



## Giovani e teatro: un binomio possibile

A tutti coloro che pensano agli adolescenti come alieni di un altro pianeta, e non solo in questo modo li pensano, ma se li vivono così ogni giorno, in famiglia o in classe: schiavi dei telefonini, passivi, con sguardi autistici. A tutti coloro posso dire: non è così.

In oltre 25 anni di non-scuola abbiamo incontrato centinaia, migliaia, di adolescenti di ogni parte d'Italia, e anche di qualche parte del mondo, capaci di donare tempo e passione al lavoro teatrale, attenti e concentrati, vulcanici di energie insospettite, capaci di spegnere gli smartphone all'inizio di ogni prova, di mettere da parte la playstation per ripassare le battute, capaci di commuoversi vedendo i propri compagni lottare contro le difficoltà, capaci di passare dalle botte sfrenate alle carezze, affamati di affetto e tenerezze, desiderosi che quella temperatura in cui i balbuzienti cantano senza un inceppo e i timidi diventano leoni, quella vita rovesciata che è il teatro, non finisce mai. In una parola: innamorati. Come dice il termine Non-scuola non è un una scuola di teatro. Nella prima esperienza che abbiamo realizzato all'Itis Nullo Baldini di Ravenna su richiesta di un'insegnante, era il 1993, ci era chiara solo una cosa: non ci interessava mettere in scena dei testi classici in modo canonico, leggendoli a tavolino, assegnando le parti, distribuendo le battute e provando di conseguenza... non volevamo una scuola di teatro.

\* Intervista a Marco Martinelli, Direttore artistico Teatro delle Albe, in viaggio per Nairobi per un progetto internazionale

continua a pagina 11



# Impariamo a mangiare (di nuovo)

**AGRINTESA** / pagina 5  
Tutti i progetti legati al Psr

**CONFCOOPERATIVE** / pagina 17  
A Bagnacavallo è Festa della Cooperazione

**SOCIALE** / pagina 23  
Ceff compie 40 anni e guarda al futuro

# FAENZA INFISSI

*Distinguersi per non estinguersi*

**PORTE - FINESTRE - SCURI  
INFERRIATE**

**Sede e Showroom**  
Via Degli Olmi, 1/A  
48018 FAENZA (Ra)  
tel. 0546 46172

**Showroom**  
Via S. Cavina, 33  
48100 RAVENNA (Ra)  
tel. 0544 463043



## SALUTE

# Obesità e sovrappeso in età pediatrica: impennata anche in Italia

“Un problema non solo estetico ma prima fonte di rischio per la comparsa di ipertensione, diabete, malattie cardiovascolari e alcune forme tumorali”

In Italia sono sempre di più i bambini interessati da problemi di sovrappeso o obesità. A riconoscerlo è l'Istituto superiore di sanità grazie al sistema di sorveglianza "Okkio alla salute": "In alcune aree del nostro paese i bambini e i ragazzini interessati da questo problema arrivano a toccare quota 30% - sottolinea Mario Berveglieri, pediatra con specializzazione in Scienze dell'Alimentazione (nel tondo). Queste indagini trasversali, che vengono eseguite con regolarità in Italia, sono confrontabili con altri paesi europei e ci raccontano che, in linea generale, nel sud



Europa, così come nel sud Italia, i rilievi siano peggiori rispetto alle aree del nord". Quali sono i fattori che incidono sullo sviluppo di sovrappeso o obesità in età pediatrica?

"E' una condizione legata agli stili di vita e dipende in primis da fattori nutrizionali, ma anche dalla ridotta attività fisica. In Italia la dieta mediterranea è stata sostituita dalla dieta 'occidentale' e questa alimentazione, ben poco fisiologica, ha certamente una grande responsabilità nel sostenere l'epidemia di sovrappeso e obesità nel nostro paese".

Qual è la differenza tra dieta mediterranea e dieta occidentale?

"Lo stile dietetico mediterraneo si basa principalmente sul consumo di cibi vegetali e integrali, quindi su ampia presenza di frutta, verdura, cereali integrali, legumi, frutta secca e semi oleaginosi, olio extravergine di oliva e totale assenza di zuccheri semplici aggiunti ai cibi. La dieta occidentale che abbiamo adottato è invece caratterizzata dall'ampio utilizzo di cereali raffinati, zuccheri semplici aggiunti agli alimenti (pervadono letteralmente tutti gli alimenti confezionati) e dall'uso, di gran lunga prevalente rispetto ai legumi, di cibi proteici di origine animale".

Quali rischi corre un bambino che ha sviluppato un problema di sovrappeso?

"Il sovrappeso è la madre delle malattie croniche e non è, come purtroppo si tende a credere, un problema solamente estetico. E' in realtà la prima fonte di rischio per la comparsa in età successive di ipertensione, diabete, malattie cardiovascolari e alcune forme tumorali tipiche del mondo occidentale. Non a caso si chiamano malattie occidentali o cronico degenerative".

Questo fenomeno è legato anche alla disinformazione?

"Forse esiste un minimo di disinformazione ma, più probabilmente, c'è un sistema, che ostacola il cambiamento. Una situazione tipica è, ad esempio, la ristorazione scolastica".

Cosa intende dire?

"Sappiamo che il sovrappeso è sempre più diffuso e sappiamo che

è sostenuto in gran parte dall'alimentazione occidentale. Allora perché a scuola vengono proposti principalmente cibi a base di farine raffinate e proteine animali se poi, agli stessi bambini, la sera i genitori propongono nuovamente questi alimenti? Credo che la scuola dovrebbe favorire comportamenti in linea con le conoscenze scientifiche e proporre cibi più salutari perché la situazione, come abbiamo visto, è abbastanza grave. Dovrebbero essere presenti cereali integrali e cibi proteici di origine vegetale oltre naturalmente a verdura e frutta, ma è un cambiamento difficile".

Quindi lei consiglia di seguire una dieta vegetariana?

"No, quello che ho detto non ha l'obiettivo di indurre il cambiamento verso diete vegetariane che

comunque, quando ben condotte, rappresentano diete molto salutari e adatte a tutte le età (compreso le primissime età) e stadi della vita (compresi gravidanza e allattamento). E' un cambiamento in linea con quello che ci propongono le maggiori società scientifiche, in primis il Fondo mondiale per la ricerca sul cancro (Wcrf) e il Codice europeo contro il cancro (Ecac). Esiste una contrapposizione fuori luogo fra chi segue diete vegetariane (e vegane) e chi invece opta per una dieta onnivora perché quando questi due gruppi di popolazione seguono principi di alimentazione salutare il 90% delle loro scelte alimentari è di fatto identico, costituito da alimenti vegetali e integrali: e per tutti (anche per gli onnivori!) i legumi dovrebbero rappresentare la

fonte proteica principale".

Qual è quindi il suo consiglio?

"La cosa importante è seguire un'alimentazione quotidiana basata prevalentemente su un'ampia varietà di cibi vegetali e integrali. E questo vale per tutti. Poi se una o due volte alla settimana, quindi con una frequenza molto ridotta, l'onnivoro sceglie di mangiare pesce o carne e il vegetariano sceglie di mangiare formaggi o uova questo, sotto il profilo della salute, è accettabile. Inoltre si dovrebbero scegliere alimenti il più possibile vicini a come ce li offre la natura, poco trasformati, perché sono più ricchi di nutrienti e sono generalmente privi di ingredienti poco salutari (come zuccheri aggiunti, grassi di cattiva qualità, sale e conservanti)".

Mabel Altini

## REFEZIONE SCOLASTICA

## Cosa viene servito nei piatti di bambini e adolescenti?

Valeria Contarini (Ausl Ravenna): "Il pasto a scuola deve essere equilibrato e vario, soddisfare il gusto e promuovere abitudini alimentari corrette"

Cosa mangiano i bambini nelle scuole? Chi decide cosa mettere nel piatto? Con quali criteri? Domande lecite, che qualunque genitore si è posto almeno una volta nella vita. Bene, i menu scolastici della nostra regione per le scuole pubbliche e paritarie fanno riferimento alle "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e strumenti per la sua valutazione e controllo", una delibera emanata dalla Giunta nel 2012 che l'Ausl di riferimento di ogni territorio fa rispettare tramite il Servizio di Igiene degli alimenti e nutrizione (Sian). "Il pasto a scuola deve essere equilibrato e vario. Oltre a fornire l'energia e i nutrienti necessari ha anche la finalità di soddisfare il gusto e promuovere abitudini alimentari corrette fin dalla prima infanzia, educando i bambini a sapori diversi - sottolinea Valeria Contarini direttrice del Sian di Ravenna -. Il ruolo dell'Ausl è quello di controllare che tutti i criteri di qualità e sicurezza ven-

gano rispettati sia dal gestore del servizio di refezione che dalle scuole e dagli addetti che si occupano della distribuzione dei pasti. Dal 2012 al 2015 siamo riusciti ad uniformare sul territorio le tabelle dietetiche e le linee guida da seguire e quindi attualmente tutte le scuole della provincia adottano gli stessi criteri e le stesse tabelle dietetiche".

Ma veniamo al menu. I pasti preparati devono essere semplici, con una elevata presenza di carboidrati, frutta e verdura fresca di stagione, con poco sale (in ogni caso iodato), con un basso consumo di grassi saturi e con una quasi totale assenza di zuccheri semplici. "Praticamente il modello alimentare a cui si ispirano le linee guida adottate è quello della dieta mediterranea - continua Contarini -, riconosciuta come la più valida e salutare. Le tabelle dietetiche che abbiamo elaborato per i gestori dei servizi sono articolate su sei settimane, in

modo da garantire un'alta varietà dei cibi proposti, anche a chi non mangia tutti i giorni a scuola. Una volta a settimana viene introdotto il piatto unico, mentre negli altri giorni si offre un pasto completo (primo, secondo, contorno, pane e frutta) dove le varie pietanze sono equilibrate tra loro in modo da garantire il giusto apporto di nutrienti. Entrando nello specifico la carne è presente una o due volte a settimana alternando carni rosse e bianche; il pesce viene proposto una volta a settimana e, a volte due, per i bambini del nido o della scuola dell'infanzia; i legumi una volta, come anche i formaggi e le uova; il prosciutto non più di una volta ogni 15 giorni e, una o due volte al mese, in occasioni speciali, lasciamo che venga servito un dolce semplice (crostata, torta allo yogurt ecc), come se fosse una sorpresa". Naturalmente per rispettare il giusto apporto di nutrienti è importante non trasgredire sulle quan-

.....

**Non è stato facile far accettare dai genitori la riduzione delle grammature di pasta e del consumo di carne, nonostante le nostre tabelle non tengano conto delle indicazioni 2014, ancora più restrittive**

.....

tità: "Le porzioni di ogni cibo sono molto importanti e noi, per facilitare il compito di chi somministra i pasti, raccomandiamo di utilizzare utensili calibrati e piatti campione in modo da avere riferimenti visivi e distribuire le giuste grammature per ogni bambino. Un'abitudine che sconsigliamo

vivamente, per esempio, è quella del cosiddetto 'ripasso', il bis di primo o secondo, al fine di abituare i bambini e i ragazzi a mangiare un po' di tutto e non a prediligere un alimento su un altro".

Le tabelle attuali sono state il frutto di diverse rivisitazioni dei menu in vigore fino a pochi anni fa in tutte le scuole alla luce delle indicazioni scientifiche e dei crescenti problemi di obesità fra i più giovani: "Oggi i genitori sembrano abbastanza soddisfatti dei menu proposti o almeno noi non registriamo particolari lamenti o segnalazioni. In passato non è stato sempre così, in particolare modo non è stato facile far accettare la riduzione delle grammature della pasta e del consumo di carne, nonostante le nostre tabelle nutrizionali non tengano conto delle ultime indicazioni del 2014, ancora più restrittive soprattutto per quanto concerne il consumo di proteine".

Ilaria Florio

### STANDARD NUTRIZIONALI PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA IL PRANZO

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria 1° grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto di cui saturi (g)	15 - 21 5 - 7	18 - 27 6 - 9	23 - 28 8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55-60% dell'energia del pasto di cui zuccheri semplici (g)	60 - 95 11 - 24	75 - 120 13 - 30	95 - 125 18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

\* I livelli di assunzione raccomandati giornalieri di energia e nutrienti (Larn) sono diversificati per sesso, età e livelli di attività fisica. Nella tabella, relativa al pranzo, i valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età. (Tratto da "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica")

**Il Santuario nella Roccia di Madonna della Corona e Lago di Garda**

Visita di Lazise e sosta a Bardolino

Visita con guida

**25 APRILE**

**Il Golfo del Tigullio**

Camogli, Rapallo e Viaggio in battello da Santa Margherita Ligure

**7 MAGGIO**

**Pellegrinaggio a FATIMA** in occasione del centenario delle apparizioni con pomeriggio a Lisbona

Voli di linea Trasferimenti in aeroporto Hotel cat. 3/4 stelle Pensione completa Visite guidate

**5/8 SETTEMBRE**

**GIUGNO** in preparazione Tour della SARDEGNA

Costa Smeralda La Maddalena Alghero Cagliari PRANZO CON I PASTORI a Orgosolo

**UN GIORNO IN COMPAGNIA**

**21 MAGGIO** ACQUAPENDENTE (La Gerusalemme d'Europa) Borgo e Castello di Torre Alfina

**4 GIUGNO** SIENA E Abbazia Monte Oliveto

**25 GIUGNO** BELLAGIO e Museo MOTO GUZZI

ASSISTENZA CAPOGRUPPO

PULLMAN G/T DA FAENZA E LUGO

INFORMAZIONI IN AGENZIA

agenzia viaggi dal 1981

**VIAGGI INSIEME**

Il piacere di viaggiare in gruppo

www.brasiniviaggi.it

Faenza: C.so Matteotti, 36/A - Tel. 0546 680867

Lugo: Largo della Repubblica, 14 - Tel. 0545 30630

CENTRI DIMAGRIMENTO

**Thomas Tai**®

e BENESSERE

**€ 100**  
al mese

PERDI 10 KG IN 3 MESI

LUGO villa Bolis | via Corriera, 5 | Tel 0545 78347

RAVENNA | via Bovini, 68 | Tel 0544 465033

# IL METODO THOMAS TAI

**ALIMENTAZIONE**  
Più Energia meno Rinunce,  
Test Genetici, Facile  
e Salutare, Assistenza  
Post-Percorso



**MOVIMENTO**  
Personal Trainer Dedicato,  
Lettino Dimagrante,  
Personalizzazione  
dei Movimenti



CENTRI DIMAGRIMENTO

**Thomas Tai**®

e BENESSERE



**MOTIVAZIONE**  
Un Personal Coach a tua  
disposizione per un sostegno  
sempre presente durante  
tutto il tuo percorso



**DIMAGRIMENTO  
LOCALIZZATO**  
Apparecchiature con  
Tecnologie all'avanguardia,  
Rimodellamento  
Tonificazione del Corpo,  
Relax e Benessere

**LUGO villa Bolis**  
**RAVENNA**

| via Corriera, 5 | tel. 0545 78347

| via Bovini, 68 | tel. 0544 465033

## FINANZIAMENTI

# Psr: Agrintesa in campo nel settore ortofrutticolo, vitivinicolo e per la coltivazione del noce

**L'Unione europea, tramite la Regione Emilia Romagna, può finanziare un massimo di 10 milioni di euro di investimenti al 35% (per progetto di filiera)**

Sono stati pubblicati alcune settimane fa i bandi per i progetti di filiera nell'ambito dei Piani di sviluppo rurale della Regione Emilia Romagna e la cooperativa Agrintesa si è già attivata per partecipare, insieme ai propri soci, a tre progetti specifici legati al settore vitivinicolo, ortofrutticolo e alla coltivazione del noce.

I progetti di filiera prevedono che una pluralità di soggetti uniscano le forze per presentare i propri investimenti, legati all'introduzione di innovazione nel comparto agroalimentare, in forma aggregata.

L'Unione europea, tramite la Regione Emilia Romagna, può finanziare un massimo di 10 milioni di euro di investimenti al 35% (per progetto di filiera): "Ovviamente l'accesso a queste risorse è molto selettivo e dipende dalle tipologie di interventi proposti - sottolinea Raffaele Drei, presidente di Agrintesa -. Quindi non è affatto scontato ottenere questi finanziamenti e, in aggiunta, sappiamo già che le risorse disponibili saranno ampiamente insufficienti a rispondere a tutte le richieste che, in una regione come la nostra, verranno presentate. Scopriremo, se i nostri progetti verranno finanziati o meno, nei primi mesi del 2018".

## Psr ortofrutta

Agrintesa sarà il capofila del progetto legato all'innovazione ortofrutticola e al quale parteciperanno i soci che avranno volontà e possibilità di effettuare investimenti. "Saranno raccolte richieste di finanziamento per progetti legati all'in-

novazione e, più precisamente, all'introduzione di tecnologie destinate al miglioramento qualitativo del prodotto nonché alla riduzione dell'impatto ambientale e al risparmio energetico - spiega Drei -. Per quanto riguarda invece la parte agroindustriale, Agrintesa punterà ad efficientare le proprie attrezzature di lavorazione e frigo-conservazione. Parliamo di strumentazioni ad altissima innovazione che, grazie alla continua ricerca, possono davvero fare la differenza. In particolare siamo interessati ad investire nella lavorazione

della cultivar kiwi a polpa gialla che, in questi anni, è oggetto di un forte incremento produttivo".

## Psr vitivinicolo

Sarà invece Caviro a fare da capofila al progetto di filiera dedicato al settore vitivinicolo e al quale parteciperanno, oltre ad Agrintesa, le altre cantine sociali del territorio emiliano-romagnolo socie del consorzio. "Anche in questo caso si punterà alla richiesta di finanziamenti destinati all'innovazione finalizzata alla miglior ge-

stione del vigneto, sia da un punto di vista ambientale che qualitativo - prosegue il presidente -. Per quanto riguarda Agrintesa invece, ci aspettiamo di poter utilizzare una parte di questi fondi per coprire, parzialmente, i costi della ristrutturazione della Cantina Sociale di Russi che contiamo di inaugurare entro la prossima vendemmia. Un investimento significativo, certamente il maggior investimento oggi in essere in Italia in questo settore, che ricorre proprio nel 10° anniversario dalla nascita di Agrintesa e che assume un valore anche simbolico: la nostra cooperativa è nata 10 anni fa con l'obiettivo di avere più forza per investire, insieme, sul mercato e nell'innovazione. Il fatto che questa ricorrenza venga festeggiata con l'inaugurazione della nuova cantina di Russi racconta nei fatti qual è stato il filo conduttore di 10 anni di storia della cooperativa".

## Psr noce

La coltivazione del noce, attualmente in forte espansione sul nostro territorio, sarà oggetto di un bando specifico che coinvolgerà anche Agrintesa ed i suoi soci: "Se i progetti dedicati al settore ortofrutticolo e vitivinicolo sono confermati, per quanto riguarda il noce stiamo ancora lavorando per creare un raggruppamento di aziende specializzate - conclude Drei -. L'obiettivo, in questo caso, sarà quello di sostenere l'acquisizione delle tecnologie che, tra breve, saranno necessarie a dare risposta a questa produzione".

