



Tra la concorrenza e la responsabilità sociale ci siamo noi

di Massimo Stronati*

L'approvazione del Nuovo Codice dei Contratti rappresenta, per il mondo della cooperazione di produzione e lavoro e servizi, una grande opportunità. Bisogna metabolizzarlo bene, con un approccio costruttivo.

La Riforma del Codice investe il cuore del nostro Paese, della sua economia e del tessuto produttivo. Dal più piccolo comune d'Italia alla più grande città metropolitana, a tutti i livelli, la produzione dei servizi essenziali passa dal rapporto tra pubblico e privato e sarà regolata per grandissima parte del nuovo codice.

Abbiamo bisogno di un "campo di gara" sempre più chiaro e trasparente, nel quale la qualità possa emergere e affermarsi. Per questo motivo siamo convinti che la trasparenza e la legalità devono essere intesi come strumenti di sviluppo. Uno sviluppo sostenibile che le nostre cooperative - vere e proprie "sentinelle del territorio" - hanno il dovere e la possibilità di rappresentare al meglio.

Dobbiamo essere sempre più capaci di affermare il nostro modello: un modo diverso di creare impresa, lavoro e servizi, inclusivo per sua stessa natura. Tra il principio della concorrenza "tout court" e quello della responsabilità sociale, ci siamo noi, c'è il modello cooperativo a doversi porre come sintesi. C'è bisogno di cooperazione e la cooperazione c'è.

* Presidente Federlavoro e Servizi Confcooperative
continua a pagina 11



Lavoro o passione?

Storie ed eventi che hanno animato le Feste della Cooperazione di Bagnacavallo e Faenza

CESAC / pagina 9
Il fatturato sale a 57,7 milioni

ALLEANZA / pagina 15
I vincitori di Cooperiamo a scuola

50 ANNI / pagina 22
Caviro porta Elio e le storie tese a Faenza



Bagnacavallo. il convegno "La frutticoltura e la viticoltura del nostro territorio nel nuovo Piano di Sviluppo Rurale" che si è svolto nello stabilimento Agrintesa venerdì 29 aprile. Alta partecipazione da parte dei delegati della cooperativa ortofrutticola che hanno potuto confrontarsi con Simona Caselli, assessore regionale all'Agricoltura, Davide Vernocchi, presidente Apo Conerpo e Carlo Piccinini, presidente di Fedagri Emilia Romagna (foto Bracci)

Alcuni stand allestiti in occasione della Festa della Cooperazione Rose & Fiori. Dietro i prodotti delle cooperative CpdA (Cobar



Il Giocacittà, storica manifestazione organizzata da Kaleidos e In Cammino in piazza del Popolo a Faenza, coinvolge nonni e nipoti in attività divertenti e giochi "dimenticati" (foto Tassinari)



"E tu cosa ci metti? Cooperazione in azione" è il titolo dell'evento organizzato dall'associazione Giovani Cooperatori per la Festa della Cooperazione faentina. (foto Tassinari)

Attimi che parlano

Le feste di Bagnacavallo e Faenza raccontano generazioni a confronto su tematiche di attualità



Da sinistra i giocatori "cooperatori" scendono in campo per contendersi il primo Trofeo della Cooperazione (foto Bracci) e un momento di spettacolo che si è tenuto nel pomeriggio di domenica 29 maggio ad Agrintesa



BENVENUTI NELLA VOSTRA NUOVA VITA!

www.vittoriaimmobiliarecostruzioni.it

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

SE NON TI ACCONTENTI dell'edilizia di consumo e cerchi una residenza di prestigio ampia, realizzata nel rispetto della massima qualità e dell'elevato grado di finitura e cura del dettaglio, costruita con materiali e tecnologie di ultima generazione e di primissima scelta, CHIAMACI.



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

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

CONTATTI
0546 26130
331 9451129

"Facciamo Case con il Cuore per farvi vivere meglio"

Vittoria Marri
Amministratore Unico



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.



...azione di Bagnacavallo. In primo piano le composizioni della cooperativa (Coop. Conad e Conad Superstore) e Agrintesa (foto Bracci)



Divertente e ricco di spunti interessanti il convegno "Il lavoro giovane: i nuovi imprenditori si raccontano" che si è svolto a Faenza il 27 maggio. Il comico e conduttore Gene Gnocchi ha intervistato cinque giovani imprenditori che hanno saputo interpretare i bisogni di oggi offrendo servizi all'avanguardia e creando lavoro: Stefano Silvi (Res Ravenna), Stefano Mazzoni (Wasp Massa Lombarda), Tommaso Sorichetti (Puntodock Ancona), Mattia Affini (Aldia Pavia) e Federica Stradi (Sport Education Modena). (foto Tassinari)

o di cooperazione

ate attraverso le immagini più significative:
ità e momenti di divertimento e aggregazione



...e faentina (foto Tassinari); la Santa Messa celebrata da mons. Mario Toso il Primo Maggio a Bagnacavallo (foto Tassinari)



Il tradizionale pranzo della cooperazione faentina che si è svolto nel chiostro di via Castellani sabato 28 maggio



"La cooperazione nella vita delle comunità parrocchiali faentine: la figura di mons. Carlo Mazzotti" è il titolo dell'approfondimento organizzato dalla Fondazione Dalle Fabbriche il 25 maggio (foto Tassinari)



Showroom Imola

ORARI DI APERTURA

Dal lunedì al sabato
Dalle 10.00 alle 13.00 / dalle 15.10 alle 19.00
Viale Vittorio Veneto 13 - 40026 Imola (BO) - ccimola.it

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

Forlì

ORARI DI APERTURA

Dal martedì al sabato
Dalle 10.00 alle 13.00 / dalle 15.10 alle 19.00
Viale Gramsci 148 - 47122 Forlì (FC) - ccimola.it

Per appuntamento o informazioni contattare lo 0543 091338
oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

imolaceramica.it



vere occasioni

con la garanzia
del gruppo

MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

moreno
motor company

**FIAT 500L 1.3
MJET 85 CV
POP STAR**

06/2014
KM 35.290
DIESEL
COLORE ROSSO

€. 13.800

SUPEROFFERTA!



**BMW 318d
TOURING
AUTO
MODERN**

07/2015
KM ZERO
DIESEL
COLORE NERO

€. 34.890

**offerta
Km.
Zero**



**JEEP
RENEGADE 2.0
MJET 140 CV
LIMITED 4WD
A/T**

02/2015
KM 68.520
COLORE GRIGIO

€. 24.900

**4WHEEL
DRIVE**



**OPEL ZAFIRA
1.6 T ECOM 150
CV ELECTIVE**

01/2016
KM0
BENZINA/
METANO
COLORE BIANCO

€. 23.900

VETTURA 7 POSTI



**MITSUBISHI
ASX 1.6 GPL
BI-FUEL 2WD
INVITE**

NUOVA
KM ZERO
BENZINA/GPL
COLORE
MARRONE

€. 21.790

**offerta
BIFUEL**



**VOLKSWAGEN
GOLF CABRIO
2.0 TDI 140 CV
Comfortline**

05/2012
DIESEL
COLORE NERO

€. 15.590

CABRIO



**NISSAN JUKE
1.5 DCI110 CV
S&S VISIA**

09/2013
KM 75.676
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 12.900

OCCASIONE



**FIAT PUNTO
1.2 NATURAL
POWER ACTIVE
5P**

09/2004
BENZINA/METANO
COLORE ARGENTO

€. 3.800

**OFFERTA
METANO**



MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

Moreno Faenza
Moreno Cesena
Reno Bologna
Autolame Bologna
Autolame Roveri
Bologna

moreno
motor company

www.moreno.it

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



Jeep



ORTOFRUTTA

Produzione in calo, buone prospettive sulle quotazioni

Cristian Moretti, direttore di Agrintesa:

“Complessivamente gestiremo circa il 5/6% di frutta in meno rispetto al 2015”

Partenza “diesel” per la campagna 2016 che, dopo una primavera caratterizzata da bassi consumi e quotazioni deludenti, è in cerca del riscatto estivo. Cristian Moretti, direttore di Agrintesa, spiega quali fattori potrebbero incidere sul buon esito della stagione.

Per prima cosa le stime di produzione. Vi aspettate conferimenti abbondanti?
 “Direi di no. Il 2016 sarà sicuramente un’annata non di piena produzione. Abbiamo stimato dei cali produttivi diffusi rispetto agli storici. Complessivamente lavoreremo circa il 5/6% di produzione in meno rispetto al 2015, annata di buona produzione che ci ha consentito di gestire complessivamente più di 295mila tonnellate di prodotto”.

Quali specie hanno avuto il calo più im-

portante?

“L’andamento climatico invernale e primaverile ha condizionato in modo particolare la produzione di ciliegie, albicocche, pere e in parte kiwi. Devo dire che la stessa cosa è accaduta ai medesimi prodotti in altre zone produttive, dal sud Italia alla Spagna”.

Questo andamento cosa potrebbe comportare?

“Crediamo che il mercato possa rispondere positivamente dal momento che la minor offerta è un elemento condizionante delle quotazioni. Al momento sui primi prodotti gestiti (fragole, ciliegie, albicocche) abbiamo registrato un buon interesse da parte del mercato con un collocamento vivace e, di conseguenza, quotazioni interessanti”.

Cosa vi aspettate dai prossimi mesi?

“Se l’estate, come preannunciato dalle previsioni, dovesse essere calda, la produzione minore a livello complessivo e si dovesse registrare una ripresa dei consumi (fino ad oggi un pochino deboli), i risultati potrebbero diventare soddisfacenti”.

Ad aprile si è chiuso l’esercizio del comparto vino. Può fare una sintesi dell’andamento?

“Per quanto riguarda il vino - prodotto nella Cantina di Modigliana attraverso progetti di qualità specifici - va segnalata la crescita dei quantitativi venduti sia all’interno dei nostri punti vendita che al piccolo ingrosso (bottiglie e fusti). Nel dettaglio parliamo di un incremento quantitativo del 4/5% sull’anno prece-

.....
“Crediamo che il mercato possa rispondere positivamente dal momento che la minor offerta è un elemento condizionante sulle quotazioni”

dente in volumi che corrisponde a circa 25.700 ettolitri commercializzati. Riteniamo sia un bel segnale di fidelizzazione dei clienti e di buon posizionamento sul mercato ottenuto tramite l’importante lavoro qualitativo e di componente servizio”.

Mabel Altini



Proseguono i viaggi di studio dei soci di Agrintesa nell’ambito dei programmi formativi curati da Irecoop allo scopo di confrontare i diversi modelli imprenditoriali del nostro Paese. A fine aprile scorso una ventina di produttori aderenti alla Coop faentina hanno visitato diverse aziende ortofrutticole ubicate nelle provincie di Siracusa e Ragusa. Orticoltura in serra, agrumi, melograno e pesco i temi affrontati nel breve, ma intenso programma di viaggio. La “spedizione” è stata guidata dal direttore tecnico di Agrintesa Ugo Palara e dai responsabili di Valfrutta Fresco, marchio commerciale che da anni lavora in collaborazione con importanti realtà imprenditoriali siciliane, molte delle quali aderenti ad ApoConerpo.



OK

MI PIACE LA FRUTTA, SCELGO AGRINTESA!



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

Dolci, succose, dissetanti e ricche di potassio, le ciliegie sono uno dei frutti estivi per eccellenza e si possono gustare da maggio fino a fine luglio.

Siamo anche a Castelfranco Emilia!

Via Loda, 119 - T. 059 952511

TUTTI I NEGOZI SU www.agrintesa.com



CLAI

Il salame re degli affettati

In occasione di Cibus, Clai ha presentato un ricerca sulle abitudini alimentari degli italiani: ne emerge una predilizione per la carne italiana al 100%

43 italiani su 100 non hanno dubbi e la prima cosa che pensano quando si parla di salumi è il salame, seguito da prosciutto crudo (29,3%), prosciutto cotto (9%), mortadella (6,7%), bresaola (2,8%) e, a seguire, sotto il 2%, speck, salsiccia, pancetta e culatello. Questa è la prima evidenza che emerge dalla ricerca svolta dalla cooperativa Clai insieme all'istituto di ricerca Euromedia Research presentata a Parma durante la 18esima edizione di Cibus (9-12 maggio scorsi).

Altra evidenza messa in luce dalla ricerca è l'importanza per i consumatori che la carne sia effettivamente 100% italiana e Clai, a tal proposito, può vantare un'alta specializzazione nella produzione industriale di salami realizzati solo con carne italiana, ovvero allevata, cresciuta e lavorata totalmente solo in Italia. Il 65,3% degli intervistati dichiara di acquistare esclusivamente carne al 100% italiana e di essere anche disposto a spendere di più per acquistarla; anche per l'acquisto del salame gli italiani guardano l'etichetta e l'89,5% delle persone intervistate ritiene molto importante che questo sia prodotto con carni italiane al 100%.

Venendo ai consumi dallo studio emerge che gli italiani mangiano il salame in media una o due volte la settimana (il 35,8% degli intervistati) principalmente come aperitivo e antipasto (32%) oppure come secondo piatto (28,6%), abitudine diffusa soprattutto nel centro Italia e tra le fa-

sce d'età più giovani. Il dettaglio che accomuna la scelta dei consumatori è la bontà del salame, il 57,7% dichiara di scegliere il salame perché è buono e perché ha un gusto unico (18,3%). Un altro aspetto interessante è legato alle abitudini alimentari dei più piccoli: il 79,2% delle famiglie intervistate preferisce dare per merenda ai propri figli un panino al salame. Solo l'11,6% degli intervistati dichiara,

infatti, di scegliere le merendine confezionate al momento della merenda. Lo spuntino a base di salame risulta essere anche la merenda preferita dagli uomini, il 79,6%, così come dalle persone che hanno più di 65 anni (83,2%).

“Non tutti i salami sono rigorosamente italiani al 100% - spiega Giovanni Bettini, presidente Clai -. Noi di Clai possiamo garantire, grazie anche ai nostri soci allevatori, che i nostri salami provengono da

una filiera controllata dai campi alla tavola. Ogni salame è prodotto esclusivamente con carni di suini italiani, nati, allevati e lavorati in Italia, secondo i parametri più rigidi applicati per le Dop prosciutto di Parma e San Daniele: una scelta produttiva che è una vera rarità nel settore industriale dei salumi. Una scelta che guarda avanti, per offrire ad un consumatore sempre più attento al benessere e alla sostenibilità, garanzie in relazione alle modalità di allevamento, di alimentazione e di provenienza dell'animale. Un passo avanti nell'eccellenza del salame made in Italy che siamo certi sarà apprezzata in Europa e nel mondo”. (I.r.)

Ogni salame Clai è prodotto esclusivamente con carni di suini nati, allevati e lavorati in Italia, una rarità per il settore

65,3%

degli intervistati
acquista carne italiana
al 100%

57,7%

degli intervistati
sceglie il salame
perché è buono

79,2%

le famiglie che danno
il panino col salame
come merenda ai figli



Cibus 2016 nella foto in alto il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina in visita allo stand Clai insieme al direttore commerciale Clai Fabio Lorenzoni




**100%
CARNE
ITALIANA**



www.macelleriedelcontadino.it

**Salame 100%
carne italiana**

Tutti i salami CLAI sono prodotti utilizzando esclusivamente carni fresche 100% italiane di suini nati ed allevati in Italia, coniugando la sapienza di esperti maestri salumieri con le migliori tecnologie produttive per garantire il massimo livello di gusto e sicurezza.



**SOLO NEI PUNTI VENDITA
MACELLERIE DEL CONTADINO**

OFFERTA VALIDA DAL 13 AL 25 GIUGNO 2016

**SALSICCIA
CASARECCIA CLAI** **10,90** al kg

IMOLA - Centro Storico
Vicolo Inferno, 7

IMOLA - Pedagna
Via Donizetti, 21

SASSO MORELLI - Gran Dispensa
Via Gambellara, 62/A

CASTEL SAN PIETRO
Via Matteotti, 25

BORGO TOSSIGNANO
Via Mazzini, 1/D

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

RIOLO TERME
Via A. Moro, 20/C

CONSERVE ITALIA

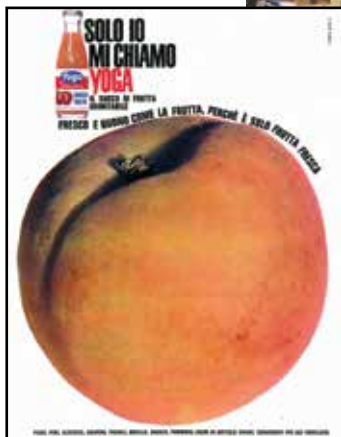
Yoga festeggia i suoi primi 70 anni

Per brindare all'importante anniversario, presso lo stabilimento di Massa Lombarda è stato organizzato l'evento "Porte aperte" al quale ha partecipato una folta rappresentanza di dipendenti e soci

Succo di frutta per antonomasia negli anni Sessanta, oggi Yoga compie 70 anni e si conferma come uno dei marchi più longevi e riconosciuti dell'agroalimentare italiano.

Registrato ufficialmente a Roma nel 1946, questo brand ha una storia ancora più antica che risale alla fine degli anni Venti e affonda le sue radici in Romagna, per la precisione a Massa Lombarda, in provincia di Ravenna, dove la coltivazione sistematica di alberi da frutta, in prevalenza peschi e peri, risultava già avviata a partire dalla fine dell'Ottocento.

