, il "santandrese lontano", con la messa alle ore 9 e lo stand gastronomico aperto a pranzo, mentre la cena partirà alle 17.30.

Info 0546 46006 Circolo Anspi, tutte le sere dalle 20.30, e su Facebook alla pagina "S. Andrea in Festa".



Programma

Venerdì 29 novembre ore 18.30 apertura stand gastronomico e pizzeria, specialità fiorentina di scottona / ore 20.30 Luca & Sara piano bar / **Sabato 30** ore 18.30 stand gastronomico / ore 20.30 Etilisti Noti in concerto / **Domenica 1 dicembre** ore 9 Santa Messa / ore 12 pranzo / ore 17.30 cena / ore 20.30 Le Panche di legno in concerto / **Lunedì 2** ore 20 serata della Paella / ore 20.30 spettacolo "Risate con Sgabanaza", canzoni di Veris Giannetti ed esibizioni di ballo con Sauro e Alice.

La salvaguardia del gioco del *Zachegn* verso il riconoscimento delle "buone pratiche" Unesco

La salvaguardia del tradizionale gioco romagnolo del *Zachegn*, quello praticato con il lancio dei mattoni a mò di bocce, si candida a entrare nel "Registro delle buone pratiche Unesco", con l'obiettivo di far ottenere al gioco il riconoscimento di "Bene immateriale dell'Umanità".

Un passo importantissimo in questo senso è stato compiuto lo scorso 15 settembre, a Verona, dov'era in corso il Festival internazionale dei giochi di strada Tocati, al quale hanno partecipato decine di referenti delle comunità ludiche italiane e rappresentanti della rete europea dei giochi antichi (Aejest) provenienti da Belgio, Cipro, Croazia e Francia.

Il festival Tocati è nato a Verona nel 2000, con il focus sui giochi della tradizione in via di estinzione e la fondazione dell'Associazione Giochi Antichi (Aga), che in breve tempo ha stretto legami internazionali facendo sì che Tocati, nel 2016, ottenesse il patrocinio dell'Unesco in quanto "bella occasione per sensibilizzare il pubblico al patrimonio culturale immateriale".

Nel 2017, sempre a Verona, è stato elaborato un protocollo per la nascita di una rete italiana per la salvaguardia di giochi e sport alla quale, per l'area romagnola, ha aderito

come referente il Comitato Feste e Sagre, consorzio con base a Faenza che raggruppa oltre trenta associazioni del territorio che si dedicano volontariamente all'organizzazione di sagre ed eventi ludici di comunità. Fra le attività con le quali le associazioni del Comitato si sono sempre distinte c'è anche la salvaguardia e la riproposizione dei giochi antichi, primo fra tutti il *Zachegn*, del quale viene anche organizzato un campionato a

tappe fra le varie feste. "I contatti con gli organizzatori del Tocati risalgono a 7-8 anni fa - spiega Imerio Calderoni, coordinatore del Comitato Feste e Sagre -. Ci conosciamo alla Festa di Primavera a Pieve Cesato e non ebbero dubbi sul fatto che il *Zachegn* andasse assolutamente inserito nella loro mostra permanente sui giochi antichi, oltre che considerato fra i giochi meritevoli di riconoscimento e salvaguardia adeguata".

All'incontro dello scorso 15 settembre a Verona ha partecipato anche Calderoni, in rappresentanza del Comitato e dell'area romagnola, e in quella giornata è stato perfezionato il progetto di candidatura di Tocati - e dei giochi salvaguardati dalla rete nazionale - al registro delle buone pratiche Unesco, poiché il festival ha promosso "un'inedita visione del gioco tradizionale come patrimonio delle comunità".



LATTE, FORMAGGI E GELATI DI ROMAGNA



Km ZERO



DAL 1959
IL BUONO DELLA TUA TERRA

centralelattecesena.it

CURIOSITÀ

Il folklore di San Martino, dalle castagne alla "Fiera dei becchi"

L'11 novembre, giorno di San Martino, rappresenta una delle date più significative del calendario popolare. Nell'antico mondo celtico questo giorno rappresentava la chiusura del periodo di capodanno, che veniva festeggiato per una decina di giorni a partire dalla festa di Ognissanti. Giorno di passaggio, dunque, fra il vecchio e il nuovo anno in una suddivisione temporale che non ha più riscontro nella cultura ufficiale, ma che è tuttora viva, a dispetto dei millenni trascorsi, in quella contadina. Ancora oggi infatti San Martino è considerato il giorno di inizio dell'annata agraria. Un tempo in questa data si rinnovavano i contratti colonici in campagna e quelli di affitto in città. *Par Sa' Marten u s sbagaja* 'A San Martino si trasloca': si caricavano le masserizie sul carro e ci si metteva in viaggio per raggiungere la nuova fattoria o la nuova casa. Scrive Icilio Missiroli in Romagna (1924): "Gran disordine in quel giorno, specialmente in città! Si rinnovano i fitti delle case, e per l'occasione è tutto un via vai di carri di ogni sorta carichi di masserizie, di indumenti, di tutto ciò che forma il patrimonio mobile della casa".