Mabel Altini



Nella foto un impianto all'avanguardia per la selezione e calibratura delle ciliegie inaugurato recentemente da Agrintesa nello stabilimento di Castelfranco Emilia

**LA BONTÀ  
DI CASA  
NOSTRA  
A CASA  
VOSTRA**

**Acquista vicino a casa, sostieni l'economia del tuo territorio!**

Nei negozi Agrintesa ogni giorno frutta, verdura e vino a prezzi strepitosi

### Le nostre sedi

**BAGNACAVALLLO (RA)**  
Via Boncellino, 41 - T. 0545 926650

**CASTELFRANCO EMILIA (MO)**  
Via Loda, 119 - T. 059 952511

**CERVIA (RA)**  
Via P. Gervasi, 4 - T. 0544 972114

**CESENA (FC)**  
Viale Marconi, 235 - T. 0547 382547

**CESENA (FC) Foro Annonario**  
Piazza del Popolo, 182 - T. 0547 331865

**COTIGNOLA (RA)**  
Via Canossa, 7 - T. 0545 40153

**FAENZA (RA)**  
Via G. Galilei, 3 - T. 0546 623788

**FORLÌ (FC)**  
Via Correcchio, 17 C - T. 0543 774333

**GAMBETTOLA (FC)**  
Via della Rotaia, 5 - T. 0547 636316

**LUGO (RA)**  
Via Quarantola, 32 - T. 0545 27591

**MEDICINA (BO)**  
Via Canale, 32 - T. 051 852934

**MEZZANO (RA)**  
Viale Staz. Glorie, 4 - T. 0544 521612

**MODIGLIANA (FC)**  
Via Prov.le Faentina, 46 - T. 0546 941195

**MOLINELLA (BO)**  
Via Nobili, 31 - T. 051 881707

**RAVENNA**  
Via Lago di Como, 37 - T. 0544 684144

**RUSSI (RA)**  
Via Faentina Nord, 54 - T. 0544 580116

**S. AGATA SUL SANTERNO (RA)**  
Via Angiolina, 8 - T. 0547 636430

**agrintesa**  
Insieme più grandi  
www.agrintesa.com

## RICONOSCIMENTI

# Le Tre Foglie Verdi del Gambero Rosso all'Olio Evo "Podere Pratale" dell'azienda agricola Bettini

Acquistabile in esclusiva nelle Macellerie del Contadino Clai, è prodotto nella vallata del Santerno

La guida Oli d'Italia 2017 del Gambero Rosso ha premiato con le "Tre Foglie Verdi" l'Olio extra vergine di oliva "Podere Pratale" Monocultivar Nostrana - 100% italiano prodotto da Giovanni Bettini, presidente Clai, nell'azienda agricola di Borgo Tossignano. L'olio, in vendita in esclusiva nelle Macellerie del contadino Clai, è stato valutato dalle commissioni tecniche in base a parametri sensoriali ma anche analitici (identificati da Unaprol per la certificazione degli oli "I.O.O.% Qualità Italiana") e ha conseguito valori migliori del riferimento Qualità 100% Unaprol. Il massimo riconoscimento, che sarà ufficializzato al momento della presentazione della guida Oli d'Italia 2017 che avverrà lunedì 10 aprile al PalaExpo di Vinitaly-VeronaFiere a cura di Gambero Rosso e Unaprol, assume quest'anno un valore ancor più significativo: "In una campagna olearia come questa - si legge nella comunicazione spedita dalla redazione del Gambero Rosso all'azienda agricola di Giovanni Bettini - il valore di un risultato di eccellenza come quello da te ottenuto è davvero alto: il segno che la tua azienda è senza dubbio nel manipolo di produttori di altissima qualità e fa parte della squadra vincente dell'Extravergine made in Italy, modello per tutti. L'olio extravergine di oliva è sempre più una bandiera della qualità del made in Italy nel mondo, come sottolinea anche il presidente di Gambero Rosso, Paolo Cuccia, nella



Nella foto l'oliveto da cui nasce l'olio "Podere Pratale", situato nel comune di Borgo Tossignano, tra le colline di Tossignano e Fontanelice

sua introduzione alla guida 2017. Ed è nel mondo che gli oli di oliva italiani devono puntare ad affermarsi: sono quelli internazionali, infatti, i mercati in cui è maggiormente possibile ottenere un giusto prezzo per prodotti unici e di eccezionale valore sensoriale, emotivo, nutraceutico".

L'olio extra vergine di oliva "Podere Pratale" Monocultivar Nostrana - 100% italiano nasce nella vallata del Santerno, nel comune di Borgo Tossignano, nei terreni argillosi delle colline tra Tossignano e Fontanelice a circa 350 metri sul livello del mare. L'oliveto è condotto secondo il disciplinare di Produzione integrata e vanta il marchio Qualità controllata Qc della

Regione Emilia Romagna per l'olio extravergine di oliva, con certificazione Icea: "Sono davvero felice che l'olio della mia azienda agricola abbia ottenuto questo importante riconoscimento - sottolinea lo stesso Giovanni Bettini -. In tutti questi anni ho cercato sempre di migliorare avendo come obiettivo quello di ottenere dalla cultivar autoctona la "Nostrana di Brisighella", un prodotto di altissima qualità. Devo dire che in questo percorso la partecipazione alla selezione della guida Oli d'Italia è stata per me uno stimolo fondamentale per arrivare a questi risultati che condivido con i miei collaboratori in oliveto e in particolare con il Frantoio imolese di Rossi Virgilio". (I.r.)

## Le caratteristiche

L'Olio extravergine di oliva "Podere Pratale" Monocultivar Nostrana nella guida Oli d'Italia 2016 Gambero Rosso viene così descritto: "L'extravergine di Podere Pratale è balsamico, (cipresso, alloro, aghi di pino) e nitidissimo. Al naso è cangiante e i profumi trovano nel cambiare anche i toni più dolci di ravanello, piselli e lattuga. In bocca il tipico amaro della cultivar Nostrana e tanto sapore. E' sapido e pieno, convincente anche sulle note complesse che osano in chiusura su spezie e zenzero."

L'Olio extravergine di oliva "Podere Pratale" Monocultivar Nostrana nella selezione ai fini della pubblicazione nella guida ha conseguito nel 2015 "Due Foglie Verdi" (oli molto buoni dalla perfetta armonia), nel 2016 "Due Foglie Rosse" (oli eccellenti) e nel 2017 "Tre Foglie Verdi" (oli eccezionali con aromi e sapori straordinari).



www.macelleriedelcontadino.it

ARROSTI  
DI AGNELLO  
A PARTIRE DA

**9,90**  
€/kg



SALSICCIA  
CASARECCIA  
**10,90** €/kg



SALAME DEL  
CONTADINO  
**12,90** €/kg



# BUONA PASQUA!

OFFERTE VALIDE  
DAL 3 AL 24 APRILE  
2017

macellerie del contadino

SOLO NEI PUNTI VENDITA  
MACELLERIA DEL CONTADINO - CLAI

IMOLA Centro Storico - Vicolo Inferno, 7 - Tel. 0542 26484

IMOLA Pedagna - Via Donizetti, 21 - Tel. 0542 680205

SASSO MORELLI Gran Dispensa - Via Gambellara, 62/A Tel. 0542 55720

CASTEL SAN PIETRO - Via Matteotti, 25 - Tel. 051 941042

BORGIO TOSSIGNANO - Via Mazzini, 1/D - Tel. 0542 94089

FAENZA c/o Stabilimento - Via S. Silvestro, 176 - Tel. 0546 646435

RIOLO TERME - Via A. Moro, 20/C - Tel. 0546 70504

## CONSERVE ITALIA

# L'innovazione agronomica è una priorità

**Obiettivo principale: realizzare un ampio e puntuale monitoraggio dell'utilizzo dell'acqua, dei fertilizzanti e dei prodotti di difesa impiegati per le colture orticole**

La competitività delle produzioni agricole italiane passa anche attraverso l'impiego di tecniche che consentano di aumentare la qualità e di ottenere al tempo stesso buoni risultati in termini produttivi, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Conserve Italia ha avviato da alcuni mesi un programma di innovazione agronomica, finanziato attraverso le risorse del Psr regionale\*, finalizzato a monitorare e diminuire l'uso delle risorse idriche e a ridurre più in generale l'impatto ambientale delle varie pratiche agronomiche.

L'obiettivo principale è realizzare un ampio e puntuale monitoraggio dell'utilizzo dell'acqua, dei fertilizzanti e dei prodotti di difesa impiegati per le colture orticole. A tal fine verranno predisposti e realizzati specifici supporti informatici in grado di ottenere una mappatura di variabili come la qualità dei terreni, la temperatura, la piovosità e l'umidità del terreno, il livello di sviluppo della pianta e le sue capacità di assorbimento. Dalla lettura e dall'analisi dei vari parametri discenderanno poi le indicazioni per i futuri interventi sul campo e le possibili scelte gestionali.

Utilizzando il software denominato DSS (Decision Support System) - che è quello comunemente usato come base di analisi per dare supporto strategico alle decisioni - l'azienda agricola sarà in grado di gestire in maniera più obiettiva ed efficiente la scelta di un'operazione agronomica o di una lavorazione rispetto a un'altra, con una capacità di adattamento in tempo reale al mutare delle condizioni climatiche e delle esigenze di crescita della pianta. In tal modo, si potrà efficacemente agire sulla riduzione delle sostanze esterne e degli apporti idrici, ma anche in alcuni casi riu-

scire ad incidere sui costi di coltivazione e, a seconda delle annate, persino sul miglioramento delle rese e della qualità.

Le valutazioni d'impatto dei cambiamenti climatici sulle aree di interesse verranno effettuate utilizzando dati gestionali forniti da Conserve Italia e dati relativi alle proprietà fisico-chimiche dei terreni risultanti dall'analisi dei rilievi e dalla carta regionale dei suoli. Per quanto riguarda gli scenari climatici, la variabilità meteorologica stagionale sarà considerata utilizzando serie sintetiche ventennali. L'approccio utilizzato prevede l'identificazione delle possibili strategie di adattamento suddivise in due macro categorie: quelle basate su variazioni nelle tecniche di gestione dei sistemi colturali e quelle basate sul miglioramento genetico delle specie di interesse.

Nei casi in cui la valutazione dell'impatto dei cambiamenti climatici evidenzia situazioni di criticità, verranno identificate strategie di adattamento gestionali basate su variazioni delle date di semina (anticipi e posticipi) e delle principali tecniche agronomiche. Per queste ultime, si testeranno variazioni relative sia ai momenti in cui effettuare gli interventi gestionali, sia alle tecniche e modalità della loro attuazione (quantità, dosi, ecc.).

Tutte le valutazioni che Conserve Italia andrà ad effettuare al termine del progetto prenderanno in considerazione la creazione di "buone pratiche agronomiche", il cui unico fine sia quello di individuare un binomio tra tecnica agronomica e varietà utilizzata, con l'obiettivo di rendere più efficiente l'utilizzo degli input esterni (acqua, fertilizzanti e antiparassitari).

Questi argomenti sono stati trattati in un



Sopra un'estesa coltivazione di fagioli

incontro organizzato di recente da Conserve Italia, rivolto ai produttori associati del comparto orticole e pomodoro da industria. Nel corso del convegno, Roberto Confalonieri, Salvatore Roberto Pilu e Antonio Ferrante dell'Università di Milano sono intervenuti rispettivamente sul tema dell'agricoltura di precisione nelle coltivazioni orticole di Conserve Italia, sul miglioramento genetico delle colture orticole e sulle nuove tecniche agronomiche. In chiusura, Enrico Belfanti di Tera Seeds (società controllata da Conserve Italia, operante nel settore sementiero) ha presentato i progetti per il miglioramento genetico di alcune varietà di orticole (fagioli, ceci) idonee alla trasformazione

industriale, con l'obiettivo di individuare genotipi che meglio si adattino alle mutevoli condizioni climatiche degli areali in cui vengono coltivate le materie prime conferite a Conserve Italia. Ciò rappresenta un ulteriore avanzamento del progetto di sostenibilità agronomica avviato da Conserve Italia, a beneficio di tutti gli attori della filiera.

*\*Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Focus Area 4B - Progetto "Agricoltura di precisione sulle colture orticole industriali per migliorare la gestione delle risorse idriche, dei fertilizzanti e dei pesticidi".*

## BIO IN ITALY

La Natura di Prima Mano

**Un nuovo percorso nel solco della nostra storia**

Valfrutta Bio è la naturale evoluzione di tutto ciò in cui Valfrutta ha sempre creduto: controllo, qualità, sostenibilità. Valfrutta Bio è un'ulteriore testimonianza dell'impegno per l'ambiente: da anni abbiamo fatto la scelta di utilizzare esclusivamente energia eolica. Valfrutta Bio è una linea di prodotti rigorosamente italiani.

**Un gusto pieno e naturale, di prima mano.**

Seguici su [www.valfrutta.it](http://www.valfrutta.it)

**vere occasioni**

con la garanzia  
del gruppo

**MHG**  
Moreno Holding Group s.p.a.

**moreno**  
motor company

**VOLKSWAGEN**  
**1.6TDI**  
**105 CV DSG**  
**COMFORTLINE 5P**  
06/2015  
KM 73.178  
DIESEL  
COLORE NERO

**€. 16.790**

**SUPEROFFERTA!**



**LANCIA**  
**YPSILON**  
**0.9TAIR METANO**  
**ECOCHIC**  
**ELEFANTINO 5P**  
09/2013  
KM 58.582  
BENZINA/METANO  
COLORE BIANCO

**€. 9.490**

**OFFERTA**  
**METANO**



**TOYOTA**  
**YARIS**  
**1.0I ACTIVE 5P**  
01/2017  
KM ZERO  
BENZINA  
COLORE ROSSO

**€. 11.200**

**offerta**  
**Km.**  
**Zero**



**MITSUBISHI**  
**PAJERO**  
**3.2 DI-D SW CR**  
**INTENSE**  
**7 POSTI**  
11/2011  
KM 131.078  
DIESEL  
COLORE BIANCO

**€. 16.700**

**VEETTURA 7 POSTI**



**JEEP**  
**RENEGADE 2.0**  
**MJT 140 CV**  
**LIMITED 4WD A/T**  
03/2016  
KM 16.120  
DIESEL  
COLORE ARGENTO

**€. 27.990**

**4WHEEL**  
**DRIVE**



**FIAT500X**  
**1.3 MJT 95 CV**  
**POP STAR**  
**NAVY**  
07/2016  
KM 12.437  
DIESEL  
COLORE VERDE

**€. 18.900**

**OCCASIONE**



**DACIA DUSTER**  
**1.5 DCI 110**  
**CV 4X2**  
**LAURÈATE**  
05/2016  
KM 23.101  
DIESEL  
COLORE BLU

**€. 14.290**

**NUOVI**  
**ARRIVI**



**NISSAN**  
**QASHQAI 1.6 I**  
**GPL 117 CV**  
**ECO ACENTA**  
07/2012  
KM 67.328  
BENZINA/GPL  
COLORE NERO

**€. 12.900**

**offerta**  
**BIFUEL**



**MHG**  
Moreno Holding Group s.p.a.

Moreno Faenza  
Moreno Cesena  
Reno Bologna  
Autolama Bologna  
Autolama Roveto  
Bologna

**moreno**  
motor company

[www.moreno.it](http://www.moreno.it)

**FAENZA (RA) Via Celle 1** (Ang. Via Emilia Ponente) • Tel. **0546.620917**



**Jeep**



**SUBARU**



**EXPORT**

# De Castro visita lo stabilimento Caviro di Forlì

**L'onorevole: "Sono imprese come questa a fare la differenza nei contesti internazionali, perchè sanno coniugare tutto ciò che serve per affrontare i mercati esteri: qualità, giusto prezzo e gioco di squadra"**

"In un contesto internazionale difficile ma che chiede sempre più Made in Italy, le imprese come Caviro riescono a fare la differenza perchè coniugano tutto ciò che serve per affrontare i mercati esteri: qualità, giusto prezzo, gioco di squadra. Questa cooperativa rappresenta una delle migliori filiere integrate del nostro Paese e ha dimostrato come investire in innovazione, in termine di prodotto e processo, sia la giusta strada per il successo". Sono le parole dell'On. Paolo De Castro, primo vicepresidente Commissione Agricola e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo, che il 24 marzo ha visitato lo stabilimento di Forlì del Gruppo Caviro, che con i suoi 37mila ettari rappresenta il più grande vigneto al mondo e la più grande filiera vitivinicola italiana, per poi recarsi a Faenza per l'inaugurazione della Fiera dell'Agricoltura Momevi, dove Caviro era presente insieme alla partecipata Enomondo. De Castro durante l'incontro con i dirigenti



**A sinistra** Paolo De Castro e Carlo Dalmonte durante la visita allo stabilimento di Forlì del Gruppo Caviro. In alto (da sinistra) Dalmonte, De Castro, il senatore Stefano Collina e il sindaco di Faenza Giovanni Malpezzi presso lo stando Caviro/Enomondo alla Fiera dell'Agricoltura di Faenza

**"Questa cooperativa rappresenta una delle migliori filiere integrate del Paese e ha dimostrato come investire in innovazione sia la strada giusta per il successo"**

**Dalmonte: "L'obiettivo per i prossimi tre anni è di portare l'export al 40%, attualmente siamo al 30%"**

del Gruppo ha fatto riferimento alle sfide che attendono l'export agroalimentare nel 2017: "Il 2016 è stato un anno da record per l'industria vitivinicola italiana, che si è aggiudicata il primo posto nella classifica dei produttori di vino mondiali. E' fondamentale continuare a crescere ed è fondamentale che in un quadro internazionale come quello attuale, con le criticità russe e con gli Usa sempre più chiusi in sé stessi, l'Italia e l'Europa diventino sempre più protagoniste".

Export per il Gruppo Caviro significa 30% delle vendite principalmente nei mercati di Germania, Gran Bretagna, Usa e Cina: "L'obiettivo che ci siamo dati per i prossimi tre anni è di portare le vendite all'estero al 40% - sottolinea il presidente del Gruppo Carlo Dalmonte -. Già nel 2016 abbiamo avuto un incremento

importante e attualmente stiamo lavorando per aumentare la nostra presenza soprattutto nei mercati asiatici che richiedono uno sforzo maggiore vista la non ancora sviluppata cultura del vino".

Nonostante Tavernello sia da diversi anni il vino italiano più bevuto al mondo la politica del Gruppo si è focalizzata molto sui vini di fascia premium e super premium: "Le scelte affrontate negli ultimi anni, con l'acquisizione di importanti Cantine e la costituzione di un portafoglio di marchi di fascia alta, sono state prese per essere in linea con le mode e le richieste dei mercati esteri attuali - continua il Presidente -. Dal Veneto alla Toscana abbiamo oggi prodotti considerati tra i migliori ambasciatori del vino italiano oltre i confini nazionali, con percentuali di ricavi export che toccano il 70% del totale".



Sconto del 20%  
fino al 30 aprile

**Prosecco Sup. DOCG Conegliano Valdobbiadene Romio**

**Puglia IGT Primitivo Torrento**

**Romagna DOCG Albana Romio**

**Montepulciano d'Abruzzo DOC Romio**

**Toscana IGT Vermentino Poggio del Sasso Cantina di Montalcino**

**Valpolicella Ripasso DOC Superiore Bosan Cesari**

FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) 0546 629335  
FORLÌ via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) 0543 775610 [www.caviroteca.it](http://www.caviroteca.it)



**Azione disinfettante e sanificazione dell'acqua**



Alghe



Batteri



Virus

XzioX 0,35% è un efficace algheicida, 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



**esperienza ventennale!**

**TETTI - LATTONERIA**  
**COIBENTAZIONI**  
**TERMOCAPPOTTO**  
**IMPERMEABILIZZAZIONI**  
**RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti  
Esperienza ventennale

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

A sèn tót rumagnol!

**BAGNACAVALLO**Programma  
completo  
a p.17

# Due importanti appuntamenti il 28 aprile e il 2 maggio per la Festa della Cooperazione

Saranno la cooperazione agricola e quella sociale ad essere al centro di due importanti iniziative promosse da Confcooperative Ravenna nell'ambito della 40esima edizione della Festa della Cooperazione di Bagnacavallo. Due eventi distinti, in programma venerdì 28 aprile e martedì 2 maggio, che vedranno la partecipazione di esponenti del mondo professionale e istituzionale sia nazionale che regionale.

L'appuntamento del 28 aprile, dal titolo "Basta solo saper fare? Discussione critica sull'importanza di essere (ri)conosciuti", sarà aperto ai delegati, ai consiglieri e ai soci della cooperativa Agrintesa e si svolgerà nella sala assemblee dello stabilimento di via Boncellino. Tra i relatori Irene Bongiovanni (Fedagri nazionale), Sara Pascucci (responsabile comunicazione Caviro), Ilaria Scardovi (esperta di marketing) e Daniele Furlani (responsabile reparto fresco Conad): "Abbiamo scelto di affrontare il tema della comunicazione in campo agricolo perché crediamo che oggi sia più che mai ne-

cessario riflettere sulle azioni che possono rappresentare un valore aggiunto alle produzioni cooperative - sottolinea Carlo Dalmonte, presidente di Confcooperative Ravenna e del consorzio Caviro -. Purtroppo nel mercato globalizzato non è più sufficiente produrre solo buoni frutti ma è divenuto quanto mai importante saperlo comunicare ai consumatori. Le produzioni cooperative, che si distinguono per qualità e sicurezza, hanno un vantaggio che crediamo possa essere ulteriormente valorizzato. Speriamo, con questo confronto, di trovare ulteriori spunti per la promozione e l'affermazione delle nostre produzioni".