Il succo di frutta Yoga conobbe subito una diffusione su larga scala, a tal punto che divenne quasi una parola di uso comune per indicare questo tipo di bevande; una notorietà conquistata anche grazie ad una intensa comunicazione pubblicitaria che faceva leva in primo



Nella foto l'open day a Massa Lombarda

luogo sulla naturalità benefica della frutta. Conserve Italia, che ha rilevato il marchio nel 1994, ha continuato a puntare sul valore dell'italianità del succo, preservando la "fedeltà alla frutta" quale garanzia di bontà e genuinità.

"Quella di Yoga è una storia che non invecchia - spiega Maurizio Gardini, presidente di Conserve Italia - per un marchio che si è sempre caratterizzato per l'alto contenuto di frutta e continua ad essere apprezzato dai consumatori per la bontà e la genuinità dei suoi suc-

chi di frutta. Non dimentichiamo che la classica bottiglietta verde che contraddistingue i succhi Yoga venduti nei bar è stata commercializzata, da quando è stata lanciata alla fine degli anni '90, in oltre un miliardo di pezzi". "Le celebrazioni per questo anniversario - prosegue Gardini - sono iniziate l'anno scorso a Expo con una mostra dedicata al marchio e proseguono ora con un ricco programma di iniziative tra cui l'evento 'Porte aperte' organizzato a metà maggio presso lo stabilimento di Massa Lombarda, una realtà che per tutto il territorio rappresenta un grande patrimonio, sia in termini di occupazione per le generazioni di lavoratori che negli anni hanno prestato la propria opera in questo sito, sia in termini di collocamento della frutta conferita dai produttori agricoli della nostra filiera cooperativa". "E proprio perché già dal primo dopoguerra si è rivelato

un importante elemento di crescita e sviluppo - sottolinea il direttore generale di Conserve Italia, Pier Paolo Rosetti - questo stabilimento è molto amato dalla comunità locale. Esteso su una superficie di 120mila metri quadrati, conta 140 dipendenti fissi e circa 100 stagionali e realizza il 20% dell'intero fatturato del Gruppo. Nel corso della campagna, che comincia all'inizio di giugno con le albicocche e prosegue poi con pesche, pere e mele per concludersi alla fine di ottobre - ricorda Rosetti - vengono lavorate complessivamente circa 40mila tonnellate di frutta dei nostri soci, per una produzione totale di 120 milioni di litri di succhi e di quasi 500 milioni di pezzi all'anno, suddivisi nei vari formati".

La qualità dei succhi Yoga - conclude Rosetti - è garantita dalla qualità e dalla provenienza italiana della frutta, da accurati processi produttivi (le certificazioni Brc e IFS consentono ai prodotti in uscita dallo stabilimento di Massa Lombarda di essere commercializzati in tutti i principali mercati internazionali) e da un marchio storico che viene riconosciuto come sinonimo di succo di frutta, tanto che al bar ancora oggi in alcune parti di Italia si chiede: "Uno Yoga per favore".

Nuova comunicazione per Valfrutta

"Comunicare il brand Valfrutta puntando sulla sua distintività di marchio alimentare cooperativo e sulla italianità di una filiera agricola, composta da ben 14mila produttori soci che ogni giorno lavorano e valorizzano materia prima di origine italiana". Così il presidente di Conserve Italia, Maurizio Gardini, annuncia il ritorno alla comunicazione pubblicitaria di uno dei brand di punta dell'agroalimentare italiano, Valfrutta, di proprietà del consorzio cooperativo ortofrutticolo emiliano-romagnolo. "Abbiamo deciso di investire sul

marketing del marchio - spiega ancora il presidente - attraverso uno spot televisivo dal titolo "C'è l'Italia dentro", che ha come assoluto protagonista proprio il sistema agricolo cooperativo, che viene presentato attraverso una suggestiva galleria di immagini. L'obiettivo dello spot è quello di raccontare e mostrare l'anima, i campi, i volti che stanno dietro i nostri vasetti di vetro, trasparenti come il percorso della nostra filiera agricola tutta italiana, che da oltre 40 anni portano dal campo alla tavola prodotti naturali, freschi e genuini".



Soltanta frutta.

Yoga

100% FRUTTA

Intensa alla Pesca
con uva

www.succhiyoga.it



Gestione
Impianti
Sportivi

NUOVA CO.GI. SPORT
Piazzale Pancrazi, 1/a 48018 Faenza RA - Tel/Fax 0546 621012
www.piscinafaenza.com - info@piscinafaenza.com

**UN SOLE PER
3 PISCINE!!!**



PISCINA DI FAENZA

dal 28 maggio

1 vasca olimpionica, vasca per bambini, vasca coperta, acquascivolo, campo da beach e raccehttoni, bar sul piano vasca acquafitness-corsi di nuoto bambini-ragazzi-adulti

per info 0546621012



PISCINA DI SOLAROLO

dal 29 maggio

campi da beach volley, bar pizzeria, giochi per bambini nel prato corsi di nuoto bambini

per info 3357608365



PISCINA DI CASTELBOLGOGNESE

dal 2 giugno

vasca per bambini, vasca idromassaggio da 12 posti, giochi per bambini nel prato, acuafitness e corsi di nuoto per bambini

per info 3357608366

sport | divertimento | relax | benessere

CONSELICE

Cesac, fatturato a 57,7 milioni e produzione oltre le 118mila tonnellate

Il nuovo piano triennale prevede l'ulteriore consolidamento della struttura e un costante aumento del volume d'affari, che dovrebbe raggiungere i 65 milioni nel 2016 e i 68 nel 2018

Prosegue la crescita di Cesac, la cooperativa agricola aderente a Confcooperative e Apo Conerpo con sede a Conselice e stabilimenti in provincia di Bologna e Ferrara. Particolarmente positivi i principali dati del bilancio 2015: "Il fatturato - sottolinea il presidente Stefano Andraghetti (nella foto) - si è collocato sui 57,5 milioni di euro, il patrimonio netto ha superato i 3,8 milioni di euro, gli addetti hanno raggiunto le 242 unità (erano 200 nel 2014), i soci hanno superato quota 1.300. La produzione conferita si è attestata sulle 118.800 tonnellate, così suddivise: 77mila tonnellate di cereali, 35mila di orticole, di cui 18mila di patate e 17mila di cipolle, queste ultime pari al 63% dell'intera pro-



positivo nonostante la difficile congiuntura economica, che continua a far sentire i suoi effetti anche nei campi, e l'andamento climatico anomalo".

A questo proposito, le elevate temperatu-

diminuite in media del 30-35%.

"Lo sviluppo registrato anche nel 2015 - aggiunge Andraghetti - è il frutto di scelte precise maturate da Cesac, che ha voluto e saputo mettersi in gioco e in discussione per cogliere le opportunità di crescita proiettandosi con decisione e coraggio nel futuro. Un coraggio che in questi ultimi anni ha portato la nostra cooperativa ad ampliare sensibilmente le proprie dimensioni nonché i settori di attività, entrando nel comparto delle orticole attraverso l'acquisizione in affitto dell'attività della cooperativa Tre Spighe, l'incorporazione della cooperativa Cometa di Medicina, l'acqui-

sto dello stabilimento Sermenghi di Medicina e tramite l'accordo con il Consorzio dei Partecipanti di San Giovanni in Persiceto per la gestione del Centro di Stoccaggio Cereali di San Matteo della Decima".

"Con queste operazioni - ricorda Andraghetti - Cesac ha potuto salvare alcune realtà storiche del territorio e, con esse, numerosi posti di lavoro, mettendo in atto sinergie strategiche e raggiungendo importanti economie di scala nella gestione dei propri stabilimenti e dei nuovi insediamenti produttivi".

Forte di questi risultati Cesac si conferma una delle aziende più attive dell'agricoltura emiliano-romagnola. A tale proposito, intende potenziare ulteriormente il settore orticolo fresco con i prodotti di IV gamma, il comparto cerealicolo, il vitivinicolo, le forniture di agrofarmaci, concimi e sementi e la grande specializzazione nella microirrigazione e nei mangimi, con proposte personalizzate a misura di allevatore.

"La valorizzazione delle potenzialità di ogni singolo settore - conclude il presidente - è uno degli obiettivi prioritari del progetto industriale recentemente deliberato dalla cooperativa. Un piano triennale che prevede l'ulteriore consolidamento dell'azienda, garantendo stabilità, innovazione e sviluppo alla cooperativa e, di conseguenza, benessere e progresso al territorio. Attraverso questo progetto, che si basa anche sull'aumento del capitale sociale e delle riserve, il fatturato dovrebbe registrare un aumento costante, portandosi sui 65 milioni di euro nel 2016 ed arrivando a quota 68 milioni nel 2018".

L'andamento patrimoniale risulta soddisfacente con numerosi indici stabili sui livelli dell'anno precedente e alcuni in aumento

duzione del comprensorio bolognese e al 10% del raccolto nazionale. A tutto questo vanno aggiunte anche 6.800 tonnellate di uva".

"Anche l'andamento patrimoniale risulta soddisfacente - dichiara Andraghetti - con numerosi indici stabili sui livelli dell'anno precedente ed alcuni in aumento. Praticamente stazionari sui valori del 2014 l'indice di autonomia patrimoniale, attestatosi a 0,07, l'indice del peso del capitale permanente (0,25) e l'incidenza degli oneri finanziari sul fatturato pari all'1,24%. In aumento l'indicatore di liquidità primaria, passato dallo 0,48 del 2014 allo 0,49 del 2015, e l'incidenza degli ammortamenti sul fatturato, salita dall'1,46% all'1,87%. Crescono anche le immobilizzazioni (e quindi gli investimenti), passate da quasi 14,2 a circa 15,2 milioni di euro e coperte con mezzi propri della cooperativa. Cesac ha quindi chiuso l'esercizio con un bilancio

Lo sviluppo registrato anche nel 2015 è frutto di scelte precise maturate da Cesac, che ha voluto proiettarsi con decisione e coraggio nel futuro

re dell'estate 2015 hanno provocato una sensibile contrazione delle rese produttive delle principali specie di cereali, diminuite del 10% per i grani e fino al 30% per mais, sorgo e soia. Il livello qualitativo si è invece mantenuto più che soddisfacente. A causa del grande caldo, l'anno scorso si è registrata una forte contrazione delle rese produttive anche per patate e cipolle,

9 stabilimenti	1.300 soci	242 addetti
57,5 milioni di euro il fatturato	11.200 ettari di superfici coltivate	1.000 produttori agricoli



NOVITÀ

MANGIME PER VITELLI
"BIG VIT 1 SUPER"
€/Kg 0,41 + Iva
al posto di 0,47 €/Kg Iva

CONFEZIONE DA 25 KG PELLETTI + FIOCCHI



SOLO PER IL MESE DI GIUGNO

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




**AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO**

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

OFFERTE GIUGNO 2016

• TAGLIABORDI ELETTRICO PAPILLON DA 250W (TB 250XLN)	€ 27,00
• TAGLIASIEPI ELETTRICO BLUEBIRD 600W LAMA 51CM	€ 49,90
• LANTERNA CAMPEGGIO MAURER ANTIURTO CON BATTERIE	€ 14,90
• LAMPADA ELETTROINSETTICIDA MAURER 29W CON 2 TUBI FLUORESCENTI E RAGGIO D'AZIONE DI 30MQ	€ 36,50
• PALLONI SPAVENTAPASSERI GIALLI E BIANCHI	€ 11,50
• CUSTODIA IMPERMEABILE PER SMARTPHONE UNIVERSALE	€ 5,20

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

ROMA

48mila nuovi posti di lavoro tra il 2007 e il 2015: la forza della cooperazione

L'assemblea nazionale di Confcooperative porta alla ribalta risultati positivi sull'occupazione. Maurizio Gardini riconfermato alla presidenza

Sono i dati sull'occupazione a calcare le scene della 39esima assemblea nazionale di Confcooperative che vede riconfermato per un altro mandato il presidente Maurizio Gardini. Oltre 48mila nuovi posti di lavoro creati tra il 2007 e il 2015 pari al +10,1% (528.780 dicembre 2015 - 480.253 dicembre 2007), dato ancora più significativo se rapportato al trend nazionale che invece mostra una riduzione del 2,4% passando da 23.048.000 a 22.492.000 (stock occupati serie storica Istat 29 aprile 2016). Il 75% degli occupati nelle imprese aderenti a Confcooperative ha un contratto di lavoro a tempo indeterminato (nelle grandi cooperative saliamo all'85%). L'occupazione e la governance si tingono sempre più di rosa. È donna, infatti, il 60,8% degli occupati. Donne in ascesa anche nella governance delle cooperative dove rappresentano il 26,3% rispetto al 16% degli altri modelli d'impresa. Tra i soci le donne sono il 40%. La dinamica socio-economica delle imprese si riflette anche nella governance di Confcooperative, che ha un direttore generale donna e due vicepresidenti su cinque. Oltre a essere motore di pari opportunità le



sburocraizzazione, codice appalti, legalità, Alleanza delle Cooperative etc.

In merito all'occupazione Gardini ha affermato che "contrastare il 36,7% di disoccupazione giovanile è una crociata che nessuno può disertare. Sì, quindi, alla staffetta generazionale: da imprenditore, utilizzerei la flessibilità in uscita per promuovere la staffetta generazionale, al punto da pagare cash e anticipato per 10 anni la differenza tra la pensione piena e quella penalizzata per chi è a un anno dalla pensione. Soluzione che accontenterebbe il lavoratore in uscita, lo Stato in un'ottica di medio lungo periodo e i giovani che fornirebbero maggiore competitività alle imprese,

darebbero una spinta ai consumi, verrebbero le tasse e i contributi previdenziali". Altra emergenza sottolineata dal presidente il costo del lavoro: "Bisogna insistere sulla strada della riduzione, più leggero per le imprese e più soldi in tasca ai lavoratori". Infine Gardini ha parlato dell'Alleanza delle Cooperative come processo irreversibile: "Siamo al sesto anno di vita di questa centrale unica che rappresenta l'85% della cooperazione italiana per occupati e il 93% per fatturato. Abbiamo l'assoluta determinazione di realizzare questa impresa con completezza". (i.f.)

+10,1%

di lavoratori rispetto al 2007

75%

la percentuale di contratti a tempo indeterminato

60,8%

degli occupati è donna, mentre tra i soci la percentuale è del 40%

19mila

le cooperative associate a Confcooperative

66

miliardi di euro di fatturato

Gardini: "Sì alla staffetta generazionale per contrastare la disoccupazione giovanile, con costi a carico delle imprese"

cooperative si dimostrano ascensore sociale per i giovani e gli stranieri. In una nostra cooperativa su tre nel cda c'è almeno un under 35, mentre gli stranieri rappresentano il 15% dell'occupazione complessiva (dati che emergono dal Bilancio di Sostenibilità di Confcooperative).

Passando al fatturato delle 19mila imprese cooperative associate a Confcooperative, questo si attesta sui 66 miliardi di cui 5,9 arrivano dall'export, +43% rispetto agli anni precisi. Diverse le priorità da affrontare nei prossimi anni elencate dal presidente Gardini e che riguardano diversi ambiti politici ed economici: occupazione, pensioni, riforme, welfare, migranti, debito pubblico, ricerca e sviluppo,

CORSI IRECOOP

Stare bene al lavoro e con sé stessi

Wellness e Benessere aziendale, sono questi i temi al centro del seminario esperienziale ideato da Irecoop Emilia Romagna, sede di Ravenna in programma per mercoledì 15 giugno dalle 16 alle 18 presso la sede faentina dell'ente di formazione (in via Galilei 2).

L'evento, gratuito e aperto al pubblico, sarà occasione per presentare i nuovi corsi che Irecoop ha in programma per l'autunno e che toccano vari aspetti appartenenti alla sfera privata e lavorativa di ciascuno di noi, per un nuovo modo di essere e lavorare: "La voce come strumento di espressione e

di comunicazione"; "Lavoro di squadra e team building"; "Linguaggio del corpo e comunicazione non verbale"; "Costruire la propria leadership"; "Programmazione neurolinguistica per stare bene e lavorare meglio"; "Comunicazione relazionale per una comunicazione efficace"; "Relax aziendale? Perché no"; "Ansia da prestazione: come imparare a gestirla"; "Azienda a teatro spazio-tempo-sé"; "Programmazione e pianificare il lavoro"; "Salute e benessere in azienda". Per confermare la propria partecipazione e ricevere maggiori informazioni: www.irecoop.it / 0546 665523 / sede.ravenna@irecoop.it

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

Azione disinfettante e sanificazione dell'acqua

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

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

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

CAMPAGNA

Contro l'abusivismo per salvaguardare il lavoro e il rispetto delle persone

Anche Confcooperative Ravenna ha siglato l'accordo di collaborazione contro il commercio illegale sulle spiagge

Prevenire e contrastare il fenomeno dell'abusivismo commerciale. Con questo obiettivo nasce l'accordo di collaborazione siglato lo scorso 11 maggio nella Prefettura di Ravenna da diversi enti e rappresentanze: Provincia di Ravenna, Amministrazioni comunali di Ravenna e Cervia, Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, Confcooperative, Legacoop, Confcommercio, Confesercenti, Confartigianato, Cna, Cooperative spiagge Ravenna e Cervia e Anaci.