Nei proverbi San Martino è indissolubilmente legato al vino nuovo e ai frutti di stagione come le castagne e le nespole: *Par Sân Marten / u s imbariêga i grend e i znen*. 'A San Martino si ubriacano i grandi e i piccini'. *Par Sân Marten / nèspul e bon ven*. 'A San Martino, nespole e buon vino'. *Par Sân Marten / castâgn e ven*. 'A San Martino castagne e vino'. La leggenda del santo vescovo che divise il suo mantello col povero, ottenendo in cambio di quell'atto di carità una seppur breve parentesi di tempo mite, è ben viva nella nostra tradizione popolare: *Listê d Sân Marten / la dura tri dè e un bisinen*. 'L'estate di San Martino dura tre giorni e un pochettino'. Ma è solo un piccolo intervallo in un periodo caratterizzato dai primi freddi: *Par Sân Marten / u s avstes i grend e i znen*. 'A San Martino si vestono (coprono) i grandi e i piccini'. E i becchi (cioè i 'caproni')? Si sa che *par Sân Marten, volta e zira, / tott i becch i va a la fira* 'a San Martino, volta e gira, tutti i cornuti vanno alla fiera' e che *int l'andèda e int l'artóran / i s ingavâgna tra al côran* 'all'andata e al ritorno si impigliano nelle corna'.

Si tratta anche qui di una usanza che affonda le sue radici nella tradizione celtica. Ricordano Baldini e Bellosi nel loro Calendario e folklore in Romagna che: "In questa notte in Romagna (dove la matrice etnoculturale celtica è importante) i becchi, cioè i mariti traditi, venivano chiamati fuori, a gran voce, da turbe di ragazzi, al suono di corni e di strumenti a percussione; e secondo l'immaginazione popolare, si recavano 'alla fiera', cioè ad un luogo di raduno notturno dal quale, per tornare alle proprie abitazioni, correvano nella notte braccati e cacciati, impigliandosi dappertutto con le corna".

In una società di grandi cacciatori e di valorosi guerrieri come quella celtica doveva essere ritenuta colpa grave il farsi tradire dalla propria donna. Per questo, in occasione dell'anno nuovo, i mariti dalle mogli infedeli venivano scacciati ritualmente dalle loro case e inseguiti nei boschi da una turba di cacciatori come se si trattasse di un branco di cervi o caproni. Da questo antico rituale sarebbero nati i termini 'cornuto' e 'becco', entrati nell'uso per indicare i mariti traditi.

Gilberto Casadio



L'angolo del dialetto

Martino, nato in Pannonia (l'odierna Ungheria) intorno al 316, fu soldato della guardia imperiale romana e servì gli imperatori soprattutto in Francia. Leggenda vuole che, vedendo egli un giorno un vecchio mendicante seminudo, tagliasse con la spada il proprio mantello e ne desse la metà al povero perché potesse coprirsi. Congedato dall'esercito si consacrò alla vita religiosa. Dal 371, ordinato vescovo di Tours, si dedicò soprattutto alla evangelizzazione delle campagne. Morì l'8 novembre del 397 e fu sepolto a Tours l'11 successivo, data che è rimasta fissa per la sua commemorazione.

La reliquia del suo mantello (*cappa* in latino) fu oggetto di grande venerazione e la chiesetta che la custodiva venne chiamata 'cappella', un nome poi esteso al significato generico di edificio di culto di piccole dimensioni.

La devozione a San Martino si diffuse soprattutto in Francia, ma anche da noi. A

Ravenna, la chiesa che oggi porta il nome di Sant'Apollinare Nuovo, eretta dal re goto Teoderico e in origine dedicata al culto ariano, fu in seguito riconsacrata e dedicata a San Martino. Nella celebre decorazione a mosaico (metà del VI secolo) con la teoria delle sante e dei santi, in testa a quest'ultimi, che procedono in solenne processione verso il Cristo, c'è proprio San Martino.

In virtù di quanto operato nella sua vita, il nostro santo fu eletto patrono dei soldati, dei mendicanti e in genere dei viandanti. È per questo motivo che, fin dall'epoca medievale, sorsero lungo le vie numerose cappelle dedicate al santo, attorno alle quali si svilupparono poi piccole borgate tuttora esistenti. Solo in Romagna se ne trovano circa una trentina fra le quali ricordiamo San Martino in Villafranca e San Martino in Strada, nel forlivese, e san Martino in Gattara nella valle del Lamone.

a cura di Gilberto Casadio



Esperienza
Formazione
Sicurezza.

La nostra filosofia guarda
da sempre al Futuro.



