

EDILPIU'
PORTE E FINESTRE
 Tel: +39 0542 22678
 edilpiu@edilpiu.eu
 ipuntirando
 www.edilpiu.eu

in piazza

mensile di confcooperative

ARCO
 Transport & Logistics
 40 anni di storia
 proiettati verso il futuro
 Via Madonna Di Genova, 35 - 48010 Cotignola (RA)
 Tel. +39 0545 907811 - Fax +39 0545 907838
 arco@arcostrasporti.it - www.arcostrasporti.it

Anno XXXII / n. 11 / dicembre 2015
www.inpiazza.it

E. 0,55 Iva incl. / Abb. annuo E.4,16 Iva Incl. / Poste Italiane Spa, Sped. in abb. post.: D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 1, comma 1, CN/BO / Pubblicità non sup. al 45% / Autorizz. Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78 (iscrizione al ROC n. 25155) / In caso di mancato recapito inviare Bologna CMP, ufficio detentore del conto, per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa / contiene Ip

Se cresce la fiducia, allora tutto può migliorare

di Tiziano Conti*

La fiducia dei consumatori registrata dall'Istat a ottobre è la più alta da febbraio 2002, oltre 13 anni fa: sale a 116,9 punti dai 113 di settembre. Anche la fiducia delle imprese è in crescita, per il terzo mese consecutivo, e segna il livello più alto dall'inizio della crisi nel 2007. Sono convinto che le persone, quando aumenta la fiducia, sappiano guardare con maggiore ottimismo al futuro: e questa è sempre la base per far crescere una comunità. In fondo la parola "fiducia" ha lo stesso significato di "credito": se si diffonde un clima dove tutti guardiamo con ottimismo al domani, tutti noi possiamo dare il nostro contributo al miglioramento della nostra vita, della nostra famiglia, della comunità nella quale siamo inseriti, al destino del nostro Paese. Il problema è espresso magistralmente da un apologo di David Hume, filosofo e storico scozzese in un trattato di quasi trecento anni fa, che recita "Il tuo grano è maturo oggi, il mio lo sarà domani. Sarebbe utile per entrambi se oggi io... lavorassi per te e tu domani dessi una mano a me. Ma io non provo nessun particolare sentimento di benevolenza nei tuoi confronti e so che neppure tu lo provi per me. Perciò io oggi non lavorerò per te perché non ho alcuna garanzia che domani tu mostrerai gratitudine nei miei confronti."

* Presidente coop. In Piazza
 continua a pagina 11



Cosa mettiamo nel piatto?

Il rapporto dell'Oms e il futuro della nostra alimentazione

CAVIRO / pagina 7

Quando qualità e quantità convivono

CONFCOOPERATIVE / pagina 10

2014 positivo per le cooperative ravennati

LA CASA / pagina 18

Apri il dormitorio per l'inverno

AGRISOL
 Centro servizi per l'agricoltura
 Fitofarmaci - Concimi - Carburanti - Sementi - Impianti di irrigazione
 Impianti antigrandine - Pali per frutteto e vigneto
 Bagnacavallo - Cotignola - Faenza - Godo - Solarolo - Mordano

SAF s.r.l.
 SERVIZI ASSICURATIVI FINANZIARI
 Intermediario Assicurativo Assimoco e Cattolica
 Per i SOCI e DIPENDENTI delle COOPERATIVE
 ASSOCIATE a CONFCOOPERATIVE RAVENNA
 Per informazioni:
RAVENNA
 Via Francesco Negri, 20
 Tel. 0544/33860
 safassicurazioni@tin.it
LUGO
 Via Mazzini, 142/144
 Tel. 0545/23188
 ufficio@assicurazionimelandrisas.191.it
BAGNACAVALLO
 Via Boncellino, 44 int. 2
 Tel. 0545/60730

FOCUS

Carni rosse e lavorate, cosa c'è

Un rapporto dell'Agencia internazionale per la ricerca sul cancro dell'Oms le ha inserite tra le sostanze associate

Un gruppo di lavoro composto da 22 esperti provenienti da 10 Paesi diversi convocati dalla Iarc (agenzia intergovernativa dell'Oms - vedi box a fianco) ha di recente pubblicato un rapporto in cui si associa il consumo di carne rossa e carne lavorata al rischio di contrarre il cancro al colon, in particolare, e altre forme tumorali.

Per carne lavorata si intende la carne sottoposta a processi di trasformazione (salatura, affumicatura, speziatura, aggiunta di conservanti etc) come accade per esempio con i wurstel, il bacon e altri tipi di insaccati. Questa tipologia di prodotti è stata inserita dalla Iarc nel gruppo 1, quello con le sostanze più dannose, della classificazione degli agenti sui quali ci sono prove evidenti del loro carattere cancerogeno. Di questo insieme fanno parte anche sostanze come il fumo o l'alcool contenuto nelle bevande alcoliche, ma ciò non vuol dire che mangiare del bacon equivalga a fumare

una sigaretta. Gli studiosi della Iarc hanno concluso che mangiare 50 grammi di carne lavorata al giorno può aumentare il rischio di contrarre il cancro al colon del 18%.

“Un rapporto utile a Governi e agenzie internazionali per regolamentare l'uso di questi alimenti e definire migliori raccomandazioni dietetiche”

Hanno poi precisato che per un individuo il rischio di sviluppare tale forma cancerogena per il consumo di carne lavorata rimane basso, ma può aumentare con la quantità

di carne consumata.

L'altro alimento su cui la Iarc si è pronunciato è la carne rossa fresca. Questa è stata inserita nel gruppo 2A degli agenti cancerogeni, cioè in quell'insieme di sostanze che si pensa possano provocare il cancro ma sulle quali non si hanno studi certi per poterlo provare.

Il direttore della Iarc, Christofer Wild, ha sottolineato che i risultati presentati nel rapporto sul consumo di carne rossa e carne lavorata “supportano le attuali raccomandazioni sulla sanità pubblica di limitare l'assunzione di carne. Allo stesso tempo, però, la carne rossa ha un valore nutritivo. Pertanto questo rapporto è importante per consentire ai Governi e alle Agenzie internazionali la regolamentazione di questi alimenti, al fine di bilanciarne rischi e benefici e arrivare a definire le migliori raccomandazioni dietetiche”.

Ilaria Florio

L'INTERVISTA #1

I consigli della dietista: “Importante fare attenzione ai metodi di cottura”

A qualche settimana dalla diffusione del documento dell'Agencia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (Iarc) sono in tanti ad aver bisogno di chiarezza sulla corretta alimentazione e, più precisamente, sulle giuste quantità di carne rossa e di carne lavorata che possono essere consumate senza rischi per la salute. Un argomento complesso, che si basa su dati pratici e statistici, sul quale interviene Elena Carboni (nella foto), responsabile Andid Emilia Romagna (Associazione Nazionale Dietisti).

Non è necessario smettere di mangiare carne rossa, basta ridurre le quantità e alternarla a pollo e pesce

Nel rapporto Iarc si annuncia, in estrema sintesi, che il consumo di carne lavorata e di carne rossa sia pericoloso per la salute. E' una novità o se ne parlava da tempo?

“Tutto questo non è nuovo, che ci fosse un legame tra certe tipologie di carne e alcune forme di tumore è noto da tempo.

Già nel 2007, il World Cancer Research Fund ha pubblicato i risultati della valutazione di più di 7mila studi scientifici sulla relazione tra cibo e cancro e 10 raccomandazioni per una dieta salutare. La Iarc conferma questi dati e si concentra, in particolare, sulle carni affrontando la questione centrale delle dosi/quantità. Per una persona, il rischio di sviluppare cancro all'intestino a causa del consumo di carne lavorata resta piccolo, ma aumenta in proporzione alla carne consumata”.

Nello studio si fa riferimento però anche all'importanza della carne rossa per l'alimentazione. Cosa ci può dire?

“Come affermato dallo Iarc, la carne rossa contiene proteine e sostanze nutritive importanti, tra cui vitamina B e ferro. E' più che mai importante prestare attenzione alle tecniche di cottura e di preparazione perché alcune - come frittura, grigliatura e barbecue - comportano lo sviluppo di sostanze chimiche tra cui ammine aromatiche eterocicliche e idrocarburi policiclici aromatici sospetti”.

Quali sono le indicazioni che voi esperti date in termini di corretta alimentazione?

“Il nostro consiglio è di ridurre il consumo di prodotti di origine animale quali carne, salumi e insaccati, alternare la va-

rietà privilegiando la carne bianca, inserendo il pesce (ottimo quello azzurro), introducendo uova e legumi, moderando il consumo di formaggi, preferendo quelli a ridotto contenuto di grassi. Quindi non è necessario smettere di mangiare la carne, ma basta ridurre la quantità e magari alternarla a pollo e pesce. Per essere più precisi direi che il messaggio che dobbiamo dare è che la carne va consumata nella

Quanto emerso dal rapporto dell'Oms è un invito a tornare alla dieta mediterranea che ha dimostrato di poter diminuire il rischio di tumore

dovuta modalità, con una frequenza non superiore a due porzioni a settimana al massimo; mentre i salumi non oltre una volta a settimana”.

Ci sono altri alimenti che andrebbero “ridimensionati”?

“Nella piramide della dieta mediterranea moderna elaborata in collaborazione con l'Inran (ad oggi Crea - Centro di ricerca per



gli alimenti e la nutrizione), si raccomanda di limitare il consumo di alcol e dolci e di preferire un'alimentazione a base di cereali preferibilmente integrali, legumi, frutta e verdura. Viene infine evidenziata l'importanza dell'attività fisica, della convivialità a tavola, dell'abitudine di bere acqua e viene suggerito di privilegiare il consumo di prodotti locali su base stagionale. Insomma è bene ricordare che uno stile di vita salutare ha molto a che fare con la moderazione e quanto emerso nel rapporto Iarc è un invito a tornare alla dieta mediterranea che ha dimostrato di poter diminuire il rischio di tumore”.

Mabel Altini

PROTEGGI LA TUA CASA
QUANDO NON CI SEI



PROTEGGERE
COLLEGARE
AUTOMATIZZARE



**INSTALLA
L'ANTIFURTO
SENZA FILI**



DAITEM e-square

L'allarme ideato per proteggere te e il tuo mondo
Sistema di sicurezza di ultima generazione
CONVENIENTE - FACILE - VELOCE (montaggio in 24 h)

**GARANZIA
5 ANNI**

DAITEM e-nova è conforme alla normativa EN50131



Chiedi all'installatore
Partner Daitem CIZETA IMPIANTI: 0544.422189



RAVENNA Via Magazzini Anteriori, 53/A
Fax 0544.421224 - cizeta@cizeta.info
www.cizeta.info

da sapere

al rischio di sviluppare il tumore al colon

SOTTO LALENTE

Che cos'è la Iarc?

L'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (Iarc) fa parte dell'Organizzazione mondiale della Sanità, agenzia dell'Onu che si occupa di salute pubblica e medicina. La Iarc ha sede a Lione, in Francia, e ha come obiettivo quello di promuovere la collaborazione internazionale nella ricerca sul cancro. L'agenzia è interdisciplinare, quindi riunisce competenze

in epidemiologia, scienze di laboratorio e biostatistica per individuare le cause che generano il cancro in modo che possano essere messe a punto delle misure preventive contro questo genere di malattia.

La Iarc si impegna anche a studiare metodi per la diagnosi precoce del cancro e valutare le possibili strategie di prevenzione. (i.f.)



L'INTERVISTA #2

Giorgio Mercuri, Fedagri: "Come successo in altre occasioni di allarmismo sono fiducioso che a prevalere sarà il buon senso dei consumatori"

"Il rapporto completo non è stato ancora reso pubblico, ma sui primi dati parziali è stato fatto allarmismo in modo ingiustificato". E' quanto afferma Giorgio Mercuri (nella foto), presidente di Fedagri Confcooperative, riguardo alle nuove linee guida pubblicate dall'Organizzazione mondiale della sanità.

Sui dati dell'Oms è stato fatto dell'allarmismo. In Italia la qualità della carne è diversa e maggiore rispetto ad altri contesti

Come commenta i dati dell'Oms?

"Nel nostro Paese la qualità della carne è diversa e migliore rispetto ad altri contesti e la quantità di carne consumata è molto al di sotto di quella indicata come limite per il rischio di cancro. La stessa dieta mediterranea prevede la carne tra i suoi alimenti ed

esistono prove scientifiche dei benefici del consumo di carne nell'ambito di una dieta sana ed equilibrata. L'Oms ha infatti precisato che il consumo di carne non va eliminato dalla dieta ma limitato".

Ha avuto dei riscontri, conseguentemente alla diffusione di questi dati, nella filiera zootecnica?

"Le pesanti difficoltà che affliggono da anni il settore, aggravate dagli attacchi mediatici volti a screditarlo agli occhi dei consumatori, oltre che dai mutati stili di vita, rischiano di essere ulteriormente accresciute dall'allarme dell'Oms. Nella settimana dell'annuncio è stata accertata una sensibile contrazione degli acquisti di carne rossa nella grande distribuzione dovuta in particolare a reazioni di natura emotiva. Una situazione che penso sia destinata comunque a ridimensionarsi con il tempo".

Pensa di poter difendere il nostro stile alimentare?

"Gli italiani stanno dimostrando sempre di più di saper bilanciare correttamente il fabbisogno di proteine animali, di carboidrati e di vegetali. Anche in questo caso, come

già successo in altre situazioni di allarmismo che si sono verificate negli ultimi anni, sono fiducioso che a prevalere sarà il buon senso dei consumatori. Diventa strategico,

Le aziende italiane utilizzano disciplinari molto rigidi e utilizzano metodi di produzione e conservazione tradizionali e naturali che non prevedono l'uso massiccio di additivi

comunque, continuare il lavoro di educazione alimentare basata su corrette informazioni che eviti estremismi di ogni tipo". **Qualità: quanto è importante per la filiera, in un momento come questo, puntare su sostenibilità e innovazione?**

"In Italia negli ultimi anni si è investito molto sia in termini di sicurezza alimentare sia di miglioramento qualitativo dei prodotti.



Non a caso l'Italia vanta il primato europeo di prodotti a base di carne ottenuti nel rispetto di disciplinari molto rigidi, anche per il benessere e l'alimentazione degli animali. Le aziende italiane, inoltre, utilizzano metodi di produzione e di conservazione tradizionali e naturali che non prevedono l'uso massiccio di additivi, conservanti artificiali o ormoni così come avviene in altri ambiti".

Silvia Benericetti



SORA S.p.A.

motori · rettifiche · ricambi

via Boaria 52 • 48018 FAENZA (RA)
tel. 0546 628911 • fax 0546 620651
sora@sora.it • www.sora.it

RETTIFICHE E REVISIONI MOTORI

Vieni a chiederci un preventivo per la revisione del tuo motore, RICEVERAI UNA TUTA IN OMAGGIO

PROMOZIONE BATTERIE OPTIMA BATTERIES



ROSSA PER AVVIAMENTO

50 ah € 116,50 + iva



GIALLA PER SERVIZI

55 ah € 138,00 + iva
75 ah € 178,00 + iva

Ad ogni batteria acquistata riceverai un OMAGGIO














PRODOTTO ITALIANO
 OraSi è prodotto da soia e riso coltivati e trasformati in Italia. Unigrà srl, azienda italiana con sede in Emilia Romagna, ne controlla ogni sua fase portandolo sulla tua tavola.

Un'esplosione di piacere tutto vegetale!

OraSi è la nuova linea di prodotti interamente vegetale, prodotta e trasformata in Italia a partire da Soia e Riso 100% Italiani.



NO OGM

- ✓ Fonte di calcio e vitamine
- ✓ Solo aromi naturali
- ✓ Soia NO OGM
- ✓ Anche per vegani e vegetariani



Per tutti i momenti della giornata



Per tutti gli usi in cucina, dolci e salati



Per tutti, per tutti i gusti



Unigrà S.r.l. - Via Gardizza, 9/b
 48017 Conselice (RA) Italia Tel. +39 0545 989511

Entra nel mondo di OraSi, www.orasi.pro



Seguici su Facebook

AGRINTESA

Bene le specie autunnali in qualità e quantità

Pere, mele e kiwi i prodotti da commercializzare nei prossimi mesi

Si attestano intorno ai 3 milioni di quintali di prodotti ortofrutticoli che la cooperativa Agrintesa gestirà complessivamente nel corso dell'esercizio 2015. Un volume che conferma in linea di massima le stime di produzione stilate ad inizio stagione mostrando un incremento quantitativo sulle specie autunno invernali ed una riduzione su quelle estive.

"Sono terminati i conferimenti di frutta di questa annata - sottolinea il direttore Cristian Moretti

Confermate le stime di produzione per il 2015. In crescita per quantità le specie autunnali su quelle estive

- mentre è in pieno svolgimento la lavorazione e la commercializzazione dei prodotti autunno-invernali presenti in magazzino (operazione che ci vedrà impegnati per i prossimi 5-6 mesi). Abbiamo avuto conferimenti con numeri importanti, soprattutto per quanto riguarda kaki e kiwi, che insieme alle mele e alle pere assumono

sempre più una posizione di rilevanza all'interno del paniere dei prodotti di Agrintesa".

Il clima di fine autunno ha influito in maniera positiva sui prodotti autunnali: "Le miti temperature registrate nel mese di ottobre e nella prima parte di novembre hanno contribuito al raggiungimento di una buona qualità e di un ottimo sviluppo dei frutti in raccolta - continua il direttore -, anche se, per contro, hanno rallentato i consumi e creato delle situazioni di 'pesantezza' sul mercato per i prodotti con un più corto calendario di commercializzazione".

Per quanto riguarda i kiwi i quantitativi conferiti nel 2015 toccano i 460mila quintali per la tipologia a polpa verde e i 30mila quintali per quella a polpa gialla: "Sull'actinidia siamo sempre stati performanti e questi volumi danno bene l'idea dell'importanza di questa specie per i nostri soci. Al momento registriamo prezzi bassi ed una certa tensione sul mercato a causa dei maggiori quantitativi prodotti in tutta Europa ed altri fattori contingenti, riteniamo però che la qualità in entrata sia buona e questo possa aiutarci nella gestione complessiva. Abbiamo ancora davanti diversi mesi per la vendita ed un mercato di dimensione globale sul quale posizionare al meglio il nostro kiwi, fattori che ci permetteranno

di mirare ad una migliore valorizzazione soprattutto nella seconda fase della campagna".

In pieno svolgimento anche la lavorazione e commercializzazione delle pere che avviene all'interno della società partecipata Opera, che a 6 mesi dalla costituzione sta "gestendo" tutti i quantitativi di pere degli importanti gruppi emiliano-romagnoli aderenti.

Da dicembre a febbraio, i dirigenti ed il gruppo tecnico della cooperativa saranno impegnati in una serie di incontri specialistici con la base sociale, diversificati per specie e zone di produzione. "Obiettivo di questi incontri - conclude Moretti - è sempre più quello di essere a fianco dei nostri soci nella gestione dei propri frutteti e vigneti, condividendo le problematiche emerse e più sentite, l'innovazione varietale ed il miglioramento delle principali pratiche agronomiche, tutto questo al fine di conseguire un incremento della redditività per le aziende associate".

Ilaria Florio

3

milioni di quintali di prodotto gestiti

460mila

quintali di kiwi verde

30mila

quintali di kiwi giallo



CONSERVE ITALIA

Al via il progetto "Albicocche da crema"

Prosegue senza sosta l'azione di Conserve Italia finalizzata alla realizzazione di nuovi impianti frutticoli per assicurarsi la fornitura di materia prima da destinare alla trasformazione e, al tempo stesso, offrire ai soci produttori della propria filiera un'ulteriore opportunità di coltivazione, con collocamento della materia prima garantito a condizioni predefinite. A tale proposito, il gruppo cooperativo ha recentemente presentato ai soci il progetto "Albicocche da crema", ideato al fine di ottenere frutta di alta qualità raccolta al giusto grado di maturazione.

La produzione sarà ottenuta da coltivazioni dedicate con varietà selezionate per le pro-

prietà agronomiche particolarmente idonee a questo scopo, autofertili e con produttività costante, in impianti che si prestano alla meccanizzazione nelle fasi della potatura e del diradamento fiorale; la raccolta sarà effettuata scendipianta in un unico passaggio, nel momento ottimale di maturazione. I quantitativi di albicocche che attualmente Conserve Italia è costretta a ricercare sul mercato, in quanto la produzione della base sociale non copre tutto il fabbisogno, saranno così prodotti dai soci coltivatori delle cooperative associate, secondo i disciplinari di produzione regionali e le migliori tecniche già utilizzate.