La seconda iniziativa da segnalare è quella in programma il 2 maggio dal titolo "Siamo fragibili - Percorsi per promuovere l'autonomia delle persone fragili e vulnerabili in Emilia Romagna". L'evento, che si svolgerà sempre nella sala assemblea di Agrintesa, vedrà la partecipazione di Elisabetta Gualmini, vicepresidente e assessore regionale alle Politiche

di welfare e abitative, Eleonora Proni, Sindaco di Bagnacavallo, Massimo Caroli, responsabile del settore ricerca e sviluppo del Consorzio Fare e Antonio Buzzi, vicepresidente di Confcooperative Ravenna: "Sarà un'occasione per riflettere sulla L.R. 14/2015 che, disciplinando il sostegno all'inserimento lavorativo di persone in condizione di fragilità e vulnerabilità, traccia una nuova strada per l'occupazione e la rioccupazione anche di coloro che, per motivi diversi dalla disabilità, si trovano in condizione di svantaggio economico e sociale - sottolinea Antonio Buzzi, vicepresidente di Confcooperative e presidente del consorzio Solco di Ravenna -. E' un importante passo in avanti che può dare slancio agli strumenti che la nostra cooperazione sociale può mettere in campo e speriamo, anche cogliendo l'occasione dell'incontro in programma a Bagnacavallo, di raccogliere ulteriori spunti per rendere ancora più efficaci le azioni destinate alle persone in situazione di marginalità sociale ed economica". (m.a.)

**RICORDO**

## Addio a Tomaso Sangiorgi, già presidente di Confcooperative Ravenna e fondatore della cooperativa Ciam di Sant'Agata

E' scomparso all'età di 79 anni Tomaso Sangiorgi, uno dei padri del movimento cooperativo agricolo territoriale. Nato a Massa Lombarda il 7 aprile del 1937, Sangiorgi è stato presidente di Confcooperative Ravenna dal 1979 al 1988.

Coltivatore diretto, è stato il primo socio e fondatore della cooperativa Ciam di Sant'Agata che avvia le attività ortofrutticole di stoccaggio e commercializzazione con l'affitto di due stabilimenti in via Belfiore e in località Campanile. Nel 1976 fu poi promotore della costruzione del nuovo stabilimento in via Angiolina inaugurato da Giovanni Marcora. Sangiorgi, grande mente per lo sviluppo della frutticoltura del territorio della bassa lughese, fu artefice di una politica territoriale che seppe coinvolgere Massa Lombarda, Conselice e Sant'Agata secondo una visione comprensoriale. Dopo la creazione della cooperativa Ciam per l'ortofrutta, si adoperò infatti per lo sviluppo della cantina sociale a Conselice e per la nascita delle cooperative di servizi Coppar e Cesac (nel 1976 è presente come socio fondatore). Tomaso Sangiorgi è stato anche una delle figure più importanti di livello nazionale ed

europeo per il mondo dell'agricoltura e in particolare del settore ortofrutta. Per le sue capacità ben presto assunse ruoli a livello provinciale e nel 1979 divenne presidente di Confcooperative Unione provinciale di Ravenna, anni in cui il sistema ravennate ha consolidato l'importante sistema dei consorzi di trasformazione dei prodotti agrico-

li. In quegli anni viene chiamato al ruolo di presidente della Confederazione Coltivatori diretti provinciale di Ravenna (ruolo che ricoprirà fino al 1994), succedendo a Luigi Scardovi e dopo essere stato a lungo vicepresidente vicario durante la lunga presidenza di Benigno Zaccagnini.

Tomaso ebbe anche un ruolo in Capo-Co-

geca, organismo europeo delle cooperative agricole (essendo anche il presidente nazionale del settore ortofrutta di Confcooperative) e fu responsabile del settore Sviluppo della cooperazione agricola con i paesi dell'Est alla Camera di Commercio di Ravenna. Da 2004 al 2009 fu anche consigliere comunale di Massa Lombarda, città in cui, grazie alle spiccate doti e alla formazione di cooperatore e di sindacato di impresa si è distinto quale portatore di valori etici e dedizione allo sviluppo delle famiglie coltivatrici dirette. Fervente cattolico, ha dedicato la sua vita per lo sviluppo dei diritti degli agricoltori ma anche della collettività. "Una sua frase è emblematica - racconta Stefano Andraghetti, presidente della cooperativa Cesac di Conselice -: l'importante per Tomaso era seminare e poco gli importava chi avesse raccolto, anche se non fosse stato lui. Tema difficile a volte da accettare, ma che ha contraddistinto un uomo impegnato a fare del bene per gli altri e non solo per la categoria dei produttori ma alla società tutta".

Il cordoglio di Confcooperative Ravenna va alla moglie Giovanna, alle figlie Elena e Lucia e ai parenti tutti.



Sopra Tomaso Sangiorgi il primo seduto da sinistra



# 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 - 40026 Imola (BO) - ccimola.it

Per appuntamento o informazioni contattare lo 0542 601501  
oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

lafaenzaceramica.it

**L.AFAENZA**  
TILE WITH STYLE

## RAPPRESENTANZA

# La politica? Riguarda tutti noi

**Istituzioni e cooperazione a confronto: i consiglieri regionali Manuela Rontini, Gianni Bessi e Mirco Bagnari incontrano il consiglio provinciale di Confcooperative**

Economia, welfare, lavoro e rappresentanza: sono stati questi, in estrema sintesi, i binari sui quali si è sviluppato l'incontro tra i consiglieri della Regione Emilia Romagna Manuela Rontini, Gianni Bessi e Mirco Bagnari e il consiglio provinciale di Confcooperative Ravenna. L'iniziativa, voluta da entrambe le parti per confrontarsi sulle tematiche cruciali che interessano il territorio provinciale, si è svolta il 17 marzo a Ravenna e ha visto la partecipazione di una trentina di rappresentanti della cooperazione locale. "Ognuno di noi - ha sottolineato Mirco Bagnari in apertura dei lavori - si occupa tendenzialmente di alcuni temi specifici ma, proprio grazie al confronto quotidiano con il territorio, tutti quanti conosciamo quello che succede veramente e siamo in grado di avere un quadro completo dei bisogni e delle priorità".

## Lavoro ed economia

La Regione Emilia Romagna ha da tempo messo in cima alla scala delle priorità il tema del lavoro e dell'economia e, con il recente Patto per il lavoro, si sta cercando il modo di rilanciare investimenti e occupazione: "Nel 2016 - ha proseguito Bagnari - sono stati messi a bando circa 1 miliardo e 80 milioni di risorse europee e questo dà il senso di come l'organismo regionale si stia muovendo". "Inoltre - ha aggiunto Gianni Bessi - non dobbiamo dimenticare che la nostra regione nel 2016 ha registrato una crescita dell'1,4% rispetto allo 0,9% del resto d'Italia. Un dato in controtendenza che ci colloca al primo posto e che si aggiunge al calo di due punti percentuali della disoccupazione. In questo contesto però, ci rendiamo conto che all'ultimo posto di qualsiasi incontro che facciamo c'è la politica. E questa è una problematica che va affrontata".

## Rappresentanza

Tra le tematiche sulle quali la Regione sta lavorando in modo trasversale c'è proprio la crisi della politica: "Ridare autorevolezza alla politica significa restituire agli organi di governo più forza per rispondere ai tanti bisogni dei cittadini, delle famiglie, delle imprese e delle cooperative - ha sottolineato Manuela Rontini -. In questi anni di crisi economica, oltre a mettere velocità nell'a-



Un momento dell'incontro che si è svolto nella sede ravennate di Confcooperative

## HANNO DETTO

Carlo Dalmonte, presidente di Confcooperative Ravenna:

*"La crisi della politica è una realtà che riguarda tutti. Una cosa però si può dire rispetto al passato: oggi c'è più disponibilità al confronto e questa mattina ne è stato un esempio. E' vero che oggi le cose sono più complicate ma credo che tutti siano coinvolgibili ad una distanza più breve. Ognuno gioca il ruolo che gli compete e di cui è capace. Questo è anche il ruolo di Confcooperative: interloquire e fare gioco di squadra"*

zione legislativa, stiamo lavorando molto anche su questo fronte".

Davide Vernocchi, vicepresidente di Confcooperative Ravenna e presidente di Apo Conerpo, ha provato a motivare questo distacco: "Nella quotidianità - ha detto - devo ammettere che nel nostro contesto regionale le cose non sempre vanno bene. Le persone si sentono prese in giro. Non si dovrebbe più parlare di semplificazione ma di burocratizzazione perché ogni procedura, dal livello europeo a quello nazionale a quello regionale, fa perno sulla costruzione di carta. Il mondo produttivo deve fare continuamente i conti con promesse fatte e non mantenute. Io credo che prima di tutto il sistema pubblico debba accompagnare la produttività e credo che la politica debba essere fatta da persone all'altezza del ruolo che sono chiamate a coprire".

## Welfare

Sulla delegittimazione della politica è

interventato anche Antonio Buzzi, vicepresidente di Confcooperative Ravenna e presidente del consorzio di cooperative sociali Solco, prima di approfondire il tema delle politiche sociali: "La crisi della politica la viviamo anche noi come cooperazione - ha spiegato -. Come mondo imprenditoriale siamo soggetti ad un attacco continuo. Credo che dipenda dal fatto che, dal momento che basiamo il nostro operato su valori etici e morali, non venga perdonato chi questi principi non li rispetta. Purtroppo quando questo accade il rischio è che venga inquinato tutto il sistema. A parte questo però - ha aggiunto - ci tengo a dire che, come mondo sociale, abbiamo seguito con attenzione il lavoro svolto dal legislatore regionale. In questi mesi sono stati messi in campo strumenti estremamente importanti, mi riferisco in particolare alla legge 14 sulla fragilità e al reddito di solidarietà, perché per la prima volta sono state definite situazioni che

continua da pagina 1

## Giovani e teatro: un binomio possibile

Il nostro obiettivo era quello di far conoscere agli adolescenti la bellezza e il valore liberatorio dell'esperienza scenica. Allora cominciammo a guardarci intorno, ad ascoltare. E fu così che ci inventammo un metodo di lavoro, praticamente tutto da zero. Avevamo davanti adolescenti diffidenti e comprendemmo che la chiave per relazionarci con loro era ascoltarli. La modalità teatrale che trovammo, istintivamente, per sviluppare questo ascolto fu il giocare a farli improvvisare. Piccoli giochi, esercizi di diversa natura, anche per far superare la normale timidezza dell'inizio. Il termine non-scuola non deve trarre in inganno, non significa affatto mancanza di disciplina bensì rispetto di regole precise, diverse da quelle scolastiche, regole che nascono all'interno del lavoro in comune. Significa innamorarsi di un modo di stare e giocare seriamente con gli altri. Dire la propria verità fingendo di essere un altro: un satiro, una ninfa. Questo è il teatro. Questo è Dioniso. Più volte ho visto genitori e insegnanti stupirsi: ma come, il mio ragazzo che a scuola va così male, che arriva sempre in ritardo, sulla scena è così preciso e pieno di energia? Sì. E' proprio lui: si è innamorato di quello strano, antico gioco che chiamiamo ancora teatro.

\* Intervista a Marco Martinelli, Direttore artistico Teatro delle Albe, in viaggio per Nairobi per un progetto internazionale

vanno oltre la cronicità. Da oggi finalmente le persone che vivono occasionalmente dei momenti difficili non si confrontano più con un sistema assistenzialista creato per la cronicità, ma con strumenti straordinari pensati per superare il momento difficile e recuperare autonomia. Quello che mi sento di chiedere all'ente pubblico per il futuro è però questo: mi auguro che una volta stanziare le risorse - che sono tante e questo va riconosciuto - l'ente pubblico si impegni per verificare gli esiti delle risorse e il modo in cui vengono spese. Questo è molto importante per dare efficacia all'operato". (I.r.)

**GEMOS**  
La ristorazione che piace.  
Dagli ingredienti alla tavola.

- Ristorazione AZIENDALE
- Ristorazione OSPEDALIERA
- Ristorazione SCOLASTICA
- Ristorazione TERZA ETÀ
- Locali COMMERCIALI

**GEMOS**  
L'azienda che piace.

**Amorino**  
impianti energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

aleo SMA POWER-ONE SANTERNO SCHLETTER

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

CERMET SINCERT  
Reg. n. 5778 ISO EN UNI 9001:2008



**VIAGGI ERBACCI**  
tu nel mondo

# LASCIATI STUPIRE DALLE NOSTRE PROPOSTE PER L'ESTATE!



**faventiatourist**  
Viaggi per passione  
GRUPPO ERBACCI

## SENSINVIAGGIO 2017



€ 59,00

**7 MAGGIO 2017**  
LA VISTA  
Il giardino dei Tarocchi



€ 110,00

**10 E 11 GIUGNO 2017**  
ESPERIENZA CONCLUSIVA  
Artesella - Borgo Valsugana (TN)

## TURISTI PER UN GIORNO



€ 72,00

**23 APRILE 2017**  
PARMA ED IL LABIRINTO  
DELLA MASONE



€ 85,00

**13 MAGGIO 2017**  
EMILIA IN MUSICA  
DA VERDI A PAVAROTTI



€ 80,00

**14 MAGGIO 2017**  
LA VENEZIA ROMANTICA  
DI GIACOMO CASANOVA

## TOUR & WEEKEND



€ 248,00

**DAL 06 AL 07 MAGGIO 2017**  
IL PRINCIPATO DI MONACO  
DI GRACE KELLY



€ 680,00

**DAL 07 AL 14 MAGGIO 2017**  
SOGGIORNO A ISCHIA



€ 390,00

**DAL 19 AL 21 MAGGIO 2017**  
SALISBURGO E WERFENWENG  
A SPASSO NEL VERDE!

## ARENA DI VERONA



€ 58,00

**24 GIUGNO 2017**  
AIDA LA FURA DELS BAUS



€ 58,00

**01 LUGLIO 2017**  
RIGOLETTO



€ 55,00

**17 LUGLIO 2017**  
BOLLE & FRIENDS



€ 60,00

**21 LUGLIO 2017**  
PLACIDO DOMINGO



€ 58,00

**29 LUGLIO 2017**  
MADAMA BUTTERFLY



€ 58,00

**05 AGOSTO 2017**  
TOSCA



€ 57,00

**13 AGOSTO 2017**  
RIEVOCAZIONE AIDA 1913



€ 58,00

**26 AGOSTO 2017**  
NABUCCO

**INFO**

Viaggi Erbacci, Corso Mazzini 23, Faenza 0546-26777 [www.viaggierbacci.it](http://www.viaggierbacci.it) [customer-care@viaggierbacci.it](mailto:customer-care@viaggierbacci.it)  
Faventia Tourist Sede, Via XX Settembre 1, Faenza 0546-25234 [sede@faventiatourist.com](mailto:sede@faventiatourist.com)  
Faventia Tourist C.Comm. Le Cicogne, Via Galilei 4/14, Faenza 0546-623392 [cicogne@faventiatourist.com](mailto:cicogne@faventiatourist.com)  
Faventia Tourist C.Comm. Le Maioliche, Via Bisaura 1/3, Faenza 0546-29932 [maioliche@faventiatourist.com](mailto:maioliche@faventiatourist.com)



SOLCO

# Anacleto Summer school raddoppia

**Il Centro educativo promosso da Solco in collaborazione con la cooperativa Il Cerchio darà continuità ai progetti pensati per bimbi con Diagnosi dello spettro autistico e disturbi dello sviluppo. Iscrizioni già aperte**

Crescono i servizi del centro educativo Anacleto che, in vista dell'estate e dopo il successo dello scorso anno, proporrà una doppia versione della Summer school dedicata a bimbi con Diagnosi dello spettro autistico e disturbi dello sviluppo: "Quest'anno ci divideremo su due territori - racconta Alessandra Annibali, psicologa del centro Anacleto -. A Faenza la Summer school sarà riproposta con una formula analoga a quella dello scorso anno mentre, sul territorio ravennate, metteremo in campo un progetto particolarmente innovativo all'interno del Camping villaggio del sole di Marina Romea".

In pratica nei mesi di luglio e agosto le famiglie interessate a far svolgere ai propri figli un periodo di attività all'interno della Summer school (a partire dalla durata di una settimana) potranno scegliere se utilizzare una formula diurna oppure affittare un bungalow e fare una settimana di vacanza al mare mentre i bimbi sono impegnati nelle attività della Summer School: "L'idea è nata in collaborazione con la dottoressa Fabiola Casarini

(Phd analista del comportamento Cabas®) e la dottoressa Elisa Galanti del dipartimento di Educazione e Scienze Umane- Master e corso di perfezionamento Autismo e disturbi dello sviluppo-Unimore - continua Annibali -. Con la sua collaborazione introdurremo questa metodologia nella Summer school di Marina Romea alla quale, sappiamo già, parteciperanno anche famiglie di Sassuolo, territorio dove lavorano la dottoressa Casarini e la sua collaboratrice Elisa Galanti. La formula vacanza+scuola è stata pensata proprio perché verranno famiglie da fuori provincia che avranno l'esigenza di alloggio, quindi si è pensato di coniugare vacanza e terapia".

A Faenza la Summer school di Anacleto sarà invece realizzata nella cornice di Palazzo Borghesi in accordo con la cooperativa Ceff e in collaborazione con l'Associazione autismo Faenza Onlus, e le cooperative Il Cerchio e San Vitale: "Come lo scorso anno - sottolinea la psicologa - metteremo in campo nel mese di luglio un servizio di trattamento intensivo con l'obiettivo di perseguire, anche nel pe-

riodo estivo, gli obiettivi educativi specifici di ogni bambino e poter dare continuità al percorso intrapreso durante l'inverno".

Il centro educativo Anacleto, presente attualmente sul territorio in due sedi (Porto Fuori di Ravenna e Faenza), è realizzato dal consorzio Solco di Ravenna, in collaborazione con la cooperativa sociale Il Cerchio, fornisce terapia diretta di tipo psicoeducativo e psicomotorio, consulenza alle scuole e alle famiglie: "Anacleto sta crescendo e, proprio recentemente, abbiamo acquisito anche la collaborazione di Sara Paganelli ed esteso i nostri servizi sul territorio di Cervia - prosegue Annibali -. Inoltre abbiamo ampliato ulteriormente i nostri servizi e, su richiesta, forniamo valutazioni e consulenze anche per bimbi che hanno difficoltà di sviluppo diverse dall'autismo".

In questi mesi si sono moltiplicate le iniziative a favore del centro educativo Anacleto e sono state promosse diverse raccolte fondi: "Cogliamo questa occasione per ringraziare le associazioni che, con le loro iniziative, ci

hanno consentito di rendere più accessibili i nostri servizi - conclude Alessandra Annibali -. In particolare, l'associazione 3xTe Asd, la Compagnia teatrale della Sultana e il gruppo S-Club spirits & soul food".

Per info: 338 6279591 e centroeducativoanacleto@solcoravenna.it



Da qualche settimana il Consorzio Solco di Ravenna è anche su Youtube. Sul canale è possibile visualizzare i video dedicati alle attività del consorzio e delle cooperative associate.

## Le Raa di Asscor-Solco... vanno in scena!

Allegria, divertimento e voglia di stare insieme sono stati gli ingredienti dello spettacolo "Trulleraalle" organizzato lo scorso 26 marzo alla Casa Residenza Anziani Galla Placidia di Ravenna. L'iniziativa, realizzata congiuntamente dalle responsabili delle attività assistenziali delle strutture residenziali e del servizio domiciliare Solco-Asscor si è concretizzata in una vera e propria commedia teatrale realizzata con la collaborazione della dottoressa Antonella Casadio e delle registe Daniela Lugli e Raffaella Branzanti.