LECTRON srl

Via dei Bartolotti 18 - 48022 San Lorenzo di Lugo (RA)

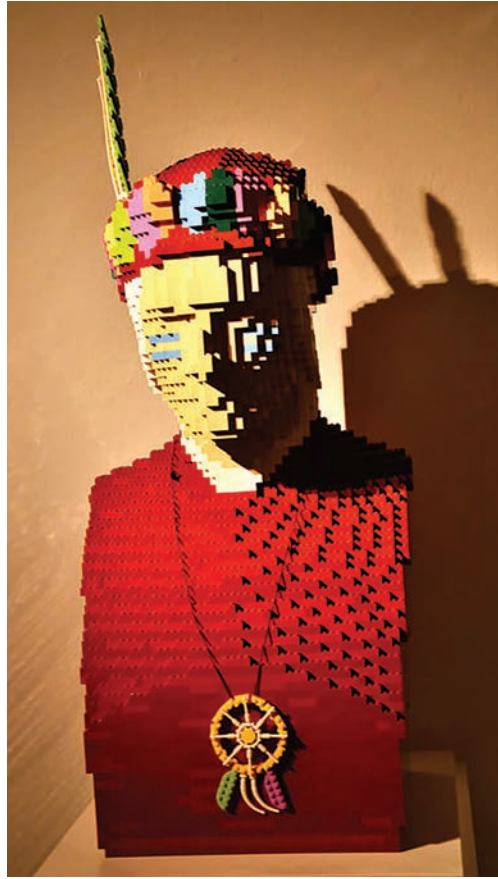
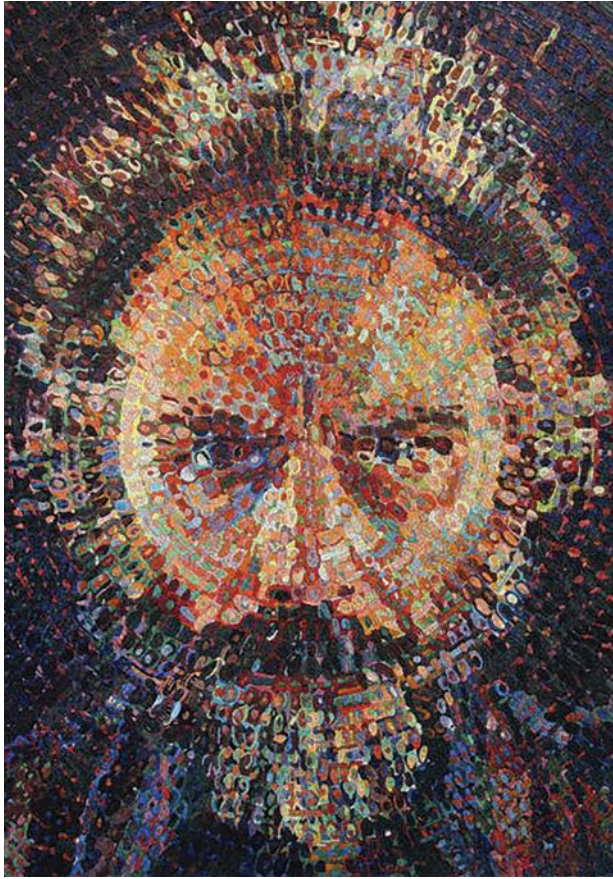
Italy Tel. +39 0545 70397 - Fax +39 0545 995428

Email: info@lectron.it - Web: www.lectron.it

PROTOS
SOA

ARTE

Al Mar di Ravenna le "tessere" di Chuck Close e Riccardo Zangelmi



Al Museo d'Arte della Città di Ravenna, nell'ambito della VI edizione della Biennale di mosaico contemporaneo "Ravenna mosaico 2019", hanno luogo due grandi esposizioni che dimostrano come il mosaico possa presentarsi alle più diverse interpretazioni. "Chuck Close. Mosaics" è il titolo dell'esposizione del noto artista statunitense Chuck Close, figura di spicco dell'arte contemporanea dai primi anni '70 per i suoi ritratti, dipinti in scala monumentale a partire da fotografie. Close ha esplorato negli anni un'importante attività di ricerca sulla figura umana e sul volto, nonché una continua sperimentazione su modi, forme e tecniche pittoriche ed extrapittoriche - mantenendo al centro dell'interesse il volto umano - fino ad arrivare all'utilizzo del mosaico. La mostra presenta una nuova serie di opere a mosaico, affiancate da opere relative come stampe, arazzi e fotografie, e documenta il lavoro svolto per il progetto di arte pubblica per

la Metropolitana di New York. Orari: mar-sab 9-18. Dom 11-19.