"L'accordo - si legge in una nota stampa diffusa dalla Prefettura - intende sviluppare un'azione sinergica, intensificando i controlli sul commercio ambulante abusivo e nel settore dei pubblici esercizi e dei locali pubblici, nonché l'azione di contrasto all'immigrazione clandestina e al lavoro irregolare stagionale. La Prefettura, quale cabina di regia, coordinerà così i servizi di prevenzione e di contrasto al fenomeno dell'abusivismo attraverso un monitoraggio quindicinale dell'efficacia delle azioni intraprese; a tal fine curerà iniziative di formazione congiunta già avviate nel

mese di maggio".

"Nonostante le cooperative che rappresentiamo non siano direttamente coinvolte nell'abusivismo che interessa il nostro litorale abbiamo deciso ugualmente di aderire all'accordo per due motivi in particolare - afferma Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna -: in primo luogo perché stiamo portando avanti da diverso tempo il tema della legalità sul lavoro a 360° e, in secondo luogo, per tutelare le migliaia di persone e di famiglie che le nostre cooperative rappresentano. Promuoveremo, quindi, questa nuova iniziativa dove e come ci sarà possibile. L'abusivismo cui assistiamo in spiaggia può sembrare piccola cosa, ma è invece un fenomeno che nasconde crimini e giri d'affari ben più grandi che vanno combattuti per salvaguardare il lavoro e il rispetto delle persone".

Le Amministrazioni comunali di Ravenna e Cervia hanno assunto in seguito all'accordo ulteriore personale da impiegare nel controllo dell'arenile. "Tutto ciò - si legge ancora nella nota stampa della Prefettura - in stretto coordinamento con le forze di Polizia statali, che vedranno nella Guardia di Finanza il soggetto istituzionale deputato alla ricezione delle segnalazioni degli operatori e dei cittadini mediante il numero di pubblica utilità 117". I km di costa presidiata saranno circa 40 con particolare attenzione alle stazioni ferroviarie e ai principali luoghi di accesso alle località turistiche.

Ilaria Florio

L'abusivismo sulle spiagge può sembrare piccola cosa ma nasconde crimini e giri d'affari ben più grandi



continua da pagina 1

Tra la concorrenza e la responsabilità sociale ci siamo noi

di **Massimo Stronati***

Apprezziamo l'affermazione della suddivisione in più lotti, coerente con la necessità di sostenere le piccole e medie imprese, così come riteniamo assolutamente coerente il superamento del principio del massimo ribasso a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa. Anzi avremmo preferito una sua affermazione ancora più estesa e cogente, ed ancora guardiamo con interesse alla responsabilizzazione e alla discrezionalità attribuita alle pubbliche amministrazioni, a patto che siano capaci di qualificarsi sempre più e sempre meglio, così come viene chiesto agli operatori privati.

Più in generale guardiamo con favore all'impostazione per un maggiore utilizzo di procedure pubbliche, così come alla razionalizzazione delle stazioni appaltanti, consapevoli che però, a tutto questo, vada sempre aggiunta e garantita la necessaria salvaguardia del principio di prossimità.

I servizi devono poter essere garantiti a tutti i livelli, dai quartieri cittadini ai piccoli comuni, oltre che, ovviamente, alle realtà più grandi. In quest'ottica abbiamo lavorato per tempo. Federlavoro e Servizi ha avviato infatti, già dall'autunno del 2013, uno specifico progetto sulle Aree Metropolitane, il cui risultato è stato presentato lo scorso 16 maggio offrendolo come contributo di analisi e progetto. Guardiamo, quindi, con favore al nuovo codice, consapevole che ci pone di fronte ad una sfida: è un'opportunità di fronte alla quale dovremo farci trovare pronti. Bisogna migliorare, qualificarsi, diventare più bravi, cooperare meglio e di più. Certo, ci sono anche degli aspetti specifici su cui non nascondiamo le nostre perplessità. Tra questi, ad esempio, in relazione

alla procedura negoziata per l'affidamento di contratti di lavori di importo pari o superiore a 150mila euro e inferiore a 1 milione di euro, la cifra di un milione rappresenta, a nostro avviso, un limite particolarmente ampio ed abbiamo, quindi, apprezzato l'impostazione delle linee guida Anac, circa la necessità sul punto: "di individuare meccanismi idonei a garantire la trasparenza della procedura e la parità di trattamento degli operatori economici".

Più in generale, come detto, riteniamo fondamentale il processo di cambiamento in atto: affermazione di un maggiore ricorso alle procedure pubbliche, aggregazione delle stazioni appaltanti, maggiore responsabilità delle pubbliche amministrazioni, razionalizzazione della spesa, maggiori possibilità di controllo, debba integrarsi con la necessità di rispondere alle esigenze reali di tutte le realtà territoriali, senza sacrificare i bisogni di quelle più piccole.

Per contribuire, con spirito costruttivo ai cambiamenti in atto Federlavoro e Servizi, forte del proprio radicamento territoriale, ha organizzato, in queste ultime settimane, una serie di seminari tecnici rivolti direttamente alle cooperative associate, il primo a Roma, poi Bologna, Torino, Napoli, Bari e ne seguiranno altri, e sta offrendo il proprio contributo a tutte le iniziative che sullo stesso tema sta organizzando Confcooperative. È un percorso complesso, ma necessario, perché è fondamentale maturare insieme a tutte le nostre associate il più alto grado di consapevolezza dei cambiamenti in atto. Federlavoro e Servizi ritiene che la cooperazione oggi abbia il dovere di proporsi come un modello d'impresa sostenibile, dobbiamo avere coraggio, perché con il coraggio si emerge e si vince.

* Presidente Federlavoro e Servizi Confcooperative



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



SELF O
NON SELF?

QUESTO... NON E' UN PROBLEMA!

In centro a Faenza arriva Bistrò **Rossini**, il locale che unisce il self service del pranzo alla cena servita la sera. E in più colazioni, merende, aperitivi e musica dal vivo.

Bistrò **Rossini**.
Momenti giusti,
per tutti gusti.

Bistrò
ROSSINI
caffè & ristorante
bistrorossini.it

FREE EVENT



Cooperativa Muratori Cementisti Faenza
Società Cooperativa

dal 1950 costruiamo
il vostro futuro

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



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

cmcf@cmcf.it www.cmcf.it

PROTOS
SOA

ISTITUTO
GIORDANO

BAGNACAVALLO

A Giovanni Calderoni e Edgardo Zoli il ringraziamento della cooperazione

Impegno, passione e professionalità sono le caratteristiche che accomunano i due operatori premiati quest'anno nel corso delle celebrazioni della Festa della Cooperazione di Bagnacavallo.

Giovanni Calderoni e Edgardo Zoli sono stati lavoratori affidabili e attenti che, in epoche e con mansioni diverse, hanno dato un importante contributo allo sviluppo, alla solidità e al successo della cooperazione

ne locale.

I riconoscimenti sono stati consegnati ai due operatori da Carlo Dalmonte, presidente di Confcooperative Ravenna e Francesco Milza, presidente di Confcooperative Emilia Romagna. La cerimonia di consegna è avvenuta nel corso della tradizionale Santa Messa che si è svolta il Primo Maggio nella cornice dello stabilimento Agrintesa di via Boncellino.

IL PROFILO

Edgardo Zoli

Nato nel 1951 a Bagnacavallo, dove tutt'ora risiede, per tutta la vita professionale ha lavorato nelle cooperative della città. Sposato con Anna è padre di due figli e nonno di due nipoti.

Diplomato ragioniere nel 1971 è stato dipendente della cooperativa Copra dal 1973 al 1976. Dal 1976 continua la carriera professionale nella cooperativa Centro Servizi per l'Agricoltura dove resterà fino al 2004. Dal 2005 al 2014 è dipendente e responsabile amministrativo nella cooperativa Agrisol.

Dopo la pensione ha scelto di continuare a dare il proprio contributo come sindaco revisore in alcune cooperative bagnacavallesi dove si distingue, grazie all'esperienza acquisita negli anni di lavoro, per competenza e affidabilità in campo burocratico e amministrativo.

Giovanni Calderoni

Storico cooperatore agricolo è nato a Bagnacavallo 94 anni fa. Tutt'ora residente a Bagnacavallo è, da sempre, persona attiva e riconosciuta dal movimento cooperativo cittadino.

Fin dal primo dopoguerra è stato coltivatore diretto e ha condotto l'azienda agricola di famiglia insieme al fratello Giuseppe. Nel 1962 diventa socio della cooperativa Copra e, nel 1969, è tra i soci fondatori della cooperativa Cate poi diventata Vincooper e successivamente Agrintesa. Nel 1976 è anche socio fondatore delle cooperative Comacer e Csa Centro Servizi per l'Agricoltura. E', ancora oggi, socio sovventore di Agrintesa.

Ha sempre partecipato attivamente alla vita della cooperazione e, a partire dal 1962 anno in cui l'azienda agricola è diventata socia della cooperativa Copra, ha sempre consegnato personalmente tutta la produzione di frutta e uva negli stabilimenti di via Boncellino.



Dall'alto in senso orario Giovanni Calderoni, Francesco Milza, Carlo Dalmonte e Edgardo Zoli

VINO

Il miglior Burson di Bagnacavallo è della Tenuta Uccellina

Si è svolta nella cornice di piazza della Libertà a Bagnacavallo, in occasione della XIII edizione de "La Piazza in Tavola", la premiazione del miglior vino Burson della città. Il riconoscimento, andato alla Tenuta Uccellina, è stato assegnato in seguito ad un percorso di incontri conviviali a cui partecipavano sia esponenti del settore sia singoli cittadini. Durante questi appuntamenti, svolti in diverse serate di primavera, sono stati assaggiati - in anonimato - cinque vini di produttori diversi ed è stato loro assegnato un punteggio da 70 a 100.

Al termine di questi incontri il vincitore della preselezione ha partecipato alla selezione finale del concorso enologico. Tutti i produttori che hanno partecipato sono soci del "Consorzio Il Bagnacavallo", titolare del marchio Burson e depositario del regolamento di produzione, vinificazione ed imbottigliamento e hanno presentato un vino con almeno 2

anni di invecchiamento in botte.

La finale, cui hanno partecipato i cinque vincitori delle preselezioni, si è svolta secondo la medesima procedura e ha raccolto la partecipazione di oltre 150 persone. Per una manciata di voti (11.816 il primo e 11.810 il secondo) è appunto salita sul podio la "Tenuta Uccellina" di Russi con un Burson del 2011 che ha vinto per la settima volta il "Cavallo nero", realizzato dall'orafo Paolo Ponzi, in argento con un diamante nell'occhio.

Il Burson un vino ormai conosciuto anche fuori dal territorio bagnacavallese è prodotto da un vitigno autoctono locale "l'uva Longanesi" riscoperto dalla famiglia Longanesi di Bagnacavallo alla fine degli anni '50, per poi iniziare un percorso di valorizzazione solo negli anni '90.

Grazie al lavoro di un "Padre enologo" Sergio Ragazzini, è stato curato, è stato raffinato, è stato valorizzato sempre in

purezza, fino ad arrivare a oggi, ad avere un prodotto di qualità apprezzato anche dai migliori sommeliers. (r.g.)



LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 02 GIUGNO AL 11 GIUGNO OFFERTA SPECIALE SOTTOCOSTO
- DAL 09 GIUGNO AL 15 GIUGNO OFFERTA SPECIALE SCONTI FINO AL 50%
- DAL 16 GIUGNO AL 26 GIUGNO OFFERTA PREZZI A FETTE
- DAL 16 GIUGNO AL 29 GIUGNO OFFERTA SPECIALE FOCUS
- DAL 23 GIUGNO AL 29 GIUGNO OFFERTA SPECIALE SCONTI FINO AL 50%

CONAD

SUPERSTORE BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20.00
APERTO DOMENICA DALLE 8.00 ALLE 13.00

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

COBAR CONAD
BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.00 ALLE 19.30
APERTO DOMENICA DALLE 8.30 ALLE 13.00



FINO AL 31 DICEMBRE 2016
Premiati anche tu
con la nuova grande
raccolta punti CONAD.

Usa la tua Carta Insieme Più Conad Card ogni volta che farai la spesa da Conad: con i prodotti a marchio Conad confezionati e con tutti i prodotti dei reparti Ortofrutta, Macelleria e Pescheria, guadagnerai 1 punto ogni euro di spesa su scontrino unico.



**CONAD SCONTA
CIÒ CHE CONTA.**

CONTINUANO I "BASSI & FISSI" VERRANNO INDIVIDUATI TANTI
PRODOTTI A MARCHIO CONAD CHE SARANNO VENDUTI A PREZZI
SUPER SCONTATI FINO AL 30 AGOSTO 2016

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

COFRA

Andiamo in assemblea con buoni risultati

La cooperativa di consumo faentina chiama i propri soci per l'approvazione di bilancio

Con oltre 36.580 soci, 220 dipendenti, 7 supermercati a marchio Cofra-Conad e 2 Bricofier, la cooperativa Cofra di Faenza conferma la sua leadership nel settore del consumo e si prepara ad incontrare i propri soci in assemblea il 28 giugno (vedi box a fianco) forte di un bilancio chiuso in maniera positiva.

“Siamo orgogliosi dei risultati ottenuti in quest'ultimo anno perché ci ripagano del lavoro di riordino effettuato nell'ultimo periodo e ci indicano che la strada che stiamo percorrendo è quella giusta - afferma Celso Reali, presidente di Cofra -. Siamo riusciti a far bene nonostante il calo dei consumi, i cambiamenti nelle abitudini dei nostri clienti e una congiuntura economica non

favorevole. Abbiamo mantenuto fede al valore sociale delle cooperative garantendo il lavoro ad oltre 200 persone di questo territorio che corrispondono ad altrettante famiglie. Cerchiamo di rispondere alle esigenze e ai bisogni emergenti dei nostri soci e clienti con offerte mirate, con una accurata selezione dei prodotti in vendita, con garanzia di qualità e di risparmio. Infine non va dimenticato l'impegno che Cofra ripone ogni anno in iniziative e attività a beneficio del territorio in cui operiamo, coinvolgendo in primis le scuole. Siamo diventati un punto di riferimento per il territorio in cui operiamo e che tocca le città di Faenza, Brisighella, Cotignola, Russi e Ravenna, e di questo ne siamo orgogliosi”. (i.f.)

36.580

i soci

220

i dipendenti

7

i supermercati a marchio Cofra-Conad

2

i punti vendita a marchio Bricofier



Un'immagine dall'archivio storico di Cofra

CONVOCAZIONE

Martedì 28 giugno alle 20,30 presso la mensa interaziendale Gemos in via Oberdan 7 a Faenza si terrà l'assemblea generale ordinaria dei soci Cofra. Primo punto all'ordine del giorno l'approvazione del bilancio consolidato al 31/12/2016. In chiusura sarà consegnato un gradito omaggio a tutti i presenti.

Spazio a cura di ASSICOFRA

Cosa vuoi per la tua salute?

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

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

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

Con Primaditutto Salute Assimoco si può ottenere il meglio per la propria salute in modo veloce, in quanto la salute non può essere messa in attesa, una risposta rapida è fondamentale. La polizza consente di accedere tempesti-

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

Il prodotto si compone della garanzia base Interventi Veramente Importan-

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

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



to sinistri.

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



...rilassati...
al resto pensiamo noi.

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

MODIGLIANA
Via Don Giovanni Verità, 3



www.assicofra.it

COOPERIAMO A SCUOLA

L'idea migliore è della 4° B di Persolino

Secondi classificati i ragazzi della 4° BMM dell'Itip Bucci e sul terzo gradino del podio la 4° B dell'Artusi di Riolo Terme

Anche la 16esima edizione di Cooperiamo a scuola ha i suoi vincitori: i ragazzi della 4° B dell'Istituto Persolino-Strocchi di Faenza, con l'idea cooperativa Agrimente, si sono aggiudicati il primo premio di 350 euro (più 100 euro per la scuola). Secondi gli studenti della 4° BMM dell'Itip Bucci di Faenza che, con il progetto di sostenibilità ambientale Paulownia Plant Coop, si sono aggiudicati un assegno di 250 euro (più 100 per la scuola) e infine sull'ultimo gradino del podio è salita la 4° B dell'Artusi di Riolo Terme con il progetto alimentare Dream chef. Sono stati inoltre assegnati due progetti speciali agli studenti della 4° BL del Liceo Linguistico Torricelli di Faenza con il progetto Applichiamoci e alle ragazze della 3° B dell'Engim di Ravenna per il progetto No Fam. Infine sono state scelte tre idee che parteciperanno alle finali del concorso Bellacoopia in programma l'8 ottobre a Bologna.

pagina a cura di Silvia Benericetti



Nella foto a sinistra i ragazzi della 4° B di Persolino vincitori di Cooperiamo a Scuola con il progetto Agrimente, di fianco a destra la classe 4° B dell'Artusi di Riolo Terme arrivati terzi con la cooperativa Dream chef e sotto i secondi classificati, gli studenti della 4° BMM dell'Itip Bucci con Paulownia Plant Coop. In alto tutte le classi vincitrici al termine dell'evento finale.

