



# in piazza

mensile di confcooperative

istituto oncologico romagnolo  
vicino a chi soffre, insieme a chi cura

IL TUO 5X1000

PER LA ROMAGNA CHE LOTTA  
CONTRO IL CANCRO

Sulla tua dichiarazione dei redditi  
nel riquadro "Sostegno del Volontariato  
e delle organizzazioni non lucrative  
di utilità sociale" scrivi il codice  
**00893140400**

Anno XXXVII / n.06 / giugno 2020  
[www.inpiazzanews.it](http://www.inpiazzanews.it)

E. 0,55 Iva incl. / Abb. annuo E.4,16 Iva Incl. / Poste Italiane Spa, Sped. in abb. post.: D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 1, comma 1, CN/BO / Pubblicità non sup. al 45% / Autorizz. Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78 (iscrizione al ROC n. 25155) / In caso di mancato recapito inviare Bologna CMP, ufficio detentore del conto, per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa / contiene Isp / Stampato il giorno 21 maggio 2020

## Ci rialzeremo, insieme

di **Stefano Bonaccini\***

In queste settimane sto ricevendo centinaia di lettere e mail di piccoli imprenditori, artigiani, lavoratori e cittadini. Molti temono di veder sfumare in pochi mesi il frutto dei sacrifici di una vita. Tutti chiedono risposte. Misure concrete e certe per attraversare questa fase così difficile. Hanno ragione. Dovere delle istituzioni è stare loro vicino, dare sostegno e respiro a chi rappresenta la spina dorsale del tessuto economico del nostro territorio. E del Paese. Nelle loro parole, però, non leggo mai rabbia e rassegnazione. Tutt'altro. Vedo una gran voglia di ricominciare e di reagire. Una forza d'animo e un coraggio che dicono tanto sul fatto che riusciremo a superare anche questa. Non sarà facile. Questa pandemia è la crisi più pesante che stiamo fronteggiando dal dopoguerra a oggi. Ha colpito l'Emilia-Romagna, come tutto il mondo occidentale e non solo. La nostra regione, però, rischia di pagare un prezzo ancora maggiore. Usciamo da cinque anni molto positivi, nei quali siamo stati la locomotiva d'Italia. Lo dicono gli indicatori economici, a partire dai dati di Pil e disoccupazione, pari a quelli delle aree europee di maggior forza espansiva. Risultati che non possiamo e non vogliamo disperdere, ripartendo, in sicurezza, per iniziare a recuperare terreno. Per questo lavoriamo su due fronti. Il primo è quello sanitario. Il virus non è sconfitto: abbiamo fatto tanto, ma dovremo fare ancora di più. La battaglia - in attesa di un vaccino o di una cura efficace - è ancora da vincere.

\*presidente Regione Emilia-Romagna

continua a pagina 3



## Dentro la Fase 2

Ristorazione, turismo, sport e benessere riaprono nel segno di sicurezza e responsabilità

**AGRINTESA** / pagina 5

Un piano per salvaguardare cooperativa e soci

**ARCO TRASPORTI** / pagina 13

Partnership con Caviro per viaggiare green

**IRECOOP** / pagina 20

Un nuovo catalogo di corsi online



# MAZZONI

A CASSANIGO

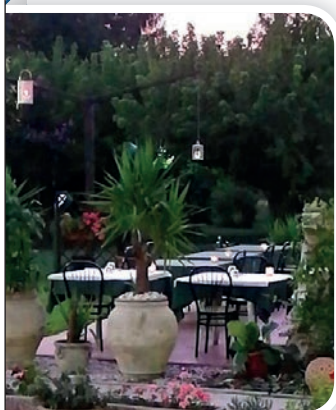


## Ristorante e Banqueting

La terra e il mare a casa tua,  
rispettiamo le distanze di sicurezza,  
aperti tutti i giorni a mezzogiorno anche per pausa pranzo.

Il ristorante da più di 50 anni  
propone la mitica ricetta della faraona  
alla brace di legna alla Mazzoni  
la ricetta più copiata della Romagna

Via Barbiana 20, Cotignola Ra 48033 · tel. 0545.78332 cell. 373.766553 · [anticomazzoni@gmail.com](mailto:anticomazzoni@gmail.com) · chiuso martedì  
fb Ristorante pizzeria Mazzoni a Cassanigo



## FASE DUE

# “Ripartiamo, uniti e cooperativi”

## Confcooperative Ravenna-Rimini al fianco delle proprie associate per guardare oltre il lockdown

È il tempo della ripartenza! Diverse cooperative che avevano dovuto arrestare tutte o in parte le proprie attività ora hanno riaperto i propri servizi o stanno riprogettando una loro ripresa. È stato ed è ancora un momento difficile e complesso, le cui conseguenze economiche e sociali non ci sono ancora molto chiare, ma il sistema cooperativo è forte, e la sua forza sta nel non arrendersi di fronte alle difficoltà, nel resistere davanti ai periodi più difficili, come ha già dimostrato in passato e come sta dimostrando in questi ultimi mesi. A tutte le cooperative della nostra unione voglio ricordare che possono contare su una struttura e su professionalità a loro disposizione: Confcooperative Ravenna-Rimini c'è, ci siamo con tutti gli strumenti che la tecnologia ci mette a disposizione per affiancare, sostenere e consigliare le nostre associate; per non lasciarle sole.

Se la parola d'ordine in questa seconda fase deve essere re-

sponsabilità, verso chi ci sta intorno, verso gli utenti e i clienti e verso noi stessi, non dobbiamo dimenticarne però un'altra: socialità.

La cooperazione ha basato la sua forza sulla costruzione di reti sociali. Queste saranno la chiave per una ripresa forte anche dal punto di vista economico e la cooperazione ci insegna che le comunità collaborative, (quelle che il prof. Rifkin ben definisce i commons collaborativi) che hanno nel proprio fondamento la mutualità ed il supporto reciproco, sono quelle che hanno nel tempo dimostrato una maggiore capacità di resilienza e poi di ripresa in tempi difficili. Noi siamo in questo avvantaggiati: la Romagna, terra di grandi operatori e di forte cooperazione, ha nel proprio dna la forza e le risorse per riprendersi quanto ha lasciato sul campo nei mesi scorsi.

**Andrea Pazzi**  
direttore Confcooperative Ravenna-Rimini

## COOPERATIVE CHE RIAPRONO

## La ristorazione riprende in sicurezza

### Gemos: i protocolli dei locali prevedono sanificazioni, controllo dei flussi e distanziamento. Dalla politica si attendono risposte su nodi cruciali, scuola in testa

Per il settore della ristorazione la ripresa è stata graduale. Gemos dal 4 maggio ha riaperto i self - all'inizio solo per i lavoratori di aziende convenzionate -, poi dal 18 maggio i bar e il Bistrò Rossini. La cooperativa ha pianificato precise precauzioni per tutelare la salute di personale e clienti, tra cui: dpi per il personale; gel per i clienti in ingresso; controllo e gestione del flusso attraverso percorsi differenziati e segnalati; posate imbustate e condimenti monouso; barriere in plexiglass alle casse; disposizione dei tavoli per il distanziamento sociale; pulizie e sanificazioni periodiche. “Questa per noi è la parte più semplice da gestire - spiega la presidente Mirella Paglierani - perché eravamo preparati. Le problematiche derivano dalla burocrazia e dal complesso normativo, spesso lento e farr-

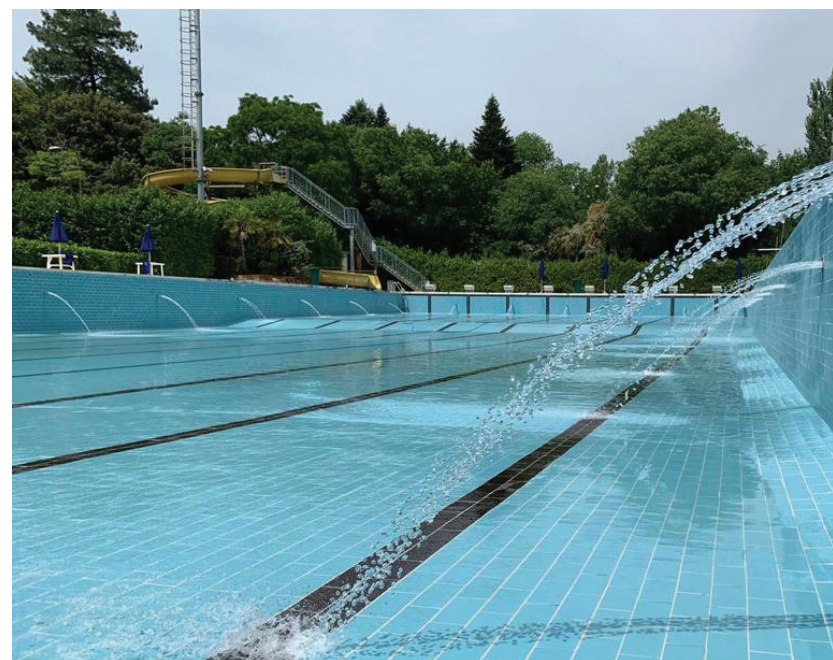
ginoso, con gli aiuti statali che tardano ad arrivare. Questa pandemia ha messo in luce tanti limiti di un sistema che va migliorato su più livelli”.

Non sarà dunque una ripresa rapida: “L'emergenza è ancora in corso, occorre prudenza - aggiunge Paglierani - e dobbiamo concedere alle persone tempo e tranquillità per adattarsi. Nei primi giorni di riapertura si respirava un'aria di apprensione e incertezza ma le cose sono migliorate giorno dopo giorno, quando i clienti hanno visto la cura e l'attenzione che mettiamo in campo. Per restare competitivi sul mercato bisogna essere duttili, pazienti e saper interpretare esigenze e situazioni nuove. È evidente che avvertiremo una contrazione economica, ma Gemos è una realtà forte, come forte è il sistema cooperativo.

Sapremo resistere”.

A destare preoccupazione è il fronte della refezione scolastica: “C'è un silenzio imbarazzante da parte delle istituzioni - sottolinea la presidente - quando invece serve un'analisi approfondita. Gemos ha più di 600 lavoratori impegnati nelle scuole, con un volume che vale il 30% del bilancio. Capisco che sia una materia complicata, per questo mettiamo a disposizione la nostra esperienza per aiutare la politica a progettare specifici protocolli di sicurezza. Non bisogna dimenticare che anche quello del pasto condiviso è un momento importante nella vita sociale ed educativa dei ragazzi. Tanto più che, a livello regionale, c'è l'apertura dei centri estivi e quella sarà una grande prova generale”.

**Marco Guardanti**



## F.lli ERCOLANI

### Falegnameria

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

**GRANDI DETRAZIONI FISCALI DEL 50%**

<b>SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM</b> Via Lovatella 14 • FAENZA Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 <a href="mailto:falegnameria@ercolanifossolo.it">falegnameria@ercolanifossolo.it</a> Falegnameria F.lli Ercolani Sempre aperti con appuntamento	<b>SHOWROOM</b> Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) Tel. 0546 43415 <a href="mailto:negozi@ercolanifossolo.it">negozi@ercolanifossolo.it</a>	<b>ORARI DI APERTURA</b> Martedì - Giovedì - Sabato dalle 9.00 alle 12.30 Venerdì dalle 15.00 alle 18.30 <b>Disponibilità di appuntamenti fuori orario di apertura</b> Tel. Ginevra 338 8627434
--	---	--



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

## COOPERATIVE CHE RIAPRONO

## Il nuovo turismo slow della riviera

Le direttive di Governo e Regione possono diventare un'opportunità per godere di maggiore tranquillità e serenità in vacanza

Antonio Carasso, presidente di Promozione Alberghiera, la cooperativa che racchiude l'anima del panorama alberghiero della città di Rimini, guarda alla situazione del settore turistico romagnolo con moderato ottimismo, nonostante ammetta ci siano ancora diverse incertezze legate soprattutto all'applicazione di alcune direttive: "Le regole generali per gli alberghi sono norme di buon senso che non riteniamo particolarmente invasive - spiega -. È chiaro che avverranno alcuni importanti cambiamenti nel mondo dell'ospitalità ma è anche possibile che questi cambiamenti abbiano un risvolto positivo".

Ritmi più lenti, tranquillità e semplicità sono infatti l'altra faccia della medaglia di questa situazione: "Ombrelloni più distanziati, una spiaggia più accessibile e facile da vivere, evitare le file per accedere al ristorante dell'albergo e poter contare su spazi

più ampi potrebbero essere il valore aggiunto dell'applicazione delle direttive - continua Antonio Carasso -. Insomma, regole che oggi introduciamo per necessità potrebbero cambiare il nostro modo di lavorare anche domani".

Dal punto di vista economico la situazione è invece più incerta anche perché gli alberghi stagionali che di norma lavorano da aprile a ottobre hanno visto andare in fumo almeno il 40% del fatturato annuo. "È una situazione mai vissuta per cui non possiamo sapere come andranno i prossimi mesi. Quello che auspichiamo è che nel mese di giugno si muova qualcosa, magari nei weekend o per periodi brevi, e che poi in luglio e agosto la domanda si concentri maggiormente - prosegue -. Fortunatamente, almeno per quanto stiamo registrando in questi giorni, i mercati stranieri di lingua tedesca (Asutria,

Germania, Olanda, Belgio, Svizzera) che qualche settimana fa consideravamo persi stanno invece confermando le prenotazioni per fine giugno e luglio. Si tratta di un segnale molto positivo se consideriamo che in città abbiamo perso anche molti dei ricavi legati agli eventi, alla convegnistica e alle fiere che non sappiamo ancora se recupereremo in autunno".

Niente paura invece per l'incremento dei costi dovuti all'applicazione delle nuove normative: "L'acquisto di mascherine, gel igienizzanti e i costi legati alla necessità di maggiori sanificazioni non sono insostenibili e sono comunque regolabili in base alle presenze - conclude -. Quello che preoccupa sono i costi fissi come la tassa raccolta rifiuti o l'occupazione del suolo pubblico che incideranno di più perché andranno divisi su presenze minori".

Mabel Altini

## Piscine, l'estate in città può iniziare

Le cooperative Nuova Cogisport e Coprosport danno il via alla stagione estiva negli impianti all'aperto, tra limitazioni e nuovi regolamenti

Sole, sport e sicurezza! Riaprono al suono di 3 esse le piscine gestite dalla cooperativa Nuova Cogisport a Faenza, Solarolo, Castel Bolognese e Russi e dalla cooperativa Coprosport a Lugo. (l'articolo è antecedente l'uscita ufficiale delle linee regionali, quando mancava la certezza sulle date e i regolamenti da applicare n.d.r.)

"Nelle giornate pre apertura abbiamo lavorato al massimo per riorganizzare gli spazi interni ed esterni di tutti gli impianti - sottolinea Roberto Carboni, presidente Nuova Cogisport - e mettere a punto le modalità di accesso. Fortunatamente abbiamo a disposizione ampi spazi in tutte le piscine che gestiamo e questo ci ha permesso di non limitare troppo la capienza giornaliera". Per quanto riguarda le modalità di accesso, si deve entrare nelle strutture provvisti di mascherine da utilizza-

re all'ingresso e all'interno degli spogliatoi. Sono stati predisposti percorsi obbligatori di entrata e uscita, utili per rendere più fluidi gli spostamenti ed evitare assembramenti. Gli spogliatoi sono stati disposti in maniera completamente differente, ridotti a poche postazioni e poche docce e in parte chiusi. Tutto il personale delle cooperative che gestiscono gli impianti è, inoltre, impegnato in una sanificazione continua dei locali e delle attrezzature, e nel controllo periodico dei livelli di cloro nell'acqua.

Per quel che concerne le attività sportive, che hanno subito uno stop lungo tre mesi, sono riprese in piccole dosi e, inizialmente, solo per gli atleti agonistici: "A Faenza gli atleti di livello nazionale hanno potuto ricominciare gli allenamenti da metà maggio. Dal 25 poi ha ripreso anche il resto degli

atleti più grandi. La nostra fortuna, nell'impianto faentino, è di avere la vasca di via Marozza che attualmente viene dedicata esclusivamente agli allenamenti dei nostri ragazzi. Ci stiamo organizzando anche per gli atleti più piccoli per i quali stiamo cercando di predisporre delle attività dividendoli in piccoli gruppi".

Sulle prospettive future della cooperativa Carboni non ha dubbi: "Adesso è il momento di impegnarci al massimo per organizzare tutto quello che si può nel rispetto delle normative. Fra tre mesi, a stagione estiva finita, faremo un bilancio delle conseguenze che il lockdown prima e le misure di distanziamento poi hanno avuto sulla nostra impresa".

