



Il "semplice" rispetto delle regole

di Francesco Russo*

La frequente scoperta da parte delle competenti Autorità Giudiziarie di fatti indicativi della violazione della normativa penale o contabile vigente costituisce ragione di dibattito riguardo a come far sì che il delicatissimo sistema degli appalti pubblici possa rappresentare un valido strumento per evitare non solo l'alterazione delle regole della concorrenza ma soprattutto, il corretto utilizzo del denaro di tutti noi.

In tale ottica, se al rispetto del primo obiettivo concorrono in maniera significativa i principi e le disposizioni elaborate in sede europea, il secondo trova nel rispetto delle regole interne un ineludibile punto di snodo.

Regole, queste, che nel tempo, in verità, sono divenute sempre più complesse, in qualche modo accrescendo, da un lato, la preoccupazione di errare da parte dei funzionari retti; e, dall'altro, offrendo a quelli che tali non sono l'opportunità di deviare dalla strada maestra del perseguimento dell'interesse pubblico. La costante tensione a separare l'indirizzo dalla gestione, come la puntuale applicazione dei principi generali dell'azione amministrativa appaiono, pertanto, presupposti determinanti per evitare quella dilatazione della tempistica procedimentale che incide fortemente sulle dinamiche imprenditoriali; oltre, poi, a suscitare, in se, sospetti degni di approfondimento.

* Prefetto di Ravenna

continua a pagina 11

Lavoro al ribasso

Quando a contare sono soprattutto i soldi: confronto sul tema delle imprese che operano al limite della legalità



CONSERVE ITALIA / pagina 7
Premiata la qualità Cirio

SPECIALE AGRICOLTURA / pagina 10
Le opportunità assicurative e finanziarie

COOPERAZIONE / pagina 15
Cooperiamo a scuola: parlano gli studenti

EDILPIU'
PORTE E FINESTRE

LUGO | IMOLA | RAVENNA | FORLÌ

Soluzioni per tutti!

www.edilpiu.eu



FORUM IN PIAZZA

Lavoro: quali soluzioni per salvaguardare le vere imprese cooperative?

Sauro Bettoli (Arco Trasporti), Rossano Bezzi (Rafar), Antonio Buzzi (Solco), Andrea Pazzi (Confcooperative), Daniele Saporetti (Cisl) a confronto sul tema della legalità e dell'impiego nel settore pubblico e privato di soggetti che operano ai limiti delle regole

Gare d'appalto al massimo ribasso travestite da gare d'appalto all'offerta economicamente più vantaggiosa, cooperative spurie che applicano contratti nazionali non sottoscritti dalle associazioni sindacali più rappresentative, controlli insufficienti o inefficaci. Come sta cambiando il lavoro nel nostro territorio? A discuterne sono i rappresentanti delle cooperative locali che, nel corso di un incontro organizzato da In Piazza e Confcooperative Ravenna, si sono confrontati con sindacato e associazione di categoria. Presenti, per i diversi settori, Antonio Buzzi, presidente del consorzio di cooperative sociali Solco di Ravenna, Rossano Bezzi, presidente della cooperativa di facchinaggio Rafar di Ravenna, Sauro Bettoli, in rappresentanza della cooperativa di



Nelle due foto da sinistra Rossano Bezzi, Antonio Buzzi, Daniele Saporetti e Sauro Bettoli

Andrea Pazzi: per arginare il fenomeno è necessaria una sinergia tra cooperazione sindacato e istituzioni. Da soli non si può fare nulla perché sulla carta questi soggetti sono in regola

autotrasportatori Arco Trasporti di Cotignola. Per il sindacato era presente Daniele Saporetti della Cisl. "Per arginare questo fenomeno che sta portando via lavoro alle cooperative 'sane' crediamo sia necessaria una sinergia tra cooperazione, sindacato e istituzioni - ha sottolineato in apertura il direttore di Confcooperative Ravenna Andrea Pazzi -. Tutti insieme dovremo trovare il modo di rafforzare il dialogo con il mondo imprenditoriale: da soli si può fare poco perché sulla carta, in alcuni casi, questi soggetti appaiono in regola. In altre situazioni il fatto che i committenti usino le cosiddette cooperative spurie per comprime

mere oltre ogni possibile limite i propri costi, a scapito della dignità del lavoro e della sicurezza è oggi, purtroppo, una certezza".

Facciamo il punto

Nel settore del facchinaggio la presenza di cooperative spurie che si aggiudicano appalti praticando ribassi ingiustificabili è cosa purtroppo nota. Ciò che spaventa è che si sia già fatta strada da tempo la stessa pratica anche nel settore dei servizi alla persona: "Parlando delle cooperative sociali di tipo A devo dire che il modo in cui vengono fatte le gare d'appalto anche nei Comuni - pur essendo tecnicamente gare all'offerta economicamente vantaggiosa - le rende nei fatti gare al massimo ribasso per via del calcolo del prezzo che viene applicato - racconta Antonio Buzzi, presidente del Solco -. E' un sistema che l'Anac (Autorità nazionale anticorruzione) ha condannato perché si tratta di un meccanismo che non si può applicare ai servizi alla persona dove il contenuto relazionale è così importante. Per quanto riguarda in-

vece le cooperative di tipo B devo registrare innanzitutto la totale assenza di clausole sociali negli appalti o la presenza di

Antonio Buzzi: alle gare si vedono concorrere imprese provenienti da tutta Italia che applicano ribassi che non trovano giustificazione in nessuna metodologia imprenditoriale

clausole sociali solo formali. Le gare sono aperte alle partecipazioni più disparate e si vedono concorrere imprese provenienti da tutta Italia che applicano ribassi che non trovano giustificazione in nessuna metodologia imprenditoriale degna di questo nome. Qui a Ravenna, ad esempio, abbia-

mo perso una gara sulla manutenzione del verde perché una cooperativa è riuscita ad aggiudicarsela con un ribasso del 43% sulla base d'asta".

"Tra l'altro - ha aggiunto Rossano Bezzi, presidente di Rafar - spesso le cooperative alle quali vengono affidati appalti promettono tante cose per aggiudicarsi. Poi purtroppo sappiamo che spesso una volta entrate fanno quello che gli pare perché non ci sono controlli. So di cooperative che fanno addirittura contratti a chiamata. La cosa che ci preoccupa è anche che queste aziende vogliono crescere e si propongono ad altri clienti che, prima o poi, cederanno perché i ribassi applicati sono molto forti. Davvero non sappiamo cosa fare, non si può combattere con soggetti che fanno prezzi migliori perché spendono meno in manodopera e sorveglianza".

I contratti

Il primo nemico del lavoro regolare è il proliferare di contratti nazionali: "A livello nazionale i contratti collettivi sono quasi



mo il contratto del trasporto e della logistica, quello multiservizi, quello delle pulizie - sottolinea Bezzi -. Si dovrebbe avere un solo contratto, altrimenti un'impresa che applica il contratto di pulizia lo utilizza anche per il facchinaggio, che però ha minimi tabellari diversi". "Confcooperative - dichiara Sauro Bettoli - insiste con gli associati affinché applichino il contratto firmato anche dall'organizzazione ma poi le cooperative

si trovano a lavorare nello stesso cantiere di qualcuno che, non essendo associato, applica un contratto che costa 4 o 5 euro in meno e non è fuori legge. Credo che si dovrebbero mettere in ordine le cose: si fa facchinaggio o applica quel contratto oppure non può fare quel mestiere. Non deve dipendere dall'organizzazione cui è associato o da dove arriva".

Chi controlla?

"Rispetto alle cooperative spurie bisognerebbe fare fronte comune per metterle da parte perché sappiamo che non rispettano i contratti - né nazionali, né regionali - e non rispettano le normative che riguardano la sicurezza - prosegue Daniele Saporetti -. Recentemente la Cisl nazionale ha fatto un richiamo al Ministero del Lavoro al fine di migliorare l'azione degli Osservatori territoriali sulla cooperazione. L'obiettivo è che le commissioni in Direzione territoriale del lavoro (Dtl) traccino e definiscano le linee anche per i controlli ispettivi che

le Dtl stesse devono fare. Sul fronte appalti invece devo dire che noi come sindacato nel 2012 firmammo due protocolli importanti, uno per gli appalti pubblici e uno per quelli privati. Se guardiamo i contenuti

Daniele Saporetti: la Cisl ha fatto un richiamo al Ministero del Lavoro al fine di migliorare l'azione degli Osservatori territoriali sulla cooperazione

probabilmente qualche passaggio non è stato seguito alla lettera". "Bisogna inoltre che le associazioni di categoria comincino a fare nome e cognome di chi trasgredisce le regole - prosegue Bettoli - altrimenti gli strumenti che abbiamo oggi a disposizione, come l'Osservatorio territoriale sulla cooperazione, risultano inefficaci".

Alternative alle gare d'appalto

Oltre ai controlli da tempo si parla di alternative alle gare d'appalto, almeno nel settore pubblico: "Ne parliamo da 20 anni - spiega Antonio Buzzi - la collaborazione pubblico privato, ad esempio, è una possibilità. Si tratta di alternative ancora non praticate perché a decidere sulle gare d'appalto non sono i politici ma i funzionari delle pubbliche amministrazioni che non vogliono prendersi nessuna responsabilità

oggettiva nell'andare a definire la procedura e l'individuazione dei partner. Purtroppo la gara d'appalto è la maggior tutela nei confronti di chi dovrebbe assumersi delle responsabilità. Le gare d'appalto sono

Sauro Bettoli: bisogna che le associazioni di categoria comincino a fare nome e cognome di chi trasgredisce le regole, altrimenti gli strumenti che abbiamo a disposizione oggi, come l'Osservatorio, risultano inefficaci

quanto di più deresponsabilizzante ci sia per la pubblica amministrazione perché chiunque venga ingaggiato è perché ha vinto una gara e anche se non applica un contratto o non è in regola non importa perché aveva i requisiti per vincere la gara d'appalto. Nel sociale - conclude -, dove diverse alternative alle gare sono previste e vengono promosse anche dalla Regione, alla fine non vengono applicate neanche da chi le promuove".

pagina a cura di Mabel Altini, Iliaria Florio e Silvia Benericetti

SPECIALISTA DEL RISPARMIO ENERGETICO!
www.idroventil.com

Tel. 0545 1890796 - Cell. 340 3022013

Installazione e manutenzione di:
impianti idraulici ed elettrici, condizionamento,
raffrescamento e riscaldamento a pavimento
e a soffitto, solare termico e fotovoltaico.
Sistema di: recupero acque piovane,
scarico domestico insonorizzato, ventilazione
controllata, sistemi centralizzati per aspirapolvere,
geotermia e opere edili.

Via del Gelso, 62 BIZZUNO DI LUGO | fax 0545 1893018 | email: idro-ventil@libero.it

Showroom
Imola

ORARI DI APERTURA
Dal lunedì al sabato
Dalle 10.00 alle 13.00 / dalle 15.10 alle 19.00
Viale Vittorio Veneto 13 - 40025 Imola (BO) - ccimola.it
Per appuntamento o informazioni contattare lo 0542 601501
oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

Forlì

ORARI DI APERTURA
Dal martedì al sabato
Dalle 10.00 alle 13.00 / dalle 15.10 alle 19.00
Viale Gramsci 148 - 47122 Forlì (FC) - ccimola.it
Per appuntamento o informazioni contattare lo 0543 091338
oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

imolaceramica.it

setteserequi

Notizie dalla Romagna

LA NUOVA APP



la nuova
APP



swellstudio.it

per i lettori di oggi e domani



Per prima cosa:
ABBONATI ON-LINE
al settimanale Setteserequi
sul sito www.settesere.it

In seguito:
SCARICA L' APP
su Apple Store o Google Play
e installala sul tuo dispositivo



seguici sui social



Tel. 0546 20535 (Faenza) - 0544 1880790 (Ravenna) | Mail direttore@settesere.it

AGRINTESA

Un mese ricco di appuntamenti

In attesa dell'avvio della campagna estiva Agrintesa si prepara ad incontrare la base sociale con un programma ricco di incontri, feste e approfondimenti su tutto il territorio emiliano-romagnolo

Il mese di aprile dà il via ai tradizionali appuntamenti che Agrintesa organizza per incontrare la propria base sociale, i dipendenti ed il territorio. Ad aprire il calendario è Gambettola, domenica 10 aprile, seguita da Castelfranco Emilia sabato 16 e domenica 17 aprile; sarà poi la volta di Bagnacavallo e Faenza rispettivamente dal 29 aprile al 2 maggio e dal 27 al 29 maggio. "Questi appuntamenti - sottolinea il direttore Cristian Moretti - sono abitudini ormai storiche che siamo orgogliosi di portare avanti perché ancora molto sentite e partecipate dai nostri soci. Sono occasioni di incontro e relazione, ma anche di informazione su determinati argomenti come ad esempio a Castelfranco Emilia dove abbiamo in programma per il 17 aprile un approfondimento sul percorso di

de attenzione verso il mese di aprile per poter prevedere quali saranno i carichi produttivi delle diverse specie sul nostro territorio e quale il loro equilibrio all'interno del contesto frutticolo europeo. "L'anticipo di stagione registrato sino a tutto febbraio ha subito un rallentamento nel mese di marzo - continua Moretti -. Le piogge, diffuse e spesso anche intense, hanno influenzato negativamente l'anda-

mele e soprattutto kiwi, da segnalare inoltre l'avvio della commercializzazione dei primi ortaggi primaverili e delle fra-

gole, prodotti questi ultimi due che danno ufficialmente il via alla nuova annata.

Ilaria Florio

Commercializzazione: ad aprile previsti ancora volumi considerevoli di pere, mele e kiwi. Al via anche ortaggi primaverili e fragole



Un momento della Festa della Cooperazione faentina 2015 all'interno dello stabilimento di Agrintesa

Il 2 maggio a Bagnacavallo il convegno "Agricoltura, ambiente e salute" con il Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti

Opera ad un anno dalla partenza e sulle innovazioni varietali della pera. A Bagnacavallo, invece, lunedì 2 maggio ospiteremo all'interno del nostro stabilimento il convegno 'Agricoltura, Ambiente e Salute' (programma completo della Festa della Cooperazione bagnacavallese a pag 17)". Riguardo la campagna in corso c'è gran-

mento delle fioriture di alcune specie o gruppi varietali su cui quindi il risultato di allegazione è stato conseguentemente scarso. Fortunatamente le temperature di marzo si sono mantenute pressoché stabili, scongiurando ritorni di freddo e gelate notturne che avrebbero potuto ridurre considerevolmente la nuova produzione. Seguiremo con attenzione l'andamento climatico di tutto il mese di aprile in quanto i ritorni di freddo sono ancora possibili, sarà inoltre importante monitorare lo sviluppo e l'accrescimento dei frutteti e dei frutticini allegati".

Per quel che riguarda la commercializzazione in aprile è previsto ancora con volumi considerevoli il collocamento di pere,

Il calendario delle feste sociali

10 aprile 2016 a Gambettola

dalle ore 15 intrattenimento musicale con l'Orchestra La Tradizione / esibizione della scuola di ballo Crisa Dance / area attrezzata per intrattenimento bambini con animatrice e gonfiabili / stand gastronomici / vino offerto dalle Cantine Agrintesa / proiezione filmati a tema / mostra macchine agricole d'epoca

16 e 17 aprile a Castelfranco Emilia

stabilimento aperto con intrattenimen-

to, musica, spettacoli e stand gastronomico / domenica 17 alle ore 10,30 Convegno di approfondimento su Opera e innovazioni varietali del pero

29 aprile - 2 maggio a Bagnacavallo

stabilimento aperto con intrattenimento, musica, spettacoli, stand gastronomico e approfondimenti (vedi programma completo a pag 17)

29 maggio a Faenza

dalle ore 15 stabilimento aperto con intrattenimento, musica e spettacoli

OK
MI PIACE LA FRUTTA, SCELGO AGRINTESA!

LE FRAGOLE AGRINTESA SONO SELEZIONATE FRA LE MIGLIORI PRODUZIONI DEL NOSTRO TERRITORIO, PER OFFRIRTI SEMPRE UN PRODOTTO DI STAGIONE, PRONTO DA GUSTARE.

Dolci, succose e profumate, le fragole annunciano l'inizio della primavera e sono il frutto più amato dai bambini.

Siamo anche a LUGO!

Via Quarantola, 32 - Tel. 0545 27591
TUTTI I NEGOZI SU www.agrintesa.com

agrintesa
Insieme più grandi

CLAI

Quando la passione fa la differenza

L'azienda agricola Liverani di Conventello si distingue per qualità e innovazione nel panorama della zootecnia grazie ai valori che da sempre la animano

Attiva ormai da più di 60 anni l'azienda agricola Liverani è un fiore all'occhiello della zootecnia ravennate, in quanto unisce nel proprio lavoro innovazione, tradizione e passione. Situata nella campagna di Conventello (Ravenna) l'azienda è guidata dai due fratelli Giuseppe e Angelo Liverani e dai loro tre figli. "Il nostro allevamento è composto da 450 bovini di cui più della metà sono animali da carne, mentre circa 200 sono vacche da latte" spiega Giuseppe Liverani (nel tondo).

I giorni d'oggi non sembrano propizi al vostro lavoro, come affrontate tutto questo?

"Continuare a lavorare mentre si dice che gli allevamenti producono inquinamento e la carne rossa non è salutare non è certo facile. Sono sicuro però che la passione, l'impegno e la fiducia che contraddistinguono questa azienda ci aiuteranno ad affrontare al meglio la situazione e a sperare in tempi migliori".

Com'è nata l'idea di questa azienda?

"Io e mio fratello siamo cresciuti in una famiglia numerosa e piuttosto povera, ma ricca di valori umani. La volontà di portare avanti le tradizioni di una volta che ci hanno accompagnato nel corso della nostra vita ci ha indotto a credere in un progetto ambizioso e nel tempo siamo riusciti a trasmettere questa stessa dedizione e passione anche ai nostri figli. Grazie al loro aiuto e dopo svariati sacrifici e una dose di intelligenza abbiamo fatto di questa azienda un esempio di qualità, innovazione e modernità in



Sopra l'azienda Liverani di Conventello, sotto una foto ricordo del 1982 con alcuni membri della famiglia Liverani insieme al toro Serpico

campo zootecnico e ciò ci rende molto orgogliosi".