Nome: Andrea
Cooperativa: Export the future
Istituto: Itc Oriani
 "Il nostro progetto consisteva nel produrre tre oggetti innovativi non ancora presenti sul mercato. Partendo da sei idee siamo riuscite a metterle insieme realizzando l'idea finale. Abbiamo vinto il premio Bellacoopia e speriamo che la nostra idea piaccia anche a Bologna"

Nome: Monica
Cooperativa: Agrimente
Istituto: Persolino-Strocchi
 "È stata per noi la prima esperienza di questo genere. Ci è piaciuto molto cooperare insieme perché siamo partiti da tante idee molto diverse fra loro e il fatto di unirli per migliorarle è stato molto stimolante. Ancora non so come possa concretizzarsi nel futuro ma tuttavia sarebbe molto bello provare a realizzare la nostra idea"

Nome: Alessandro
Cooperativa: Paulownia Plant Coop
Istituto: Itip Bucci
 "E' stata un'esperienza positiva perché non potevamo certamente credere di raggiungere un secondo posto. È stato divertente e ci ha fatto molto piacere partecipare a questo progetto"

RISTORANTE PIZZERIA
CORTE DEGLI SFORZA
 Budrio di Cotignola, RA

Via Gaggio, 9 • Budrio
 48033 Cotignola (RA)

Lun - Dom: 12 - 14.30
 Lun - Dom: 19 - 24

Per informazioni
 Tel. 0545 78388
 fatima_la@libero.it
 Ristorante Pizzeria
 Corte degli Sforza

Azienda Agricola
Quadrifoglio

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

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

Una realtà fatta di persone

I compleanni sono eventi importanti, non solo per le persone. Più passa il tempo, per le persone come per le aziende, più se ne coglie il significato e il valore. E' un'occasione per "fare il punto", per guardarsi indietro e per guardare avanti, se così si può sintetizzare.

Ma il parallelo con l'essere umano, secondo me, va oltre la semplice retorica. Un'azienda, soprattutto se realizzata in forma cooperativa, vive grazie a coloro che l'hanno costruita e grazie a tutte le persone che hanno investito una piccola parte di sé per farla muovere, per farla crescere, per migliorarla.

Ed è così che il compleanno, soprattutto se si tratta di un mezzo secolo di attività come nel nostro caso, diventa un'occasione per riconoscere e celebrare il valore del percorso che è stato fatto. Un'occasione, certamente formale ma necessaria, per ringraziare, dare valore alle tante persone che con impegno e professionalità hanno reso il gruppo Caviro ciò che è oggi.

E sono davvero tante. Sono soci, dirigenti, collaboratori di ieri e di oggi. Sono tanti fondamentali tasselli di un sistema che, partendo da un'idea semplice ma pionieristica, ha saputo crescere, trasformarsi e diventare una realtà mondiale che lavora ogni

giorno per adempiere al ruolo che tante famiglie le avevano affidato.

Dobbiamo essere orgogliosi di quello che è oggi Caviro. Una realtà di primo piano nel panorama vinicolo nazionale e internazionale; un'impresa competitiva in grado di stare sul mercato, di sviluppare marchi propri, di dare lavoro a centinaia di addetti.

Ma se siamo arrivati a questo traguardo è soprattutto grazie a chi, 50 anni fa, ha avuto la visione e il coraggio di iniziare un percorso senza avere tutte le certezze sulle quali possiamo contare noi oggi. Chi ha guardato oltre alle perplessità iniziali puntando sul modello cooperativo, sulla mutualità, sul naturale orientamento nei confronti dei soci, sulla managerialità, sulla capacità di aprirsi ai cambiamenti. In questi anni abbiamo raccolto molte sfide, fatto delle scelte, intrapreso percorsi nuovi. Ed è per questo che non voglio parlare di traguardi. La strada che è stata costruita, quella che stiamo portando avanti oggi, sarà a sua volta determinata da chi verrà dopo di noi.

Un compleanno serve anche per guardare avanti con rinnovata fiducia. Quindi questo è "solo l'inizio". Auguri Caviro!

Carlo Dalmonte, presidente Caviro

Caviro com

**La più grande filiera vitivinicola
Nata il 22 novembre 1966 rappresent**



L'INTERVISTA

Un patrimonio del mondo agricolo

**Parla Secondo Ricci, già presidente e amministratore:
"Ha dimostrato con i fatti di saper rispondere ai bisogni dei soci"**

E' grazie al lavoro e alle idee degli amministratori delle cantine che, nel lontano 1966, decisero di unire i propri sforzi per creare i consorzi Caviro Distillerie e Corovin, che oggi il Gruppo Caviro è una delle più importanti e conosciute realtà a livello nazionale e internazionale. Un'azienda cooperativa che ha affrontato sfide complesse e fatto scelte giudicate "coraggiose" che, in breve tempo, si sono dimostrate vincenti. Secondo Ricci, già presidente di Caviro e amministratore dal 1980 (nella foto), ricorda le tappe più importanti di un percorso avviato 50 anni fa in terra romagnola.

Quali furono i motivi che portarono alla decisione di costituire Caviro e Corovin?

"Caviro Distillerie e Corovin erano due consorzi separati che si sono uniti solo successivamente. Corovin (Consorzio Romagnolo Vini), in particolare, è nato per occuparsi dell'imbottigliamento del vino. Operava ini-

zialmente in uno stabilimento in affitto a Castel Bolognese e poi, dopo una serie di discussioni (le cantine costitutive erano 9 e provenivano da Ravenna, Forlì e Imola), trasferì la lavorazione nell'allora nuovo stabilimento di Forlì. Venendo alla motivazione, come sempre accade quando si tratta di cooperative, è stata quella di rispondere a dei bisogni".

Quali, in particolare?

"Prima di tutto quello di arrivare al mercato, al consumatore. Ai tempi le cantine facevano la vinificazione e poi vendevano il vino agli imbottiglieri. In pratica facevano un servizio 'per conto di'. Allora i padri fondatori fecero una scelta intelligente e diversa da quella che fanno il 90% delle cantine: decisero di farlo insieme. Un'altra motivazione, e qui mi riferisco alla nascita di Caviro Distillerie, è stata quella di valorizzare i sottoprodotti. A Faenza avevamo già altre distillerie ma nes-

una di queste era cooperativa: le cantine ci hanno creduto ed hanno avuto ragione. Erano gli anni Sessanta, un periodo di crescita e di trasformazione complessiva della società, e anche il territorio era impegnato per dare risposte al mondo produttivo".

Quali sono stati i momenti cruciali della vita di Caviro?

"Io sono entrato nel 1980 nel consiglio di Paf (oggi Agrintesa) e un mese dopo sono diventato amministratore di Corovin. Lo stabilimento di Forlì era appena stato costruito, si conferiva ancora poco prodotto e c'erano difficoltà ad acquisire quote di mercato. Le cantine socie portavano per l'imbottigliamento solo il vino che non vendevano da sole e questo non dava garanzie. Allora si decise di stabilire un conferimento obbligatorio corrispondente al 10% del prodotto della cantina: una quantità che se anche non pagata - o pagata poco - non avrebbe influito sul



bilancio delle cantine e che, per contro, era invece una garanzia certa per il consorzio. Questa scelta, unita al pagamento ritardato che assicurava liquidità, consentì all'azienda nuova di aggiudicarsi una quota di mercato e il consorzio diventò un interlocutore che decide regole, qualità e quantità in base ad esigenze commerciali. Un'altra tappa fondamentale è stata quella di unire i due consorzi, Caviro Distillerie e Corovin. Avere due attività in un'unica azienda è stato fondamentale per affrontare i momenti di crisi".

E poi, nel 1983, è arrivato Tavernello...

Vuoi risparmiare su LUCE e GAS?

Vieni a trovarci alla **Bottega dei Servizi**

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

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

**ENERGIA
COOPERATIVA
ENERGIA
DI VALORE**



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

pie 50 anni

ola italiana compie 50 anni.
ta oggi 11.600 produttori in 7 regioni



BIORAFFINERIA

I segreti della chimica non da petrolio

I sottoprodotti della vinificazione diventano principi attivi destinati all'industria farmaceutica o nutraceutica

Lo sfruttamento dei sottoprodotti della vinificazione è divenuto un bacino interessante di principi attivi da cui oggi diviene un claim la definizione di bioraffineria, da questi materiali infatti si è reso sempre più frequente il recupero di principi attivi destinati all'industria farmaceutica o nutraceutica e da qui si procede sempre con più entusiasmo alla ricerca di nuove molecole, al suo recupero con sistemi economicamente sostenibili e alla ricerca progressiva di mercati ricettivi.

L'uva contiene sulle bucce flavonoidi, flavani, proantocianidine, antocianine e resveratrolo tutti composti che sono ormai applicati nel mondo farmaceutico con usi che vanno dalla cura dei disturbi venosi, disturbi cardiovascolari ad applicazione come antinfiammatori ed in alcuni casi come coadiuvante alle terapie antitumorali. I semi contengono anch'essi proantocianidine e flavani da cui si estraggono principi attivi analoghi a quanto indicato per le bucce, ma contengono anche importanti quantità di olio e sostanze proteiche che sono da sempre estratte come olio alimentare e, come recentemente riscoperto, in applicazioni cosmetiche e nutraceutiche. Dal residuo, una

volta raccolto il mosto ed estratti questi principi attivi è ancora possibile raccogliere poliidrossialcanoati (PHA precursore di materie plastiche) e dall'ulteriore residuo biogas da destinare alla produzione di energia elettrica.

La sfida della bioraffineria non finisce qui, poiché sono diversi i progetti di conversione per migliorare lo sfruttamento delle biomasse in processi più efficienti ed a basso impatto ambientale fra cui processi di trasformazione termochimica e biochimica delle biomasse. Da qui si può ottenere una grande varietà di prodotti tra cui carburanti verdi, zuccheri da cellulosa, precursori di materiali plastici.

Spesso per modificare la morfologia dei materiali da trattare sono necessari trattamenti chimici e fisici innovativi che permettono la rottura dei legami chimici e portano il materiale ad essere più appetibile per nuove trasformazioni.

Da qui si apre il mondo della produzione di alcole di terza generazione proveniente dalla trasformazione di materiali lignocellulosici e dall'alcole l'ottenimento dei principali precursori di materie plastiche.

Giovanni Marani, direttore R&S

"Esattamente. Tavernello, oggi uno dei marchi più noti nel mondo, nasce da una scelta coraggiosa se pensiamo che, fino ad allora, il vino per tradizione si beveva esclusivamente in bottiglie di vetro scuro con tappo di sughero. Il vino in brik è stata la nostra fortuna perché ha fatto esplodere la quota di mercato. Le mense, le carceri (dove il vetro non si poteva introdurre) e persino l'esercito divennero nostri clienti. Un mercato in cui, per quasi vent'anni, abbiamo operato da soli perché gli altri non ci credevano. Altre idee vincenti sono state quella di allargare la gamma con il vino proveniente da cantine associate in altre regioni italiane, quella di operare gli arricchimenti con il mosto concentrato e non con lo zucchero (siamo stati la prima azienda a produrlo) e, infine, quella di valorizzare gli scarti per produrre energia e per creare, come nel caso del tartrato (taso delle botti) prodotti necessari all'industria farmaceutica".

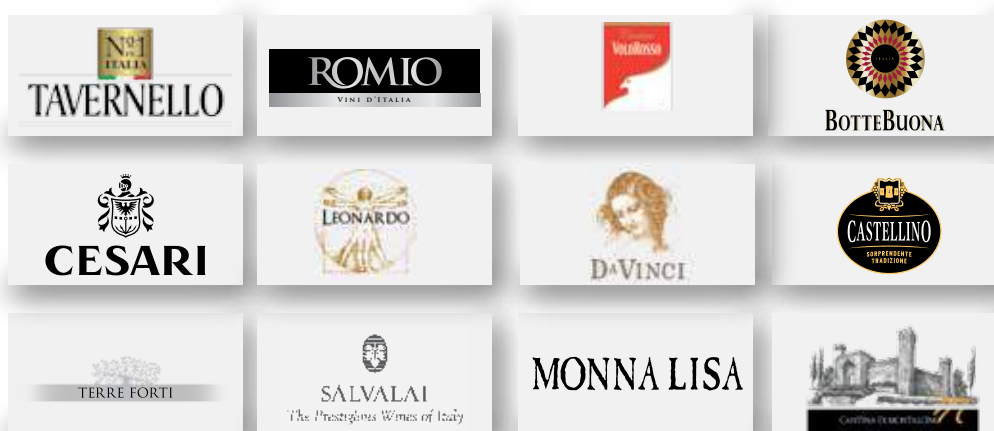
Secondo lei, quali sono nel futuro le sfide da affrontare e i valori da salvaguardare?
"Parlo come ex amministratore ma, soprattutto, come socio di base: Caviro è un vero e proprio patrimonio del mondo agricolo. Sapere che il 50% dell'uva prodotta dalla

mia azienda va sul mercato con marchi propri e un consumo certo è qualcosa da curare con molta attenzione e molta gelosia. Ovviamente sono tante le raccomandazioni che si possono fare: in primis non sbagliare strategia e fare solo ciò che si ritiene sia interesse dei soci; in secondo luogo allargare la gamma dei vini, in termini di completezza, per rappresentare l'Italia intera e non solo alcuni territori; e poi credere ancora nelle energie da scarti perché il futuro, oggi come ieri, è ancora nell'energia. Infine, l'aspetto forse più delicato: quello di curare le cantine socie che devono diventare più grandi e più partecipi alla vita del consorzio. Spesso uno dei limiti è quello di pensare al bilancio della propria cantina senza rendersi conto che il 50% della cantina di base è proprio lo stesso consorzio. Chiudo dicendo che dopo 50 anni credo si possa dire che Caviro abbia dimostrato con i fatti di saper rispondere ai bisogni delle cantine. E' stata gestita in maniera intelligente, senza interessi personali. Come ha recentemente detto Claudio Ranieri in occasione della vittoria del Leicester nel campionato inglese: bisogna crederci, lavorare con impegno, serietà e alla fine il risultato arriva".

MARCHI AZIENDALI



MARCHI VINI





663.668
FAENZA EXPRESS
RECAPITI VELOCI

**SERVIZIO RECAPITO
STAMPE E PACCHI**

Via Malpighi, 88/11
c/o Palazzo "LO SPECCHIO"
angolo Via Risorgimento
Tel. e Fax 0546 663668
faenza.express@libero.it

FATTORINAGGIO AZIENDALE

TRASPORTI IN GIORNATA





SPEDIZIONI IN ITALIA E NEL MONDO

SERVIZI DI CORRIERE ESPRESSO

sdar

vending dal 1975






Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

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



AGRISOL

“Riflettiamo sull'evoluzione delle tecniche in agricoltura”

Dagli agrofarmaci all'irrigazione tutti i cambiamenti da comprendere

In questa prima parte del 2016 si stanno attuando i nuovi impegni dei produttori agricoli, anticipati in questo periodico da Giampiero Reggidori (nel tondo), presidente della cooperativa Agrisol. Molte di queste incombenze - quaderno di campagna, registro di carico, rispetto delle acque, patentino per gli agrofarmaci, ecc. - hanno fatto “mugugnare” gli operatori del settore per le complessità burocratiche connesse, ma ci sono state anche altre novità: “Sono entrati in piena attuazione - spiega Reggidori - gli indirizzi comunitari in materia di salvaguardia ambientale, sicurezza alimentare, uso sostenibile degli agrofarmaci, risparmio energetico. Tutti temi che noi abbiamo come obiettivo da oltre 30 anni e dei quali oggi si



parla con molta enfasi”.

Tutto bene dunque?

“In realtà c'è uno sfasamento fra chi decanta queste procedure, cioè tutta la filiera a valle dell'agricoltore, consumatori compresi e chi le deve applicare. Questi, gli agricoltori, faticano a comprendere perché viene loro complicata la vita operativa oltre il ragionevole buon senso”.

Per esempio?

“Devono tenere il quaderno di campagna, è giusto, ma le voci da registrare, le modalità e i tempi di adempimento sono quasi da letterato esperto. Ma il vero problema è che gli agricoltori si trovano ad operare in un sistema in via di grandi modifiche: si è ridotto drasticamente il numero degli

agrofarmaci disponibili in Europa, con giusta esclusione di quelle non più eco sostenibili, ma la ricerca non ne sta mettendo sul mercato di nuove, altrettanto efficaci. Crescono le emergenze fitosanitarie del mondo globalizzato, improvvise e non autoctone, ma abbiamo armi spuntate per la difesa; anche il rame, fungicida quasi naturale, deve essere limitato”.

Il problema della sicurezza alimentare è molto sentito...

“E' vero, ma in certi casi se ne fa una questione di concorrenza commerciale e non di maggiore sicurezza. Le distanze da rispettare nella distribuzione degli agrofarmaci, in caso di presenza umana e animale, nonché in aree sensibili sul piano ambientale, sono in certi casi esasperate, oltre lo stesso limite di sicurezza già definito per il prodotto”.

Ci sono novità anche riguardo la fertilizzazione e l'acqua?