Per info: [www.piscinafaenza.it](http://www.piscinafaenza.it) - [www.piscinalugo.it](http://www.piscinalugo.it)

Ilaria Florio

continua da pagina 1

## Ci rialzeremo, insieme

di Stefano Bonaccini\*

Mantenere le distanze e rispettare le regole di prevenzione e protezione rimane fondamentale, soprattutto adesso che torniamo a uscire e riprendono molte attività. Adattare la nostra vita quotidiana a convivere con il rischio di contagio è un sacrificio pesante, ma necessario. Se non teniamo sotto controllo la malattia, non ci potrà mai essere alcuna ripresa. Allo stesso tempo, però, stiamo mettendo a punto la ripartenza. Anzi, siamo già ripartiti. La Regione Emilia-Romagna ha presentato nelle ultime settimane misure per quasi 500 milioni di euro. A favore del mondo imprenditoriale e cooperativo sono state attivate risorse straordinarie a tasso zero, grazie a un accordo siglato con gli istituti bancari. I bandi sono disponibili da fine aprile e siamo pronti ad aumentare finanziamenti e strumenti. Per i prossimi tre anni, invece, è pronto un piano di investimenti da 14 miliardi di euro, la metà già disponibile nel 2020. Risorse fresche che si traducono in opere e infrastrutture, una macchina da fuoco a guida pubblica in grado di attirare e sviluppare altrettanti investimenti privati. A cosa servono? Far lavorare le imprese e le cooperative, sostenere il mondo del commercio e del turismo, rimettere in circolo l'economia e soprattutto dare respiro alle famiglie. Ce la faremo, lavorando fianco a fianco. Come questa regione ha sempre fatto. Non dubito del contributo del mondo cooperativo. Lo conferma la prova di professionalità offerta da decine di realtà durante l'emergenza sociosanitaria. Hanno fronteggiato il virus in prima linea, fornendo servizi essenziali, dall'assistenza alla manutenzione e alla pulizia. Lo hanno fatto immeritamente lontano dai riflettori, ma non dal nostro pensiero, ve lo assicuro. Sarà dura, ma supereremo anche questo momento difficile. Ci rialzeremo, insieme.

\*presidente Regione Emilia-Romagna



AGRICOLTURA  
FERRAMENTA  
HOBBISTICA  
EDILIZIA  
GIARDINAGGIO

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

OFFERTE GIUGNO 2020

MASCHERINE 100% COTONE 18X 9 CON ELASTICI

TRATTAMENTO WATER RESISTENT CON FLUOROCARBONICA C6 REACH

LAVABILI FINO A 20 VOLTE IN ACQUA TIEPIDA E IGIENIZZANTE

• CONFEZIONE ART.1002 SIGILLATA DA 5PZ COLORE BIANCO € 11,00

• CONFEZIONE ART.1002N SIGILLATA DA 5PZ COLORE NERO € 11,90

• DETERGENTE IGIENIZZANTE/ANTIBATTERICO SUPERFICI 750ML MAURERPLUS € 9,00

• IGIENIZZANTE CONDIZIONATORI SPRAY BOMBOLETTA DA 400ML. € 3,90

• PITTURA TRASPARENTE PER INTERNI SEMILAVABILE LUCCIOLA DA 14LT. € 23,00

• DISERBANTE ELETTRICO "WB2000" PAPILLON 2000W CON 2 TEMPERATURE € 22,90



#comunqueoperativi

Sorrisi, fatica, impegno, nei volti e nelle storie delle nostre cooperative, al lavoro anche durante le fasi di emergenza.

A tutti voi, grazie!

 CONFCOOPERATIVE  
Ravenna-Rimini

  
**PROMETAL** Srl  
www.prometalravenna.it

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

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

**Sopralluoghi,  
preventivi e  
consulenza tecnica  
gratuita**

## ORTOFRUTTA

# Covid-19 e gelate, Agrintesa si riorganizza per affrontare presente e futuro

**Il direttore Moretti: "Stiamo mettendo a punto un piano per salvaguardare le aziende dei nostri soci, i dipendenti, la cooperativa e tutto l'indotto che essa rappresenta"**

La complessità delle situazioni subite e da affrontare per Agrintesa in questo ultimo periodo del 2020 non ha avuto eguali nella storia della cooperativa. Il presente e il futuro dell'agricoltura emiliano-romagnola sono stati colpiti duramente su più fronti, con conseguenze disastrose in molti, troppi casi. Vedere la luce in un panorama del genere è un'impresa ardua, ma la forza della cooperazione consiste anche in questo e Agrintesa, che può contare su quanto costruito negli anni, non fa eccezione.

## Campagna

"Abbiamo vissuto una buona chiusura di campagna a livello commerciale. I prezzi realizzati sugli ultimi prodotti della stagione precedente sono stati buoni - dichiara il direttore di Agrintesa Cristian Moretti (nella foto) -. Le performance migliori sono state registrate dal kiwi che, nei mesi di aprile e maggio, ha manifestato ottimi incrementi di prezzo, grazie alla scarsità di prodotto sul mercato e alla poca presenza di attori commerciali. Agrintesa era fra questi e siamo riusciti a brillare particolarmente sui nostri competitor".

La campagna estiva è iniziata con prezzi soddisfacenti per fragole e ciliegie, prodotti che hanno subito danni meno ingenti di altri dalle note gelate. "Abbiamo produzioni più ridotte - continua - ma niente di devastante e il mercato sta reagendo bene, anche grazie al buon interesse dei consumatori per l'ortofrutta, manifestato in queste settimane di lockdown".

Nessuna notizia positiva, invece, sul fronte

del vino, dove le vendite proseguono a rilento e con quotazioni a ribasso: "Come Agrintesa non siamo particolarmente preoccupati perché possiamo contare su storici e consolidati rapporti con i nostri clienti e con il consorzio Caviro. Il settore sta però attraversando un periodo buio, dovuto alla sofferenza del mercato internazionale e alla chiusura del canale Horeca, anch'esse conseguenze delle restrizioni dovute al coronavirus".

## I negozi di Agrintesa

Grande soddisfazione arriva dai 17 punti vendita della cooperativa per l'ottimo lavoro svolto durante tutte le fasi dell'emergenza sanitaria: "I nostri addetti si sono impegnati al massimo, hanno garantito la continuità del servizio in tutta sicurezza e hanno accolto i clienti con la consueta gentilezza e professionalità, offrendo tutto l'assortimento dei prodotti della nostra filiera. A tutti loro vanno i ringraziamenti più sentiti, come anche a tutte le persone che hanno continuato a scegliere la nostra qualità per i propri acquisti".

## Le prospettive future

I primi mesi di questo 2020 non hanno messo a dura prova solo Agrintesa, ma l'intero comparto ortofrutticolo emiliano-romagnolo, impegnato ora nella ricerca di tutte le soluzioni possibili per la salvaguardia del sistema. "Immediatamente dopo le gelate di marzo e aprile - prosegue Moretti -, la cooperativa nel suo insieme (soci, dipendenti e stakeholder) ha maturato la consapevolezza della gravità e della in-



.....  
**Ringraziamenti: "I dipendenti dei nostri negozi hanno dato il massimo durante queste settimane di emergenza sanitaria, garantendo continuità, qualità e sicurezza"**  
 .....

luttabilità della situazione. Eventi fuori dal nostro controllo hanno duramente colpito l'intero areale romagnolo e tutti gli attori di questo comparto. La nostra cooperativa è un ingranaggio importante per il settore e per l'economia, abbiamo un peso determinante e per questo stiamo mettendo a

punto un piano straordinario per salvaguardare tutto l'indotto che gravita intorno a noi. Parlo dei soci, in primis, dei dipendenti, delle famiglie che dipendono anche dal nostro lavoro, della cooperativa, dei nostri partner commerciali e di tutta la filiera di cui facciamo parte. Siamo tutti consapevoli di questa emergenza straordinaria e della necessità di una riorganizzazione che miri a dare continuità alle attività della cooperativa e dei soci, difendendo la competitività che ci ha contraddistinto negli anni. La riorganizzazione, oltre a gestire i prossimi 12 mesi, mira a preparare la ripartenza a pieno regime già dalla prossima stagione. Il piano che stiamo perfezionando, condiviso da tutte le parti e che presto renderemo noto, ha l'obiettivo di dare un futuro a tutto questo".

**Ilaria Florio**

# Riscopri i sapori dell'ESTATE!

AGRINTESA OGNI GIORNO VENDE PRESSO I NEGOZI DELLA COOPERATIVA FRUTTA, VERDURA E VINO PRODOTTI SUL TUO TERRITORIO, PER IL TUO TERRITORIO.

## I nostri punti vendita

**BAGNACAVALLO (RA)**  
Via Boncellino, 41

**CASTELFRANCO EMILIA (MO)**  
Via Loda, 119

**CERVIA (RA)**  
Via P. Gervasi, 4

**CESENA (FC)**  
Viale Marconi, 235

**CESENA (FC)**  
Piazza del Popolo 182

**COTIGNOLA (RA)**  
Via Canossa, 7

**FAENZA (RA)**  
Via G. Galilei, 3

**FORLÌ (FC)**  
Via Correcchio, 17 C

**GAMBETTOLA (FC)**  
Via della Rotaia, 5

**LUGO (RA)**  
Via Quarantola, 32

**MEDICINA (BO)**  
Via Canale, 32

**MEZZANO (RA)**  
Viale Staz. Glorie, 4

**MODIGLIANA (FC)**  
Via Prov.le Faentina, 46

**MOLINELLA (BO)**  
Via Nobili, 31

**RAVENNA**  
Via Lago di Como, 37

**RUSSI (RA)**  
Via Faentina Nord, 54

**S. AGATA SUL SANTERNO (RA)**  
Via Angiolina, 8

**Agrintesa, la bontà di casa nostra a casa vostra.**

Trovi tutti i nostri negozi sul sito  
[www.agrintesa.it](http://www.agrintesa.it)



**agrintesa**  
 Insieme più grandi

## PUNTI VENDITA

# Le Macellerie del Contadino continuano a servire i clienti con più servizi

L'impegno di Clai per offrire sicurezza e opportunità adatte alle nuove modalità di spesa delle persone

Si riapre. Negozi, ristoranti, bar, botteghe. Dopo tre mesi pieni di paura e difficoltà finalmente si intravede una piccola luce.

C'è chi questa piccola luce è riuscita a tenerla sempre accesa, senza mai fermarsi. È il caso delle Macellerie del Contadino Clai che hanno sempre garantito ai propri clienti, la possibilità di poter fare la spesa in totale sicurezza, adottando tutti i protocolli previsti dalla Regione e la possibilità di acquistare prodotti sicuri, provenienti da una filiera 100% italiana, attraverso cui Clai controlla e garantisce qualità e innovazione in ogni singola fase della produzione: dai campi alla tavola. Una fiducia reciproca, quella tra il cliente e Clai, che si è consolidata nel periodo di quarantena e che ha permesso di raggiungere anche nuova clientela.

“Stiamo vivendo un momento molto particolare che ha cambiato radicalmente le abitudini di fare la spesa delle persone - commenta Fabrizio Facciani, responsabile PV Macellerie del Contadino Clai -. Prima le persone facevano la spesa con più frequenza, ma era una spesa 'leggera', calibrata su uno o due giorni. Adesso i nostri clienti fanno una spesa più importante che copre più giorni. Questo cambio di abitudini ci fa capire come le persone abbiano messo in campo un forte senso di responsabilità civile e sociale per il bene di tutti”.

I consumi alimentari delle famiglie sono evidentemente cresciuti in questi mesi, in quanto mense aziendali e scolastiche, ristoranti, pizzerie, eventi gastronomici hanno subito, purtroppo, uno stop forzato e inevitabilmente i pasti fuori casa sono stati



Una fase della stagionatura di alcuni prosciutti Clai

sostituiti dalle preparazioni casalinghe, agevolate anche dalla forzata presenza delle persone nell'ambito domestico.

“Sempre per garantire la massima sicurezza delle persone, in particolare quelle anziane - continua Facciani -, abbiamo attivato per la prima volta il servizio di spesa a domicilio. È stata una soluzione molto apprezzata dai nostri clienti, in particolare da coloro che non potevano uscire da casa o avevano timore nel farlo. Ovviamente nel periodo Pasquale c'è stato il picco delle richieste e non siamo riusciti a soddisfarle proprio tutte... Così, dopo aver processato tutti gli ordini, abbiamo riorganizzato il servizio (sempre attraverso il numero verde 800 895 110) offrendo la possibilità di ordinare e prenotare la spesa, sia consegnandola direttamente nel proprio punto vendita, evitando perciò la fila, sia con consegna a domicilio, allargando anche ad altri comuni limitrofi le consegne. Tutto questo per poter soddisfare le diverse richieste dei clienti, garantendo sempre quell'alto standard del servizio che da sempre ci contraddistingue, in modo che ciascuno possa scegliere, in questo periodo della Fase 2, il modo più sicuro e adeguato alla propria graduale 'normalizzazione'. Perché adesso che stiamo tornando sempre di più alla normalità, non possiamo abbassare la guardia - conclude Facciani -. È per questo che le Macellerie del Contadino continueranno a svolgere il loro servizio nella totale sicurezza e tutela del personale e del cliente finale. Nella speranza che la piccola luce intravista possa diventare sempre più grande e luminosa”.

## Ripartiti i cantieri degli stabilimenti di Sasso Morelli e Faenza

Nei primi giorni del mese di maggio sono ripartiti i cantieri di ristrutturazione e ampliamento degli stabilimenti Clai di Sasso Morelli e Faenza. I lavori rientrano negli investimenti di oltre 15 milioni di euro che la cooperativa ha stanziato per il biennio 2019-2020.

“Anche in questa situazione di difficoltà per tutte le imprese, difendiamo la nostra storia guardando con realismo al presente e allo stesso tempo gettiamo le basi per il futuro partendo dal territorio e dalle persone. Senza la loro passione e il loro sapere non potremmo essere una cooperativa capace di innovare in modo etico e sostenibile il settore agroalimentare italiano - ha detto Pietro D'Angeli, direttore generale Clai -”.



**TUTTO  
POLLO  
3x2  
33% di sconto**

**OFFERTA VALIDA  
DALL'8 AL 20 GIUGNO**

**IN ESCLUSIVA  
PER I PUNTI VENDITA**

**macellerie del contadino**

www.macelleriedelcontadino.it

PETTO  
DI POLLO



POLLO A BUSTO



POSTERIORE  
DI POLLO

**TI PORTIAMO LA SPESA A CASA** Per informazioni: [www.macelleriedelcontadino.it](http://www.macelleriedelcontadino.it)

PRENOTAZIONI da lunedì a sabato, dalle ore 9 alle ore 13, esclusi i festivi, al **Numero Verde 800 895 110**

IMOLA Centro Storico, IMOLA Q.re Pedagna, SASSO MORELLI, CASTEL SAN PIETRO TERME, BORGO TOSSIGNANO, FAENZA, RIOLO TERME

CONSERVE ITALIA

# Campagne al debutto con i piselli

**Attese più di 15mila tonnellate di prodotto, poi toccherà alla frutta duramente colpita dalle gelate**

Sarà una stagione di raccolta e lavorazione del prodotto davvero unica nel suo genere, condizionata com'è sin dalle sue prime fasi dal rispetto delle norme per contrastare il Covid-19. Per Conserve Italia il debutto è arrivato a metà maggio, quando è iniziata la raccolta dei piselli in alcuni areali lombardi e veneti (poi proseguita in quelli ferraresi e ravennati) e il prodotto ha iniziato a 'invadere' gli stabilimenti di Pomposa di Codigoro (Fe) e Alseno (Pc). "Siamo un'azienda agroalimentare, pertanto non abbiamo mai fermato la nostra attività nemmeno nel momento più difficile dell'emergenza sanitaria - chiarisce il direttore generale del Consorzio cooperativo Pier Paolo Rosetti -. Abbiamo sin da subito messo in atto tutte le prescrizioni previste dalle norme nazionali e regionali, applicando i protocolli richiesti, e ci siamo così preparati al meglio per gestire le campagne di raccolta e lavorazione dei prodotti che prevedono l'ingresso nelle nostre fabbriche di centinaia di avventizi". Tra dotazioni dei dispositivi di sicurezza per tutti i lavoratori, riorganizzazione dei turni per evitare assembramenti, misure per assicurare il distanziamento sociale sulle linee produttive, negli spogliatoi e in sala mensa, l'impegno del Gruppo cooperativo è stato massimo, per garantire la continuità produttiva tutelando nel migliore dei modi la salute e la sicurezza delle persone.