"Sono queste - dichiara Maurizio Gardini,

presidente di Conserve Italia - le peculiarità di un progetto importante che, anche grazie all'abbattimento dei costi colturali e di ma-

Un'opportunità di coltivazione in più per i soci del Gruppo con collocamento garantito a condizioni predefinite

nodopera, si propone di garantire un reddito ai produttori che aderiranno, valorizzan-

do l'intera filiera e i marchi commerciali del Gruppo. Il programma vedrà la firma di accordi pluriennali tra produttori, cooperative e industria di trasformazione con l'impegno di Conserve Italia a ritirare l'intera produzione, garantendo un prezzo minimo e coprendo anche le spese di trasporto". (I.r.)



La bontà di casa nostra... A CASA VOSTRA!

<p>AGRINTESA OGNI GIORNO VENDE PRESSO I NEGOZI DELLA COOPERATIVA FRUTTA, VERDURA E VINO PRODOTTI SUL TUO TERRITORIO, PER IL TUO TERRITORIO.</p> <p>Agrintesa, la bontà di casa nostra.</p>	<p>I nostri punti vendita</p> <p>BAGNACAVALLLO (RA) Via Boncellino, 41</p> <p>CASTELFRANCO EMILIA (MO) Via Loda, 119</p>	<p>CERVIA (RA) Via P. Gervasi, 4</p> <p>CESENA (FC) Viale Marconi, 235</p> <p>CESENA (FC) Piazza del Popolo 182</p>	<p>COTIGNOLA (RA) Via Canossa, 7</p> <p>FAENZA (RA) Via G. Galilei, 3</p> <p>FORLÌ (FC) Via Correcchio, 17 C</p>	<p>GAMBETTOLA (FC) Via della Rotaia, 5</p> <p>LUGO (RA) Via Quarantola, 32</p> <p>MEDICINA (BO) Via Canale, 32</p>	<p>MEZZANO (RA) Viale Staz. Glorie, 4</p> <p>MODIGLIANA (FC) Via Prov.le Faentina, 46</p> <p>MOLINELLA (BO) Via Nobili, 31</p>	<p>RAVENNA Via Lago di Como, 37</p> <p>RUSSI (RA) Via Faentina Nord, 54</p> <p>S. AGATA SUL SANTERNO (RA) Via Angiolina, 8</p>
--	---	--	---	---	---	---

Trovi tutti i nostri negozi sul sito www.agrintesa.com

CLAI

Un'amicizia legata dalla solidarietà

Da diversi anni la cooperativa di Sasso Morelli sostiene il lavoro e l'impegno della Casa di Accoglienza Anna Guglielmi di Montecatone con diverse iniziative

Un'amicizia che dura ormai da parecchi anni quella che lega la Clai alla Casa di accoglienza Anna Guglielmi di Montecatone, che ogni anno si concretizza con una donazione che la cooperativa di Sasso Morelli devolve in favore della Onlus.

"Qualche anno fa in occasione del periodo natalizio - sottolinea Giovanni Bettini, presidente Clai - ci siamo chiesti se non fosse più significativo impegnare la somma destinata alle strenne natalizie per i nostri stakeholder in qualche progetto di solidarietà significativo sul territorio, ma che avesse anche una valenza di carattere nazionale. E' stato in quel momento che abbiamo scelto di sostenere, con il nostro modesto contributo, la Casa di accoglienza Anna Guglielmi, una cooperativa che aiuta le famiglie degli ospiti della clinica di Montecatone che per lunghi periodi sono costretti ad allontanarsi da casa per seguire i propri cari nelle cure riabilitative. Negli anni abbiamo dato continuità a questo rapporto dando la possibilità alla Casa di contare su un supporto sicuro e costante nel tempo".

La Casa Anna Guglielmi offre accoglienza alberghiera a prezzi contenuti alle famiglie delle persone ricoverate presso il Montecatone Rehabilitation Institute, centro specializzato nella cura di persone con lesione midollare e/o grave cerebrolesione. "Grazie all'impegno della Clai verso la nostra cooperativa - specifica Claudia Gasperini, presidente della Casa di accoglienza - abbiamo potuto sviluppare diversi progetti all'interno della nostra struttura. In linea di massima utilizziamo i fondi che ci vengono destinati per coprire i costi crescenti della nostra Onlus, per acquistare attrezzature ed arredi e, dall'anno scorso, abbiamo istituito una sorta di fondo per le famiglie più indigenti, abbassando la tariffa o, a

volte, ospitando la degenza. L'impegno di Clai nei nostri confronti non si manifesta soltanto in occasione del Natale, siamo stati, infatti, beneficiari di altre iniziative solidali organizzate dalla cooperativa, come la degustazione dei prodotti Clai durante la Festa del Contadino oppure i concorsi 'Gratta e ciccia' o 'Brutti ma buoni'. In queste occasioni i premi non ritirati sono stati trasformati in buoni spesa per i nostri ospiti o in attrezzature come letti, materassi e suppellettili per la cucina".

Ilaria Florio



clai

Rotolo di Vitello col Cotechino

Ingredienti per 4-6 persone:

- 1 cotechino di circa 400 g
- 1 fetta di circa 350 g di polpa di vitello molto larga e sottile
- 40 g di burro
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1/2 cipolla
- 30 g di prosciutto crudo
- 1/2 bicchiere di vino rosso secco
- 25 g di funghi secchi ammollati in acqua tiepida
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1/2 lt di brodo

Per la verza:

- 300 g di cavolo verza tenero
- 3 cucchiaini di olio EVO
- 1/2 cipolla affettata
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 2 cucchiaini di aceto sale

Le Ricette di Villa Clai

30 minuti | 1 ora e 20 minuti

Ponete a lessare il cotechino in acqua non salata. Toglietelo a metà cottura, lasciatelo intiepidire e spellatelo, facendo attenzione a non romperlo. Spianate con il batticarne la fetta di vitello. Collocatelo al centro il cotechino, arrotolatelo e legatelo con spago da cucina. Tritate non troppo finemente la costa di sedano, la carota, la cipolla e il prosciutto crudo. Fateli appassire con il burro in una capace casseruola, meglio se di coccio. Poi adagiatevi il rotolo e fatelo rosolare a fiamma media girandolo da ogni lato. Bagnate con il vino rosso e lasciatelo evaporare. Togliete i funghi dall'ammollo, strizzateli e versateli nella casseruola. Unite anche il chiodo di garofano e il concentrato di pomodoro diluito con un po' di brodo caldo. Aggiungete il brodo, in modo da raggiungere circa metà dell'altezza del rotolo di carne. Incoperchiate e lasciate cuocere per circa un'ora. Nel frattempo preparate le verze arrabbiate: scegliete le foglie interne della verza, più tenere, senza lavarle. Versate l'olio in un tegame e fatevi rosolare la cipolla, aggiungete le verze, l'aglio tritato, il sale e l'aceto. Lasciate cuocere 10 minuti circa, mescolando in continuazione, poi togliete dal fuoco e lasciate raffreddare le verdure. Quando sarà cotto, liberate il rotolo di carne dal filo, affettatelo e servitelo ricoperto con la salsa di cottura, ben calda. Servite a parte le verze.



A sinistra dall'alto verso il basso l'entrata della Casa di accoglienza Anna Guglielmi e lo staff. **Sopra** un'iniziativa solidale durante la Festa del Contadino

clai

€ 10,90 al kg
ARROSTI DI LOMBO FARCITI PRONTI DA CUOCERE

Scopri il Longissimus...

... il bellissimo taglio di carne ricavato dal muscolo del carré di suino, magro e gustoso, per tanti secondi piatti PRONTI DA CUOCERE delicati o succulenti, veloci o raffinati, adatti al tuo Natale.

Per i tuoi piatti Classici di Natale e gli antipasti gustosi trovi solo alle Macellerie del Contadino tutte le eccellenze preparate per te dai nostri Maestri Macellai, tutte le carni garantite dagli allevatori CLAI e tante altre specialità agroalimentari della cooperazione agricola del territorio.

macellerie del contadino

FAENZA
Via S. Silvestro, 176
Tel. 0546 646435

www.macellerieidelcontadino.it

Lombo di Natale

... E NEGLI ALTRI PUNTI VENDITA MACELLERIE DEL CONTADINO

IMOLA Centro Storico - Vicolo Inferno, 7
IMOLA Pedagna - Via Donizetti, 21
SASSO MORELLI - Via Gambellara, 62/A

CASTEL SAN PIETRO - Via Matteotti, 25
BORGO TOSSIGNANO - Via Mazzini, 1/D
RIOLO TERME - Via A. Moro, 20/C

CAVIRO

Quando qualità e quantità convivono

Come si producono 200 milioni di litri di vino apprezzati in tutto il mondo? Punti di forza e obiettivi del gruppo leader in Italia per vino commercializzato

Saper combinare grandi quantità di vino con prodotti di buona qualità a prezzi contenuti non è certo un obiettivo facile, ma è quello che Caviro, leader in Italia per quantità di vino commercializzato, concretamente fa ogni giorno. Una meta ardua alla quale si può giungere solo attraverso un processo continuo di miglioramento tecnologico e qualitativo che interessi tutta la filiera del vino: "Serve essere sempre pronti a produrre ciò che i mercati nazionale ed esteri richiedono, modellando il proprio prodotto in funzione degli obiettivi commerciali che si vogliono raggiungere" dichiara Giordano Zinzani, responsabile settore enologia di Caviro (nel tondo). **Quali sono i punti di forza di Caviro?** "Sicuramente l'aver oltre 30 cantine associate, per un totale di 12mila viticoltori da tutto il Paese, che da decenni conferiscono presso di noi il loro prodotto; l'essere ben distribuiti sul territorio nazionale, in modo da poter sopperire ad eventuali problemi climatici di alcune regioni in alcune annate; l'aver oltre 50 enologi, fra quelli di Caviro e quelli delle cantine, che collabora-

no per un obiettivo comune. Tutti questi elementi sono il fulcro per costruire la qualità su 200 milioni di litri di vino".

Quali sono le azioni da mettere in campo per mantenere alta la qualità?

"Le azioni che la nostra filiera può e deve mettere in campo sono lo sviluppo tecnologico delle cantine; prestare maggiore attenzione alla salubrità dei prodotti; disciplinare i conferimenti dell'uva nella quantità e nella qualità; rendere il socio consapevole delle problematiche; ottimizzare i costi di produzione; produrre meno vino generico e sviluppare maggiormente le denominazioni; aggiornare le certificazioni; aumentare la propensione all'export. Molto importanti sono inoltre l'organizzazione dei conferimenti dell'uva e, se servono, la raccolta anticipata, la raccolta a calendari stabiliti dai tecnici viticoli ed eventualmente la vendemmia notturna".



Avete avviato dei progetti che vanno in questa direzione?

"Sì, per il secondo anno consecutivo stiamo portando avanti Supereno, un progetto che si prefigge l'obiettivo di allineare la produzione alle richieste dei mercati internazionali. L'intento è di giungere ad un mi-

glioramento dell'intera gamma, oltre che all'individuazione di nuovi vini della base sociale, potenzialmente interessanti per nuovi consumatori. Nel 2015 l'iniziativa si è focalizzata sulla vendemmia della Romagna e, in via sperimentale, nella regione Abruzzo". (i.f.)



Fino al 31 dicembre

sconto del 20% su tutte le bollicine italiane e in più:

Amarone della Valpolicella Doc Classico Il Bosco Cesari € 26,80
 medaglia d'oro lwc (UK), diploma di merito Vinitaly (IT), medaglia d'oro Mundus Vini (DE), 2 bicchieri Gambero rosso (IT)

Brunello di Montalcino Docg Cantina di Montalcino € 17,12
 medaglia d'oro Bwt (DE), medaglia d'argento undus Vini (DE), 2 bicchieri Gambero Rosso (IT)

Recioto della Valpolicella Docg Classico Cesari € 15,76

Ottagono Castel del Monte Nero di Tria Riserva Docg Torreventò € 15,92

Valpolicella Ripasso Doc Superiore Mara Cesari € 8,32
 medaglia d'argento lwc (UK), medaglia d'oro Mundus Vini (DE), 1 bicchiere Gambero Rosso (IT)

Morellino di Scansano Docg Leonardo € 5,12

Romagna Doc Sangiovese Superiore La Rubicaia Leonardo € 3,60

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

CONSORZIO VINI DI ROMAGNA

Positiva la missione in Usa

Doppia trasferta negli Usa per il Consorzio Vini di Romagna. Chicago, per il terzo anno consecutivo, e San Francisco, per la prima volta, sono state le due capitali americane che hanno ospitato le 12 aziende romagnole volate oltre Oceano: La Sabbiona, Trerè, Ancarani, Poderi Morini e Leone Conti tutte di Faenza; Celli, Bissoni e Tenuta La Viola di Bertinoro; Poderi Dal Nespoli di Predappio; Cantina Sociale di Cesena, Cantina Braschi e Tenuta Casali di Mercato Saraceno, del cesenate. I riscontri sui vini romagnoli presentati sono stati decisamente buoni "Si tratta ora di vedere come i rapporti si apriranno a confermare il gradimento espresso - afferma Filiberto Mazzanti, direttore del Consorzio -. È chiaro che sempre più la logica della promozione in Usa è di far crescere il momento commerciale dei vini della nostra terra, perché sempre più si possa comunicare come territorio qualcosa che esiste, che non è virtuale su quel mercato". (l.r.)



Showroom Imola

ORARI DI APERTURA
 Dal lunedì al sabato
 Dalle 09.00 alle 13.00 / dalle 15.00 alle 19.00
 Viale Vittorio Veneto 13 - 40026 Imola (BO) - ccimola.it
 Per appuntamento o informazioni contattare lo 0542 601301
 oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

Forlì

ORARI DI APERTURA
 Dal lunedì al sabato
 Dalle 09.30 alle 13.30 / dalle 14.30 alle 18.30
 Viale Gramsci, 148 - 47122 Forlì (FC) - ccimola.it
 Per appuntamento o informazioni contattare lo 0543 091338
 oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

lafaenzaceramica.it



INNOVAZIONE

La ricerca fa buon vino

I contributi del Consorzio Agrario di Ravenna per il miglioramento della qualità del prodotto

La viticoltura è ancora uno dei piloni portanti del settore agroalimentare e, conseguentemente, della redditività di molte aziende del territorio. Fabio Pelliconi, del settore ricerca e sviluppo del Consorzio Agrario di Ravenna, fa il punto sulle nuove tecniche destinate a migliorare la produzione e la gestione del vigneto che il consorzio può mettere in campo.

Nel 2015 avete svolto uno studio tecnico scientifico molto preciso. Si può davvero migliorare la produzione?

“Gli obiettivi della ricerca sono stati focalizzati sull’analisi del rapporto quantità-qualità per stabilire il massimo carico produttivo compatibile con i risultati qualitativi attesi (valori zuccherini e aromatici, polifenoli, etc.). Il modello viticolo che proponiamo è basato sull’attenta gestione della parete fogliare (cimature precoci e sfogliature pre e post fioritura) e del piano irriguo e nutritivo (con un occhio particolare alla fertirrigazione)”.

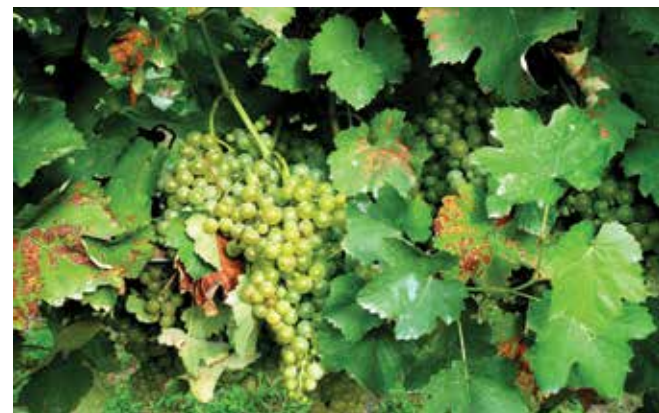
Si può anche agire per arginare le problematiche delle viti?

“Diciamo che si può fare molto di più. Tramite il controllo preciso del suolo

si possono evitare compattamenti, asfissie radicali e ridotta diffusione delle radici nello spazio-suolo. Specificatamente per il trebbiano sono state eseguite sperimentazioni volte ad individuare le cause del fenomeno della acinellatura del grappolo, e a prendere misure volte alla prevenzione del fenomeno del brusone delle foglie concomitante con l’innalzamento delle temperature di luglio e agosto sopra valori limite per lo svolgersi dei normali processi fisiologici della vite”.

Siete già in grado di trasferire queste esperienze alla base sociale?

“Sicuramente. Fra i risultati più interessanti e di valore divulgativo pratico, oggetto fra l’altro di un convegno che il Consorzio organizzerà nei prossimi mesi, vi è stata l’attenta gestione dell’irrigazione e la ricerca della nutrizione mirata, pratiche che si avvalgono dell’impiego delle sonde per il monitoraggio dell’acqua nel suolo, l’analisi delle sostanze di riserva dei sarmenti in inverno, delle foglie e dei rachidi dei grappoli da fine fioritura all’invaiaitura. In particolare, per la prevenzione



del fenomeno della necrosi delle foglie (brusone), i risultati preliminari confermano che la gestione equilibrata della concimazione fogliare e della fertirrigazione con i tre elementi, potassio, magnesio e calcio e la riduzione del numero di trattamenti con Mancozeb (fattore aggravante), soprattutto in luglio appare la direzione da perseguire. In un’ottica di viticoltura di precisione, poi, l’apporto di potassio dovrà essere quantificato in funzione della stima produttiva e degli obiettivi qualitativi previsti”. (g.r.)

.....
Il modello viticolo che proponiamo è basato sull’attenta gestione della parete fogliare e del piano irriguo e nutritivo

ALLEANZA DELLE COOPERATIVE

Si è svolta la IV Assemblea Nazionale del settore Agroalimentare. Bilanci e priorità settore per settore

Sono stati illustrati nel corso della IV Assemblea Nazionale dell’Alleanza delle Cooperative Italiane - settore Agroalimentare i documenti programmatici delle 9 filiere alle quali fanno riferimento oltre 5mila cooperative agricole, 800mila soci produttori e 93mila addetti. I diversi coordinatori di settore, tra i quali trova ampia rappresentanza l’Emilia Romagna con Gianpiero Calzolari (Granarolo, settore lattiero caseario), Davide Vernocchi (Apo Conerpo, settore ortofruttilicolo), Ruenza Santandrea (Cevico, settore vitivinicolo) e Giovanni Bettini (Clai, settore zootecnico), hanno illustrato bilanci e obiettivi futuri.

Per quanto riguarda il lattiero caseario (dove la cooperazione rappresenta il 68% delle aziende agricole) continua la crisi del mercato italiano e molte delle attività future saranno concentrate sui mercati internazionali dove, invece, ci

sono ampi margini di crescita. Stesso discorso per il comparto ortofruttilicolo che, grazie alle caratteristiche produttive interne, può avere delle importanti carte da giocare in campo internazionale: “Sono due gli asset su cui vogliamo lavorare - spiega Davide Vernocchi - da una parte il supporto al processo di innovazione e ricerca e dall’altra la promozione di una corretta informazione sull’alto grado di sicurezza della nostra produzione”. Saranno concentrate invece sulla prevenzione idrogeologica le prossime azioni del settore forestale dell’Alleanza delle Cooperative Agroalimentare perché “con il 50% delle foreste abbandonate a sé stesse - sottolinea il coordinatore Gianni Tarello - viene meno il ruolo multifunzionale e sociale svolto dai boschi, non ultimo in termini di salvaguardia idrogeologica”. Il ruolo della cooperazione è poi ritenuto

Rappresentanza: Emilia Romagna al vertice con Calzolari (lattiero caseario), Vernocchi (ortofrutta), Santandrea (vitivinicolo) e Bettini (zootecnico)

.....
 “fondamentale” nel settore vitivinicolo dove, sottolinea Ruenza Santandrea, “la cooperazione vale oggi 4,3 miliardi di euro, di cui 1,8 miliardi provenienti dalle esportazioni. Si tratta di un modello di glocalismo di successo che dà forza a piccole imprese”. Guerra alla frammentazione anche nel futuro del settore ceralicolo - dove vanno arginati al più presto i problemi di liquidità causati dall’ultima difficile campagna - e in

quello dell’olio dove, accanto all’unità, si chiede impegno massimo su innovazione tecnologica e ricerca. Buone le prospettive del biologico che, in un anno, ha segnato un +11% anche se è emersa la necessità di fare di più perché la crescita del consumo di prodotti biologici non è ancora accompagnata da una contestuale crescita delle produzioni. Luci e ombre invece su florovivaismo, in crisi per la stagnazione dei prezzi, e zootecnia dove la cooperazione è molto presente: “Oggi il settore è estremamente vulnerabile a causa di squilibri tra domanda ed offerta, aumento dei costi di produzione e degli oneri burocratici - evidenzia Giovanni Bettini -. In tale contesto non possono non destare preoccupazione le ulteriori difficoltà derivanti dai ripetuti ed ingiustificati attacchi mediatici rivolti al settore”.