“Qui da tempo è in atto la razionalizzazione dell'uso di azoto, fosforo e potassio ed altri minerali. L'uso di concimi organici, con la riduzione delle stalle, si è spostato sul compost che è derivato anche da rifiuti organici urbani, quindi occorre in questo caso tenere conto della qualità, oltre che dei costi. L'acqua per irrigare già da tempo è razionalizzata nel tipo di uso e nei volumi. Non viene sperperata, fa parte del ciclo della vita delle piante e non si disperde. Sta cambiando il mondo, ma non vorremmo che fossimo accusati di industrialismo esasperato, compresi nel nostro ruolo e compressi nei prezzi dei prodotti, quando chiediamo solo di fare un giusto reddito”. (g.r.)

LIBERTA' E LAVORO

Risultati positivi grazie alla diversificazione

La cooperativa chiude bene il 2015 e si prepara a nuove sfide

Libertà e Lavoro, cooperativa di Ravenna specializzata nella produzione di latte di alta qualità che conta 34 lavoratori e 74 soci, chiude il 2015 positivamente come dimostra il bilancio presentato in assemblea nelle scorse settimane. “Un risultato possibile grazie alla diversificazione delle attività aziendali, e quindi alla vendita di energia prodotta con il biogas e il fotovoltaico, che ci hanno permesso di evitare una drastica riduzione dei margini di redditività e conseguire un risultato positivo” afferma il presidente Emilio Morigi.

Il settore principale della cooperativa rimane comunque la zootecnia che costituisce il 70% dell'attività produttiva e che crea non poche incertezze viste le recenti tensioni del mercato: “Avevamo diversi progetti pronti per essere attuati - continua Morigi - ma la situazione incerta del mercato ci ha imposto un momento di riflessione sull'opportunità di proseguire nella loro realizzazione”. L'instabilità del settore è dovuta a diversi motivi: il cessato regime delle quote latte dal 1 aprile 2015 in favore della liberalizzazione che ha comportato un aumento della produzione di latte in tutta la nazione; la ricerca da parte delle latte-rie di materie prime a basso costo per lo più provenienti dall'estero; la diminuzione dei consumi di latte e latticini derivante da nuove abitudini alimentari; il calo del prezzo medio del latte e l'entrata in vigore della nuova Pac, con

la conseguente riduzione dei contributi europei. “Visto lo scenario in cui ci troviamo ad operare - prosegue il presidente - nel prossimo futuro dovremo affrontare due importanti sfide: contenere al massimo i costi di produzione per riuscire a mantenere una marginalità positiva e impegnarci a cercare, comunque, nuovi progetti e soluzioni alternative, che possano difendere l'occupazione e gli stipendi dei nostri soci e dipendenti”.

L'assemblea è stata anche occasione per un cambio di guardia nella direzione della cooperativa, dovuta al maturato pensionamento della precedente e l'elezione di 9 nuovi membri nel consiglio di amministrazione. “Un sentito grazie va alle persone che hanno appena concluso il loro mandato per la fattiva collaborazione che hanno prestato a questa impresa - afferma ancora Morigi -. Una cooperativa vive grazie a coloro che l'hanno costruita e grazie a quanti hanno investito una parte di sé per farla muovere, per farla crescere e per migliorarla. Questa è l'occasione per celebrare e riconoscere il percorso fatto, ma anche per guardare avanti con coraggio e fiducia al nuovo che inevitabilmente avanza. Auguri, quindi, alla nuova direzione nell'auspicio che riesca a trasmettere slancio e flessibilità alla cooperativa, doti che permettono di continuare con ottimismo in un contesto di crisi come quello attuale”.

Ilaria Florio



PASSATO

Da corso Mazzini, nel 2012 Aser si è trasferita
in viale Marconi 30/2
Trasparenza e un servizio ancora migliore: questa è Aser,
azienda di Onoranze funebri
a controllo pubblico.

Come diciamo sempre, bisogna guardare avanti

FUTURO

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

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

CONSORZIO AGRARIO

Bene la sperimentazione, male i mercati

Tra gli obiettivi principali il miglioramento quantitativo della produzione cerealicola, l'innalzamento della qualità e la sostenibilità ambientale

Tanti gli agricoltori, i tecnici e gli studenti delle scuole agrarie del territorio che hanno partecipato il 20 maggio alla Giornata del Grano del Consorzio Agrario di Ravenna (Car). Fabio Pelliconi dell'area ricerca e sviluppo del Car ha commentato la manifestazione.

Le Giornate del Grano sono prima di tutto occasione di incontro con i soci?

“Questi campi di prova vengono realizzati per esternalizzare presso i nostri soci e clienti i risultati delle ricerche che facciamo. È un modo per coinvolgere in maniera interattiva gli agricoltori ed i tecnici presenti affrontando le stesse problematiche climatiche e gestionali degli operatori agricoli. Naturalmente facciamo riferimento anche ai risultati di altre ricerche, private e pubbliche, poi le testiamo in campo per avere dei risultati il più possibile realistici”.

Quali sono gli obiettivi principali che vi proponete?

“In primo luogo il miglioramento quantitativo della produzione cerealicola, poi l'innalzamento della qualità, perché il merca-

to richiede grano che abbia determinate caratteristiche in contenuto proteico e in glutine. Oggi non c'è più solo il grano, ma i grani, che vengono stoccati in lotti diversi secondo le varie destinazioni d'uso e non basta più la sola distinzione fra grano tenero e grano duro, ma esistono molte tipologie. Il terzo ma non ultimo obiettivo è poi quello della sostenibilità ambientale. Per le concimazioni abbiamo diminuito le quantità di azoto e di fosforo, dannosi per l'ambiente: ora ne usiamo poche quantità e solo nel momento in cui servono veramente, servendoci di attrezzature meccaniche che consentono di razionalizzarne la diffusione. Per la difesa seguiamo la protezione integrata, facendo continui test in campo ed intervenendo solo quando c'è la presenza della malattia, con l'uso solo di prodotti certificati e consentiti dai disciplinari di produzione”.

Gli ultimi anni la Giornata si svolgeva presso l'Azienda S. Anna di Prada...

“L'alternanza è dovuta a motivi logistici, per favorire l'accesso a tutti i nostri soci e clienti della provincia ed anche a moti-



vi tecnici, per fare le prove in zone con un diverso microclima. Quest'anno abbiamo scelto l'azienda Gallignani, che è leader nel settore delle macchine agricole, anche per avere l'occasione di presentare ai visitatori le ultime novità in fatto di mezzi tecnici all'avanguardia”.

Per concludere un cenno ai mercati.

“In questo periodo i mercati cerealicoli

sono purtroppo poco soddisfacenti per i produttori, con prezzi bassi a tal punto che non sempre riescono a pareggiare i costi di produzione; inoltre nello scorso autunno sono cresciute in maniera abnorme le superfici coltivate a grano duro, per cui ora anche questo prodotto presenta segnali di calo dei prezzi”.

Giovanni Raggi

GIOCANDO SENZA FRONTIERE

Sport e divertimento con gli atleti di Orasì Basket Ravenna

Si è svolta con successo la seconda edizione di Giocando Senza Frontiere, la manifestazione sportiva dedicata al gioco e alla conoscenza reciproca. La giornata, aperta ai diversamente abili di età compresa fra i 18 e i 65 anni, è stata promossa dalla cooperativa La Pieve e dal Csi di Ravenna, con il patrocinio dei Comuni di Ravenna, Cervia e Faenza, dal Comitato Italiano Paralimpico e dall'Asp di Ravenna, Cervia e Russi.

Nonostante il tempo instabile, al campo di atletica Marfoglia di Ravenna i ragazzi si sono sfidati in tutte le gare in programma: velocità sui 25 metri, velocità sui 25 metri con ostacoli e lancio del vortex, tutte all'insegna del fair play e del divertimento.

Grande entusiasmo anche per gli atleti della prima squadra di Orasì Basket Ravenna che hanno partecipato a Giocando Senza Frontiere raccontando la loro esperienza e dando qualche tiro a canestro insieme a tutti i partecipanti. (s.b.)



sol co

Via Oriani, 8/10
48121 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.



SIMPLY CLEVER

ŠKODA



Nuova ŠKODA Fabia Twin Color. da 10.900€

Luci LED • Cerchi Lega 16" • Sensori di Parcheggio • Radio Touch 6,5" • Volante in pelle multifunzione • Bluetooth SmartLink • Fendinebbia • 5 Porte • Clima • Front Assist • Rain Brake System • 6 Airbag • Vetri Oscurati

La vettura raffigurata è indicativa della gamma Fabia e contiene equipaggiamenti opzionali a pagamento. Nuova ŠKODA Fabia Twin Color Design Edition 1.0 MPI 44kW/60CV da € 10.900,00 (chiavi in mano IPT esclusa) con il contributo delle Concessionarie ŠKODA aderenti. Offerta valida fino al 30/06/2016 in caso di permuta o rottamazione di un usato con immatricolazione antecedente al 31/12/2004, oppure in caso di permuta di usato qualsiasi accedendo al finanziamento ŠKODA PiùValore, il cui esempio è di seguito riportato: Anticipo 0 + Spese istruttoria pratica € 300,00 - Finanziamento € 10.900,00 in 60 rate da € 199,51 - Interessi € 1.070,60 - TAN 3,75 % fisso TAEG 5,79 % - Importo totale credito € 10.900,00 - Spese incasso rata € 3,00 / mese - Costo comunicazioni periodiche € 5,00 - Imposta bollo/sostitutiva € 27,25 - Importo totale dovuto dal richiedente € 12.182,85 - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - Informazioni europee di base/Fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie ŠKODA. Salvo approvazione ŠKODA FINANCIAL SERVICES. Consumo massimo di carburante, urbano/extraurbano/combinato 5,8/4,2/4,8 (l/100 km). Emissione massima di biossido di carbonio (CO₂): 108 (g/km).

www.skoda-auto.it  800-100600



ŠKODA raccomanda   Professional

ŠKODA Financial Services finanzia la vostra ŠKODA

Esse Car by Lineablù

Via L.Braille 3 - Fornace Zarattini (RA) - Tel 389.0635.034
www.skodaravenna.it - e-mail: vendita@lineablu.org

setteserequi

Tutti i giorni notizie da Ravenna, Faenza, Bassa Romagna e Cervia



Aggiornato 24 h su 24 h

CAMBIO AL VERTICE

Pier Antonio Rivola nuovo presidente di Coabi

La cooperativa di abitazione ha rinnovato il consiglio e approvato il bilancio 2015. Il direttore Casamassima: "La nostra è una struttura in salute"

Sarà Pier Antonio Rivola a guidare la cooperativa di abitazione Coabi di Faenza per i prossimi anni. A deciderlo è stato il consiglio di amministrazione rinnovato in occasione della recente assemblea dei soci: "Ho accettato di assumermi questo impegno perché credo nel ruolo di 'mediazione' che le cooperative di abitazione hanno sul territorio, nel nostro caso quello faentino, e perché sono convinto che le potenzialità di Coabi possano svilupparsi ulteriormente negli anni a venire - sottolinea Pier Antonio Rivola -. La realizzazione di alloggi al giusto rapporto qualità prezzo, le locazioni a canone agevolato, la qualità degli interventi in classe A con tecnologie all'avanguardia per il risparmio energetico sono elementi imprescindibili nell'am-

bito del panorama immobiliare odierno e sono caratteristiche che Coabi ha già nel proprio dna. Nei prossimi anni lavoreremo per intensificare la nostra presenza e per rafforzare i diversi ambiti che hanno fatto la storia e il carattere di questa cooperativa".

La congiuntura economica dell'ultimo decennio non ha infatti impedito a Coabi di chiudere anche nel 2015 il bilancio in attivo e di pensare a nuovi investimenti: "La nostra è una struttura in buona salute che, anche grazie alla corretta gestione delle spese portata avanti nel corso degli anni, oggi può permettersi di pensare a nuovi investimenti, anche in partnership con privati che abbiano grossi immobili da ristrutturare - spiega Riccardo Casamas-

.....
"Vogliamo ampliare il nostro raggio d'azione e continuiamo a guardare con interesse anche l'area della Bassa Romagna, in particolare quella del lughese, per trovare nuove opportunità"

sima direttore di Coabi -. Stiamo vedendo di ampliare il nostro raggio di influenza e continuiamo a guardare con interesse anche l'area della Bassa Romagna, in particolare quella lughese, per trovare nuove

opportunità".
 Se da un lato Coabi gode della tranquillità dovuta all'interesse tuttora dimostrato per i propri lavori da parte dei cittadini, dall'altro avrebbe bisogno di un cambio di passo da parte degli uffici pubblici nello svolgimento delle pratiche: "Dispiace ripetersi ma dobbiamo purtroppo registrare, a livello locale, la mancanza delle condizioni per fare impresa di qualità e produrre lavoro. Servono risposte certe, norme certe, tempi certi, - conclude Casamassima - mentre avviene spesso il contrario: le risposte non arrivano, i tempi si allungano, l'incertezza complica tutto. C'è bisogno di un impegno serio e continuo verso la sburocratizzazione".

Lorenzo Reda

Spazio a cura di VIAGGI ERBACCI

Le proposte di Viaggi Erbacci per le vacanze estive: le isole del 2016

Lampedusa

Il Paradiso delle Tartarughe

Lampedusa è l'isola più grande dell'Arcipelago delle Pelagie. Essa si caratterizza per le sue meravigliose insenature che racchiudono calette e spiagge di sabbia bianca affacciate su un mare azzurro e cristallino. La spiaggia dei Conigli è certamente quella più famosa ed è stata proclamata nel 2015 la spiaggia più bella d'Italia e classificata tra le prime 10 del mondo. A Linosa, dove le casette colorate fanno da contrasto con le spiagge di sabbia nera, con un po' di fortuna si può godere di uno spettacolo naturale assolutamente unico: qui le tartarughe Caretta Caretta depongono le loro uova.

Siamo certi che quest'isola nasconda un patrimonio di esperienze e di emozioni, lasciatevi consigliare dai nostri esperti dell'Ufficio Turismo!

Karpathos

I Colori della Grecia

La Grecia è un insieme di ricchezze naturali, di storia e folklore e Karpathos riunisce tutto questo. Karpathos o Scarpanto si trova sulla via marittima che collega Rodi

e Creta, ha una forma allungata e sottile ed è attraversata al centro da una catena montuosa. Le caratteristiche principali di Scarpanto sono le sue spiagge paradisiache e la natura incontaminata, i paesini colorati e la lussureggiante vegetazione. Da non perdere, un'escursione in barca dal porto di Pigadia alla volta di Apella, la spiaggia più bella, di sabbia fine e bianchissima, completamente immersa in una natura incantevole ed incontaminata.

Il consiglio di Viaggi Erbacci: da non perdere la chiesa dal tetto rosso che si trova nel villaggio di Kira Panagia. E molto altro, venite ad indagare per scoprire tutti i tesori della splendida Scarpanto!

Barbados

La Porta delle Indie Occidentali

Localizzata nelle Piccole Antille, Barbados riunisce la cultura inglese, quella africana e indo-occidentale; un mix unico nel suo genere. L'isola si sviluppa per lo più sul lato occidentale e meridionale dove hanno sede le spiagge più suggestive. Il clima sull'isola è molto piacevole ed ospitale e per i più romantici, è imperdibile un'uscita in barca al tramonto per godere al meglio

del fantastico panorama che la natura offre. La parte orientale dell'Isola riserva scorci molto particolari grazie alla costa rocciosa, dove il mare s'infrange fragorosamente offrendo degli scenari meravigliosi e dove le spiagge sono raggiungibili solo attraverso sentieri nascosti ed immersi nella natura.

Qualche curiosità e particolarità: gran parte dell'isola è circondata dalla barriera corallina con fondali magnifici e il fascino della natura selvaggia. Il tutto si mescola con l'intenso profumo del Rum più antico del mondo, gustoso distillato della canna da zucchero che a Barbados si produce da più di tre secoli.

Per saperne di più oppure scoprire nuovi itinerari di viaggio unici nel proprio genere, vi aspettiamo nella storica Agenzia Viaggi Erbacci in Corso Mazzini 23 a Faenza / telefono 0546 26777





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

Ti offriamo un ambiente più pulito

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

Con operatori specializzati ci occupiamo di:

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

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

50 ANNI

Elio e le storie tese sbarcano a Faenza con Caviro

Il concerto, tappa del tour "Energumeni in ferie", sarà l'anteprima dell'Emilia Romagna Festival. Appuntamento in piazza del Popolo il 29 giugno dalle 21,30

E' un evento con la "e" maiuscola - è proprio il caso di dirlo - quello organizzato da Caviro per festeggiare il mezzo secolo di attività. La cooperativa nata a Faenza nel 1966 ha infatti deciso di fare le cose in grande, portando in città, in piazza del Popolo esattamente, uno dei gruppi più amati e più eclettici del Bel paese: "un certo" Elio e le storie tese.

Il concertone, anteprima dell'Emilia Romagna Festival 2016, è in programma per mercoledì 29 giugno (alle 21,30) e sarà completamente gratuito: "Abbiamo ragionato a lungo su come celebrare questi 50 anni - sottolinea Carlo Dalmonte, presidente di Caviro - . L'idea era quella di festeggiare insieme alla nostra città, Faenza, di cui ci sentiamo parte attiva. Quando, aiutati da Emilia Romagna Festival con il quale collaboriamo da molti anni, siamo arrivati al nome di Elio e le storie tese

non abbiamo avuto più dubbi perché è un gruppo che ci piace e del quale condividiamo l'ironia e la 'schiettezza comunicativa".