La seconda mostra ospitata dal Mar è un'irrinunciabile occasione per ritornare a guardare il mondo con gli occhi di un bambino grazie alle sculture di Riccardo Zangelmi, unico artista italiano certificato LEGO® Certified Professionals. La prima personale dell'artista reggiano dal titolo "Forever young" permette un'immersione giocosa in un percorso creativo che spazia tra oggetti e ricordi legati al mondo dell'infanzia e che propone sotto una nuova luce il concetto di "assemblare" tipico del mosaico. L'esposizione conta più di 20 sorprendenti opere, realizzate con oltre 800mila mattoncini Lego di differenti dimensioni e di 60 colori diversi. Inoltre, per celebrare la città di Ravenna l'artista ha realizzato un'originale scultura raffigurante il Sommo poeta Dante Alighieri. Orari: mar-sab 9-18. Dom 11-19.

A cura di Manuela Cavina

LIBRO DEL MESE

"La danza delle dita", manifesto poetico dell'arte

"La danza delle dita" di Walter Scarpi (AUGH! Edizioni) è un romanzo che si presenta come un manifesto poetico dell'Arte italiana, interpretato nel pensiero, nei sogni e nelle fantasie di cinque studenti del secondo anno dell'Accademia di Belle Arti di Firenze. I ragazzi, colpiti dalla morte prematura e improvvisa di una loro compagna e artista promettente, ossessionati dall'urgenza di trasformare il doloroso evento in qualcosa di positivo e dal bisogno di non sprecare il proprio talento, reagiscono indagando l'intera storia dell'arte alla ricerca di una forma espressiva originale. Desiderano inventare un nuovo movimento artistico, guadagnarsi col proprio lavoro una notorietà che ponga basi solide per il futuro che sognano. Loris Fratacchioni, detto Fratta, è il protagonista della storia: da bambino amava cambiare colore alle cose e tracciare un perfetto cerchio come il suo compaesano Giotto, aspirando alla gloria. Proprio Fratta ha l'intuizione che porterà il

gruppo a fondare - o meglio rifondare, perché scopriranno che il Futurismo aveva già scoperto l'Arte Tattile - un senso dimenticato dalle arti e molto importante perché oltre le sensazioni che provengono dall'esterno comprende anche le percezioni interne di ogni essere umano, quello che prova nella psiche. L'autore Walter Scarpi si muove agilmente in una scrittura che rapisce il lettore parlando a tutti i suoi sensi, dalla vista all'udito, dal tatto alla cenestesi, coinvolgendolo completamente grazie alla sua abilità ad usare le parole: ne scaturisce un registro elegante e raffinato, ma anche moderno e divertente, adatto a rappresentare il linguaggio dei giovani e a catturare l'attenzione del lettore. Il susseguirsi di immagini bellissime, arricchite da metafore dolci, tenere come l'amore che sboccia tra i ragazzi, ma anche divertenti e scanzonate, rendono il romanzo "La danza delle dita" un libro fresco e gioioso.

A cura di Manuela Cavina



in piazza
mensile di confcooperative

Redazione: via G. Galilei, 2 Faenza 48018 Ra 0546.26084 redazione@inpiazzanews.it / **Pubblicità:** In Piazza 0546.26084 www.inpiazza.it / **Stampa:** Centro Servizi Editoriali, stabilimento di Imola / **Direttore responsabile:** Mabel Altini / **Editore:** In Piazza soc. coop. / **Proprietario della testata:** Confcooperative Ravenna-Rimini / **Sito web:** www.inpiazzanews.it / **Facebook:** www.facebook.com/InPiazzaNews / **Twitter:** @InPiazza_News / **Privacy:** i dati in possesso di In Piazza saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Per i diritti previsti dal Regolamento generale sulla Protezione dei Dati (Reg. UE 2016/679), per variazioni di indirizzo e ricezione di più copie rivolgersi al direttore responsabile: redazione@inpiazzanews.it-0546.26084. Titolare del Trattamento: Confcooperative Ravenna-Rimini via di Roma, 108 Ravenna. Responsabile del Trattamento: In Piazza soc.coop via G. Galilei 2 Faenza Ra. **Di questo numero sono state spedite oltre 38.000 copie.**