Quand'è iniziato il vostro rapporto con la Clai?

"Siamo soci Clai fin dal 1968, quando allora si chiamava ancora Cezoo. Crediamo fermamente nello spirito 'sociale' della cooperazione e pensiamo che far parte di una grande cooperativa dia grosse garanzie. La Clai è un'azienda che ha investito tanto in termini di rinnovamento riuscendo a diventare una compagine solida che riesce a garantire un reddito puntuale e sicuro a tutti i soci, cosa purtroppo non scontata ai giorni nostri".

Una piccola curiosità: la sua famiglia di recente è stata protagonista di una delle



trasmissioni televisive più seguite...

"Sì è esatto. Siamo orgogliosi di dire che la vincitrice della quinta edizione di Masterchef Italia è nostra nipote Erica, che è riuscita a distinguersi per aver portato avanti le nostre tradizioni innovandole".

Infine cosa si sente di dire a chi come lei

L'allevamento dell'azienda Liverani, attiva da oltre 60 anni, è composto da circa 450 capi, di cui 200 da latte e il restante da carne

Tempi difficili per la zootecnia: "Sono sicuro però che la passione, l'impegno e la fiducia ci aiuteranno ad affrontare la situazione e a sperare in tempi migliori"

Curiosità: la campionessa di Masterchef Italia 2016, Erica Liverani, è la nipote dei titolari dell'azienda

volesse intraprendere questa professione?

"Il mio è stato un lungo percorso, durante il quale ci sono state diverse difficoltà, tante rinunce e notti insonni, ma grazie al sacrificio, alla passione e alla dedizione di tutti abbiamo raggiunto un soddisfacente risultato e cogliamo i frutti di quanto seminato".

Lorenzo Reda

clai

“

Pollo a busto

Spiedini misti

Posteriore di pollo

Petti di pollo”

TUTTO POLLO
3x2

OFFERTA VALIDA DAL 18 AL 30 APRILE 2016

**SPENDI MEGLIO
BONTÀ SICURA**

La **Qualità** parla da sola:
il valore della **buona carne**
italiana dei **soci allevatori CLAI**.
Diffidate delle imitazioni!



FAENZA • Via S. Silvestro, 176

E NEGLI ALTRI PUNTI VENDITA
MACELLERIE DEL COTADINO

IMOLA Centro Storico • Vicolo Inferno, 7

IMOLA Pedagna • Via Donizetti, 21

SASSO MORELLI • Via Gambellara, 62/A

CASTEL SAN PIETRO • Via Matteotti, 25

BORGO TOSSIGNANO • Via Mazzini, 1/D

RIOLO TERME • Via A. Moro, 20/C

INFO E PRENOTAZIONI:

www.macelleriedelcontadino.it

CONSERVE ITALIA

I consumatori premiano la qualità Cirio

Il marchio cresce sia in Italia che in Europa, grazie agli investimenti in comunicazione, alle attività con i migliori food blogger e al lancio di nuovi prodotti

Il costante impegno di Cirio lungo la filiera, dal miglioramento produttivo in campagna all'innovazione di prodotto, sta dando buoni frutti. I prodotti "firmati" da questo storico marchio italiano, che nel 2016 festeggia i 160 anni, sono infatti sempre più apprezzati, sia in Italia che all'estero. In particolare, i consumatori inglesi mostrano una vera e propria passione per la passata Cirio. La quota di mercato della marca realizzata nella distribuzione anglosassone ha toccato il 9,2% con punte di oltre il 10% su alcuni segmenti specifici come, appunto, le passate.

La quota di mercato del marchio nella distribuzione anglosassone ha toccato il 9,2%, con punte del 10%, su alcuni segmenti specifici

Il pomodoro Cirio è ormai conosciuto e recensito anche da blogger e chef molto seguiti nel Regno Unito: è frequente vederlo in programmi TV nelle mani di Jamie Oliver, o Nigella Lawson, o Marry Perry, celebrity chefs ben noti anche in Italia. Secondo un'indagine indipendente apparsa recentemente sul sito del quotidiano The Guar-



Federico Cappi (a destra), direttore marketing retail di Conserve Italia, riceve il Premio Quality Award

dian, eseguita da Kerstin Rodgers in collaborazione con lo chef Joe Hurd e lo scrittore Dino Joannides, Cirio è risultato il prodotto più apprezzato tra quelli a distribuzione nazionale, superando anche la leader di mercato Napolina.

Il successo e la notorietà crescente acquisita da Cirio nel Regno Unito è riconducibile, oltre che a politiche commerciali mirate, anche alle azioni di marketing avviate da

cinque anni in questo Paese.

Decisamente positivo anche il giudizio dei consumatori italiani, che considerano pelati, passate e polpe di pomodoro Cirio "prodotti veramente buoni". La gamma dei "rossi" Cirio si è così aggiudicata il Premio Quality Award 2016. Un riconoscimento attribuito ai prodotti alimentari (Food & Beverage) attraverso test sensoriali condotti da laboratori indipendenti specializzati con

il coinvolgimento diretto di un ampio campione di consumatori. La valutazione dei prodotti è effettuata tramite un blind test che omettendo la marca prevede un giudizio su alcune componenti del prodotto, quali l'etichetta degli ingredienti, il gradimento globale, il sapore, l'aspetto, la consistenza e l'odore.

Questi lusinghieri risultati costituiscono tappe di un importante percorso finalizzato

La gamma dei rossi Cirio si è aggiudicata il Premio Quality Award 2016. Ottimi risultati anche tra i consumatori italiani

a rafforzare la leadership del marchio Cirio, supportata anche dal ritorno in pubblicità nel 2015 con una campagna di comunicazione ideata per ridefinire ed aggiornare i valori della marca, rimettendola al centro della cultura popolare italiana, mentre a livello produttivo, continua la ricerca di standard qualitativi sempre più alti, per venire incontro ai gusti dei consumatori.

Il raggiungimento di performances decisamente brillanti è legato anche al debutto di nuove produzioni o al rilancio di prodotti storici in grado di rispondere alle esigenze più diverse dei consumatori.

Tra questi ultimi si segnala il Succo di Pomodoro, che dopo una lunga assenza ritorna nei bar; il succo è prodotto con pomodori italiani maturati sotto il sole delle coltivazioni del nostro paese selezionati con grande attenzione per soddisfare gli standard qualitativi richiesti da Cirio. Tra le nuove referenze si segnalano invece le salse pronte Cuor di Pelato Cirio, proposte in questi giorni nel canale retail. Si tratta di due ricette semplici (Salsa classica e Salsa olive e capperi), che si ispirano alla miglior tradizione culinaria italiana e uniscono gusto, qualità e praticità; la forte connotazione di servizio va incontro alle esigenze di un consumatore moderno che dimostra di apprezzare i prodotti di qualità che semplificano la vita in cucina.

ALLEANZA COOPERATIVE

Rinnovo contratto di lavoro addetti cooperazione alimentare

"Grazie alla nuova vigenza contrattuale, che porta da tre a quattro anni la durata del contratto, siamo in grado di dare alle imprese uno strumento per programmare al meglio la loro strategia imprenditoriale". Così Giorgio Mercuri, presidente dell'Alleanza delle Cooperative agroalimentari, ha commentato il rinnovo del Ccnl per i

lavoratori dipendenti di cooperative di trasformazione di prodotti agricoli e zootecnici, che riguarda 70mila addetti della cooperazione alimentare. "Per noi è importante - ha detto Mercuri - sostenere la contrattazione di secondo livello, purché non si traduca in una sommatoria di costi per le imprese. Siamo soddisfatti di aver dato eviden-

za nel contratto al forte legame della filiera cooperativa con il territorio. Abbiamo registrato un'importante condivisione con le parti sindacali del valore strategico della normativa dell'orario di lavoro - ha concluso Mercuri - e dei relativi istituti: flessibilità oggi è un valore aggiunto per l'impresa e la difesa della buona occupazione"

Vuoi risparmiare su LUCE e GAS?

Vieni a trovarci alla Bottega dei Servizi

Ravenna - via Cassino 79/c
dal lunedì al venerdì
dalle 9,30 alle 13 e dalle 15 alle 18
Tel. 0544.402241

Faenza - Corso Mazzini 128/a
lunedì, mercoledì e venerdì dalle 16 alle 19,30
martedì e giovedì dalle 10 alle 13
Tel. 0546.668238

ENERGIA
COOPERATIVA
ENERGIA
DI VALORE



Società Emiliano Romagnola di Utenti Soc. Coop.
info@cooperutenti.it www.cooperutenti.it facebook/cooperutenti



La qualità premia sempre. I consumatori premiano Cirio.

Da 160 anni Cirio si impegna per offrire solo l'eccellenza.

E ancora una volta ne raccoglie i frutti, vincendo il Quality Award 2016:
un riconoscimento importante, attribuito direttamente dai consumatori.



MIGLIORIAMO LA QUALITÀ DAL 1856



COLLABORAZIONI

Tavernello e Fai: insieme per la valorizzazione del territorio italiano

Durante l'apertura di Villa Necchi Campiglio (Milano), in occasione delle Giornate Fai di Primavera, il noto marchio del Gruppo Caviro ha messo a disposizione degustazioni gratuite dei suoi vini

Sono circa 700mila gli italiani che hanno partecipato alle Giornate Fai di Primavera organizzate dal Fondo Ambiente Italiano, svolte sabato 19 e domenica 20 marzo. In molte città d'Italia sono state aperte le porte di oltre 900 beni - fra monumenti e palazzi - considerati vere e proprie perle del patrimonio artistico, culturale e ambientale italiano. L'evento, giunto alla 24esima edizione, da quest'anno è sostenuto anche da Tavernello, noto marchio del Gruppo Caviro, che ha deciso di avviare la collaborazione con il Fai all'insegna del comune obiettivo della tutela del territorio nazionale.

Tavernello infatti, così come il Fai si occupa

Tavernello sostiene il patrimonio agricolo italiano valorizzando le uve di oltre 12mila viticoltori



della tutela del patrimonio artistico, culturale e ambientale, sostiene il patrimonio agricolo italiano valorizzando le uve e il lavoro di oltre 12mila soci viticoltori che costituiscono la più grande filiera vitivinicola in Italia.

In particolare, durante le Giornate Fai di Primavera, Tavernello ha messo a disposizione degustazioni gratuite dei suoi vini presso Villa Necchi Campiglio, patrimonio

Fai che si trova nel cuore di Milano e che per l'occasione ha aperto le porte a visitatori provenienti da tutto il paese, contribuendo al record di visitatori in Lombardia: 155mila persone in 131 beni aperti.

"Le Giornate Fai di Primavera si confermano ancora una volta come il più grande evento di piazza dedicato ai beni culturali - si legge nella nota conclusiva diffusa dal Fai -. Un'invasione pacifica e gioiosa, ricca di significati e di emozioni, un'occasione per 'convivere e condividere', per sentirsi parte della grande comunità che ama il proprio Paese e difende le proprie ricchezze, resa possibile grazie al fondamentale supporto di oltre 7mila volontari e 30mila Apprendisti Ciceroni®".

La collaborazione tra Tavernello e Fai continuerà anche nei prossimi mesi perché

Tavernello Chardonnay e Syrah-Cabernet riporteranno sulla bottiglia la comunicazione del sostegno al Fai "in ogni bottiglia tutto l'amore per l'Italia!"

www.tavernello.it e Facebook: <https://www.facebook.com/TavernelloItalia/> (I.r.)





Sconto del 20%
fino al 30 aprile

BIANCHI
Puglia Igt Falanghina Torrento
Falerio Doc Pecorino Colonnara
Soave Doc Classico Nibai Cesari
Pignoletto Doc Romio

ROSSI
Romagna Doc Sangiovese Superiore Romio
Chianti Docg Collezione Da Vinci
Rosso Toscana Igt Leonardo
Amarone della Valpolicella Doc Classico Riserva Bosan Cesari

FAENZA via Convertite, 12 (ang. via Boaria) 0546 629335
 FORLÌ via Due Ponti, 35 (ang. via Zampeschi) 0543 775610 www.caviroteca.it



Azione disinfettante e sanificazione dell'acqua



Alghe



Batteri



Virus

XzioX 0,35% è un efficace algicida, battericida, fungicida e virucida che ha dimostrato performances superiori rispetto al cloro ed ai classici disinfettanti a base di cloro.

PARTICOLARMENTE INDICATO NEL CONTRASTO DI LEGIONELLA, E. COLI, SALMONELLA, LISTERIA E CRIPTORIDIUM



Energy Casa Srl
 Via Sella, 11/A • 48018 Faenza (RA)
 Tel. 0546 21649 • Cell. 329 4437800
 info@energy-casa.it • www.energy-casa.it

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 PA
 T : 0 5 4 6 . 6 2 0 5 4 8
sdar@sdar.it www.sdar.it



COOPERFIDI

Un servizio a supporto degli operatori agricoli

Tra i finanziamenti su cui è possibile ottenere garanzie ci sono le spese necessarie alla campagna, le spese per la ricostruzione del capitale e per risanare il debito in seguito a calamità naturali

Adesso anche gli operatori agricoli possono usufruire di Cooperfidi, un valido strumento finanziario per avviare, potenziare e rilanciare l'attività.

Cooperfidi è tra i servizi che Confcooperative Ravenna mette in campo già da qualche anno per le imprese associate. Si tratta di un ente nazionale specializzato nel rilascio di garanzie a favore delle banche e degli istituti finanziari che erogano credito alle imprese cooperative. Nello specifico il Cooperfidi agricolo è in grado, oggi, di affiancare alla sua ordinaria attività di concessione di garanzie per le imprese, anche la possibilità di concedere garanzie ai soci di base delle cooperative agricole con una valutazione del merito creditizio adeguate alle specificità del settore agricolo.

Le operazioni di prestito sono di: anticipo di credito e magazzino, anticipo PAC (anticipa i crediti per i contributi derivanti dalla Politica Agricola Comunitaria), conduzione (anticipa i capitali circolanti necessari alla campagna agra-

.....
Il servizio è rivolto a coltivatori diretti, imprenditori agricoli professionali, società agricole, associazioni e consorzi
.....

ria dell'azienda e alle spese di utilizzazione, manipolazione e trasformazione dei prodotti), dotazione (per l'acquisto di macchine, attrezzature e bestiame), produzione di energia da fonti rinnovabili, miglioramento e investimenti (per esempio acquisto di terreni, immobili, installazione di recinti o cancelli, ristrutturazione di opere irrigue o costruzioni rurali, impianto di colture). Cooperfidi Italia agevola inoltre l'accesso al credito delle imprese agricole che hanno presentato domande relative alle misure previste dal Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 e infine dà la possibilità di

usufruire del prestito agrario di soccorso (ricostituisce i capitali di conduzione a seguito della perdita del raccolto per calamità naturali, proroga rate in scadenza e ristruttura il debito quando eventi di varia natura ne impediscono il pagamento o ne rendono onerosi gli impegni in essere).

I soggetti beneficiari sono i coltivatori diretti, gli imprenditori agricoli professionali, le società agricole costituite nella forma di società cooperative, società di persone, società di capitali e società consortili e le associazioni e i consorzi che effettuano collettivamente la conduzione di un'azienda agricola, manipolano, utilizzano, trasformano, vendono prodotti provenienti dalle aziende dei soci.

Il servizio è sempre attivo, per presentare le domande è sufficiente rivolgersi al servizio Credito e Finanziamento di Confcooperative Ravenna nelle sedi di Faenza (via Castellani 25-0546 26084) e Ravenna (via di Roma 108-0544 37171).

Silvia Benericetti

POLIZZE

Al sicuro dalla grandine

Con la convenzione tra Confcooperative e Vh Italia diversi vantaggi assicurativi per gli agricoltori

C'è ancora tempo per scoprire i vantaggi offerti dalla campagna assicurativa contro le avversità meteorologiche nata dall'accordo tra Confcooperative e Vh Italia Assicurazioni.

L'intesa prevede una serie di vantaggi esclusivi per tutti gli agricoltori soci delle cooperative aderenti a Confcooperative, in particolare per chi sceglie la linea Secufarm®: "Sulle polizze tradizionali non sono possibili deroghe, mentre è possibile garantire alcuni vantaggi sulle linee come la Secufarm® - spiegano i responsabili delle agenzie Assicofra di Faenza e Saf di Ravenna -

Come prima cosa si potrà contare su una

Per avere diritto al contributo pubblico è obbligatorio aver compilato il Piano assicurativo individuale (Pai)

franchigia a scalare fino a zero. Per capirci: la Secufarm® proposta da tutte le compagnie prevede una franchigia scalare dal 30% al 10% o dal 20% al 10% mentre per i soci Confcooperative si può scendere fino allo 0%".

Ulteriori opportunità anche per chi sceglie la franchigia: "Sempre nella Secufarm® - proseguono - la franchigia fissa scelta da tutte le compagnie è del 15% mentre nel caso della convenzione con Confcooperative la franchigia arriva al 10% fissa (a esclusione di susine, actinidia e pere): non si tratta di uno sconto diretto ma di un miglior risarcimento in caso di sinistro allo stesso prezzo".

Le combinazioni assicurabili sono 2: la prima prevede per tutti i prodotti copertura da grandine, vento forte ed eccesso di pioggia, mentre la seconda, specifica per frutta e uva da vino, oltre a grandine, vento forte ed eccesso di pioggia prevede anche siccità, alluvione e gelo/brina. E' prevista la copertura integrativa alla polizza agevolata per i rischi grandine, vento forte ed



eccesso di pioggia per la prima combinazione, e per i rischi grandine, vento forte e gelo/brina relativamente alla seconda. Tale integrazione sarà attiva per i singoli danni sotto la soglia di danno del 30% e permetterà la liquidazione del sinistro sulla singola partita. Secufarm® dà inoltre la possibilità di proteggere anche le coltivazioni di cachi.

Per avere diritto al contributo pubblico è obbligatorio aver ottemperato agli obblighi di legge, in particolare con la compilazione del Piano assicurativo individuale (Pai), rilasciato dai Centri di assistenza agricola, solamente dopo aver aggiornato il Fascicolo aziendale e il Piano culturale.

Le coperture assicurative dovranno infatti obbligatoriamente avere una data successiva a quella di emissione dei Pai. Unica deroga ministeriale ammessa è per la sottoscrizione delle polizze assicurative a copertura del rischio gelo e brina, nel pacchetto delle avversità coperte.