Una scelta originale quella di supportare l'Emilia Romagna Festival per questo concerto, tappa del tour estivo "Energumeni in ferie": "Caviro è uno dei nostri storici sponsor e sono davvero tanti gli eventi che negli anni ci ha consentito di realizzare - sottolinea Maria Alba Ferrari di Emilia Romagna Festival - . Il fatto che l'anteprima dell'edizione 2016 sia fatta a Faenza, città con cui da sempre collaboriamo in modo costruttivo e proficuo, e veda la partecipazione di Elio (col quale abbiamo fatto tanti progetti) nella veste più nota e più celebre, ci fa davvero molto piacere. Speriamo sia una grande festa per la città e per la musica".

Mabel Altini



EDITORIA

Elogio al libro... cartaceo

In una riflessione targata Leopardi, la casa editrice Carta Bianca esamina come si è passati nel corso degli anni dal libro tradizionale al tablet



Facciamo un esercizio di stile, alla Queneau; oggi che non si vendono più gli almanacchi e viene messo in discussione il libro tradizionale, quello con le pagine che puoi sfogliare e annotare, quello con la carta vergata o patinata, quello lussuoso da esibire o quello modesto da tenere in tasca e leggere nelle pause della giornata, oggi appunto che scriverebbe Leopardi nelle sue Operette morali nel dialogo tra il venditore di Almanacchi e il passeggiere?

Venditore: Libri, libri nuovi. Bisognano signore, libri?

Passeggiere: Libri per l'anno nuovo?

Venditore: Sì signore.

Passeggiere: Ma non sapete voi che poc'anzi, dal venditore poco lontano da qui ho acquistato un tablet che contiene non uno ma mille e-libri?

Venditore: Mille libri, signore, ognuno col suo frontespizio, le pagine in-

chiostrate, il carattere di stampa appropriato, i fregi che l'ornano?

Passeggiere: Non dite sciocchezze, guardate qui, non servono frontespizi, né copertine colorate, né carta vergata con quel fruscio di canne mosse dal vento, non servono dorsi con le scritte per ritrovare il libro quando se ne sta come un soldatino sullo scaffale...

Venditore: Perdonatemi, ma proprio questo volevo farvi notare. Avete detto come soldatini sullo scaffale, ognuno con la sua divisa, ognuno a far da guardia alle parole che racchiude, a proteggerle per offrirvele quando lo desiderate, senza nulla chiedere, alla sera ad esempio quando andate a riposare e, dopo aver letto, addormentandovi ponete il dito tra le pagine per non perdere il segno?

Passeggiere: Suvvia, ma da quale mondo venite? Volete forse imbro-

gliarmi proponendomi i vostri libri? Quanti ne avete in mano? Cinque, sei? Qui ne ho mille, vi ho detto. C'è arte, scienza, storia, letteratura, cucina perfino, c'è tutto lo scibile, la mia vita, la vostra pur anche.

In quel mentre, un cavallo imbizzarrito, scalciando sul selciato, travolge il venditore e il passeggiere.

Nulla di grave comunque, solo spavento e tutto all'aria. Il venditore ripresosi raccoglie i suoi libri e allontanandosi grida: libri, libri nuovi, bisognano signori? Il passeggiere raccoglie da terra alcuni pezzetti di plastica, qualche vite, un paio di transistor... ha le mani nei capelli... i miei libri, i miei mille libri, la mia storia, io..."

Il piacere di leggere non nasce dalla disponibilità di titoli, ma dalla ricerca amorosa di ciò che ti piace, ti è affine, ti affascina...



Alberto Raffaelli

Il maestro vetraio

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

Un romanzo commovente, intrigante, mozzafiato.

acquista in libreria e su www.itacalibri.it

itacaedizioni.it/il-maestro-vetraio

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

FILM

Scoprendo l'Emilia Romagna con Cinemadivino

Torna la rassegna enogastronomica e cinematografica targata Italsar-Cinemaincentro. Proiezioni al via il 23 giugno a Faenza

Crescono gli appuntamenti di Cinemadivino che quest'anno, con circa 40 proiezioni, andranno a toccare numerose provincie emiliano-romagnole confermando il successo di una formula che ha fatto delle collaborazioni e della flessibilità la propria carta vincente.

La rassegna, targata Italsar-Cinemaincentro, si aprirà il 23 giugno a Casa Spadoni (via Granarolo, Faenza) e - come da tradizione - si concentrerà sulle pellicole più belle della scorsa stagione cinematografica e sui cult movie abbinati a proposte enogastronomiche d'eccellenza: "Tra le novità da segnalare c'è il ritorno al Museo Carlo Zauli di Faenza l'11 luglio e la proiezione del documentario La memoria dell'acqua a Palazuolo il 15 luglio, in collaborazione con Comune e Pro Loco nell'ambito del festival 'Fresco' - raccontano gli organizzatori -. Inoltre, a Lido di Savio, abbiamo programmato tre appuntamenti al bagno Amarissimo con proiezioni in spiaggia da vedere 'comodi comodi' sui lettini (il 28 giugno, il 19 luglio e il 23 agosto)".

E poi ancora proiezioni all'azienda agricola Ferrucci di Castel Bolognese (Lo chiamavano Jeeg Robot), alla Cantina Sociale di Faenza (Belli di papà), alla Torre di Oriolo (Dio esiste e vive a Bruxelles), all'azienda agricola Poletti di Imola (Veloce come il vento): "Sabato 9 luglio saremo anche a Sasso Marconi immersi nel verde del bel ristorante hotel Cà Vecchia - continuano -. Da segnalare poi due appuntamenti all'azienda agricola La Berta di Faenza: quello del 24 agosto, in particolare, vedrà la proiezione omaggio del film "La Famiglia" di Ettore Scola in 35 millimetri. Altre belle iniziative sono infine quelle realizzate all'interno del Consorzio Parmigiano Reggiano (nel parmense) con degustazioni di vino e parmigiano e le tre



date di Russi, organizzate in collaborazione con il Comitato di Gemellaggio di Russi. Nell'occasione - concludono gli organizzatori di Cinemadivino - saranno proiettati film che trattano temi legati all'integrazione (come Fiore del deserto e Mustang) e, due di questi appuntamenti, si terranno nella cornice - davvero unica - di Palazzo San Giacomo". Info su www.cinemadivino.net, Facebook/cinemadivino

Mabel Altini

Estate al cinema

Al via le rassegne estive firmate Italsar-Cinemaincentro a Faenza e Ravenna: dal 9 giugno, all'Arena Borghesi di Faenza, riparte il cartellone realizzato in collaborazione con il Cineclub Raggio Verde che conferma anche le proiezioni gratuite del lunedì; dal 12 giugno invece, via alle proiezioni della Rocca Brancaleone di Ravenna, con inaugurazione nell'ambito del programma "Aspettando il Festival della Culture". Nell'occasione sarà ospitato il dottore Pietro Bartolo e sarà proiettato l'ultimo film di Gianfranco Rosi Fuocoammare.

RISTORAZIONE

Gemos: Mirella Paglierani è la nuova presidente

Prende il posto di Dalmonte alla guida della cooperativa faentina che rappresenta circa 800 lavoratori di cui 663 soci

"Ringrazio il presidente uscente e tutto il consiglio di amministrazione per la fiducia accordatami. Siamo davanti ad un passaggio di testimone 'pesante', perché Carlo Dalmonte è stato un presidente molto importante per questa cooperativa, con un'autorevolezza e una professionalità altissime. Accolgo con entusiasmo e grande senso di responsabilità questo nuovo incarico e farò dei valori che sono alla base del nostro essere operatori, la strada maestra del mio operare". Con queste parole Mirella Paglierani, responsabile contabile e già vice-



presidente di Gemos (nella foto), ha assunto la presidenza della cooperativa di ristorazione al posto del dimissionario Carlo Dalmonte: "Definirei questo momento 'agrodolce' - dichiara lo stesso ex presidente al momento del passaggio di testimone - perché la scelta di lasciare la presidenza di una realtà che mi ha dato tanto e mi ha insegnato cosa voglia dire essere un cooperatore non è stata fatta certo a cuor leggero. Sono però soddisfatto perché Gemos rimane in ottime mani e con uno stato di salute eccellente. Questa è la scelta giusta da fare sia perché non avrei

.....
Attesa tra fine giugno e inizio luglio l'inaugurazione del nuovo Bistrò Rossini Caffè Ristorante

avuto più il tempo necessario per seguire la cooperativa sia perché sono un sostenitore del ricambio e del rinnovamento". La faentina Mirella Paglierani, in Gemos dal 2001, era a fianco di Dalmonte con l'incarico di vicepresidente sin dal 2009. Assume il timone di una cooperativa che cresce e che ha approvato, nella recente assemblea dei soci, un bilancio 2015 più che positivo: "Abbiamo

chiuso in maniera soddisfacente il fatturato che si attesta oltre i 37 milioni di euro, con un incremento del 2% - commenta il direttore Marco Placci -. Questo risultato di gestione ci ha permesso di aumentare notevolmente il valore del ritorno ai nostri soci con una percentuale di oltre il 15% rispetto agli anni precedenti". L'incremento di fatturato è stato reso possibile dai nuovi appalti vinti dalla cooperativa nello scorso anno e che interessano le città di Scarperia, Cannara e Mordano, oltre alla conferma di importanti appalti in scadenza, come quello del comune di Assisi. Oltre al fatturato mostrano un segno più anche soci (663) e dipendenti (751 al 31 dicembre 2015 e oggi oltre 800). "Un altro importante capitolo del bilancio chiuso a dicembre - conclude il direttore - riguarda la pianificazione degli investimenti realizzati quest'anno su due fronti: l'Asl Romagna con la predisposizione di nuovi ambienti per il confezionamento pasti a Ravenna e l'acquisizione della gestione, con conseguente riammodernamento, dell'ex bar Rossini a Faenza, dove molto presto sorgerà un nuovo locale". (L.r.)

La tua Fiducia è il nostro Impegno

Codice Fiscale
01652551209

Casa di Accoglienza
Anna Guglielmi
Società Cooperativa Sociale O.N.L.U.S.

La tua Firma continua a scrivere una storia di Accoglienza lunga quasi 30 anni.

Per conoscere meglio la nostra attività:
www.montecatone.com/casa-accoglienza
www.facebook.com/casaguglielmi

IN CAMMINO

Bilancio positivo tra non poche difficoltà

L'accreditamento regionale ha comportato un calo degli occupati. Monitoraggio gestionale per l'aumento dell'Iva

Alta partecipazione per l'assemblea annuale di In Cammino, la cooperativa sociale di Faenza che si occupa di servizi alla persona e che ha chiuso l'anno precedente con risultati economici, finanziari e patrimoniali positivi. "Quelli passati sono stati anni

di difficoltà economiche - mette in evidenza la presidente Elena Bartolotti -, ma in questo contesto socio-economico ancora in sofferenza la nostra cooperativa è riuscita a mantenere i risultati positivi degli anni precedenti. Da segnalare, come nota dolente,

che le procedure di accreditamento regionale dei servizi socio sanitari e la conseguente riorganizzazione delle attività della cooperativa hanno determinato una significativa contrazione dell'offerta occupazionale, riportando una flessione del 5,94% rispetto all'anno precedente". Oggi In Cammino dà lavoro a 902 persone tra soci lavoratori, lavoratori dipendenti e lavoratori somministrati. "Nel corso del 2015 - continua Bartolotti - abbiamo portato avanti la politica di stabilizzare i lavoratori con contratti a tempo indeterminato, che rappresentano l'89% delle forme contrattuali". Ancora riguardo all'occupazione resta rilevante l'apporto dei soci lavoratori stranieri (il 25,44% sul totale dei soci con un calo del 2,04% sul 2014) proveniente da 32 paesi diver-

si, mentre la presenza di donne nella base sociale tocca il 92,4%, costituita per lo più da operatrici socio assistenziali.

Tornando all'accreditamento, In Cammino ha ottenuto 34 concessioni di accreditamento definitivo, comprendenti le gestioni singole e quelle in associazione d'impresa con altri soggetti. Per quanto riguarda l'andamento del 2016 l'introduzione dal primo di gennaio di un'ulteriore aliquota Iva del 5%, aggiuntiva rispetto a quelle attualmente in

vigore: "Questa nuova normativa avrà un impatto economico negativo per In Cammino, in quanto il sistema di remunerazione dei servizi socio-sanitari accreditati della Regione Emilia Romagna prevede il valore delle rette al lordo dell'Iva. "Nell'anno in corso - conclude la presidente - la programmazione e il coordinamento delle attività gestionali risulteranno elementi determinanti al fine di minimizzare l'impatto negativo dell'incremento dell'Iva".

Ilaria Florio



902
gli occupati della
cooperativa (-5,94%)

92,4%
le donne nella base
sociale

89%
i contratti a tempo
indeterminato

25,44%
i soci lavoratori
stranieri

KARA BOBOWSKI

Oltre 100 giovani in viaggio con Made in Europe

Sono quindici i ragazzi partiti tra aprile e maggio per svolgere un tirocinio in un'azienda estera tramite il progetto "Made in Europe" promosso e attuato della cooperativa sociale Kara Bobowski di Modigliana in collaborazione con Irecoop Emilia Romagna. Nel corso del 2016, Made in Europe coinvolgerà in tutto 105 giovani neo-diplomati della regione Emilia Romagna, tra i quali 15 giovani con disabilità o svantaggio. Il progetto, cofinanziato dal programma europeo Erasmus+, prevede per i partecipanti tre mesi di tirocinio all'estero. I primi sono già partiti con destinazione Spagna, Malta, Finlandia, Francia, Regno Unito, Germania, Lituania

e stanno operando presso enti o aziende che si occupano dei settori turistico, alberghiero, logistico, agricolo, marketing, informatico o elettronico. Fanno parte di questo primo gruppo anche due giovani con disabilità che stanno svolgendo un'esperienza breve di 2 settimane in Lituania, accompagnati rispettivamente dalla sorella e da un cugino. I progetti di mobilità suscitano spesso diversi timori: "dell'aereo" dice Filippo pensando al suo viaggio in Lituania, "dell'idea di trovarmi sola in una città che non conosco" confessa Sara che parte per Bordeaux, "il timore di non essere adeguato" commenta Stefano

diretto in Spagna, a San Sebastián. Tutto normale quando si tratta di affrontare la prima esperienza lontano da casa, ma alla fine prevalgono curiosità e ottimismo: "Mi aspetto di crescere sia come persona sia a livello professionale" dice Mattia prima di lasciare Lugo con destinazione Germania. "Un'esperienza che probabilmente mi cambierà molto" garantisce Nicolò pensando al suo tirocinio a Malta. "Comunque vada, so che sarà fantastico. Non vedo l'ora!", ci ha detto la faentina Ottavia diretta in Finlandia. I tirocini Made in Europe saranno un'opportunità per crescere in autonomia, arricchire il proprio bagaglio di conoscenze e amici-



zie, ampliare i propri orizzonti culturali e professionali e consolidare competenze linguistiche, anche con l'obiettivo di costruire un ponte tra scuola e mondo del lavoro. Entro la fine del 2016 partiranno i restanti 90 ragazzi, tutti provenienti dai dieci istituti scolastici partner del progetto, tra cui l'Istituto Alberghiero statale Pellegrini-

Artusi di Riolo Terme e l'Istituto Oriani di Faenza. Made in Europe si avvale del supporto di Confcooperative Emilia Romagna e Regione Emilia-Romagna ed è sostenuto dal cofinanziamento della Commissione Europea e dal contributo di Bcc ravennate e imolese, Emilbanca, Banca Centro Emilia, Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche e Anmic di Parma. (I.R.)

STORIA

Testimonianze della Grande Guerra a Marina di Ravenna

Nessuno lo ricordava... ma a Marina di Ravenna ci sono un bunker e tre basamenti per cannoni antiaerei italiani della Grande Guerra!

E' stato insieme a Enrico Palazzo e Luca Cavallazzi che nel 2015 abbiamo deciso di fondare il comitato Bunker Tour Ravenna ed è con molto orgoglio che annunciamo la recente scoperta, nella pineta di Marina di Ravenna, di un bunker e di tre basamenti per cannoni antiaerei 76/40 risalenti alla Grande Guerra.

Durante i lavori di pulitura di due dei tre basamenti, abbiamo ritrovato tutti gli

strumenti utilizzati durante le operazioni belliche e abbiamo scoperto che il bunker è stato poi riutilizzato come pacifica cantina per quasi 100 anni. Il terzo basamento ed il tetto del bunker sono stati poi di recente ripuliti dal locale Corpo Forestale dello Stato.

Lo storico lughese Mauro Antonellini ha inoltre trovato nell'archivio della Marina Militare a Roma una cartina geografica militare, importante prova scientifica mai pubblicata. La presenza di queste testimonianze, a distanza di tanti anni, deve farci riflettere sulla guerra e le sue conseguenze. L'estrema miseria del dopoguerra ha indotto le popolazioni a riciclare i residui bellici per ricavarne oggetti di uso quotidiano, rischiando e spesso perdendo la vita nel tentativo di rendere inoffensivi gli strumenti di morte più pericolosi.