Mabel Altini



PARAFARMACIA Ricci
 D.SSA ANNA LISA COMASTRI

- OMEOPATIA
- FITOTERAPIA
- MEDICINA FUNZIONALE REGOLATORIA
- CONSULENZA SU APPUNTAMENTO
- FLORITERAPIA:
COLLOQUIO E PREPARAZIONE
- TEST INTOLLERANZE
- TEST ALLERGIE
- MINERALOGRAMMA
- BIOTRICOTEST
- ANALISI COLESTEROLO, HDL, LDL, TRIGLICERIDI, GLICEMIA, GLICATA
- MISURAZIONE PRESSIONE ARTERIOSA
- FARMACI USO UMANO SOP E OTC
- FARMACI USO VETERINARIO CON E SENZA RICETTA
- ARTICOLI SANITARI
- PRIMA INFANZIA
- COSMETICA DERMATOLOGICA E NATURALE
- TRUCCO ANALLERGICO



Segui i nostri corsi di formazione: diventa operatore abilitato

Organizziamo corsi a domicilio su tutto il territorio italiano

Direttore commerciale MC2 Consulting: Andrea Zucchini 342 54 77 642 - azucchini@marliagroup.com



NOVEMBRE

3/11 - Formazione lavoratori (nuovi assunti)
4/11 - Preposti



6/11 - Gru su camion
11/11 - Lavori in quota
13/11 - Piattaforme



19/11 - Antincendio
20/11 - Carrelli, telescopici



DICEMBRE

1/12 - RLS
4/12 - Primo soccorso



14/12 - Carroponte
15/12 - Gru su autocarro



17/12 - Trattori agricoli e forestali
18/12 - Macchine movimento terra

Noleggiaci una settimana, il venerdì è GRATIS!

Offriamo una vasta e completa gamma di macchinari per soddisfare qualsiasi vostra esigenza



Escavatori

(da 8 a 400 Q.li)

a partire da 65€/giorno



Pale e minipale

(da 18 a 250 Q.li)

a partire da 70€/giorno



Carrelli elevatori

(industriali e agricoli)

a partire da 50€/giorno



Sollevatori telescopici

(fissi e rotativi)

a partire da 80€/giorno



Trattori

(agricoli e forestali)

a partire da 15€/ora



Piattaforme aeree

(con stabilizzatori e senza)

a partire da 40€/giorno

I prezzi sono calcolati su tariffa annuale dal listino noleggio 2015

MARLIA
noleggio

Responsabile Marlia noleggio: Alexandro Rio 335 60 95 468 - noleggio@marliagroup.com

Marlia Group, via Emilia Levante 1754 - Castel S. Pietro Terme (BO) www.marliagroup.com

ASSEMBLEA

2014 positivo per le cooperative, aumentano occupazione e numero di associati

Il presidente provinciale Raffaele Gordini a pochi mesi dal XXV Congresso: "Con l'Alleanza delle Cooperative dobbiamo essere in grado di rispondere al meglio ai bisogni dei soci e del territorio"

All'assemblea annuale di Confcooperative Ravenna, avvenuta il 9 novembre, hanno partecipato 150 soci e dirigenti delle cooperative associate. Si è parlato di cambiamento, di economia, di occupazione, di leadership e, soprattutto, di cooperazione. In occasione dell'ultimo appuntamento prima del rinnovo degli organi sociali che si svolgerà tra gennaio e febbraio 2016, il presidente Raffaele Gordini ha spiegato come

"Le nostre cooperative hanno ricominciato ad assumere, segnando nel 2014 un saldo positivo di 423 unità"

i prossimi mesi saranno "utilizzati" per approfondire gli obiettivi e le priorità del prossimo mandato. "In previsione del XXV Congresso - ha sottolineato -, il consiglio di Confcooperative Ravenna ha promosso alcuni momenti di incontro tra presidenti, consiglieri e dirigenti di cooperative per sviluppare un confronto aperto e costruttivo sui temi che interessano la vita interna ed



Sopra da sinistra Maurizio Gardini, Raffaele Gordini, Andrea Pazzi. A destra un momento dell'assemblea

esterna dell'associazione".

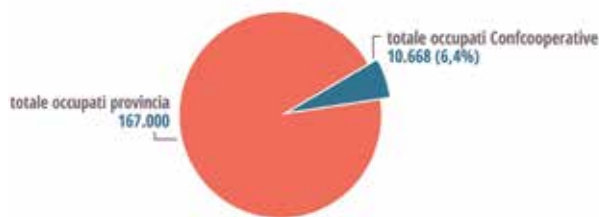
Per quanto riguarda i dati presentati in assemblea salta all'occhio il contributo significativo che le 217 cooperative aderenti a Confcooperative Ravenna hanno dato in termini di tasse e imposte: "Nel 2014 le nostre cooperative hanno versato quasi 9,3 milioni di euro di tasse e imposte dimostrando, con i fatti, che la pressione fiscale complessiva per le cooperative non è inferiore a quella di altre forme di impresa, soprattutto per via del maggior peso degli oneri sociali sui redditi di lavoro - ha continuato Gordini -. Va infatti ricordato che le nostre cooperative hanno ricominciato ad assumere portando, nel 2014, l'occupazione a 10.668 addetti, segnando un saldo positivo di 423 unità che, in un territorio come quello ravennate, non sono da tenere in scarsa considerazione. Inoltre, è doveroso aggiungere, di questi occupati il 56,8% sono donne".

Anche sul fronte associativo i numeri sono in crescita (i cooperatori sono cresciuti a 121.628 nel 2014 rispetto ai 118.964 del 2013) e i ristorni totali (redistribuzione del profitto realizzato dalla cooperativa ai soci in base allo scambio mutualistico intercorso) hanno registrato una crescita passando dagli 1,9 milioni di euro del 2013 ai 2,6 milioni di euro del 2014. "Il totale del valore della produzione di tutte le cooperative associate, infine, è in linea con lo scorso anno e si attesta sui 2 miliardi di euro. In questo contesto la parte del leone la fa ancora una volta il settore agroalimentare contribuendo per 1,3 miliardi di euro. Mi sento di dover aggiungere che qui in provincia di Ravenna possiamo contare sulle più importanti cooperative vitivinicole e frutticole del fresco del sistema Italia che, in questi anni, hanno operato importanti processi aggregativi con l'unico obiettivo di

dare il giusto valore al lavoro dei soci produttori - ha concluso Gordini -. Il contributo della cooperazione deve essere soprattutto questo e vale anche per il percorso che si sta portando avanti, a tutti i livelli, per la costituzione dell'Alleanza delle Cooperative Italiane: dobbiamo essere in grado di fare sintesi per saper rispondere al meglio ai bisogni dei soci e del territorio". Sul tema dell'Alleanza delle Cooperative è tornato anche il presidente nazionale di Confcooperative Maurizio Gardini che ha chiuso l'assemblea provinciale: "Una nuova rappresentanza per le cooperative di questo Paese è ormai indispensabile - ha detto - e in questa stagione pregressuale dobbiamo interrogarci su quale associazione dobbiamo e vogliamo essere. Il 2015 è stato un anno difficile, la cooperazione ha pagato un prezzo pesante per via degli scandali che si sono succeduti. Anche se le cooperative coinvolte sono meno dell'1x1000 sono sempre troppe. Nessuna impresa può permettersi di oltrepassare la soglia della legalità. Se vogliamo lasciare traccia di ciò che siamo, dobbiamo continuare ad essere un'organizzazione dell'economia dell'onestà". (I.R.)



Occupazione



121.628

Il numero totale degli associati

217

Le cooperative aderenti a Confcooperative Ravenna

COLAS VIGILANZA

La tua casa in mani sicure

Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

Le nostre sedi

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

Forlì
Via Goffarelli 96 • Tel. 0543 774334 • Fax 0543 750308

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

Codigoro (FE)
Via Cooperazione 5 • Tel 0533 719061 • Fax 0533 727098

Numero Verde
800-046340

www.colasvigilanza.it
colasvigilanza@ciciat.ra.it

SELED

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

Produzione software
Assistenza sistemistica
Personalizzazione
Consulenza Installazione
Addestramento

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

Nautilus - Controllo di Gestione

Nautilus è un software al servizio del controller.

Si occupa di:
Budgeting e reporting, analisi della redditività, analisi dei centri di costo, analisi degli scostamenti.

Si caratterizza per:
Massima flessibilità di utilizzo, navigazione intuitiva ed estemporanea fra i dati e fra i prospetti, interazione con Excel per realizzare simulazioni e scenari.

Permette di:
Elaborare velocemente prospetti sintetici con la possibilità di accedere ai dettagli con un click, confrontare rapidamente consuntivi di diversi periodi navigando tra i dati, definire report personalizzati con grafici chiari e di lettura immediata, organizzare la lettura di dati e report per livelli d'accesso.

FEDERCULTURA TURISMO E SPORT

Nuove frontiere nello sport

Tutte le opportunità del modello cooperativo per le associazioni sportive dilettantistiche presentate in un seminario organizzato da Confcooperative e Coni di Ravenna

Una forma giuridica migliore per le organizzazioni sportive dilettantistiche che mantenga il baricentro nell'economia sociale: è questo l'obiettivo del protocollo d'intesa stretto tra Coni e Federcultura Turismo e Sport dell'Emilia Romagna, che è stato presentato nella sede di Confcooperative Ravenna ad una interessata platea di dirigenti sportivi.

"Associazioni sportive e cooperative condividono una base comune - ha sottolineato Lanfranco Massari, presidente Federcultura Turismo e Sport ER -, che si fonda sui principi di solidarietà, mutualità e attenzione al territorio e alle persone. Le forme giuridiche dei due modelli, associativo e cooperativo, sono molto simili, ma la cooperativa dà diverse opportunità e garanzie in più, una su tutte la responsabilità limitata e, quindi, una maggiore tutela per gli amministratori, che spesso si impegnano in



Due momenti del seminario Nuove frontiere nello sport

forse la più naturale, ai bisogni sempre più emergenti delle associazioni sportive; un'evoluzione in carattere imprenditoriale. "Per chi fosse interessato ad un'analisi e valutazione di un progetto di trasformazione della propria associazione in cooperativa - ha aggiunto Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna -, la nostra Unione provinciale mette a disposizione, senza alcun costo, i propri consulenti. Chi, poi, decidesse di procedere con il cambiamento giuridico, avrà a disposizione consulenza e

strumenti atti a favorire questo passaggio". Tra i presenti anche: Umberto Suprani, presidente Coni ER, Maurizio Marano, direttore scientifico Sds ER, Roberto Righetti, Linker ER, Carmen Musuraca, dello studio Martinelli e Rogolino e, come testimone di best practice, l'ex campione di volley e presidente della scuola di pallavolo Anderlini Rodolfo Giovenzana, oggi responsabile nazionale del settore sport di Federcultura. Per maggiori informazioni 0544 37171 / ravenna@confcooperative.it (l.r.)

continua da pagina 1

Se cresce la fiducia, allora tutto può migliorare

di Tiziano Conti*

Così ti lascio lavorare da solo oggi e tu ti comporterai allo stesso modo domani. Ma il maltempo sopravviene e così entrambi finiamo per perdere i nostri raccolti per mancanza di fiducia reciproca e di una garanzia". (Hume, Trattato sulla natura umana, 1740).

Esistono e si diffondono sempre di più esempi di economia nei quali chi partecipa esce dalla gabbia della competizione a tutti i costi ed elementi come fiducia, condivisione, dono e gratuità arricchiscono le relazioni ed aumentano la fertilità sociale. Un solo suggerimento, per chi vuole approfondire questi temi: il libro di Roberta Carlini "L'economia del noi", Laterza editore. Penso a quelle banche e imprese cooperative che non hanno perso lo slancio dell'ispirazione originaria, al microcredito, ai gruppi di acquisto solidale, all'economia di comunione, al commercio equo-solidale, alle banche e alla finanza etica e in genere a tutte le imprese che si sforzano di compiere passi in direzione della responsabilità sociale.

Se cresce la fiducia dei consumatori, se crescono le imprese che hanno a cuore la responsabilità sociale, allora anche ognuno di noi può guardare con fiducia al futuro, suo, dei suoi figli, delle generazioni che verranno.

*Presidente coop. In Piazza

Il modello cooperativo dà diverse opportunità in più, una su tutte la responsabilità limitata, quindi una maggiore tutela per gli amministratori

maniera volontaria nelle attività sportive". La cooperazione può essere una risposta,

CAMERA DI COMMERCIO

Cooperazione protagonista al Premio Fedeltà al lavoro

Quattro cooperative e tre personaggi della cooperazione sono stati premiati il 27 novembre durante il concorso "Fedeltà al lavoro e progresso economico" organizzato dalla Camera di Commercio di Ravenna. L'iniziativa, che si svolge dal 1952, "costituisce un momento significativo di celebrazione del lavoro, diretto ad onorare

il ruolo di quanti, con passione, intraprendenza, competenza, tenacia e sacrificio, hanno apportato un prezioso contributo alla crescita del sistema economico-sociale del territorio" si legge in una nota. Le cooperative premiate sono state Arco Trasporti per Ravenna, Gemos e Cofra per Faenza e Comec per Bagnacavallo.

Hanno ricevuto il premio anche Giordano Zinzani di Caviro, Edgardo Zoli di Agrisolo e Cesarino Dradi di Libertà e lavoro. Nella stessa giornata si è celebrato l'VIII Premio Teodorico, rivolto a chi si è particolarmente distinto nel proprio campo. Tra i vincitori anche Marco Martinelli ed Ermanna Montanari del Teatro delle Albe. (i.f.)



Via Oriani, 8/10
48100 Ravenna
Tel. 0544 37080
Fax 0544 215935
www.solco-ravenna.it
solco@solcoravenna.it

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



ABBONATI A **setteserequi**

in *regalo*
un **LIBRO**
a **SCELTA!**

50 ANNUALE
,00 euro

35 6 MESI
,00 euro

Venite a ritirarli in redazione

RAVENNA Via Cavour, 133

La città rivista, Ravenna nella fotografie di Carlo Cimatti,
Pavlon Mat (Mauro Mazzotti)
e Cercar Maria per Ravenna (Franco Gabici).

FAENZA Via Zanelli, 8

Dvd "Faenza nel cinema"; Dvd "Camena, camena" di Ivano Marescotti;
libri: Volare a Faenza; Sulla scia di Baracca; Braccio d'atleta.

PAGAMENTO ABBONAMENTI C/O I SEGUENTI C/C BANCARI INTESATI A "MEDIA ROMAGNA" RAVENNA

- | | |
|--|-----------------------------------|
| • Unipol Banca | Iban: IT75W031272370000000001776 |
| • Credito Coop. Ravennate e Imolese Faenza | Iban: IT76B0854223700000000241064 |
| • Banca di Credito Cooperativo della Romagna Occidentale | Iban: IT53P0846267530000005021148 |
| • Poste Italiane Ravenna | Iban: IT48H0760113100001011069257 |
| • Cassa di Risparmio di Ravenna Spa, Sede Centrale | Iban: IT88R0627013100CC0000148597 |



BAGNACAVALLO

Solidarietà: il bilancio della cooperativa Cpda

Nel 2015 consolidato il rapporto con Caritas, associazione Jam Salam e parrocchia di S. Apollinare.

Promossa raccolta fondi a favore dell'associazione Vittorio Tison che opera in Tanzania in campo oncologico

La cooperativa Cpda che a Bagnacavallo gestisce i due supermercati a marchio Conad è da anni un punto di riferimento per i cittadini del territorio ma anche per tutte quelle associazioni che, sul territorio, promuovono iniziative di solidarietà. "E' nel periodo natalizio - racconta il presidente

Raffaele Gordini - che facciamo un piccolo bilancio delle attività realizzate e devo dire che, anche quest'anno, ci apprestiamo ad affrontare il 2016 con la consapevolezza di aver dato un piccolo contributo a chi ha più bisogno e aver favorito gli acquisti di tutti i consumatori con un'infinità di occasioni d'acquisto sia per i prodotti di largo consumo sia per i prodotti di fascia alta".

In particolare nel 2015 si è ulteriormente consolidato il rapporto con la Caritas di Bagnacavallo alla quale, ben due volte alla settimana, vengono devoluti gratuitamente i prodotti che si avvicinano alla scadenza. Confermata inol-

tre la collaborazione con l'associazione Jam Salam alla quale, anche quest'anno, sarà destinato un contributo per finanziare il pranzo di Natale che si svolgerà nei locali dell'ex Circolo "Pier Giorgio Frassati" per tutte le persone in difficoltà che già vengono assistite dal Centro di Ascolto. "Un'altra iniziativa alla quale abbiamo dato un nostro importante contributo in collaborazione con la filiale di Bagnacavallo della Bcc ravennate e imolese e le ditte Orva e Calzaturificio Emanuela, è quello avvenuto in occasione della cena di beneficenza organizzata dal Comitato di Amicizia e Solidarietà di Bagnacavallo lo scorso settembre - continua Gordini -. L'intero incasso della serata infatti è stato devoluto all'associazione Vittorio Tison presieduta dall'oncologo Dino Amadori che è stato anche presente all'iniziativa". Il prof. Dino Amadori, oncologo conosciuto sull'intero territorio nazionale per il suo impegno in campo scientifico, come direttore dell'Irst di Meldola, ha realizzato un patto di gemellaggio fra l'associazione Vit-

torio Tison (della quale è presidente), l'Istituto Oncologico Romagnolo (Ior) e l'Istituto Oncologico Veneto (Iov) con il Bugando Medical Center (ospedale di circa 800 posti letto gestito dalla Conferenza Episcopale della Tanzania) e il Ministero della Salute della Tanzania per lo studio e la cura dei tumori. L'Associazione Vittorio Tison, che ha sede nella città di Mwanza sul lago Vittoria in Tanzania, promuove iniziative nel campo dell'educazione sanitaria, della prevenzione primaria, della diagnosi precoce e della cura dei tumori.

Tra le iniziative, infine, promosse dal Cpda anche la donazione di prodotti alimentari alla "Casa dei Nonni" di Villanova, centro gestito dalla Parrocchia di S. Apollinare di Villanova di Bagnacavallo. Alla stessa, inoltre, in occasione del Natale saranno donati panettoni per tutti gli ospiti della casa. Si ricorda che in entrambi i supermercati a marchio Conad di Bagnacavallo (La Pieve e Superstore) domenica 20 dicembre verrà regalata l'agenda 2016 Bene Insieme a chiunque si recherà a fare acquisti. (I.r.)



Da sinistra Raffaele Gordini (Cpda), Elio Bacchilega (Calzaturificio Emanuela), prof. Dino Amadori e Luigi Bravi (Orva)

'NDRANGHETA

La cooperazione bagnacavallese esprime vicinanza al gruppo Goel

Lo scorso 31 ottobre l'azienda agrituristica biologica "A Lanterna" di Monasterace Marina (RC) ha subito un attentato incendiario che ha completamente distrutto un capannone e le attrezzature agricole e meccaniche in esso contenute. L'azienda è associata al gruppo cooperativo Goel di Gioiosa Jonica che da anni lavora per il "cambiamento della Locride e della Calabria nell'affermazione piena della libertà, della democrazia, della sussidiarietà, della giustizia sociale ed economica, del rispetto dei diritti delle persone e fasce sociali più deboli e marginali, del bene comune delle comunità locali e dei territori".

Il 23 settembre la cooperativa Csa di Bagnacavallo ha ospitato Vincenzo Linarello, presidente del gruppo cooperativo Goel, nell'ambito dell'incontro "Legalità e difesa del prodotto agroalimentare Made in Italy". "In quell'occasione Linarello ha relazionato sul tema 'Una Locride più giusta e più equa per costruire fondamenta solide alla legalità' e ha messo bene in evidenza quanto il loro lavoro sia continuamente contrastato dalla mafia locale - evidenzia Raffaele Gordini, presidente del Csa -. Quello del 31 ottobre è stato un gesto vigliacco, finalizzato ad

intimorire chi propone un modello diverso da quello imposto dalla criminalità organizzata, ovvero ostacolare chi tenta di percorrere la via della legalità e che propone un preciso progetto di cambiamento sociale. Il Csa e la cooperazione bagnacavallese hanno espresso solidarietà a Vincenzo e all'intero consorzio Goel dando la propria disponibilità ad esaminare eventuali azioni di sostegno per ricostruire i beni distrutti".