I termini di accettazione dei certificati di assicurazione sono: 30 aprile per le colture a ciclo autunno primaverile e permanenti; 31 maggio per le colture a ciclo primaverile; 17 luglio per le colture a ciclo estivo, di secondo raccolto e trapiantate; 31 ottobre per le colture a ciclo autunno invernale.

Per informazioni: Assicofra (Faenza) 0546 621641 / Saf (Ravenna) 0544 33860. (I.r.)

**sol
co**

Via Oriani, 8/10
48100 Ravenna
Tel. 0544 37080
Fax 0544 215935

www.solco-ravenna.it
solco@solcoravenna.it

La rete consortile Sol.Co persegue l'interesse generale della comunità, promuovendo l'integrazione sociale e offrendo servizi socio-sanitari, assistenziali, educativi e opportunità di inserimento lavorativo per persone svantaggiate.



RIFORMA BCC

Il Testo Unico Bancario va nella direzione giusta

Il Decreto Legge presentato dal Consiglio dei Ministri sta prendendo forma in Parlamento. Gardini: "Positivo il riconoscimento del principio di indivisibilità delle riserve"

Sono stati raccolti già a partire da metà marzo i primi commenti positivi alla riforma del sistema bancario cooperativo che, dopo l'accesa discussione sul tema delle riserve indivisibili, sembra aver preso in Parlamento una forma più in linea con le necessità e la stessa natura del sistema cooperativo nazionale. "Quella che si sta delineando è una riforma migliorata rispetto al Decreto Legge (presentato dal Consiglio dei Ministri ndr) - ha commentato il presidente nazionale di Confcooperative Maurizio Gardini - Tra gli elementi a cui sta lavorando il Parlamento che mi portano a dare una prima valutazione positiva ce ne sono almeno cinque: il riconoscimento del principio dell'indivisibilità delle riserve, così come la definizione

di una way out che con più stringenti parametri temporali ed economici permette di salvaguardare il modello cooperativo. Altri elementi sono la conferma del gruppo bancario unico, l'autorizzazione al fondo provvisorio indispensabile nel periodo di attuazione della riforma e il fondamentale riconoscimento delle autonomie di Trento e Raiffeisen".

La riforma delle Bcc era infatti approvata in Parlamento lo scorso febbraio tramite un Decreto Legge nato da un testo al quale, da mesi, stavano lavorando Ministero dell'Economia, Banca d'Italia e la stessa Federcasse. Tale Decreto Legge, pur confermando la costituzione di un unico gruppo bancario cooperativo a livello nazionale, conteneva però una modifica sostanziale: "Quello che ci preoccupa - avevano messo in luce gli stessi rappresentanti della cooperazione provinciale di Agci, Confcooperative e Legacoop in un incontro voluto con i Deputati e i Senatori espressione del territorio - è la norma sul cosiddetto 'way-out' che prevede la possibilità per le banche che hanno un patrimonio superiore a 200 milioni di euro (12 in Italia) di fare scelte diverse. Pur condividendo la necessità di consentire libertà di scelta, devono essere previsti requisiti appropriati". Il riferimento è, in particolare, all'art. 150

La riforma è approvata in Parlamento in febbraio tramite un Decreto Legge nato da un testo al quale, da mesi, stavano lavorando Ministero dell'Economia, Banca d'Italia e Federcasse

Al centro della polemica un articolo del Testo Unico Bancario che metteva in discussione l'indivisibilità delle riserve

bis del Testo Unico Bancario che prevede, nel caso di uscita dal gruppo nazionale e conseguente costituzione di una nuova società, che la banca uscente possa disporre delle riserve indivisibili, patrimonio accantonato dai soci in oltre 100 anni di storia del credito cooperativo: "Il punto è che i principi fondamentali e comuni a tutto l'ordinamento cooperativo, radicato nella Costituzione, vengano rispettati. Tra di essi la solidarietà intergenerazionale delle cooperative che si esprime nell'indivisibilità delle riserve. L'assoluta salvaguardia dei principi generali dell'ordinamento cooperativo italiano è irrinunciabile ed impegno comune dell'Alleanza delle Cooperative Italiane" hanno sottolineato a margine dell'incontro con i parlamentari i rappresentanti provinciali della cooperazione.

Mabel Altini

continua da pagina 1

Il "semplice" rispetto delle regole

di Francesco Russo*

E' però l'assenza di un'etica del servizio orientata al bene comune che, alterando il fisiologico rapporto tra Ente e funzionario, vi fa intromettere un outsider privato.

Interventi legislativi, in special modo orientati a una decisa semplificazione ed a innovazioni organizzative rappresentano, dunque, momenti cruciali in vista di un reale recupero del rispetto delle regole quale abitudine di ognuno.

Rimane, però, centrale in tale contesto l'identità morale e professionale dei singoli funzionari, quelli pubblici quanto quelli privati.

Sono queste, infatti, le leve determinanti per vincere il desiderio di massimizzare la propria utilità, in special modo se accompagnate dalla condivisione dei valori comuni, oltre che di quelli della rispettiva organizzazione di appartenenza.

* Prefetto di Ravenna



Parlamentari e cooperazione a confronto. All'incontro voluto dai rappresentanti provinciali di Agci, Confcooperative e Legacoop e del Credito Cooperativo erano presenti i senatori Stefano Collina e Josefa Idem e i deputati Alberto Pagani e Giovanni Paglia.



PARAFARMACIA Ricci
D.SSA ANNA LISA COMASTRI

- OMEOPATIA
- FITOTERAPIA
- MEDICINA FUNZIONALE REGOLATORIA
- CONSULENZA SU APPUNTAMENTO
- FLORITERAPIA: COLLOQUIO E PREPARAZIONE
- TEST INTOLLERANZE
- TEST ALLERGIE
- MINERALOGRAMMA
- BIOTRICOTEST

- ANALISI COLESTEROLO, HDL, LDL, TRIGLICERIDI, GLICEMIA, GLICATA
- MISURAZIONE PRESSIONE ARTERIOSA
- FARMACI USO UMANO SOP E OTC
- FARMACI USO VETERINARIO CON E SENZA RICETTA
- ARTICOLI SANITARI
- PRIMA INFANZIA
- COSMETICA DERMATOLOGICA E NATURALE
- TRUCCO ANALLERGICO

CMCF

Cooperativa Muratori Cementisti Faenza
Società Cooperativa

dal 1950 costruiamo
il vostro futuro

Edilizia,
ristrutturazioni e risanamenti,
interventi di risparmio energetico,
urbanizzazioni,
manutenzioni civili e industriali.

Via Righi, 52 - 48018 Faenza RA
Tel. 0546 620550 - Fax 0546 621976

cmcf@cmcf.it www.cmcf.it

PROTOS
SOA



ISO 9001:2008 CERTIFICATA 1991
ISTITUTO
GIORDANO



Coabi
cooperativa di abitazione

VIVERE A FAENZA IN CLASSE



VIA FORLIVESE
In BORGO vicino a PORTA delle CHIAVI

APPARTAMENTI con 3 LETTO - 2 BAGNI
AMPIO SOGGIORNO CON TERRAZZA
GARAGE - ASCENSORE - IMPIANTI AUTONOMI

INTERNI E FINITURE PERSONALIZZABILI - NESSUNA SPESA DI MEDIAZIONE!

VIA BOSCHI
In BORGO zona VIA FORNARINA

5 VILLETTE INDIPENDENTI
3 LETTO - AMPIO SOGGIORNO
IMPIANTI AUTONOMI
GARAGE - GIARDINO PRIVATO



Via Cavour, 30 Faenza

tel 0546 26028

coabi@coabi.it

www.coabi.it

BOTTEGA DEI SERVIZI

Un nuovo modo di fare welfare

A fine marzo a Faenza si è parlato di nuove tecnologie al servizio dei cittadini

“Welfare 2.0: nuove tecnologie al servizio dei cittadini” è il titolo del convegno organizzato dalla Bottega dei Servizi, in collaborazione con la Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche, lo scorso 30 marzo a Faenza. “L’idea di voler realizzare questo incontro è nata da una riflessione sulle nuove tecnologie - commenta Doriana Togni presidente della Bottega dei Servizi - e su come oggi quest’ultime possono supportare e facilitare l’accesso ai servizi, nell’ambito del welfare, cercando di capire come la buona tecnologia possa aiutare i cittadini in questo”.

All’incontro sono intervenuti Claudia Gatta, assessore ai Servizi sociali, Politiche abitative e casa, Pari opportunità del Comune di Faenza; Franco Toniolo, presidente Società Italiana Sociologia della Salute; Doriana Togni, presidente della Bottega dei Servizi; Michele Vianello, Di-

gital Evangelist Ars et Inventio; Matteo Valtancoli, autore della ricerca “Un portale per la città. Studio per la creazione di un sistema comunicativo digitale interat-

.....
“L’idea dell’incontro è nata da una riflessione sulle nuove tecnologie e su come possano supportare e facilitare l’accesso ai servizi”

tivo tra cittadini e servizi”.

“In quanto Bottega dei Servizi - conclude Doriana Togni - ci tenevamo molto a promuovere questo incontro per approfondire



Un momento dell’incontro “Welfare 2.0: nuove tecnologie al servizio dei cittadini”

e riflettere su queste tematiche. Abbiamo invitato a partecipare Franco Toniolo e Michele Vianello per offrire uno sguar-

do più ampio e ragionare su vari aspetti cercando di non limitarci al nostro territorio”. (s.b.)

Spazio a cura di ANDI - Associazione Nazionale Dentisti Italiani

Denti: la protesi è instabile?

La protesi mobile totale chiamata comunemente “dentiera”, è costituita da una base in resina, solitamente di colore rosa, sulla quale vengono montati degli elementi dentali in resina o a volte in ceramica.

Questo dispositivo è indicato per pazienti completamente edentuli.

Occorre fare una distinzione però fra arcata superiore ed inferiore in quanto l’anatomia diversa crea condizioni differenti.

A volte pur essendo ben costruita, la protesi che si muove deve essere ribassata, poiché le gengive e l’osso sottostante, col passare del tempo, possono modificarsi, creando instabilità.

Tuttavia per l’arcata superiore, solitamente, non si presentano particolari problemi in quanto il palato funge da appoggio consentendo un’azione a ventosa.

Diversa invece è l’arcata inferiore poiché spesso ci si trova in condizioni di poca struttura ossea e gengivale. In questo caso dopo aver fatto le dovute



valutazioni, si può pensare di stabilizzare la protesi posizionando degli impianti di diametro adatto allo spessore di osso disponibile, e di bloccare nella protesi degli attacchi (tipo bottoni automatici) che permettano di stabilizzarla. La protesi così rimarrà più ferma evitando disagi sia nel parlare che nel masticare.

Non trattandosi di una soluzione fissa, il paziente dovrà comunque mantenere le stesse norme igieniche della protesi totale.

La procedura dei mini-impianti (così vengono comunemente chiamati), si svolge in ambulatorio, previa analisi radiologica (panoramica o tac), e solitamente non necessita del rifacimento

della protesi già esistente (se ben confezionata) che spesso può essere riadattata.

dott.ssa Federica Antonellini
Segretaria culturale Andi
Associazione nazionale
dentisti italiani
sezione di Ravenna

Impresa

VISANI

TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
RISTRUTTURAZIONI

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
 Esperienza ventennale

Via Palazzo, 9 RUSSI - RA
tel 0544.415111
cell 339.2735672 - 328.8284585

esperienza ventennale!

A sèn tót rumagnol!

COFRA

Il centro commerciale Le Cicogne insieme alle scuole per il progetto "Faenza e i suoi animali"

Il centro commerciale Le Cicogne organizza, in collaborazione con gli insegnanti di quattro scuole primarie di Faenza, il progetto "Faenza e i suoi animali". Le scuole coinvolte sono l'Istituto comprensivo Carchidio-Strocchi, l'Istituto comprensivo Tolosano, l'Istituto comprensivo San Rocco e l'Istituto comprensivo De Amicis (Granarolo), per un totale di 29 classi. Gli studenti dovranno realizzare un cartellone in cui inseriranno foto, disegni, lavori di collage o scegliere qualsiasi altra tecnica creativa (pittura, decoupage, mosaico, ecc), purché riguardino Faenza e gli animali che si possono osservare in città, approfittando dell'arrivo della primavera.

Ad ogni classe sono stati forniti un cartellone e colla vinilica per realizzare i lavori e hanno tempo fino al 12 aprile per consegnare gli artwork.

I pannelli verranno poi esposti all'interno del centro commerciale e potranno essere ammirati da tutti.

Il progetto si concluderà domenica 17 aprile con una giornata di festa durante la quale verranno donati ad ogni classe 30 euro in buoni d'acquisto da spendere in materiale didattico presso il Superstore Cofra-Conad Le Cicogne. (s.b.)



Nelle foto due dei cartelloni realizzati l'anno scorso dagli studenti dell'Istituto comprensivo Carchidio-Strocchi



ASSICOFRA

Cosa vuoi per la tua salute?

Primaditutto Salute Assimoco è la nuova polizza ideata per proteggere le famiglie dai grandi rischi

Primaditutto Salute Assimoco è la nuova polizza Salute ideata da Assimoco a completamento delle soluzioni di protezione delle famiglie dalle conseguenze dei Grandi Rischi.

La salute è un bene da proteggere tutti i giorni. Primaditutto Salute Assimoco, oltre a coprire i clienti dagli inconvenienti di un intervento veramente importante, offre un vero servizio di sostegno familiare attraverso l'accesso a prezzi calmierati al network convenzionato di medici specialisti e di studi odontoiatrici.

Con Primaditutto Salute Assimoco si può ottenere il meglio per la propria salute in modo veloce, in quanto la salute non può essere messa in attesa, una risposta rapida è fondamentale. La polizza consente di accedere tempestivamente a visite, esami e assistenza sanitaria; scelta, in quanto è possibile scegliere liberamente tra le strutture sanitarie convenzionate che rispondono a parametri di qualità europei e sono sottoposte a rigorosi controlli periodici per garantire un elevato livello di servizio. È anche possibile affidarsi a strutture pubbliche o non convenzionate ed essere rimborsati per le spese sostenute; sostegno, poiché un importante intervento chirurgico non può essere una preoccupazione economica. Primaditutto Salute Assimoco offre un sostegno mensile per affrontare il post ricovero, convalescenza e riabilitazione permettendo così di non intaccare la continuità del proprio reddito.

Il prodotto si compone della garanzia base Interventi Veramente Importanti che rimborsa fino a 100mila euro in caso di operazione chirurgica e consente di accedere alle migliori strutture sanitarie in tempi brevi e di due garanzie accessorie: Gravi Patologie che consente di ottenere un capitale (fino a 20mila euro) al momento della diagnosi, e Sostegno Temporaneo al Reddito che consente, durante il periodo di post degenza e cura per sé o per prestare assistenza a proprio figlio (che ci si debba assentare o meno dal lavoro) in caso di intervento veramente importante, di ricevere un sostegno economico.

Per i soci di società cooperative aderenti a Confcooperative, Assimoco riserva inoltre interessanti agevolazioni: una tariffa vantaggiosa e un check-up gratuito ogni 3 anni per i clienti che in questo lasso di tempo non hanno avuto sinistri.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il fascicolo informativo disponibile nel sito www.assimoco.it e presso l'agenzia Assicofra. (i.p.)



**COSA VUOI
PER LA TUA SALUTE?
Primaditutto Salute Assimoco**

www.cooperareproteggere.it

È UN PRODOTTO CREATO DA:
Assimoco
ASSICURAZIONI MOVIMENTO COOPERATIVO

DISTRIBUITO DA:
ASSICOFRA
assicurazioni

**Prima di tutto attiva
la tua assistenza sanitaria.**

SCEGLI LA TUA FORMULA DI PROTEZIONE

A titolo d'esempio. Le garanzie sono componibili in base alle proprie esigenze.

FORMULA BABY

Ideale per coppie con figli piccoli
Anche meno di € 50 al mese

FORMULA COPPIA

Per coppie senza figli
Anche meno di € 25 al mese

FORMULA COMPLETA

Per chi ha figli adolescenti
Anche meno di € 100 al mese

FORMULA STANDARD

Ideale per coppie con figli piccoli
Anche meno di € 50 al mese

Per informazioni contatta uno specialista assicurativo Assimoco nell'agenzia Assicofra più vicina a te

FAENZA | Via Volta, 11 | 0546 621641 | info@assicofra.it | www.assicofra.it

COOPERIAMO A SCUOLA

E tu, di che cooperazione sai?

“Cooperiamo a scuola: dalla Buona Impresa alla Buona Scuola”, il percorso di educazione cooperativa promosso dal coordinamento provinciale di Agci, Confcooperative e Legacoop, è entrato nel vivo in queste settimane e i ragazzi coinvolti (circa 250 sull'intero territorio provinciale) stanno cominciando a prendere confidenza con il modello imprenditoriale cooperativo e a capirne le dinami-

che economiche e sociali. Nel dettaglio il progetto, ideato e realizzato nelle scuole superiori dalle operatrici delle cooperative sociali RicercAzione di Faenza e Libra di Ravenna, coinvolge 12 classi del terzo e quarto anno di studi che, oltre ad apprendere i fondamenti dell'impresa cooperativa grazie all'aiuto delle operatrici e alle testimonianze di rappresentanti del mondo

cooperativo locale, si mettono direttamente alla prova simulando - divisi in gruppi - l'attività di un'impresa cooperativa operante in un settore a loro scelta.

Nel bel mezzo del percorso, che si chiuderà nel mese di maggio con un evento al Teatro Masini di Faenza, sono state fatte in alcune classi delle domande per capire cosa i ragazzi hanno compreso del modello imprendito-

riale cooperativo e qual è il settore lavorativo nel quale piacerebbe loro lavorare una volta terminato il proprio percorso di studi. “Cooperiamo a scuola: dalla Buona Impresa alla Buona Scuola” è reso possibile grazie al sostegno di Agci, Confcooperative, Legacoop nonché di Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna, Credito cooperativo ravennate e imolese, Assicoop e Camera di Commercio di Ravenna.