## Tante iniziative al centro diurno Sergio Ghinassi di Piangipane

Nel mese di marzo il Centro diurno Sergio Ghinassi di Piangipane è stato al centro di due iniziative molto importanti: mercoledì 22 si è svolta una cena di raccolta fondi mentre giovedì 23 il sindaco di Ravenna Michele de Pascale e l'amministrazione sono stati in visita alla struttura. La cena di beneficenza, che ha registrato un'altissima partecipazione, è stata organizzata dal Consorzio Solco e dalla cooperativa Asscor in collaborazione con l'associazione Un Mosaico di idee e la Cgil Spi di Piangipane per raccogliere fondi per acquistare attrezzature per il centro diurno mentre l'incontro con la giunta è rientrato nel calendario di appuntamenti "Il Sindaco e la Giunta nei territori" organizzati dall'amministrazione bizantina nell'ambito delle iniziative di collegamento con le frazioni della città.



## aurora seconda

costruiamo sui nostri valori



In una nuova zona residenziale dotata di ampi spazi di verde, parcheggi pubblici e collegamenti ciclopedonali con il centro città, realizziamo due palazzine a tre piani con unità di varie tipologie, ingresso indipendente e giardino privato, attici con ampi terrazzi e alloggi di varie dimensioni con ampi terrazzi coperti, garage e posto auto privato.

### NUOVE TECNOLOGIE

- Riscaldamento a pavimento
- Teleriscaldamento a 60° (con tariffa scontata all'utenza del 20%) integrato con pannelli solari per la produzione di acqua calda sanitaria



**PRONTI ALLE PRENOTAZIONI!**

Lottizzazione Pedagna Est - Via Montanara Via Degli Orti - IMOLA

Aurora Seconda Soc. Coop. - Via Cosimo Morelli 19 - 40026 Imola (BO)

Tel. 0542.34414 - Fax 0542.27236 - info@auroraseconda.coop - www.auroraseconda.coop

## COFRA

# Due nuove aperture a Faenza

Inaugurato il Bar Con Sapore in via Renaccio. Sabato 8 aprile tocca al Pet Store Conad presso Le Cicogne

Ha aperto ufficialmente le porte il Bar Con Sapore Conad che il 30 marzo scorso è stato inaugurato alla presenza di autorità, soci Cofra e clienti.

Il nuovo locale voluto da Cofra si trova a Faenza in via Renaccio 1/19, proprio di fianco al Supermercato Cofra Conad Faenza Uno. "La scelta di aprire questa nuova attività - spiega il presidente di Cofra Celso Reali - rientra nell'obiettivo di diversificare e ampliare la gamma di servizi che Cofra

propone ai propri soci. Oltre al bar, come già annunciato, apriremo anche un negozio specializzato nella vendita di prodotti per animali, il Pet Store Conad al centro commerciale Le Cicogne di Faenza, la cui inaugurazione si svolgerà sabato 8 aprile alle 9. Per entrambe le attività abbiamo scelto di affidarci all'esperienza, alla qualità e alla convenienza che Conad è in grado di offrire e garantire, perché pensiamo sia un grande punto di forza. In questi anni di calo dei consumi i nostri supermercati sono riusciti a tenere e a registrare comunque

risultati soddisfacenti, garantendo un servizio di qualità e soprattutto preservando l'occupazione".

Al bar Con Sapore si potranno trovare colazioni, pranzi veloci e aperitivi, con prodotti di qualità garantiti dal marchio Conad, un'esperienza già avviata in altri territori e che riscuote molto successo fra i clienti. Il Pet Store Conad del centro commerciale Le Cicogne, invece, potrà contare su una superficie di 500 mq per proporre a soci Cofra e clienti tantissime offerte su prodotti per animali domestici, dall'alimentazione agli accessori.

Le novità di casa Cofra per il 2017 non finiscono qui: da pochi giorni è online il nuovo sito internet [www.gruppocofra.it](http://www.gruppocofra.it), in estate partiranno i lavori di restyling del centro commerciale Le Cicogne e del supermercato di Cotignola e, continueranno ad essere proposte diverse convenzioni e occasioni di sconto ai soci della cooperativa (vedi box a fianco). (i.f.)



Faenza 30 marzo. Il taglio del nastro del Bar Con Sapore in via Renaccio. A destra lo staff



## Convenzione Astrea

Cofra e il poliambulatorio Astrea Medical Center di Faenza hanno stipulato una convenzione che permette a tutti i soci Cofra, presentando la propria tessera socio, di usufruire dello sconto del 10% su diverse prestazioni sanitarie. Nello specifico lo sconto riguarda le prestazioni fisioterapiche, le visite specialistiche, il Laser Ginecologico Monnalisa-Touch, e gli esami di densitometria ossea.

Gli sconti non sono cumulativi e non possono essere associati ad altre promozioni già in atto e vengono applicati sulle prestazioni prenotate direttamente al numero del 0546 623918.

Astrea Medical Center si trova a Faenza in via Malpighi 126, per informazioni [www.astreasrl.it](http://www.astreasrl.it)

## BRICOFER

# L'orto, una tendenza di vecchie e nuove generazioni

Nei due punti vendita di via Volta e del Centro Commerciale Le Maioliche si può trovare un comparto altamente specializzato, con ampia varietà di prodotti e strumenti

L'orto sta diventando sempre di più una tendenza diffusa, che coinvolge gli abitanti delle campagne come quelli delle città, le "vecchie" generazioni e le nuove. Per rispondere ad una domanda sempre più crescente ed esigente, i punti vendita Bricofer di via Volta e del centro commerciale Le Maioliche hanno messo a punto un comparto altamente specializzato, con un'ampia varietà di prodotti e strumenti.

"Come lo scorso anno, anche in questo 2017 abbiamo attrezzato tutta la parte esterna del punto vendita di via Volta con tutto il necessario per l'orto e il giardino, che siano di piccole dimensioni come un piccolo terrazzo in città, o di grandi metrature" sottolinea il responsabile Bricofer Marco La Palorcia.

I prodotti a disposizione sono davvero tanti e per ogni fascia di prezzo: insalate, pomodori, ortaggi, verdure d'ogni tipo, pronte per essere piantate o in semi, e piante ornamentali. Per quanto riguarda invece gli strumenti si va dagli impianti di irrigazione ai

decespugliatori, dalle motoseghe alle taglia siepi, per finire con un vasto assortimento di vasi, fioriere ecc. "Per completare con stile il proprio spazio verde offriamo come sempre un'ampia varietà di tavoli, gazebo, sdraio e luci da esterno che possono accontentare tutti i gusti e i portafogli". (I.r.)



Sopra la zona orto del Bricofer di via Volta, a fianco l'allestimento del centro commerciale Le Maioliche



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

[www.cooperareproteggere.it](http://www.cooperareproteggere.it)

E' UN PRODOTTO CREATO DA:  
**Gruppo 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](mailto:info@assicofra.it) | [www.assicofra.it](http://www.assicofra.it)

ZOOTECNIA

# Mangimificio Cesac: già in consegna i nuovi alimenti biologici

**Dopo la linea Non Ogm e quella Antibiotic free, la cooperativa di Conselice si lancia in una nuova sfida. Stefano Donati, medico veterinario: "Promuoviamo il benessere degli animali e un'agricoltura più sostenibile"**

Da alcune settimane sono in consegna i nuovi mangimi biologici a marchio Cesac. Prodotti di qualità particolarmente elevata, realizzati in partnership con un'azienda di Zibello (Parma), destinati all'alimentazione zootecnica, in particolare bovina: "Siamo partiti con le prime consegne in Emilia Romagna di cereali, cereali fioccati e farine - racconta Stefano Donati, medico veterinario responsabile del mangimificio Cesac (nella foto) -. Parliamo di mangimi molto curati che destiniamo anche a specie particolarmente delicate ed esigenti come, ad esempio, le vacche da latte".



I mangimi biologici sono destinati anche a specie particolarmente delicate come le vacche da latte

**Agricoltura sostenibile**

L'introduzione della linea biologica fa parte di una precisa politica sposata da Cesac per promuovere il benessere degli animali e un'agricoltura più sostenibile: "Al di là delle scelte di mercato che, come tutti sanno, stanno premiando sempre di più il settore biologico, Cesac è impegnata da tempo per elevare la qualità dell'alimen-

**"La linea Antibiotic free, che oggi è disponibile per tutte le specie di interesse zootecnico ma anche per cavalli, si basa sull'utilizzo di prodotti naturali, quali oli essenziali ed estratti vegetali"**

zootecnico, ma anche per cavalli, si basa sull'utilizzo di prodotti naturali, quali oli essenziali ed estratti vegetali, che aiutando a mantenere il benessere dell'animale, evitano l'utilizzo di terapie antibiotiche: "Si tratta di un approccio che mira al mantenimento dello stato di salute dell'animale e non alla cura della malattia - sottolinea il veterinario -. E' un approccio diverso rispetto a quello convenzionale che oggi è molto apprezzato sia dai consumatori che dagli allevatori".

**I risultati**

Per la linea Non Ogm, solo nel 2016, sono stati prodotti e venduti 190mila quintali di mangimi: "Nei primi 3 mesi del 2017 abbiamo registrato un incremento del 10% delle vendite rispetto agli stessi mesi dello scorso anno e, già quest'anno,

prevediamo di incrementare anche le produzioni biologiche di un 10/15%. Il ritmo di lavoro è piuttosto sostenuto e, ad oggi, serviamo allevamenti da Udine a Macerata. Direi che siamo molto soddisfatti delle scelte fatte che si sono dimostrate vincenti e che, in soli 5 anni (ossia da quando Cesac ha rilevato il comparto mangimi dalla cooperativa Tre Spighe ndr), ci hanno permesso di raddoppiare il fatturato".

**Le certificazioni**

Tra i punti di forza del mangimificio Cesac, oltre all'accurata scelta delle materie prime, c'è anche la possibilità di contare su di un servizio altamente specializzato e personalizzato: "Proponiamo diete mirate non solo per momenti produttivi specifici bensì per ogni singola azienda - evidenzia Donati -. Inoltre il nostro Servizio tecnico, sempre aggiornato e in contatto costante con università, laboratori di ricerca e centri specialistici di fama internazionale, è sempre a disposizione del cliente per rispondere a qualsiasi necessità o richiesta di consulto. Aggiungo inoltre che, in questi anni, Cesac ha fatto in modo che i

**"Abbiamo messo in campo un sistema di controllo della qualità certificato Iso 9001:2008 secondo il quale ogni mangime identificato con un numero di lotto univoco può essere in ogni momento scomposto nei suoi componenti"**

requisiti di qualità e sicurezza siano sempre garantiti - conclude -. Abbiamo infatti messo in campo un sistema di controllo della qualità certificato Iso 9001:2008 secondo il quale ogni mangime identificato con un numero di lotto univoco può essere in ogni momento scomposto nei suoi componenti e di questi si possa risalire all'origine, dalla 'greppia' a ritroso sino 'al campo' dove i cereali sono stati prodotti".

Mabel Altini

**"Al di là delle scelte di mercato che, come tutti sanno, stanno premiando sempre di più il settore biologico, Cesac è impegnata da tempo per elevare la qualità dell'alimentazione destinata agli allevamenti"**

tazione destinata agli allevamenti - continua Donati -. Dopo aver scelto, da subito, di optare per mangimi Non Ogm abbiamo poi deciso di investire nel settore antibiotic free e, come detto, più recentemente sul biologico. Inoltre puntiamo sempre sull'utilizzo di materie prime nobili e di grande qualità, prive di sottoprodotti o scarti di lavorazione industriale". La linea Antibiotic free, che oggi è disponibile per tutte le specie di interesse

**SOLO PER IL MESE DI APRILE**

**MANGIME PER PULCINI "POLLIZI PREMIUM"**

**€/Kg 0,48 + Iva**

**al posto di ~~0,58~~ €/Kg + Iva**

CONFEZIONE DA 25 KG SBRIC.

**OFFERTA MANGIME**

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

**AGRICOLTURA  
FERRAMENTA  
HOBBISTICA  
EDILIZIA  
GIARDINAGGIO**

**OFFERTE APRILE 2017** (validità salvo esaurimento scorte, errori e/o omissioni)

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>DECESPUGLIATORE BLUEBIRD KENDO"GC340N IMPUGNATURA ANTIVIBRANTE 2TEMPI 33CC.</b></li> <li>• <b>TOSAERBA ELETTRICO PAPHILLON 1000W TAGLIO32CM SCOCCA IN POLIPROPILENE REGOLABILE IN 3 POSIZIONI</b></li> <li>• <b>TOSAERBA A BATTERIA STIGA COMBI 40AE TAGLIO 38 CM REGOLABILE A 6 PSZ CON BATTERIA A LITIO DA 5AH</b></li> <li>• <b>TAGLIABORDI ELETTRICO PAPHILLON "TB250XL" DA 250W</b></li> <li>• <b>PROIETTORE A LED PER ESTERNI CON STAFFA DA 10W</b></li> <li>• <b>BARBECUE OMPAGRILL " EDDI " A PELLETTA A COLONNA IN ACCIAIO INOX CON COPERCHIO PIASTRA IN ALLUMINIO TEF.</b></li> </ul>	<p><b>€ 135,00</b></p> <p><b>€ 59,90</b></p> <p><b>€ 390,00</b></p> <p><b>€ 19,90</b></p> <p><b>€ 12,90</b></p> <p><b>€ 195,00</b></p>
---	--

CESAC • Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina • via Frattina 11 • CONSELICE  
Tel. 0545 88441 - 85247 • Fax 0545 85310 • www.cesacsca.it • cesac@cesacsca.it  
ORARI APERTURA • Lunedì-Venerdì: 8-12.30 • 14.30-18 • Sabato: 8-12 • Giovedì pom.: CHIUSO



**MACCHINE  
e ATTREZZATURE  
per GIARDINAGGIO  
e FORESTAZIONE**

**OFFERTE PRIMAVERA**

**Husqvarna**

READY WHEN YOU ARE

**MOTOSEGA**



a partire da  
**€ 199,00**

**DECESPUGLIATORE**



a partire da  
**€ 249,00**



**RASAERBA**



a partire da  
**€ 329,00**

Via Volta, 16 FAENZA (RA) - Tel. 0546 620606 - [www.flormec.com](http://www.flormec.com)

**BAGNACAVALLO**

# Il 28 aprile al via la 40esima edizione della Festa della Cooperazione

**Cinque giorni dedicati ad approfondimenti, spettacoli e momenti ludici per la storica manifestazione organizzata dalle cooperative di via Boncellino**

E' giunta alla 40esima edizione la Festa della Cooperazione di Bagnacavallo che anche quest'anno propone un ricco programma tra momenti ludici, spettacoli e approfondimenti. Ecco del dettaglio tutti gli eventi in calendario.

**Venerdì 28 aprile**

Nei locali di Agrintesa di via Boncellino 39 alle 18 inaugurazione della Festa e della mostra degli artisti Giulia Longanesi e Francesco Ravagli della Scuola Comunale di Disegno di Bagnacavallo. Alle 18,30 incontro dei delegati e consiglieri di Agrintesa e convegno sulla comunicazione "Basta solo saper fare? Discussione critica sull'importanza di essere (ri)conosciuti", condotto da Irene Bongiovanni di Fedagri nazionale. Alle 20 seguirà la cena dei delegati di Agrintesa.

**Sabato 29 aprile**

Alle 7 del mattino Raduno cicloturistico presso i locali Agrintesa con percorso organizzato da G.C. Gruppo Ciclistico Bagnacavallo. Alle 10 visita di studenti dell'Ita Perdisa di Ravenna al magazzino ortofruticolo di Agrintesa. Nel pomeriggio, alle ore 16, si svolgerà la premiazione delle Società partecipanti al Raduno cicloturistico. Infine alle 21 commedia dialettale "Quel che vo di l'amor" della compagnia Qui di Pre' nei locali ex Cobar.

**Domenica 30 aprile**

Alle 14 apertura degli stand delle mostre e della pesca di beneficenza; mostra di quadri degli artisti Giulia Longanesi e Francesco Ravagli; mercatini delle cooperative agro-alimentari con frutta, ortaggi e vino Agrintesa, salumi Clai; Parmigiano Reggiano e altri prodotti caseari Conad; Valfrutta fresco, con i prodotti della linea ortofrutta pronti per il consumo; pasta fresca di Botteghe e Mestieri; birre agricole del birrifico artigianale La Mata; stand della Solidarietà e della cooperazione sociale: cooperativa sociale Il Mulino; scuola paritaria Don Bosco di Lugo - Istituto Maria Ausiliatrice; Amici del Mozambico; Comitato Burkina Faso; associazione Help for Family; per i più piccoli "La Fattoria de Fre' Cerco", con oche, conigli, caprette



In primo piano le composizioni della cooperativa Rose e Fiori alla scorsa edizione della Festa

ed altri animali ammaestrati e gli scivoli gonfiabili gratuiti; infine dimostrazione di vecchi mestieri con l'associazione Vecchi Mestieri - *La roba in zni*. Alle 14,35 Gimkana Trattoristica con ricchi premi. Alle 15,30 esibizione di ginnastica artistica del gruppo di Fusignano e Pizza della Cooperazione cotta all'istante in forno a legna con affettati e bevande. Alle 16 intrattenimento musicale di Paolo e Stefano. Alle 18 "Dai de gas e fes-cia in curva" pizza, birra e allegria. Alle 20 Santa Messa nella piazzetta di via Roma e poi processione con l'effigie della Madonna del Lavoro fino ai locali Agrintesa. Alle 21,30 alla sala ex Cobar serata dedicata alla musica Boogie Woogie, Blues, Rock'n'roll e tanto altro con "Feel That Swing"; DJ set Sauro Dall'Olio e concerto della band "The Red Wagons".

**Lunedì 1 maggio**

Il Primo Maggio resta come sempre la giornata clou della Festa bagnacavallese. Si inizia alle 9 con la dimostrazione di vecchi mestieri con l'Associazione "Vecchi Mestieri" - *La roba in zni*. Alle 10 Santa Messa celebrata da mons. Claudio Stagni Vescovo emerito della diocesi di Faenza-Modigliana. Alle 11,30 benedizione delle macchine agricole e industriali, rinfresco offerto a tutti i partecipanti e dimo-

strazione di Rose e Fiori nell'arte della composizione con vendita dei lavori realizzati. Alle 12,15 il Pranzo della Cooperazione (prenotazioni entro il 28 aprile chiamando i numeri 0545 926602, 0545 60236, 0545 623101. Costo del pranzo 10 euro per i soci e 18 per i non soci). Alle 14 apertura degli stand delle mostre e della pesca di beneficenza; mostra di quadri degli artisti Giulia Longanesi e Francesco Ravagli; mercatini delle cooperative agro-alimentari con frutta, ortaggi e vino Agrintesa, salumi Clai; Parmigiano Reggiano e altri prodotti caseari Conad; Valfrutta fresco, con i prodotti della linea ortofrutta pronti per il consumo; pasta fresca di Botteghe e Mestieri; birre agricole del birrifico artigianale La Mata; stand della Solidarietà e della cooperazione sociale: cooperativa sociale Il Mulino; scuola paritaria Don Bosco di Lugo - Istituto Maria Ausiliatrice; Amici del Mozambico; Comitato Burkina Faso; associazione Help for Family; per i più piccoli Per i più piccoli "La Fattoria de Fre' Cerco", con oche, conigli, caprette ed altri animali ammaestrati, i cavalli e i pony del maneggio Cte Santerno (prove gratuite di equitazione per tutti) e gli scivoli gonfiabili gratuiti; la lavorazione del cuoio di Giampiero Masotti; le lezio-

Venerdì 28 aprile il convegno dedicato alla comunicazione nel settore agroalimentare "Basta solo saper fare? discussione critica sull'importanza di essere (ri)conosciuti"

Martedì 2 maggio l'incontro "Siamo fragibili - Percorsi per promuovere l'autonomia delle persone fragili" insieme, tra gli altri, alla vicepresidente regionale Elisabetta Gualmini

ni di dialetto romagnolo con l'Università della Romagna di Traversara e, infine, la dimostrazione Rose e Fiori nell'arte della composizione con fiori recisi e vendita dei lavori realizzati. Alle 16 spettacolo "I Diavoli della Frusta" Woogie e Sciukarén e Pizza della Cooperazione cotta all'istante in forno a legna con affettati e bevande. Alle 19 "Dai de gas e fes-cia in curva" pizza, birra e allegria.