COLAS
VIGILANZA

La tua casa in mani sicure

0544 453333

www.colasvigilanza.it
colasvigilanza@ciclat.ra.it



Pronto intervento su allarme • Video sorveglianza • Ronda notturna/diurna

Le nostre sedi

Ravenna

Via Romagnoli 13 • Tel. 0544 453333 • Fax 0544 453864

Forlì

Via Golfarelli 96 • Tel. 0543 774334 • Fax 0543 750308

Bologna

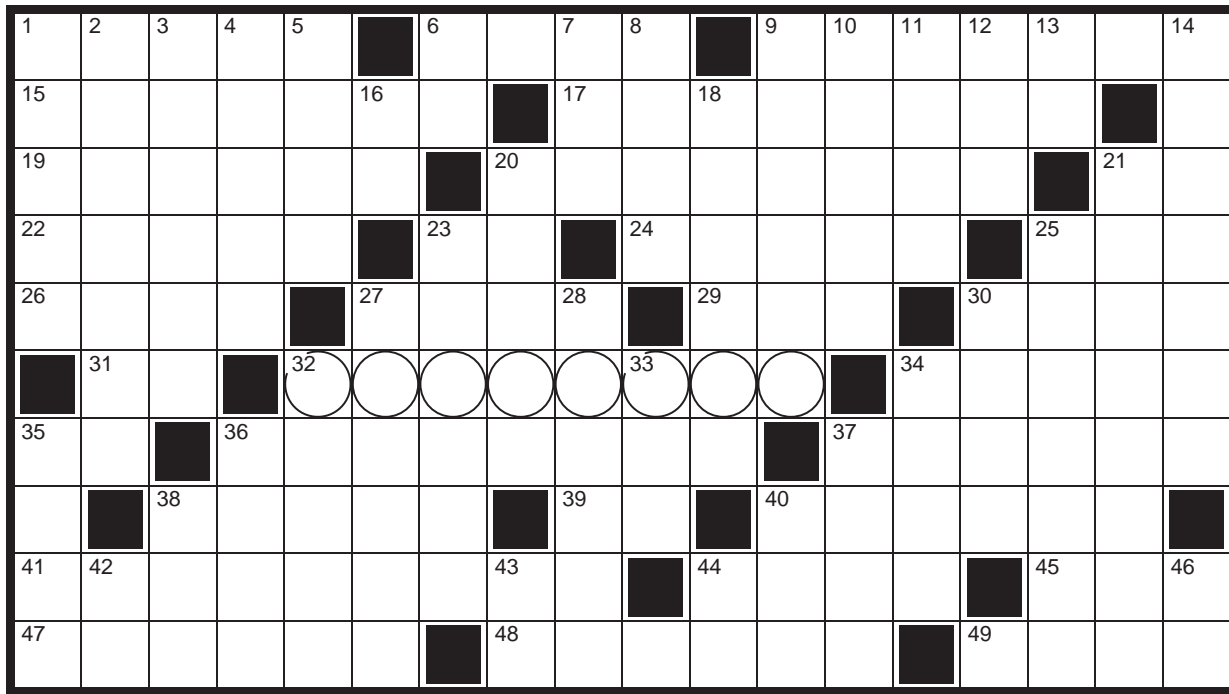
Via della Villa 17/19 • Tel. 051 6330265 • Fax 051 6330275

Codigoro (FE)

Via Cooperazione 5 • Tel. 0533 719061 • Fax 0533 727098



CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

Chiave: Grande kermesse dedicata all'ambiente che si svolge a Rimini

ORIZZONTALI 1. Lo sono anche le bulgare 6. Colleghi di... Mata Hari 9. La bilancia con il braccio 15. L'animale che nitrisce 17. Vasta distesa d'erba 19. Volersi bene 20. Lo sono certi conti 21. Le consonanti dell'audace 22. La chiede chi sbaglia 23. La città di Archimede (sigla) 24. I... metri degli Inglesi 25. Il re in Francia 26. Disonore, vergogna 27. Servizi vincenti 29. La Massari attrice 30. Il gol nel rugby 31. Simbolo del titanio 32. Chiave 34. Li esegue il coro 35. Rovigo 36. Il cruciverba da tavola 37. Ottimo quello cubano 38. Progetti strategici 39. Rendono triplo il tipo 40. I clienti del barbiere 41. Devianti dai pirati dell'aria 44. Comprende la Cina 45. Ingegnere (abbr.) 47. Atto allo scopo 48. Attività venatoria 49. Marca di auto svedese

VERTICALI 1. Lavoro di archeologia 2. Esprime un dolore 3. Si dice a chi bussa 4. Non monotona 5. Il nome della Morante 6. Fine del discorso 7. Opposto a iper 8. De Luca della narrativa 9. Impianto hi-fi 10. Si mette alla finestra 11. C'è quella d'arrangiarsi 12. La metà di MIV 13. I confini dell'Estonia 14. Viene temprato 16. Livorno 18. Messaggero, banditore 20. Ripieno per i bigné 21. Il complesso dei dogmi 23. Residuo di fusione 25. La regione con Bonn 27. Ispirò capitelli greci 28. Contenuta, parca 30. Li guidò una cometa 32. Dea infernale greca 33. Dentro il 34. Il punto più alto 35. Grande isola dell'Egeo 36. Il colle di Gerusalemme 37. Dà un olio alimentare 38. A favore di 40. Costumi radicati 42. Iniziali della Duncan 43. Il Campanella filosofo (iniz.) 44. Avanti Cristo 46. Rivale di Coppi (iniz.)

L'ESPERTO RISPONDE

Disabilità, i permessi retribuiti

Esistono permessi speciali per assistere il familiare con disabilità?

La normativa italiana (Legge n. 104/92) concede ai dipendenti familiari di persona con disabilità il diritto di godere di giorni o ore di permesso retribuiti dall'Inps. L'obiettivo è quello di garantire ai lavoratori di prestare cura e assistenza alle persone loro care, senza con questo perdere quote di retribuzione.