Per quanto riguarda i piselli, ammontano a circa 2.750 gli ettari seminati quest'anno dai soci produttori di Conserve Italia, oltre la metà dei quali suddivisi nelle province di Ravenna, Ferrara e Rovigo dove le cooperative agricole coinvolte sono in



particolare Propar, Agrintesa, Maiscoltori, Patfrut e Casa Mesola. "La previsione di raccolta dei piselli - spiega Daniele Piva, direttore produzioni agricole del consorzio dei marchi Valfrutta, Cirio, Yoga, Derby Blue e Jolly Colombani - è di circa 15.500 tonnellate di prodotto in granella. Le aspettative della resa non sono eccezionali, a causa della scarsità di precipitazioni normalmente attese nel periodo primaverile. L'anno scorso, come si ricorderà, ci fu il problema opposto, con un eccesso di piogge e un maggio molto freddo che causarono problemi alla coltura".

A preoccupare di più per l'estate 2020 è però la raccolta della frutta con destinazione succhi, bevande e sciroppate. "Le gelate di fine marzo e inizio aprile hanno colpito duramente i nostri frutticoltori molto presenti in Romagna - chiarisce Piva - causando gravi carenze di prodotto soprattutto per albicocche, pesche e nettarine, ma siamo preoccupati anche per il ritorno della cimice asiatica con conseguenti danni sui pochi frutti rimasti".

## Donare cibo a chi non ne ha

Donare cibo a chi non ne ha. È stato questo l'impegno portato avanti da Conserve Italia sin dall'inizio dell'emergenza Covid-19, quando le richieste di donazioni di prodotti alimentari si sono moltiplicate. Il Gruppo cooperativo ha così intensificato la consueta attività in favore degli enti caritatevoli. A metà aprile è stata effettuata una donazione straordinaria di 52 tonnellate di prodotti

(pomodoro, vegetali e succhi) alla Fondazione Banco Alimentare dell'Emilia-Romagna Onlus (con la quale Conserve Italia intrattiene un rapporto continuo da quasi trent'anni). Altre 25 tonnellate sono state offerte all'associazione di volontariato Don Bosco 3A di Faenza (Ra), e anche la Rete degli Empori Solidali dell'Emilia-Romagna ha potuto beneficiare di queste donazio-

ni ricevendo circa 25mila prodotti (coinvolto anche l'Emporio Solidale di Cervia). Non sono mancate donazioni da parte degli stabilimenti, come quella alla Caritas di Imola effettuata dal sito di Massa Lombarda. Infine, in qualità di aderente al consorzio Italia del Gusto, Conserve Italia ha partecipato al progetto "Solidality" donando 20mila bottiglie di pomodoro Cirio.

**SPACCI AZIENDALI**  
TUTTO L'ASSORTIMENTO DI CONSERVE ITALIA



**LA QUALITÀ CHE CONVIENE**



**Barbiano di Cotignola (RA)**

Via Peschiera Ponente, 25

**APERTURE**

Lunedì, Mercoledì, Venerdì

**NOVEMBRE - MARZO**

Matt. 09.00/12.15

Pom. 13.30/17.45

**APRILE - OTTOBRE**

Matt. 09.30/12.45

Pom. 14.00/18.15



**Codigoro (FE)**

Via della Cooperazione, 5 - Pomposa

**APERTURE**

Mercoledì, Giovedì

**GENNAIO - MARZO**

Matt. 09.00/13.00

Pom. 14.00/18.00

**APRILE - DICEMBRE**

Matt. 10.00/13.00

Pom. 14.00/19.00

**CHIUSURE PREVISTE** dal 22 DICEMBRE al 8 GENNAIO



**San Lazzaro di Savena (BO)**

Via P. Poggi, 11

**APERTURE**

Mercoledì, Venerdì

**ORARIO**

Matt. 9.00/13.00

Pom. 15.00/18.30



Spazio a cura di CLINICA DENTALE SANTA TERESA

## La ripartenza: tanta prudenza, ma con disinvoltura

A far data dal 28 aprile con ordinanza del 27/04/2020, la regione Emilia Romagna ha di nuovo consentito alle strutture sanitarie private e pubbliche l'erogazione di prestazioni anche programmabili e non urgenti. Noi gradualmente abbiamo riprogrammato le agende e dal 4 maggio ripartiamo con prudenza. Per almeno 15 giorni saremo operativi con una ricettività pari al 50% rispetto a prima della chiusura. La motivazione principale è che ci sono nuovi protocolli da attuare e rispettare per la salute e la sicurezza di tutti per cui abbiamo stabilito un numero massimo di pazienti da accogliere ogni giorno per avere il tempo necessario per attuare con il massimo rigore le procedure di sicurezza negli ambulatori e nelle aree comuni, evitando assembramenti. Inoltre siamo in attesa del nuovo documento dal Ministero della Salute (sentito il Comitato Tecnico Scientifico) che indichi nuove procedure da adottare. Ad oggi però ci dobbiamo abituare a questa nuova normalità per il bene di tutti, pazienti e operatori sanitari.

### Cosa è cambiato nelle Cliniche dentali Santa Teresa?

**1. Accesso allo studio:** sempre e solo su appuntamento

**2. Triage telefonico:** vengono effettuate al telefono alcune domande sullo stato di salute del paziente, domande che vengono ripetute al momento dell'accesso in struttura e che il paziente firma per conferma delle risposte indicate.

**3. Il paziente** se autonomo e maggiorenni deve presentarsi da solo all'appuntamento per evitare affollamento in sala d'attesa

**4. L'appuntamento:** è gestito in modo da avere la presenza di un numero limitato di persone in sala d'attesa in funzione delle sue dimensioni e per garantire il distanziamento sociale

**5. Nell'area della segreteria:** sono state disposte delle barriere di plastica trasparente e le segretarie indossano mascherina e guanti

**6. All'accettazione:** il paziente viene invitato a disinfettarsi le mani, ad indossare la mascherina chirurgica e gli viene misurata la temperatura. Possono essere sottoposti alle cure solo persone che hanno una temperatura inferiore ai 37,5°C e che hanno risposto in modo negativo a tutte le domande del triage telefonico.

**7. Kit di igiene:** ad ogni paziente viene consegnato un kit contenente copriscarpe, mascherina, copricapo e camice. Viene invitato a lasciare indumenti quali giubbotto o cappotto in sala d'attesa e gli viene fornita una busta dentro la quale posizionare la borsa ed oggetti personali per evitare che entrino in contatto diretto con gli ambienti della struttura sanitaria.

**8. In sala d'attesa:** sono stati eliminati oggetti che possano essere fonte di contagio quali riviste o giocattoli per bambini.

**9. Regole di agenziazione degli appuntamenti:** sono distanziati fra di loro e programmati per poter applicare le nuove procedure di disinfezione degli ambulatori e delle aree comuni in aggiunta a quelle sempre attuate.

**10. I nostri operatori sanitari:** sono dotati di tutti i DPI (Dispositivi di Protezione Individuale) necessari per lavorare in sicurezza e hanno seguito



corsi di formazione e addestramento nel rispetto del "protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro" a cura dell'INAIL.

**11. Specifiche procedure di disinfezione:** abbiamo aggiunto attrezzature e prodotti di disinfezione per contrastare il rischio di contagio e abbiamo messo a punto specifiche procedure di disinfezione delle attrezzature e degli ambienti.

Sono protocolli rigidi ma indispensabili perché è fondamentale in questo momento che tutti noi ci atteniamo alle disposizioni impartite per garantire la sicurezza nell'esecuzione delle nostre attività e poter contrastare in modo efficace alla diffusione del virus.

per informazioni  
[www.clinicadentalesantateresa.it](http://www.clinicadentalesantateresa.it)



CLINICA DENTALE  
SANTA TERESA

L'INNOVAZIONE  
AL SERVIZIO  
DELLA SALUTE ORALE

[clinicadentalesantateresa.it](http://clinicadentalesantateresa.it)



Numero Verde Gratuito  
**800-557798**

#### FAENZA

Via della Costituzione 28/A, 48018  
Dir. sanitario Dott.ssa Cristiana Manco  
Iscritta all'Albo Odontoiatri di Ravenna n. 383

#### RAVENNA

Via A. De Gasperi 61, 48121  
Dir. sanitario Dott. Fabio Fusconi  
iscritto all'Albo Odontoiatri di Ravenna n. 141

#### CESENA

Viale Gaspare Finali 42, 47521  
Dir. sanitario Dott. Marco Lollii  
Iscritto all'Albo Odontoiatri di Forlì Cesena n. 694



## FILIERA AGRICOLA

# Caviro Extra a pieno regime per rispondere all'eccezionale fabbisogno nazionale di alcol

**Il direttore Fabio Baldazzi: "La situazione di tensione che abbiamo vissuto in marzo e aprile si è affievolita ma è certamente cambiato qualcosa. Si è riscoperto il valore di un prodotto che ha importanti proprietà"**

L'emergenza sanitaria che ha colpito il nostro paese ha fatto affiorare, in modo particolarmente evidente soprattutto nelle prime settimane di pandemia, la debolezza del sistema nazionale di produzione di alcol e la dipendenza dall'estero per l'approvvigionamento di questo prodotto da destinare alle attività di sanificazione e igienizzazione.

Caviro Extra, la società del Gruppo Caviro che si occupa anche della produzione di alcol da sottoprodotti della filiera agricola, è stata quindi chiamata a far fronte a una domanda di prodotto esplosa nelle prime fasi della pandemia, cercando di colmare il più possibile le lacune di un mercato fino a ieri bistrattato. "In ambito nazionale non esiste una filiera che si occupi della produzione di alcol denaturato - spiega Fabio Baldazzi, direttore generale di Caviro Extra -. L'alcol che la nostra società produce a Faenza a partire dai sottoprodotti della vinificazione è destinato alla produzione di bioetanolo per autotrazione ed è una piccola quota rispetto al totale della produzione, mentre il restante è prodotto importando un semilavorato dai paesi caraibici, originato dalla fermentazione della canna da zucchero, e da grandi produttori di cereali dell'Europa dell'Est".

Tale sistema fino all'arrivo della pandemia sembrava adeguato a rispondere al fabbisogno nazionale. Nell'ultimo decennio, dopo la chiusura degli zuccherifici italiani, si è assistito a un indebolimento sempre crescente del prodotto sia sugli scaffali della grande distribuzione che come principio attivo utilizzato per la produzione e commercializzazione di prodotti igienizzanti. "L'emergenza coronavirus ha cambiato radicalmente le cose e ci ha imposto di avviare i nostri impianti a pieno regime per far fronte alla richiesta improvvisa proveniente da tutta Italia - prosegue il direttore -. Lo sforzo sostenuto dai dipendenti della società è andato a buon fine e siamo riusciti a rispondere alla domanda dei nostri clienti che, in alcuni casi, è stata anche dieci volte superiore alla media storica. Ce l'abbiamo

messa tutta mettendo a disposizione non solo ai clienti abituali ma anche al sistema sanitario e farmaceutico quantitativi eccezionali di prodotto".

Così Caviro Extra si è impegnata direttamente a rendere l'alcol disponibile a enti, associazioni, farmacie e commercianti anche in piccole quantità: "In alcuni casi abbiamo voluto donarlo per far fronte alle fasi più difficili dell'emergenza - racconta Baldazzi -. La donazione più importante, circa 2.000 litri, è stata destinata alla Protezione civile che, tramite l'Associazione Nazionale Alpini, lo ha utilizzato per disinfettare l'ospedale da campo e le case di riposo delle province di Bergamo e Brescia nel corso di un'operazione realizzata con il supporto dell'esercito russo. Poi tante piccole cose sono state fatte sul territorio di Faenza e zone limitrofe, dove abbiamo cercato di rispondere alle necessità impellenti facendo arrivare l'alcol a buona parte delle farmacie e mettendo in vendita taniche da 5 e 10 litri presso la Caviroteca adiacente alla sede del Gruppo". Oggi che il mercato sembra essere in fase di stabilizzazione è il momento di avviare le riflessioni sul futuro della produzione di alcol: "La situazione di tensione che abbiamo vissuto in marzo-aprile si è affievolita ma, per quanto riguarda il medio-lungo termine, è opinione diffusa che sia cambiato qualcosa. Più che altro si è riscoperto il valore di un prodotto che era stato emarginato e ne sono state riconosciute le importanti proprietà igienizzanti - conclude -. Noi ci stiamo muovendo per far fronte a questo cambiamento di abitudini che sta interessando tutti i settori anche se purtroppo, come tutti i prodotti di derivazione agricola, ha margini di guadagno molto bassi per i produttori". Per onore di cronaca il prezzo dell'alcol che esce dagli stabilimenti di Caviro Extra è inferiore a 1 euro al litro per cui, quando un prodotto igienizzante a base prevalente di alcol ha un prezzo a scaffale notevolmente superiore, è ipotizzabile che ci sia stata una speculazione da parte di qualche altro operatore della filiera.

Mabel Altini



**A destra** Diego Gottarelli, coordinatore Associazione Nazionale Alpini dell'Emilia-Romagna, durante il primo ritiro di alcol donato da Caviro, allo scopo di sanificare l'Ospedale da Campo e le case di riposo delle province di Bergamo e Brescia

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

**CAVIROTECA**  
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

**ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE  
RISERVA ROMIO**

**NERO D'AVOLA SICILIA DOC ROMIO**

**LAMBRUSCO SALAMINO DI SANTA CROCE DOC  
CASTELLI MODENESI**

**LEONARDO PROSECCO DOC**

**LUGANA DOC CENTO FILARI CESARI**

**BLANC DE BLANCS CUVÉE TINTORETTO**

FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) - 0546 629335

FORLÌ via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) - 0543 775610

SAVIGNANO SUL PANARO via Claudia, 559 - 059 796746

[WWW.CAVIROTECA.IT](http://WWW.CAVIROTECA.IT)



Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato



Faenza (RA) / Tel. 0546 622202 / [info@amorinoimpianti.it](mailto:info@amorinoimpianti.it)



**sdar**  
vending dal 1975



**Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati**

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



## WELFARE

# Il ruolo fondamentale della cooperazione sociale

**Rete, sinergie, condivisione degli obiettivi e co-progettazione, i punti di forza dei territori che hanno risposto meglio all'emergenza sanitaria nella gestione dei servizi alla persona**

La cooperazione sociale ha svolto un ruolo fondamentale nella progettazione e nella gestione dei servizi alla persona in tutto il territorio emiliano-romagnolo. Un ruolo che ha fatto sì che questo sistema integrato di welfare risultasse pronto e organizzato anche in situazioni di emergenza inaspettata come quella dettata dal dilagare del coronavirus. Questo ruolo è stato pienamente e ufficialmente riconosciuto dalla Regione Emilia-Romagna in un incontro, svolto negli scorsi giorni, tra i rappresentanti dell'Alleanza delle Cooperative Sociali dell'Emilia-Romagna, la vicepresidente della Regione Elly Schlein e l'assessore alla Sanità Raffaele Donini.

Adesso, in questa nuova fase di contenimento del virus e alla luce di quanto è successo, è giunto il momento di riflettere sul futuro di questo modello. "I suggerimenti e gli spunti di riflessione maturati in queste ultime settimane sono diversi - sottolinea il vicepresidente di Confcooperative Ravenna-Rimini Antonio Buzzi -. Il primo punto è sicuramente la diversa capacità di rispondere all'emergenza dei territori, più alta e organizzata laddove era già presente una forte sinergia interistituzionale a vari livelli (tra pubblico e privato, tra sociale, sanitario ed educativo, ecc.) meno pronta laddove queste reti erano più fragili o inesistenti. In quest'ultimo caso, la mancanza di collaborazione ha innescato incomprensioni e conflitti di attribuzione, fenomeni che, oltre a non aver aiutato a gestire con efficacia l'emergenza, hanno determinato un clima di recipro-

ca delegittimazione, nel tentativo di ciascuno di deresponsabilizzarsi rispetto a quanto accaduto, scaricando sugli altri attori le ragioni dell'insuccesso".

Nei territori che più di altri si sono distinti per la capacità di riadattare l'intera filiera integrata dei servizi educativi, sociali e sanitari si possono cogliere alcune caratteristiche peculiari: "Il contesto dinamico e sinergico - continua Buzzi -, la presenza di un pensiero condiviso tra tutti gli attori del welfare (preesistente all'emergenza sanitaria), la co-progettazione dei servizi intesa come attività partecipata dai diversi attori (Ente locale, Asl, Ente gestore, ecc.). Questi territori si caratterizzano per la loro capacità diffusa di produrre fiducia e coesione sociale, per la presenza marcata e qualificata del Terzo settore, capace di fare rete tra le singole organizzazioni e tra queste e gli altri attori del territorio. Sono quelle comunità solidali, accoglienti, educanti che vivono come un dovere condiviso dare le risposte necessarie alle persone fragili e vulnerabili, un problema di giustizia sociale che non può essere demandato unicamente agli addetti ai lavori, riguarda tutti. Da queste esperienze, da questi territori possiamo tracciare i lineamenti, i profili delle comunità che vorremmo ci accompagnassero fuori dalla pandemia, fuori dalla crisi economica, fuori dalle paure, per riscoprirci ciascuno un po' più interessato a mettere la propria spalla sotto il peso dell'altro".