Nuove e vecchie generazioni devono conoscere questo nostro passato recente (e presente per troppe persone nel mondo) per perseguire l'unica via per la pace: la totale cessazione della produzione e vendita di strumenti di

morte. Non è un'utopia, ma un obiettivo. Riteniamo che questi manufatti, costruiti da giovani italiani tramite la Todt (impresa di costruzioni tedesca creata durante la Grande Guerra *nda*), oggi dimenticati e lasciati a loro stessi in totale abbandono da 70 anni, siano anche un'importante risorsa turistica e culturale del litorale che, se correttamente gestiti, ne possono ampliare l'offerta.

Il fine che noi del Comitato Ricerche Belliche 360° (non profit) ci proponiamo è la promozione e la valorizzazione di questo patrimonio storico attraverso la ricerca, il restauro e l'organizzazione di visite guidate occasionali.

Conservandone la memoria affinché orrori e guerre non si ripropongano, vogliamo far conoscere alla collettività e soprattutto ai giovani ciò che è rimasto delle due guerre mondiali fra Cesenatico e Casalborsetti. Per questo motivo il 16 e 17 aprile a Punta

Marina, durante la due giorni di mountain bike, Bunker Tour è stato per la prima volta aperto al pubblico, con bimbi e famiglie in gara fra sbarramenti anticarro "denti di drago" e bunker.

Con la Pro Loco abbiamo organizzato visite guidate per i presenti durante le quali gli anziani del luogo raccontavano ai giovani la costruzione dei bunker e la guerra nello stand di Bunker Tour.

Stiamo lavorando ad un progetto di valorizzazione e restauro (zone Punta Marina, Marina di Ravenna e Casalborsetti) articolato in diverse fasi e ci stiamo organizzando per avere le necessarie autorizzazioni. A Cesenatico è già stato fatto molto lavoro, diversi bunker sono visitabili e uno è completamente restaurato e arredato.

Anche a Mesola, in provincia di Ferrara, esiste un percorso per vedere i bunker ripuliti e sistemati.

Bruno Zama



Nella foto sopra il bunker scoperto a Marina di Ravenna, nel riquadro piccolo la piantina del 1917 del bunker e delle postazioni antieree ritrovata a Roma nell'archivio della Marina Militare.

CHI SIAMO

Bunker tour Ravenna

Bunker Tour Ravenna è un progetto non profit nato nel 2015 per raccogliere ed organizzare il materiale documentale riguardante principalmente i bunker tedeschi della Seconda Guerra Mondiale del territorio di Ravenna. Portato avanti da Enrico Palazzo, Luca Cavallazzi e Bruno Zama, facente parte del "Comitato Ricerche Belliche 360°" (CRB360°), è stato fondato da Walter Cortesi nel 1980.

Vanta tra gli ultimi ritrovamenti un bunker e tre basamenti in cemento nel parco pubblico di via Ciro Menotti a Marina di Ravenna, utilizzati come difese della batteria anti aerea "Pola" del 1917 e difesa della base di idrovolanti Usa nel canale Candiano e dei limitrofi sommergibili italiani.



ZANI • NET
GIOVANI REPORTER



Sant'Andrea, un lungo weekend tra cucina e natura

Quattro giorni di festa con spettacoli, giochi e mostre alla storica Pieve.

Novità 2016: passeggiata nel verde per scoprire le erbe commestibili

Sedicesima edizione per la Festa di Sant'Andrea, che ogni anno a metà giugno mette a tavola visitatori vicini e lontani. Dal 10 al 13 giugno, anche quest'anno, per i cultori della buona cucina l'appuntamento è alle porte di Faenza, nella frazione che deve il suo nome alla Pieve adibita a culto già 1300 anni fa: risalgono infatti al '700 le prime testimonianze di Sant'Andrea in Panicale, situata nelle zone paludose dove si coltivava il panico. Balli, canti e risate sono garantiti dal ricco cartellone spettacoli che ogni sera anima il palco, mentre sfide e giochi promettono di coinvolgere tutti: dal mitico "Omba e quèst cus èl ???" a calcetto e calcioballila. E poi il ricco carnet di mostre: con-

chiglie dell'Adriatico, giocattoli in movimento autocostruiti, macchine da cucire e da ufficio d'epoca e reperti aeronautici. Novità 2016: la passeggiata lungo la ciclopedonale in compagnia di Luciana Mazzotti, docente universitaria esperta di erbe spontanee e loro utilizzo in cucina. Allo stand gastronomico i vini si abbinano alle minestre tirate al matterello e valorizzate da saporiti condimenti, mentre tra la deliziosa carne ai ferri si distingue la faraona allo spiedo, da gustare abbinata con i contorni della tradizione. E ancora il doppio forno a legna, per cuocere pizze degne della migliore tradizione napoletana e i mitici dolci delle signore santandreesi. Info: 338 6825576.



Programma

Venerdì 10 giugno ore 19 apertura stand gastronomico e pizzeria con forno a legna / ore 20.30 torneo di calcetto per bimbi e adolescenti / ore 21 spettacolo musicale con la band ViaEmiliaPonenteSei / ore 22.30 Fuochi d'artificio / **sabato 11 giugno** ore 19 apertura stand gastronomico e pizzeria con forno a legna / ore 20.30 torneo di calcetto per bimbi e adolescenti / ore 21 spettacolo di ballo con il Team Dance Borgo / **domenica 12 giugno** ore 9 Santa Messa / ore 12 apertura stand gastronomico con menu libero / ore 15.30 passeggiata didattica lungo la ciclopedo-

nale con Luciana Mazzotti, docente universitaria esperta di erbe spontanee e loro utilizzo in cucina, ritrovo davanti alla chiesa / ore 18 apertura stand gastronomico e pizzeria con forno a legna / ore 21 serata con Justin e la sua orchestra / **lunedì 15 giugno** ore 19.30 apertura stand gastronomico e pizzeria con due forni a legna / ore 20.30 finali de torneo di calcetto per bimbi e adolescenti e torneo di calcioballila / ore 21 serata con il gruppo rock Hot Small Pans con musca anni '70-'90 / Per tutta la durata della festa si gioca a "Omba e quèst cus èl ??? (gioca, studia, stima, ricorda...), mostre di conchiglie dell'Adriatico, giocattoli in movimento autocostruiti, macchine da cucire e da ufficio d'epoca.

Errano raddoppia il divertimento

Si sdoppia in due weekend la festa dedicata a sport e gastronomia



Ritorno alle origini e raddoppio delle date per "Errano in festival", la festa della piccola frazione tra Faenza e il borgo medioevale di Brisighella che per il 2016 ha scelto di proporre non più uno ma ben due diversi momenti di ritrovo. Primo appuntamento da segnare in agenda: sabato 18 e domenica 19 giugno, per due giorni dedicati a musica, sport e gastronomia: tornei sportivi, passeggiata delle ville erranesi e gara ciclistica promettono infatti un weekend a tutta salute nel verde della natura. Il panorama collinare e l'ottima offerta gastronomica completano il quadro dell'evento dedicato al piacere di stare insieme. La convivialità romagnola, infatti, è garantita dall'affiatamento dei volontari e dall'ottimo stand gastronomico romagnolo, con anche gustose pizze cotte nel forno a legna. Il festival tornerà poi a colorare Errano nel weekend del 27 e 28 agosto. Info: www.erranoinfestival.it

Programma

Sabato 18 giugno mostre, tornei sportivi, passeggiata delle ville erranesi / ore 12,30 pranzo sociale / dalle 19 stand gastronomico con pizza e fast food / concerto dei Cadillac 61 / **domenica 19 giugno** mostre, tornei sportivi, gara ciclistica categoria Juniores organizzata dalla Polisportiva Zannoni / stand gastronomico aperto a mezzogiorno / dalle 18.30 con anche pizza e fast food / si balla con "I più di notte" e la fisarmonica.

Feste e Sagre è su Facebook

Clicca "Mi piace" sulla nostra pagina

Comitato Feste e Sagre

e segui gli aggiornamenti sugli eventi, per non perderti nemmeno un appuntamento e condividere le foto delle nostre feste

VIAR
VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI



di Solio Ivano & C. snc

Via G. di Vittorio, 3/1 (Zona Artigianale)
48026 Russi (RA)

Tel. e Fax 0544 582398

e-mail: viar.russi@tin.it

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



Appuntamento a Pezzolo, dove rombano i motori

Dal 10 al 13 giugno "mutor" di ieri, oggi e domani tra freestyle, motocross, gimkane e raduni di Lambrette e "cinquantini"

Fu il parroco don Lino Venturi (1947-1991) a dare il via, a Pezzolo (frazione di Russi), alla passione per i motori, assecondando i giovani in iniziative - all'epoca giudicate un po' "da scavezzacollo" - come l'esibizione di auto-cross in occasione della festa della parrocchia sul terreno adiacente la chiesa: proprio il Reverendo donò la sua mitica "Bianchina" per le corse! Da questo spirito è nata la Festa de Mutor, che anche nel 2016 dal 10 al 13 giugno festeggia la passione per gli sport motoristici con esibizioni dedicate alle due, tre e quattro ruote. Dal 2000 in sagra il festeggiato è proprio lui, "e mutor", grazie alla passione del circolo Anspi Santa Maria. Motocross, Freestyle, gimkane in Vespa, apecar, Lambrette e cinquantini: Pezzolo accontenta davvero i gusti di tutti gli appassionati di motori di ieri, oggi e domani, mentre sul fronte musicale tutte le sere rombano gli strumenti nell'area spettacoli, con musica live e orchestre. E come in ogni sagra che si rispetti, lo stand gastronomico con le genuinità locali è pronto ad accogliere gli affamati visitatori, ogni sera dalle 19 e domenica anche a mezzogiorno. Info: www.pezzolo.org

Programma

Venerdì 10 giugno alle 19 apertura stand gastronomico / alle 21 motocross e freestyle motoincontro / alle 21.30 concerto live dei Magic Queen / **sabato 11 giugno** alle 16 "C'era una volta e mutor", Lambretta meeting, motocicletta 10hp / alle 19 apertura stand gastronomico / alle 20 fast pulling / alle 21 esibizione di flat track / alle 21,30 musica dal vivo

con Gloria Turrini, Mecco Guidi e Lele Veronesi / **domenica 12 giugno** alle 9 campionato italiano di gimkana Vespa / alle 9,30 "Un cinquantino è per sempre" e "Sinfonia in due tempi" / alle 12 apertura stand gastronomico / alle 14,30 Apecar show e dirt kart / alle 19 Il mucchio selvaggio e apertura stand gastronomico / alle 21 serata di liscio con Vanessa e Claudio / **lunedì 13 giugno** alle 19 apertura stand gastronomico / alle 21 Motocross vintage / alle 21,30 Joe di Brutto - live show from '70



A San Pancrazio il paese si ritrova per tre giorni di festa

Dal 7 al 9 luglio l'intera comunità si dà appuntamento al giardino delle scuole per stare insieme e accogliere gli amici

L'intera comunità si riunisce nel giardino delle scuole elementari per tre giorni di pura allegria: a San Pancrazio "Il paese si ritrova" dal 7 al 9 luglio per dare vita a una festa di inizio estate variegata e coinvolgente. Tre serate dove si cena insieme, ci si incontra, si balla, si gioca e si ascolta buona musica all'insegna di una preziosa cordialità.

Sul palco spettacoli e musica dal vivo rallegrano la festa e ogni serata, per finire in dolcezza, termina con una bella sfornata di bomboloni per tutti.

In giro per la festa, poi, non ci si annoia mai: ogni sera ci sono l'area giochi per bambini, la mostra di artigianato e hobbistica, la degustazione di vini, la mostra fotografica e le moto d'epoca, senza dimenticare il tempo da trascorrere allo stand gastronomico per gustare un'ottima cena a base di specialità romagnole preparate dalle esperte mani delle massaie e dei cuochi locali.

I tanti volontari si impegnano quindi fianco a fianco per dare vita a un evento a favore della comunità, i cui proventi vengono poi destinati alla scuola elementare e materna di San Pancrazio. Info: 339 1844942



Programma

Giovedì 7 luglio alle 19 apertura stand gastronomico / alle 21.30 gara gruppi rock / alle 23 chiusura della serata con bomboloni per tutti / **venerdì 8 luglio** alle 19 apertura stand gastronomico / alle 21.30 Orchestra "Storia di Romagna" / alle 23 chiusura della serata con bomboloni per tutti / **sabato 9 luglio** alle 19 apertura stand gastronomico / alle 19.30 spettacolo per bambini / alle 20,30 pattinaggio artistico con la scuola "UP&Down" di Lugo / alle 21.30 ballerini del "Gruppo Folk italiano alla Casadei" / alle 23 chiusura della serata con bomboloni per tutti. Ogni sera area giochi per bambini, mostra di artigianato e hobbistica, degustazione vini, mostra fotografica e moto d'epoca

Impresa

VISANI

**TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

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

esperienza
ventennale!

A sèn tót rumagnol!



**il nuovo
partner
per le tue
stampe on line**



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

RICONOSCIMENTI

Premiati olio e vino di Brisighella

Pioggia di premi per l'olio e il vino della cooperativa Cab di Brisighella, prodotti che dimostrano sempre di più la loro qualità e unicità.

L'impronta dei gessi, Albana secco Docg del 2013 si è aggiudicato il primo posto durante la degustazione alla cieca della giuria tecnica del concorso Albana Dei 2016, un "doveroso" riconoscimento ai viticoltori che con tenacia hanno coltivato questo storico vitigno che nelle colline Brisighellesi esprime al massimo le sue caratteristiche.

Per quanto riguarda l'olio invece sono due gli "ori gialli" a ricevere importanti riconoscimenti: il Nobildrupa (monocultivar "Ghiacciola") del 2016 ha guadagnato ben 2 foglie dalla Guida Oli Gambero rosso, mentre il Brisighella Dop Brisighello del 2015 ha guadagnato 3 foglie dalla Guida Oli Gambero Rosso, una menzione di merito dalla Sirena d'oro ed è arrivato tra i

finalisti nel concorso Ercole Olivario. "Siamo molto soddisfatti dei risultati raggiunti quest'anno con i nostri prodotti - sottolinea Sergio Spada, presidente Cab Terra di Brisighella -. I riconoscimenti sono importanti perché ci convincono maggiormente che la strada intrapresa con il nostro lavoro è quella giusta. I riconoscimenti vanno principalmente ai nostri soci perché siamo consapevoli che prima di tutto la "qualità" si fa in campagna, e poi la tecnologia nella trasformazione dei prodotti deve fare il possibile per conservare ed evidenziare le caratteristiche organolettiche dei vini e degli oli".

In questa direzione la CAB sta mettendo a punto una serie di investimenti rivolti prevalentemente al frantoio che da una parte permettano di gestire un inizio delle attività del frantoio sempre più precoce, e dall'altra una valorizzazione dei sottoprodotti della lavorazione delle olive.

CEFF

Nasce Palazzo Borghesi Living Lab

È stato inaugurato martedì 24 maggio il progetto sperimentale "Palazzo Borghesi Living Lab" promosso dalla cooperativa Ceff Bandini e il Consorzio Solco in convenzione con il Comune di Faenza. Il progetto intende sviluppare azioni educative e sinergiche di co-housing che prevedono in fase di avvio la gestione di un appartamento per adulti con disabilità che vorranno coabitare insieme in semi-autonomia; l'attivazione di un laboratorio per attività pomeridiane (spazio di creatività, integrazione sociale e costruzione di reti di solidarietà); la collaborazione in rete con gruppi e associazioni di territorio per l'integrazione di persone con disabilità, la concertazione con altri gruppi del Privato sociale interessati al co-housing, per ampliare a Faenza le esperienze finalizzate all'inclusione di persone fragili e a rischio di esclusione sociale. (s.b.)



RAVENNA

Martinelli presidente onorario della Cut

Marco Martinelli, drammaturgo e regista teatrale ravennate di fama nazionale e internazionale, è stato eletto nei primi giorni di maggio presidente onorario della Cut, la Consulta Universitaria del Teatro. La Cut, che si occupa di "affermare e sviluppare il valore dell'insegnamento, della ricerca e della cultura teatrale nell'ambito dell'Università e della società italiana", da qualche anno ha scelto di attribuire la carica di presidente onorario (che si affianca agli organi direttivi tradizionali) che

viene attribuita a una figura del teatro italiano che si sia particolarmente distinta.

La nomina di Martinelli, storico pilastro della compagnia Teatro delle Albe - Ravenna Teatro insieme a Ermanna Montanari, è stata votata dall'assemblea della Cut che si è svolta sabato 7 maggio all'Università di Bologna. Il ravennate, da sempre sperimentatore attento al legame tra pratica artistica, studio e ricerca scenica e pedagogica, raccoglie il testimone di Giuliano Scabia.

CIRCOLO TORRICELLI

Canti e musiche d'estate

Estate di spettacolo nel Chiostro della Riunione Cattolica Torricelli di via Castellani, 25 a Faenza. Mercoledì 22 giugno alle 21 il cantautore e compositore faentino Rodolfo Santandrea si esibirà in canti e musiche dei generi più diversi cimentandosi con varie tipologie di strumenti. La settimana dopo, lunedì 27 giugno,

sempre alle 21 sarà invece la volta del Coro Uciim diretto da Pier Giacomo Zauli e Donata Donati. Nell'occasione si potrà ascoltare "Nel Salzkammergurt", versione liberamente tratta dall'operetta "Al Cavallino Bianco".