Hanno diritto ai permessi i genitori del disabile (anche se adottivi o affidatari), il coniuge (o parte dell'unione civile), il convivente, i parenti e affini entro il 2° grado (ovvero entro il 3° grado se i genitori o il coniuge, la parte dell'unione civile o il convivente hanno compiuto i 65 anni di età o sono anch'essi affetti da patologie invalidanti a carattere permanente, sono deceduti o mancanti).

Eccezion fatta per i genitori, i permessi spettano in misura pari a 3 giorni al mese, anche continuativi, a lavoratore per l'assistenza dello stesso disabile (a condizione che quest'ultimo non sia ricoverato a tempo pieno).

I genitori hanno invece diritto fino a 3 anni di età del figlio ad un prolungamento del congedo parentale non superiore a 3 anni o, in alternativa, 2 ore di permesso giornaliero o 3 giorni al mese. Dai 3 ai 12 anni di età del figlio è possibile allungare il congedo parentale o ottenere 3 giorni al mese. Infine, per i figli di età superiore ai 12 anni, l'unica possibilità è chiedere i 3 gior-

ni mensili. In caso di gemelli, entrambi colpiti da disabilità, i permessi spettanti raddoppiano. Come si è detto, la retribuzione per le ore di assenza è interamente a carico dell'Inps, con l'azienda che ne anticipa l'importo in busta paga salvo poi recuperarlo in F24 sui contributi dovuti, eccezion fatta per i casi di pagamento diretto da parte dell'Istituto.

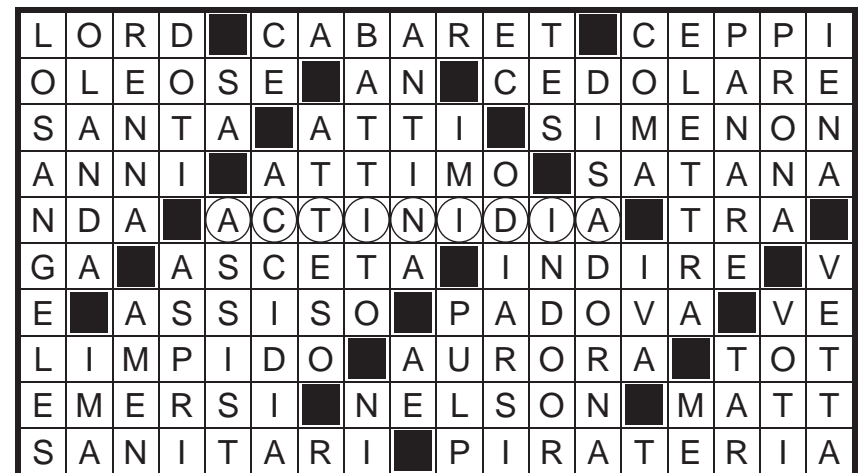
Per ottenere i permessi è necessario presentare apposita domanda all'Inps, allegando la documentazione comprovante la disabilità. L'ok si ottiene solo se il soggetto da assistere presenta una minorazione fisica, psichica o sensoriale con le caratteristiche della gravità, il tutto accertato dall'Asl.

Una volta che l'Inps ha accolto la domanda, l'azienda non ha alcuna discrezionalità sul concedere o meno i permessi. Al massimo, può chiedere al dipendente una programmazione dei giorni di assenza, a condizione che: il lavoratore sia in grado di individuare preventivamente le giornate; non venga compromesso il diritto del disabile ad avere un'effettiva assistenza; la programmazione segua criteri condivisi con i lavoratori e le loro rappresentanze sindacali.

Paolo Ballanti
paolo.ballanti2@gmail.com

Per domande o curiosità
redazione@inpiazzanews.it

Le soluzioni del numero precedente



LUNÈRI DI SMÉMBAR

novembre

Fino a luna piena giornate grigie e nebbiose. La neve fa capolino in montagna e iniziano i primi freddi... mi raccomando la maglia di lana.

* Luna buona: dal 12 al 26.

* Si semina: fave, piselli, aglio, cipolla, scalogno, asparagi, barbe dei frati, spinaci e cardiofi.

Il Sole entra in Saggittario il 22 alle 15.59.

L'1 il Sole sorge alle 6.49 e tramonta alle 17.02.

Il 15 il Sole sorge alle 7.08 e tramonta alle 16.45.

Il 30 la luce del giorno è diminuita di 6.23 ore.