Ilaria Florio



Santarcangelo di Romagna (Rn). Operatori della cooperativa Akkanto impegnati nella gestione dell'emergenza sanitaria

## Esempi virtuosi: i Nuclei osservazionali in provincia di Ravenna

In provincia di Ravenna, grazie al consolidato sistema di relazioni instaurato tra Asl, Comuni ed enti gestori dei servizi e delle strutture socio-assistenziali del territorio, si è dato vita all'esperienza dei Nuclei osservazionali. Tre strutture, la Cra Galla Placidia a Ravenna, la Cra San Rocco a Fusignano (entrambe gestite dal Consorzio Solco) e la cra Sant'Umiltà a Faenza (gestita da In Cammino) sono state identificate come luoghi intermedi in cui ospitare tutti gli anziani, risultanti "negativi" al virus, che restano in osservazione prima di entrare in una struttura residenziale dal proprio domicilio o prima di rientrare nella propria struttura di residenza dopo un ricovero ospedaliero. Il periodo di permanenza nei nuclei ha una durata massima di 14 giorni. Una modalità organizzativa che ha consentito di garantire il percorso degli assistiti e di ridurre il rischio di diffusione del coronavirus all'interno delle strutture socio-sanitarie. (i.f.)

## I sindaci sul lavoro delle cooperative sociali di Ravenna e Rimini

### Michele de Pascale (sindaco di Ravenna)

"I Nuclei osservazionali sono uno dei diversi e importanti tasselli di una strategia messa in campo per rendere più sicure le strutture sociosanitarie per anziani, tra i luoghi a maggior rischio focolaio Covid-19. Un rischio che non si può azzerare, ma che stiamo cercando di ridurre al minimo. Una soluzione possibile in virtù della positiva collaborazione tra l'Ausl della Romagna e le cooperative sociali, che ringrazio. Anche in questo complesso momento il mondo della cooperazione, e con esso più in generale tutto il Terzo settore, sta dimostrando come la grande forza di Ravenna sia quella di riuscire ad affrontare insieme le difficoltà, superandole con l'impegno, le competenze e la forza di volontà,

tutti allo stesso modo indispensabili, di ciascuno".

### Alice Parma (sindaca di Santarcangelo di Romagna)

"In questo momento è importante avere un rapporto col terzo settore. Con Akkanto (cooperativa sociale specializzata nella gestione di servizi socio-assistenziali per persone con disabilità che ha dovuto fare i conti con la diffusione della Covid-19 all'interno di una struttura) è stato fin dal primo momento un rapporto molto intenso e continuo, sia sulle criticità legate al contagio sia sul tema dei dispositivi di protezione. Credo che sia stato fatto un ottimo lavoro dalla struttura e in collaborazione con amministrazione e rete di protezione civile".



Luxco Soc. Coop.  
via Giuseppe di Vittorio, 11 Russi 48026 Ra  
luxcoimpianti@gmail.com

cell. 328 6898905

I nostri locali sono aperti.  
Vieni a trovarci  
o richiedi il tuo pranzo da asporto

INFORMAZIONI E CONVENZIONI:  
commerciale@gemos.it · 0546.600711



La ristorazione che piace.  
Dagli ingredienti alla tavola.



**FASE 2**

# Servizi essenziali, timori per il calo di liquidità che colpisce enti pubblici e privati

**Le cooperative che operano nei settori della gestione ambientale, dell'educazione e dell'assistenza alle prese con le incertezze dovute alla sospensione dei pagamenti dei servizi**

Le cooperative che, anche durante la fase di lockdown, hanno continuato a lavorare e a gestire servizi essenziali nei settori della raccolta rifiuti, igiene ambientale e nel campo dei servizi alla persona guardano alla fase 2 con qualche timore legato soprattutto alla regolarità dei pagamenti e alla riscossione dei crediti sia dai privati che dalle pubbliche amministrazioni. "A livello istituzionale ci sono Regioni che già prima dell'emergenza sanitaria non riuscivano a rispettare i tempi di pagamento e si teme che il coronavirus possa solo peggiorare una situazione già difficile - evidenzia Pier Nicola Ferri, funzionario Confcooperative Lavoro e servizi Ravenna-Rimini -. Nel campo della raccolta rifiuti, ad esempio, le richieste di sospensione dei pagamenti delle aziende chiuse che non hanno prodotto rifiuto e le sospensioni nei confronti dei cittadini rischiano di riversarsi su chi, questi servizi, ha continuato a svolgerli anche durante la fase di emergenza". "Rispetto ai servizi o commesse svolti dalle cooperative sociali di inserimento lavorativo (tipo B) e dai consorzi per le aziende private (ex art. 17 LR 14) si sono verificate richieste delle aziende di allungare i tempi di pagamento per ovvi motivi legati alla contrazione dell'attività - aggiunge Katia Gulino, funzionaria di Confcooperative Federsolidarietà Ravenna-Rimini -. Per quel che riguarda l'igiene ambientale si teme una rinegoziazione dei contratti in funzione della relativa diminuzione di presenze nella fascia costiera. Ciò comporterebbe una riduzione di fatturato difficile da sostenere per le cooperative coinvolte rischiando di compromettere un intero sistema e il lavoro di tante persone fragili".

**La rinegoziazione dei contratti alle cooperative sociali che si occupano di igiene ambientale preoccupa il sistema Confcooperative**

Molto complicata anche la situazione delle cooperative sociali che si occupano di prima infanzia, educazione e assistenza: "Chi ha i servizi sospesi nei mesi scorsi non ha fatturato niente né ai privati né alle pubbliche amministrazioni pur avendo comunque da sostenere, oltre ai costi del personale coperti dalla Cassa integrazione o dal Fis, anche i costi fissi incompressibili - continua Gulino -. Al momento, quello che stiamo facendo come Confcooperative area Romagna, è chiedere ai sindaci di applicare l'articolo 48 del dl Cura Italia ripreso dall'articolo 109 del Rilancio Italia. In sintesi l'articolo

dice che nel caso dei servizi sospesi per via del Covid-19 le amministrazioni locali possono riconoscere i costi fissi maturati anche durante i mesi di sospensione del servizio e aggiunge che, nella fase di ripartenza e progettazione le amministrazioni possono riconoscere ai gestori costi per i servizi, o parte di essi al fine di garantirne la sostenibilità aziendale. Abbiamo riscontrato una grande disponibilità da tutti i sindaci dei comuni delle province di Ravenna e Rimini che si stanno concretizzando con incontri tecnici tra soggetti gestori e enti locali".

**Mabel Altini**

**Katia Gulino, funzionaria Federsolidarietà: "Come Confcooperative stiamo chiedendo ai sindaci di applicare l'art. 48 del dl Cura Italia e riconoscere alle cooperative di tipo A i costi fissi incompressibili"**

**SCUOLA**

## Gli studenti dell'Oriani si organizzano in forma cooperativa per rispondere ai bisogni dell'istituto

Si chiama Find l'Associazione cooperativa scolastica costituita dai ragazzi della 3B dell'indirizzo Sia dell'Ist. Tecnico Oriani di Faenza. Il progetto, promosso da Confcooperative Emilia-Romagna e Confcooperative Ravenna-Rimini in collaborazione con Irecoop ER e la cooperativa RicercAzione, si propone di supportare il percorso didattico dei ragazzi sviluppandone competenze organizzative e imprenditoriali e aiutandoli a comprendere dinamiche proprie del mondo del lavoro. "Il modello cooperativo è diverso dalle altre forme di impresa, ha dinamiche proprie a volte persino più complesse anche se forse più appassionanti e coinvolgenti - ha sottolineato Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna-Rimini, durante la presentazione del progetto avvenuta il 13 maggio sulla



**I ragazzi della 3B Sia presentano l'ACS su Meet**

piattaforma Meet -. Voi, pur in tempi molto brevi e in un periodo non favorevole per le attività scolastiche, siete riusciti a realizzare un percorso davvero buono dimostrando di aver saputo cogliere l'essenza dell'agire cooperativo". Lo scopo dell'ACS costituita all'interno dell'Istituto faentino è mettere in campo soluzioni pratiche per rispondere

ai bisogni di chi, ogni giorno, si confronta con la quotidianità all'interno della scuola. Per ottenere questo risultato al meglio, i ragazzi, prima di scegliere le attività dell'associazione, hanno elaborato e poi somministrato un questionario a tutti gli studenti che, con le loro risposte, hanno fatto emergere alcuni bisogni dominanti. Le risposte dell'ACS sono state

pratiche e innovative e vanno da una app per gestire gli ordini al bar della scuola, dislocato in una zona distante da alcune aree dell'istituto, all'individuazione di gadget con il logo della scuola per gli studenti frequentanti, dalla progettazione di eventi educativi e culturali allo sviluppo di soluzioni per migliorare la comunicazione tra studenti, ex studenti, docenti e personale ATA. "I principi cooperativi ai quali il gruppo di lavoro si è ispirato ruotano intorno all'asse della democrazia - hanno fatto sapere dalla scuola -: una testa un voto, partecipazione dei soci al governo dell'impresa, mutualità verso l'esterno, intergenerazionalità, solidarietà cooperativa sono solo alcuni dei fondamenti sui quali gli studenti hanno strutturato il funzionamento dell'impresa". (m.a.)



**0544 453333**

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



**La tua casa in mani sicure**

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



**Le nostre sedi**

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

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

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

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

■ FAI DA TE ■ FERRAMENTA ■ BAGNO ■ GIARDINO ■ DECORAZIONE

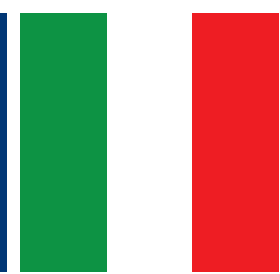
# Bricofer Faenza. si riparte!!!



**VI ASPETTIAMO NEL BRICOFER  
"CENTRO COMMERCIALE LE MAIOLICHE"  
PER I VOSTRI ACQUISTI IN SICUREZZA.**



**Bricofer®**



**Tra il dire e il fare**

**Via Cristoforo Colombo 2  
Centro Comm.le "Le Maioliche", 48018 Faenza (RA)**

## GREEN ECONOMY

# Il nuovo automezzo a metano liquefatto che abbatte l'impatto ambientale

La partnership tra Arco Trasporti e Caviro mette in strada un veicolo ad alimentazione alternativa

Arco Trasporti e Gruppo Caviro varano il primo automezzo alimentato a gas metano liquefatto (LNG), un carburante ecologico a ridotto impatto ambientale. "La crescente sensibilità del mondo produttivo verso le tematiche green - spiega Giampaolo Bassetti, direttore operation di Caviro - si traduce anche nell'impegno ad abbattere le emissioni generate da trasporto e logistica. Da qui è nata questa sinergia con Arco Trasporti, ora che sul mercato sono comparsi mezzi ad alimentazione alternativa".

Le fonti di energia green sono un tema ormai consolidato all'interno del Gruppo, che di recente con la divisione Caviro Extra ha inaugurato il primo impianto nazionale di produzione di biometano a partire dai sottoprodotti dell'agroalimentare, estendendo il proprio modello di economia circolare a un altro anello della filiera. "Il trasporto pesante alimentato a energia elettrica è ancora un'ipotesi lontana, dunque i biocarburanti rappresentano una scelta responsabile e di prospettiva - aggiunge Bassetti -. Oggi utilizziamo il nuovo automezzo a LNG per

rifornire, con i prodotti dei nostri principali brand di vino, due centri di distribuzione territoriali di un grande marchio della GDO italiana. Speriamo di poter contare presto su altri mezzi dello stesso tipo, magari ricevendo i giusti incentivi da parte dello Stato". Il camion, brandizzato Caviro e con una grafica dedicata, fa parte di una mini-flotta, composta da due automezzi alimentati a LNG, messa in campo da Arco Trasporti. "La nostra cooperativa offre servizi di repackaging, stoccaggio e consegna merci su scala nazionale - spiega il direttore di Arco Trasporti, Sauro Bettoli - per garantire i quali ogni giorno facciamo circolare circa 100 mezzi, che inevitabilmente immettono CO<sub>2</sub> in atmosfera. Come cooperativa però siamo attenti ai bisogni della comunità, anche dal punto di vista ecologico, e condividiamo questa visione con molte imprese del territorio. Da qui la partnership con Caviro, che fin da subito ha mostrato un'apertura totale al progetto. L'investimento necessario per acquistare un mezzo a LNG è ingente e richiede lungimiranza: questa



collaborazione ci ha dato forza e ci ha consentito di procedere, anche nell'incertezza dell'ottenimento di un mini bonus statale". Si tratta di un primo passo, in attesa di sviluppare su larga scala il trasporto con questi mezzi, che presentano costi inferiori di trazione e gestione, ma riservano ancora qualche incognita: "L'autonomia di viaggio è ridotta, pari circa a 1000 km - precisa Bettoli -, inoltre la produzione e la distri-

buzione del carburante sul territorio sono ancora insufficienti. Attualmente, infatti, gli unici punti di rifornimento locali sono a Pievesestina e a Castel San Pietro, per cui le tratte devono essere organizzate con precisione. In futuro ci aspettiamo investimenti sul territorio per ampliare questo tipo di business, strategico per le aziende e vantaggioso per l'ambiente".

Marco Guardanti

## SANITÀ

## Dentisti: "Siamo tra le categorie più preparate a operare in tutta sicurezza"

Gerardo Ghetti, vicepresidente Andi Ravenna, racconta cosa è cambiato nel rapporto medico-paziente

Le attività sanitarie private, nel rispetto delle ordinanze emanate dalla Regione Emilia-Romagna, non si sono mai fermate ma hanno limitato le attività alle sole prestazioni d'urgenza. "Nel periodo di massima emergenza, noi dentisti - spiega Gerardo Ghetti, odontoiatra e vicepresidente Andi Ravenna (Associazione nazionale dentisti italiani) - abbiamo continuato a lavorare per rispondere alle urgenze rispettando tutte le restrizioni e proteggendo noi stessi e i pazienti potenziando, laddove necessario, le procedure igieniche già molto stringenti nel nostro settore. Fortunatamente dalla fine di aprile la Regione ha deciso di riaprire i servizi ambulatoriali pubblici e privati per fare in modo che le decine di migliaia di prestazioni di medicina specialistica rinviata potessero essere recuperate senza ulteriori, e pericolosi, ritardi".

Le nuove procedure emanate da Governo e Regione per contenere i contagi da Covid-19 codificano in modo chiaro diversi aspetti generali che interessano anche le prestazioni dentistiche: "Dal 2004 siamo soggetti ad Autorizzazione Regionale e abbiamo accentuato il livello di protezione e siamo quindi tra le categorie più preparate ad affrontare questa fase di emergenza - continua Ghetti -. Il nostro lavoro è ad alto rischio e l'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale rispetto alla fase pre-covid non ha registrato modifiche sostanziali. Ciò che è cambiato è soprattutto la gestione degli appuntamenti e degli accessi oltre che la frequenza delle disinfezioni degli spazi ad uso comune".

Oggi per accedere a una prestazione dentistica occorre sapere che gli appuntamenti saranno presi solo per telefono

e che, sempre telefonicamente, verrà effettuato un primo triage in cui verranno fatte alcune domande al paziente sul suo stato di salute; all'arrivo in studio il paziente sarà poi sottoposto a un secondo triage per confermare l'intervista telefonica e verrà sottoposto alla misura della temperatura corporea; è obbligatorio l'utilizzo delle mascherine da parte del paziente fino a quando non si sottoporrà alla visita o all'intervento e tutti devono essere messi in condizione di rispettare il distanziamento sociale.

"Il paziente viene inoltre invitato a fare degli sciacqui prima di ogni prestazione e noi operatori cerchiamo di ridurre al minimo l'utilizzo del trapano per evitare il più possibile le nebulizzazioni - conclude Ghetti -. Quando non è possibile evitarlo occorre far indossare al paziente, oltre alla mantellina, anche occhiali e cuffia per abbassare il rischio di contaminazioni".