Le classi coinvolte sono Ips Strocchi Persolino, Itip Bucci, Itc Oriani e Licei Torricelli di Faenza; Ipseoa Guerra di Cervia; Sacro Cuore di Lugo; Ips Olivetti, Callegari e Engim di Ravenna e Ipsar Artusi di Riolo Terme. (m.a.)

Luca (IV B - Ips Strocchi Persolino - Faenza)

Come ti sei sentito a lavorare in gruppo per elaborare un progetto d'impresa comune?

“Da un lato è stato molto difficile perché sono molte le cose da mettere a punto, soprattutto dal punto di vista economico, ma dall'altro è stato bello perché, anche se subito non c'è stato un gran rapporto fra noi, cooperando abbiamo poi trovato il modo per lavorare insieme”

Lorenzo (IV Bs - Licei Torricelli - Faenza)

Che cosa ti piace del modello cooperativo?

“Mi ha colpito perché non si basa sul profitto ma sulla cooperazione tra le persone che si uniscono in un'impresa in cui hanno gli stessi diritti e lavorano insieme per creare un servizio utile al cliente”

Meithe (III A Rim - Itcg Oriani - Faenza)

Cosa è una cooperativa?

“In una cooperativa crei lavoro per i soci”

Terminati gli studi, in quale settore ti piacerebbe lavorare?

“Forse in campo agricolo. Oppure in un'impresa artigianale - creazione di vestiti su misura e bigiotteria - come quella che stiamo elaborando nel mio gruppo (nell'ambito del percorso cooperiamo a scuola *nda*)”

Giacomo (IV B - Ips Strocchi Persolino - Faenza)

Cosa è una cooperativa?

“La cooperativa è un'associazione di persone che si mettono assieme per rispondere ai bisogni comuni di lavoro ma anche per rispondere ai bisogni delle persone che vivono nel territorio”



Sofia (III A Rim - Itcg Oriani - Faenza)

Cosa è una cooperativa?

“Un'impresa con scopo mutualistico che nasce per offrire beni e servizi a condizioni più favorevoli ai soci”

Terminati gli studi, in quale settore ti piacerebbe lavorare?

“Nel campo dell'alimentazione”

Demian (IV Sacro Cuore - Lugo)

Cosa ti ha colpito di più del concetto di cooperazione?

“L'interazione tra le persone”

Cos'hai capito del mondo del lavoro?

“Non ho ancora avuto esperienze lavorative, ma per ora credo siano necessarie serietà, responsabilità e disciplina”



Letizia (IV Sacro Cuore)

Cosa ti ha trasmesso il concetto di cooperazione?

“Lavorare in gruppo e condividere ideali”

Cosa pensi del mondo del lavoro?

“Mi ispira, perché significa indipendenza”



Benedetta (IV Bs - Licei Torricelli - Faenza)

Cosa ti ha lasciato finora questo progetto?

“Trovo che sia un progetto utile per quanto riguarda l'ambito economico poco toccato dalla nostra scuola ma estremamente importante. E' bello lavorare su qualcosa che potrebbe essere realizzato concretamente, aiuta a proiettarsi nel mondo lavorativo”

Manuel (IV Bmt Itip Bucci - Faenza)

Cosa è una cooperativa?

“La cooperativa è un gruppo di persone che collaborano per raggiungere un obiettivo finale”

Cosa hai imparato dal lavoro di gruppo che stai facendo in questo progetto?

“Che occorre cooperare insieme, ognuno deve rendersi utile per il gruppo e deve svolgere il suo compito affinché il gruppo arrivi fino in fondo al proprio progetto. All'inizio è stato difficile cooperare ma poi ci si riesce. Io dico che si può fare, basta la buona volontà di ciascuno”

Alessandro (IV Bmt - Itip Bucci - Faenza)

Quali sono le principali differenze fra società cooperativa e società di capitale?

“Con una cooperativa può essere più utile e semplice piuttosto che partire da solo”

Come ti sei trovato a lavorare in gruppo con i tuoi colleghi?

“Pensavo fosse più facile, perché ci si distrae molto e spesso, ma è una bella esperienza e divertente”



Via Vittime Civili di Guerra, 11 • 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 646066 • Fax 0546 672042
www.cotras.net • cotras.servizi@cotras.net

Ti offriamo un ambiente più pulito

L'installazione di impianti fotovoltaici è la nuova frontiera dell'energia che Co.tra.s. ti propone per ridurre i costi e tagliare le bollette.

Con operatori specializzati ci occupiamo di:

- montaggio delle strutture di sostegno dei pannelli
- montaggio dei pannelli fotovoltaici
- tiraggio dei cavi dentro i cavidotti
- collegamento elettrico di cavi ed inverter
- certificazione dell'impianto

Azienda Agricola

Quadrifoglio

**PIANTE DA FRUTTO
PER L'AGRICOLTURA E VIVAI**

Via Boncellino, 35 | Bagnacavallo
tel 0545 64518

Roberto 347 4001197 | Luca 347 4001341
quadrifogliovivai@tin.it
www.quadrifogliovivai.it



FONDAZIONE
GIOVANNI DALLE FABBRICHE

Ricorda: hai la possibilità
di destinare il Tuo

5xmille

a favore dei Progetti della **FONDAZIONE:**

- Sportello della Solidarietà
- Orientamento dei giovani all'impresa cooperativa
- Microcredito etico - sociale
- Fondo di rotazione per nuove imprese cooperative

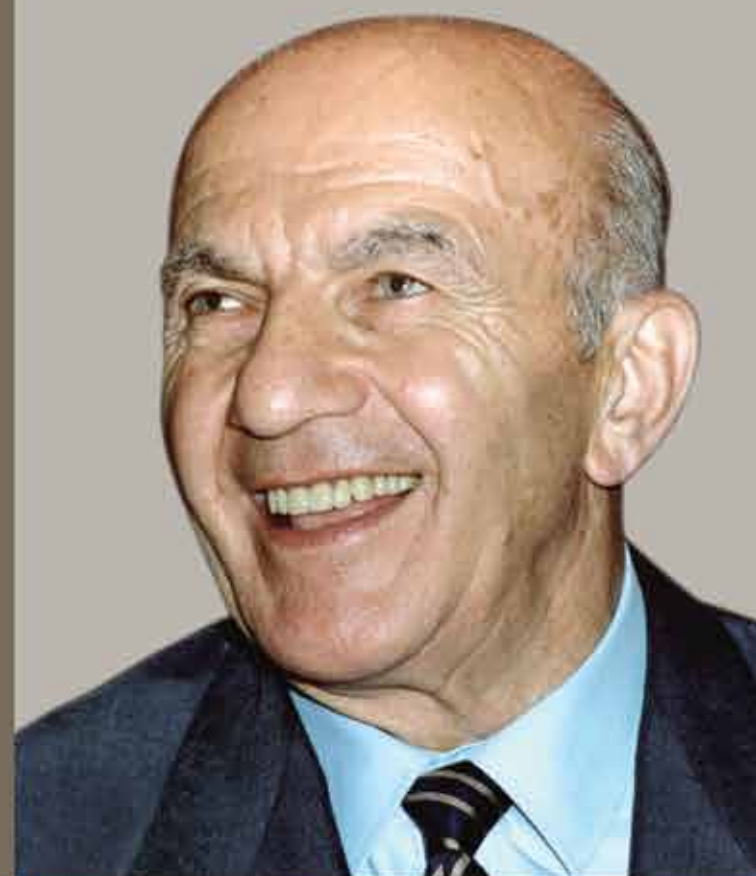
*e così aiutare le categorie deboli
e sviluppare la cooperazione locale.*

Metti nella Tua

dichiarazione dei redditi

IL CODICE FISCALE della Fondazione:

90009990392



*Non ti costa nulla:
puoi aiutare
la collettività locale*

*Consegna
il Codice Fiscale
della Fondazione
al C.A.F. o
al Commercialista
che cura la tua
dichiarazione
dei redditi*

Se vuoi conoscere meglio l'attività della Fondazione, consulta il sito
www.fondazioneallefabbriche.coop

Ente riconosciuto con Decr. Pres. Giunta Reg. Emilia-Romagna n. 1305/1993
Iscriz. Reg. Pers. Giur. private - Dir. Gen. Aff. Istit. Leg. Giunta Reg. Emilia-Romagna del 12/9/2003, N. 384
Sede in 48018 Faenza (RA), Via Castellani, 25 - Tel. 0546 26084 - Fax 0546 664479
E-mail: info@fondazioneallefabbriche.coop

1° MAGGIO

Bagnacavallo: tutto pronto per la 39esima edizione della Festa della Cooperazione

Musica, spettacoli, approfondimenti: cinque giorni in allegria con le cooperative della città

Ricchissimo, come ogni anno, il programma della Festa della Cooperazione di Bagnacavallo che, come di consueto, si svolge il 1° Maggio e nelle giornate subito precedenti e successive. Le celebrazioni si terranno principalmente nello stabilimento Agrintesa di via Boncellino 39 e nella vicina sala Ex Cobar. Di seguito il programma dettagliato dell'evento.

Venerdì 29 aprile

Alle 18 inaugurazione della festa nei locali di Agrintesa (via Boncellino 39) e della mostra dell'artista bagnacavallese Pietro Orsini. A seguire incontro dei delegati Agrintesa per approfondire tematiche relative al Psr.

Sabato 30 aprile

Alle 7 della mattina raduno cicloturistico presso lo stabilimento Agrintesa organizzato dal Gruppo Ciclistico Bagnacavallo. Alle ore 10 visita di alcune classi dell'Istituto Alberghiero di Riolo Terme al magazzino ortofrutticolo Agrintesa dove, alle 16,30, avverrà anche la premiazione delle società partecipanti al raduno cicloturistico. Alla stessa ora, nei locali ex Cobar, stage gratuito di Lindy Hop base con la scuola di ballo Otherswing e, a seguire, stage gratuito di Boogie Woogie avanzato. Alle 20 ritrovo nella piazzetta di via Roma per la Santa Messa cui seguirà la processione con l'effigie della Madonna del Lavoro fino ai locali Agrintesa. Alle 21,30 nella sala Ex Cobar dj set con Sauro Dj (Boogie Woogie, swing, rock'n'roll).

.....
La giornata principale della Festa si aprirà alle 10 con la Santa Messa celebrata da Mons. Mario Toso, vescovo della Diocesi di Faenza-Modigliana

Domenica 1 maggio

La giornata principale della festa si aprirà, come di consueto, alle ore 10 con la Santa Messa - celebrata da Mons. Mario Toso, Vescovo della Diocesi di Faenza e Modigliana - nei locali Agrintesa. Seguirà la benedizione delle macchine agricole, rinfresco per tutti i partecipanti e la dimostrazione della cooperativa Rose e Fiori nell'arte della composizione dei fiori recisi. Alle 12,15 pranzo della cooperazione nei locali Ex Cobar (soci 10 euro non soci 18 euro). Per prenotazioni Valeria (Agrintesa 0545 926602), Giorgia (Agrisol 0545 60296 e 0546 623101).

Dalle 14 apertura degli stand, delle mostre e della pesca di beneficenza. Nel mercatino agroalimentare presenti prodotti di Agrintesa, Clai, Cpda, Valfrutta Fresco, Botteghe e Mestieri, birrifico La Mata. Negli stand della solidarietà e della cooperazione sociale presenti prodotti e servizi della cooperativa sociale onlus Il Mulino, dell'associazione Amici del Mozambico, del comitato Burkina Faso, dell'associazione Help for Family, della Bottega di San Giuseppe di Villa Prati e della scuola paritaria Don Bosco di Lugo. Per i più piccoli "La fattoria di Fre' Cerco", truccabimbi, animazione, spettacolo di bolle giganti, gonfiabili gratuiti e cavalli e pony del maneggio Cte Santerno

con prove gratuite di equitazione per tutti. Inoltre lezioni di dialetto romagnolo con l'Università della Romagna di Traversara. Alle 15 da non perdere la Gimkana Trattoristica con ricchi premi per i partecipanti, l'intramontabile spettacolo de "I Diavoli della Frusta" (ore 16) e la Pizza della Cooperazione cotta all'istante nel forno a legna. Alle 19 "Dai de gas e fes-cia in curva", pizza, birra e allegria.

Lunedì 2 maggio

Alle 21 convegno "Agricoltura e salute" presso i locali della cooperativa Agrintesa per trattare le seguenti tematiche: nuove possibilità nel campo medico-alimentare.



Domenica 8 maggio

Chiusura ufficiale della Festa della Cooperazione con, alle 21, messa in scena della commedia dialettale "Parchè a pagamènt" della compagnia "Cla Bèla Cumpagni" di Forlì (sala Ex Cobar).



BAGNACAVALLO

Autorità in visita ad Agrintesa



E' stata organizzata da Agrintesa in collaborazione con Confcooperative Ravenna la visita allo stabilimento bagnacavallese della cooperativa ortofrutticola che si è svolta lo scorso 22 marzo. All'iniziativa hanno preso parte, tra gli altri, il Prefetto Francesco Russo; il Questore di Ravenna Mario Mondelli; il Comandante provinciale della Guardia di Finanza Marco Lainati; il Comandante provinciale dei Carabinieri Massimo Cagnazzo; il Primo dirigente Comando Corpo Forestale dello Stato Giovanni Naccarato e il Sindaco di Bagnacavallo Eleonora Proni.

<p>LE OFFERTE DEL MESE</p> <ul style="list-style-type: none"> • DAL 7 AL 17 APRILE BIS – BIS – BIS – PRENDI 2 PAGHI 1 • DAL 7 AL 17 APRILE OFFERTA FOCUS PRODOTTI CONAD • DAL 14 AL 20 APRILE BIS – BIS – BIS – PRENDI 2 PAGHI 1 • DAL 21 APRILE ALL'1 MAGGIO PREZZI "A PEZZI" 	<p>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20.00 APERTO DOMENICA DALLE 8.00 ALLE 13.00 CHIUSO IL 1° MAGGIO</p> <p>"CONVENIENTE SEMPRE" TROVERAI ANCORA PIÙ PRODOTTI DI MARCA AD UN PREZZO "CONVENIENTE SEMPRE"</p>	<p>COBAR CONAD BAGNACAVALLO APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.00 ALLE 19.30 APERTO DOMENICA DALLE 8.30 ALLE 13.00 CHIUSO IL 1° MAGGIO</p> <p>FINO AL 31 DICEMBRE 2016 Premiati anche tu con la nuova grande raccolta punti CONAD. Usa la tua Carta Insieme Più Conad Card ogni volta che farai la spesa da Conad: con i prodotti a marchio Conad confezionati e con tutti i prodotti dei reparti Ortofrutta, Macelleria e Pescheria, guadagnerai 1 punto ogni euro di spesa su scontrino unico.</p>
<p>BASSI E FISSI CONAD SCONTA CIÒ CHE CONTA. CONTINUANO I "BASSI & FISSI" VERRANNO INDIVIDUATI TANTI PRODOTTI A MARCHIO CONAD CHE SARANNO VENDUTI A PREZZI SUPER SCONTATI FINO AL 30 APRILE 2016</p>		
<p>COBAR CONAD BAGNACAVALLO C. Comm.le LA PIEVE Via Fossa, 3 • Tel. 0545 63474</p>	<p>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO c/o LA FONTE DI TIBERIO Via Albergone 32 • Tel. 0545 60240</p>	

AGRICOLTURA

Produzione integrata: "In trent'anni sono stati raggiunti risultati straordinari"

Parla Maurizio Fiorini, responsabile dei tecnici di produzione integrata della cooperativa Cesac di Conselice

Il sistema di lotta integrata in agricoltura ha preso piede negli anni '70 ma è dagli anni '80 che questo sistema di difesa ha preso il nome di "produzione integrata" racchiudendo in sé tecniche e metodi agronomici che coinvolgono l'intero processo produttivo con l'obiettivo di ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e l'impatto ambientale: "Il sistema di produzione integrata che si è consolidato in Emilia Romagna è una vera e propria eccellenza a livello internazionale - racconta Maurizio Fiorini, responsabile dei tecnici di produzione integrata Cesac -. In trent'anni si sono raggiunti obiettivi straordinari portando la salubrità del prodotto agricolo ortofrutticolo a livelli eccezionali e contribuendo a ripopolare la fauna selvatica del nostro territorio. Tali livelli di eccellenza sono stati resi possibili grazie all'impegno della Regione Emilia Romagna che, fino a qualche mese fa, si occupava di coordinare i bollettini di produzione integrata che venivano poi divulgati settimanalmente ai tecnici e alle aziende agricole".

Il riferimento è alla mancata emissione del bando pubblico per la qualifica di coordinatore di produzione integrata che la Regione Emilia Romagna avrebbe dovuto emettere da tempo: "Il sistema, che fino a ieri funzionava perfettamente, si è improvvisamente trovato a far fronte a questa mancata assegnazione e il collegamento tra mondo della produzione ed ente pubblico rischia di sgretolarsi - continua Fiorini -. Contiamo che le cose si 'sblocchino' entro breve e, per ora, mandiamo avanti la produzione integrata tramite note tecniche e grazie all'impegno, anche economico, delle Op".

Per sopperire infatti al mancato coordinamento dell'ente pubblico le Organizzazioni di produttori



Dall'irrigazione alla concimazione alla lavorazione: in trent'anni il sistema di produzione integrata ha contribuito a ripopolare la fauna selvatica regionale



hanno deciso di trovare il modo di finanziare, almeno fino al prossimo giugno, l'emissione di bollettini privati che però non hanno validità giuridica e che, comunque, godono di un finanziamento ridotto rispetto a quello normalmente erogato dalla Regione: "In Cesac la produzione integrata coinvolge una serie di aziende che fanno parte del Psr, tutte le aziende che producono patate e cipolle e chi produce grano per contratti Barilla - spiega Maurizio Fiorini -. Per ora stiamo riuscendo a portare avanti un buon lavoro senza perdere i risultati raggiunti ma è necessario che il bando venga emesso per proseguire con un coordinamento unitario e poter utilizzare i finanziamenti comunitari necessari alle diverse colture".

Per ora, quindi, tutto sotto controllo: "Continuiamo a fare il punto periodicamente con i tecnici e, attraverso l'utilizzo di modelli previsionali, ci confrontiamo su aversità ed eventuali difficoltà del periodo - conclude il responsabile di produzione integrata del Cesac -. Poi, attraverso il bollettino cui facevo riferimento, mettiamo a conoscenza i tecnici e le aziende agricole sui potenziali rischi e sulle azioni da intraprendere".