In caso di maltempo le esibizioni si terranno nella sede del Circolo al primo piano.

LOTTERIA / FAENZA

Festa della cooperazione: i biglietti vincenti

- 1 **31870** Tablet 10" (Confcooperative)
- 2 **50363** Macchina fotografica digitale (Agrisol)
- 3 **20244** Set tavolo con sedie (Bricoferr)
- 4 **9224** Olio, Grana Padano e pasta di semola (Gemos)
- 5 **17420** Olio, Grana Padano e pasta di semola (Gemos)
- 6 **8390** Trapano a percussione (Coomi)
- 7 **22309** Trapano a percussione (Coomi)
- 8 **28922** Trapano a percussione (Coomi)
- 9 **33628** Trapano a percussione (Coomi)
- 10 **32614** Trapano a percussione (Coomi)
- 11 **7998** Centro benessere Driadi 10 ingressi (Nuova Cogisport)
- 12 **22187** Piscina di Faenza 10 ingressi (Nuova Cogisport)
- 13 **27366** Piscina Brisighella o Lugo 10 ingressi (Nuova Cogisport)
- 14 **24471** Buono 50 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri)
- 15 **7326** Confezioni salumi A (Clai)
- 16 **23901** Confezioni salumi B (Clai)
- 17 **20394** Confezioni salumi C (Clai)
- 18 **5742** Confezione prodotti tipici (Terra di Brisighella)
- 19 **7255** Confezione formaggi tipici Palazzuolo (Agricoop)
- 20 **00637** Nr 2 buoni 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri)
- 21 **01123** Nr 2 buoni 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri)
- 22 **70363** Nr 2 buoni 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri)
- 23 **01235** Nr 2 buoni 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri)
- 24 **51325** Nr 2 buoni 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri)
- 25 **25421** Buoni pizza da 5 € "Da zia Pop" (Coprospport)
- 26 **29942** Confezione frutta e verdura A (Agrintesa)
- 27 **25467** Confezione frutta e verdura B (Agrintesa)
- 28 **10756** Confezione frutta e verdura C (Agrintesa)
- 29 **24260** Confezione vini A (Caviro)
- 30 **22719** Confezione vini B (Caviro)
- 31 **18830** Confezione vini C (Caviro)
- 32 **23908** Kit da muratore (Cmcf)
- 33 **24217** Kit da muratore (Cmcf)
- 34 **23864** Kit da muratore (Cmcf)
- 35 **02788** Kit da muratore (Cmcf)
- 36 **7460** Kit da muratore (Cmcf)
- 37 **7454** Polizza capo famiglia (Assicofra)
- 38 **23966** Polizza capo famiglia (Assicofra)
- 39 **01193** Polizza capo famiglia (Assicofra)
- 40 **4180** Film Dvd in cofanetto (Cotras)
- 41 **28601** Pen Drive Usb 16 GB (Evoluzioni Web)
- 42 **18048** Piatto in raku (In Cammino)
- 43 **20514** Set di taglieri (In Cammino)
- 44 **23200** Tovaglietta stampata a mano (In Cammino)
- 45 **00544** Ricettario (In Cammino)
- 46 **7459** Libro (Bcc ravennate e imolese)
- 47 **25737** Libro (Bcc ravennate e imolese)
- 48 **01478** Libro (Bcc ravennate e imolese)
- 49 **28691** Libro (Bcc ravennate e imolese)
- 50 **4018** Libro (Bcc ravennate e imolese)
- 51 **11723** Libro (Bcc ravennate e imolese)
- 52 **51323** Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza)
- 53 **02149** Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza)
- 54 **19909** Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza)
- 55 **28978** Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza)
- 56 **4474** Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza)



Reda di Faenza - RA
Via Caroli 13 - Tel. 0546 639295
www.baggioniarredamenti.it



Lugo - RA
Via Fiumazzo 77/1
Tel. 0545 33204



SELED

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

Produzione software
Assistenza sistemistica
Personalizzazione
Consulenza Installazione
Addestramento

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



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.

L'ESPERTO RISPONDE

Denti da latte: perchè curarli?

Visto che non sono permanenti, perchè è importante curare i denti da latte?

Molte persone pensano che curare i denti da latte sia una perdita di tempo poiché si tratta di denti destinati ad essere sostituiti. In realtà, occorre soffermarsi e dare alcune spiegazioni per sconfiggere tale credenza popolare. I denti da latte hanno delle funzioni ben precise: sono indispensabili per la masticazione e quindi aiutano la prima fase digestiva dei nostri bambini; servono per parlare in quanto sono indispensabili per la pronuncia di alcune lettere; sono importanti per lo sviluppo dei denti permanenti mantenendo gli spazi fino alla permuta completa; aiutano nello sviluppo di una corretta crescita ossea mascellare riducendo l'insorgenza di malocclusioni; hanno un'importanza anche estetica perchè un bel sorriso fa star meglio il



bambino evitandogli complessi sociali ed inadeguatezza.

La carie nei denti da latte progredisce rapidamente e questo può portare a dolore intenso, soprattutto quando insorge dai 4 ai 6 anni. I denti non curati possono, quindi, far sviluppare infezioni sempre più importanti fino alla comparsa di veri e propri ascessi. Poiché per diversi anni nella bocca del bambino sono presenti sia denti da latte che denti permanenti contemporaneamente, un ambiente carioge-

no è controindicato. Si consiglia per questo di portare i bambini dal dentista verso i 5-6 anni e successivamente di effettuare i controlli ogni 6 mesi.

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

E tu cosa ci metti?
Terza edizione

Sono stati una quarantina i giovani cooperatori che giovedì 28 maggio si sono riuniti all'interno del Chiostro di via Castellani a Faenza per partecipare all'evento "E tu cosa ci metti? Cooperazione in azione" coordinato dall'attore e formatore Leonardo Collina, organizzato dalla nostra associazione. Un'occasione per conoscere nuove persone e approfondire il significato della parola cooperare attraverso il gioco e le sfide di gruppo.

E' ormai il terzo anno che proponiamo eventi simili per le nuove leve della cooperazione e siamo contenti nel constatare che il metodo interattivo e coinvolgente funziona. Grazie a tutti i giovani che hanno partecipato e al prossimo anno!

Il consiglio d'amministrazione
Associazione Giovani Cooperatori Ravenna



ARTE

A Bologna da Hopper alla Street Art

Oltre 60 opere di Edward Hopper, il più popolare e noto artista americano del XX secolo, saranno in mostra fino al 24 luglio a Palazzo Fava - Palazzo delle Esposizioni di Bologna. Una ricca esposizione, che spazia dagli acquerelli parigini ai paesaggi e scorci cittadini degli anni '50 e '60, composta tra gli altri dai celebri capolavori South Carolina Morning (1955), Second Story Sunlight (1960), New York Interior (1921), Le Bistro or The Wine Shop

(1909), Summer Interior (1909) e da interessantissimi studi (come lo studio per Girlie Show del 1941). La mostra racconta della produzione artistica di Hopper e delle diverse tecniche da lui esaminate, celebrando la sua dote di superbo disegnatore. Un percorso a tutto tondo che permetterà di posare lo sguardo sui suoi lavori più celebri, e allo stesso tempo di addentrarsi nelle "traduzioni" delle sue influenze, in modo da restituire una sensazione

completa del genio artistico americano. Orari: lun-dom 10-20. Nelle sale di Palazzo Pepoli - Museo della Storia di Bologna, è possibile visitare la grande mostra intitolata "Street Art - Banksy & Co. L'arte allo stato urbano", che intende spiegare il valore culturale e l'interesse artistico della street art attraverso più di 250 opere e documenti. A decenni dalla sua comparsa, il fenomeno socio-culturale del graffitismo urbano ha guadagnato una forte rilevanza nel panorama della creatività contemporanea e ha portato la città di Bologna ad affermarsi come punto di riferimento a livello europeo. L'esposizione Street Art - Banksy & Co. è un modo originale e unico per scoprire la storia dell'arte di strada nella sua evoluzione, interezza e spettacolarità; senza tralasciare l'obiettivo primario del progetto, ovvero quello di salvare i murales dalla demolizione e all'ingiuria del tempo. Orari: lun 14,30-20; mar-merc-gio 10-20; ven 10-22.

completa del genio artistico americano. Orari: lun-dom 10-20. Nelle sale di Palazzo Pepoli - Museo della Storia di Bologna, è possibile visitare la grande mostra intitolata "Street Art - Banksy & Co. L'arte allo stato urbano", che intende spiegare il valore culturale e l'interesse artistico della street art attraverso più di 250 opere e documenti. A decenni dalla sua comparsa, il fenomeno socio-culturale del graffitismo urbano ha guadagnato una forte rilevanza nel panorama della creatività contemporanea e ha portato la città di Bologna ad affermarsi come punto di riferimento a livello europeo. L'esposizione Street Art - Banksy & Co. è un modo originale e unico per scoprire la storia dell'arte di strada nella sua evoluzione, interezza e spettacolarità; senza tralasciare l'obiettivo primario del progetto, ovvero quello di salvare i murales dalla demolizione e all'ingiuria del tempo. Orari: lun 14,30-20; mar-merc-gio 10-20; ven 10-22.

a cura di **Manuela Cavina**

Da sinistra Art of Buffing (2010) di Dran e Second Story Sunlight (1960) di Edward Hopper



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
--	--

Giovanni Bianchi
GIUSEPPE UGONIA
il Litografo del '900 italiano

Fresco di stampa

PER INFO

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

Rassegna d'Opera

SPETTACOLI

LUNEDI' 6

Ravenna Chiostro della Biblioteca Clascense **Quartetto Lyskamm** musica / ore 21,30

MARTEDI' 7

Ravenna Palazzo dei Congressi **The Blackmail Project** musica / ore 21

MERCOLEDI' 8

Ravenna Artificerie Almagià **Gruppo Nanou** danza / ore 21,30 (repliche fino al 10)

GIOVEDI' 9

Ravenna Teatro Alighieri **Mandela Trilogy** musical / ore 21 / 0544 249244 (repliche fino al 12)

VENERDI' 10

Ravenna Pieve di San Cassiano in Decimo **Il Concerto Barocco** musica / ore 21

DOMENICA 12

Ravenna Chiostri della Biblioteca Clascense **I violoncellisti della Scala** musica / ore 21,30

LUNEDI' 13

Ravenna Sant'Apollinare Nuovo **Giovanni Sollima e l'Arianna Art Ensemble** musica / ore 21

MARTEDI' 14

Ravenna Palazzo Mauro De Andrè **Sankai Juku** danza / ore 21,30 / 0544 421211

GIOVEDI' 16

Ravenna Teatro Socjale **Il concerto fiume** musica / ore 21 / 335 372020

VENERDI' 17

Ravenna Pieve Romanica San Lorenzo **Ensemble Mosaici Sonori** musica / ore 21

SABATO 18

Ravenna Rocca Brancaleone **Let's dance!** musica / ore 21,30

DOMENICA 19

Ravenna Palazzo Mauro De Andrè **Mahler Chamber Orchestra** musica / ore 21,30 / 0544 421211

LUNEDI' 20

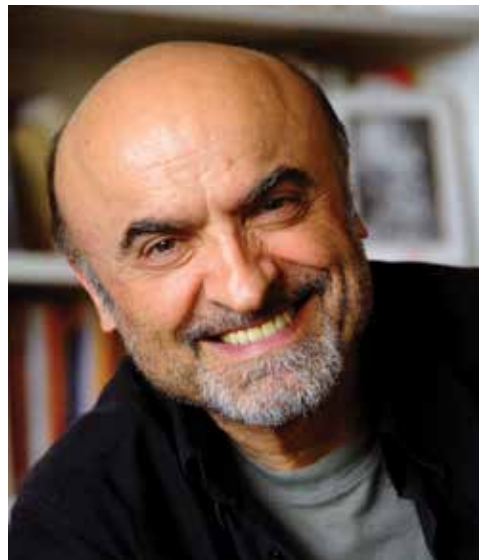
Ravenna Piazza San Francesco **For Mandela** musica / ore 21

DOMENICA 26

Russi Palazzo di San Giacomo **La lunga notte romagnola** musica, prosa con Ivano Marescotti / ore 21,30



A sinistra la Pieve Romanica di San Lorenzo (l'ensemble Mosaici Sonori a Ravenna venerdì 17), a destra Ivano Marescotti (a Russi domenica 26)



LUNEDI' 27

Ravenna Basilica di Sant'Apollinare in Classe **The Tallis Scholars** musica / ore 21

Rues danza / ore 21 / 0544 249244

MERCOLEDI' 29

Ravenna Teatro Rasi **Stabat Mater** danza / ore 21 / 0544 33227

MARTEDI' 28

Ravenna Teatro Alighieri **Chanteuse Des**

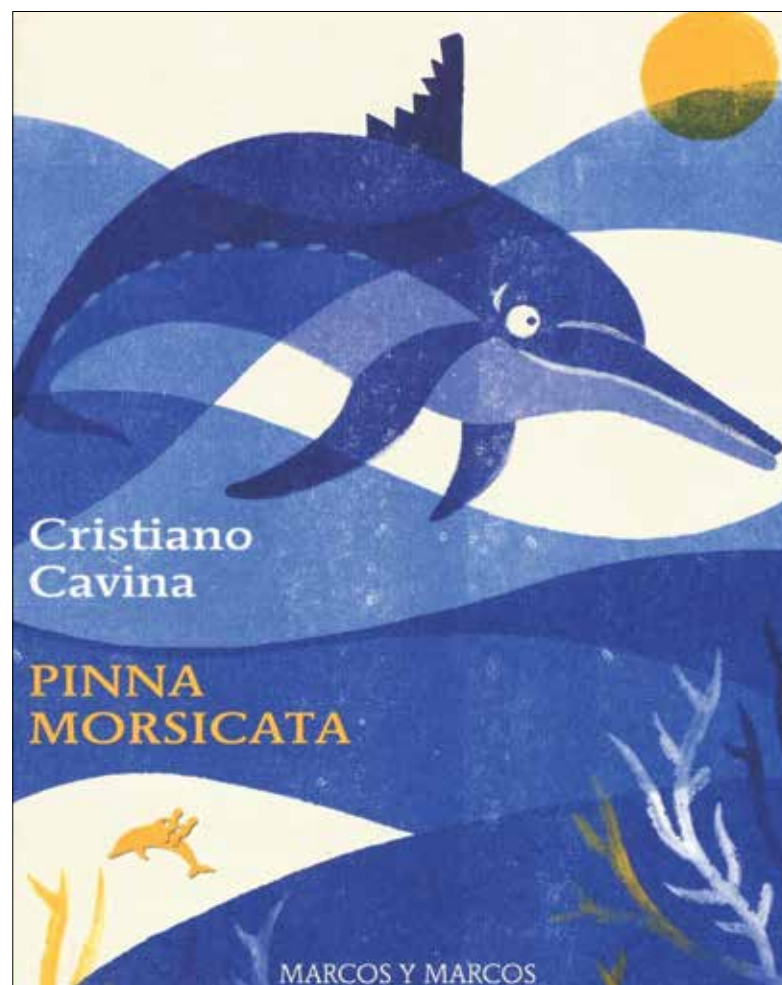
a cura di Manuela Cavina

LIBRO DEL MESE

“Pinna morsicata”

«Pinna Morsicata» è il titolo dell'ultimo romanzo per ragazzi - ma non solo - dello scrittore romagnolo Cristiano Cavina (Marcos Y Marcos). Un libro che parla di tante cose: di solitudine e amicizia, di paura e coraggio, di viaggi e ritorni, ma soprattutto dell'avventura più grande che c'è.. crescere. Pinna Morsicata è un giovane delfino che ha perso la rotta perché ha il cuore spezzato e si lascia trasportare dal mare desiderando soltanto di scomparire nell'abisso buio. Fortunatamente il destino gli fa incontrare un pesce chiacchierone e stravagante: Spigolo, che per la sua buffa conformazione pare di fianco una valigia e, di fronte, una borsa della spesa. Spigolo, che non può dormire perché appena si assopisce affonda, ha bisogno di Pinna Morsicata per non sprofondare negli abissi e per questo il delfino lo accontenta, abbandonando la sua solitudine. Comincia così un viaggio a due, fra incontri divertenti, risate, litigi e confidenze, fino a comprendere che le loro storie non sono poi così distanti. Infatti quello che Pinna Morsicata non sa è che anche lui ha bisogno di Spigolo per ritrovare se stesso. Certo non è facile trovare il proprio posto nel mondo, ma grazie all'incontro con Spigolo Pinna Morsicata ce l'ha fatta, scoprendo anche un vero amico. Una storia divertente che fa riflettere su chi siamo e cosa vogliamo, per tutti coloro che desiderano immergersi in un'avventura da leggere tutta d'un fiato.

a cura di Manuela Cavina



MARCOS Y MARCOS

**Esperienza
Formazione
Sicurezza.**
La nostra filosofia guarda da sempre al Futuro.

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

LECTRON
IMPIANTI ELETTRICI

dal 1981

PROTOS S.p.A.

SÌ

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

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

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

0545 288884

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

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

UNITEC
We work for your results