È importante per i pazienti attenersi alle istruzioni fornite dal personale dello Studio per garantire la propria sicurezza come quella di tutti i presenti. Anche nelle sale d'attesa e negli uffici, zone considerate a rischio più basso, valgono le procedure generali ossia utilizzo di gel disinfettanti, mascherine, guanti, barriere di plexiglas e ricambio d'aria di almeno 15 minuti ogni ora. Le sanificazioni dei luoghi comuni ma anche delle zone ad alto rischio devono oggi essere effettuate con disinfettanti a base di principi attivi riconosciuti efficaci contro il Covid-19. (m.a.)

**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  
cell. 335 5911153  
info@viarimbianchini.it  
www.viarimbianchini.it



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

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



GRUPPO COFRA

# Riapertura e rinnovo locali, il Bricofer del centro Le Maioliche cambia volto

**Spazi ripensati, prodotti innovativi e norme di sicurezza garantite: così il punto vendita di Faenza si prende cura dei propri clienti**

È una riapertura particolarmente significativa quella del Bricofer del centro commerciale Le Maioliche a Faenza, avvenuta lo scorso 11 maggio. Oltre a ritrovare il rapporto con i clienti dopo il lungo periodo di chiusura forzata, infatti, il punto vendita del Gruppo Cofra può finalmente sfoggiare il proprio restyling, al termine dei lavori di ristrutturazione cominciati lo scorso gennaio.

“I locali sono completamente rinnovati - spiega il responsabile Marco Lapalorcia -, con nuovi percorsi pensati per una migliore esperienza di un pubblico vasto ed eterogeneo. Anche gli assortimenti ora sono più completi, specialmente nei settori di arredo bagno, illuminazione, vernici, decorazioni e accessori per casa e giardino. Fornitissimo anche il settore della cucina”.

## Misure di sicurezza garantite

La riapertura del punto vendita ovviamente segue tutte le norme dettate dal Dpcm in materia di sicurezza. “Tutto il personale indossa i dispositivi di protezione individuale - spiega Lapalorcia - e a disposizione dei clienti forniamo gel disinfettante. Il distanziamento sociale è sempre garantito anche grazie all’ampia superficie di 3mila metri quadri, ma siamo comunque preparati ad attuare misure di contingentamento, se necessario. I locali sono puntualmente sanificati e il personale è formato e competente in merito. Vogliamo che i nostri clienti si sentano totalmente al sicuro”.

## Spazi ripensati

La novità principale nel restyling del Bricofer è il banco servizi: “Si tratta di una postazione centrale e strategica - racconta il responsabile -, il vero cuore del negozio. Da anni ne è presente uno nell’altro punto vendita di via Volta, con grande apprezzamento dei clienti. Nel banco servizi i clienti troveranno un addetto sempre presente e una serie di prestazioni essenziali: il tintometro per le vernici, il banco chiavi per fare i duplicati, un vasto assortimento di cavi elettrici, corde e ca-



tene”. Grazie al banco servizi, la clientela avrà un punto di riferimento fisso, da cui orientarsi con più facilità attraverso i vari settori del negozio.

“Abbiamo inoltre previsto delle vetrinette - continua Lapalorcia - che espongono strumenti di precisione e tecnologie elettroniche, come termostati e misuratori laser. In questo modo per i clienti è possibile farsi un’idea della vasta gamma di prodotti disponibili, anche quelli meno conosciuti”.

## Prodotti innovativi

Anche il reparto illuminazione, uno degli storici punti di forza del negozio, presenta alcune importanti novità: “Abbiamo ampliato l’offerta con una gamma di nuovi prodotti come lampade, lampadari e plafoniere - aggiunge -. Particolarmente interessanti le lampade di ultima generazione, connesse a internet e controllate da sistemi vocali come Amazon Alexa o Google Home. I clienti possono venire a provare il funzionamento di queste tecnologie domotiche, testando i comandi vocali e sperimentando un nuovo modo di vivere la propria casa”.

## Nuove abitudini

“Tanti clienti in questi giorni si sono complimentati per il rinnovo dei locali - rivela Lapalorcia -. Questi riscontri ci fanno piacere, rispecchiano l’attenzione che prestiamo nei confronti della nostra clientela, che qui a Le Maioliche è vasta ed eterogenea. Per quanto riguarda il Bricofer di via Volta, che è un negozio più tecnico e specifico, continuiamo a offrire piante da orto, da arredamento, da giardino e tutto l’occorrente per prendersene cura. In questo particolare settore c’è stata una crescita notevole: con il lockdown le persone hanno avuto più tempo a disposizione e hanno riscoperto il giardinaggio e la cura della casa. Per noi è una grande soddisfazione poter aiutare a vivere meglio gli spazi domestici - conclude -, ora che abbiamo riscoperto quanto sono importanti per tutti noi”.

**Marco Guardanti**

# ASSICOFRA

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

Noi ci siamo,  
ripartiamo insieme!

FAENZA  
Zona Industriale - Via Volta, 11

BRISIGHELLA  
Via Porta Fiorentina, 3

CASTEL BOLOGNESE  
Via Emilia Interna, 168

MODIGLIANA  
Via Don Giovanni Verità, 3

www.assicofra.it

GRUPPO  
COFRA

**SERVIZI**

# Le cooperative ravennati aderenti a Ciclat sono pronte per la Fase 2 ma il mercato è lento

**Il direttore Cesare Bagnari: "In generale il 2019 è andato bene, seppur con qualche ombra causata dal rinnovo del contratto logistica e trasporti. Sul 2020 pesa l'incognita della ripresa del sistema produttivo"**

La Fase 2 per le cooperative di Ravenna che aderiscono al consorzio Ciclat è cominciata il 4 maggio con la riapertura di buona parte del sistema produttivo nazionale anche se, va ricordato, molti soci e lavoratori delle cooperative di logistica, trasporto, pulizie e vigilanza di via Romagnoli non si sono mai fermati, nemmeno nei giorni più difficili di questa emergenza sanitaria. "Devo ammettere che la nostra Fase 2 è cominciata più lentamente di quanto ci aspettassimo - evidenzia Cesare Bagnari, direttore Ciclat -. L'auspicio era che dal 4 maggio si muovesse qualcosa in più tra i nostri clienti dell'area logistica e trasporti ma devo riconoscere che il mondo produttivo non è, di fatto, ancora tornato a lavorare a ritmi pre-covid".

**Molti soci e lavoratori delle cooperative di logistica, trasporto, pulizie e vigilanza di via Romagnoli non si sono mai fermati, nemmeno nei giorni più difficili dell'emergenza**

**Al momento attuale qual è la situazione delle cooperative di Ravenna aderenti a Ciclat?**

"Direi molto eterogenea. Colas Pulizie Locali ha dovuto attivare già nelle primissime fasi dell'emergenza la Cassa integrazione per le operatrici impiegate nelle scuole mentre il resto del personale è invece sotto pressione per il forte aumento delle richieste di pulizie straordinarie e sanificazioni di edifici pubblici e privati. Il lavoro per Colas Vigilanza è aumentato significativamente per via della richiesta di incremento dei servizi di ronda e di vigilanza, presso le aziende costrette a chiudere, e di controllo accessi e gestione delle portinerie all'interno delle imprese che invece sono sempre rimaste aperte. Tutte

le altre (Rafar, Ciclat Trasporti Ambiente, Colas Pulizie Industriali, Cofa e Cislal *nda*) hanno invece registrato un calo di volumi dovuto al fermo di buona parte del settore produttivo di marzo e aprile, calo che abbiamo cercato di sopportare con il ricorso minimo agli ammortizzatori sociali e puntando invece alla gestione di ferie e permessi, per fare in modo che a soci e dipendenti venisse riconosciuta una retribuzione il più possibile completa".

**Come hanno reagito i soci e i dipendenti che erano impiegati nei servizi che non si sono mai fermati?**

"Quasi tutti con grande senso di responsabilità. Le operatrici impiegate nelle pulizie e nelle sanificazioni (spesso anche in luoghi a rischio) e le guardie giurate in molti casi hanno rinunciato alle ferie ed effettuato turni di lavoro straordinario; il personale che si occupa della raccolta rifiuti ha continuato, in silenzio, un lavoro che in molti hanno dato per scontato ma che in realtà li vedeva esposti in prima persona più di quanto si pensi; gli autotrasportatori hanno sempre viaggiato per il paese per rifornire la grande distribuzione senza battere ciglio pur in condizioni di 'abbandono' negli orari serali e notturni (autogrill e servizi chiusi dalle 18 alle 6) e con tempi di lavoro e procedure difficili da sostenere".

**Fra qualche settimana i soci si riuniranno nelle assemblee di approvazione del bilancio d'esercizio 2019. Come vi preparate a questi appuntamenti e quali risultati presenterete, a livello di andamento, ai soci?**

"Ci stiamo organizzando per fare tutte le assemblee in luglio, nel rispetto ovviamente di quanto consentito dalle norme. Oggi siamo impegnati nella ricerca delle modalità più efficaci per coinvolgere il più possibile la base sociale e utilizzeremo la modalità mista. Per quanto riguarda i numeri si può dire che il 2019 sia andato più o meno bene per tutte le cooperative. Le uniche problematiche le abbiamo registrate a causa del rinnovo del contratto della logistica che ha messo più in difficoltà Cislal e Rafar. Entrambe sono riusci-

**"Ci stiamo organizzando per fare tutte le assemblee in luglio, nel rispetto di quanto consentito dalle norme. Utilizzeremo la modalità mista, cercando di coinvolgere il più possibile la base sociale"**

te a 'contenere i danni' grazie a politiche di ottimizzazione e riduzione dei costi, anche con il sostegno della base sociale che ha dovuto sopportare qualche sacrificio. Quello che preoccupa è ovviamente il 2020, quando il contratto inciderà su 12 mensilità e non su 7 come avvenuto lo scorso anno (il rinnovo è diventato operativo a giugno 2019 *nda*)".

**A questo proposito, può già dare qualche indicazione sull'andamento del primo semestre 2020?**

"La questione dell'aumento contrattuale

per l'anno in corso ci preoccupa perché avremo un onere certo, a fronte di una ripresa economica post crisi che è ancora tutta da valutare. Il primo trimestre del 2020 è stato in linea con la fine del 2019 ma in aprile e maggio abbiamo registrato cali dal 10 al 30% nel settore logistica e trasporti. La ripresa è un'incognita pesante perché noi non siamo 'artefici del nostro destino' e le nostre cooperative dipendono in tutto e per tutto dalle scelte e dalla ripresa del mondo produttivo".

**Progetti in campo?**

"In questi mesi di emergenza tutti noi abbiamo imparato che si possono fare molte cose riducendo gli spostamenti e quella che prima era vista come una 'fuga in avanti' verso l'informatizzazione delle aziende labour intensive, oggi è un adeguamento e un aggiornamento al quale abbiamo dovuto invece far ricorso per necessità. Spero che questo possa aiutarci a impostare un nuovo standard per l'organizzazione e la distribuzione del lavoro che diventi un valore aggiunto facendoci risparmiare tempo e denaro".

Mabel Altini



Personale della cooperativa Colas Vigilanza impegnato nelle attività di sanificazione

## Impresa

**TETTI - LATTONERIA  
COIBENTAZIONI  
TINTEGGIATURE INTERNE  
ED ESTERNE  
RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti  
Possibilità di pagamenti dilazionati  
Esperienza ventennale

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

## VISANI

**esperienza  
ventennale!**

A sèn tót rumagnol

## AGROALIMENTARE

# Il settore del latte soffre, ma Libertà e Lavoro resiste bene

**Servizi diversificati e filiera forte: così la cooperativa ha affrontato l'emergenza e ora si prepara a uno scenario in continuo mutamento**

Libertà e lavoro non si è mai fermata. La cooperativa agricola, che conta 33 dipendenti e produce latte di alta qualità nelle due stalle di Sant'Alberto e Savio, per codice Ateco rientrava tra le attività essenziali e dunque ha continuato a lavorare per tutta la Fase 1 dell'epidemia. "Ci siamo organizzati per limitare i contatti e garantire il distanziamento sociale - racconta il presidente Domenico Zauli -, formando due distinte squadre di lavoro. Non è stato semplice, i dipendenti hanno dovuto ripensare ogni loro gesto quotidiano. C'è stata molta collaborazione, da parte di tutti, per rispettare le norme di sicurezza: dalla prova della temperatura in entrata all'uso dei dpi, di cui per fortuna non c'è sta-

ta carenza, grazie ai vari fornitori contattati, sia locali che non".

Non sono però mancati i problemi, specie per quanto riguarda il mercato. I consumi di latte fresco infatti hanno subito delle flessioni importanti, soprattutto a causa della chiusura del canale Horeca e dell'orientamento degli acquisti delle famiglie verso il latte Uht: per la sua alta conservabilità, il latte Uht proviene anche da paesi dove i costi di produzione sono minori e può avere un prezzo più basso rispetto al latte italiano.

"Entrambe le cooperative a cui conferiamo il latte hanno sempre garantito il ritiro del nostro prodotto - aggiunge Zauli - e si stanno impegnando per valorizzare i volumi non venduti, trasformandoli

in prodotti derivati da vendere nei supermercati, come formaggi e yogurt. Quindi non abbiamo sofferto discontinuità ma subiremo un calo del prezzo del latte, il che significherà chiudere il 2020 con minori ricavi anche a parità di quantitativi prodotti".

Un'ulteriore spinta positiva per la cooperativa è arrivata dalla differenziazione dei servizi: "Dal 2010 siamo proprietari di un impianto a biogas, alimentato dalla digestione anaerobica dei liquami zootecnici - precisa -. L'impianto è sempre rimasto in funzione e ci ha garantito entrate costanti, a riprova della bontà della scelta di diversificare".

La combinazione di questi fattori ha permesso a Libertà e Lavoro



di mantenere un equilibrio, resistendo bene all'emergenza e impegnandosi anche in diverse iniziative di solidarietà: "Volevamo sostenere il nostro territorio e dare una mano anche a livello nazionale - commenta il presidente -. Per questo abbiamo donato all'Ospedale di Ravenna, partecipato all'iniziativa del Comune

di Ravenna in favore dei poveri e sostenuto la Protezione Civile tramite Granarolo, quindi tramite la filiera. Con l'arrivo della Fase 2 - conclude - in termini operativi per noi non cambierà nulla dai mesi precedenti: speriamo che tutto il comparto si riprenda e che il Paese possa finalmente rialzarsi".

**Marco Guardanti**

## SOCIALE

## Comunità generose verso le Case residenza del Solco

Sono stati tanti, e generosi, i gesti di altruismo verso le case residenza gestite dal consorzio Solco Ravenna insieme all'associata Asscor. Gesti che hanno dimostrato affetto, riconoscenza e vicinanza, da parte di familiari degli ospiti della Cra, da privati cittadini che non hanno particolari legami con le strutture, da aziende e da associazioni.

"La vicinanza che le comunità ci hanno dimostrato in queste difficili settimane ci ha sorpreso e commosso - sottolinea Antonio Buzzi, presidente Solco Ravenna -. Sono stati, e sono ancora, giorni particolari per tutti i nostri ospiti e i nostri operatori, giorni lontani fisicamente dagli affetti più cari in cui però si è cercato di mantenere, anche con un certo successo, una continuità e una normalità all'interno delle strutture. Grazie alle donazioni ricevute e all'affetto dimostrato, queste distanze fisiche, che abbiamo dovuto imporre per salvaguardare la salute degli abitanti delle nostre Case residenza e degli operatori, sono state meno dure".



Le donazioni sono state tante ed eterogenee: 25 tablet dai Rotary Club del gruppo Romagna Nord che hanno permesso di agevolare le comunicazioni tra ospiti e familiari attraverso videochiamate, foto e videomessaggi; circa 700 mascherine (sia di stoffa che chirurgiche) donate da diversi soggetti (l'azienda Killy Kite di Conselice, la stilista Cristina Rocca di Ravenna, il Rotary Club di Ravenna, la signora Angela Orlandini, l'Avis di Fusignano) che hanno dato la possibilità di avere delle scorte in caso di necessità e di disporre dei dispositivi di protezione per gli operatori anche fuori dall'orario di lavoro; 50 colombe pasquali regalate da un cittadino di Fusignano che ha preferito restare anonimo e che le ha dedicate agli operatori per il lavoro e l'impegno profuso; tante, tante uova di Pasqua da diverse imprese e supermercati; infine una donazione in denaro di 1.000 euro, dal Rotary Club di Lugo, per contribuire al finanziamento del progetto "Orto in vaso" dedicato agli anziani ospiti.