* tratto da Lunèri di Smémbar 2019

Bottega dei Servizi

La Bottega dei Servizi ti semplifica la vita!

qualità
professionalità
legalità

Badanti, prestazioni sanitarie e pasti a domicilio, pulizie, giardinaggio...

solco

AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO
RATING DI LEGALITÀ ★★

Bottega dei Servizi: via Cassino 79/c Ravenna · tel. 0544.271321 - 337.1033697 · bottegadeiservizi@solcoravenna.it
Aperti lunedì 9.00-13.00, giovedì 15.00-18.00 e venerdì 8.30-13.30

MUSICA E SPETTACOLI

VENERDÌ 1 NOVEMBRE

Forlì Teatro Diego Fabbri **Nati sotto contraria stella** prosa con Ale e Franz / ore 21 / 0543 26355 (anche sabato 2)

SABATO 2

Rimini Teatro Galli **Primo Levi. Se questo è un uomo** prosa / ore 21, / 0541 793811 (anche domenica 3, alle ore 16)

MARTEDÌ 5

Bologna Estragon **Lacuna Coil** musica / ore 19.30 / 051 323490

MARTEDÌ 5

Rimini Teatro Galli **Madre Courage e i suoi figli** prosa / ore 21 / 0541 793811 (anche giovedì 7)

VENERDÌ 8

Ravenna Teatro Rasi **Maratona di New York** contemporaneo con Fiona May-Luisa Cattaneo / ore 21 / 0544 36239
Piangipane Teatro Sociale **The Good Fellas** musica / ore 22 / 327 6719681

SABATO 9

Rimini Rds Stadium **Daniele Silvestri** musica / ore 21 / 0541 395698
Cesena Carisport **Angelo Pintus** comico / ore 21 / 0547 332331
Cervia Teatro Walter Chiari **Montagne russe** prosa / ore 21 / 0544 975166 (anche domenica 10)

DOMENICA 10

Rimini Teatro Galli **Vita di Leonardo** prosa / ore 21 / 0541 793811

MERCOLEDÌ 13

Bologna Teatro EuropAuditorium **Il lago dei cigni** danza / ore 20.30 / 051 372540

GIOVEDÌ 14

Bologna Estragon **Lagwagon** musica / ore 21 / 051 323490
Forlì Teatro Diego Fabbri **Roberto Vecchioni** musica / ore 21 / 0543 26355
Ravenna Teatro Alighieri **Fare un'anima** prosa di e con Giacomo Poretti / ore 21, il 17 ore 15.30 / 0544 249244 (anche domenica 17)

VENERDÌ 15

Bologna Estragon **Piero Pelù** musica / ore 21 / 051 323490
Piangipane Teatro Sociale **Chrysta Bell** musica / ore 22 / 327 6719681
Faenza Teatro Masini **L'anima buona di Sezuan** prosa / ore 21 / 0546 21306 (anche domenica 17)

SABATO 16

Bologna Unipol Arena **Coez** musica / ore 21 / 051 758758

LUNEDÌ 18

Bologna Teatro EuropAuditorium **Fabrizio Moro** musica / ore 21 / 051 372540

MERCOLEDÌ 20

Faenza Teatro Masini **Il grigio - Elio** contemporaneo / ore 21 / 0546 21306

MERCOLEDÌ 20

Rimini Teatro Galli **Gli sposi** prosa / ore 21 / 0541 793811

GIOVEDÌ 21

Cesena Teatro Bonci **Winston Churchill** prosa / ore 21, il 24 ore 15.30 / 0547 355959 (fino a domenica 24, il 24 alle 15.30)

VENERDÌ 22

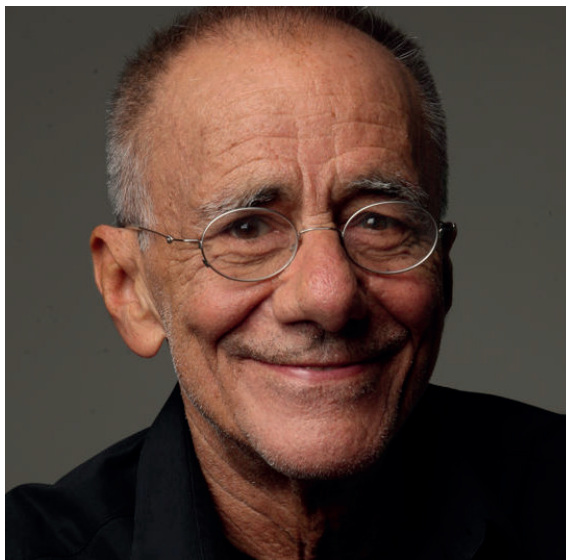
Russi Teatro Rasi **Orchestra Cupiditas** musica / ore 20.45 / 0544 36239
Piangipane Teatro Sociale **Sara Zaccarelli & The Dynamite Power Soul Funk Classics** musica / ore 22 / 327 6719681
Bologna Unipol Arena **Notre Dame de Paris** musical / ore 21, il 24 ore 17 / 051 758758 (anche domenica 24)

SABATO 23

Cervia Teatro Walter Chiari **La sagra famiglia** comico con Paolo Cevoli / ore 21 / 0544 975166
Bologna Locomotiv Club **Temples** musica / ore 21 / 348 0833345

MARTEDÌ 26

Meldola Teatro Dragoni **Pensaci, Giacomino!** prosa / ore 20 / 0543 490089
Ravenna Teatro Alighieri **An Evening with Manuel Agnelli**