**Martedì 2 maggio**

Chiude il ricco programma della Festa della Cooperazione il convegno "Siamo fragibili - Percorsi per promuovere l'autonomia delle persone fragili e vulnerabili in Emilia Romagna", alle ore 21 nella sala assemblee di Agrintesa (via Boncellino 39). Intervengono Elisabetta Gualmini, Vicepresidente e Assessore regionale alle Politiche di welfare e Politiche abitative, Eleonora Proni, Sindaco di Bagnacavallo, Massimo Caroli, ricerca e sviluppo Consorzio Fare Comunità. Coordina Antonio Buzzi, vicepresidente Confcooperative Ravenna.

**LE OFFERTE DEL MESE**

- DAL 6 AL 15 APRILE  
**OFFERTA CONAD PASQUA**
- DAL 18 AL 30 APRILE  
**OFFERTA SPECIALE CONAD - SCONTI FINO AL 50%**
- DAL 27 APRILE AL 3 MAGGIO  
**OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1**

CENTINAIA DI PRODOTTI  
DI MARCA AD UN PREZZO  
**CONVENIENTE SEMPRE**  
QUALITÀ A PREZZI BASSI, TUTTI I GIORNI.

**CONAD**  
SUPERSTORE BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20.00  
APERTO DOMENICA DALLE 8.00 ALLE 13.00  
LUNEDÌ 1° MAGGIO APERTO DALLE 8.00 ALLE 13.00

**COBAR CONAD**  
BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.00 ALLE 19.30  
APERTO DOMENICA DALLE 8.30 ALLE 13.00  
LUNEDÌ 1° MAGGIO APERTO DALLE 8.30 ALLE 13.00

SU CIÒ CHE CONTA  
CI PUOI SEMPRE CONTARE

Per noi di Conad comprendere viene prima di vendere. Per questo da noi puoi contare su Bassi e Fissi: la grande iniziativa Conad che riunisce tantissimi indispensabili prodotti Conad e li rende disponibili a prezzi Bassi e Fissi. Comprendere le necessità di chi ci sceglie ogni giorno, per noi è molto più che una promessa: è un impegno concreto.

COBAR CONAD  
BAGNACAVALLO

C. Comm.le LA PIEVE  
Via Fossa, 3 • Tel. 0545 63474

CONAD SUPERSTORE  
BAGNACAVALLO

c/o LA FONTE DI TIBERIO  
Via Albergone 32 • Tel. 0545 60240

LUXCO

# I punti forti? Qualità e diversificazione

Tra i servizi che la cooperativa propone ci sono la realizzazione di impianti elettrici di media tensione e impianti speciali in fibra, oltre a manutenzione di edifici civili a 360 gradi

A poco più di un anno dalla sua costituzione la cooperativa Luxco di Russi, specializzata nella realizzazione di lavori di impiantistica e piccola edilizia e che dà lavoro a 8 persone, può

considerarsi soddisfatta. "Siamo riusciti a confermare tutti i nostri clienti che provenivano dalle nostre esperienze lavorative precedenti e ne abbiamo acquisiti di nuovi, un risultato molto posi-

vo che ci ha permesso, in un solo anno, di pareggiare il bilancio rientrando dagli investimenti fatti per l'acquisto di materiali e mezzi" racconta Matteo Santi, presidente della cooperativa.

Per quanto riguarda il settore dell'impiantistica, la cooperativa si occupa della realizzazione di impianti elettrici di media tensione e impianti speciali come ad esempio quelli in fibra che vengono utilizzati nei comparti della telefonia, trasmissione dati e video sorveglianza. "Recentemente abbiamo acquistato una giuntatrice di fibra ottica che ci sta dando la possibilità di lavorare molto in questo comparto - continua -. Inoltre abbiamo acquisito dei lavori anche fuori regione per la realizzazione di impianti ferroviari e tramviari. Sul territorio la maggior parte dei committenti proviene invece dal settore agro-alimentare che grazie ai finanzia-

menti ricevuti con il Psr sta portando avanti diversi investimenti in innovazione tecnologica".

Per quanto riguarda invece le manutenzioni edili, Luxco ha puntato sul tema della sanificazione di ambienti civili e industriali: "Realizziamo lavori di imbiancatura e sanificazione con prodotti di alta qualità, intonaci sanificanti e pitture traspiranti, e siamo in grado di proporre ai nostri clienti cicli antimuffa e antivegetativi in ambienti umidi e abitazioni soggette a muffe e umidità. Stiamo lavorando molto anche nei centri storici delle città della provincia ravennate per il ripristino esterno di edifici di pregio e abbiamo anche contribuito, in maniera volontaria, alla ristrutturazione della Chiesa di Ronco, realizzata in occasione dei 20 dalla morte di padre Daniele Badiali".

La crisi non ha agevolato il busi-

ness della Luxco, ma la cooperativa ha saputo farvi fronte mettendo in atto diverse misure: "Ci siamo resi conto che potevamo fare la differenza solo puntando sulla qualità del nostro lavoro, sulle collaborazioni con altre imprese e sulla ricerca di commesse anche fuori regione. Tutti i nostri lavoratori sono specializzati, aggiornati e operano nel pieno delle regole relative alla sicurezza, un aspetto molto apprezzato dai nostri clienti. Per quanto riguarda le collaborazioni - conclude Santi - abbiamo rafforzato e consolidato i rapporti con le altre ditte presenti nel nostro comprensorio, in particolare con il Consorzio Sinelco di cui fanno parte Almatek, Ferretti e Elettrosistemi, e ampliato la nostra rete di contatti fuori regione, permettendoci di acquisire lavori importanti".

Ilario Florio



La Chiesa di Ronco al cui restauro ha contribuito in maniera volontaria anche la cooperativa Luxco di Russi

STORIA

## Giovanni Bertacchi e Antonio Calderoni eroi della Grande Guerra

Dal 22 aprile al 14 maggio a Lugo una serie di iniziative ed eventi per ricordare le due medaglie d'oro

Nella Grande Guerra la città di Lugo vanta ben quattro Medaglie d'Oro. I più noti sono Francesco Baracca e Aurelio Baruzzi, mentre Giovanni Bertacchi e Antonio Calderoni sono poco conosciuti, anzi si potrebbe dire quasi per niente. Ed è proprio a loro che saranno dedicate una serie di iniziative che si svolgeranno a Lugo dal 22 aprile al 14 maggio.

Antonio Calderoni, di modesta famiglia lughese, muratore, giovanissimo fu costretto a emigrare in Svizzera. Richiamato alle armi, animato da sentimenti repubblicani, accettò con entusiasmo di partecipare alla guerra. Di carattere gioviale e generoso sia con i compagni che con i superiori, era ben voluto e simpatico a tutti. Per le sue imprese ebbe da subito encomi e decorazioni.

Giovanni Bertacchi apparteneva ad una famiglia colta, borghese e di tradizioni militari. Si può dire che fu lughe-

se "per caso", infatti nacque a Lugo quando il padre Paolo, tenente di fanteria, prestava servizio presso la locale caserma, in seguito chiamata "Casermoni". Seguì poi gli spostamenti legati alla vita militare del padre. Nonostante questo la sua famiglia dimostrò sempre un sentimento di affezione alla città di Lugo. Giovanni, giovane universitario, convinto interventista, volle volontariamente partecipare alla guerra. Amava scrivere prose, poesie e articoli giornalistici. Di carattere affabile, aveva un altissimo senso del dovere che lo portava perfino a sacrificare le licenze per non abbandonare i suoi impegni al fronte. Essi furono accomunati da un medesimo destino: le loro vicende in guerra si svolsero sull'Altipiano di Asiago ed entrambi caddero difendendo strenuamente e valorosamente le posizioni loro assegnate.

Mauro Antonellini



<p><b>Faenza Spurghi</b></p> <p>www.faenzaspurghi.com</p> <p>Servizio 24 ore su 24</p> <p>per appuntamenti Tel. 0546 660448</p> <p>per URGENZE 335.1220352</p> <p>Nuova sede: via Piani, 36 (ang. via Ramazzini) - FAENZA</p> <p>info@faenzaspurghi.com</p>	<p><b>LOTTA alla ZANZARA TIGRE</b></p> <p>Trattamenti adulcidi e larvicidi su aree verdi, condomini, zone garage, pozzetti, ecc.</p>	<p><b>DERATTIZZAZIONI</b></p> <p>Pianificazione e installazione di sistemi di monitoraggio e cattura su aree private e ad uso pubblico, sia in spazi aperti che chiusi</p>
	<p>Interventi specializzati in attività alimentari, abitazioni private, bar e strutture di accoglienza.</p> <p><b>DISINFESTAZIONE BLATTE</b></p>	<p>Effettuiamo trattamenti specifici contro</p> <p><b>FORMICHE MOSCHE VESPE</b></p>

**idro service**  
di Donati Marco

Assistenza tecnica  
caldaie a gas  
centro autorizzato

**BAXI**  
**COSMOGAS**  
**STARGAS**

347 2258162 idroservice.marco@gmail.com  
www.idroservice.eu via Dal Rio, 24 - COTIGNOLA (RA)

**SNOOPY CASA**

# Risposte concrete a oltre 1300 soci

**Nel 2016 la cooperativa ravennate ha realizzato 30 nuove unità a Faenza, per la maggior parte alloggi di Edilizia residenziale sociale, assegnati ai soci a canone calmierato e in proprietà**

La cooperativa ravennate, in questo lungo periodo, ha avuto come obiettivo quello, difficile, seppure colmo di soddisfazioni, di fornire risposte concrete agli oltre 1.300 soci che avevano l'esigenza di ottenere un alloggio sociale in proprietà o in locazione a canone calmierato. Questa missione non è stata sempre semplice, ma l'impegno degli amministratori e dei dipendenti di Snoopy Casa ha reso possibile questo importante progetto. Anche nel 2016, nonostante la crisi, è riuscita a realizzare due nuovi interventi a Faenza per compless-

**La cooperativa sta programmando nuovi interventi a Ravenna e Faenza, mentre a Cotignola è in corso un intervento di recupero per la costruzione di 4 villette**

sive 30 unità, la maggior parte costituita da alloggi di Edilizia Residenziale Sociale, assegnati sia in locazione permanente e a termine a canoni calmierati, sia in proprietà ai soci della cooperativa.

“La realizzazione di questi interventi - afferma il presidente della cooperativa, Giovanni Dallara (nel tondo) - è stata frutto di un lavoro complesso, iniziato dalla difficile ricerca delle aree e dei finanziamenti in un periodo in cui gli istituti di credito con difficoltà concedono mutui a causa della crisi del settore. Gli alloggi sono assegnati a soci che hanno partecipato al Bando della cooperativa e a soggetti indicati dal comune di Faenza sulla base delle proprie liste. Gli interventi sono stati realizzati adottando le più moderne tecnologie per ottenere un'efficienza energetica superiore allo standard normativo. Le unità risultano infatti classificate in classi energetiche A1-4 e B, che garantiscono un contenuto costo di gestione. La progettazione degli appartamenti è

stata realizzata con particolare attenzione per ovviare a sprechi, rispettando un'equilibrata e razionale distribuzione degli ambienti interni. La presenza di ampi balconi e giardini permette un giusto equilibrio tra interno ed esterno, garantendo un miglior confort abitativo”.

Snoopy Casa sta infine programmando la realizzazione di nuovi interventi a Ravenna e a Faenza, in cui sono previste tipologie di alloggi più flessibili e di maggior dimensioni. A Cotignola, invece, è in corso di un intervento di recupero edilizio che prevede la realizzazione di quattro villette da assegnare in proprietà ai soci. “L'obiettivo della cooperativa è continuare a fornire soluzioni nuove e concrete ai soci - conclude Dallara -, consapevole che ciò dipende prevalentemente dalle risposte delle istituzioni. A distanza di sette anni dall'ultimo Bando Ers 2010, si auspica che a breve venga emanato un nuovo bando che favorisca la realizzazione di nuovi alloggi destinati alla locazione a canone agevolato.

Nell'ultimo ventennio la pianificazione urbanistica del nostro territorio non ha localizzato aree a basso costo destinate all'edilizia sociale, favorendo così la speculazione edilizia, causa maggiore della crisi del settore e del fallimento di tanti operatori storici”.

Giovanni Raggi



Sopra l'intervento di via Cimabue a Faenza, nel tondo Giovanni Dallara

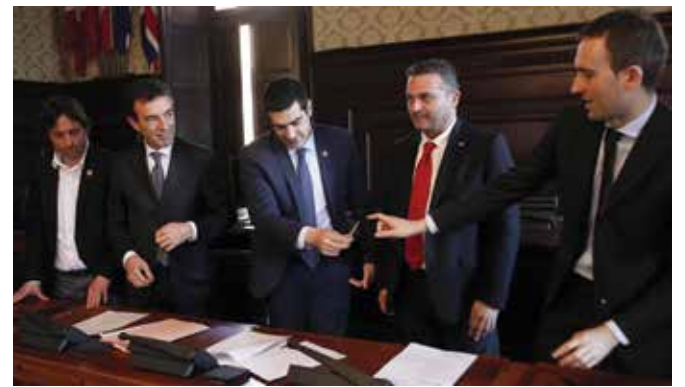
**INFRASTRUTTURE**

# Tre interventi da 21 milioni di euro per migliorare l'accessibilità ferroviaria del porto di Ravenna

È stato firmato lo scorso 28 marzo l'Accordo operativo protocollo attuativo per la realizzazione di tre interventi migliorativi dell'accessibilità ferroviaria del porto di Ravenna. Tra i firmatari la Rete ferroviaria italiana spa (Rfi) la Regione Emilia-Romagna, il Comune di Ravenna e l'Autorità di sistema portuale del mare Adriatico centro-settentrionale. Sono intervenuti il sindaco Michele de Pascale, l'assessore regionale ai Trasporti e Infrastrutture Raffaele Donini, il presidente dell'Autorità portuale Daniele Rossi, il direttore asse verticale direzione commerciale ed esercizio rete di Rfi Giuseppe Marta, il direttore territoriale produzione Bologna

di Rfi Luca Cavacchioli, l'assessore alle grandi Infrastrutture del comune di Ravenna Roberto Fagnani.

L'accordo ha l'obiettivo di valorizzare il porto di Ravenna, terminale meridionale del Corridoio Baltico-Adriatico e del Mediterraneo, attuando opere fondamentali per l'accessibilità e lo sviluppo dello stesso. I tre interventi strategici, per un valore complessivo di 21 milioni di euro, riguardano il prolungamento della dorsale ferroviaria di raccordo in destra Candiano; il sottopassaggio ferroviario carrabile sostitutivo del passaggio a livello di via Canale Molinetto; l'adeguamento del cavalcavia Teodorico.





**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](http://www.colasvigilanza.it)  
[colasvigilanza@ciciat.ra.it](mailto:colasvigilanza@ciciat.ra.it)





**DALMONTE**  
Guido e Vittorio



---

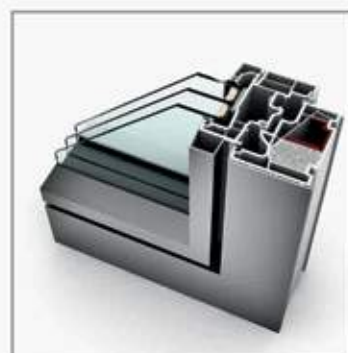
**Piante da frutto e viti**

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

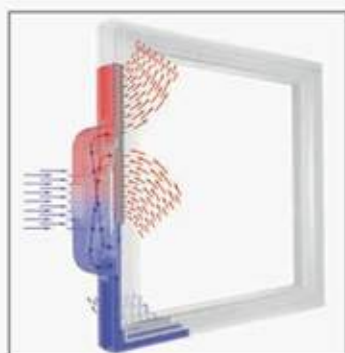


## 7 buone ragioni per scegliere Tbt :

- ★ Oltre 47 anni di attività ed esperienza
- ★ Installazioni ed assistenza **altamente** qualificate
- ★ Patnership con i **numeri uno** del settore
- ★ Pratiche **gratuite** per detrazioni fiscali
- ★ Ritiro e smaltimento **gratuito** dei vecchi infissi
- ★ Possibilità di pagamenti in 24 rate a **tasso zero**
- ★ Pagamenti dilazionabili fino a **84** mesi



**KF 410** in PVC Isolamento da record ad un prezzo eccellente ( $U_w$  fino a 0,62 W/m<sup>2</sup>K)



Aria fresca e risparmio energetico rivoluzionaria ventilazione VMC Hi-tech



Veneziana fotovoltaica integrata su alcuni modelli in pvc e legno-alluminio



Sistema di controllo Smart Window con App esclusiva per il controllo totale degli accessori Internorm

## Si può avere tutto solo con una finestra Internorm

Solo una casa perfettamente isolata è una casa davvero confortevole. La nuova finestra **KF 410** cambia la tua casa, donandole un'efficienza termica unica e un'estetica perfetta, con l'esterno nel tuo colore preferito. In più, da oggi, anche con la rivoluzionaria ventilazione VMC I-Tec, che ricambia l'aria a finestra chiusa, recuperando oltre l'85% del calore. **Una finestra dal comfort e risparmio energetico eccezionali, ad un prezzo conveniente.** Ogni finestra Internorm ha il funzionamento assicurato per 30 anni e la puoi scegliere nella gamma di materiali più vasta del mercato, tra PVC, legno e alluminio, PVC e alluminio. E nella linea di design che rispecchia il tuo stile.

**E poi è installata da un partner qualificato**, attentamente selezionato nella tua zona, anche senza opere murarie. Con Internorm cambi per sempre la qualità della tua vita. Perché Internorm, da sempre, cambia le regole nei serramenti.

## Affidati ai numeri UNO del settore:

**Internorm**

Richiedi il nuovo catalogo [www.internorm.com](http://www.internorm.com)

**Numero 1 in Europa** | 21 milioni di finestre installate | Una gamma di oltre 150 modelli | Qualità dei prodotti che dura nel tempo | Tecnologie e soluzioni innovative | Una rete qualificata di più di 200 [Partner] in Italia e 1300 in Europa



**24 rate a tasso zero**

Tassi agevolati in collaborazione con



**T.B.T 2 Srl**

Ravenna via A. Grandi, 25 Tel. 0544.450363  
Lugo (RA) via Card. Bertazzoli, 7 Tel. 0545.33485

[www.tbt2.com](http://www.tbt2.com)

VIVAI DALMONTE

# Crescono i nuovi impianti frutticoli

In prima fila albicocco, kiwi e frutta secca: sprint del pesco GF677

“Se il prossimo mercato ortofrutticolo avrà una certa brillantezza, - afferma Nicola Dalmonte, dell’omonima azienda vivaistica di Brisighella - prevedo un incremento dei nuovi impianti nel settore ed una conseguente forte richiesta di piante, al punto da non poter soddisfare tutti. Questa mia previsione si basa anche sui buoni risultati ottenuti nell’annata scorsa: proprio in questi giorni abbiamo completato la consegna delle piante sia in Italia, sia all’estero, terminando così tutti gli articoli a disposizione”.

**Dalmonte, su quali specie, in particolare, state preparando la nuova stagione?**

“In questo momento la specie che attira di più l’attenzione è ancora l’albicocco: soprattutto nella nostra zona si rivela la più richiesta, con dei programmi ben definiti. L’altra specie in auge è il kiwi con dei programmi nuovi soprattutto sulla varietà kiwi giallo. C’è una ripresa dei nuovi impianti in Italia su questa coltura, dopo il rallentamento dovuto al batterio Psa che tanto allarme ha creato nel mondo agricolo. E’ da segnalare poi una grande richiesta del portinnesto del pesco GF677 che deve la sua popolarità anche al fatto che serve non solo per il pesco, ma anche per il mandorlo: e sappiamo che oggi c’è una grande richiesta di frutta secca da parte del con-



sumatore”.  
**Ci sarà molto lavoro anche per il vostro laboratorio...**

“La nostra associata, la Dalmonte Micro, sta iniziando adesso la sua stagione più importante con la produzione dei portinnesti, come quello già citato del pesco. Inoltre lavora molto proprio sulla frutta secca: per esempio si stanno portando avanti programmi sul nocciolo e sul noce. Per il noce si sono già avviate da tempo

nuove produzioni anche nel nostro territorio, per il nocciolo c’è un programma italiano molto importante in collegamento con l’industria che parte nel 2017, sul quale opera anche il nostro laboratorio.”