Il prossimo sabato 19 dicembre dalle 15 è prevista una festa per celebrare la ripartenza dell'azienda agrituristica "A Lanterna" perché, si legge in un comunicato, "La comunità di riscatto di Goel non si piega, risponde unita agli attacchi e traduce la condizione di doloroso svantaggio in opportunità concrete. Coloro che disprezzano



la dignità della terra di Calabria con il fuoco e la distruzione volevano le donne e gli uomini di Goel tristi e affranti: la risposta è invece 'la Festa' di una comunità che risorge e vuol tenere la testa alta!". (I.r.)

A sinistra il presidente del gruppo Goel Vincenzo Linarello. Sopra il capannone a poche ore dall'attentato incendiario

LE OFFERTE DEL MESE

• DAL 3 AL 12 DICEMBRE
SOTTOCOSTO

• DAL 10 AL 16 DICEMBRE
OCCASIONI NATALIZIE - PRENATALE

• DAL 17 AL 24 DICEMBRE
GRANDE OFFERTA NATALIZIA CON SCONTI FINO AL 50%

• DAL 27 AL 31 DICEMBRE
SCONTI DI CAPODANNO SEMPRE CON SCONTI FINO AL 50%

• DAL 2 AL 6 GENNAIO
ARRIVA LA BEFANA CON UNA CESTA DI SCONTI

CONTINUANO I "BASSI & FISSI" VERRANNO INDIVIDUATI TANTI PRODOTTI A MARCHIO CONAD CHE SARANNO VENDUTI A PREZZI PROMOZIONALI SUPER SCONTATI FINO AL 31 DICEMBRE 2015

CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20
APERTO DOMENICA 6-13-20-27 DICEMBRE DALLE 8 ALLE 18.30
APERTO MARTEDÌ 8 DICEMBRE DALLE 8 ALLE 18.30
APERTO DOMENICA 3 GENNAIO DALLE 8 ALLE 13.00
APERTO MERCOLEDÌ 6 GENNAIO DALLE 8 ALLE 13.00

COBAR CONAD BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.00 ALLE 19.30
APERTO DOMENICA 13-20-27 DICEMBRE DALLE 8.30 ALLE 18.30
APERTO MARTEDÌ 8 DICEMBRE DALLE 8.30 ALLE 13.00
APERTO DOMENICA 3 GENNAIO DALLE 8.30 ALLE 13.00
APERTO MERCOLEDÌ 6 GENNAIO DALLE 8.30 ALLE 13.00

ValoreInsieme PIÙ BONUS PIÙ BUONI
FINO AL 31 DICEMBRE 2015
CONTINUI AD ACCUMULARE BONUS E NON PERDI QUELLI GIÀ MATURATI
Il Bonus che hai accumulato entro il 31 agosto, ma che non hai utilizzato, saranno riaccreditati sulla tua carta.



NUOVA IDEADI REGALO
LA PREPAGATA CONAD: IL REGALO FACILE PER CHI LO FA E UTILE PER CHI LO RICEVE.
Chiedi informazioni ai nostri responsabili di negozio.

AL CONAD SUPERSTORE E COBAR CONAD DI BAGNACAVALLO SI CONFEZIONANO GRATUITAMENTE (SU RICHIESTA) CESTI E PACCHI NATALIZI!

Inoltre fino al 6 gennaio 2016 trovi il CATALOGO DI NATALE 2015 con tante idee regalo e tutti i sapori tipici della tradizione, prodotti tipici, eccellenze enogastronomiche regionali ed eleganti confezioni regalo.

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

FAENZA

Natale in casa Cofra

Iniziative per grandi e piccini nei diversi supermercati del Gruppo faentino

“La fine dell’anno è solitamente un momento per tracciare un bilancio di quanto fatto nei dodici mesi, ma anche un momento per rispondere con più forza e vigore ai bisogni dei nostri soci - sottolinea Celso Reali, presidente Cofra -. Per questo, insieme alle tante offerte messe a disposizione da Conad e che ben si sposano con le necessità natalizie, dai regali alla preparazione dei tradizionali pranzi, Cofra mette a disposizione tutta una serie di iniziative dedicate alla famiglia”.

“Tutti i nostri punti vendita - continua -, già nelle settimane precedenti il Natale, hanno in programma diverse iniziative di intrattenimento a tema natalizio, in particolare a Faenza con i supermercati di Faenza 1 (via Renaccio 23/25 - vedi box a fianco ndr) e Le Cicogne (via Galilei 4 - vedi box sotto ndr). Qui i nostri clienti e soci saranno allietati con spettacoli, animazioni, musica dal vivo, e per i più piccoli sarà disponibile la casetta di Babbo Natale, il trucca bimbi e Babbo Natale in persona insieme alla sua aiutante”.
Da non dimenticare inoltre le diverse possibilità che Cofra offre per i regali di Natale. “A Le Cicogne, in particolare, il nostro personale prepara, con cura ed espe-



rienza, confezioni natalizie, arricchite con specialità culinarie di vario genere, personalizzabili in base alle esigenze di prezzo e prodotti”. E’ attivo, già dal mese di novembre, il servizio confezioni regalo, dedicato alla progettazione e realizzazione di pacchi e ceste di ogni formato, con possibilità di richiedere la consegna a domicilio e spedizioni in Italia e all’estero. Sempre in tema di regali di Natale, Cofra propone

anche i Buoni spesa di diverso taglio (a partire da 10 euro) spendibili in tutti i supermercati Cofra-Conad di Ravenna, Faenza, Brisighella, Riolo

Terme, Casola Valsenio, Godo di Russi, Cotignola, nonché nei Bricofer-Cofra di Faenza, in via Volta e a Le Maioliche. Per informazioni 0546 620610 (i.p.)

Natale a Le Cicogne

Domenica 13 dicembre dalle ore 16 esibizione del Club Atletico Faenza (in questa giornata il Greengo bus arriverà fino a Le Cicogne nei seguenti orari: 8,30-10 12-15,30 17-20,15) / **domenica 20 dicembre** dalle ore 17 esibizione del campione mondiale over 40 Daniele Toschi della scuola Asd Taekwondo Hakuna Matata Faenza Modigliana / a seguire spettacolo con l'Urban Academy di Castel Bolognese, direttore artistico Roberta Lusa / **domenica 20 e lunedì 21 dicembre** speciale villaggio di Babbo Natale che sarà presente per raccogliere le letterine dei bambini e farsi raccontare i desideri / per informazioni 0546 623384

Competizione alle stelle con i puzzle del Medioevo. La sfida è ancora aperta!

Sono tutti al lavoro gli oltre 6mila studenti delle scuole del faentino interessate dall’iniziativa Cofra dedicata al Medioevo e che prevede la realizzazione di due puzzle a tema. Al momento nessuna classe ha terminato il lavoro, ma ce ne sono diverse in dirittura di arrivo!

Partecipare è facile: ogni 15 euro di spesa (10 per i soci Cofra), effettuata esclusivamente nel supermercato Cofra Le Cicogne fino al primo febbraio 2016, si riceverà in omaggio una bustina contenente alcune tessere per comporre due puzzle di 100x140 cm. Le prime 3 classi di ogni Istituto comprensivo che completeranno i puzzle riceveranno un premio pari a 250 euro spendibile presso il supermercato Cofra Le Cicogne, mentre quelle che termineranno entro il primo febbraio 2016 avranno a disposizione un buono da 10 euro da utilizzare nello stesso supermercato per le necessità della classe. Un regalo speciale è inoltre destinato alla prima classe che in assoluto terminerà il lavoro: un abbonamento annuale a Mirabilandia per tutti i vincitori. (i.r.)



COFRA CONAD FAENZA UNO
Via Renaccio, 23/25

Aspettando il Natale!

<p>Sabato 12 dicembre dalle ore 10 Babbo Natale vi aspetta con doni e caramelle dalle ore 15.30 Vi accoglierà insieme al suo elfo giocattolo</p> <p>Domenica 13 dicembre dalle ore 10.00 L'aiutante di Babbo Natale vi stupirà nuovamente con mille sorprese!!!</p> <p>Sabato 19 dicembre dalle ore 15.30 Babbo Natale ed i suoi aiutanti vi rallegreranno con i canti natalizi del coro "Gli amici di Babbo Natale" e tante storie di neve e magia</p> <p>Domenica 20 dicembre dalle ore 10 Babbo Natale dalle ore 15.30 Polenta con ragu per tutti</p>	<p>Martedì 22 dicembre dalle ore 10 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 19,30 Vi aspettano Babbo Natale e la sua aiutante con tante sorprese!!!</p> <p>Mercoledì 23 dicembre dalle ore 10 Vi accoglierà la sua aiutante di Babbo Natale dalle ore 15.30 Arriverà Babbo Natale con tante animazioni ed i burattini di "all'incirco"</p> <p>Giovedì 24 dicembre dalle ore 10 Babbo Natale vi aspetta per gli ultimi preparativi dalle ore 15.30 L'aiutante di Babbo Natale vi saluterà con un bellissimo spettacolo di burattini di "all'incirco" Lo scambio degli auguri con le arie natalizie del coro "Gli amici di Babbo Natale"</p>
--	---



COFRA

Tra il dire e il fare.

Faenza (RA)

Via Volta, 11
Tel. 0546.62.06.55
faidate.faenza@bricofer.it

Lunedì - Sabato: 8.00-13.00/15.00-19.30
DOMENICA CHIUSO

Faenza (RA)

Centro Comm.le "Le Maioliche"
Via Bisaura, 1/3 - Tel. 0546.64.68.67
faidate.maioliche@bricofer.it

Lunedì - Sabato NO STOP: 9.00-20.00
Domenica NO STOP: 10.00-20.30



RICHIEDI LA CARD ALL'INTERNO DEL PUNTO VENDITA!

controlla il regolamento presso il punto vendita

ASSICURAZIONI

Segno più per il bilancio di Assicofra

Buoni risultati per la società del Gruppo Cofra, soprattutto in campo agricolo

Chiusura d'anno positiva per Assicofra, la società plurimandataria di consulenza assicurativa del Gruppo Cofra, nata nel 1987 e operante nel comprensorio faentino. "Anche questo 2015 si chiude con un bilancio positivo - sottolinea l'amministratore delegato Giorgio Brusa -. Abbiamo registrato una buona tenuta del nostro portafoglio clienti tradizionale, in linea

di capitali assicurati con un discreto incremento rispetto al 2014, numeri che fanno di Assicofra un leader di questo segmento di mercato. Per quanto riguarda gli altri prodotti assicurativi il ramo auto è rimasto sostanzialmente



Gli uffici di Assicofra in via Volta 11 a Faenza

Abbiamo sottoscritto assicurazioni per la campagna antigrandine per un totale di 24 milioni di capitale assicurato

con l'andamento nazionale". Le performance migliori la società le ha registrate in campo agricolo con la campagna grandine: "Quest'anno - continua - abbiamo sottoscritto assicurazioni con gli agricoltori per un totale di 24 milioni

Tra le novità per il prossimo anno una nuova polizza salute molto vantaggiosa

stabile anche a causa delle forti concorrenze del mercato, mentre abbiamo registrato un aumento delle polizze sulla casa,

sulla responsabilità civile, sugli infortuni e anche con la Tcm caso morte". Tra le novità che Assicofra ha in serbo per il prossimo anno una nuova polizza salute molto vantaggiosa. "Invitiamo come sem-

pre tutti i soci del Gruppo Cofra a venire a scoprire tutte le opportunità loro riservate - conclude Brusa - e approfittiamo di questa occasione per augurare a tutti i nostri associati buone feste". (i.f.)

COFRA

16 anni per Le Cicogne

Tutti i vincitori del concorso "Beccati dalla fortuna"

Il centro commerciale Le Cicogne di Faenza ha compiuto 16 anni ed ha festeggiato l'importante traguardo con un evento speciale che si è svolto nella giornata di domenica 29 novembre.

Tra le iniziative in programma che hanno allietato il pomeriggio di numerosi soci, clienti e famiglie, lo spettacolo del gruppo Danza & Danza di Castel Bolognese, con la direzione artistica di Alessandra Scardovi, i cui ballerini si sono cimentati in diverse discipline fra le quali freestyle, hip hop, danza moderna e contemporanea. In seguito è stata tagliata la torta preparata per l'occasione ed offerta a tutti i presenti. Momento clou del pomeriggio l'estrazione del concorso "Beccati dalla fortuna", l'iniziativa lanciata da Cofra negli scorsi mesi. Ecco tutti i vincito-

ri: primo premio (Crocera Msc preziosa) Gianfranco Argnani; secondo premio (tv 40 pollici) Anna Moscatiello; terzo premio (Tablet Samsung 3) Elio Pelliconi. Mentre hanno vinto un buono d'acquisto da spendere nei negozi del centro commerciale Le Cicogne: Manuela Gramellini, Annamaria Liverani; Nazzarena Resta; Luca Calubani; Lucia Monti; Mariarosa Calderoni; Eleonora Valentino; Giovanna Tronconi; Giorgio Carnevali; Anna Ghirardini; Daniela Benedetti; Nicola Tosi; Isabella Bertozzi; Lorenzo Ludovico; Tiziana Tabanelli; Katia Donati; Giorgia Bandini; Daniele Mengozzi; Leandro Renzi; Ilaria Cafarella; Stefano Marchi; Vincenzo Chiarini. C'è tempo fino al 10 dicembre per ritirare il premio al banco soci di Cofra Le Cicogne. (i.r.)



Alcuni momenti della festa di Compleanno di Cofra Le Cicogne che si è svolta presso il centro commerciale faentino il 29 novembre scorso





ASSICOFRA

assicurazioni



Mentre guidi NON SEI ASSICURATO!

Hai fatto la tua polizza Auto eppure sei scoperto!

Quando fai la tua polizza Auto pensa anche a te...aggiungi la Polizza Infortuni Conducente, così in caso di sinistro puoi sempre contare sulla giusta tutela anche per la tua persona. La più importante.

Chiedi informazioni presso le nostre sedi.

FAENZA
Zona Industriale - Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Baccarini, 41

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

MASSA LOMBARDA
c/apa 2000 - Via Bassi, 79

MODIGLIANA
Via Don Giovanni Verità, 3

www.assicofra.it



FAENZA

Custom Color: soluzioni su misura dal 1983

Cos'è oggi l'azienda manfreda specializzata nella realizzazione di insegne, adesivi e rivestimenti per auto e moto

C'è anche Custom Color, l'azienda faentina che si occupa di decorazione a 360 gradi, tra i premiati in occasione del 70esimo anniversario della Cna che è stato celebrato a Ravenna nelle scorse settimane. Un riconoscimento pensato per valorizzare lo storico legame con l'associazione di categoria e per dare il giusto peso al ruolo di un'impresa che, da oltre 30 anni, si colloca in una posizione di avanguardia nel campo della decorazione pubblicitaria e della grafica. "Il nome Custom Color nasce nel 1983 quando la nostra attività si concentrava principalmente nella decorazione ad aerografo di automezzi - spiega il titolare Francesco Casamassima -. Naturalmente allora non esistevano sistemi di stampa digitale così, oltre alla decorazio-

ne di veicoli, ci veniva richiesta sempre più spesso la realizzazione di pannelli per allestimenti, scenografie e pubblicità in genere, di dimensioni anche enormi, per i quali non era possibile o conveniente la realizzazione in altra maniera".

Un'attività molto particolare che ha permesso a Custom Color di posizionarsi in una fascia di mercato di nicchia e vincere, per ben due volte, "L'aerografo d'oro", il premio più ambito a livello europeo. "Oggi la nostra produzione riguarda la decorazione e la pubblicità esterna in genere, dalle insegne

.....
Custom Color
 ha vinto due volte
 "L'aerografo d'oro", il premio
 europeo più ambito

il nostro lavoro perché siamo convinti che ogni insegna, ogni progetto, debba avere caratteristiche precise che identifichino al meglio l'attività svolta. Cerchiamo sempre di creare qualcosa di speciale e lo facciamo cercando soluzioni che siano in grado di contenere i costi".

Molto fornita anche la selezione on line

alla scritta adesiva per la moto, fino al rivestimento totale di automezzi - prosegue -. Credo che la nostra forza risieda nella flessibilità con la quale svolgiamo

(www.colorkit.it/shop) dove è possibile scegliere disegni adesivi suddivisi per categoria: "Ci sono tante nuove tecnologie anche nel mondo delle insegne e possibilità che fino a qualche anno fa non erano realizzabili, come insegne luminose a basso spessore e consumi ridotti fino a 10 volte rispetto alle insegne di vecchia generazione. Ovviamente per sfruttare al meglio queste nuove possibilità sono necessari corsi di aggiornamento e soprattutto i collaboratori giusti, che sappiano guardare avanti e non abbiano timore del nuovo - conclude il titolare -. Anche in questo siamo stati fortunati e, grazie ad un nuovo staff giovane ma di consolidata esperienza, stiamo continuando a riscuotere grandi riconoscimenti". (i.p.)



A sinistra l'installazione di un'insegna e a destra la realizzazione di un rivestimento su un furgone. Sopra la sede di Custom Color



swellstudio.it

RINNOVO MOSTRA

SU BAGNI & CUCINE

SCONTI FINO AL

50%

FINO A 31/01/2016

baggioni
arredamenti a Reda

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

LA CASA

Un dormitorio pronto per l'inverno

Dopo l'apertura straordinaria del 24 ottobre ha riaperto ufficialmente la struttura di via Torre, attrezzata per accogliere 20 ospiti senza fissa dimora

Dopo un'apertura straordinaria il 24 ottobre su richiesta dell'amministrazione comunale, ha preso il via ufficialmente lunedì 23 novembre il Piano Freddo con la riapertura del dormitorio invernale gestito da La Casa in collaborazione con

Per entrare nel dormitorio è necessario un pass che viene distribuito ogni lunedì dalle 16 alle 17 in via Cavour 6 a Ravenna

il consorzio Solco e l'Azienda servizi alla persona di Ravenna. La struttura, che si trova in via Augusto Torre 5, è programmata per accogliere 20 ospiti senza fissa dimora dalle 19.30 alle 8.00 del giorno

successivo.

Per entrare nel dormitorio è necessario un pass, valido per una settimana, che si può ritirare ogni lunedì dalle 16 alle 17 in via Cavour 6 a Ravenna. Sarà inoltre possibile richiederlo contattando un numero verde che sarà disponibile indicativamente dalle prime settimane di dicembre. Come gli anni precedenti, il servizio di dormitorio invernale rimarrà attivo fino a fine marzo. "Anche quest'anno la cooperativa sociale La Casa ha risposto ad una situazione di emergenza con prontezza, flessibilità e professionalità - sottolinea il presidente della cooperativa Fausto Maresi - dando risposta dall'oggi al domani alle richieste da parte dell'amministrazione comunale". Ulteriore miglioramento per l'anno in corso è la possibilità di raggiungere il dormitorio di via Torre con i mezzi pubblici che collegano il sito con la città. Questo è stato possibile attraverso una collaborazione fra la cooperativa sociale La Casa,

il Centro Iperbarico (adiacente alla struttura che ospita il Dormitorio), e Start Romagna. "Vorrei sottolineare - spiega il responsabile del progetto Mauro Paolucci - come enti appartenenti ai vari settori del privato, privato sociale e amministrazione pubblica, siano riusciti, ognuno mettendo in campo la propria disponibilità, a offrire alla cittadinanza e alla comunità la possibilità di migliorare l'accesso al servizio". Oltre al dormitorio è presente nella stessa struttura l'Albergo Sociale, che ospita sta-



Il dormitorio di via Augusto Torre 5 a Ravenna

bilmente 9 nuclei familiari con minori a carico, un appartamento di accoglienza per cittadini stranieri e la comunità terapeutica riabilitativa, dedicata a persone affette da dipendenza patologica. (s.b.)

MUSICA

Un gesto di solidarietà per festeggiare il Natale

Emilia Romagna Concerti rafforza con un'iniziativa musicale i legami con la Terra Santa e con le popolazioni vittime di terremoti e guerre

Un concerto che da un lato valorizzi la bellezza delle chiese di Ravenna e dall'altro rappresenti un gesto di solidarietà in occasione delle festività. È quanto realizza quest'anno la cooperativa Emilia Romagna Concerti per festeggiare il Natale.

L'esibizione musicale si terrà venerdì 18 dicembre alle 21 nella chiesa di Santa Teresa Gesù Bambino a Ravenna. Per l'occasione si esibirà l'orchestra Young Musicians European, diretta dal maestro Paolo Olmi, con il pianista Daniel Kharitonov. Il programma prevede tre celebri pagine del repertorio sinfonico: il Concerto n. 1 per pianoforte e orchestra di Ciaikovskiy, la Ouverture Leonore n. 3 di Beethoven e l'Ouverture Accademica Brahms. Alla fine del Concerto, come ogni anno, verranno anche eseguiti alcuni canti natalizi insieme a diversi cori di voci bianche attivi a Ravenna e Lugo.