Da sinistra **Roberto Vecchioni** in concerto a Forlì giovedì 14 novembre. A destra **Daniele Silvestri** in concerto a Rimini sabato 9 novembre.

musica / ore 21 / 0544 3249244
Ravenna Teatro Rasi **Elvira** prosa / ore 21, dom ore 15.30 / 0544 36239 (anche lunedì 2 dicembre)

GIOVEDÌ 28

Russi Teatro Comunale **Lo zoo di vetro** prosa / ore 20.45 / 0544 587690
Forlì Teatro Diego Fabbri **Arsenico**

e vecchi merletti prosa / ore 21 / 0543 26355 (anche sabato 30)

VENERDÌ 29

Rimini RDS Stadium **Eros Ramazzotti** musica / ore 21 / 0541 395698

VENERDÌ 29

Bologna Unipol Arena **Mika** mu-

sica / ore 21 / 051 758758
Piangipane Teatro Sociale **Eric Reed 4et** musica / ore 22 / 327 6719681

SABATO 30

Cesena Teatro Bonci **Momenti di trascurabile (in)felicità** monologo / ore 21 / 0547 355959
a cura di **Manuela Cavina**

CONCERTO DEL MESE

A Ravenna una serata con Manuel Agnelli

Dopo il successo delle date nei teatri della scorsa primavera torna "An Evening With Manuel Agnelli", il tour che vede protagonista il noto frontman degli Afterhours e che passerà anche dal Teatro Alighieri di Ravenna il prossimo 26 novembre (ore 21). L'idea di riproporre lo spettacolo solista dell'artista milanese nasce dal calore e dall'affetto ricevuto dai fan nelle tappe primaverili, affetto raccolto anche grazie alla capacità di Agnelli di mettersi a disposizione del pubblico mostrando il proprio lato più intimo e personale. Ad accompagnarlo in uno spettacolo che coniuga musica e letteratura per raccontare i 30 anni di carriera degli Afterhours ci sarà ancora Rodrigo D'Erasmus, violinista, polistrumentista e arrangiatore già partner di Agnelli in numerosi altri progetti. In scaletta, accanto a tante canzoni degli Afterhours, anche cover che hanno rappresentato tappe importanti per il percorso musicale dell'artista. (I.r.)



F.lli ERCOLANI

Falegnameria

• Finestre in legno 68-92 • Finestre in Pvc • Finestre legno - alluminio • Scuroni legno - alluminio
• Persiane legno - alluminio • Portoni blindati • Portoni basculanti e sezionali • Porte interne
• Zanzariere • Tapparelle • Tavoli • Mobili su misura

GRANDI DETRAZIONI FISCALI DEL 50%

<p>SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM Via Lovatella 14 • FAENZA • Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 falegnameria@ercolanifossolo.it</p>	<p>SHOWROOM Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) negozi@ercolanifossolo.it Aperto solo con appuntamento Tel. 0546 44636 • 339 5637203</p>
---	--

www.ercolanifalegnameria.it

moreno



AUDI A3 SB 30 1.6 TDI
116 CV Sport s-tronic
02/2019
km 0
DIESEL
colore GRIGIO
€. 24.490

SUPER OFFERTA



VOLKSWAGEN T-ROC
1.6 TDI 115 CV Style
06/2019
km 0
DIESEL
colore BLU
€. 24.890

OFFERTA KMO



FORD KUGA 2.0 TDCI
163 CV Titanium 4WD
Auto
10/2010
km 104.415
DIESEL
colore BIANCO
€. 10.990

VETTURA 4WD



CITROEN C1 airscape
1.2 puretech Shine 5p
04/2018
km 9.088
BENZINA
colore BIANCO
€. 9.490

CABRIO



JEEP RENEGADE 1.6
MJT 120 CV Limited
2WD
02/2017
km 28.735
DIESEL
colore GIALLO
€. 18.790

OCCASIONE



**VOLKSWAGEN
TOURAN** 1.6 TDI 115
CV Advance
04/2018
km 14.705
DIESEL
colore BIANCO
€. 20.990

VETTURA 7 POSTI



FIAT PANDA 0.9 Twinair
T natural power 80 CV
Easy
09/2014
km 90.473
BENZINA/METANO
colore BIANCO
€. 7.890

OCCASIONE METANO



OPEL MERIVA 1.4
T GPL-TECH 120 CV
Innovation
03/2015
km 65.132
BENZINA/GPL
colore GRIGIO SCURO
€. 13.580

OFFERTA BIFUEL

moreno

Faenza (RA) - via Celle, 1 (angolo via Emilia Ponente) - t. 0546.620917
Cesena (FC) - via Ravennate, 1320 - t. 0547.632692
Cesena (FC) - via Pisa, 21 - t. 0547.632709

www.moreno.it



Jeep



LEXUS



amo₀₂₄