**Per concludere, un cenno alle altre produzioni più importanti?**

“Anche per la vite è stata un’annata abbastanza positiva, sulla scia dell’andamento degli ultimi anni, ma anche perché sono terminati diversi programmi ed ha avuto

“La specie che attira di più l’attenzione in questo momento è l’albicocco, soprattutto nella nostra zona, con dei programmi ben definiti”

“La nostra associata, la Dalmonte Micro, sta iniziando adesso la sua stagione più importante con la produzione dei portinnesti, inoltre lavora molto sulla frutta secca”

termine quest’anno la possibilità di trasferire le quote da una regione all’altra. Dalla prossima campagna ci sarà solo la possibilità dei rinnovi, con la tendenza quindi alla riduzione delle quantità di richiesta di prodotto vivaistico. Per quanto riguarda il pero e il melo le previsioni di mercato sono in linea con la media degli ultimi anni, quindi non ci saranno sorprese: si pianta solo nelle zone vocate, per cui non ci sono gli alti e bassi delle altre specie, inoltre rimane la possibilità di nuovi impianti.”

Giovanni Raggi

INIZIATIVE

## Appuntamenti con la salute alla Farmacia Le Cicogne

Un aprile ricco di appuntamenti quello della neo nata Farmacia Le Cicogne del centro commerciale Le Cicogne (via Galilei 4) a Faenza.

Si è iniziato il 6 aprile con la giornata dedicata alla cura della pelle e al make up firmato Diego dalla Palma. Dall’8 al 25 aprile, invece, una promozione speciale riguarderà la protezione solare con uno sconto del 50% sul secondo prodotto acquistato della linea Lichtena. Martedì 14 aprile una giornata completamente dedicata alla neo mamme con tanti consigli su come affrontare l’allattamento, far fronte alle prime difficoltà e come prendersi cura del bambino e di se stesse. Infine, martedì 18 aprile dalla mattina alla sera appuntamenti gratuiti con un’esperta di allergologia per conoscere le cure naturali per contrastare le allergie stagionali e alle ore 18 aperitivo salutare per tutti.

Tutti gli appuntamenti della Farmacia Le Cicogne sono gratuiti. E’ gradita la prenotazione chiamando il numero 0546 62315 oppure tramite [www.facebook.com/pg/farmacialecicogne](http://www.facebook.com/pg/farmacialecicogne). (I.r.)



AGRINTESA

## Riconoscimenti

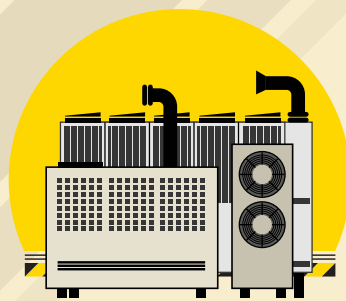
L’Olio Extravergine Dop Brisighella I Calanchi, prodotto da Agrintesa, si è aggiudicato Tre Foglie nella guida Oli d’Italia 2017 del Gambero Rosso.

La premiazione ufficiale avverrà lunedì 10 aprile alle ore 15 al Sol & Agrifood di Verona, il Salone internazionale dell’agroalimentare di qualità che si terrà in concomitanza al Vinitaly. Nelle motivazioni che hanno portato la giuria a premiare il prodotto di Agrintesa si legge: “In una campagna olearia come questa, il valore di un risultato di eccellenza come quello da voi ottenuto è davvero alto: segno che la vostra azienda è senza dubbio nel manipolo di produttori di altissima qualità e fa parte della squadra vincente dell’Extravergine made in Italy”.

## RACCOLTA, SMALTIMENTO E TRATTAMENTO DI RIFIUTI INDUSTRIALI DERIVANTI DA ATTIVITA’ DI MANUTENZIONE



**ECO-RECUPERI INDUSTRIAL**



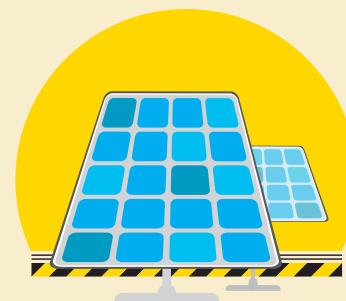
**GRUPPI FRIGO**



**BOMBOLE GAS REFRIGERANTI**



**ESTINTORI E POLVERI**



**PANNELLI FOTOVOLTAICI**

**ECO-RECUPERI**  
Raccolte Differenziate per l’Ufficio

**RICHIEDI PREVENTIVO GRATUITO:** [www.ecorecuperi.it/ecorecuperi-industrial](http://www.ecorecuperi.it/ecorecuperi-industrial)  
**ECO-RECUPERI:** Via Roma, 24 - 48027 Solarolo (RA) ITALY **Tel:** 0546 53250 **E-mail:** [info@ecorecuperi.it](mailto:info@ecorecuperi.it)

# FARMACIA Le Cicogne

La tua salute è la nostra missione!

- Autoanalisi glicemia colesterolo
- Omeopatia fitoterapia
- Test pelle-capelli-intolleranze
- Area allattamento
- Prova gratuita udito
- Noleggio Tiralatte

#### SCARICA SUL TUO SMARTPHONE L'APP XME

Per ordinare comodamente da casa i tuoi prodotti e ritirarli in farmacia

#### satispay

Paga direttamente con SATISPAY

#### SEGUICI PER PROMO ED EVENTI



**APERTURA**  
lun-sab 8.30-20.00

**Centro Commerciale  
Le Cicogne**  
via G. Galilei 4 • FAENZA (RA)  
Tel./Fax 0546 622315

[farmaciacicogne@gmail.com](mailto:farmaciacicogne@gmail.com)

[www.farmacialecicogne.it](http://www.farmacialecicogne.it)

 Farmacia le cicogne

## FONDAZIONE GIOVANI DALLE FABBRICHE

Ricorda: hai la possibilità  
di destinare il Tuo

# 5x mille

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 sociale



Non ti costa nulla: puoi aiutare la collettività locale  
Consegna questo pro-memoria al C.A.F.  
o al Commercialista che cura  
la tua dichiarazione dei redditi

**Metti nella Tua dichiarazione dei redditi**  
IL CODICE FISCALE della Fondazione  
**90009990392**

Se vuoi conoscere meglio l'attività della Fondazione, consulta il sito  
[www.fondazioneallefabbriche.it](http://www.fondazioneallefabbriche.it)

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](mailto:info@fondazioneallefabbriche.coop)

# sol co

Via Oriani, 8/10  
48121 Ravenna  
Tel. 0544 37080  
Fax 0544 215935

[www.solco-ravenna.it](http://www.solco-ravenna.it)  
[solco@solcoravenna.it](mailto: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.

## SOCIALE

# Ceff compie 40 anni e guarda al domani

**Il presidente Pier Domenico Laghi: "Oggi la cooperativa si articola in tre aree di attività: percorsi di autonomia, formazione e lavoro e produzione e servizi"**

In occasione dei 40 anni di attività, la cooperativa sociale Ceff di Faenza ha intrapreso un importante percorso di riorganizzazione e potenziamento: "Il primo settembre 2016 è avvenuta la fusione per incorporazione di Ceff Servizi in Ceff F. Bandini - racconta Pier Domenico Laghi, presidente Ceff -. Il processo, che si è concretizzato quasi casualmente in concomitanza con il 40esimo anniversario dalla nascita della cooperativa, ha l'obiettivo di potenziare la struttura organizzativa e assume, in queste circostanze, un valore anche simbolico: la volontà di assimilare l'esperienza passata e proiettarla nel futuro di un sistema in continua evoluzione".

## La cooperativa

Ceff nasce nel 1977 per offrire alle persone con disabilità, in condizioni di fragilità o di svantaggio sociale percorsi di assistenza, formazione e inserimento lavorativo. "Oggi, in seguito alla fusione, Ceff si articola in tre aree di attività - continua Laghi -: percorsi di autonomia, formazione e lavoro e produzione e servizi. La prima area, attraverso percorsi di assistenza, riabilitazione, formazione e occupazione, punta allo sviluppo delle potenzialità delle persone

mentre, il settore formazione e lavoro, offre percorsi formativi individualizzati con inserimenti in situazione lavorativa reale. La terza area, produzione e servizi, offre inserimenti lavorativi veri e propri. Quest'ultima è articolata in unità operative che vanno dalla stampa digitale, alle pulizie civili e industriali; dai servizi di igiene ambientale ai servizi per il verde".

## La rete

Oltre alla convenzione con i Servizi Sociali Associati della Romagna Faentina, la cooperativa opera in stretto contatto con istituti scolastici, centri di formazione professionale, Ausl, uffici e servizi dello Stato (come Uepe e tribunale), associazioni di categoria e sistema delle imprese: "La cooperativa realizza progetti personalizzati per ogni persona presa in carico - spiega Laghi -. In questo modo si definiscono il percorso (stage, tirocinio osservativo, presa in carico all'interno dei servizi in convenzione, assunzione), le figure professionali coinvolte (psicologo, pedagogo, educatore professionale, maestro d'arte, istruttore, tutor), le mansioni e responsabilità e i tempi di verifica dei risultati ottenuti".

## Gli utenti

Ad oggi Ceff impiega complessivamente 97 persone: di queste 33 sono dipendenti normodotati (personale di servizio e produzione), 20 sono dipendenti invalidi, 1 è un dipendente svantaggiato. A questi si aggiungono 33 persone nei servizi occupazionali e formativi e 10 persone in stage e tirocini. "Gli utenti sono sempre affiancati a personale qualificato sia per l'assistenza e la formazione sia per la produzione - conclude -. In questo modo i percorsi formativi e lavorativi possono essere valorizzati al massimo e costantemente verificati". (m.a.)



## Pasqua con L'AltraBottega

Come ogni anno L'AltraBottega di Faenza - il negozio equo-solidale che è anche un laboratorio didattico-formativo per l'integrazione sociale e lavorativa di persone con disabilità, fragilità o svantaggio sociale - offre a tutti l'opportunità di acquistare uova e colombe pasquali artigianali ad alto valore solidale. Le materie prime scelte infatti provengono dai diversi angoli del mondo e sono prodotti con i principi della sostenibilità e del commercio equo e solidale. Le sorprese sono tutte realizzate a mano dagli artigiani di Sri Lanka, Indonesia, Nepal. Un'occasione unica per festeggiare la Pasqua e, contemporaneamente, scegliere di impegnarsi per la sostenibilità sociale, economica e ambientale.

## CAB TERRA DI BRISIGHELLA

# L'Olio Brisighello sbarca a Dusseldorf al Prowein

L'Olio Dop Brisighella è sbarcato in terra tedesca e lo ha fatto in uno degli appuntamenti enogastronomici più rinomati, il Pro-

wein di Dusseldorf che si è chiuso negli scorsi giorni. "Questa straordinaria partecipazione - spiega il presidente della coo-

perativa Cab Terra di Brisighella Sergio Spada - è stata resa possibile grazie alla collaborazione con il Consorzio Dop Brisighella, il Consorzio Vini di Romagna e il Consorzio dello Squacquerone Dop, e rientra in un più ampio

progetto di promozione e valorizzazione del nostro prodotto di punta, il Brisighello, e del territorio che rappresentiamo".

Anche grazie ai fondi ricevuti tramite il Psr regionale la cooperativa brisighellese ha potuto, infatti, mettere a punto diverse iniziative promozionali volte a far conoscere la qualità e le eccellenze della propria produzione e delle colline in cui operano e vivono i propri soci: "Oltre alla partecipazione ad importanti appuntamenti internazionali, come quello di Dusseldorf - continua Spada -, abbiamo elaborato un Qr code per ognuno dei nostri

prodotti attraverso il quale si potrà accedere a diversi contenuti, come ad esempio i valori nutrizionali, le analisi chimiche, la storia dell'azienda e il contesto territoriale. Un modo, insomma, per rendere la qualità dei nostri oli trasparente e sempre consultabile".

Consapevole di non rappresentare solo un prodotto, ma un territorio intero, la cooperativa Cab di Brisighella ha in cantiere un ulteriore progetto che riguarda il borgo medievale: "Stiamo contribuendo a rinnovare e integrare i percorsi museali open air dedicati all'Olio Brisighella

Dop, attraverso la realizzazione di un nuovo percorso pedonale accompagnato dalla pubblicazione di una nuova e aggiornata edizione della guida cartacea, che potrà essere scaricata anche tramite Qr code sui propri dispositivi digitali. Ci tengo a sottolineare che tutte queste iniziative sono possibile grazie alla forza dell'aggregazione cooperativa - conclude Spada -. E' impensabile che un singolo possa da solo promuovere il proprio prodotto di nicchia, seppur di alta qualità, in maniera così capillare e in contesti internazionali. Insieme si può!".



  
**L'AltraBottega**  
 Per i vostri acquisti pasquali puoi trovare i principali prodotti tradizionali:  
**COLOMBE PASQUALI**  
 e  
**UOVA DI CIOCCOLATO.**  
 Prodotti tutti esclusivamente provenienti dal commercio **EQUO-SOLIDALE.**  
  
 Piazza Martiri della Libertà 19/A - 48018 FAENZA (RA)





**MACCHINE  
e ATTREZZATURE  
per GIARDINAGGIO  
e FORESTAZIONE**

**OFFERTE PRIMAVERA**

**Husqvarna**

READY WHEN YOU ARE

**TRATTORI DA GIARDINO**



a partire da  
**€ 2.259,00**



**RIDER**



a partire da  
**€ 3.489,00**



**ROBOT TAGLIAERBA**



a partire da  
**€ 1.340,00**



Via Volta, 16 FAENZA (RA) - Tel. 0546 620606 - [www.flormec.com](http://www.flormec.com)

## MOSTRE

## Il Déco in Italia: 1920-1930. Gli "anni ruggenti"

Nel complesso dei Musei di San Domenico a Forlì, sarà possibile visitare fino al 18 giugno 2017 una grande esposizione che esplora da diverse angolazioni un intero periodo storico, quello corrispondente agli anni Venti del Novecento e riassunto emblematicamente nella nota formula di "anni ruggenti". Un periodo che fu insieme momento di passaggio e cruciale crogiolo di cultura tra le due grandi guerre mondiali e, specificatamente, connotato da un gusto internazionale definito Art Déco o "Stile 1925", che viene dispiegato nell'esposizione con qualche significativo antefatto negli anni Dieci e continuazioni nei pieni anni Trenta.

Il successo di questo momento del gusto va riconosciuto nella ricerca del lusso e

di una piacevolezza del vivere, tanto più intensi quanto effimeri, messa in campo dalla borghesia europea dopo la dissoluzione, nella Grande guerra, degli ultimi miti ottocenteschi e la mimesi della realtà industriale, con la logica dei suoi processi produttivi. Dieci anni sfrenati, "ruggenti" come si disse, della grande borghesia internazionale, mentre la storia disegnava, tra guerra, rivoluzioni e inflazione, l'orizzonte cupo dei totalitarismi.

Nell'ambito di una riscoperta recente della cultura e dell'arte collocata negli anni Venti e segnata da quel particolare gusto definito "stile 1925", dalla nota Esposizione Universale di Parigi del 1925 che ne sancì formulari e modelli, oppure più genericamente "Art Déco", nasce l'idea di una mostra che propone immagini e riletture di una serie di avvenimenti storico-culturali e di fenomeni del gusto che hanno attraversato l'Italia e l'Europa nel periodo compreso tra il primo dopoguerra e la crisi mondiale del 1929, assumendo via via declinazioni e trasformazioni nazionali, pur mantenendosi sempre ad un alto livello qualitativo e di invenzione come mostrano non solo le numerosissime opere architettoniche, pittoriche e scultoree, ma specialmente la straordinaria produzione di arti decorative. Inoltre, il gusto déco ha connotato in modo speci-

fico, e in taluni casi in modo eccezionale, particolari ambienti sia di uso collettivo, quali stazioni ferroviarie, teatri, sale cinematografiche, palazzi pubblici, sia di uso privato, quali ville e residenze borghesi: si tratta, soprattutto, di un formulario stilistico, dai tratti chiaramente riconoscibili, che ha influenzato a livelli diversi tutta la produzione di arti decorative e industriali degli anni Venti e Trenta, ma anche la produzione automobilistica, la cartellonistica pubblicitaria, la scultura e la pittura in funzione decorativa, il monumento funebre, l'architettura minore, la moda.

La mostra, curata da Valerio Terraroli, prevede una serie di sezioni tematiche che illustrano, in modo narrativo e affascinante, la declinazione italiana dell'Art Déco, con alcuni contrappunti europei.

Il percorso prende avvio dai dipinti di Mario Cavaglieri, Gino Rossi, Vittorio Zecchin, pittore e maestro vetraio, e Galileo Chini, pittore e ceramista, che guardarono a Klimt e alla Secessione viennese, affiancati da grandi maestri della scultura, come Ivan Mestrovic, Adolfo Wildt, Attilio Selva, Libero Andreotti, Sirio Tofanari, eccezionale modellatore di animali, o Alessandro Mazzucotelli, maestro del ferro battuto, per proseguire con le figure straordina-

rie di designer come il ceramista Guido Andloviz, cresciuto nell'orbita della secessione austriaca, in bilico tra tradizione artigianale e produzione seriale, dei maestri faentini, Baccarini, Nonni, Melandri, e le invenzioni del secondo futurismo, con i grandi arazzi di panno ideati da Fortunato Depero. E poi ancora oggetti e forme decorative: dagli impianti di illuminazione di Napoleone Martinuzzi, di Paolo Venini e della Fontana Arte di Pietro Chiesa, alle ceramiche di Gio Ponti per la Richard-Ginori, dalle sculture di Arturo Martini alle impareggiabili oreficerie di Alfredo Rava-

sco agli arredi di Tomaso Buzzi, Gio Ponti e Piero Portaluppi. Un tutto amalgamato all'ecclettismo, ossia alla temperie culturale ed estetica che si nutre e si giustifica in una costante riproposta degli stili del passato, così come di temi e forme legate a culture non europee (esotismo): citazioni dall'arte rinascimentale, barocca e rococò, evocazioni dal mondo mediterraneo arcaico, come dalla Persia, dal Giappone, dal Medio Oriente e dall'Africa islamica, con la finalità di ricostruire atmosfere, suggerire mondi lontani, incarnare il sogno borghese di luoghi "altri" dalla banalità del quotidiano. Per informazioni [www.mostradecoforli.it](http://www.mostradecoforli.it)

**La mostra propone immagini e riletture di una serie di fenomeni storico-culturali e di fenomeni del gusto che hanno attraversato l'Italia e l'Europa tra il primo dopoguerra e la crisi mondiale del 1929**



Nella foto Alberto Martini, Ritratto di Wally Toscanini, 1925, pastello su carta, 131 x 204 cm, collezione privata

### L'angolo del dialetto

Il dialetto della Romagna occidentale per indicare i 'soldi' usa generalmente i termini *bajòch*, *quatren* o *bulen*.

Il 'baiocco' era una moneta di rame dello Stato Pontificio del valore di un soldo, cioè cinque centesimi, mentre il 'quatrinò' valeva - a dispetto del nome - un quinto del baiocco.

Non si sa da dove venga la parola baiocco: l'etimologia più probabile è dall'aggettivo *baio*, che significa 'fulvo' e viene usato generalmente per indicare il colore del mantello dei cavalli, colore che richiama quello del rame, il metallo di cui era fatta la moneta.

*Bulen* invece significa letteralmente 'bolognino': era una moneta così chiamata perché conosciuta a Bologna.

Queste ed altre monete erano utilizzate dai ragazzi, ma non solo, per fare "testa o croce", cioè per stabilire a chi fra due toccava iniziare un gioco o una partita. L'espressione italiana presuppone evidentemente che la moneta in origine avesse una croce su una faccia e il profilo (*testa*) di un re o papa dall'altra.

Nel nostro dialetto invece l'espressione usata era *letra* o *agliò* 'lettera o leone', che come ci ricorda l'Ercolani nel suo Vocabolario Romagnolo "viene dal mezzo bolognino di rame, coniato a Bologna nel 1612, il quale aveva al recto un leone (*agliò*) e al verso lo stemma di Bologna con la scritta (*letra*): "Bononia Docet".

a cura di Gilberto Casadio

**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](mailto:viar.russi@tin.it)

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

Via Boncellino, 35  
Bagnacavallo  
tel 0545 64518

Roberto 347 4001197  
Luca 347 4001341

[quadrifoglioivai@tin.it](mailto:quadrifoglioivai@tin.it)  
[www.quadrifoglioivai.it](http://www.quadrifoglioivai.it)



# Il ponte del 25 aprile si festeggia a Pieve Corleto

Immane la sfida dei dolci, la passeggiata della domenica e le squisite specialità romagnole



E' l'appuntamento fisso del ponte del 25 aprile: la sagra della primavera di Pieve Corleto dà il benvenuto alla bella stagione riempiendo di allegria il campo sportivo della parrocchia a metà strada tra Faenza e Forlì. E altrettanto imperdibile è la tradizionalissima mostra-gara del dolce, che vede la partecipazione di concorrenti da tutta la Romagna con oltre 160 dolci in passerella, con la mitica lotteria finale che mette in palio tutte le torte che hanno preso parte alla competizione.