Mabel Altini

SUPERMERCATO 3C

Com'è cambiato il carrello della spesa

Cambiano gli stili alimentari degli italiani e, ormai da diversi anni, è cambiato anche il modo di fare la spesa: "Si è ulteriormente ridimensionato il volume delle vendite e i nostri clienti comprano solo ciò che ritengono sia davvero necessario - spiega Dino Vignutelli, presidente

della cooperativa 3C che gestisce il supermercato Conad City di Conselice -. I prodotti vengono selezionati soprattutto in base al prezzo ed è cambiata anche la quantità di prodotti per varietà che vengono acquistati in una sola spesa".

Si inserisce in questo contesto anche un nuovo modo di intendere l'alimentazione e il rapporto con l'ambiente: "Non so se il trend sia dovuto alle recenti informazioni divulgate dall'Oms o se sia soprattutto una moda alimentare ma resta il fatto che sono calati in modo significativo i consumi di carne rossa a favore del pollame e, più in generale, è calato il volume complessivo delle vendite di carne



- prosegue Vignutelli -. Sono cresciuti invece gli acquisti di verdure, formaggi, uova e pasta ma anche quelli di prodotti specifici dedicati all'alimentazione vegana come tofu e seitan. Tra i cereali è da segnalare un'attenzione del consumatore verso le farine integrali e verso i prodotti a base di kamut e farro". (m.a.)



Il supermercato 3C di Conselice: anche qui crescono i consumi di frutta, verdura, carni bianche, formaggi e uova

SOLO PER IL MESE DI APRILE

MANGIME PER CONIGLI "C/3 CICLO UNICO PREMIUM"

€/Kg 0,37 + Iva
al posto di ~~0,45~~ €/Kg

CONFEZIONE DA 25 KG

NOVITÀ



Cesac Soc. Coop. Agricola
Via Frattina 11 • 48017 Conselice (RA)
Tel. 0545 85247 • 0545 85310
cesac@cesacsca.it • www.cesacsca.it

 **CESAC**
Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina
Via Frattina II • CONSELICE

Tel. 0545 88441 - 85247 • Fax 0545 85310 • www.cesacsca.it • cesac@cesacsca.it

OFFERTE APRILE 2016 (validità salvo esaurimento scorte, errori e/o omissioni)

- TOSAERBA TAGLIO CM.41 RS100 4HP A SPINTA € 199,00
- DECESPUGLIATORE "BLUEBIRD KENDO" GC340N IMPUGNATURA ANTIVIBRANTE 2 TEMPI 33CC. € 135,00
- TAGLIASIEPI BLUEBIRD LAMA 51CM. 600W € 49,90
- CARRELLO AVVOLGITUBO CLABER ECOSEI NEW € 14,90
- SACCO RACCOGLI FOGLIE ED ERBA PIEGHEVOLE CON MANIGLIE D. 67 X 75H € 6,90

NOVITÀ
TUBO INNAFFIO "YOYO" BREVETTATO DA FITT SPA
ESTENSIBILE FINO A 15MT. COMPLETO DI RACCORDERIA € 21,90

ORARI APERTURA Lunedì-Venerdì: 8-12.30 - 14.30-18 Sabato: 8-12 Giov. pom.: Chiuso

CAB

Nuovo stile per i vini di Brisighella

Prosegue il processo di rinnovamento intrapreso con il progetto di zonazione avviato nel 2007

La cooperativa Cab Terra di Brisighella continua nella direzione della promozione e valorizzazione dei vini del territorio, proseguendo un processo di rinnovamen-

Si rinnova nello stile la gamma dei vini storici: i Sangiovese Doc e Superiore, i bianchi Chardonnay e Trebbiano, l'Albana Passito e lo Spumante metodo classico

to intrapreso con il progetto di zonazione, avviato nel 2007 in collaborazione con l'Università di Milano.

Grazie anche all'esperienza del suo enologo Franco Calini, Cab rinnova nello stile l'intera gamma dei vini storici, i Sangiovesi Doc e Superiore, i Bianchi Chardonnay e Trebbiano, l'Albana Passito e lo Spumante metodo Classico.

Una particolare attenzione alla messa a punto della filiera e un'accurata selezione delle uve e dei prodotti sono la conseguenza di un aggiornamento continuo e di uno studio sempre maggiore, da parte della cooperativa, delle nuove esigenze dei consumatori e dell'attuale fermento ed in-



teresse verso l'enogastronomia.

Non perdendo di vista le voci più autorevoli del mondo del vino, il risultato di questa fase sono vini moderni ed eleganti, fragranti e fruttati, di più facile abbinamento ed utilizzo, soprattutto in linea con l'atti-

tudine del consumatore.

A completare il nuovo percorso progettuale della cooperativa sono le etichette e le bottiglie, caratterizzate da una nuova veste grafica che comunica a 360 gradi il messaggio di innovazione, anche stilistica. (I.r.)

GEMOS

A La Punta si producono 5mila pasti al giorno

Operativo dal 2011 il Centro cottura La Punta di Gemos (situato a Faenza in via della Punta) è un esempio di efficienza e innovazione nel campo della ristorazione. Gli spazi, le attrezzature e gli impianti, pensati in un'ottica di razionalizzazione, permettono al centro di produrre pasti di qualità in totale sicurezza alimentare e con un ragguardevole contenimento dei costi.

I numeri

Dislocato su una superficie di 1100 mq il centro cottura La Punta impiega 130 lavoratori che realizzano circa 5mila

pasti per turno di lavoro, di cui mille destinati ai self service Gemos, 1200 ai servizi ospedalieri, 1500 alla ristorazione scolastica, 700 alla ristorazione per la terza età e 600 ad altri servizi. "Il centro La Punta - spiega il responsabile di produzione Gemos Sante Pezzi - è stato progettato per poter funzionare 365 giorni all'anno e, per un giorno, anche in assenza di corrente elettrica, acqua e gas".

La sostenibilità ambientale

"La Punta è dotato di un impianto di depurazione delle acque di scarico al fine di immettere nella rete pubblica reflui rispettosi dei parametri stabiliti dalla normativa vigente - continua Pezzi -. E', inoltre, provvisto di pannelli solari termici per il riscaldamento dell'acqua".

Organizzazione

"La superficie del centro - aggiunge il responsabile d'area Gemos Pasqualino d'Aulerio - sono state progettate

in modo da razionalizzare al meglio lo spazio e i processi produttivi, ispirandosi al concetto della 'marcia in avanti', che porta le materie prime in arrivo alla trasformazione in pasti, al confezionamento e, infine, alla distribuzione. Il centro si compone quindi di diverse aree: zona merci e magazzino, zona celle, aree di preparazione suddivise a loro volta in base al prodotto da lavorare (carne, verdure, pesce, piatti freddi), zona cottura, reparto diete speciali, zona confezionamento e spedizione etc".

Il personale

La formazione continua del personale è tra le priorità di Gemos, in particolar modo per il centro cottura: "Al fine di ottenere standard qualitativi sempre elevati - continua d'Aulerio - gli addetti vengono organizzati quotidianamente dai responsabili del centro. Il personale si divide in 1 responsabile, 2 vice responsabili, 1 dietista, 20 fra capo cuochi e cuochi capo partita, 5 addetti immissione dati, 2 magazzinieri, 2 piazzaioli, 8 cuochi addetti alla preparazione delle diete speciali, aiuti cucina e addetti ai servizi di distribuzione, confezionamento pasti e pulizie. (i.f.)



Alcuni membri dello staff del centro cottura La Punta Gemos

1.100

I metri quadrati di superficie del centro

130

I lavoratori impegnati su diversi turni

5000

I pasti prodotti giornalmente

PASSATO

FUTURO

Da corso Mazzini, nel 2012 Aser si è trasferita in viale Marconi 30/2

Trasparenza e un servizio ancora migliore: questa è Aser, azienda di Onoranze funebri a controllo pubblico.

Come diciamo sempre, bisogna guardare avanti

FAENZA
viale G. Marconi, 30/2
tel. 0546 26774 (24h)
fax 0546 26517

Onoranze funebri
Azienda a controllo pubblico
www.aser-romagna.it



FAENZA - Sono in corso di costruzione 2 palazzine in Via Boschi (Zona Borgo) e Via Cimabue (Zona la Filanda)
Disponibili appartamenti di varie tipologie, con 1-2 letto, 1-2 bagni, ampio terrazzo o giardino, posto auto o garage. Classe energetica A-B
ULTIME UNITÀ IMMOBILIARI DA ASSEGNARE IN PROPRIETÀ O IN LOCAZIONE



Anche con limitata disponibilità economica, puoi acquistare la casa dopo 4 anni di locazione agevolata, fruendo di un contributo a fondo perduto.

RUSSI (Via N. Sacco)

Palazzina in fase di Ultimazione

Appartamenti in proprietà, anche differita o in locazione. Disponibilità di attico con ampio terrazzo o appartamenti con 1-2 letto. Classe energetica A-B



SAN PANCRAZIO (Russi)

"Recupero Palazzo della Penna"

Ultimi due alloggi in proprietà anche differita. Appartamento mansardato con 2 letto cantina e posto auto. Appartamento con ampio giardino, 3 letto, 2 bagni, ampia cantina e due posti auto. Classe energetica A-B

PORTO CORSINI - RAVENNA

Ultimi due appartamenti dotati di ampio terrazzo con affaccio sul molo, zona giorno, 2 letto, 1-2 bagni, cantina, 2 posti auto.

Classe energetica B e C.

Disponibili locali per attività commerciali e direzionali



Snoopy Casa S.c.r.l. - Ravenna - Via Pirano n. 26

www.snoopycasa.it info@snoopycasa.it * 0544-423745 * 335-1310058

Per appuntamento anche presso l'ufficio di Faenza- P.zza Martiri della Libertà 17



per una *agricoltura circolare*



inoltre

RECUPERIAMO E SMALTIAMO TUTTI I RIFIUTI DERIVANTI DALL'ATTIVITÀ AGRICOLA

legname da frutteti e vigneti abbattuti
sfalci e potature + tubi e manichette di irrigazione
teli plastici o di altri materiali
imballaggi e contenitori vuoti di fitofarmaci
prodotti fitosanitari e concimi scaduti
batterie + oli esausti + filtri di olio e gasolio
rifiuti misti da demolizioni + coperture eternit
pali in cemento + servizio di noleggio bagni mobili

FORNIAMO

ammendante/compost per agricoltura

in collaborazione con le consorziate



SOCIALE

Una serata insieme a Casa Novella

Al Teatro Sarti per festeggiare il ventennale della nascita della Casa d'accoglienza di San Giuseppe e Santa Rita di Castel Bolognese

Grande cornice di pubblico al teatro Sarti di Faenza nella serata del 9 marzo per celebrare i 20 anni di accoglienza di Casa Novella. Protagonisti dell'iniziativa i familiari degli ospiti, amici, volontari, addetti ai lavori, cittadini di ogni età che si sono ritrovati per ricordare il percorso effettuato in questo lungo periodo, gli obiettivi raggiunti e, soprattutto, per programmare un futuro ricco di impegno per rispondere ai bisogni di accoglienza e solidarietà del nostro territorio. Il tema della serata era Ogni pietra ha un nome, come era solita ripetere Novella Scardovi riferendosi ai ragazzi e alle ragazze accolti negli anni nelle case dell'associazione. In realtà, come ha raccontato nel corso del suo intervento Francesco Biondini, presidente della co-

operativa sociale Educare Insieme, l'esperienza di accoglienza ha un'origine più che ventennale, perché era iniziata già dai primi anni '80, quando Novella insieme al marito Giuliano ospitarono in casa loro alcune ragazze in difficoltà. "E' stata una serata ricca di soddisfazioni per noi - afferma Biondini - a cominciare dai saluti portati dai sindaci di Faenza, Lugo e Castel Bolognese, cui sono seguiti gli interventi di Marisa Bianchin e di Giorgio Vittadini che hanno fornito un quadro ben definito della situazione e chiarito l'importanza della nostra attività nel settore sociale in collaborazione con i servizi del territorio, stimolandoci a continuare il percorso anche per il futuro". "Non è stata quindi una serata di pura celebrazione - conclude il presidente - ma una riflessione a più voci per riprendere



Sopra un momento della serata, nel tondo la casa di accoglienza

L'esperienza di accoglienza esiste già dagli anni '80 quando Novella ospita in casa sua alcune ragazze in difficoltà

slancio. Non sono mancati poi momenti di grande commozione nel corso della proiezione del video, con le testimonianze dei protagonisti, ospiti delle nostre case, che nell'accoglienza e nella familiarità vissuta nelle strutture hanno ritrovato un senso e

una dignità per la loro vita". Il percorso storico di Casa Novella iniziò ufficialmente il 17 marzo 1996 con l'inaugurazione, a Castel Bolognese, della Casa d'Accoglienza San Giuseppe e Santa Rita, alla quale seguirono negli anni altre strutture: il Centro diurno Il Fienile di Castel Bolognese nel quale si aiutano i minori in difficoltà a migliorare il proprio rendimento scolastico e stessa funzione ha il centro diurno Il Battello per i ragazzi che frequentano la scuola media; a Barbiano di Cotignola il centro diurno socio-occupazionale Casa Novella Laboratori offre accoglienza e lavoro a giovani e adulti con disabilità.

A Tebano di Faenza, presso la Casa Fabio Minguzzi, opera il centro socio riabilitativo La Maccolina: qui funzionano i laboratori occupazionali per giovani e adulti con disabilità di vario tipo e il rinomato laboratorio per la produzione della pasta, gestito dalla cooperativa Botteghe e Mestieri. Poi nella Casa La Pietra, struttura residenziale di Castel Bolognese, sono ospitate madri in condizione di disagio. Tante realtà, un'unica finalità; sostenere attraverso attività educative, assistenziali e socio riabilitative le persone in situazione di difficoltà.

Giovanni Raggi

RISORSE

Alluvione febbraio 2015: la Camera di Commercio stanZIA oltre 220mila euro

La Camera di Commercio di Ravenna fa sapere di essere riuscita a finanziare tutte le domande ammissibili al secondo bando grazie all'incremento delle risorse disponibili. Le risorse complessive messe a disposizione dall'Ente camerale per far fronte all'emergenza causata dalle calamità naturali (alluvione febbraio 2015) sono state complessivamente di 229.764,86 euro per un contributo medio a fondo perduto di circa 3.650 euro a 63 imprese del territorio. (I.r.)



Faenza Spurghi
www.faenzaspurghi.com

Servizio 24 ore su 24
per appuntamenti
Tel. 0546 660448
per URGENZE
335.1220352

Nuova sede: via Piani, 36
(ang. via Ramazzini) - FAENZA
info@faenzaspurghi.com

LOTTA alla ZANZARA TIGRE
Trattamenti adulticidi e larvicidi su aree verdi, condomini, zone garage, pozzetti, ecc.

DERATTIZZAZIONI
Pianificazione e installazione di sistemi di monitoraggio e cattura su aree private e ad uso pubblico, sia in spazi aperti che chiusi

Interventi specializzati in attività alimentari, abitazioni private, bar e strutture di accoglienza

FORMICHE MOSCHE VESPE
Effettuiamo trattamenti specifici contro

DISINFESTAZIONE BLATTE

IL PENNELLO
tinteggiatura e verniciatura

MANUTENZIONE IMMOBILI
ISOLAMENTI TERMICI A CAPPOTTO
RESTAURO CEMENTO ARMATO
RISANAMENTO MURATURE UMIDE
OPERE IN CARTONGESSO

Via Malpighi, 40 • FAENZA (RA) • tel. e fax 0546 622507 • cell. 348 334 1747
www.ilpennellosnc.it

GRUPPO ERBACCI

La passione per i viaggi di gruppo

Scoprire il mondo insieme e in allegria... come in famiglia!

I viaggi di gruppo non convincono molti per tanti aspetti, troppo spesso legati alla nostra voglia di indipendenza ed autonomia in una società sempre più frenetica ed individualista che porta a chiuderci in noi stessi e ad evitare il contatto con gli altri. E dov'è finito il bello di stare insieme? Con semplicità e genuinità anche soltanto per qualche ora la domenica?

Siamo certi che qualcuno ne senta il bisogno e sia in cerca della gita fuori porta da vivere in famiglia oppure da soli se si è in cerca di amicizia e compagnia. Non c'è niente di meglio che tornare a casa, orgogliosi di aver arricchito la propria conoscenza non soltanto di posti meravigliosi ma anche di persone!

Costruire relazioni vere e autentiche è ancora possibile, il tutto condito da un'esperienza unica ed indimenticabile. Tenendo sempre presente che il gruppo non è un obbligo, chiunque può separarsi per qualche ora accordandosi con l'accompagnatore sul punto di ritrovo.

Il punto di forza di un buon viaggio di gruppo è l'accompagnatore affidabile, responsabile e con un grosso bagaglio di esperienza. Il loro obiettivo? Strapparti una risata e un momento piacevole insieme da condividere in futuro. Incontrandosi per strada, sarà tutto un: "...Ma ti ricordi quel giorno là? Pioveva fortissimo ma abbiamo visto qualcosa di splendido!"

E l'importante è chiedere. Infatti, l'accompagnatore ha certamente un bagaglio di conoscenze sulla destinazione, potrà consigliarti un ristorante particolare, un negozietto nascosto e farti godere di scorci unici sconosciuti ai più. Inoltre, se qualcosa va storto o se hai bisogno di aiuto, non sarai mai solo.

Di seguito, le nostre gite di un giorno, per tutte le età e per tutti i generi! E molte novità in arrivo!

17/04 Tulipanomania - Giardini di Sigurtà

Un angolo di paradiso, ricco di scorci pittoreschi, panorami indimenticabili, numerose varietà floreali, per partecipare a Tulipanomania, emozionante e spettacolare evento, che si tiene ogni anno nel primo periodo primaverile, con un milione di coloratissimi tulipani in fiore, insieme a muscari, giacinti e narcisi a riempire di mille tonalità di colore e di profumo i tappeti erbosi del Parco!