L'iniziativa è realizzata in collaborazione con il Comune di Ravenna, regione Emilia Romagna e il Pontificium Consilium de Cultura.

Ci sarà un'anteprima del concerto in programma la sera del 16 dicembre nel teatro Tenda di Finale Emilia.

Lo scopo della manifestazione è valorizzare e rinsaldare i legami con la Terra Santa, con le zone colpite dal terremoto nel maggio del 2012 e con le popolazioni vittime della guerra.

Per questo motivo le iniziative di solidarietà saranno destinate in parte all'ospedale dei Bambini di Betlemme e la Consulta del Volontariato di Ravenna effettuerà una raccolta di beni di prima necessità da distribuire poi ai cittadini meno fortunati.

I biglietti saranno divisi in biglietti vip al costo di 75 euro, posto di navata centrale a 50 euro, posto di navata centrale secondo settore a 30 euro, navata laterale numerata a 20 euro e matroneo non numerato a 10 euro. Qualora i biglietti venissero acquistati alla biglietteria del teatro Alighieri, per i diritti di prevendita a tutti i biglietti verrà aggiunto il 10% sul prezzo iniziale.

La Young Musicians European Orchestra e il maestro Paolo Olmi si esibiranno anche in un secondo concerto di Natale, che si svolgerà il 19 dicembre, alle 21, nell'Auditorium di Piazza Sedile a Matera.

La Young Musicians European Orchestra e il maestro Paolo Olmi si esibiranno anche in un secondo concerto di Natale, che si svolgerà il 19 dicembre, alle 21, nell'Auditorium di Piazza Sedile a Matera.



Nella foto uno dei passati concerti di Natale svoltosi a Betlemme

Silvia Benericetti

AGROALIMENTARE

Bilancio della campagna appena conclusa

La cooperativa Propar di Ravenna "tampona" l'andamento climatico negativo con la giusta programmazione e un'interessante copertura assicurativa per i soci

La qualità dei prodotti raccolti, i prezzi in rialzo di alcune colture e, non ultimo, l'interessante copertura assicurativa sottoscritta da Propar e accolta da oltre il 90% delle base sociale, hanno fatto sì che la stagione agricola 2015 della cooperativa si sia chiusa in modo positivo nonostante l'andamento stagionale complesso. "La stagione, caratterizzata da forti precipitazioni in primavera e da temperature nettamente superiori alla media nel periodo estivo, ha condizionato negativamente le produzioni medie per ettaro di molte colture - evidenzia il presidente di Propar Massimo Passanti -. Di contro la qualità dei prodotti conferiti risulta superiore e quindi crediamo che i prezzi di liquidazione dei conferimenti subiranno un miglioramento. Inoltre le migliori prospettive di vendita, soprattutto per quanto riguarda patate e cipolle, essendo le quantità presenti sul mercato inferiori agli anni precedenti, hanno fatto registrare quotazioni interessanti".

La campagna 2015 di Propar, cooperativa specializzata nella coltivazione di prodotto

per industria che opera in provincia di Ravenna e Ferrara, si è conclusa con 9.977 ettari coltivati (+121 rispetto al 2014) suddivisi in ortofrutta (6.287), mais ceroso (1.573) e sementi (2.117): "Parliamo complessivamente di 250mila tonnellate anche se è un dato provvisorio perché mancano i risultati di parte delle sementi da riproduzione - sottolinea Passanti -. Va anche detto che, a ridurre gli effetti negativi di una minor resa, si è confermata l'importanza della copertura assicurativa che, promossa da oltre dieci anni da Propar tramite una convezione a favore dei soci, ha lo scopo di stabilizzare i ricavi aziendali a seguito di avversità atmosferiche quali grandine, eccesso di pioggia, colpo di sole, sbalzo termico, vento forte, vento caldo, gelo, brina e siccità".

Per quanto riguarda il 2016 è presto per fare previsioni anche se, tra le certezze, c'è la forte ascesa del biologico: "In questa fase - continua il presidente - le industrie stanno cercando di leggere il mercato per poi programmare la campagna in base alle prospet-



tive di vendita. Come ogni anno nutriamo buone speranze soprattutto perché il mercato estero sembra più vivace e c'è un rinnovato interesse per il prodotto italiano. Per quanto riguarda il biologico che oggi rappresenta il 7-8% della nostra produzione, i nostri tecnici sono a disposizione dei soci per accompagnarli, quando ci sono le condizio-

ni, nel processo di conversione - conclude -. E' evidente che sono percorsi che richiedono tempo ma quello del biologico è l'unico mercato che cresce in doppia cifra e siamo convinti possa essere una buona soluzione soprattutto per le aziende agricole che, per volumi, fanno fatica a stare al passo".

Mabel Altini

SNOOPY CASA

Abitazione: "Da ottobre lieve ripresa del settore"

Sono toni chiaro-scuri quelli scelti da Giovanni Dallara, presidente della cooperativa Snoopy Casa di Ravenna (nella foto), per descrivere l'andamento del settore abitativo ed edilizio.

Sappiamo della crisi che ha colpito il settore in questi anni. Nel 2015 c'è stato qualche segnale di ripresa?

"La sensazione è che, negli ultimi due mesi, ci sia stata una maggiore richiesta di alloggi. Mi sono confrontato proprio recentemente con colleghi di altre province e sembra che si tratti di una tendenza generalizzata".

E per quanto riguarda il resto dell'anno?

"Se mi avessero posto una domanda sullo stato del settore a settembre avrei probabilmente risposto che l'andamento era purtroppo uguale al 2014. Quanto manifestatosi in questa ultima parte del 2015, con maggiori contatti e, soprattutto, con qualche contratto, ha cambiato in parte il trend complessivo".

C'è stata anche una contestuale ripresa



dei prezzi?

"Direi di no. I prezzi, dopo il calo vertiginoso, sono ancora stabilizzati sulle quotazioni minime. Una ripresa dei prezzi sarà possibile qualora vi sia una concreta ripresa del mercato immobiliare".

Per quanto riguarda l'Edilizia residenziale sociale (Ers), c'è qualche novità da segnalare?

"Devo registrare che purtroppo i Comuni non hanno messo in campo strumenti, quanto mai necessari, per mettere a disposizione aree a basso costo necessarie alla costruzione di alloggi di edilizia sociale. Per quanto riguarda i finanziamenti, è stato emanato il decimo bando delle giovani coppie da parte della regione Emilia Romagna. Questo orientamento, intrapreso dalla Regione, ol-

Purtroppo i Comuni non hanno messo a disposizione nuove aree per costruire alloggi di edilizia sociale (Ers)

tre a favorire l'accesso alla proprietà da parte delle categorie più svantaggiate, è servito

per ridurre il numero di alloggi disponibili". **Cosa vi aspettate, su questo fronte, dal 2016?**

"In realtà già nel 2015 ci aspettavamo da parte della Regione Emilia Romagna, lo stanziamento di risorse per la realizzazione di nuovi alloggi di edilizia sociale. Il bando precedente per alloggi Ers risale al 2010. Inoltre a Ravenna come nel resto della Provincia aspettiamo da tempo che siano adottati provvedimenti utili per la messa a disposizione di aree a basso costo".

Snoopy Casa che tipo di abitazioni può mettere a disposizione attualmente?

"Verso la fine del 2016 Snoopy Casa consegnerà i 30 alloggi di edilizia sociale destinati alla locazione (in via Cimabue e in via Boschi a Faenza) attualmente in corso di costruzione da parte di Cmc. Per quanto riguarda le opportunità per le giovani coppie, Snoopy Casa ha ancora a disposizione qualche alloggio a Bagnacavallo, Russi e Porto Corsini". (m.a.)

Ieri e oggi

A Faenza siamo stati in corso Mazzini fino al 2012. Per offrire un servizio ancora migliore ci siamo trasferiti in viale Marconi 30/2



SEDE DI FAENZA
viale G. Marconi, 30/2

tel. 0546 26774 (24h)
fax 0546 26517

COABI

Tre nuovi cantieri nel 2016

La cooperativa punta su innovazione, risparmio energetico, vivibilità e garanzie

Chiusi positivamente gli interventi di via Volpaccino-Zara a Faenza e di via Brignani a Lugo, la cooperativa di abitazione Coabi si prepara ad aprire il 2016 con tre nuovi progetti in cantiere, tutti nel faentino.

“Abbiamo consegnato di recente le abitazioni di via Volpaccino-Zara - commenta Riccardo Casamassima, direttore di Coabi -. Si tratta di case costruite in nome dell'innovazione, del risparmio energetico, di una qualità garantita a costi accessibili; tutto nel rispetto della filosofia 'una casa per tutti, per vivere bene!'”

La qualità non risiede solo nelle finiture di pregio, ma anche nella capacità di una abitazione di essere pienamente vivibile da chi ci abita

Come ormai noto il settore dell'edilizia è fra quelli che più hanno risentito e continuano a risentire degli effetti della congiuntura economica di questi ultimi anni. “Ciò che abbiamo riscontrato con il nostro lavoro - continua Casamassima - è la crisi della fascia medio bassa della popolazione

che ormai è costretta a rivolgersi all'affitto; troviamo, infatti, più difficoltà nel trovare acquirenti per le abitazioni di piccole dimensioni a costo più basso che per quelle più grandi di fascia alta. Questo impone risposte adeguate per gli utenti che ci danno fiducia, progettando case belle, personalizzate, confortevoli, sicure, 'godibili'. Pensiamo infatti che la qualità non risiede solo nelle finiture di pregio o negli optional ma anche nella capacità di una casa di essere pienamente vivibile e a misura di chi ci abita”.

I nuovi cantieri si trovano a Faenza in via Forlivese (angolo via Zauli Naldi), in via Boschi (zona Fornarina) e a Granarolo Faentino in via Dal Pane. “Quello di via Forlivese è un intervento in una bellissima posizione pensato da tempo con 4 appartamenti in classe A, molto luminosi con diversi affacci e un'ampia terrazza - continua -. In via Boschi, in una nuova area urbana immersa nel verde dotata di pista ciclabile e impianti sportivi, daremo il via alla costruzione di 5 villette indipendenti in classe A. A Granarolo infine, siamo pronti per presentare una proposta innovativa che prevede 3 moduli di villette indipendenti 'espandibili'; si parte da un modulo base a costi contenuti che nel tempo possa permettere



L'intervento completato a Faenza in via Volpaccino-Zara

notevoli ampliamenti di superficie. Ciò che ci preme sottolineare - conclude il direttore - è la convenienza nel prenotare all'inizio avendo la possibilità di una completa personalizzazione della casa senza correre rischi economici”. Alla proposta di Coabi di poter fare delle prenotazioni provvisorie senza esborso iniziale di denaro, infatti, vanno aggiunte le garanzie di legge che prevedono che tutti gli acconti siano coperti da garanzia fideiussoria pari al valore dell'intero immobile.

Ilaria Florio

CARTA BIANCA

Spazio alla natura... e non solo

Attività editoriale in fermento per la cooperativa faentina

La cooperativa Carta Bianca Editore di Faenza, oltre al tradizionale lavoro tipografico, dal 2003 ha implementato la propria attività, diversificandola mediante la pubblicazione di libri e collane di scrittori con particolare riguardo al territorio romagnolo. “Fin dall'inizio - spiega il presidente Paolo Gianessi (nella foto) - l'attività editoriale si è avvalsa della collaborazione con le associazioni del territorio per la realizzazione di vari progetti dedicati a temi specifici legati ad esempio all'ambiente naturale in cui viviamo, alla valorizzazione ed al recupero di scrittori romagnoli e della memoria storica e culturale del territorio”.

Negli ultimi anni le vostre pubblicazioni hanno spaziato anche in altri contesti...

“Abbiamo ampliato il raggio delle tematiche proposte dagli autori, rimanendo comunque sempre legati al territorio e perseguendo una linea editoriale non dispersiva ma focalizzata alla maggior conoscenza della nostra storia e delle nostre origini; ad esempio, siamo arrivati al quindicesimo numero della collana 'Quadri' della Fondazione della Memoria Storica, dedicata a Brisighella, che raccoglie i profili di concittadini famosi. Altre collane sono i 'Quaderni' del Centro Culturale di Zattaglia, i 'Quaderni del Parco', la

rivista 'Cristalli' e altre pubblicazioni”.

Poi ci sono anche i libri ispirati agli aspetti artistico-culturali...

“Il nostro territorio è ricco di arte e di cultura, per cui la sinergia con associazioni quali gli 'Amici dell'arte', 'la Musica nelle Aie', 'Parole e Corolle', 'Alteo Dolcini', 'La Piè', 'Società per gli Studi Naturalistici della Romagna', 'Il Lavoro dei Contadini', ed altre ci ha permesso non solo la pubblicazione di volumi e cataloghi, ma anche una faticosa attività di collaborazione nell'allestimento di mostre ed eventi”.

Ultimamente avete avuto molta visibilità con un romanzo...

“Franco Cardini si è rivolto a Carta Bianca per la pubblicazione de 'L'Imperatore, il re del mondo e il cavaliere'. Questo ha fatto conoscere Carta Bianca ad un più vasto pubblico e ci ha permesso la pubblicazione di libri di storia e musica di respiro nazionale; in collaborazione con Eddo Cimatti, abbiamo pubblicato uno studio su Debussy e una interessante ricerca su musica e costumi negli anni

'60 a S. Francisco, 'Il caleidoscopio della contro-cultura”.

E l'aspetto naturalistico del territorio, rimane al centro della vostra progettazione?

“Sicuramente vi è una particolare affinità culturale con questa tematica; stanno uscendo infatti la nuova rivista 'Cristalli' e una dettagliata ricerca scientifica sui Gessi di Tossignano.”

Giovanni Raggi



Come sempre

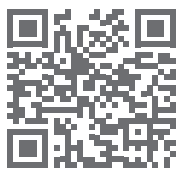
Il cliente può sempre contare sulla nostra assoluta trasparenza. In provincia di Ravenna siamo noi l'unica Azienda di Onoranze funebri a controllo pubblico



SEDE DI RAVENNA
via A. Bozzi, 103

tel. 0544 401053 (24h)
fax 0544 403255

www.aser-romagna.it



VITTORIA
IMMOBILIARE COSTRUZIONI
Via G. Da Maiano, 23 - 48018 Faenza (RA)



BENVENUTI NELLA VOSTRA NUOVA VITA!

A FAENZA, ZONA PARCO STACCHINI, VENDIAMO TRE APPARTAMENTI CON INGRESSO INDIPENDENTE

A. Piano Terra

con Tavernetta e Cantina (118 mq.)
e Giardino (82 mq.)

B. Primo Piano

completo, con Balconi e Garage
(233 mq.)

C. Secondo Piano

completo, con Terrazzi e Garage
(266 mq.)

- Integrati nel verde
- Alta qualità dei materiali
- Classe energetica "B"
- Garage indipendenti
- Predisposizione per ascensori privati

Un immobile ben organizzato per dare spazio alla vostra creatività, che vi lascia tutta la libertà di rifinire la casa nel modo più adatto al vostro stile di vita, al vostro gusto e al vostro budget.



"Facciamo Case con il Cuore per farvi vivere meglio"



CONTATTI
0546 26130
331 9451129

Vittoria Marri
Amministratore Unico

www.vittoriaimmobiliarecostruzioni.it



Biesse Sistemi
Servizi elettro-strumentali per l'industria e l'offshore



RAVENNA - ITALY

info@biessesistemi.it www.biessesistemi.it

VIAGGI

Il Gruppo Erbacci vince il Green Award 2015

Il riconoscimento di Network Lufthansa City Center va all'azienda faentina per il successo dei Green-go Bus

Il Gruppo Erbacci di Faenza ha vinto il prestigioso premio Green Award 2015 al Congresso Mondiale di Lufthansa City Center davanti ad oltre 650 agenti di viaggio provenienti da tutto il mondo. La cerimonia si

svolgeva a Lisbona, in Portogallo, in una nuova applicazione, scaricabile da qualsiasi dispositivo Apple e Android, che permette agli utenti di intercettare sempre i Green-go Bus sul loro percorso. Una dimostrazione di come integrando innovazione e tecnologia si ottenga l'eccellenza".

Il network Lufthansa City Center di cui Viaggi Erbacci fa parte, riunisce i maggiori esper-

ti di turismo a livello mondiale e possiede criteri stringenti di valutazione della qualità dei propri partner in tutto il mondo, perché il brand del network può essere sfruttato esclusivamente da coloro che danno prova di lavorare in modo eccellente.

Ogni anno, il Network mette in palio vari premi appartenenti a diverse categorie: Business Award, dedicato a chi ha raggiunto i migliori risultati in termini di vendite e

fatturato, Social Award ovvero un premio per l'agenzia che è riuscita a mettere in campo miglioramenti a livello sociale sul territorio in cui risiede e in cui opera ed infine il Green Award, vinto proprio dal Gruppo Erbacci, in quanto agenzia impegnata in progetti di sostenibilità ambientale ed economia verde.

Il premio, consegnato al nuovo direttore commerciale dell'azienda, Matteo Cava, è stato vinto grazie al progetto dei due autobus completamente elettrici: i Green-go

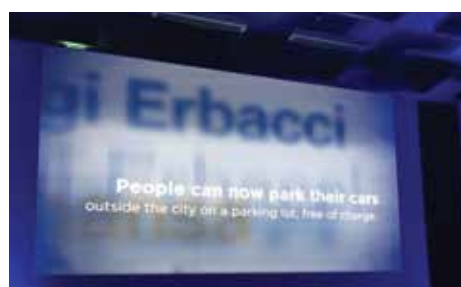
Bus. Il progetto, realizzato con il Comune di Faenza, è stato pensato per facilitare il raggiungimento del centro di Faenza in modo comodo, veloce, ecologico e totalmente gratuito. I due autobus elettrici permettono oggi il risparmio di 70 litri di gasolio al giorno e lasciano libero il centro storico da oltre 350 veicoli, se si tiene conto di andata e ritorno. (I.r.)

I due autobus elettrici consentono di risparmiare 70 litri di gasolio al giorno e liberano il centro storico di Faenza da 350 auto

è svolta all'interno del Teatro dell'Epic Sana di Algarve, in Portogallo. "Questo premio - dice Giorgio Erbacci, Presidente dell'omonimo Gruppo - è inaspettato ed un ulteriore successo dei Green-go Bus. Il risultato non è arrivato da solo ma grazie ai dati sull'utenza che abbiamo fornito a dimostrazione della soddisfazione e agli investimenti sulla



Da sinistra Hasso von Düring, general manager Lufthansa City Center Reisebüropartner GmbH; Matteo Cava, direttore commerciale Gruppo Erbacci e Klaus Henschel, general manager Lufthansa City Center International GmbH



COMMERCIO

Locali storici in cerca di una nuova identità

Parla Rino Dalla Valle, gestore a Faenza del bar Gardenia e del ristorante pizzeria "E Nibal"

"La crisi c'è ma noi resistiamo". E' questo, detto in sintesi, quello che sostiene Rino Dalla Valle, ristoratore faentino che gestisce lo storico Bar Gardenia (in via Mazzini, 16) e il ristorante pizzeria "E Nibal" (in via Forlivese, 185 c/o l'Hotel Cavallino). "La ristorazione non è più quella di una volta - spiega -. I centri di



Sopra il bar Gardenia in via Mazzini, 16. Nel tondo un dettaglio degli ombrelloni innevati lo scorso inverno

aggregazione, che negli anni '80 e '90 erano soprattutto i locali pubblici, oggi sono diventati quasi esclusivamente virtuali. Per intenderci: non credo che la crisi sia da considerarsi una questione economica, quanto soprattutto sociale".

Una tendenza che i gestori di bar e ristoranti stanno cercando di interpretare per trovare le risposte più adatte: "Credo che andrebbero incentivate le iniziative itineranti - prosegue Dalla Valle -. Per quanto riguarda il bar, devo dire che le iniziative 'top' sono quelle realizzate sulla formula di Argilla perché riportano le persone fuori di casa. Credo sia anche il modo giusto per superare la paura del diverso, di quello che non conosciamo, perché di questo passo rischiamo di rimanere confinati nelle nostre case".

Un'esigenza che va di pari passo con la ricerca di prodotti e iniziative di qualità: "Oggi c'è una nicchia di clientela che, pur stando estremamente attenta al prezzo, è in cerca di prodotti

e servizi di qualità - sottolinea il ristoratore -. E' un fenomeno che si riallaccia anche a quanto detto prima: se la qualità offerta dal centro storico è in calo (e questo riguarda anche le bancarelle del mercato) le persone andranno altrove a fare acquisti. E lo stesso vale per gli eventi e le iniziative organizzate in città".