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. 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.



Ricco il carnet di spettacoli musicali per tutti i gusti, così come il ventaglio di animazioni per i piccoli ospiti, tra giochi e trucchi. Nei pomeriggi sarà possibile visitare la cripta sotterranea del decimo secolo. 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. Info: 370 3388045 e [www.sagradiprimavera.it](http://www.sagradiprimavera.it)

## Programma

**Venerdì 21 aprile** ore 12 pranzo aziendale (solo su prenotazione: Nicola 328 953 4391) / ore 20.30 Wild Angels country western dance (spettacolo al coperto) / **sabato 22 aprile** ore 20.30 spettacolo con i Musicanti di San Crispino (spettacolo al coperto) / **domenica 23 aprile** ore 8 Passeggiata di Primavera - Memorial Tommaso Rondini, gara non competitiva a premi organizzata da A.s. "100Km del Passatore" con partenza alle 9.30 (Info: Lorenzo 328 7659079 o [www.as100kmdelpassatore.it](http://www.as100kmdelpassatore.it)) / ore 15 si balla con l'orchestra Vanessa e Claudio / per tutto il pomeriggio dimostrazioni di giochi di ruolo / ore 19 Canti e balli di una volta con la Banda de Grell / ore 20.30 spettacolo con i ballerini del "Team Dance Borgo" (spettacolo al coperto) / **lunedì 24 aprile** ore 20.30 serata con le Mystic Dolls / **martedì 25 aprile** ore 14 mostra-gara dei dolci (per iscrizioni: Rita 0546 639200 Raffaella 328 4597861) / ore 15 si balla con Mirko Gramellini / per tutto il pomeriggio dimostrazioni di cake design / ore 18 premiazione e lotteria dei dolci in gara / ore 19.30 chiusura di serata con Mirko Gramellini. Orari stand gastronomico: venerdì, sabato e lunedì ore 19, domenica e martedì ore 12 e ore 18 / Esposizione e dimostrazione di accensione di trattori Landini Testa Calda e altri trattori d'epoca / Domenica e martedì apertura della cripta millenaria e "Spazio bimbi" con truccabimbi a cura di Gioco Pastrocchio.

# A Pieve Cesato maggio inizia con la magia della campagna

Formula festaiola consolidatissima tra corsa dei somari, gara podistica, musica live e giochi a premi

A Pieve Cesato da 59 anni la "Sagra della campagna" permette ai visitatori di assaporare l'atmosfera di serenità e allegria propria delle antiche feste sull'aia grazie alla collaborazione tra parrocchia di San Giovanni Battista, circolo Anspi "Don Bosco" e l'Unione sportiva Gian Battista Cimatti. Anche per il 2017, dal 27 aprile al 2 maggio, il ricco programma riconferma la storica "Podistica della Campagna", i balli sull'erba della vigilia, la corsa dei somari del primo maggio, i fatati spettacoli di giocoleria e arte circense e le migliori performance dal vivo di band e orchestre. Per il palato, poi, la "Sagra della campagna" è un appuntamento garantito: primi piatti fatti a mano, talvolta persino "annodati" come nel caso degli inimitabili "strozzapreti della Pieve", e poi carne sulla brace, piadina, pizza frita e l'insostituibile latte brulè. Info [www.sagracampagna.it](http://www.sagracampagna.it), su Facebook pagina "Sagra della Campagna Pieve Cesato".



## Programma

**Giovedì 27 aprile** ore 21 L'energica miscela di rock, rhythm and blues e funk con la band "Never too late" / **venerdì 28 aprile** ore 12 pranzo in campagna a menù fisso (info e prenotazioni 338 2333669) / ore 20.30 una storia di musica iniziata nel 1967: un gruppo di ragazzi...ora una band "The sounds group" / ore 22.30 sotto lo stand gioco a quiz "Si La Do...la soluzione", ispirato alla trasmissione tv "Sarabanda" / **sabato 29 aprile** ore 10 raduno di auto e moto di interesse storico / ore 12 pranzo in campagna / ore 14.30 giro turistico delle auto storiche al complesso archeologico della Villa Romana di Russi / ore 15 passeggiata e visita guidata (in bici o a piedi) alla Casa museo della storia contadina e del vivere del passato "Ca' Sgnurena" a 4 km dalla sagra / ore 16 animazioni per bambini a cura di Laura Babyanimation / ore 17 28° Podistica della Campagna, corsa podistica di 10 km e camminata ludicomotoria di 2 km (iscrizione dalle 15) / ore 19 pianobar con Lelino dla Pi / ore 21 spettacolo di giocoleria con il fuoco a cura del Teatro Lunatico / ore 21.45 una serata musicale no limits per giovani e per chi si sente giovane: Partyoung con dj Futnix & Rudee vocalist, proposta di musica commerciale Goa Edm / **domenica 30 aprile** ore 12.00 pranzo in campagna / ore 14.30 giochi della tradizione popolare romagnola, 28° torneo di zachegn valevole per il Campionato "Feste&Sagre" e 26° torneo di barandell / ore 15.30 Musica con il Davide Lazzarini Duo e animazione con "Gli Amici dell'Allegria" di Formellino / ore 16 marionette e burattini con "All'Incirco" / ore 17 animazioni per bambini a cura di Laura Babyanimation / ore 18.30 spettacolo di bolle di sapone.. e non solo, a cura del Teatro Lunatico / ore 20.30 i classici della canzone italiana rivisitati in chiave powerpop, rock, ska, reggae "Gli Italiani" e si balla... / ore 22.30 "Festa celtica della luce", lancio delle lanterne nel cielo, accensione del grande falò, "Lom a maz", balli con il Duo Trabadell e il gruppo di ricerca "Antichi balli", vino e ciambella per tutti / **lunedì 1 maggio** ore 12 pranzo in campagna / 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, casetta e scivolo gonfiabile, truccabimbi, parete da arrampicata del Cai / ore 17.30 corsa dei somari / a seguire spettacolo di marionette a cura di "All'Incirco" / la sera si continua a ballare con l'Orchestra Patrizia Ceccarelli / **martedì 2 maggio** ore 20.30 primo concerto in Romagna della band Fanta Musica, i più bei successi italiani dai mitici anni '60 ai giorni nostri.

**sdar**  
vending dal 1975



Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

SDAR di Naldi Luciano e C snc  
C.F. e P.IVA: 00246410393  
Via Vittori, 15 48018 Faenza RA  
T: 0546.620548  
[sdar@sdar.it](mailto:sdar@sdar.it) [www.sdar.it](http://www.sdar.it)



tipografia **v**algimigli

dal 1902... centoquattordici anni e non sentirli



grafica  
e pre stampa



stampa  
litografica



stampa digitale  
piccolo e grande  
formato



reparto  
confezione

via Batticuccolo 3 FAENZA • tel. 0546 662211 • [info@tipografiavalgimigli.it](mailto:info@tipografiavalgimigli.it)  
[www.tipografiavalgimigli.it](http://www.tipografiavalgimigli.it)

# Musica nelle aie, le sette note colorano la collina



Dall'11 al 14 maggio concerti dal vivo, passeggiate, eventi culturali e ottima gastronomia

Castel Raniero è in festa dall'11 al 14 maggio con "Musica nelle Aie", quattro giorni tra le colline di Faenza all'insegna di musica, gastronomia, natura, sport e cultura, con i gruppi di musica popolare pronti a suonare nelle aie di via Castel Raniero, via Rinaldini e via Rio Biscia, chiuse al traffico domenica 14 maggio dalle 11 alle 18.30. Si inizia alle 19.30 di giovedì 11 con le specialità tipiche dei casolari allo stand gastronomico affidate alle esperte mani delle arzdòre che lavorano i prodotti del territorio (specialità della sera stinco cotto al forno a legna). Sul palco l'edizione 2017 partirà con i balli popolari di Filippo Gambetta & Carmelo Russo. Si prosegue il venerdì 12 con il pran-

zo "amicale" (su prenotazione a menù fisso) per quegli amici e colleghi di lavoro che, per gli impegni, fanno fatica a ritagliarsi una sera per cenare insieme. Alle 18 inaugura, a Villa Orestina, la mostra di "Carta Bianca editrice" su "Il pino protagonista nel paesaggio romagnolo: mostra di tele e scritti con soggetto i pini di Castel Raniero e la sua pineta storica". La sera alle 19 apertura dello stand (specialità stinco cotto al forno a legna) e sul palco centrale ci sono il Maestro Zauli con la scuola Europa e, a seguire, Sleego e La Tresca. Sabato 13 è dedicato a sport e natura: alle 16.30 prende il via la 40° classicissima di Castel Raniero con 11 km di corsa podistica non competitiva, mentre le Gev di Faenza guideranno alla scoperta di piante e essenze nascoste tra i boschetti. Lungo il percorso delle aie numerosi ristoranti allietano podisti e partecipanti alla passeggiata, e alle 18 l'originale "aperitivo tra le vigne" offrirà vino tipico, gastronomia romagnola e musica tra i filari del "Castellaccio" con i Daran. Allo stand la specialità sono

le uova con pancetta, sul palco centrale, dalle 20, i concerti de "Gli orsi" e "Lou Dalfin". Domenica 14 Castel Raniero sarà invasa da visitatori, che si riverseranno sul colle dalla mattina in attesa che i 20 gruppi folk inizino a suonare tra aie e cortili. Un evento gioioso che culminerà in serata quando saranno proclamati i vincitori e, dalle 19, con il concerto del Duo Trabadel e degli Extraliscio. Lo stand gastronomico aperto sia a pranzo e cena con le specialità romagnola. Novità dell'edizione 2017 è la chiusura al traffico dalle 11: per raggiungere il percorso si può prendere la bici o salire a piedi, il bus navetta gratuito sarà disponibile dalle 13.30 dal parcheggio del PalaCattani. Allo stand primi piatti fatti in casa (tortelloni, cappelletti e bigoli), secondi di carne (castrato, salsiccia, spiedini), piatti unici (con assaggi di primo, secondo e dolce) a base di carne, vegetariano e per celiaci, dolci fatti in casa e la novità del menù per ogni sera: vellutate di ceci e zuppa di cipolla. La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo perché le strutture sono coperte. Ingresso offerta libera: negli anni la manifestazione ha devoluto parte degli introiti a diverse associazioni del territorio, acquisto e donazione di defibrillatori, sistemazione dei locali dove si svolge l'evento e tuttora promuove opere di beneficenza.



## Programma

**Giovedì 11 maggio** ore 19.30 Apertura stand gastronomico (specialità stinco cotto al forno a legna) / ore 20.30 Concerto e balli popolari con Filippo Gambetta & Carmelo Russo / **venerdì 12 maggio** ore 12 pranzo amicale su prenotazione a menù fisso (Matteo 338 5994509) / ore 18 presso Villa Orestina mostra di "Carta Bianca editrice": il pino protagonista nel paesaggio romagnolo: Mostra di tele e scritti con soggetto i pini di Castel Raniero e la sua pineta storica / ore 19 apertura stand (specialità stinco cotto al forno a legna) / ore 20 musica popolare con la scuola media Europa, direzione del Maestro Zauli / ore 21 concerto de Sleego e La Tresca / **sabato 13 maggio** ore 10 e ore 15 visita guidata alla ricerca delle erbe spontanee del luogo, ai boschetti di Castel Raniero e al parco della colonia con le Gev Faenza / ore 15.30 a Villa Orestina presentazione dei due libri: da Bob Dylan e Castlèna, due facce del folk / ore 16.30 40° Classicissima di Castel Raniero, gara podistica non competitiva di 11 km "17° Memorial Cristiano e Chiara Marini", lungo il percorso ristori fornitissimi / ore 18 aperitivo romagnolo tra le vigne con il gruppo "Daran" / ore 19 apertura stand (specialità uova con pancetta) / ore 20 sul palco concerto de "Gli orsi" e di "Lou Dalfin" / **domenica 14 maggio** ore 10 Santa Messa presso la Chiesa di Castel Raniero / ore 10.30 visita guidata a ville e cortili lungo il percorso delle aie con Pro Loco Faenza / ore 11 chiusura traffico del percorso delle aie / ore 12 apertura stand / ore 13.30 venti gruppi di musica folk da tutta Italia si esibiscono nelle aie, sui campi, in strada per tutto il pomeriggio (lungo il percorso fornitissimi stand gastronomici) - "Premio musica nelle aie - interpreti" e "Premio musica nelle aie autori" / ore 18.30 apertura stand / ore 20 concerto del Duo Trabadel e concerto di "Extraliscio"

## Dal Comitato materiale didattico in dono a 23 istituti

Ventitrè istituti scolastici fanno festa con "Feste e sagre", il Comitato che nel faentino e nel ravennate riunisce più di cinquanta feste organizzate da volontari: sabato 11 febbraio, in un pomeriggio di allegria ospitato dal Rione Verde di Faenza, sono infatti stati consegnati i materiali offerti in dono alle scuole per la seconda edizione del progetto "Cultura e istruzione". Nato a fine 2015, "Feste e sagre per le scuole" è il fondo - che quest'anno ammonta a circa ottomila euro - creato dal Comitato a sostegno dei progetti destinati alle nuove generazioni: ogni festa del circuito contribuisce versando una quota proporzionale al numero di visitatori accolti, a cui si somma il ricavato dal conferimento degli oli esausti all'apposito fornitore delegato al ritiro. Come già fatto nella prima edizione, i volontari del Comitato provvedono poi a contattare tutte le scuole delle località in cui si svolgono le feste invitandole a presentare un proprio progetto per l'acquisto di materiali utili alla scuola. "Quest'anno siamo riusciti a soddisfare le richieste - spiegano

gli organizzatori - di 23 istituti in undici diverse località per l'acquisto dei più diversi materiali didattici. E' un ottimo bilancio: non solo siamo riusciti a raccogliere più soldi, ma soprattutto più scuole hanno presentato il progetto rispetto all'anno scorso". Sono quindi 23, come detto, gli istituti beneficiari: Scuole infanzia "Arcobaleno", "Rodari", "Panda" e "La casetta di Zenzi"



(Faenza), "Don Bosco" (Pieve Cesato), "Santa Maria Assunta" (Solarolo), "L'aeroplano" (San Martino in Villafranca), "Carlo Maria Spada" (Cotignola), Palazuolo, San Martino in Gattara, "Conti" (San Pancrazio), Roncalceci, "Pueris sacrum" (Massa Lombarda), le scuole primarie "Don Milani", "Martiri di Cefalonia", "Pirazzini", "Gulli" (Faenza), Roncalceci, "Pezzani" (Solarolo), "Ginnasi" (Castel Bolognese), le scuole medie "Bendandi" ed "Europa" e l'itip "Bucci" di Faenza.

"Da oltre vent'anni - continuano i volontari - ogni sagra contribuisce al miglioramento del proprio territorio, finanziando arredi urbani, ristrutturazioni delle parrocchie, sostenendo società sportive giovanili, strutture per l'infanzia e iniziative di beneficenza. Con questo progetto, non legato alla singola festa ma gestito collettivamente da tutto il Comitato, vogliamo ulteriormente dare un contributo alla comunità romagnola che in questi anni ha scelto le nostre feste per trascorrere insieme qualche momento di allegria e convivialità".

**SOLUZIONI IN MOVIMENTO**  
**ROB - CAR**

**ASEC**  
After Sales Service Evaluation & Certification

[www.robcar.it](http://www.robcar.it) - [info@robcar.it](mailto:info@robcar.it)

Numero Verde  
**800-359901**

**TOYOTA**  
INDUSTRIAL EQUIPMENT

**BT**

**CESAB**

**iCEM**  
carrelli speciali

**TCM**  
people & technology

**TOYOTA**

MATERIAL HANDLING

ROB CAR - Via Meucci 24/26 - 48022 LUGO (RA) - Tel. 0545 30755 - Fax 0545 32257

# 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](http://www.cmcf.it)

PROTOS  
S.O.A.



ISO 9001:2008  
CERTIFICATO N. 1888  
ISTITUTO  
GIORDANO



*Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio*

**zaganelli**  
agenzia viaggi

1967-2017  
**50** **agenzia viaggi**  
**santerno**

**Pasqua nel MITTELLAND SVIZZERO**  
Dal 13/04/2017 al 17/04/2017



**Pasqua in MOLISE**  
Dal 15/04/2017 al 17/04/2017

**MILANO Mostra Keith HARING, About Art**  
29/04/2017

**Bellezze del SALENTO e SASSI di MATERA**  
Dal 30/04/2017 al 07/05/2017

**PIACENZA Mostra GUERCINO tra Sacro e Profano**  
6/05/2017

**SARDEGNA**  
Dal 12/05/2017 al 17/05/2017

**MILANO Mostra KANDINSKY il cavaliere errante e Villa Necchi Campiglio**  
13/05/2017

**La residenza presidenziale, CASTEL PORZIANO e OSTIA ANTICA**  
Dal 27/05/2017 al 28/05/2017

**MONTENEGRO ALBANIA MACEDONIA**  
Con volo da Bologna  
Dal 18 al 21/06/2017

**LE INFIORATE DI SPELLO**  
Dal 17/06/2017 al 18/06/2017

**LE BELLEZZE DELL' IRLANDA**  
Con volo da Bologna  
Dal 14/07/2017 al 21/07/2017



**AGENZIA VIAGGI ZAGANELLI - LUGO - VIA BARACCA, 66/1 tel. 0545 26457 [www.zaganelliviaggi.it](http://www.zaganelliviaggi.it)**

**AGENZIA VIAGGI SANTERNO - IMOLA - VIA SARAGAT, 19 tel. 0542 32 372 - VIA GALEATI, 5 tel. 0542 33200**

**CASTEL SAN PIETRO - P.zza GARIBALDI, 5 tel. 051 940358 [www.viaggisanterno.com](http://www.viaggisanterno.com)**

## ARTE

## Una collezione tra il magico e il grottesco quella dell'artista faentino "Ago". A Brisighella, Lugo e Faenza tre mostre per celebrare Domenico Rambelli

Si intitola "Nero Bitume" la mostra personale dell'artista faentino Luca Agostini, in arte Ago, visitabile presso la Pinacoteca comunale di Faenza fino al 17 aprile. L'artista usa il quotidiano come contenitore di immagini da cui attingere per inventare o reinventare soggetti che raccontano forti emozioni e lo fa concentrando sui particolari. Ago infatti presenta una collezione di ritratti e autoritratti che compongono un mosaico sociale e introspettivo. I volti, i dettagli di gente da bar, di donne, di anziani, di sconosciuti incontrati nella notte diventano oggetto di ispirazione. E così ecco che una rassegna di espressioni umane e smorfie tra il realismo magico e il grottesco si stagliano nette dal buio e ci portano dentro al quadro, ammiccando con sorrisi smaglianti, occhi pungenti e nasi deformati, colli allungati e sguardi languidi. Orari: sab, dom e festivi 10-18. Mart-ven 10-13 telefonando allo 0546 680251. Brisighella, Lugo e Faenza celebrano l'artista faentino Domenico Rambelli con tre mostre, una in ogni comune, visitabili fino al 23 aprile. Considerato uno dei massimi scultori del Novecento italiano, l'omaggio al "Rambelli monumentale" prevede un itinerario che comincia a Brisighella con la mostra "Un'iconografia unica. Il fante che dorme" presso il museo Giuseppe Ugonia, con l'esposizione di documenti provenienti dall'Archivio stori-

co del Comune di Brisighella, diversi disegni preparatori, il bozzetto e un superstite - anche se parziale - calco in gesso e fotografie contemporanee. (tutti i giorni 15-17, festivi anche 10-12.30) La seconda tappa è a Lugo con il percorso espositivo "Ad Maiora. Lo scultore e l'eroe" dislocato in quattro sedi tematiche: alle Peschiere della Rocca in piazza Garibaldi (i disegni), nella Fondazione CML in piazza Baracca (le fotografie, dal cantiere del 1936 agli studi contemporanei di Luca Nostri), alla biblioteca Fabrizio Trisi in piazza Trisi (i documenti) e al museo Francesco Baracca, in via Baracca (il volto).