1/05 Acquario di Genova

Un'esperienza unica legata al mondo del mare e potrai ammirare gli ospiti delle 70 vasche espositive: 15mila animali appartenenti a 400 specie tra pesci, mammiferi marini, rettili, anfibi e uccelli cui si aggiungono le 4 vasche a cielo aperto del nuovo Padiglione Cetacei che possono accogliere fino a 10 esemplari di delfino. Senza dimenticare i simpatici pinguini, le straordinarie meduse, gli squali e i pesci antartici!

8/05 Parco della Preistoria

Immerso in un'area naturale di oltre cento ettari costituita da un bosco secolare. Lungo il suo itinerario ombreggiato, intercalato da acque e laghetti, sono state inserite circa 50 ricostruzioni a grandezza naturale appartenenti a 31 specie preistoriche, tra cui artropodi, pesci, anfibi, rettili arcaici, dinosauri, pterosauri, plesiosauri, mammiferi e uomini primitivi. Il Parco offre anche molte altre attrattive, tra cui un percorso botanico, un museo paleontologico, la vista di animali in semilibertà, aree attrezzate per i picnic e adibite a parco giochi, un labirinto e il sempre richiestissimo trenino.

22/05 Museo Egizio di Torino

Alla scoperta dei misteri dell'Antico Egitto.

Infatti, il Museo Egizio di Torino è dedicato esclusivamente all'arte e alla cultura dell'Egitto antico. Il Museo Egizio (propriamente Museo delle Antichità Egizie) è costituito da un insieme di collezioni che si sono sovrapposte nel tempo, alle quali si devono aggiungere i ritrovamenti effettuati a seguito degli scavi condotti in Egitto dalla Missione Archeologica Italiana tra il 1900 e il 1935. Ci sarà la possibilità di visitare liberamente anche la mostra temporanea che tratta l'influenza del popolo Egizio e della civiltà del Nilo sulla vita e sulle abitudini di Pompei.

5/06 Castello di Gropparello

La visita guidata alla fortificazione ed al Parco delle Fiabe, l'avventura in Costume da Cavalieri contro orchi e streghe e la Caccia all'Uovo con cavalieri, orchi e stre-



ghe, dove i bambini saranno trasformati in prodi cavalieri e gentili donzelle, e la partecipazione all'evento "Sposalizio a Corte", ovvero una ricostruzione della festa sponsale tra Rosania Fulgosio e Pietrone da Cagnano, con lo spettacolo degli sbandieratori. Per informazioni Viaggi Erbacci Corso Mazzini 23 Faenza / 0546 26777 / www.viaggierbacci.it (i.p.)

FONDAZIONE DALLE FABBRICHE

Ai blocchi di partenza la nuova edizione del Programma Erasmus Plus

Coinvolti in due anni 131 studenti e 10 docenti

Sono 20 gli alunni delle scuole tecnico-professionali che a maggio 2016 partiranno per il Regno Unito con il progetto Il Mio Futuro è l'Europa, per svolgere un periodo di alternanza scuola-lavoro con il sostegno del Programma Erasmus Plus.

Gli studenti, coinvolti su uno stesso obiettivo aziendale, provengono dagli istituti ITC Ginanni di Ravenna, Polo Tecnico Professionale di Lugo, Itcg Oriani di Faenza, Ips Persolino-Strocchi di Faenza, Itac Scarabelli-Ghini di Imola, con il coordinamento didattico e organizzativo del Centro per la mobilità internazionale Educazione all'Europa di Ravenna e il supporto, anche finanziario, della Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche e del Credito cooperativo ravennate e imolese.

Seguiti da un'impresa inglese specializzata in marketing e sviluppo locale, i ragazzi - quattro per ogni scuola - lavoreranno in team ad un marketing plan per la commercializzazione all'estero dei vini

delle cantine delle scuole Persolino di Faenza e Scarabelli di Imola. Grazie alle aree di competenza dei propri studi saranno assegnate loro mansioni specifiche relative al marketing plan dei prodotti: dalla redazione vera e propria del piano per chi ha una formazione aziendale e informatica, alla scheda tecnica del prodotto per gli agronomi e la promozione per chi ha una formazione di comunicazione e grafica, per esempio.

Questa esperienza ha una sua significatività per il territorio, in quanto si inquadra all'interno di un progetto europeo di durata biennale, che ha permesso fino ad oggi la mobilità di 99 studenti e 10 docenti per tirocini in imprese europee di 4-8 settimane. Con le partenze di maggio si chiude quindi un bilancio positivo per il territorio in termini di spinta propulsiva all'innovazione e all'internazionalizzazione dell'offerta didattica delle scuole tecnico-professionali.



itacaedizioni.it/il-maestro-vetraio

Alberto Raffaelli

Il maestro vetraio

L'omicidio di una misteriosa donna, le losche vicende di corruzione nei palazzi di Venezia, una ragazza moldava clandestina sparita nel nulla: su questo e altro indaga il viceispettore Giovanni Zanca, in un giallo dai risvolti imprevedibili che trova la chiave di volta nella vetrata che un giovane maestro vetraio sta realizzando. Un mosaico di storie tanto vere quanto incredibili nella Venezia dei nostri giorni.

Un romanzo commovente, intrigante, mozzafiato.

acquista in libreria e su www.itacalibri.it



Piante da frutto e viti



DALMONTE GUIDO E VITTORIO
s.s. Società Agricola
Via Casse, 1 - 48013 Brisighella (RA)
Tel. 0546 81037 - Fax 0546 80061
www.dalmontevivai.com
dalmonte@dalmontevivai.com

RAVENNA TEATRO

300 studenti per la non-scuola delle Albe

Conclusi i laboratori teatrali che hanno coinvolto diverse scuole della città

Sono andati in scena dal 14 al 23 marzo al teatro Rasi di Ravenna gli spettacoli della non-scuola, i laboratori tenuti dal Teatro delle Albe e Ravenna Teatro nelle scuole della città.

Gli istituti coinvolti sono stati Ics Darsena scuola secondaria di I grado M. Montanari, Ipsct A. Olivetti, Ipsia C. Callegari, Itis N. Baldini, Itg C. Morigia, Itas L. Perdisa,

Durante l'anno la non-scuola debutterà anche a Milano, Lamezia Terme, Bologna, Santarcangelo, Reggio Emilia, Seneghe (Oristano) e Diol Kadd in Senegal



Itc G. Ginanni, Liceo Artistico P. L. Nervi - G. Severini, Liceo Classico D. Alighieri, Liceo Scientifico A. Oriani, per un totale di circa trecento ragazzi.

Hanno collaborato inoltre la Comunità per l'autonomia E. Stein, la Fondazione Flaminia per l'Università in Romagna e il gruppo di Castiglione di Ravenna. I ragazzi hanno portato in scena opere

ispirate a Molière, Ludwig Tieck, Hans Christian Andersen, Karl Valentin, Euripide, Achille Campanile e Charles Dickens. Nell'arco dell'anno altri laboratori della non-scuola del Teatro delle Albe debutte-

ranno a Milano, Lamezia Terme, Bologna, Santarcangelo (dove la non-scuola è stata insignita della menzione speciale Arcangelo d'oro), Reggio Emilia, Seneghe (Oristano) e Diol Kadd in Senegal. (s.b.)

CULTURA

Il Parco letterario Terre di Dante ospita i presidenti dei comitati Dante Alighieri d'Europa

Nella prossima primavera, con arrivi 8 aprile, 13 maggio e 10 giugno, prendono il via gli "educational tours" dedicati ai presidenti dei Comitati Dante Alighieri in Europa, emanazioni della società Dante Alighieri, ente morale dello Stato Italiano.

Oltre venti presidenti hanno confermato la loro presenza, saranno ospiti del Parco Letterario, conosceranno Ravenna, Forlì, il Mic di Faenza, i paesi della Romagna toscana, il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e incontreranno le istituzioni locali.

E' un progetto ammesso al cofinanziamento della legge 7/98 della Regione Emilia-Romagna in vista del 2021, 700° anniversario della morte di Dante ed è gestito dal Parco Letterario "Le Terre di Dante", con sede in Ravenna (www.letterredidante.com), in collaborazione con Cooperativa Mec e numerosi albergatori e gestori di

strutture ricettive delle province di Ravenna e Forlì-Cesena. I paesi di provenienza sono: Svezia, Svizzera, Olanda, Finlandia, Francia, Germania, Irlanda, Spagna, Russia, Croazia, Macedonia. Visto il successo dell'iniziativa, altri inviti sono previsti per l'autunno.

I primi arrivi, previsti per l'8 aprile, il 13 maggio e il 10 giugno daranno il via agli educational tuours

conoscere il Parco Letterario e per accompagnare il lancio di un prodotto short break realizzato anche con il supporto di Ravenna Festival.

Sono inoltre previsti educational per giornalisti stranieri e per agenti di viaggio specializzati nel turismo culturale e sono in corso campagne promozionali su Facebook.

Il Parco Letterario sta anche programmando, dopo Copenhagen, Helsingborg, Bolzano, Matera, Napoli e Bergamo, nuovi road show presso i Comitati della Società Dante Alighieri in Italia ed Europa per far



COLAS VIGILANZA

La tua casa in mani sicure

Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

Le nostre sedi

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

Forlì
Via Goffarelli 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

Numero Verde **800-046340** www.colasvigilanza.it
colasvigilanza@ciciat.ra.it

VIAR

VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI

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

SOCIALE

Innovazione e tecnologia per gli assistenti sociali

Il consorzio Solco si aggiudica il bando del comune di Cervia: "Una nuova app faciliterà la collaborazione tra il servizio sociale comunale e la cittadinanza"

Il consorzio Solco di Ravenna è il vincitore del bando indetto dal Comune di Cervia riguardante il Servizio di assistenza sociale professionale e il Servizio informativo e di segretariato sociale per il triennio 2016-2018.

Nel bando, oltre alla garanzia di continuità e integrazione con le prassi del comune, viene richiesta attenzione all'innovazione, in particolare su tre fronti: nella gestione del servizio, nella gestione e qualificazione del personale (garantendo competenze e prevenendo i rischi di turn over e di burn out) e nell'utilizzo di strumenti tecnologici.

"Per sostenere e integrare il lavoro degli Assistenti sociali - spiega Andrea Baldrati del Solco -, il nostro consorzio si impegna a dotare tutti gli Assistenti sociali e gli operatori dello sportello sociale di strumenti informatici sia da ufficio che portatili (tablet), per una più efficiente gestione dei processi assistenziali individualizzati e di un'applicazione specifica che faciliterà la collaborazione tra il servizio sociale

comunale e la cittadinanza". In particolare la nuova app, accessibile da smartphone o tablet e ad oggi in via di perfezionamento, darà ad ogni cittadino nuove opportunità d'informazione e partecipazione attiva alla rete di servizi di sostegno e prossimità specifici del Comune di Cervia.

"Il nostro consorzio - spiega Antonio Buzzi, presidente di Solco - è da sempre impegnato nella gestione dei servizi sociali alle per-

Nel bando viene richiesta attenzione all'innovazione nella gestione del servizio, nella gestione e qualificazione del personale e nell'utilizzo di strumenti tecnologici

sone del territorio provinciale ed ha fatto della qualità e dell'innovazione la sua caratteristica fondamentale. Per riuscire a garantire risposte puntuali e precise a bisogni che cambiano, occorre essere sempre proiettati al futuro e il nostro radicamento sul territorio ci dà il vantaggio della conoscenza. La forma cooperativa ci impegna quotidianamente a garantire il miglior clima di lavoro possibile per i nostri soci, aspetto fondamentale per offrire buoni servizi ai cittadini".

L'obiettivo del Solco è quello di continuare a gestire un servizio alla cui realizzazione collabora con il Comune di Cervia già da oltre 10 anni e farlo accogliendo, da un lato, le opportunità che la città offre e in cui è possibile sperimentare qualcosa di nuovo e dall'altro, sfruttando le opportunità messe a disposizione dalla tecnologia.

**RUSSI**

Luxco: esperienza e professionalità nei settori dell'impiantistica e della tinteggiatura

Nata a dicembre del 2015 la nuova cooperativa ha all'attivo 7 addetti

Nata nel dicembre dello scorso anno dall'idea di 3 soci, tutti provenienti da precedenti esperienze cooperative, la Luxco di Russi opera in due settori specifici: impiantistica e tinteggiatura-piccola edilizia.

"Abbiamo deciso di creare questa nuova cooperativa - spiega il presidente Matteo Santi - per poter rispondere ai bisogni dei nostri clienti con una gamma sempre più ampia di servizi. Lavoriamo per aziende e privati occupandoci, per quanto riguarda il settore dell'impiantistica, di installazione e manutenzione di impianti elettrici civili e industriali; cablaggi strutturali e fibra ottica; impianti telefonici; reti lan; condizionamento;

impianti antintrusione. Nel settore della tinteggiatura e piccola edilizia, invece, forniamo servizi di verniciatura, tinteggiatura per interni ed esterni, finiture edili, isolamenti termo-acustici, trattamenti antimuffa, decorazioni e servizi di manutenzione di aree condominiali. Nonostante la cooperativa sia costituita da pochi mesi - conclude Santi -, possiamo avvalerci di una pluriennale esperienza poiché tutti gli addetti presenti sono professionisti del settore".

La cooperativa, situata in via Palestina 11 a Russi, ha all'attivo 7 lavoratori di cui 4 operanti nel settore impiantistica, 2 nel settore tinteggiatura e un'impiegata amministrativa. (i.f.)



ARTE

La modernità di un mito

Piero della Francesca in mostra a Forlì. Dalla fortuna in vita, all'oblio, agli studi novecenteschi che ne riconoscono la centralità

Cinque secoli di capolavori per approfondire la parabola artistica de "il monarca della pittura", come lo definì Luca Pacioli: dalla fortuna in vita, all'oblio, alla riscoperta.

E' questo il tema della mostra dedicata al mito di Piero della Francesca, genio emblematico del Rinascimento italiano che influenzò nel profondo la pittura del suo tempo e quella dei secoli successivi.

Alcuni dipinti di Piero costituiscono il cuore dell'esposizione e accanto ad essi figurano opere dei più grandi artisti del Rinascimento che consentono di definire la sua formazione e poi il ruolo sulla pittura successiva. Per illustrare la cultura pittorica fiorentina negli anni trenta e quaranta del Quattrocento saranno presenti opere di Domenico Veneziano, Beato Angelico, Paolo Uccello e Andrea del Castagno, esponenti di punta della pittura post-masaccesca che costituiscono una solida base di partenza per il giovane Piero. Ma la mostra vuol dar conto anche dei primi riflessi della pittura fiamminga, da cogliere negli affreschi del portoghese Giovanni di Consalvo. Gli spostamenti dell'artista nelle corti italiane determinano l'affermarsi di una cultura pierfrancescana

riscontrabile nelle opere di artisti emiliani come Marco Zoppo, Francesco del Cossa, Cristoforo da Lendinara, Bartolomeo Bonascia; nelle Marche con Giovanni Angelo d'Antonio da Camerino e Nicola di Maestro Antonio; in Toscana, con Bartolomeo della Gatta e Luca Signorelli; a Roma, con Melozzo da Forlì e Antoniazio Romano; a Venezia, dove Giovanni Bellini mostra di essere venuto a conoscenza del suo mondo espressivo.

La mostra, aperta dal confronto sempre citato ma fin'ora mai mostrato tra la *Madonna della Misericordia* di Piero della Francesca e la *Silvana Cenni* di Felice Casorati, dà conto della nascita moderna del suo "mito", anche attraverso gli scritti dei suoi principali interpreti come Bernard Berenson e Roberto Longhi. La riscoperta ottocentesca di Piero è affidata a importanti testimonianze: dalle copie a grandezza naturale del ciclo di Arezzo eseguite da Loyeux, fino alla riscoperta inglese del primo Novecento, legata in particolare a Roger Fry, Duncan Grant e al Gruppo di Bloomsbury di cui fece parte anche Virginia Woolf.

Il fascino degli affreschi di Arezzo sembra

avvertirsi nella nuova solidità geometrica e nel ritmo spaziale di Edgar Degas e si ritrova in pittori sperimentali e d'avanguardia come i Macchiaioli. Echi pierfrancescani risuonano in Seurat, nei percorsi del postimpressionismo e tra gli ultimi bagliori puristi di Puvis de Chavannes.

Il Novecento è per più aspetti il "secolo di Piero": per il costante incremento portato allo studio della sua opera, affascinante quanto misteriosa, e per la centralità che gli viene riconosciuta nel panorama del Rinascimento italiano. Contemporaneamente la sua opera è tenuta come modello da pittori che ne apprezzano l'astratto rigore formale, la norma geometrica e l'incanto di una pittura rarefatta e sospesa. La fortuna novecentesca dell'artista è raccontata confrontando, tra gli altri, gli italiani Guidi, Carrà, Donghi, Casorati, Morandi, Funi, Campigli, Ferrazzi, con fondamentali artisti stranieri come Balthus e Hopper che hanno consegnato l'eredità di Piero alla piena e universale modernità.

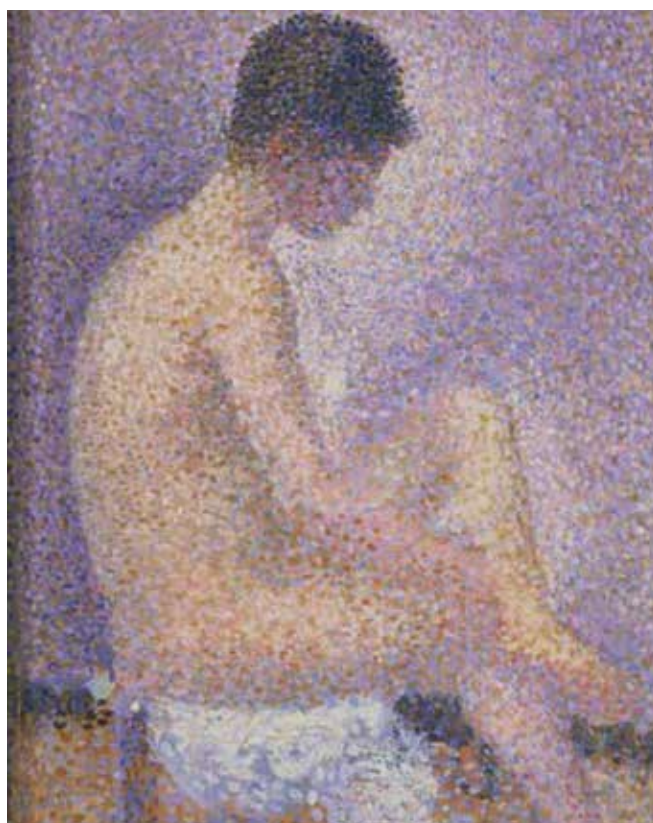
Dato il rilievo nazionale, e internazionale, dell'evento la Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì ha deciso di donare una parte

.....
Il Novecento è per più aspetti il "secolo di Piero" per il costante incremento portato allo studio della sua opera

del biglietto della mostra alla raccolta fondi che Mediafriends - attraverso l'iniziativa Fabbrica del Sorriso - dedica quest'anno al sostegno per la ricerca contro il cancro nei bambini.