**Ilaria Florio**

**solco**

**Bottega dei Servizi**

AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA  
AGCM E DEL MERCATO

RATING DI LEGALITÀ

★★

**La Bottega dei Servizi ti semplifica la vita!**

**qualità professionalità legalità**

**Alla spesa, al ritiro dei medicinali e alle piccole commissioni ci pensiamo noi!**

Bottega dei Servizi: via Cassino 79/c Ravenna • tel. 0544.271321 - 337.1033697 • bottegadeiservizi@solcoravenna.it  
Aperti da lunedì a venerdì 9.30-13.00, pomeriggio su appuntamento.

## RUSSI

# Luxco riparte a pieno regime

**I servizi differenziati hanno permesso alla cooperativa di non fermarsi. Ora crescono le richieste di sanificazione di impianti**

È stata la differenziazione dei servizi a permettere alla cooperativa Luxco di Russi - che si occupa di impiantistica elettrica civile e industriale e tinteggiatura/piccola edilizia - di affrontare meglio il lockdown: "In questi ultimi mesi le nostre attività, come quelle di tante altre aziende, hanno subito parziali rallentamenti - racconta il presidente Matteo Santi -. In particolare, abbiamo dovuto sospendere del tutto il settore tinteggiatura. Nel ramo impianti elettrici, invece, abbiamo potuto proseguire con la maggior parte delle attività, soprattutto quelle legate alle manutenzioni di impianti industriali di alcune importanti aziende, anche agroalimentari, che necessitavano della nostra assistenza". Dalla metà del 2019, in ottica di crescita aziendale, Luxco ha trasferito la propria sede in via Di Vittorio a Russi in uno stabile più ampio: una scelta, dettata dalla necessità di adeguare il contesto a un organico in ampliamento, che si è rivelata di prospettiva anche per gestire meglio gli spazi durante l'emergenza. "La difficoltà maggiore



- rivela Santi -, specie nelle prime settimane di lockdown, è stata conciliare il normale svolgimento delle attività lavorative con l'applicazione di tutte le misure di sicurezza

necessarie per tutelare il personale. Come tutti sanno, è stato assai complesso reperire tutti i dispositivi di protezione individuale e attenersi a delle normative che venivano

**"I nostri dipendenti hanno tutti messo in campo un forte senso di responsabilità e il desiderio di continuare i lavori"**

emanate e integrate di continuo, giorno dopo giorno".

Nonostante le problematiche, la risposta dei dipendenti è stata molto positiva: "Hanno tutti messo in campo un forte senso di responsabilità e il desiderio di continuare i lavori - attesta il presidente -. Così siamo riusciti a proseguire le attività nel rispetto di tutte le procedure operative per il contenimento del virus, sia presso la nostra sede sia presso i vari cantieri su cui eravamo operativi".

Dal 4 maggio, come da disposizioni del Governo, Luxco è potuta ripartire a pieno regime su tutti i settori. "Ora ci troviamo di fronte anche a nuove richieste di servizi da parte dei nostri clienti - rivela Matteo Santi -, specie quelli presso cui svolgiamo da vari anni manutenzione e assistenza sugli impianti di condizionamento: ora più che mai viene data priorità alla sanificazione e all'ammodernamento di questi impianti, per garantire la tutela della salute dei lavoratori". (m.g.)

## ABITAZIONE

# Snoopy Casa, un autunno ricco di progetti

**Il contesto economico e sociale complesso renderà sempre più centrale il ruolo della cooperativa ravennate**

Durante l'emergenza sanitaria ed economica dovuta al coronavirus, Snoopy Casa non ha mai fatto mancare il supporto necessario agli oltre 180 soci assegnatari di un alloggio a canone agevolato. Grazie all'impegno della cooperativa di abitazione ravennate, forte di un'esperienza quarantennale, tante persone hanno potuto vivere al sicuro, in casa, i giorni del lockdown.

Il periodo complicato che si sta vivendo non ha dunque fermato l'attività della cooperativa anche se ha inevitabilmente rallentato l'avvio dei nuovi progetti. "In particolare - illustra il presidente di Snoopy Casa Giovanni Dallara - il prossimo settembre inizieranno i lavori di costruzione del nuovo fabbricato residenziale a Faenza, in zona Borgo. Il complesso è composto da 13 unità immobiliari, caratterizzate da diffe-

renti metrature e tipologie abitative. Ogni unità sarà completa di garage e ampi balconi, logge o giardini e sarà caratterizzata da finiture di pregio e dall'impiantistica volta a un elevato risparmio energetico (Classe Energetica A4) e comfort abitativo. Queste caratteristiche, unite a un prezzo concorrenziale, hanno permesso la prenotazione di oltre il 50% delle unità previste".

Sempre a settembre, inoltre, potranno essere trasformati in proprietà 8 alloggi realizzati in locazione a termine, nel 2016, a Faenza. Grazie ai finanziamenti regionali l'acquisto è agevolato da un contributo a fondo perduto.

In autunno prenderanno il via anche i lavori per la realizzazione del progetto di Co-housing denominato "Vicini a Solarolo", molto caro alla cooperativa. "Si tratta - prosegue

Dallara, di un progetto innovativo che prevede una 'progettazione partecipata' attraverso il coinvolgimento dei futuri abitanti dei trenta alloggi previsti e la realizzazione di servizi collettivi (punto assistenza, lavanderia comune, sala polivalente, punto acquisto) e spazi esterni di aggregazione". I prossimi mesi vedranno un contesto economico e sociale complesso e caratterizzato verosimilmente da tanti 'nuovi poveri' in più e il ruolo di Snoopy Casa diventerà dunque ancora più centrale.

"Abbiamo già notato - conclude il presidente Dallara - un incremento esponenziale nella richiesta di alloggi a canone calmierato, ma spesso il reddito non è sufficiente a far fronte al pagamento del canone. A ciò si aggiunge che gli alloggi di Erp non riescono a essere numericamente sufficienti e



Giovanni Dallara, presidente Snoopy Casa

sarebbero dunque necessari finanziamenti pubblici alle cooperative per la realizzazione di alloggi con una riduzione importante del canone, o la messa a disposizione di fondi sufficienti a sostenere i nuclei familiari maggiormente in difficoltà".

Samuele Bondi

**COLAS**  
pulizie locali

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

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

Servizi maschere presso teatri  
Ausilio scolastico  
Igiene urbana e ambientale



## VIVAISMO

# Piante da frutto disponibili tutto l'anno

Per Dalmonte Vivai l'obiettivo è allungare il periodo di commercializzazione

Non solo da ottobre a febbraio, ma anche negli altri mesi è possibile reperire sul mercato vivaistico piantine da frutto di varie specie, sia per la coltivazione intensiva, sia per i piccoli impianti. Sull'argomento si pronuncia Roberto Savini, di Dalmonte Vivai, che racconta questa specie di rivoluzione che va diffondendosi nel mondo dei produttori delle piantine: "Il commercio delle piante da frutto era tradizionalmente circoscritto al periodo autunno-invernale, anche perché consisteva nella vendita della piantina estirpata dal terreno e pronta da piantare a radice nuda. Adesso tutto è cambiato in quanto le piante possono essere conservate nei frigoriferi e durare più a lungo, inoltre è cambiata la tecnica vivaistica, che oggi permette di avere piantine pronte per tutto l'arco dell'anno".

**Con quali modalità avviene questo?**

"Prendiamo per esempio il kiwi: le piantine si possono trovare anche appena nate, innestate in vaso; possono inoltre provenire dal laboratorio in ogni stagione dell'anno e la stessa cosa può avvenire per i piccoli frutti, per il melograno, il castagno ed altri. Questa è la strada che abbiamo intrapreso come Dalmonte Vivai, tanto è vero che ora il listino dei nostri prodotti è molto diverso da quello che avevamo una decina di anni fa e,



soprattutto, la commercializzazione è attiva durante tutto l'anno".

**Il cambiamento è avvenuto anche nella viticoltura?**

"Certamente. Il tipico prodotto da vivaio era una volta la barbatella autunnale, pronta per essere impiantata subito,

mentre oggi abbiamo anche la barbatella in vaso, prodotta in primavera e utilizzabile anche fino al mese di maggio."

**A proposito di viticoltura, come è andato il mercato?**

"Possiamo dire che si stia concludendo in maniera positiva, con l'attenzione

rivolta in particolare sui nostri vitigni tradizionali, come il trebbiano, il sangiovese e il famoso. Per le piante da frutto abbiamo vissuto le conseguenze negative della deludente campagna precedente, con le aziende che non avevano potuto fare nuovi investimenti; anche per quest'anno si prevede che i bilanci saranno appesantiti dalle conseguenze delle gelate di fine marzo. Del resto anche noi, come vivaisti, stiamo attenti a programmare gli investimenti futuri proprio in virtù di questo fattore. Il mercato di questo settore non è dunque stato positivo, basta guardare i quantitativi di nettarine, pesche e susine venduti oggi, che sono molto inferiori a quelli degli anni d'oro di questi prodotti".

**Ci sono i prodotti cosiddetti "nuovi"...**

"Il noce si conferma in bella evidenza un investimento che mantiene valore ormai da alcuni anni. Un'altra coltura che dà soddisfazioni è il kiwi, in tutte le sue varianti e, come abbiamo detto, ha il vantaggio di essere disponibile tutto l'anno. Poi continua l'affermazione del nocciolo, dei piccoli frutti, come mirtillo e lampone; inoltre la nostra azienda, mediante le nuove tecnologie, è in grado di proporre alla clientela e anche agli stessi vivaisti i portainnesti di tutte le principali produzioni fruttifere".

Giovanni Raggi

## DISABILITÀ

## Ripartire, riprogettando servizi e opportunità

L'associazione Genitori ragazzi down di Faenza ha contattato diversi enti sul territorio per dare nuove opportunità ai ragazzi

Grazie alla collaborazione con imprese e associazioni del territorio faentino, l'associazione Gdr di Faenza è riuscita a organizzare nuove opportunità per i ragazzi con disabilità, costretti in casa a causa della chiusura dei centri e dei servizi loro dedicati. Il 4 maggio è stata riaperta la Bottega della Loggetta (in piazza 2 giugno), dove la necessità di mettere in atto tutti i protocolli di igienizzazione e sicurezza è diventata la nuova attività di apprendimento dei ragazzi coinvolti nel percorso di inserimento lavorativo. Grazie all'associazione Farsi Prossimo si è potuto, poi, realizzare il progetto di orto

sociale "Terra Condivisa" a Castel Raniero, dove i ragazzi possono partecipare, sempre in rapporto individuale (un operatore per un ragazzo) alle attività agricole e di confezionamento dei prodotti. Anche la Fattoria Quinzan ha dato la propria disponibilità a far usare ai ragazzi e rispettivi educatori i propri spazi facendoli collaborare alle attività dell'azienda. Infine, la cooperativa Coabi ha dato gratuitamente la disponibilità di un appartamento per la sperimentazione delle attività di autonomia domestica e per l'aiuto compiti per chi ancora va a scuola. (I.r.)



**Faenza Spurghi**

www.faenzaspurghi.com

servizio 24 ore su 24

per appuntamenti  
Tel. 0546 660448

per URGENZE  
335.1220352

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

**LOTTA alla ZANZARA TIGRE**

Trattamenti adulcidi e larvicidi su aree verdi, condomini, zone garage, pozzetti, ecc.

**DERATTIZZAZIONI**

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

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

**DISINFESTAZIONE BLATTE**

Effettuiamo trattamenti specifici contro

**FORMICHE MOSCHE VESPE**

**COGLIAMO IL FUTURO DELLA FRUTTICOLTURA INSIEME.**

OTTIMIZZA I TUOI RACCOLTI CON LA NOSTRA FILIERA VIVAISTICA

Dalla micropropagazione agli impianti, gestiamo con passione, esperienza e professionalità tutte le fasi di produzione di piante e portainnesti, sviluppo varietale e assistenza tecnica.

Così, dal 1895, scendiamo in campo a fianco degli agricoltori per coltivare insieme l'eccellenza e soddisfare le esigenze di un mercato frutticolo in costante evoluzione.

Scopri tutte le nostre varietà su:  
www.dalmontevivai.com

Via Casse, 1 | 48013 Brisighella (RA) | dalmonte@dalmontevivai.com

**Dalmonte**  
PIANTE DA FRUTTO MADE IN ITALY DAL 1895

Spazio a cura di CPDA

# Lotta allo spreco e ricerca della qualità: nei supermercati Conad di Bagnacavallo si può!

La quarantena che abbiamo dovuto affrontare in queste passate settimane ha stravolto le nostre vite e le nostre abitudini, luoghi come i supermercati sono diventati i centri nevralgici delle nostre giornate e i carrelli della spesa ci hanno raccontato i cambiamenti e le nuove necessità delle persone e delle famiglie.

Gli alimenti e i beni più acquistati avevano tutti un comune denominatore: la semplicità. C'è stato più tempo per dedicarsi alla cucina e alla preparazione di piatti a lunga cottura. **"Ora la priorità deve essere la lotta allo spreco e la ricerca della qualità e della salubrità dei prodotti - sottolinea Raffaele Gordini, presidente della cooperativa CpdA, gestore dei due supermercati a marchio Conad di Bagnacavallo - . Tutto questo nei nostri punti vendita Conad è possibile, scegliendo i prodotti con il marchio Percorso Qualità".**

Con Percorso Qualità **sai che ti puoi fidare**, perché hai la certezza che ogni prodotto sia stato controllato dall'inizio alla fine, dal campo o dall'allevamento fino al tuo carrello, con grande attenzione e intransigenza; hai la sicurezza di controlli a campione effettuati nelle varie fasi della filiera che verificano la qualità e la salubrità degli alimenti; hai la tranquillità di portare in tavola un prodotto genuino e gustoso; sai di avere fra le mani un prodotto che proviene da aziende che seguono rigorosi standard di igiene e sicurezza; puoi contare sul fatto che sia stato trasportato nel minor tempo possibile dal luogo di produzione al punto vendita, per mantenere intatta la freschezza e limitarne l'impatto sull'ambiente. Per questo marchio è stata volutamente scelta la parola Percorso, perché la fiducia è un qualcosa che va conquistato passo dopo passo.

Che sia **frutta o verdura**, se riporta il marchio Conad Percorso Qualità, hai la certezza che il prodotto che ti trovi fra le mani è stato seguito da noi di Conad dall'origine fino a te, coltivato seguendo una corretta gestione agricola. Aziende selezionate e controllate, che adottano metodi di coltivazione rispettosi dell'ambiente.

Se leggi Conad Percorso Qualità significa che la **carne** che hai davanti ha superato rigidi controlli e proviene da allevamenti che seguono scrupolosamente tutte le norme vigenti, rispettose dell'ambiente. Quando metti nel tuo carrello **prodotti ittici** Conad Percorso Qualità, sei sicuro di aver fatto una scelta di qualità e di freschezza. Da dove deriva questa certezza? Dal fatto che, prima che raggiungano le tue mani, il nostro pescato viene sottoposto a delle regole ferree: gli allevamenti vengono controllati affinché rispettino le più rigide norme igieniche e seguano una corretta gestione certificata e le aziende ittiche selezionate rispettino i requisiti



e attino i sistemi di controllo e tracciabilità. Altro aspetto importante, che contraddistingue i nostri prodotti ittici è che questi sono tutti Friend of the Sea, amici del mare e dell'ambiente.

"Le settimane più dure di isolamento e restrizioni sembrano essere passate - conclude Gordini -. Non per questo dobbiamo abbassare la guardia e smettere di ricercare sempre la qualità e il rispetto dell'ambiente nei prodotti che compriamo".

*I supermercati a marchio Conad gestiti dalla cooperativa CpdA si trovano a Bagnacavallo in via Albergone, 32, presso il centro commerciale La Fonte di Tiberio (Conad Superstore) e in via Fossa, 3, presso il centro commerciale La Pieve (Cobar Conad).*

**I prodotti del Percorso Qualità Conad sono controllati in ogni fase della filiera produttiva: dall'origine fino al carrello per garantirne la qualità e la salubrità, oltre che alti standard di igiene e sicurezza e un basso impatto ambientale**



Via Albergone 32, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.60240  
Aperto da lunedì a sabato 7.30-20.30 - domenica 8.00-13.00  
Martedì 2 GIUGNO 2020 aperto dalle 8.00 alle 13.00  
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)



Via Fossa 3, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.63474  
Aperto da lunedì a sabato 7.00-20.00 - domenica 8.30-13.00  
Martedì 2 GIUGNO 2020 aperto dalle 8.30 alle 13.00  
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)

## LE OFFERTE DEL MESE

**DAL 28 MAGGIO AL 07 GIUGNO  
OFFERTA CONAD PREZZI A PEZZI**

**DAL 4 AL 10 GIUGNO  
OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO**

**DAL 11 AL 21 GIUGNO  
OFFERTA CONAD TUTTO AL COSTO**

**DAL 18 AL 24 GIUGNO  
OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO**



Per saperne di più richiedi il nuovo catalogo miPREMIO 2020, vai sul sito [mipremio.conad.it](http://mipremio.conad.it) o App Conad.