Molte però le criticità per le quali si è ancora in cerca di risposta: "Il settore ha anche altri problemi, che si possono definire 'esterni'. In primis, per i ristoranti, la crisi dei 'pranzi'. Oggi l'unico modo per intercettare i clienti sembra essere quello di offrire un pranzo, tutto compreso, sotto i 12 euro. Va da sé che anche la qualità ne risente e non sono certo ne valga davvero la pena. La seconda cosa - continua Dalla Valle - sono le sagre. Sono troppe e fuori tema. E' vero che spesso sono organizzate con intenti benefici ma cosa si può dire dell'effetto boomerang che hanno sui ristoranti e, di conseguenza, anche sull'occupazione? Da ultimo - conclude - vorrei spendere una parola anche su una questione tutta faentina: la concorrenza di quelli che una volta erano dei semplici chioschi di piadina e che oggi sono diventati dei veri e propri ristoranti. Com'è possibile che locali di questo tipo ci siano solo a Faenza e non, ad esempio, a Forlì? Chi lo ha permesso?". (m.a.)

GIARDINAGGIO
PASIPIERO & LUCA

Progettazione • Realizzazione • Manutenzione Aree verdi

Via Selva Fantina 10 • 48018 REDA Faenza (RA)
Cell. 335 6130691 • info@giardinaggiopasi.it

www.faenzaspurghi.com

NUOVO SERVIZIO DI DISINFESTAZIONE-DERATTIZZAZIONE

- Spurgo pozzi neri e pozzetti
- Pulizia fossi e passi stradali
- Disotturazione scarichi WC, lavelli e tubazioni
- Servizio di controlli gratuiti periodici
- Prosciugamento locali allagati
- Personale altamente qualificato
- Ricerca guasti ed infiltrazioni
- Pieno rispetto Ambientale
- 8 automezzi per ogni esigenza

TELEFONO
0546 660448

CELLULARE PER URGENZE
335 1220352

CONSELICE

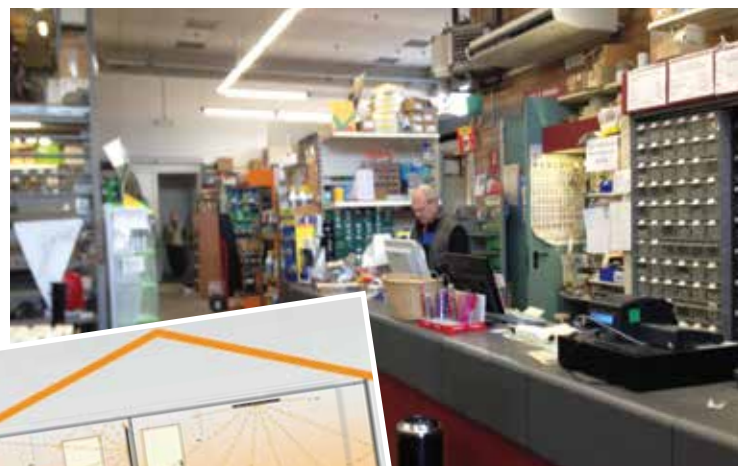
Qualità e assistenza a prezzi competitivi

Stefano Fabbri, responsabile del settore ferramenta di Cesac: "Da metà dicembre in negozio i nuovi pannelli radianti a raggi infrarossi per un riscaldamento domestico ecologico, economico, silenzioso e di design"

Servizio referenziato al cliente e ottimo rapporto qualità prezzo: sono questi i punti di forza della storica ferramenta Cesac sca, il negozio specializzato nella vendita di utensili e accessori diversificati che ha sede nel comparto cooperativo di via Punta Frattina a Conselice (a pochi passi dal supermercato 3C e dalla cantina sociale). "Credo sia il servizio alla clientela il nostro vero punto di forza - sottolinea Stefano Fabbri, responsabile del settore ferramenta di Cesac sca -. Infatti, pur essendo il nostro negozio piuttosto grande e fornito, non si pone sul mercato come le catene di fai da te ma affronta la clientela con un approccio tradizionale più legato all'assistenza e al supporto tecnico, anche in fase di post vendita".

Qual è oggi il prodotto che interessa di più i vostri clienti?

"Essendo in piena stagione invernale direi che va per la maggiore tutto ciò che è utile per proteggere dal freddo la propria casa (riscaldamenti vari), il proprio giardino (coperture in tnt, nylon etc) o la propria auto (antigelo, deghiaccianti etc.). Proprio su questo tema, a partire da metà dicembre, sarà disponibile in ferramenta anche un innovativo sistema di



Nelle foto grandi la facciata della ferramenta della cooperativa Cesac di Conselice (via Punta Frattina, 11) e alcune immagini degli interni. Al centro come funzionano i nuovi pannelli radianti che, da metà dicembre, saranno acquistabili presso la ferramenta

Riscaldamento: da metà dicembre disponibili alla ferramenta di via Punta Frattina i nuovi pannelli radianti a raggi infrarossi

riscaldamento che va bene sia per la casa che per capannoni agricoli o industriali".

Di cosa si tratta?

"Di pannelli radianti a raggi infrarossi, che possono essere disposti a parete o a soffitto, che sono in grado di riscaldare un ambiente di diverse dimensioni a seconda del pannello scelto. Sono molto convenienti rispetto ad una stufa e in più sono anche ecologici perché non generano particelle inquinanti e non contengono metalli o Pvc. Si alimentano ad elettricità ma hanno un'ottima resa in termini di risparmio energetico: basti pensare che con circa 1 euro al giorno si può riscaldare

una stanza di medie dimensioni".

Come si presentano?

"A prima vista somigliano a uno specchio o a un quadro: un valore aggiunto sia in termini di ingombro che di arredo. Possono essere appesi alla parete, fissati al soffitto o montati su un piedistallo a seconda delle esigenze".

L'installazione è complessa?

"No, basta una presa di corrente e alcune viti. Inoltre sono leggeri e si trasportano facilmente consentendo un'installazione in completa autonomia. Inoltre è importante aggiungere che, a differenza dei sistemi di riscaldamento tradizionali, non ha bisogno di collaudi, autorizzazioni o manutenzioni".

E' un sistema integrativo al riscaldamento tradizionale o può sostituirlo?

"Entrambe le cose. I pannelli riscaldano per irraggiamento, quindi senza nessun emissione, e l'aria resta priva di polvere e batteri. Sono molto utili per la prevenzione delle

muffe perché i raggi infrarossi sono considerati i "raggi buoni" del sole e sono anche salutari per le persone. Il calore che emettono, in modo completamente silenzioso, è uniforme e concentrato sugli oggetti e, quindi, non si disperde nell'aria".

Pellet: "Consigliamo prodotti di alta qualità che hanno un ottimo potere calorico e lasciano pochi residui"

E per chi, invece, ha già optato per una stufa più tradizionale?

"In quel caso il consiglio è di scegliere sempre combustibili certificati e di qualità".

Per quanto riguarda il pellet Cesac cosa propone?

"In ferramenta abbiamo a disposizione tipologie di pellet per tutte le esigenze. In questi anni abbiamo sempre puntato a migliorarci e devo dire che adesso possiamo contare davvero su prodotti eccellenti e ad un ottimo rapporto qualità prezzo".

Cosa intende per "alta qualità"?

"Un prodotto che ha un'ottima resa, quindi un ottimo potere calorico, e nel contempo lascia pochi residui".

Venendo infine alle promozioni di dicembre, cosa si può evidenziare?

"Difficile segnalare qualcosa in particolare perché nel mese di dicembre ci sono davvero tantissimi offerte. Il mio consiglio è quello di venire in negozio dove, oltre alle promozioni Cesac, è possibile anche consultare il giornale della linea Maurer che spazia dalle stufe all'illuminazione". (m.a.)



CESAC

Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina
Via Frattina II • CONSELICE

AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO

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

OFFERTE DICEMBRE 2015 (validità salvo esaurimento scorte, errori e/o omissioni)

• LUMINARIE NATALIZIE VARI TIPI E COLORI A PARTIRE DA	€ 6,90
• DEGHIACCIANTE SPRAY PER VETRI AUTO MAURER	€ 2,70
• LIQUIDO PROTETTIVO ANTIGELO PER RADIATORI AUTO MAURER 1LT	€ 2,50
• DETERGENTE MAURER PLUS PER VETRI DI STUFE E CAMINETTI SPRAY NO GAS DA 750ML.	€ 3,60
• STUFA ALOGENA MAURER OSCILLANTE CON 3 SELEZIONI DI TEMPERATURA FINO A 1200W	€ 18,90
• PALA DA NEVE "APPALAN" IN ABS RINFORZATO	€ 6,90

**DISPONIBILI DA META' MESE PANNELLI IN VETRO A RAGGI INFRAROSSI
INNOVATIVO SISTEMA DI RISCALDAMENTO INTEGRATIVO
ECONOMICO ED ELEGANTE**

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



IN CAMMINO

Cooperativa Sociale Onlus



La Cooperativa Sociale IN CAMMINO Onlus opera nella gestione di strutture socio-assistenziali e sanitarie, tramite l'impiego di propri soci, professionalmente qualificati.

Le aree di intervento riguardano i settori: anziani, disabili e minori.

Sede: via Fratelli Rosselli 18 - Faenza (RA)
Tel. 0546 634802 - info@incammino.it
incammino@incamminopec.it
www.incammino.it

DECORI

Quest'anno a Natale regala arte

Tra le proposte di Cooperativa Ceramica d'Imola presepi, palline per l'albero e maioliche, tutti rigorosamente lavorati a mano e made in Italy

Con l'avvicinarsi delle festività, Cooperativa Ceramica d'Imola propone alcune idee regalo della collezione ImolaArte. I prodotti di cooperativa, rigorosamente lavorati a mano, guardano alla tradizione con un occhio sempre rivolto all'innovazione. È il caso delle "Damine", una collezione esclusiva che racchiude in ogni pezzo la cura minuziosa del particolare e che trae ispirazione da quell'arco di tempo che va dagli anni Venti ai Quaranta. Sono tre le serie di "Damine" realizzate da ImolaArte: "Bianco Imola" che abbandona colore e decorazione dei soggetti della tradizione a favore della forma; "Oro e Lustri" nella quale la ricchezza del dettaglio viene resa con precise pennellate; "Colore" dove lo studio del colore e dei suoi volumi viene reinterpretato sulle loro forme leggiadre.

Col Natale, ImolaArte ripropone anche i propri presepi. Due le tipologie prodotte, differenti per dimensioni, composte da 19 pezzi ciascuno e nelle versioni smaltata bianca

ImolaArte propone due tipologie di presepi, composte da 19 pezzi, una in versione smaltata bianca e una colorata

e colorata. Nel presepe più grande, la misura media delle statue è di 20 cm e ogni soggetto è ben rifinito nei dettagli e nei colori, con addirittura la tinta rosata della pelle che conferisce ad ogni figurante un aspetto decisamente realistico.

ImolaArte propone inoltre graziose palme di Natale, in 3 differenti tipologie di decorazione e 4 formati, tutte decorate a mano. La sezione artistica infine offre un'ampia produzione di maioliche artistiche: le targhe devozionali e la collezione i Fiori. Questa collezione rappresenta l'incontro perfetto tra motivi floreali di antica origine e pennellate assolutamente fresche e attuali. I cinque decori (mazzetto, garofano imola, garofa-



Sopra un momento della lavorazione a mano, a destra le "Damine"



no blu, giallo fiore e bianco fiore) sono impressi su piatti, ciotole, brocche, caffettiere, formaggere e insalatiere, e raccontano la storia di un sapere elegante e made in Italy. Il negozio, in viale Vittorio Veneto 13 a Imola, è aperto dal lunedì al sabato dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 19. (i.p.)

ESPOSIZIONI

La collezione della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola in mostra fino al 7 febbraio 2016

E' un "corpus artistico" di grande valore quello che la Fondazione Cassa di Risparmio di Imola ha scelto di condividere con la cittadinanza nell'esposizione "La collezione. Oggetti d'arte e d'artigianato" che è stata inaugurata lo scorso 4 dicembre (alla presenza di Philippe Daverio) e proseguirà fino al 7 febbraio 2016.

"Per la prima volta la Fondazione Cassa di Risparmio di Imola mette in mostra la sua variegata raccolta artistica - fanno sapere dall'ente imolese -. Un lavoro dovuto, e di grande importanza; una valorizzazione e una condivisione del proprio patrimonio fondamentale per un'istituzione che impegna una parte importante dei suoi sforzi all'interno del sistema dei beni artistici e culturali locali".



Sono riconoscibili, negli spazi del Centro Polivalente Gianni Isola di piazza Matteotti dove è allestita la mostra, gli oggetti tipologicamente più differenti (dipinti,

sculture, stampe, arredi, fotografie, monete, libri, manoscritti e archivi) che provengono dal patrimonio artistico della Cassa di Risparmio di Imola, da acquisizioni sul mercato antiquario e da donazioni private. "Riproponiamo in questa esposizione gran parte di questi oggetti ritenendo che mostrare la collezione nella sua interezza, mescolanza e nella straordinaria varietà che la caratterizza, anche a confronto delle altre collezioni delle Fondazioni, sia da cogliere come valore aggiuntivo non privo di

significato - spiegano dalla Fondazione -. Di grande aiuto in tutto questo è stato il progetto R'accolte, avviato dalla commissione cultura dell'Acric; finalizzato alla creazione di una banca dati nazionale sulle opere custodite dalle Fondazioni. Il progetto, momento di confronto interessante fra addetti ai lavori, ha fornito gli strumenti e le indicazioni per una corretta comprensione, implementazione e gestione del patrimonio". "La Collezione. Oggetti d'arte e d'artigianato" della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola è fino al 7 febbraio al Centro Polivalente Gianni Isola (piazza Matteotti 4, Imola). Orari: martedì, giovedì, sabato e domenica 10-12,30 e 16-19. Mercoledì e venerdì 16-19. Per informazioni www.mostrefondazioneimola.it. (I.r.)

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



idrologica

irrigazione, tecnologia e sostenibilità




IRRIGAZIONE

ANTIBRINA

ANTIGRANDINE

STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI

RETI IDRICHE

NOLEGGIO FILTRI

IRRIGAZIONE AREE VERDI

Via Soldata 1, 48018 Faenza (Ra), Tel. 0546 30489, Fax 0546 32031
www.idrologica.com, info@idrologica.com

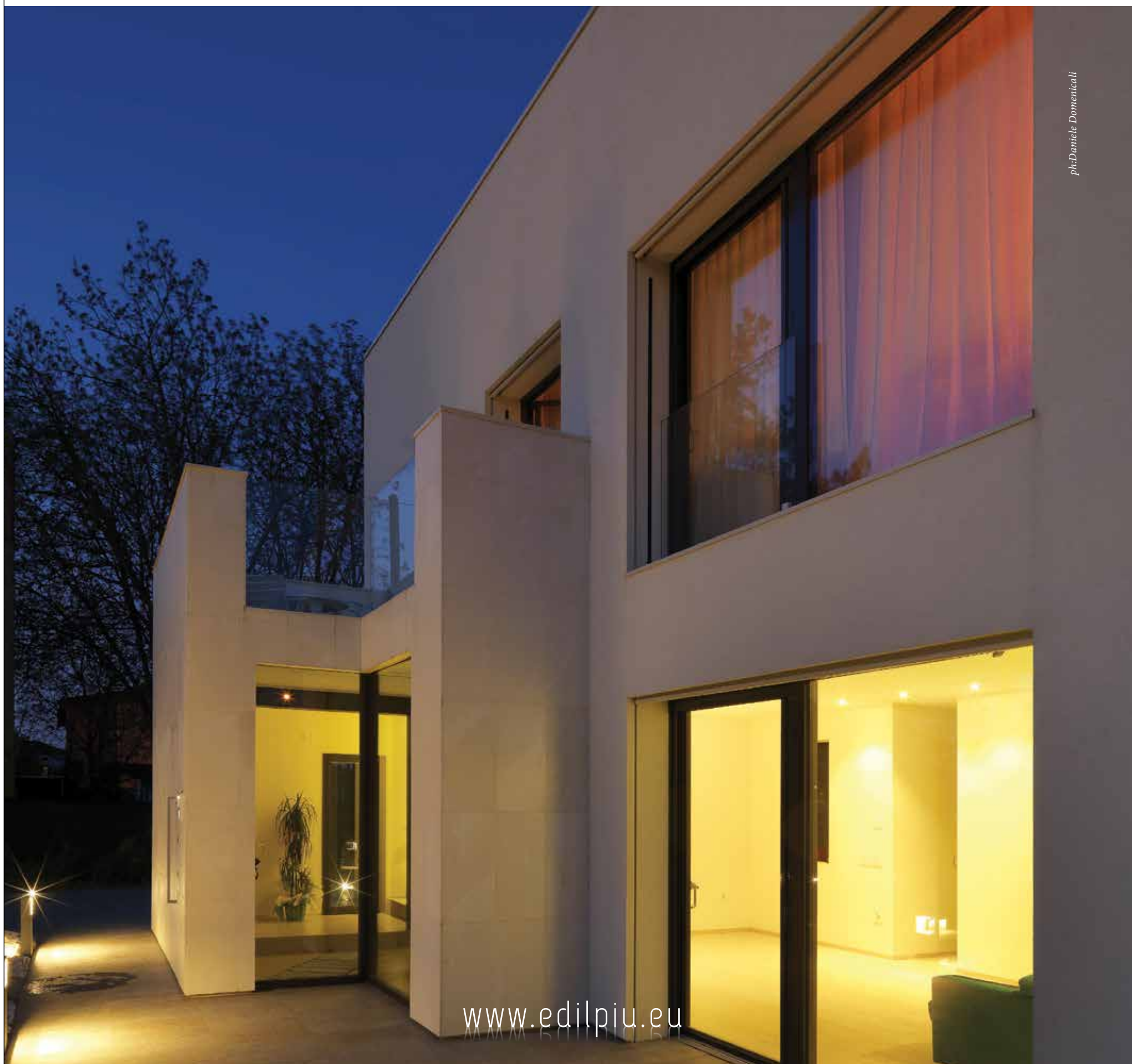
BENESSERE DA VIVERE. TUTTO L'ANNO.

Ristrutturare con le porte e finestre FINSTRAL

FIN-PROJECT nasce dall'esigenza di coniugare in un singolo prodotto la risposta a diverse esigenze: la necessità di valori di trasmittanza termica sempre più bassi, la richiesta di profili sempre più snelli, che permettano di aumentare la superficie vetrata, e la domanda di eleganza e design contemporaneo.

Porte, finestre e persiane

FINSTRAL[®]



ph: Daniele Domenicali

www.edilpiu.eu

EDILPIU'
PORTE E FINESTRE

> SEDE di LUGO

Via Piratello, 58/2 - Lugo (RA)

Tel. +39 0545 27222

lugo@edilpiu.eu

> SEDE di RAVENNA

Viale della Lirica, 65 - Ravenna

Tel. +39 0544 408888

ravenna@edilpiu.eu

> SEDE di IMOLA

Via I Maggio, 86 - Imola (BO)

Tel. +39 0542 22678

imola@edilpiu.eu

ASTRONOMIA

Scrutare il cielo per trovare le risposte

Le grandi civiltà antiche facevano affidamento ai calendari lunari per prendere le decisioni più importanti. Oggi questa tradizione è scomparsa anche se "e' Lunêri di Smémbar" resiste

Dopo tre anni di attenta analisi empirica, ho formalmente deciso di non ascoltare più le previsioni del tempo. I meteorologi ultimamente somigliano più a *strolghi* in vena di compiacere i loro ascoltatori che a scienziati esperti di meteorologia. L'unico strumento che pare non fare una piega di fronte ai mutamenti climatici sembra il nostro *Lunêri di Smémbar*.

Fondato nel 1844 a Faenza e dedicato appunto agli "smembri", cioè ai poveracci, frequentatori di botteghe e trattorie, questo antico almanacco pare anche nato in un contesto di povertà. Nella notte di San Silvestro un gruppo di artisti squattrinati all'osteria di Marianaza a Faenza, non avendo soldi per pagare il conto, lasciò all'oste un primo abbozzo di quello che poi sarebbe diventato il celebre Lunario. Il primo numero del "Lunario per il 1845" venne distribuito in un centinaio di copie, mentre oggi supera le 100.000, affiancandosi al più famoso almanacco Barbanera che dal 1743 continua ad essere pubblicato e diffuso su tutto il territorio nazionale. La prima edizione del *Lunêri* apparve nel 1865; i testi furono scritti dall'astrologo-astronomo francese Philippe-Antoine Mathieu de la Drôme (nella foto a destra), scienziato a lungo osteggiato in Francia e di cui ancora oggi appare il volto nel luna-

Nella notte di San Silvestro un gruppo di artisti all'osteria di Marianaza lasciò all'oste un primo abbozzo del celebre Lunario

rio. Si tratta di uno strumento che, sulla base di un'azione combinata tra fasi lunari calante e crescente e il passaggio della luna nei diversi segni dello zodiaco, dà la 'bussola' ai contadini sulle decisioni da prendere. Nulla di strano se si pensa ai celebri calendari lunari di tutte le grandi civiltà del passato, perpetrati fino ad oggi in Asia, dove il Capodanno lunare rappresenta la ricorrenza più importante dell'anno. Eppure oggi consultare *e' Lunêri* o le stelle qui da noi fa tanto 'zotico antiquato'. Basterebbe poi dare uno sguardo al nostro dialetto, vero e proprio tesoretto culturale, per capire quanto gli astri abbiano influenzato il nostro vivere.