Si è voluto abbinare la bellezza di una esposizione d'arte di grande prestigio alla cura della vita, sapendo che un importante evento come la mostra forlivese possiede tutte le qualità per sensibilizzare l'opinione pubblica oltre che su un tema culturale di indubbio valore anche sulla ricerca scientifica a favore della vita.

Ai Musei di San Domenico di Forlì fino al 26 giugno. Info: www.mostrefondazioneforli.it



Da sinistra Piero della Francesca, Madonna con il bambino (1435-1439); Georges-Pierre Seurat, Poseuse de profil (1887); Piero della Francesca, Sant'Apollonia (1460 circa)

CLT

**COOPERATIVA LAVORATORI
TRASPORTO • RAVENNA**



**UNA GRANDE
ESPERIENZA**

CLT nasce nel 1983 a Ravenna raggruppando la forza lavoro e le attività di aziende già presenti sul territorio operanti nel trasporto del nero carbonio.

**LA QUALITÀ
COME PRIMO REQUISITO**

CLT si pone come azienda LEADER nel Trasporto Nazionale ed Internazionale di merci confezionate e sfuse.

**SICUREZZA
ED AFFIDABILITÀ**

Un impegno costante per la sicurezza dell'uomo e dell'ambiente.



Pieve Corleto è capitale della "Primavera"

Dal 22 al 25 aprile: dolci, band rock, passeggiate di salute e squisite specialità romagnole

Quattro giorni di festa per dare il benvenuto al tepore primaverile con un esercito di volontari di ogni età: dal 22 al 25 aprile Pieve

Corleto torna a essere la "Capitale della primavera" con tutta la sua vitalità. Ad esempio con il "Corleto Rockin' Festival" (sabato

23) dove le band si sfidano a colpi di musica dal vivo, o con la mitica gara dei dolci, vero appuntamento fisso della sagra, giunta alla 44esima edizione, ogni 25 aprile: ogni appassionato di pasticceria potrà concorrere con una propria specialità (in gara con altre 150 squisitezze...), messa poi in palio come premio alla lotteria.

Salute e buonumore sono assicurati a chi partecipa alla "Camminata di primavera", la passeggiata non competitiva proposta dall'associazione

"100 km del passatore" nella mattinata di domenica 24 aprile.

Allo stand ottimi primi (tra cui i curzul pancetta e scalogno), bruschette, piadine e carni ai ferri, dolce di ricotta, crema frita e tortelli di San Lazzaro e vino gratis per tutti.

Infine l'attenzione per l'ambiente: a Pieve Corleto chi arriva in sagra in bici riceve uno sconto allo stand e può lasciare la sua due ruote in un'apposita area attrezzata.

Durante la sagra è visitabile la chiesa parrocchiale di Santo Stefano in Corleto realizzata nel 1778 su disegno dell'architetto Campidori, con la sottostante cripta del decimo secolo. Info: 328 9534391 (Nicola) / www.sagradiprimavera.it / info@sagradiprimavera.it



Programma

Venerdì 22 aprile ore 12 pranzo aziendale (solo su prenotazione: Nicola 328 953 4391) / ore 20.30 spettacolo con i Musicanti di San Crispino (anche in caso di maltempo) / **Sabato 23 aprile** ore 20.30 "Corleto Rockin' Festival", serata di gruppi emergenti (al coperto), negli intervalli dimostrazione di kung-fu a cura di associazione Tong Yuan Emilia Romagna / **Domenica 24 aprile** ore 9.30 Passeggiata di Primavera, gara non competitiva a premi organizzata da A.s. "100Km del Passatore" (Info: Lorenzo 328 7659079 o www.as100kmdelpassatore.it) / ore 15 orchestra "Vanessa Silvagni", per tutto il pomeriggio dimostrazioni di cake design,

"Spazio Bimbi" a cura di Gioco Pastrocchio con gonfiabile e truccabimbi / ore 19 Canti e balli di una volta con la Banda de Grell / ore 20.30 spettacolo con i ballerini del "Team Dance Borgo" / **Lunedì 25 aprile** ore 14 mostra-gara dei dolci (per iscrizioni: Rita 0546 639200 Raffaella 328 4597861) / ore 15 si balla con "Justin e la sua orchestra", "Spazio Bimbi" a cura di Gioco Pastrocchio con gonfiabile e truccabimbi / ore 18 premiazione e lotteria dei dolci in gara con Davide Casadio / ore 19.30 chiusura di serata con "Justin e la sua orchestra"

Orari stand gastronomico: venerdì e sabato ore 19, domenica e lunedì ore 12 e ore 18.

Esposizione e dimostrazione di accensione di trattori Landini Testa Calda e altri trattori d'epoca.

Pieve Cesato, il trionfo della campagna di inizio maggio

Dal 28 aprile al 2 maggio: corsa dei somari, Podistica in mezzo al verde, musica live e giochi a premi

Sagra della Campagna a Pieve Cesato significa genuina autenticità romagnola, in un'atmosfera di serenità e allegria propria delle antiche feste sull'aia. Anche quest'anno dal 28 aprile al 2 maggio a dar vita a cinque giorni di convivio e ospitalità è la collaborazione tra parrocchia di San Giovanni Battista, circolo Anspi "Don Bosco" e Unione sportiva Gian Battista Cimatti: tre realtà di

aggregazione e volontariato che lavorano fianco a fianco per accogliere i visitatori e far riscoprire loro la vita all'aria aperta tra giochi, spettacoli e piatti della tradizione.

Questa 58esima edizione riconferma i balli sull'erba della vigilia, la corsa dei somari del 1° maggio, il raduno d'auto d'epoca, la storica "Podistica della Campagna" e le migliori performance dal vivo di band e orchestre.

Grande ritorno, sul palco della Pieve, dell'acclamata Maria Pia Timo, scortata dagli "operai cantanti" della Metallurgica Viganò.

Per il palato la sagra è un appuntamento garantito, in cui spiccano i "capisaldi": "strozzapreti annodati", carne ai ferri, piadina, pizza frita e il mitico latte brulè. Info su programma, menu e attrazioni su www.sagracampagna.it e su Facebook "Sagra della Campagna Pieve Cesato".



Programma

Giovedì 28 aprile ore 21 spettacolo musical-canoro e di cabaret romagnolo con Paolo e Gianni Parmiani / **venerdì 29 aprile** ore 12 pranzo aziendale (prenotazioni 338 2333669) / ore 21 spettacolo con Maria Opia Timo e la Metallurgica Viganò / ore 22.30 gioco a quiz "Si La Do...la soluzione", ispirato alla trasmissione "Sarabanda" / **sabato 30 aprile** ore 10 raduno di auto e moto di interesse storico / ore 12 pranzo in campagna / ore 14.30 giro turistico delle auto storiche con destinazione Villanova di Bagnacavallo e visita all'Ecomuseo delle erbe palustri / ore 14.30 giochi della tradizione popolare romagnola, 27esima torneo di zachegn valevole per il Campionato "Feste&Sagre" / ore 15.30 25esimo torneo di barandell / ore 17 27esima Podistica della Campagna, corsa podistica di 10 km e camminata ludicomotoria di 2 km (iscrizione dalle 15) / ore 21 Live show carico di energia con la Judy Testa Band

/ ore 22.30 "Festa celtica della luce", lancio delle lanterne nel cielo, accensione del grande falò, 27esima edizione del "Lom a maz", balli con il Duo Trabaddell e il gruppo di ricerca "Antichi balli", vino e ciambella per tutti / **domenica 1° maggio** ore 12 pranzo in campagna / ore 15 musica con l'Orchestra Patrizia Ceccarelli / ore 15.30 area giochi: torneo di kubb, l'antico gioco vichingo per "clan" di tre persone e altri giochi, durante il pomeriggio buskers, animazioni, clown, giocoleria, intrattenimenti. All'angolo dei bambini giochi e laboratori con Kaleidos, cassetta e scivolo gonfiabile, truccabimbi, parete da arrampicata del Cai / ore 17.30 corsa dei somari e a seguire spettacolo di marionette, intrattenimento con Fabio il Giocoliere / in serata si balla con l'Orchestra Patrizia Ceccarelli / lunedì 2 maggio ore 20.30 sul palco i ballerini del gruppo "Giorgio e le magiche fruste di Romagna" / ore 21 "E lucean le stelle..." Il cielo sopra la Pieve: osservazione al telescopio delle stelle di primavera

la Tavernera

RISTORANTE-PIZZERIA TEL. 335-5399009

Giosanti Bianchi

GIUSEPPE UGONIA

il Litografo del '900 italiano

Fresco di stampa

PER INFO

tipografiaValgimigli

via batticcucolo 3 • faenza (ra)

tel. 0546 662211

info@tipografiavalgimigli.it

www.tipografiavalgimigli.it

Rassegna d'Opera



A Zattaglia quattro giorni al profumo di cinghiale

Dal 6 al 9 maggio in collina per gustare ottimi piatti, ogni sera musica, risate e spettacoli dal vivo

Menù da intenditori e panorama mozzafiato per la Festa del cinghiale di Zattaglia, che anche quest'anno, dal 6 al 9 maggio, rallegra la collina faentina tra Brisighella e Casola Valsenio con musica, allegria e ottimi piatti della tradizione locale.

La festa parte la sera di venerdì 6 maggio e fin da subito accende il lungo weekend di genuina gastronomia collinare. In menù brillano le specialità a base di cinghiale: stinco e salsiccia di cinghiale, rosticini, polenta con sugo in salmì, trippa, stufato con costole e patate, a cui si aggiungono orecchioni e tagliatelle. Per il lunedì sera in menù arriva l'accoppiata vincente che fa incontrare "il maiale nero" e il "maiale arrosto": ai "piatti forti" a base di cinghiale si abbinano infatti tagliatelle e orecchioni al guanciale, grigliata mista e costole ai ferri. Oltre allo stand gastronomico, ogni angolo della festa promette sorprese tra spettacoli di musica e cabaret, senza dimenticare il raduno con motocinghialata dei motociclisti "Winter bikers" di sabato

8. Immacabili, infine, dimostrazioni e prove di soft air.

La festa si svolge anche in caso di maltempo ed è facile parcheggiare negli ampi

spazi di sosta, perché poi per raggiungere la festa si prende la navetta gratuita.

La festa aderisce al progetto "Feste e Sagre per le scuole" a sostegno dell'istruzione.

Info: festacinghialezatt@libero.it / 339 7535077 / Facebook: Zattaglia-Festa del cinghiale



Programma

Venerdì 6 maggio ore 18,30 apertura stand gastronomico, in serata spettacolo con la scuola di ballo Smile and Dance / **sabato 7 maggio** ore 12 apertura stand gastronomico, raduno e motocinghialata "Winter bikers" / ore 18 apertura stand gastronomico, in serata musica anni '70 con Herpes / **domenica 8 maggio** ore 12 apertura stand gastronomico / ore 18 apertura stand gastronomico, in serata musica con i Moka Club / **lunedì 9 maggio** ore 19 apertura stand gastronomico, in serata cabaret con i "Clerici Vagantes"

Il primo sole... ed è subito la Musica nelle Aie

Dal 5 all'8 maggio per ritrovare armonia nell'atmosfera del Castel Raniero Folk Festival

Finalmente da giovedì 5 a domenica 8 maggio a Faenza torna l'evento che ormai da diversi anni ha assunto risonanza nazionale: "La Musica nelle Aie - Castel Raniero Folk Festival". Apre la giornata di giovedì 5 maggio il concerto de L'Orchestra di Forlimpopoli, una banda ed un'orchestra capace di coinvolgere ed accompagnare il pubblico. Esegue musiche con melodie di tradizione italiana, francese, tedesca e irlandese, attraversando la cultura zingara e quella ebraica. Si esibirà presso il campo sportivo di Castel Raniero, dove è anche allestito un organizzato luogo di ristoro per cenare e pranzare per tutto il fine settimana, partendo dal giovedì, con piatti della tradizionale cucina romagnola; anche quest'anno saranno preparate specialità per vegetariani e celiaci.

Venerdì 6, iniziativa letteraria dedicata allo scrittore romagnolo Antonio Beltramelli e il rapporto con alcuni artisti/illustratori che hanno illustrato i suoi racconti: Domenico Baccharini, Francesco Nonni, Bruno Angioletta, Ivo Panneggi e Golia. Saranno presenti studiosi e critici; la manifestazione avrà luogo a Villa Orestina dove al contempo è allestita una mostra di disegni. Più tardi è possibile

salire verso la Colonia, cenare con piatti della tradizione romagnola e assistere al concerto de "I Musicanti del Vento", gruppo che alla matrice "popolare", affianca una composizione inedita, dove emerge l'amore per il sociale. Suonano musica e raccontano storie; l'ultimo album è "Preferisco la Cantina".

Sabato 7 si correrà la tradizionale gara podistica "Classicissima", giunta alla 38esima edizione. Il percorso, immerso in un paesaggio rurale e a tratti naturalistico, misura 11 km per gli atleti professionisti mentre è ridotto a 5 km per i dilettanti. Diversi sono i punti di ristoro lungo il percorso mentre partenza, arrivo e relativa premiazione saranno al campo sportivo di Castel Raniero dove è possibile, per tutti, fare merenda con piadina, vino e ciambella. Sempre nel pomeriggio, con l'accompagnamento di una guida, partono brevi escursioni ai Boschetti, luoghi di interesse naturalistico e botanico. Alla sera, dopo aver cenato "alla romagnola", si entra nell'atmosfera Festival con il concerto di tre gruppi musicali. Il primo è "Pneumatica Emiliano Romagnola", gruppo che esegue musiche dedicate al grande musicista ed etnomusicologo Stefano Zuffi. Cinque musicisti si incontrano

ed iniziano a suonare questo magnifico repertorio. Seguirà, sempre sul palco di Castel Raniero, il gruppo "Luca Bassanese & La Piccola Orchestra Popolare", dove Luca Bassanese è attore, scrittore, musicista e cantastorie in sintonia con i movimenti ambientalisti e di impegno civile. Infine si esibirà il trio campano ma bolognese di adozione "Spacca il Silenzio" composto da Luigi e Feliciano Grella e dal batterista Cristiano Delfino. Eseguono un sound marcatamente acustico ma non per questo necessariamente soffice e delicato.

Infine domenica 8 sarà una vera giornata di festa sin dal primo mattino, all'insegna della musica. Nei cortili delle case, nei prati antistanti le bellissime ville, 22 gruppi musicali, provenienti da tutta Italia, suoneranno e canteranno melodie folk. Tradizione e innovazione provenienti da mondi diversi si contaminano senza confini. L'atmosfera che si crea durante il Festival è davvero unica e quella che si percepisce è la sensazione di una festa rurale, che coinvolge grandi e piccini e si svolge nelle grandi aie tra balli, canti, allegre risate, voci sonanti e infine un brindisi con un buon bicchiere di vino. La giornata si concluderà con la cena al campo sportivo di Castel



Raniero e il concerto del gruppo musicale "La Leggera" che nasce nel 2010, prendendo il nome dall'omonimo treno che portava i braccianti poverissimi in Maremma alla fine dell'800. Chiudono la serata i "Swingari", una band musicale composta da quattro musicisti che eseguono un repertorio che si muove dagli swing classici, passa poi al manouche e arriva alle melodie appassionate e ai ritmi vivaci. Tutto questo è reso possibile ogni anno grazie all'impegno di organizzatori, musicisti e volontari, che partecipano al comune desiderio di ritrovare, attraverso la melodia, quell'armonia con la nostra terra, alla quale tutti siamo legati nel profondo.

Per informazioni e prenotazioni pranzi o cene 339 7261421 / 338 5994509.



L'Altra Bottega

BOTTEGA DEL COMMERCIO EQUO E DOLIDALE

GESTITA DAI RAGAZZI DEL

**CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE
"IL SENTIERO"**

Piazza Martiri della Libertà 19/A 48018 FAENZA (RA)

0546 21982



**FAI UN PENSIERO
CHE LASCIA UN SEGNO...**

**... CONDIVIDI LA GIOIA
CON UN GESTO DI SOLIDARIETÀ!**





il nuovo
partner
per le tue
stampe on line



via castellani 25
faenza
tel 0546 21111
info@tipografiafaentina.com
www.tipografiafaentina.com

COOPERMONDO

In Colombia per rafforzare le cooperative agricole appena nate

Si è concluso il progetto pilota Agricoop Colombia di Coopermondo, la Ong italiana promossa da Confcooperative per promuovere lo sviluppo della cooperazione internazionale. A beneficiare del progetto sono state 35 organizzazioni contadine colombiane, rappresentate da 60 produttori agricoli, di cui 36 donne, della regione del Cauca.

La prima fase del progetto, iniziato nel mese di maggio del 2015, si è conclusa con la missione degli operatori di Coopermondo nel mese di febbraio scorso. "Dopo un anno di formazione sul modello cooperativo e di assistenza tecnica - spiega Giovanni Pausini di Coopermondo -, si è creata una rete di 60 attori produttivi nella regione del Cauca, di cui 36 donne, specializzati nella coltivazione di panela, caffè, quinoa, frutta e acquacoltura. Nel mese di febbraio, durante l'ultima missione, abbiamo consegnato gli attestati di par-

tecipazione ed ora ci prepariamo ad una nuova sfida". A breve, infatti, partirà la seconda fase del progetto con l'obiettivo di rafforzare le cooperative agricole appena nate e unirle, in base al proprio settore, in consorzi di cooperative in grado di rafforzare il sistema e permettere ai produttori di affrontare meglio e in maniera organizzata le sfide del mercato. "Stiamo inoltre lavorando - conclude Pausini - alla replica del progetto in altre regioni della Colombia".