## miPREMIO ACCUMULANDO PUNTI CON LA SPESA FINO AL 31 DICEMBRE 2020

Fare la spesa in Conad è la tua scelta serena, tutti i giorni. È poter scegliere tra tanti prodotti eccellenti, garantiti per qualità e sicurezza, al prezzo che desideri; è poter contare su un assortimento ampio, in linea con le esigenze di gusto di tutta la famiglia; è il piacere di portare sulla tavola i valori e i sapori del nostro territorio. E molto di più.

Fare la spesa da Conad è anche realizzare **DESIDERI**, poter contribuire al rispetto dell'ambiente grazie a tante nuove **ECO-IDEE**, sapere di poter regalare un **SORRISO** a chi ne ha bisogno, vivere **ESPERIENZE** adrenaliniche, rilassanti, affascinanti o culturali. E ancora per poter contare su un risparmio e una **CONVENIENZA** extra.

Tutto questo perché fare la spesa da Conad è il nostro modo per farti dire "miPREMIO". Comincia tutto con le Carte Insieme.



## OPPORTUNITÀ

La formazione di Irecoop Emilia-Romagna sede di Ravenna non si ferma, anzi, continua online con un catalogo ricco di corsi e momenti di approfondimento.

Sul fronte delle competenze professionali è in programma nel mese di luglio il corso per Manager dei Servizi Sociali (tecnico esperto nella gestione dei servizi), che mira a creare figure che si occupano del coordinamento delle strutture socio-sanitarie e assistenziali. Si tratta di una professionalità centrale per la gestione dei servizi che, soprattutto in questa difficile fase di emergenza sanitaria, deve contare su competenze specifiche e altamente professionalizzate.

Il corso, che risponde a una forte richiesta di questi profili, si svolgerà inizialmente in videoconfe-

## La formazione non si ferma e sostiene il mondo del lavoro. Lezioni in videoconferenza per Irecoop Emilia-Romagna

renza, per poi spostarsi in aula (a Ravenna in via di Roma 108) appena le disposizioni nazionali e regionali lo permetteranno. Le ore di formazione previste sono in tutto 240 (168 di teoria e 72 di Project work). Gli argomenti riguarderanno le competenze necessarie e specifiche per la gestione dei servizi socio-sanitari, in relazione al ruolo di Coordinatore di struttura. La proposta formativa è rivolta a persone occupate con esperienza lavorativa coerente rispetto ai contenuti del percorso, residenti o domiciliate in Regione Emilia-Romagna e in possesso di

diploma di scuola superiore di secondo grado. Per maggiori informazioni e iscrizioni 0544.35022. Oltre ai corsi professionali Irecoop mette a disposizione un ricco catalogo di webinar accessibili a tutti, che trattano temi molto eterogenei: "Il Business dopo l'emergenza. Nuove sfide generano nuovi progetti", "Ritrovare l'equilibrio dopo l'epidemia: come gestire lo stress con la pratica di Mindfulness", "English for Job & Conversation", "English for Business", "Excel Intermedio", "Digital e Social Media Marketing", "Utilizzo dei Dpi: per ridurre il Rischio



Iscrizioni aperte per il corso per Manager dei Servizi Sociali

Biologico Covid-19 e migliorare la sicurezza dei lavoratori" e ancora molti altri.

Per accedere ai webinar e ricevere tutte le informazioni sui corsi in partenza [www.irecoop.it](http://www.irecoop.it)

## FAENZA

### In arrivo i centri estivi di Kaleidos per bimbi dai 3 ai 14 anni

L'estate 2020 per i centri estivi sarà caratterizzata soprattutto dalla gestione dei bimbi in piccoli gruppi, nel rispetto delle misure di contenimento del coronavirus e dalla necessaria presenza di singoli operatori per gruppo. Per i bimbi frequentanti le scuole dell'infanzia il rapporto educatore-bambino è di 1 a 5 mentre si sale a 1 a 7 per la scuola primaria. "Oltre agli operatori - racconta Emanuela Amodio presidente della cooperativa sociale Kaleidos di Faenza - saranno presenti,



Immagine d'archivio

in ogni centro estivo e per un tempo parziale, un coordinatore come figura di supporto e riferimento per i bisogni funzionali all'attività ludico educativa dei bambini e supervisione del rispetto delle misure previste dai decreti, e un addetto alla sanificazione che avrà il compito di mantenere quotidianamente igienizzati i locali. Una particolare attenzione per la tutela della salute di bambini e operatori, con l'intenzione, altresì, di tutelare e promuovere le relazioni fra i bambini, la loro capacità espressiva, il gioco e il movimento".

Quest'anno i centri estivi della cooperativa Kaleidos saranno tre: Casa Kaleidos, a Faenza, rivolto ai bimbi della scuola dell'infanzia (aperto dall'8 al 31 luglio e poi anche a settembre), San Maglorio, a Faenza, per i bimbi della scuola primaria (dall'8 giugno al 31 luglio) e a Castel Bolognese (sede da definire), per i bambini della scuola primaria e secondaria di primo grado (dall'8 giugno al 31 luglio).

Per info: [Facebook.com/CooperativaKaleidos](https://www.facebook.com/CooperativaKaleidos).

## ENOGASTRONOMIA

### Qui da noi con Tinto: FedagriPesca in un nuovo format

Si chiama Qui da noi Con Tinto ed è il nuovo format lanciato online da Confcooperative FedagriPesca, in diretta tutti i giovedì sera sulla pagina Facebook "Qui da noi - Cooperative Agricole". A tenere le fila del programma è il giornalista enogastronomico e conduttore radiofonico Nicola Prudente, in arte Tinto, noto soprattutto per la trasmissione Decanter di Rai Radio 2.

Lo stile del programma è quello tipico di tante dirette radiofoniche, con un ritmo

veloce e un susseguirsi di brevi domande e risposte con ospiti sempre diversi: una modalità che mira a intercettare fasce di pubblico giovane e attivo sui social.

L'appuntamento ha cadenza settimanale e si svolge ogni giovedì alle ore 21.30, con una durata prevista non superiore ai 20 minuti. Durante le puntate vengono anche letti i messaggi di utenti e spettatori, che hanno così la possibilità di intervenire in diretta e fare domande all'ospite di turno.



Nicola Prudente in arte Tinto

## OCCASIONE SPECIALE Promo Fase2

presso il negozio in Via Strada 2 a Brisighella  
0546.81103 | 339.2866580

### Olio E.V.O. selezione monovarietale "Nostrana di Brisighella"

Lattina lt. 3  
- 45 € -  
ANZICHÉ 48 €

Lattina lt. 5  
- 70 € -  
ANZICHÉ 80 €

### Olio E.V.O. blend delle varietà del territorio brisighellese

Lattina lt. 3  
- 38,50 € -  
ANZICHÉ 44,50 €

Lattina lt. 5  
- 63 € -  
ANZICHÉ 73 €

CAB - TERRA DI BRISIGHELLA®  
Brisighella | Ravenna | Italy

TERRA DI BRISIGHELLA

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

## ARTE

# Le bellezze eterne delle Gallerie degli Uffizi a portata di click

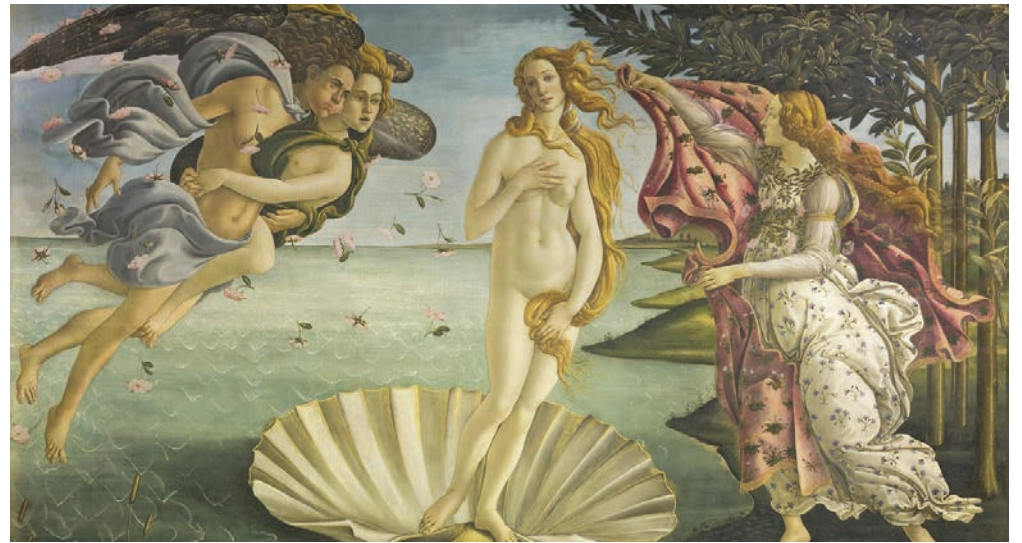
A Firenze le Gallerie degli Uffizi - che comprendono non solamente gli Uffizi ma anche Palazzo Pitti e il Giardino di Boboli - aderendo alla campagna di prevenzione #iorestoacasa, hanno trovato un altro modo di aprire le porte ai visitatori. Il celebre museo fiorentino mostra le sue collezioni d'arte da cliccare e guardare online: tra i numerosi e più celebri capolavori è possibile ammirare la Primavera di Botticelli così come la Nascita di Venere, e ogni opera catalogata viene minuziosamente descritta e analizzata.

“L'arte non si ferma”: così affermando, il direttore degli Uffizi Eike Schmidt ha fatto in modo che tramite il sito internet sia possibile partecipare a mini-tour virtuali caratterizzati da racconti suggestivi e immagini ad alta definizione. Accedendo alla sezione IperVisioni ([www.uffizi.it/mostre-virtuali](http://www.uffizi.it/mostre-virtuali)) si può scegliere l'itinerario preferito: i misteri delle gemme dipinte oppure il racconto della Pasqua, le immagini dantesche o fare un viaggio tra umano e divino con il percorso Nella luce degli angeli.



Due opere del Botticelli: la Madonna del Magnificat (a sinistra) e la Nascita di Venere

Quest'ultimo, composto da 12 opere, invita il visitatore a guardare dipinti celeberrimi, o anche meno noti, raffiguranti i messaggeri di Dio: fra i soggetti più frequentemente rappresentati dalle arti di ogni tempo. Nella Madonna col Bambino e angeli (Madonna del Magnificat) di Botticelli sono ben cinque gli angeli rappresentati accanto alla



Vergine Maria mentre scrive il cantico. Ma il progetto degli Uffizi non si limita al sito, ogni giorno vengono pubblicati anche sui social (gli Uffizi hanno un canale YouTube, un profilo Twitter e una pagina Instagram) video e contenuti fotografici che ci consentono di viaggiare all'interno degli spazi museali. Online si possono trovare anche

degli audio-percorsi in cui tramite podcast si può ascoltare il racconto di alcune opere, nonché le registrazioni di conferenze tenutesi nei mesi passati. Inoltre, nella sezione degli archivi digitali, si può prendere visione di un patrimonio di oltre 600mila immagini.

a cura di Manuela Cavina

## LIBRO DEL MESE

## La febbre dell'io: il quarto libro di Giulia Bocchio

“La febbre dell'io” (ed. Il Ponte Vecchio) è il titolo del quarto libro dell'autrice Giulia Bocchio, dalla trama vibrante e complessa ambientata nella Ravenna millenaria, le cui ombre, strade e andirivieni si preparano ad accogliere questa storia neo-gotica e moderna. Il racconto, caratterizzato da una particolare ricchezza dei personaggi, ruota intorno alla figura equivoca del protagonista, Augusto Bollani, l'ossesso per eccellenza: un artista e pittore dal fascino autodistruttivo, che ridisegna la realtà non solo sulla tela, ma anche nelle logoranti relazioni umane che intrattiene. Ha infatti un rapporto piuttosto malsano con l'arte stessa, che è spesso la sua grande giustificazione, ma non è un “maledetto” canonico, bensì un personaggio che fa diventare “maledetti” gli altri. Un uomo che si serve del suo fascino in maniera



macabra, abbastanza disturbata, per instillare in chi lo circonda l'ombra del dubbio, dell'ambiguo, come forma di seduzione. Bollani vive offuscato da un potente sentimento di morte, del quale via via diventano vittime i comprimari del romanzo, essi stessi resi a tutto tondo nei legami multiformi che li avvincono in una tragedia di amore, morte e arte. L'autrice conosce a meraviglia i segreti di un linguaggio consapevole, fatto di classiche eleganze, e se da un lato se ne serve per ammaliare, dall'altro, tra lentezze psicologiche e rapidità rappresentativa, mette in scena sul grande palco del gotico l'abisso esistenziale di anime guaste e corrotte, dagli intenti commoventi e disturbanti. Un fitto alternarsi di romanticismo e orrore per soddisfare gli amanti della letteratura gotica.

a cura di Manuela Cavina

**in piazza**  
mensile di confcooperative

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

**G**  
**GOLLINI** s.r.l.

VENDITA AL DETTAGLIO  
E ALL'INGROSSO  
A IMOLA

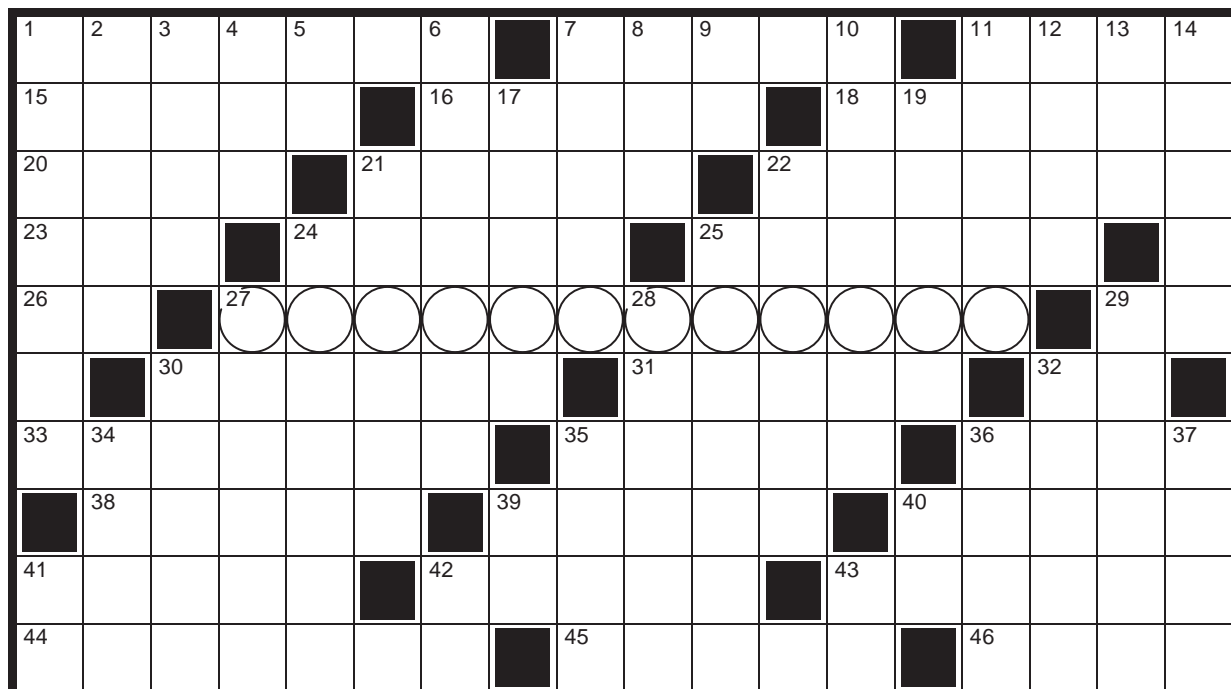
**PRODOTTI PER LA TAVOLA, FINGER FOOD, CARTA,  
DETERGENTI, ATTREZZATURE PER LA PULIZIA,  
E TANTO ALTRO...**

**Tanti prodotti di qualità a prezzi convenienti**

Vieni a trovarci nel nostro punto vendita rinnovato in via A. Marzari, 14 Imola - tel. 0542.40388



## CRUCIVERBA



\*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

Chiave: Il numero di candeline spente di recente dalla Clai per il suo anniversario

**ORIZZONTALI** 1. Strambo, sconclusionato 7. Il peso con la tara 11. George che amava Chopin 15. Può essere armato 16. Azione da comando 18. Sasso granitico 20. Le belle si esercitano 21. Il nome di Eastwood 22. Volgersi 23. Il santo di Pietrelcina 24. Lusinghe sdolcinate 25. Non onesto, insincero 26. Confini d'Olanda 27. Chiave 29. La fine del corso 30. Pianta grassa spinosa 31. Grossa arteria 32. Paesini senza asini 33. Il petrolio con due parole 35. Una... perfida donna 36. Santo patrono di Pavia 38. Non fa il monaco 39. Grasso da smaltire 40. Tullio, il creatore di Cippiuti 41. Celebre Cary del cinema 42. Cova sotto la cenere 43. Il veicolo con i pattini 44. Le provocano le botte 45. Un dono dei Re Magi 46. Da quel del Re scende il Po

**VERTICALI** 1. Celibe 2. Tutt'altro che monotona 3. Cosparso di punte 4. La metà di "esa" 5. Aosta 6. Posto di traverso 7. La perde chi ingrassa 8. Dopo set e prima di nov 9. Iniziali di Zero 10. La cantante Berti 11. Una tappa dell'aereo 12. Pungente come fumo 13. Città della Serbia 14. Assomiglia al cervo 17. Un amico di Charlie Brown 19. Gustoso pesce di mare 21. Un modo di schierarsi! 22. I... vanti dei popoli 24. Tenero gattino 25. Un difensore nel calcio 27. I denti più aguzzi 28. Due fori in faccia 29. Precede la nottata 30. Un sindacato autonomo (sigla) 32. Famoso palazzo fiorentino 34. Quasi uniche 35. Adolphe compositore di "Giselle" 36. Costume minimo 37. Biblico figlio di Giuda 39. Il centro di Bari 40. Il celebre Pacino 41. Iniziali di Leopardi 42. Il prefisso che duplica 43. In salotto e in dispensa

## La Romagna dei poeti

Rubrica a cura di Bastiano

Francesco Talanti (Sant'Alberto di Ravenna 1870 - Rimini 1946), spirito inquieto, visse una vita quanto mai travagliata ed errabonda attraverso l'Europa e l'Oriente. Letterato, matematico, poliglotta, si fece apprezzare per le sue grandi capacità intellettuali unite però spesso a stravaganze che al suo paese gli costarono l'appellativo di Cecco e' matt. Morì a Rimini in completa solitudine in una casa di riposo.