Dê int al stêl, per esempio, significa 'dare di matto', *Avdê al stêl* 'provare dolore fisico', mentre *Vultês d'spera* sottintende 'perdere l'orientamento', laddove la sfera rappresenta il Sole.

Esistono poi espressioni dialettali con

chiari riferimenti cosmici: *l'ha la lona ad travers* si dice di persona poco socievole; *l'ha una faza che la pê la lona d'maz*, si dice di una persona con la faccia bella paffuta e tonda, proprio come la luna piena di maggio, mese tradizionalmente consacrato alla dea egizia Iside, dai cui riti pagani è nato il culto mariano cristiano. Si tratta della stessa dea che in Grecia era chiamata Selene, dal cui nome deriva il nome scientifico della varietà di gesso cristallino che abbonda nel nostro Appennino, la selenite appunto.

È pur vero che la Luna non è un astro, ma semplicemente un satellite della Terra. Tuttavia fin dai tempi antichi la sua luminosità ne ha fatto per eccellenza lo strumento cosmico per segnare il cammino del *viator*, il viandante, e lo stesso Dante Alighieri la cita come il secondo dei *magna luminaria*. Visto che cresce e muore mensilmente è per eccellenza l'astro dei ritmi della vita, e già la sua radice 'mami' (da cui deriva per esempio l'inglese 'moon') significa in sanscrito 'misurare'.

Ricordo che anni fa, dopo una serie di infinite quanto inutili visite mediche, solo la saggezza atavica di mia nonna riuscì a stabilire che la mia tachicardia era dovuta alla *lona pina*, fatto che tuttora suscita sghignazzi e incredulità da parte dei più.

Ci terrei a questo punto a ricordare come la presenza degli astri sia fondamentale nello svolgimento della Divina Commedia, dove il Sommo (giusto per sottolineare che sto parlando del poeta più famoso e tradotto al mondo) stabilisce che l'ultimo termine di ogni cantica sia proprio la parola 'stelle': *E quindi uscimmo a riveder le stelle* (Inf. XXXIV), *puro e disposto a salire a le stelle* (Purg. XXXIII), *l'amor che move il sole e l'altre stelle* (Par. XXXIII).

E chissà che il buon Dante non si sia ispirato ai monumenti - oggi patrimonio Unesco - di Ravenna, pieni di volte stellate, primo fra tutti il Mausoleo di Galla Placidia dove la lunetta di San Lorenzo richiama alla mente il fenomeno delle stelle cadenti del 10 agosto. E proprio nella Commedia, terminata esattamente a Ravenna, è riportata la cre-



denza secondo cui per ogni stella cadente un'anima si allontana dalla terra, quindi, come recita il detto romagnolo *che Dio u t'épa in grèzia*, bisogna recitare il rosario

Esistono espressioni dialettali con riferimenti cosmici, "l'ha la lona ad travers", per esempio, si dice di persona poco socievole

per accompagnarla nell'aldilà. Insomma, per capire il tempo e l'uomo, non ci resta che "considerare", cioè scrutare il cielo e le stelle (*sidera*, appunto, in latino), per divinare, come facevano gli antichi. Oggi, con la mania di scrutare Tg e cellulari, invece, non facciamo altro che "desiderare", restando quindi in assenza di segni che gli astri cercano invano di darci. Sembra proprio che, di tutte le scienze antiche, con buona pace di Margherita Hack, l'unica ad avere compiuto un passo indietro sia l'astronomia, in tutte le sue declinazioni.

Silvia Togni



Sopra la lunetta con il martirio di San Lorenzo nel Mausoleo di Galla Placidia a Ravenna

Amorino
impianti energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

aleo gruppo BOSCH SMA power-one SANTERNO SCHLETTER

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

CERMET SISTEMI DI GESTIONE CERTIFICATO SINGERT Reg. n. 5778 ISO EN UNI 9001:2008

VIAR
VERNICIATORI IMBIANCHINI AFFINI RUSSI

1975 40 Anni 2015

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

Nasce la "Strada dei presepi di Romagna"

Sette Natività tradizionali in un unico percorso per celebrare insieme la magia del Natale

E' un unico percorso simbolico che unisce sette diversi presepi del nostro territorio: "La strada dei presepi" è un piccolo grande esperimento di "messa in rete" delle Natività che da anni colorano il Natale in Romagna. Ne fanno parte sette presepi allestiti da volontari di altrettante realtà parrocchiali e associative: Pieve Corleto, Vecchiazano, parrocchia di San Francesco a Faenza, Castel Raniero, Pieve Cesato, Villa Prati e Cassanigo.

Diversissime le tipologie di presepe riunite nella "strada": a **Pieve Corleto** Gesù nasce nella cripta dell'anno Mille, dove il visitatore non solo partecipa come spettatore, ma è a sua volta parte del contesto, a fianco dei pastorelli e figuranti in un percorso riservato. Si tratta di un'esperienza unica soprattutto per i bambini che,

data la loro altezza, si trovano a contatto con i personaggi del presepe, il paesaggio, l'acqua del fiume, la tenda dell'accampamento dei Re Magi, il Palazzo di Erode e infine alla Capanna dove è nato Gesù Bambino.

A **Pieve Cesato** sono i diversi materiali a dare vita alla Natività a grandezza naturale ospitata in un apposito spazio

dietro la parrocchia: negli anni sabbia, segatura, cartapesta e cera hanno permesso di modellare la Sacra Famiglia, i pastori e tanti piccoli animali in festa per la nascita del Bambino. Anche per il Natale 2015, quindi, il gruppo parrocchiale di Pieve Cesato propone una realizzazione in materiali semplici ma in grado di offrire mille opportunità di modellazione.

Fa invece parte delle esperienze dell'infanzia di ogni bambino faentino il presepe meccanico di San Francesco, un vero classico del Natale a **Faenza** nella parrocchia in pieno centro storico, la cui nascita si deve all'estro e alla dedizione di padre Giovanni Lambertini, il "Fran-

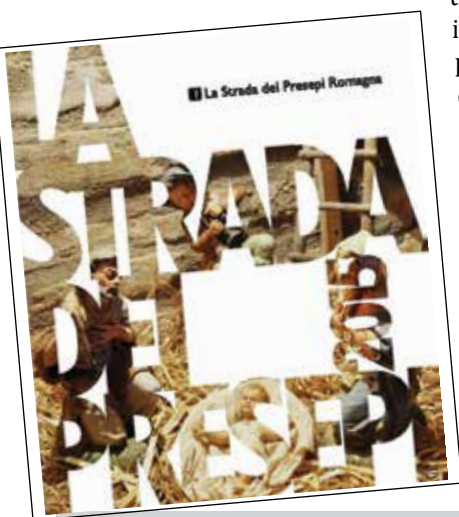


cescano del presepio".

Più recente ma altrettanto affascinante il presepe di **Castel Raniero**, una rappresentazione fedele alla tradizione costruita con materiali poveri come legno e carta e arricchita da effetti speciali come l'alternarsi di giorno e notte, le stelle che brillano in cielo, il lavoro dei pastori, il fiume che scorre e una porta che si apre. L'allestimento fa ripercorrere a grandi e piccoli il cammino dei pastori verso la grotta, con suggestioni e atmosfere di altri tempi: i suoni delle zampogne, i rumori della bottega del falegname e i versi degli animali al pascolo.

Si definisce invece "una catechesi biblica animata" il presepe ospitato da oltre vent'anni nella parrocchia di **Vecchiazano** (Forlì). La scenografia è di tipo orientale con effetti di luce, suoni, musica e commento biblico, le statue meccaniche vengono animate da circa un centinaio di motori, mentre le scene vengono sostituite e spostate mediante l'utilizzo di pistoni ad aria compressa, montacarichi e pannelli girevoli. Suggestivissimo anche il presepe meccanico di **Villa Prati** (Bagnacavallo), esteso su una superficie di circa 70 mq e realizzato in gran parte con materiale di recupero. Unico nel suo genere, è composto da oltre quaranta gruppi di figure, tutte animate meccanicamente e sonorizzate con commento vocale e con effetti speciali che permettono al visitatore di immergersi nell'atmosfera natalizia tra l'alternarsi del giorno e della notte e nelle diverse situazioni atmosferiche.

Animato e costruito rispettando i canoni tradizionali, infine, il presepe di **Cassanigo**, che ripercorre il viaggio della Sacra Famiglia verso Betlemme. Per sabato 2 gennaio è stata fissata la "Notte dei presepi", con l'apertura straordinaria di tutte le Natività dalle 20 alle 24, con ingresso a offerta libera. Per info su tutte le sette rappresentazioni è possibile consultare la pagina Facebook "La Strada Dei Presepi Romagna".



Pieve Corleto - Faenza

Presepe in Cripta
presepe tradizionale

via Corleto 103 (a metà tra Faenza e Forlì)
APERTO: da Natale all'Epifania tutti i giorni, ore 15-19
fino al 24 gennaio: prefestivi e festivi, ore 15-19
(feriali solo su prenotazione per gruppi e scuole)
INFO: Edoardo 340 6534083 - Samuele 338 6382729
pievecorleto@gmail.com - fb.com/PresepeinCriptaPieveCorleto



Pieve Cesato - Faenza

Presepe... in soffitta

presepe artistico in cartapesta e...

via Accarisi 55 (ingresso dietro alla chiesa)
APERTO: da Natale al 31/01 tutti i giorni, feriali ore 9-18
prefestivi e festivi ore 9-21 - visite guidate su prenotazione
INFO: Paolo 335 5833047 - Tomaso 0546 41428
parrocchiapievesesato.it - fb.com/PresepePieveCesatoFaenza

Vecchiazano - Forlì

Una vera catechesi biblica animata

presepe animato

via Castel Latino 23 (zona ospedale Pierantoni-Morgagni)
APERTO: dal 25 dicembre al 7 febbraio, orario:
festivi ore 9-11 e 14:30-19 - feriali 10-12 e 14:30-18
INFO: Franco 339 7421239 - 0543 83290
Don Vittorio 0543 85466 - www.presepedivechiazano.it



Villa Prati - Bagnacavallo

Presepe animato meccanicamente

presepe meccanico

via Sinistra Canale Inferiore 67, Villa Prati di Bagnacavallo
APERTO: festivi dal 20/12 al 31/01, ore 10-12 e 14-19
feriali dal 24/12 al 5/01, ore 14:30-17:30
sabato 9/01 e 16/01 ore 14:30-17:30
INFO: 0545 58170-348 3579389 - exchiele@gmail.com



San Francesco - Faenza

Il presepe meccanico di Padre Lambertini

presepe animato meccanicamente

piazza S. Francesco 14 (ingresso a sinistra della chiesa)
APERTO: dal 24/12 al 6/01, feriali ore 10-12 e 15-19
festivi 8:30-12:30 e 14:30-19:30; tutte le domeniche di
gennaio 14:30-19:30 (visite guidate su appuntamento)
INFO: Roberto 389 4306796 presepeanimato@gmail.com



Cassanigo - Faenza

In viaggio per Betlemme

presepe tradizionale animato

via Cassanigo 43 (all'interno della chiesa)
APERTO: dal 24 dicembre al 31 gennaio
tutti i sabati ore 14:15-19:00
tutte le domeniche ore 10:00-12:30 e 14:00-17:30
INFO: Giona 331 3412591 giona.dapporto.04@gmail.com

Castel Raniero - Faenza

Il Piccolo Presepe Animato

presepe animato

via Castel Raniero 95
APERTO: dall'8 dicembre al 6 gennaio
festivi e prefestivi ore 14-18
INFO: Davide 349 2926348
www.piccolabetlemme.it - info@piccolabetlemme.it



il presepe

La parola presepe deriva dal latino praesaepe che significa "mangiatoia".

La scena della natività fu ricostruita per la prima volta a Greccio (Rieti) nel 1223 da San Francesco d'Assisi, ritenuto il "fondatore" del presepe. Il primo presepe con tutti i personaggi risale al 1283, per opera di Arnolfo di Cambio, scultore di otto statuine lignee che rappresentavano la natività e i Magi.

Nella simbologia del presepe il bue e l'asinello sono i simboli del popolo ebreo e dei pagani. I Magi sono considerati come la rappresentazione delle tre età dell'uomo: gioventù, maturità e vecchiaia. I doni dei re Magi hanno il duplice riferimento alla natura umana di Gesù e alla sua regalità. I pastori rappresentano l'umanità da redimere e l'atteggiamento adorante di Maria e Giuseppe serve a sottolineare la regalità del Nascituro.

Percorriamo la strada giusta per un equilibrio ecologico, recupero energetico e nuove tecnologie.

LECTRON

30 ANNI
1981 2011

IMPIANTI ELETTRICI

Grazie a chi ci ha accompagnato per 30 anni



... e per il Futuro...

LECTRON srl: Via dei Bartolotti 18 - 48022 San Lorenzo di Lugo (RA) Italy
Tel. +39 0545 70397 - Fax +39 0545 995428 - Email: info@lectron.it - Web: www.lectron.it

PROTOS
SOA

CINEDREAM

Cinema: il Natale tra grandi classici e imperdibili anteprime

Ron Howard, Woody Allen, Steven Spielberg sono solo alcuni dei registi che hanno scelto il Natale 2015 per lanciare i loro nuovi film. Pellicole che dovranno farsi spazio in un panorama piuttosto ricco di attese anteprime, immancabili film a tema natalizio e cartoon che, ovviamente, non potranno assolutamente mancare nel cartellone del grande multisala Cinedream di Faenza. L'atmosfera festiva si respirerà a partire dall'8 dicembre con il lancio del nuovo film di Leonardo Pieraccioni "Il professor Cenerentolo" cui seguiranno a ruota la nuova avventura di "Belle e Sebastian" e l'avventuroso "Heart of the sea" di Ron Howard con protagonista Chris Hemsworth. Il 16 dicembre sarà finalmente arrivato il momento di godersi il

tanto atteso "Star Wars - Il ritorno della Forza" cui seguiranno, man mano che il Natale si avvicina, il nuovo film di Spielberg con Tom Hanks "Il ponte delle spie", "Irrational man" di Woody Allen e "Franny" il film in cui Richard Gere impersona un milionario "piuttosto sopra le righe". Immancabili, anche quest'anno, le proposte di Lillo e Greg ("Natale col boss") e dell'inedito duo De Sica-Argentero con un classico "Vacanze di Natale ai Caraibi". Per i più piccoli da non perdere "Alvin Super Star 4" e "Masha e Orso". Per rivedere Checco Zalone sul grande schermo occorrerà invece aspettare Capodanno perché il suo "Quo Vado" sarà distribuito proprio l'1 gennaio 2016. Per informazioni e prenotazioni www.cinedream.it (i.p.)

EVOLUZIONI WEB

A Faenza c'è anche chi... "compra comodo"

C'è anche la cooperativa Evoluzioni Web tra i promotori del portale faentino www.compracomodo.it. Un sito, lanciato da Ascom Faenza, dedicato allo shopping on line che raccoglie diversi esercenti del centro storico della città manfreda. "Chi accede al sito - spiega Gianluca Bandini di Evoluzioni Web - può acquistare on line servizi e prodotti disponibili presso le attività commerciali che han-



Nel sito si possono acquistare on line servizi e prodotti delle attività commerciali faentine

no aderito al progetto e che, in modo autonomo, gestiscono uno spazio (dominio di terzo livello) che fa riferimento alla loro attività commerciale". Nel nuovo sito internet, che i promotori si augurano diventi in 6 mesi un "contenitore" nel quale confluiranno una sessantina di negozi di Faenza e Lugo, oltre ai prodotti acquistabili on line si possono trovare anche voucher e offerte speciali. (m.a.)

GEMOS

40 anni di ristorazione

Ha scelto di fare le cose in grande la Gemos di Faenza che, nel 2015, festeggia il 40esimo anno di attività. La cooperativa, nata infatti nel 1975, ha deciso di festeggiare pubblicando un libro dal titolo "Tutti a tavola" che ripercorre i 40 anni di storia dell'azienda e, contestualmente, di organizzare un grande evento aperto a soci, dipendenti e clienti. Una serata di festa, in programma sabato 12 dicembre al PalaCattani di Faenza, in cui sono previsti diversi momenti di spettacolo: il concerto di uno dei più grandi cantautori italiani, le performance di artisti circensi, lotteria e premi per dipendenti e soci e tanto altro. "Abbiamo 40 anni, ma siamo in piena forma - com-

menta il presidente Carlo Dalmonte -. La cooperativa ha saputo mantenersi al passo con i tempi, grazie ad accurate politiche di ricambio generazionale che hanno dato nuova linfa e dinamicità all'amministrazione, pur valorizzando con orgoglio tutto il bagaglio culturale e valoriale del passato. Oggi festeggiamo un traguardo importante ma anche un punto di partenza: stiamo per chiudere un bilancio positivo dal punto di vista della gestione e abbiamo in cantiere diversi progetti, uno fra tutti la neo nata



Gemos Balkans (la nuova società serba controllata al 100%). Visti questi risultati e la positività di questo periodo ci sembra giusto e doveroso festeggiare insieme ai nostri soci, dipendenti e clienti... insieme alla 'famiglia Gemos', per condividere con i compagni di lavoro e i familiari uno dei momenti più significativi dell'azienda". (l.r.)

AGRICOLTURA

Le opportunità del Psr spiegate ai ragazzi dell'istituto Persolino

Spiegare ai ragazzi quali opportunità ha scelto di mettere in campo la Regione Emilia Romagna con il nuovo Piano di Sviluppo Rurale: è stato questo l'obiettivo dell'incontro promosso da Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche e Credito Cooperativo ravennate e imolese lo scorso 12 novembre nell'Aula Magna dell'Istituto Professionale Persolino Strocchi di Faenza.



Un momento di approfondimento, moderato dal vicepresidente della Fondazione Tiziano Conti, al quale hanno partecipato una serie di relatori provenienti da associazioni di categoria e istituzioni: Umberto Maria Zannoni (Borsista Bcc Ravennate Imolese; Fondazione G.D.F.); Fabrizio Prudente (Responsabile Ufficio Tecnico Confagricoltura Ravenna); Riccardo Melandri (Referente Agroalimentare Irecoop Emilia-Romagna); Manuela Rontini (Presidente Commissione assembleare Territorio Ambiente Mobilità presso Regione Emilia-Romagna); Davide Pieri (Fedagri Confcooperative Emilia Romagna). (l.r.)



www.decoindustrie.it



scala
progetto per il pulito

Detersivi per igiene casa e bucato



Pineta
Dolci bontà dal 1953

Dolci e Biscotti



LORIANA

Piadine e pani



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
dalmonte@dalmontevivai.com

IDEE REGALO

Le botteghe solidali si preparano alle festività

E' tempo di regali e come ogni anno le cooperative sociali allestiscono i loro negozi con i prodotti realizzati nei diversi laboratori. Confetture, giocattoli, decorazioni, bomboniere e tanto altro

L'Altra Bottega

Il punto vendita L'Altra Bottega di Faenza nasce come negozio di commercio equo e solidale ma sviluppa il proprio campo di azione anche nel settore della valorizzazione dei prodotti del territorio e dell'inserimento lavorativo. A gestirlo infatti, coordinati da operatori della cooperativa sociale Ceff Bandini Onlus, sono ragazzi con disabilità che, tra le attività educative e di formazione che quotidianamente svolgono in cooperativa, possono contare anche in una solida esperienza "sul campo" proprio al bancone del negozio che si trova in piazza Martiri della Libertà 19/A.

In vendita a L'Altra Bottega prodotti dell'equosolidale, biologici, frutto di iniziative di sviluppo dei territori di provenienza, ma anche prodotti realizzati nell'ambito dei progetti delle cooperative sociali del territorio, pre-



sentati in conto vendita (Borse di Riama Bags, confetture dolci e salate realizzate con i sapori dimenticati de L'Abbraccio Verde di Modigliana). Molto fornita anche la selezione di articoli artigianali (presepi, utensili per la cucina, giocattoli, agende, prodotti per la cura del corpo, abbigliamento). Menzione particolare meritano le tantissime idee regalo e gli addobbi nata-



lizi realizzati dai ragazzi che frequentano tutti i giorni i laboratori didattici del centro diurno socio occupazionale e le ceste natalizie, componibili anche su ordinazione, con prodotti equo solidali, biologici e del territorio.