(giovedì e venerdì 15-18, sabato e domenica 10-12 e 15-18). Il trittico della Romagna monumentale di Rambelli si chiude a Faenza, nel Voltone della Molinella presso la Galleria Comunale d'Arte, con l'esposizione "Un lungo cammino. Il monumento ad Alfredo Oriani" in omaggio allo scrittore, storico e poeta italiano. (Dal martedì al venerdì 16-19, sabato e domenica anche 10-13)

A cura di Manuela Cavina



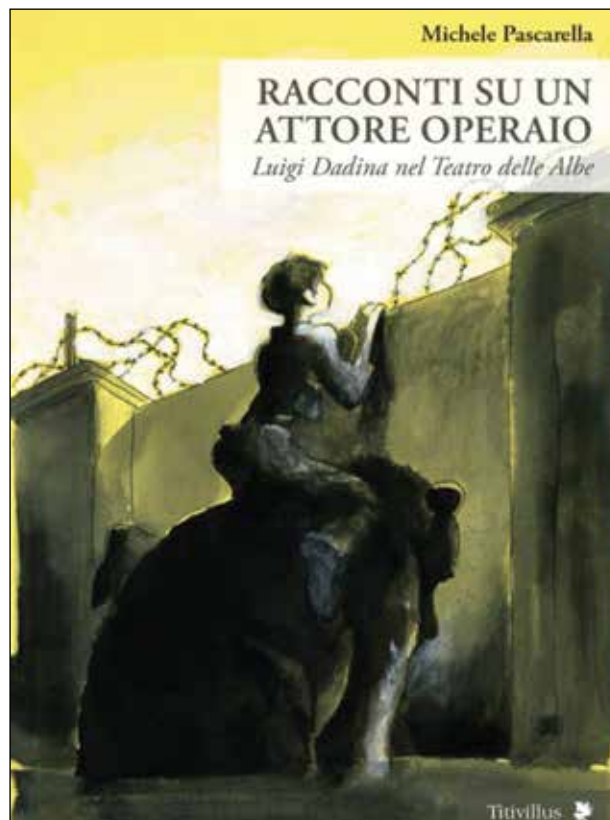
Sopra Il fante che dorme di Domenico Rambelli, a fianco Nero Bitume, ritratti

## LIBRO DEL MESE

## Tra l'autobiografia artistica e il romanzo di formazione

"Racconti su un attore operaio. Luigi Dadina nel Teatro delle Albe", è il titolo della pubblicazione di Michele Pascarella (Titivillus Edizioni) che narra di svariati momenti della vita di Luigi Dadina, vissuta fino ai vent'anni tra Porto Corsini e il Villaggio Anic, poi con il Teatro delle Albe di Ravenna, uniti ai racconti di molte persone in diversi modi vicine a Dadina. Il libro - impreziosito dai pensieri di Marco De Marinis nella prefazione e di Gerardo Guccini in postfazione - può essere definito come un racconto di vita, paragonato ad un'autobiografia artistica e allo stesso tempo diventare un romanzo di formazione. Questo volume infatti non si rivolge solamente all'appassionato di teatro o allo spettatore abituale, ma a qualsiasi lettore che voglia conoscere qualcosa in più sul teatro e il mestiere dell'attore in modo semplice ma concreto, attraverso i dialoghi tra l'intervistatore Pascarella e il protagonista Luigi Dadina. Come ci svela il titolo del libro, Gigio (tutti chiamano così Luigi Dadina, da sempre) è un attore operaio, proviene infatti da una famiglia di operai e lui stesso ha svolto questo lavoro prima di fondare nel 1983 il Teatro delle Albe assieme a Marco Martinelli, Ermanna Montanari e Marcella Nonni, ma soprattutto perché ha praticato e continua a praticare tutti i mestieri teatrali. Partendo dai più "nobili" è stato autore, regista e attore; ma ha svolto anche i compiti più "nascosti" come quello dell'organizzatore e dell'amministratore fino ai lavori più "umili": montando, smontando e rimontando moltissimi spettacoli. "Racconti su un attore operaio" è la storia di una persona che realizza la sua essenza attraverso il fare, il libro ideale per chiunque voglia rimanere per un po' di tempo in compagnia della vita di un uomo.

a cura di Manuela Cavina



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.**

project by Ewolutha - www.evolutha.com

# Esperienza Formazione Sicurezza.

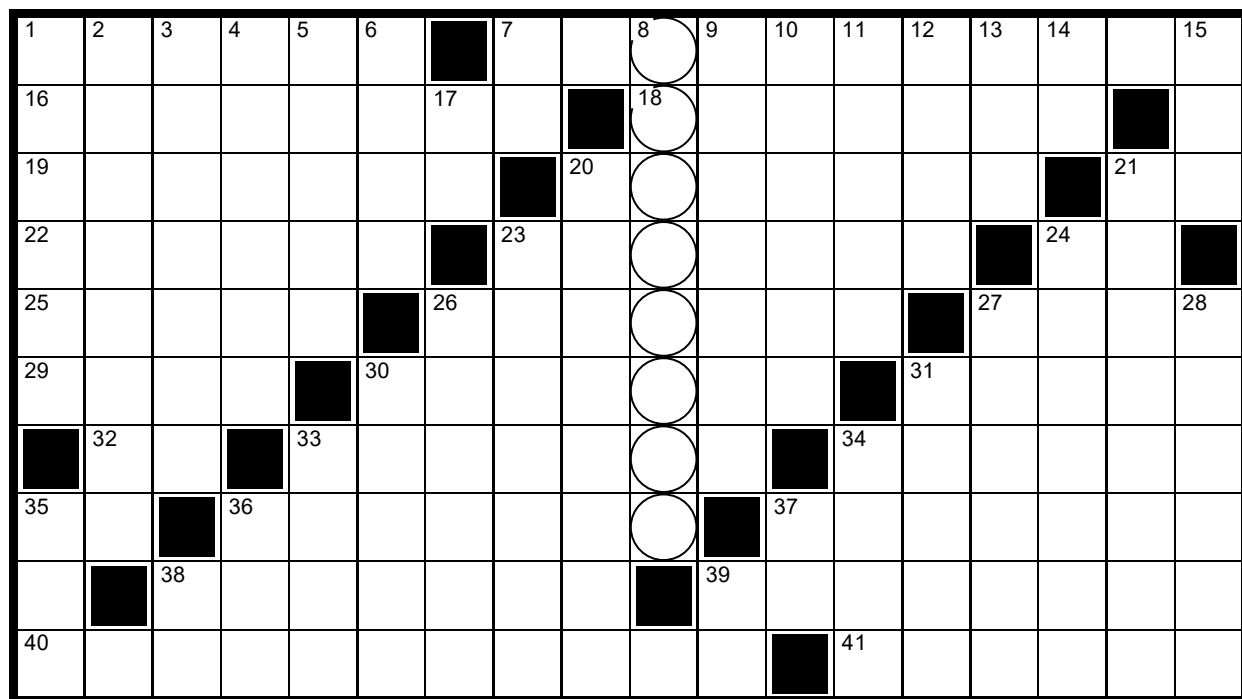
La nostra filosofia guarda da sempre al Futuro.

**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

dal 1981

PROTOS S.O.A.

## CRUCIVERBA



\*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

## L'ESPERTO RISPONDE

## Dichiarazione dei redditi: scadenze e novità del modello 730

Il modello 730 è la dichiarazione dei redditi per eccellenza utilizzata dai cittadini contribuenti per dichiarare quanti redditi si sono prodotti l'anno precedente e su cui poi verranno calcolate le tasse da pagare con delle trattenute nella busta paga o nella pensione o eventualmente i rimborsi da erogare al contribuente.

Anche quest'anno il 730 può essere presentato nella versione cartacea e consegnato entro il 7 luglio 2017, oppure online in forma precompilata e consegnato entro il 23 luglio, se si presenta direttamente all'Agenzia delle entrate, oppure entro il 7 luglio se si presenta al proprio sostituto di imposta, al Caf o ad un professionista.

Come per gli altri anni, anche nel 730/2017 entrano di diritto le agevolazioni fiscali classiche, dalle spese mediche a quelle universitarie, passando per le spese funebri, veterinarie, a quelle che riguardano la casa come le spese per l'affitto, quelle per gli interventi di ristrutturazione e di risparmio energetico e il bonus mobili.

Tra le novità di quest'anno ci sono la detrazione fiscale al 50% per spese di arredo dell'immobile acquistato da giovani coppie under 35; la detrazione per le spese per canoni di leasing per l'abitazione principale; la detrazione del 50% dell'Iva pagata nel 2016 per l'acquisto di un immobile in classe energetica A o B; la detrazione al 65% per spese sostenute per l'acquisto, installazione e messa in



opera di dispositivi multimediali per il controllo da remoto degli impianti di riscaldamento e/o produzione di acqua calda e/o climatizzazione dell'unità abitativa.

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

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

Come è definita la modalità con cui la cooperativa riconosce ai propri soci operatori i benefici del vantaggio mutualistico?

**ORIZZONTALI** 1. Molti a Mogadiscio - 7. Un utensile da cucina - 16. Le persiane moderne - 18. L'entrata del commerciante - 19. Un finissimo tessuto - 20. Dea fenicia - 21. Iniziali della Aleramo - 22. Lo era Montezuma - 23. Una è l'aorta - 24. Iniziali di Pavese - 25. Quartieri cittadini - 26. Colline della Francia - 27. Disordine cosmico - 29. Atomo caricato - 30. L'ha ritrovata l'evaso - 31. Lo è uno di Bastia - 32. In fin di bene - 33. Il fiume di Bordeaux - 34. Recinto nel ranch - 35. La nota sul trono... - 36. Tornato a vivere - 37. Un tipo di salsa - 38. Monti tra Francia e Spagna - 39. Mettersi le vivande nel piatto - 40. Viene assistita dall'ostetrico - 41. Un'aiuola con molte spine

**VERTICALI** 1. Ricchissima città della Magna Grecia - 2. Preghiera - 3. Il più comune dei laterizi - 4. Bagna Tivoli - 5. Privi di asperità - 6. Un incontro di vocali - 7. Iniziali di Einstein - 8. Chiave - 9. Intensamente applicata - 10. Ridotta all'osso - 11. Guaio per i denti - 12. Attrezzo da saltatore - 13. Fra Mao e Tung - 14. La farina migliore - 15. Epoca geologica - 17. Napoli (sigla) - 20. Moreno, asso del ciclismo - 21. Non vuol farlo lo scapolone impenitente - 23. Lo sono le piante con tronco legnoso - 24. Città nota per il marmo - 26. Trampolieri di palude - 27. Il "Daniele" di Fogazzaro - 28. Locale sotto il tetto - 30. Un raggio in chirurgia - 31. Uccello nero - 33. Percorso in tondo - 34. John Dickson giallista - 35. Genere di musica parlata - 36. Ritornello (abbr.) - 37. Bevanda ambrata - 38. Cambiano in parte il latte - 39. Introduce un'ipotesi

Le soluzioni del numero precedente



## LUNÈRI DI SMÈMBAR

## Aprile

Fino alla Santa Pasqua si alternano pioggia e belle giornate, poi con l'ultimo quarto sembra che il tempo si metta al meglio. Ma attenzione: non siamo ancora fuori dall'inverno.

\* Luna buona: dall'11 al 26

\* Si semina: angurie, meloni, basilico, carote, cetrioli, erbe, radicchi, cipolle, fagioli, lattuga, piselli, zucchine, pomodori e prezzemolo.

\* Si trapianta: lattuga, basilico, prezzemolo, rucola, erbe, pomodori, melanzane, cetrioli, peperoni, meloni, zucchine, cocomeri, sedani, fagiolini.

Il sole entra in Toro il 19 alle ore 23,25.

Il 1° il Sole sorge alle 6,53 e tramonta alle 19,39

Il 15 il Sole sorge alle 6,29 e tramonta alle 19,56

\* tratto da Luneri di Smembar 2017

**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

**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](http://www.ilpennellosnc.it)

MUSICA E SPETTACOLI

**MERCOLEDI' 5**

**Faenza** Teatro Masini **Toni Sartana e le streghe di Bagdad** prosa con Natalino Balasso / ore 21 / 0546 21306 (replica fino al 7)

**Imola** Teatro Ebe Stignani **Mi piaci perchè sei così!** prosa / ore 21, 8 apr ore 15,30 e 21, 9 apr ore 15,30 / 0542 602600 (repliche fino al 9)

**VENERDI' 7**

**Ravenna** Teatro Socjale **Vecchi contro giovani** musica / ore 22 / 335 372020

**SABATO 8**

**Ravenna** Teatro Alighieri **Ensemble musica oggi** musica / ore 20,30 / 0544 249244

**Bologna** Locomotiv Club **The Notwist** musica / ore 20,30 / 348 0833345

**Bologna** Teatro Il Celebrazioni **Hair** musical / 8 apr ore 21, 9 apr ore 18 / 051 6153370 (replica il 9)

**DOMENICA 9**

**Bologna** Estragon **An Evening with Peter Hook & The Light** musica / ore 21 / 051 323490

**Cotignola** Teatro Binario **I piccioni di Campo Margherita** prosa / ore 17,30 / 373 5324106

**MARTEDI' 11**

**Ravenna** Teatro Alighieri **Alban Gerhardt - Steven Osborne** musica / ore 20,30 / 0544 249244

**Russi** Teatro Comunale **D'amore e d'ombra** danza / ore 20,45 / 0544 587690

**Bagnacavallo** Teatro Goldoni **Toren** danza, performance / ore 21 / 0545 64330 (replica il 12)

**MERCOLEDI' 12**

**Ravenna** Teatro Rasi **Abramo** prosa / ore 21 / 0544 30227

**GIOVEDI' 13**

**Conselice** Teatro Comunale **Sorelle Materassi** prosa / ore 21 / 0545 88508

**Bologna** Locomotiv Club **Umberto Maria Giardini + Hibou Moyen** musica / ore 21,30 / 348 0833345

**VENERDI' 14**

**Ravenna** Teatro Rasi **Il mondo regolare** prosa / ore 21 / 0544 30227

**SABATO 15**

**Rimini** 105 Stadium **Giorgia** musica / ore 21 / 0541 395698

**DOMENICA 16**

**Ravenna** Bronson **Gazebo Penguins** musica / ore 21 / 333 2097141

**MARTEDI' 18**

**Bologna** Locomotiv Club **Gemitaiz** musica / ore 20 / 348 0833345

**Ravenna** Teatro Alighieri **Ensemble Zefiro** musica / ore 20,30 / 0544 249244

**MERCOLEDI' 19**

**Bologna** Estragon **Mannarino** musica / ore 21,30 / 051 323490

**GIOVEDI' 20**

**Bologna** Teatro Duse **Gli uomini vengono da Marte, le donne da Venere** prosa / ore 21 / 051 231836

**Bologna** Locomotiv Club **La Femme** musica / ore 21,30 / 348 0833345

**VENERDI' 21**

**Bologna** Estragon **Le luci della centrale elettrica** musica / ore 22 / 051 323490

**Imola** Teatro Ebe Stignani **Paolo Fresu Quintet** musica / ore 21,15 / 0542 602600

**SABATO 22**

**Bologna** Estragon **Sud Sound System** musica / ore 22 / 051 323490

**Faenza** Casa del Teatro **Fail** prosa / ore 21 / 0546 623925

**DOMENICA 23**

**Bologna** Teatro dell'Antoniano **Lisa Hannigan** musica / ore 21,30 / 051 3940212

**LUNEDI' 24**

**Bologna** Estragon **Snarky Puppy** musica / ore 21 / 051 323490



I **Sonics** l'11 aprile a Bagnacavallo - **Mi piaci perché sei così!** con **Gabriele Pagnotta e Vanessa Incontrada** a Imola il 5 aprile



**MERCOLEDI' 26**

**Bologna** Teatro Il Celebrazioni **Decibel** musica con la band punk fondata da Enrico Ruggeri / ore 21 / 051 6153370

**Ravenna** Teatro Alighieri **I giganti della montagna** prosa / ore 21 / 0544 249244 (replica il 27)

**GIOVEDI' 27**

**Imola** Teatro Ebe Stignani **Fabrizio Bosso Quartet + Enrico**

**Rava** musica / ore 21,15 / 0542 602600

**VENERDI' 28**

**Ravenna** Teatro Alighieri **I solisti veneti** musica / ore 20,30 / 0544 249244

**Ravenna** Bronson **Gnod + Julie's Haircut** musica / ore 21 / 333 2097141

**Bologna** Locomotiv Club **Paolo Benvegnù** musica / ore 21,30 / 348 0833345

**SABATO 29**

**Bologna** Teatro Europauditium **Nek** musica / ore 21 / 051 372540

**DOMENICA 30**

**Bologna** Estragon **Benji & Fede** musica / ore 20,05 / 051 323490

**Russi** Teatro Comunale **Roy Paci & Mauro Ottolini** musica / ore 21 / 0544 587690

A cura di **Manuela Cavina**

Paolo Benvegnù a Bologna tra cantautorato e fantascienza

"Se questo sono io mi ha fatto ricordare quei momenti in cui mi sento così inadeguato da desiderare di diventare trasparente, mimetizzarmi con l'ambiente, trasformarmi in un ipotetico fantasma finalmente in sintonia con ciò che lo circonda". Non è uno che si nasconde Paolo Benvegnù e, sulla sua pagina Facebook, usa queste parole per descrivere una delle tracce più intense contenute nel suo ultimo album H3+. Un disco, quello uscito lo scorso marzo per Woodworm, che sarà al centro del nuovo tour che farà tappa al Locomotiv Club di Bologna il prossimo venerdì 28 aprile (ore 21,30). Paolo Benvegnù, raffinato cantautore milanese già fondatore degli Scisma (premio Ciampi nel 1998), con H3+ (quinto album da solista) conclude la trilogia "dell'anima" iniziata con Hermann nel 2011 e poi proseguita con Earth Hotel nel 2014. Con questo ultimo album, dedicato "alla perdita, all'abbandono e alla rinascita", Benvegnù si sposta dalla dimensione "terrena" per indagare la profondità dell'universo e gli spazi immensi arrivando a ipotizzare l'esplorazione della più piccola particella che c'è nell'universo (l'H3+ appunto, lo ione triatomico di idrogeno). Un vero e proprio viaggio che si scopre ascolto dopo ascolto e che sembra voler conciliare la più classica delle tradizioni del cantautorato italiano con la fantascienza e il sogno, anche musicale. (l.r.)



ISTITUTO DI VIGILANZA

TRATTAMENTO DENARO  
TRSPORTO VALORI

**Ambra s.r.l.**  
email: [info@ambrasrl.com](mailto:info@ambrasrl.com) • [www.ambrasrl.com](http://www.ambrasrl.com)

663.668  
**FAENZA EXPRESS**

la nuova formula della posta

- FATTORINAGGIO AZIENDALE
- TRASPORTI IN GIORNATA
- SPEDIZIONI IN ITALIA E NEL MONDO
- SERVIZI CORRIERE ESPRESSO

Via Malpighi 88/11  
(c/o Palazzo "Lo Specchio" angolo Via Risorgimento)  
Tel. e fax **0546 663668**  
[faenza.express@libero.it](mailto:faenza.express@libero.it)

• Consegna posta certificata • Raccomandate  
• Gestione Ufficio posta  
[www.tntpost.it](http://www.tntpost.it)

**TNT** | post sure we can

# 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 è un gruppo 100% ITALIANO. Operiamo nel settore industriale dell'automazione meccanica, elettrica ed elettronica e siamo in forte espansione (**oltre 190 nuove assunzioni da dicembre 2015 a gennaio 2016**). Cerchiamo giovani talenti in grado di fare la differenza in vari ambiti dell'organico per vincere le sfide di oggi e di domani. Vuoi essere uno di loro?

[risorseumane@unitec-group.com](mailto:risorseumane@unitec-group.com)  
[unitec-group.com](http://unitec-group.com)

**UNITEC**  
We work for your results