Il progetto "Agricoop Colombia, l'esperienza cooperativa italiana per l'inclusione sociale, lo sviluppo economico e la costruzione della pace tra i produttori locali di Cauca" è stato reso possibile grazie al finanziamento dell'Istituto Italo-Latino Americano e realizzato da Coopermondo con Confcoop (l'ente di rappresentanza del movimento cooperativo in Colombia). (i.f.)



Il team di Coopermondo con (da sinistra) il coordinatore del progetto in Colombia Fernando Bragado, il responsabile agricoltura Giovanni Pausini, il direttore Danilo Salerno, il progettista Cristiano Maueri e il responsabile acquacoltura Alessandro Buzzi. A destra alcuni produttori della zona di Silvia nella regione del Cauca (Colombia)

CINEDREAM

Dall'11 al 14 aprile tutti i film a 3 euro

Visto il successo della scorsa edizione Cinedream Faenza ha deciso di confermare, anche quest'anno, la propria adesione all'iniziativa primaverile CinemaDays. L'evento, che quest'anno gode di una più incisiva promozione e di pellicole in uscita di notevole interesse, si svolgerà da lunedì 11 a giovedì 14 aprile. Per tutte le giornate di svolgimento e a tutti gli orari, l'ingresso al cinema sarà di soli 3 euro, per le pellicole ordinarie, e di 5 euro per i film in 3D. (I.r.)



MAR

Nuovo allestimento della collezione moderna e contemporanea

Sale luminose, percorsi di immediata lettura e allestimento arioso fanno da cornice al nuovo riordino della collezione moderna e contemporanea del Mar di Ravenna.

"Gli interventi di riallestimento sono sempre operazioni complesse - spiega Alberta Fabbri, nuova conservatrice del Museo, che insieme ai collaboratori del Mar ha dato concretezza al progetto a lungo auspicato e preparato anche da Nadia Ceroni che l'aveva preceduta nello stesso ruolo - ma sono necessarie per recuperare il filo della narrazione che, nel caso del Mar, si è sviluppata lungo 'due linee del tempo': l'enunciato storico-cronologico, composto di luoghi, fatti e persone, e la linea della formazione del patrimonio, concretizzandosi così in una sorta di percorso elicoidale, reso possibile da un approfondito scandaglio delle fonti".

"Lo studio delle collezioni - rileva la ricercatrice Silvia Massari, coinvolta attivamente nella preparazione degli apparati didasca-

lici - ha inoltre gettato luce su alcune importanti vicende legate alle opere e alla storia delle loro accessioni, come l'acquisto del disegno di Gustav Klimt, effettuato a un anno della scomparsa dell'artista, o la scoperta del titolo dell'opera di Tano Festa a cui è stato così restituito il contesto: si chiama infatti "Detroit" ed è del 1968, da ricondurre quindi a una rappresentazione ispirata ai pesanti tumulti di matrice razziale che toccarono l'omonima città americana nel '67".





RINNOVO MOSTRA

SU BAGNI & CUCINE

extra

SCONTI

ULTIMISSIME

OCCASIONI



SHOWROOM REDA di FAENZA
Via Caroli n.13, 48018 Reda (RA)
Tel. 0546 639295
info@baggioniarredamenti.it
www.baggioniarredamenti.it



baggioni
arredamenti a Reda



SELED

S.E.L.E.D. Soc. Coop. - Via Fermi 14 - 48018 Faenza (Ra)
tel. 0546 628611 - fax 0546 628628
www.seled.net - info@seled.net

Produzione software
Assistenza sistemistica
Personalizzazione
Consulenza Installazione
Addestramento

I programmi prodotti dal Seled sono modulari e permettono la più ampia integrazione fra i vari moduli: WinGest, Nautilus, Maninte e i verticali Ortofrutta, Cantina e Frantoio



WinGest - Contabilità Generale

WinGest è la soluzione Seled per la gestione completa dei processi aziendali. Consente di gestire tutti i flussi contabili e di magazzino in maniera semplice e parametrizzabile.

E' possibile gestire più aziende contemporaneamente, definire un numero illimitato di utenti e indicare, per ciascuno, le funzioni per le quali è abilitato. Grazie al potente motore di database Sql Server di Microsoft permette di gestire milioni di movimenti con efficienza e affidabilità.

Grazie all'integrazione con Microsoft Excel consente l'esportazione di tutti i dati di contabilità generale o analitica e dei dati di acquistato/venduto per approfondirne l'analisi.

L'ESPERTO RISPONDE

Come presentare correttamente il modello 730

Quali documenti sono necessari per presentare correttamente il modello 730 per il rimborso Irpef in busta paga? Chi, invece, è esentato dalla dichiarazione?

“Fino a metà giugno è possibile presentare il modello 730/2016 per richiedere il rimborso dell'Irpef. I documenti che occorre portare con sé al momento della dichiarazione sono la fotocopia del documento di identità, la fotocopia del codice fiscale del

contribuente, del coniuge e dei familiari a carico; la dichiarazione dei redditi dell'anno precedente; i dati del datore di lavoro; le certificazioni relative ai redditi di lavoro dipendente o pensionistici; visure o contratti su terreni e fabbricati e l'elenco delle spese detraibili o deducibili. Può essere esonerato dalla dichiarazione chi, pur essendo lavoratore dipendente, non ha spese detraibili o deducibili e non ha redditi ulteriori.

Per quanto riguarda la tassazione va segnalato inoltre che da quest'anno è stata eliminata la Tasi sulla prima casa e che ci sono importanti sgravi, sia sul mutuo che per l'acquisto dei mobili, per le giovani coppie che hanno acquistato una casa in base al bando della Regione Emilia Romagna”.



Vilma Ortolani
Presidente cooperativa Attiva
0546 29656
coopattiva@libero.it

Per domande o curiosità
0546 26084 / redazione@inpiazza.it

GIOVANI COOPERATORI

Le proposte del consiglio regionale a presidente e direttore

Lo scorso 17 marzo il consiglio dei Giovani cooperatori regionale ha rivolto alcune proposte al presidente di Confcooperative Emilia-Romagna Francesco Milza e al direttore Pierlorenzo Rossi.

Tra i temi prioritari dei giovani, per il prossimo mandato, ci sono la creazione di strumenti ad hoc per finanziare le proposte che escono dai vari Coop Up, proporre il modello cooperativo anche in contesti di start up non cooperativi e, infine, sviluppare progetti di interscambio e contaminazione tra giovani start up e cooperative già strutturate. Ciò che emerge ancora dal documento presentato è la necessità di avere un rapporto strutturato, informale e strategico con il mondo universitario e il bisogno di far conoscere le opportunità e le possibilità di formazione che Foncoop e Irecoop mettono in campo per le associate. È utile, inoltre, studiare e promuovere piattaforme e banche dati “smart” che permettano alle cooperative di interagire e fare business tra loro, ma soprattutto di farsi conoscere al pubblico uscendo dai tradizionali schemi di promozione. Infine, si legge ancora nella nota, è fondamentale costruire un'identità cooperativa che non perda il valore delle radici ma le sappia interpretare e valorizzare alla luce dei nuovi bisogni di oggi.

ARTE

A Ravenna tra i mosaici di Tinarelli e la terracotta di Ceccobelli

Fino al 1° maggio la Galleria FaroArte di Marina di Ravenna ospita l'esposizione personale dell'artista originario di Alfonsine Enzo Tinarelli, dal titolo **Contrappunti. Dipinti e opere su carta 1981-2015**. La mostra, promossa da Capit Ravenna in collaborazione con la Pro Loco di Marina di Ravenna, presenta una selezione di pastelli, disegni, bozzetti e dipinti su tela in un percorso articolato fra vari cicli di ricerca, dagli anni Ottanta a oggi. Si tratta di opere, molte delle quali inedite, che evidenziano una passione incessante dell'autore per la ricerca e le sperimentazioni di materiali e tecniche pittoriche diversi, in una sorta di svelamento primario e immediato, tra segno istintivo e riflessivo. La medesima spinta che lo porta, parallelamente, a praticare con eguale passione l'arte del mosaico, seppure con tempi e riflessioni di realizzazione diversi, ma complementari. Orari: il venerdì, sabato e domenica dalle 16 alle 19.

Il Polo Museale dell'Emilia Romagna dedi-



Nelle foto a sinistra un mosaico di Enzo Tinarelli, a destra un'opera in terracotta di Bruno Ceccobelli

ca un evento espositivo alle icone del Museo Nazionale di Ravenna in dialogo con le opere dell'artista Bruno Ceccobelli. **La forma del dialogo. Bruno Ceccobelli e le icone della collezione classense** è il titolo scelto per questa mostra, che consentirà, fino ad ottobre 2016, di ammirare il riallestimento della Sala delle Icone e circa 80 tra opere iconiche installazioni site-specific dell'artista umbro presso il Museo Nazionale di Ravenna e la Basilica di Sant'Apollinare in Classe, in un dialogo ideale fra arte contemporanea e antica, in un sito patrimonio dell'Umanità Unesco. Le Icone di Ceccobelli, come sottolineato da Claudio Spadoni, sono “immagini per eccellenza del sacro, di una religiosità, letteralmente di un atto sacrale, che attraversa le categorie temporali nella sua flagrante inattualità”. Orari: Museo Nazionale di Ravenna, mart-dom 8.30-19.30. Basilica di Sant'Apollinare in Classe, lunedì 8.30-19.30.

A cura di Manuela Cavina

F.lli ERCOLANI
Falegnameria

**FINESTRE CON GRANDE
DETRAZIONE FISCALE DEL 65%**

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

www.ercolanifalegnameria.it

SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM Via Lovatella 14 • FAENZA Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 falegnameria@ercolanifossolo.it	SHOWROOM Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) Tel. 0546 43415 ercofal@falegnameriaercolani.it
--	--

ISTITUTO DI VIGILANZA

**TRATTAMENTO DENARO
TRSPORTO VALORI**

Ambra s.r.l.
email: info@ambrasrl.com • www.ambrasrl.com

SPETTACOLI



A sinistra una scena dello spettacolo lirico Macbeth (l'8 aprile a Ravenna), a destra Daniele Silvestri (il 26 e 27 aprile a Bologna)

MERCOLEDI' 6
Ravenna Bronson **The Winstons (IT)**
 musica / ore 21,30 / 333 2097141

GIOVEDI' 7
Ravenna Teatro Rasi **Giuliano Scabia - L'azione perfetta** lettura / ore 21 / 0544 30227

VENERDI' 8
Ravenna Teatro Alighieri **Macbeth** lirica / ore 20,30 / 0544 249244 / replica domenica 10 ore 15,30

SABATO 9
Faenza Casa del Teatro **Parashurama** teatro-danza classico indiano / ore 21 / 0546 622999
Ravenna Teatro Rasi **Edipo Re** prosa / ore 21 / 0544 30227

LUNEDI' 11
Russi Teatro Comunale **Weekend comedy** prosa / ore 20,45 / 0544 587690

GIOVEDI' 14
Ravenna Teatro Alighieri **Quartetto di Venezia** musica / ore 20,30 / 0544 249244

VENERDI' 15
Ravenna Teatro Rasi **Discorso giallo** prosa / ore 21 / 0544 30227 / replica domenica 17 ore 17 e 19

SABATO 16
Ravenna Teatro Alighieri **Cenerentola** danza / ore 20,30 / 0544 249244 / replica domenica 17 ore 15,30

DOMENICA 17
Imola Teatro Lolli **La cantatrice calva** prosa / ore 17,45 / 340 5790974

MARTEDI' 19
Faenza Teatro Masini **La metamorfosi** prosa / ore 21 / 0546 21306

GIOVEDI' 21
Russi Teatro Comunale **Karima & Dado Moroni Trio** musica / ore 21 / 0544 587690

VENERDI' 22
Ravenna Teatro Alighieri **Filarmonica Marchigiana** musica / ore 21 / 0544 249244

MARTEDI' 26
Bologna Teatro Il Celebrazioni **Daniele**

Silvestri Tour nei Teatri 2016 / ore 21 / 051 6153370 / replica mercoledì 27 ore 21

MERCOLEDI' 27
Imola Teatro Ebe Stignani **Volcan** musica / ore 21,15 / 0542 602600

GIOVEDI' 28
Ravenna Teatro Alighieri **I filarmonici di Roma** musica / ore 20,30 / 0544 249244

in piazza
 mensile di confcooperative

Redazione: via Castellani 25, Faenza 0546 26084 redazione@inpiazza.it / **Pubblicità:** In Piazza 0546 26084 / **Stampa:** Centro Servizi Editoriali, stabilimento di Imola, www.galeati.it / **Direttore responsabile:** Mabel Altini / **Editore:** In Piazza soc. coop. / **Proprietario della testata:** Confcooperative Ravenna / **Sito web:** www.inpiazza.it / **Facebook:** www.facebook.com/InPiazzaWeb / **Twitter:** @InPiazzaWeb / **Privacy:** ai sensi del d.lgs. 196/03 i dati in possesso di In Piazza saranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa vigente e saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Titolare del trattamento: Confcooperative Ravenna via Di Roma, 108 Ravenna. Per variazioni di indirizzo e ricezione di più copie contattare In Piazza: via Castellani 25, Faenza 0546 26084. **Di questo numero sono state spedite oltre 35.000 copie.**

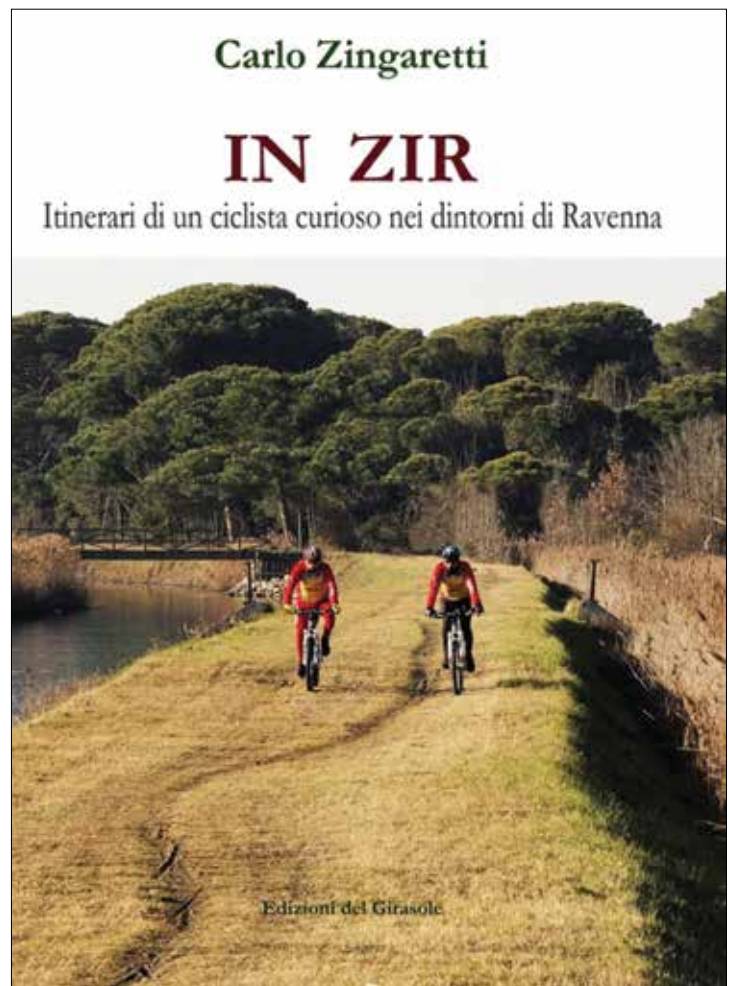
VENERDI' 29
Ravenna Vulkano **Dream theory in Malaya** prosa / ore 19 e 21
 a cura di **Manuela Cavina**

LIBRO DEL MESE

In Zir: Una guida per ciclisti e non solo

"In zir. Itinerari di un ciclista curioso nei dintorni di Ravenna" di Carlo Zingaretti è il libro ideale per gli amanti della natura e della bicicletta, una sorta di guida dei dintorni di Ravenna, scritto da un ciclista ma adatto a tutti gli appassionati del nostro territorio e delle sue tante sfaccettature. "Un'operazione di divulgazione di storie e curiosità ad ampio raggio, che diramata sul reticolo tracciato dalle vie di acqua, vuole in fondo ravvivare nei lettori conoscenze un tempo diffuse e salde, oggi spesso perdute", così commenta nella sua prefazione Claudia Giuliani, direttrice della Biblioteca Classense. In zir, l'espressione del dialetto romagnolo che significa "in giro", ci accompagna fino all'essenza della pubblicazione attraverso i suoi 40 itinerari - ben descritti e con indicazione dei chilometri percorsi - lungo gli argini, nelle pinete, nelle campagne, nelle colline. Dalle Valli di Comacchio alle Saline di Cervia, dal litorale alle prime colline forlivesi e faentine, ma non solo! Fornisce informazioni sulla natura del luogo che si sta visitando, raccontandone in maniera sintetica la storia, la cronaca e le leggende, senza trascurare la giusta dose di humor. Le fotografie, tutte a colori, sono un assaggio di quello che si potrà ammirare lungo gli itinerari naturalistici, che non ci si stanca mai di percorrere perché appaiono sempre nuovi, specie in stagioni diverse. La lettura perfetta per una fuga dalla città, "bôn viazi!".

a cura di **Manuela Cavina**



**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

LECTRON
 dal 1981
IMPIANTI ELETTRICI

PROTOS
SOA

SÌ

Si dice da anni che i giovani talenti siano "costretti" a migrare all'estero per cercare un'occupazione dignitosa.

Ce n'è rimasto qualcuno in Italia con la sincera voglia di **mettersi in gioco per vincere le sfide che la globalizzazione ci impone?**

Se la risposta è un **sì, saremmo molto felici di conoscerti.**

0545 288884

UNITEC, gruppo 100% ITALIANO in forte espansione (180 nuove assunzioni dal 01.02.2015 al 01.02.2016) operante nel settore industriale dell'automazione meccanica, elettrica ed elettronica è felice di conoscere giovani talenti in grado di fare la differenza in vari ambiti del proprio organico.

risorseumane@unitec-group.com
unitec-group.com

UNITEC
We work for your results