L'Altra Bottega a dicembre è aperta tutti i giorni dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 16 alle 19. Per informazioni www.ceff.it e Facebook/L'Altra Bottega. (m.a.)

Abbraccio Verde

Un Natale pieno di sapori, di colori e di solidarietà per la cooperativa sociale Abbraccio Verde di Modigliana, che nei suoi laboratori sta preparando i doni per le festività, abbinando la creatività artigianale dei propri ragazzi alle eccellenze gastronomiche del territorio romagnolo, così ricco di prodotti tipici soprattutto in questo periodo autunnale. "Le ceste natalizie che stiamo organizzando - spiega Nicoletta Galassi, coordinatrice della cooperativa - sono un vero e proprio concentrato di gastronomia romagnola. Siamo infatti riusciti ad intrecciare accordi con diverse aziende agricole locali e con grandi strutture agroalimentari come Agrintesa e Clai, per poter avere a disposizione prodotti di varia natura, tutti di alta qualità; poi nei laboratori i prodotti sono abbinati in maniera razionale ed accostati a creazioni originali dei ragazzi. Ed è questa partecipazione dei ragazzi alla loro confezione che dà alle stesse un alto valore solidale. Le ceste natalizie sono reperibili in primo luogo presso la nostra sede di via Garibaldi 28/A a Modigliana, poi, in virtù degli accordi che abbiamo intrapreso, presso i punti vendita di Agrintesa sparsi sul territorio e nelle Macellerie del Contadino della Clai. Inoltre si può prenotare via mail (amministrazione@abbraccioverde.it). Con le stesse modalità è possibile acquistare

non solo le ceste natalizie, ma anche tutti gli altri prodotti artigianali, dalla valenza solidale, che escono dai nostri laboratori". (g.r.)



Bottega di Erasmo

A Ravenna è possibile fare acquisti socialmente responsabili alla Bottega di Erasmo, il negozio gestito dal centro socio occupazionale Arcobaleno, che si trova a Ravenna in via Nino Bixio 74/76 (dal lunedì al sabato 8-15,30). Il centro fa parte della cooperativa sociale La Pieve e si occupa dell'inserimento lavorativo di ragazzi con disabilità. "I prodotti

in vendita - spiega la responsabile Silvia Gamberini - sono frutto del lavoro manuale dei nostri ragazzi. Le attività tradizionali sono rappresentate da prodotti in legno di vario tipo, con decorazioni colorate e da oggettistica ottenuta con l'intreccio del midollino di vimini".

Tra i fiori all'occhiello la produzione artigianale della carta con cui vengono confezionati biglietti, segnalibri, scatoline per ogni uso, bomboniere e altro. La carta viene prodotta seguendo una filiera che impegna i ragazzi in tutte le fasi della lavorazione. Un'altra attività storica è quella di rilegatura tesi, restauro libri e cartotecnica in generale, con produzione personalizzata di agende, album fotografici ed altro. Tra le novità 2015 la nuova sezione dedicata alle cornici, un'attività già presente in passato, che ora propone cornici su misura, con l'uso di diversi materiali.

Nel pomeriggio del 17 dicembre sarà inaugurato un nuovo spazio dedicato ad oggetti in vetro decorato e mosaico realizzati dai ragazzi dopo aver appreso le tecniche con l'aiuto della mosaicista ravennate Romina Castiglione (che esporrà in negozio nel periodo natalizio). (g.r.)



Merry Christmas

CINEDREAM

MULTIPLEX FAENZA

via Granarolo 155, 48018 Faenza
Infoline 0546.646033 www.cinedream.it

Bottega della Loggetta

Fa perno sul concetto di "Etica della produzione" l'intero progetto della Bottega della Loggetta, il punto vendita solidale che si trova in piazza Il Giugno 7 a Faenza all'interno della Loggia di Muky, a pochi passi dal Palazzo delle Esposizioni. In bottega viene valorizzato il lavoro di

persone disabili e tutti gli articoli commercializzati sono il frutto di produzioni del territorio, a km zero, certificati bio, ecologici o realizzati con materiali di riciclo. Per un regalo di Natale che si distingue sono già disponibili le speciali ceste che, grazie a un catalogo aggiornato, possono essere "composte" a discrezione del cliente. Le persone che lavorano alla

Bottega della Loggetta possono contare su un'occasione di lavoro qualificata e, nel contempo, sviluppare alte competenze cognitive, comportamentali e lavorative acquisendo abilità utili e spendibili anche in altre realtà lavorative. Il progetto è realizzato in collaborazione con il dipartimento di Scienze Dell'Educazione - Settore Didattica e Pedagogia speciale dell'Università di Bologna ed è seguito dalla professoressa Elena Malaguti.

La Bottega della Loggetta è aperta tutti i giorni dalle 9,30 alle 12,30 e dalle 16 alle 19 (mercoledì fino alle 20) ed è chiusa solo il lunedì mattina. Nel mese di dicembre aperti anche martedì 8 e domenica 13 (16-19) e domenica 20 e giovedì 31 (tutto il giorno). Per informazioni Facebook La Bottega della Loggetta e 349 3340817 (m.a.)



Lampada di Aladino

Attivo da ormai 20 anni a Faenza il negozio La Lampada di Aladino della cooperativa sociale In Cammino offre un ventaglio di manufatti artistici realizzati a mano e con diversi materiali dalle persone disabili ospiti del centro diurno omonimo.

"Il centro socio riabilitativo diurno La Lampada di Aladino - spiega Daniela Zannoni, responsabile settore disabilità della cooperativa

, il cui negozio si trova proprio all'interno, ospita quotidianamente 20 persone con vari tipi di disabilità. Tra le attività con cui gli educatori di riferimento interessano gli ospiti vi è anche la produzione artigianale di svariati oggetti, utilizzando tecniche e materiali diversi che spaziano dal legno, alla ceramica, alla stoffa e alla carta. In occasione del Natale è possibile trovare manufatti a tema per i propri addobbi o per essere regalati".

La Lampada di Aladino si trova a Faenza in via Cittadini 10 ed è aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 8 alle 16. Per informazioni 0546 620886. (i.f.)



Bottega di Casa Novella

Si avvicina il momento di scegliere i regali di Natale e nella Bottega di Casa Novella si possono trovare tante proposte natalizie.

Le strutture di Casa Novella ospitano minori, donne con situazioni di disagio e nuclei mamma-bambino. Accolgono inoltre bambini ed adolescenti per il sostegno allo studio e alla socialità e persone in difficoltà al fine di inserirli e avvicinarli al mondo del lavoro. "In occasione del Natale - spiega Patrizia Loria di Casa Novella - , il negozio di Lugo, in via Manfredi 6, rimarrà aperto anche nei weekend, la mattina dalle 10 alle 12,30 e il pomeriggio dalle 16 alle 19. Qui si possono trovare tutti i prodotti artigianali che realizziamo nei nostri laboratori: pasta fresca, oggettistica da regalo, decori natalizi, presepi, agende e ceste natalizie. Per le festività allestiremo anche una bottega temporanea in corso Garibaldi 37 a Faenza - comunica Patrizia Loria -, che sarà aperta in orario pomeridiano dall'8 dicembre fino al Natale. Qui oltre ai prodotti artigianali dei nostri laboratori si può trovare anche una selezione di prodotti monastici che offrono il meglio dell'enogastronomia europea come confetture, birre, cioccolata, biscotteria, olio e liquori". Gli articoli si possono anche acquistare online sul sito www.bottegedelmonastero.it. Per informazioni [facebook/bottegadicasanovella](https://www.facebook.com/bottegadicasanovella) o 0545 24471. (s.b.)



Cose di Laura

Il progetto "Cose di Laura" nasce come strumento riabilitativo per donne con disagio psichico ed è promosso dalla cooperativa Laura, situata a Faenza in via D'Azio Ubaldini.

Tra gli obiettivi all'interno del percorso individuale e di gruppo, c'è il Laboratorio Occupazionale, che promuove l'interazione sociale e la riappropriazione di abilità e competenze specifiche volte al raggiungimento dell'autonomia personale.

Le ospiti della struttura partecipano creativamente al laboratorio realizzando diversi tipi di oggettistica, quali collane, braccialetti, orecchini, fermaporte e piccoli oggetti, anche utilizzando un materiale che le rappresenta come città: la ceramica. Ogni oggetto viene pensato, abbozzato e realizzato in modo esclusivo dalle ragazze, garantendo così l'unicità del manufatto.

Per agevolare il progetto di socializzazione e di integrazione sul territorio, quest'anno "Cose di Laura" parteciperà a diversi eventi. I prossimi saranno i mercatini natalizi di Marradi, domenica 6 e domenica 13 dicembre, e di Marzeno, sabato 19 e domenica 20 dicembre.

Un aspetto che contraddistingue "Cose di Laura" è l'interazione con il cliente per la personalizzazione del materiale o di commissione di oggetti per le celebrazioni, come ad esempio bomboniere o biglietti per qualsiasi tipo di cerimonia.

Lo show room di Cose di Laura è in Corso Mazzini 64 a Faenza. Per informazioni [facebook/CoseDiLaura](https://www.facebook.com/CoseDiLaura), www.cooperativaura.it, 0546 660988/0546 680385. (s.b.)

Impresa

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

VISANI

esperienza
ventennale!

A sèn tót rumagnol

L'ESPERTO RISPONDE

Come avere un bel sorriso...

Quali sono le tecniche da adottare per prendersi cura dei propri denti?

La qualità del tuo sorriso può influenzare la tua vita; le ultime ricerche dimostrano infatti che le persone sorridenti sono considerate più positive, ecco perchè diventa importante prendersi cura dei propri denti!

Partendo da una corretta igiene domestica occorre non trascurare la scelta dello spazzolino e del dentifricio. Le manovre di igiene devono essere complete: almeno due volte al giorno per un paio di minuti senza fare troppa forza, avvalendosi di ausili quali filo interdentale, pulitore di lingua e collutorio.

Ci sono inoltre alimenti e bevande che interagiscono con la superficie dentale peggiorandone il colore e la con-

sistenza. Bibite e succhi per esempio contengono acidi che alla lunga possono danneggiare lo smalto e provocare fastidi. Anche il fumo può danneggiare la salute della bocca aumentando le possibilità di insorgenza di lesioni cancerose e macchiando i denti. Scegliere un dentista di fiducia diventa perciò estremamente importante al fine di scegliere le soluzioni ideali per il proprio sorriso.

Gli sbiancamenti dentali devono essere gestiti da professionisti abilitati poichè gli agenti sbiancanti, se mal utilizzati, possono generare fenomeni di ipersensibilità. Problemi più importanti possono essere risolti anche con interventi più consistenti quali l'ortodonzia, l'implantologia, le faccette o corone. Anche l'aspetto gengivale non deve essere sottovalutato poichè completa l'immagine di un bel sorriso.

Se hai disturbi che interferiscono con la tua capacità di mangiare, bere o parlare devi rivolgerti al tuo dentista di fiducia il quale prenderà in considerazione le soluzioni ideali.

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

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



GIOVANI COOPERATORI

Subito al lavoro
in vista del 2016

E' in pieno work in progress il gruppo dei Giovani Cooperatori di Confcooperative Ravenna che in chiusura d'anno sta lavorando ai progetti da portare avanti nel 2016.

Diverse le parole d'ordine che emergono tra le iniziative in cantiere, fra tutte: formazione, partecipazione, rete, educazione alla cooperazione e promozione del modello cooperativo.



ARTE

Steve McCurry ai musei San Domenico di Forlì, al Mic ceramica e cibo

Nella prestigiosa cornice del San Domenico di Forlì è allestita la nuova rassegna **Icons and Women** di Steve McCurry, uno dei più grandi maestri della fotografia contemporanea. La mostra - caratterizzata da una inedita declinazione al femminile - comprende oltre 180 foto di vari formati ricavate da una selezione delle sue immagini più famose, da alcuni lavori recenti e da altre foto non ancora pubblicate nei suoi numerosi libri. Il punto di partenza

dell'esposizione è una straordinaria galleria di ritratti e di altre foto in cui la presenza umana è sempre protagonista, fino a giungere al famoso ritratto di Sharbat Gula, icona della fotografia mondiale e simbolo della speranza di una pace che sembra impossibile in una parte del mondo agitata da guerre ed esodi di massa. La seconda parte dell'esposizione presenta invece una sezione dedicata alla guerra, alla violenza e alle atrocità di cui l'umanità sa rendersi protagonista e che il fotografo ha documentato con il suo sguardo di reporter. In sintesi, l'allestimento prevede una sorta di vertigine che il visitatore dovrà attraversare per raggiungere una sala "sospesa" dove vincerà la poesia, la serenità, l'accoglienza, la pace. E ancora una volta le donne saranno le protagoniste di questo riscatto. Orari: mart-ven 9,30-18. Sab, dom, festivi 10-18,30. Lunedì chiuso. Fino al 10 gennaio 2016.

Ceramics, food and design. Quando i designer incontrano i maestri ceramisti è il titolo della mostra allestita al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza a cura di Maria Christina Hamel. L'esposizione è composta da una ventina di manufatti in ceramica, con la funzione di essere dei contenitori per il cibo, frutto della collaborazione tra 21 designer milanesi e 17 artigiani ceramisti faen-

tini. Il programma di lavoro, partito in occasione di Argilla 2014 - come afferma la direttrice del museo Claudia Casali - "ha reso un ottimo risultato e una bella occasione di visibilità. Vogliamo che questo progetto non si fermi a Faenza ma possa coinvolgere in futuro altre città della ceramica italiana". Al termine dell'esposizione gli oggetti entreranno a fare parte della collezione permanente del Mic. Orari: mart-ven 10-13,30. Sab, dom, festivi 10-17,30. Lunedì chiuso. Fino al 6 gennaio 2016.



Un'opera di Luisa Bocchietto, realizzata nella Bottega Gatti



Ritratto di Sharbat Gula di Steve McCurry

A cura di Manuela Cavina

BUON NATALE E FELICE ANNO NUOVO

tipografiaValgimigli

via battucucolo 3 • faenza (ra) • tel. 0546 662211
info@tipografiavalgimigli.it • www.tipografiavalgimigli.it

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
---	---

SPETTACOLI

MERCOLEDI' 9

Bagnacavallo Teatro Goldoni **Un'ora di tranquillità** prosa / ore 21 / 0545 64330
Faenza Teatro Masini **Variegato in si bemolle** I musicanti di San Crispino/ ore 21 / 0546 21306

GIOVEDI' 10

Ravenna Teatro Alighieri **Mimi è una civetta** musica / ore 20,30/ 0544 249244

VENERDI' 11

Faenza Teatro Masini **Forbici & follia** prosa/ ore 21 / 0546 21306
Ravenna Teatro Sociale **Sciò Live Band "Ricordando Pino Daniele"**/ ore 21 / 335 372020

SABATO 12

Cervia Teatro Comunale **Metamorfosi** prosa /ore 21 / 0544 975196

DOMENICA 13

Faenza Teatro Masini **My Fair Lady** musica / ore 16 / 0546 21306

LUNEDI' 14

Ravenna Teatro Alighieri **La Bohème** lirica / ore 20,30/ 0544 249244

MERCOLEDI' 16

Faenza Zingarò Jazz Club **Zancle** musica / ore 21 / 0546 21560
Faenza Teatro Masini **Cancun** prosa / ore 16 / 0546 21306 (repliche il 17 e il 18)

VENERDI' 18

Cervia Il Cantinone **Flavio Boltro Jazz Inc. Quartet** musica / ore 21 / 0544 977078

SABATO 19

Bologna Teatro Europauditorium **Fiorello in "L'ora del Rosario"**/ ore 21 / 051



Fiorello, sabato 19 dicembre a Bologna



I Musicanti di San Crispino il 9 dicembre al Teatro Masini di Faenza

372540 (repliche il 20 e il 21)

DOMENICA 20

Lugo Teatro Rossini **Ensemble della Filarmonica Arturo Toscanini** musica / ore 20,30 / 0545 38542

LUNEDI' 21

Casalecchio di Reno Unipol Arena **Jovanni**

notti musica / ore 21 / (replica il 22)

MARTEDI' 22

Bagnacavallo Teatro Goldoni **In Saecula Saeculorum** Concerto di Natale / ore 21 / 0545 64330

GIOVEDI' 31

Imola Teatro Ebe Stignani **Pinocchio. Il**

LIBRO DEL MESE

Osare e morire per l'Italia

L'autore Enzo Strada, nel volume 'Giovanni Pianori - Osare e morire per l'Italia' editato da Carta Bianca, narra la tragica vicenda di Giovanni Pianori detto il Brisighellino - autore di uno dei gesti più eclatanti dell'Ottocento - l'attentato fallito a Napoleone III, rimasto sempre nell'oblio e soverchiato dalla figura incombente e celebrata di Felice Orsini, personaggio discutibile nell'etica e nell'equivoco sentire patriottico.

Ma chi era Giovanni Pianori? Un autentico rivoluzionario, perseguitato a morte insieme ai suoi fratelli per l'impegno a favore di un'Italia Libera, Unita, Indipendente e Repubblicana. Pianori fu infatti ghigliottinato a Parigi il 14 maggio 1855.

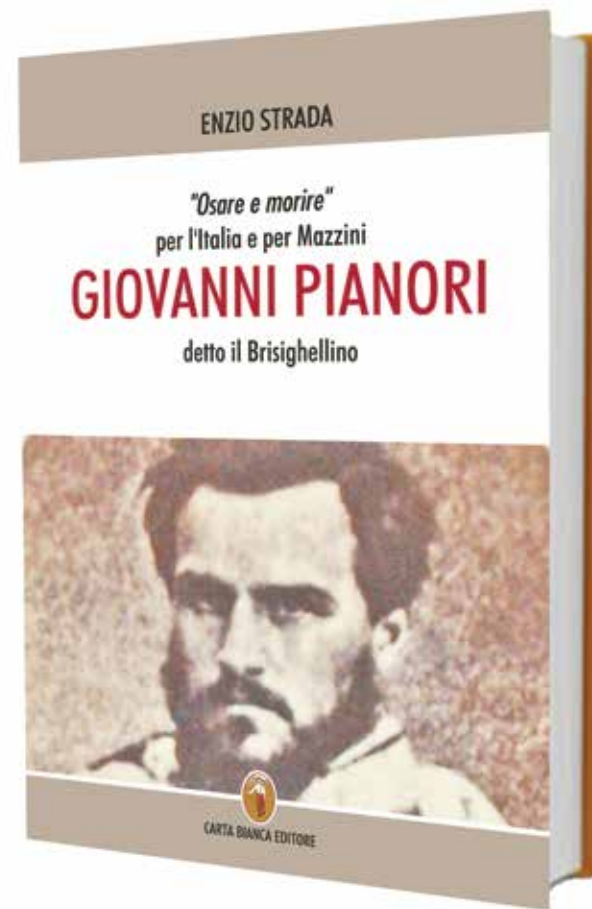
Enzo Strada ha impiegato quasi una vita per setacciare gli archivi di mezza Europa e mettere insieme tutte le tessere del mosaico.

Il dossier "Pianori" da lui rintracciato presso l'Archivio Segreto Vaticano è stato risolutivo per la ricostruzione di questa incredibile vicenda conosciuta in Francia, in Gran Bretagna, negli Stati Uniti e perfino in Australia. Godibilissimo volume che, se pur fitto di richiami storici precisi e puntuali, si legge tutto d'un fiato per il desiderio di scoprire una parte tanto importante del nostro Risorgimento.

Nelle sue 300 pagine veniamo a conoscenza dell'attentato, del processo, della stima che Mazzini riponeva nel Brisighellino, degli errori giudiziari, dello scambio di persona col fratello, della sentenza di morte pronunciata, eseguita ed accettata con esemplare dignità. Veniamo a conoscenza di una parte significativa del nostro passato e delle nostre radici.

Mille motivi per leggerlo, studiarlo, farlo conoscere.

a cura di **Manuela Cavina**



grande musical musica / ore 21/ 0542 602600

a cura di **Manuela Cavina**

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 34.000 copie.



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

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

petSHOP
Badiali

TOELETATURA
Badiali
pet beauty center



Buon
Natale

APERTO
DOMENICA 6, 13 e 20 DICEMBRE

ALIMENTI ■ ACCESSORI ■ PET FASHION ■ TOELETATURA

Via Cittadini 2 - FAENZA
Tel. 0546 623892 - info@badialipetfood.it
APERTO DAL LUNEDÌ ALLA DOMENICA
8,30/13,00 - 15,00/19,30

www.badialipetfood.it