In romagnolo è noto come autore di una libera traduzione di sei canti dell'Inferno di Dante, di una corona di 24 sonetti intitolata La nascita di Roma e di altri sonetti di vario argomento, questi ultimi pubblicati nel 1930 in appendice a Sottovento, un testo di critica e polemica letteraria. In queste opere seppe alternare momenti lirici ad altri di contenuto decisamente più leggero. Di seguito un sonetto degli anni '20 del secolo scorso.

## L'ort

D'drì da la cisa, tra dal siv d'maruga,  
ui è un bell'ort cun tanti piant lighedi,  
ui canta d'i rusgnul, agli omb'r al zuga,  
ui vola al turturen inamuredi.

E là sturghè, dacant a la latuga,  
a passeva dagli or, dal mez zurnedi,  
e a vdeva al mi speranz scaper in fuga,  
com'al cavali ch'al cor vi sfarnedi.

Puvr'i mi sogn, indov sarai mo andé?  
amor, gloria, quatren, scienza, dutrena:  
totquent in fom, e i fom i'è svapuré!

Da e dè a la nott, da sera a la matena,  
l'è armast un pès, un pès com'una prè,  
ch'la greva intorn' e cor, e ch'la 'l diclena.

## L'orto

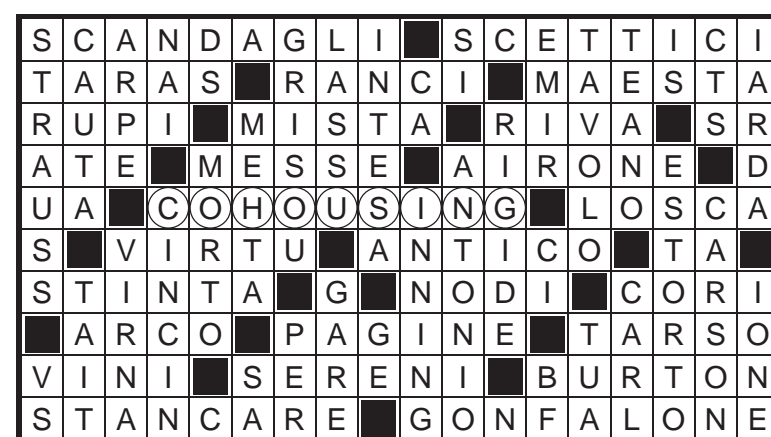
Dietro la chiesa tra le siepi di marruca  
c'è un bell'orto con tante piante legate  
vi cantano gli usignoli, giocano le ombre  
ci volano le tortorelle innamorate.

E là sdraiato, accanto alla lattuga  
passavo delle ore, mezze giornate  
e vedevo le mie speranze scappare in fuga  
come cavalle che corrono via sfrenate.

Poveri miei sogni! dove saranno andati?  
Amore, gloria, danaro, scienza, dottrina:  
tutti in fumo, e i fumi sono svaniti!

Dal giorno alla notte, da sera a mattina  
è rimasto un peso, un peso come una pietra  
che grava intorno al cuore e lo consuma.

Le soluzioni del numero precedente



## LUNËRI DI SMÉMBAR

## giugno

Sta per iniziare l'estate e il caldo è arrivato, specialmente con la luna nuova e, alternato a qualche temporale che rinfrescherà le notti, proseguirà fino a fine mese.

\* Luna buona: dal 5 al 21.

\* Si semina: indivia, finocchi, fagioli, radicchi, lattuga e cavoli.

Il Sole entra in Cancro il 20 alle 23.45.

L'1 il Sole sorge alle 5.31 e tramonta alle 20.49.

Il 15 il Sole sorge alle 5.27 e tramonta alle 20.58.

Il 20 è Solstizio d'Estate, la luce del giorno è aumentata di 6.41 ore.

Il 30 la luce del giorno è diminuita di 0.03 ore.

\* tratto da Lunèri di Smémbar 2020



**FORMAZIONE**



**CONSULENZA**



**COACHING**

## Officina Consulenza per le risorse umane

Siamo un team di **formatori**, **consulenti** e **coach** specializzati in gestione dei processi formativi, conduzione di piccoli gruppi e accompagnamento individuale per la crescita personale e professionale.

## CURIOSITÀ

## Riti, tradizioni e superstizioni del 24 giugno

Il 24 giugno è la festa di San Giovanni il Battista (San Zvann dl'istè) da non confondersi con quella dell'Evangelista che si celebra il 27 dicembre (San Zvann dl'invèran). Nel calendario cristiano non è mai stata festa comandata, ma ha sempre rivestito una straordinaria importanza nella cultura popolare spesso pari, se non superiore, al Natale, alla Pasqua, all'Epifania o al giorno dei Santi.

Per capire il significato e la collocazione nel tempo dell'anno di questa festa e tutte le tradizioni che vi sono collegate bisogna fare alcune considerazioni sul calendario liturgico.

I primi cristiani posero la festa della natività di Gesù Cristo al 25 dicembre per farla coincidere con la festa romana-pagana del *Natalis Solis Invicti* "il giorno della nascita del sole invincibile". Siamo al solstizio di Inverno, quando cioè un attento osservatore può riconoscere che la discesa sull'orizzonte del sole a mezzogiorno si è fermata ed è cominciata l'inversione di rotta: il sole torna a salire e gli uomini allontanano il timore della scomparsa del sole sotto la linea dell'orizzonte.

Testo dei vangeli alla mano, la nascita di Giovanni, figlio di Zaccaria ed Elisabetta, si colloca esattamente sei mesi prima, il 24 di Giugno, nel solstizio d'Estate. Siamo nel centro della bella stagione: i giorni smettono di allungarsi e cominciano a calare. Dice il proverbio: Par San Zvann d'istè, i dè i cmenza a calè 'Per San Giovanni d'estate i giorni cominciano a calare'.

La notte fra il 23 e il 24 giugno (la *midsummer night* degli inglesi e degli altri popoli nordici) è un periodo di passaggio, un momento fuori del tempo nel quale si squarciano certi confini come quello fra il mondo terreno e quello dell'aldilà. È una notte dedicata ai riti purificatori, ai riti lustrali come spesso avviene in questi periodi di passaggio cosmico.

Per meglio comprendere alcune tradizioni legate a questa notte bisogna ricordare che San Gio-

vanni battezzava con l'acqua del fiume Giordano e che fu messo in prigione dal re Erode Antipa, che egli aveva rimproverato per aver preso con sé Erodiade, la moglie del fratello, la cui figlia Salomè, in cambio della famosa danza dei sette veli, chiese e ottenne poi da Erode la testa tagliata del Battista. Vediamo dunque alcune usanze o, se volete, superstizioni legate a questa notte.

**La guazza prodigiosa**

La guazza di quella notte, cioè l'intensa rugiada simbolo dell'acqua del Giordano, esalta al massimo i poteri e le virtù di tutte le erbe officinali: salvia, menta, prezzemolo, alloro, rosmarino, ginepro, artemisia, ruta... ma quella che riceve il massimo del potere curativo è l'Ipèrico (*Hypericum perforatum*), noto in dialetto come Erba ad San Zvann, facilmente riconoscibile per le sue infiorescenze gialline.

Il garofano, inumidito dalla guazza, fa innamorare la persona a cui lo si regala, lo spigo (lavanda) esalta il suo profumo e lo si può utilizzare per la biancheria ecc., l'aglio, raccolto in reste, guarisce i mali (ipertensione, vermi intestinali) e soprattutto è efficacissimo nel tenere lontane le streghe. A questo proposito, la mattina di San Giovanni, prima del sorgere del sole, si raccoglie un mazzettino di erbe e fiori e si sigilla in un sacchettino (il breve) che poi si appunta ad un indumento intimo per difendersi dalle insidie delle vecchie maliarde.

Particolarmente importante è l'Acqua (o Unto) di San Giovanni delle cento erbe: nella notte vanno raccolte cento erbe (per dire un alto numero, s'intende), tutte diverse, da una persona sola senza che questa torni sui suoi passi, cioè sul percorso fatto. All'alba si mettono a macerare nell'acqua o nell'olio mantenendole esposte al sole per quaranta giorni consecutivi. Questo unto guarisce tutti i mali, in particolare le scottature e le piaghe.

Per fare il nocino le noci verdi vanno staccate in questa notte con una lama di legno, mai di metallo per rispetto al santo decollato. Il liquore che si ricava dopo un'attenta procedura di infusione è una panacea, cioè fa bene per tutti i mali. Magari questo non si può garantire, però, quanto meno come digestivo, non è male...

Ma l'«erba» più importante per la sopravvivenza del contadino è senza dubbio il grano: per poterlo avere nella pienezza di maturazione e preservarne i chicchi dai parassiti occorre cominciare a mietterlo solo dopo che ha goduto del beneficio della notte di San Giovanni.

La guazza guarisce anche certi malanni, in particolare certe affezioni della pelle come la tigna e la rogna (o scabbia che sia): basta bagnarsi o rotolarsi nell'erba umida. Inoltre, alla vigilia, i panni vanno tolti dagli armadi e dalle cassapanche e stesi sui fili del bucato perché la guazza li inumidisca rendendoli così inattaccabili dalle tarme. Dice il proverbio: La guazza ad San Zvann la fa ben pr e' còrp e pr e' pann. 'La guazza di San Giovanni fa bene al corpo e al panno'.

**E le streghe?**

Già, le streghe. In questa notte le vecchie maliarde non si ritrovano solo attorno al celebre noce di Benevento, ma anche nei crocicchi delle nostre strade di campagna, proprio lungo quelle strade che si tagliano ad angolo retto e che furono tracciate con grande abilità dai Romani quando essi, dopo averle disboscate, misero a coltura le nostre terre.

I crocicchi, fin dall'antichità, sono stati luoghi di particolare interesse. In questi punti di confine fra i campi spesso resi 'ciechi' dalle alte siepi, dove si incontravano i viandanti (e gli incontri non dovevano sempre essere piacevoli), i nostri antenati pensarono bene di porre, in cima a pilastri, le statue delle loro divinità protettrici. Anche oggi è normale trova-



re negli incroci i tabernacoli con l'immagine della Vergine, che con la diffusione del cristianesimo sostituì le divinità pagane.

Qui dunque si ritrovano le streghe e, se l'incrocio è privo del tabernacolo con la Madonnina, per poterle vedere ed assistere senza pericolo al loro passaggio bisogna seguire un rito particolare.

Occorre appostarsi nei pressi dei

crocicchi appoggiando il mento su una forca da pagliaio di legno a due rebbi e poi, con molta pazienza attendere il passaggio delle streghe che si rivolgeranno all'inforcato con le seguenti parole: Ben e' stèga l'infurchè 'Bene stia l'inforcato' che così dovrà rispondere: Ben e' vega c'ha d'andè 'Ben vada chi ha d'andare'.

Gilberto Casadio

## L'angolo del dialetto

La *piè* (in altre parlate romagnole *pji*, *pida*, *pièda*), italianizzata in 'piada', è la caratteristica schiacciata romagnola che tutti conoscono. Oggi è comunemente nota in italiano con il diminutivo di piadina. Il nome deriva probabilmente dalla radice greca antica *plath-*, la stessa del verbo *pláttein* che significa 'impastare'. Ma in Romagna ad avere il nome di *piè* non c'è solo la piadina: ne esistono almeno altre due. Infatti, oltre alla piadina propriamente detta, ottenuta da un impasto di farina, acqua e sale, cotta su una lastra rotonda di terracotta e che per questo è conosciuta anche come *piè ins la tegia* (teglia), *ins la lastra* (lastra) o *ins e' tèst* (testo), c'è anche *la piè freta* (la piada frita), che, impastata con l'aggiunta del lievito, si frigge nella padella con lo strutto. È diffusa soprattutto nella Romagna occidentale, dove, nei chioschi delle piadaiole, viene frita all'istante per essere consumata calda. La terza *piè* è conosciuta come *piè salèda* (salata) o *int e' fóran* (cotta al forno). Fatta con l'impasto del pane e spessa due/tre centimetri o poco più, viene cotta in forno con granelli di sale e ciuffi di rosmarino in superficie. E non parliamo delle piade dolci: ogni paese di Romagna ne ha una tutta sua, legata a una particolare festa religiosa o popolare.

a cura di Gilberto Casadio



SERVIZI ASSICURATIVI FINANZIARI

Intermediario Assicurativo Assimoco e Cattolica  
Per i SOCI e DIPENDENTI delle COOPERATIVE  
ASSOCIATE a CONFCOOPERATIVE RAVENNA

Per informazioni:

RAVENNA  
Via Francesco Negri, 20  
Tel. 0544/33860  
safassicurazioni@tin.it

LUGO  
Via Mazzini, 142/144  
Tel. 0545/23188  
ufficio@assicurazionimelandrisas.191.it

BAGNACAVALLLO  
Via Boncellino, 44 int. 2  
Tel. 0545/60730

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

# Dottor D

**IL TUO DENTISTA 7 SU 7  
IN TOTALE SICUREZZA**

**SERVIZIO  
D'URGENZA  
SEMPRE  
GARANTITO**  
09:00 - 20:00  
7 GIORNI SU 7

**Centro Commerciale Le Cicogne  
Via G. Galilei, 4 - Faenza (RA)**

Linea diretta Odontoiatrica

**0546.425252**

Mallivento s.r.l.  
Via Galileo Galilei, 4 Faenza (RA)  
Aut. Sanit. n. 65017 del 12/08/2019  
Dir. Sanitario: Dottor Antonio Clemente  
Albo dei Medici Chirurghi di Ravenna  
n. 03455 del 16/09/2019

**ORARI DI APERTURA**

dal Lunedì alla Domenica dalle 9:00 alle 20:00  
**SABATO E DOMENICA SEMPRE APERTI**



**PROTOCOLLI OMS CERTIFICATI  
AMBIENTI SANIFICATI  
MASCHERINE A NORMA DPI  
GUANTI E CAMICI MONOUSO  
DISPOSITIVI CERTIFICATI**

#### **Protocollo sanitario di sicurezza DPCM 1 marzo 2020**

Nelle Cliniche dentali Dottor D adottiamo tutte le cautele necessarie in attuazione di quanto previsto dal protocollo di sicurezza dell'OMS.

Ambienti sottoposti alla decontaminazione con ipoclorito di sodio 0,1% ed etanolo al 70%.

Le Cliniche sono dotate di uno speciale pavimento antibatterico.

Il personale indossa DPI adeguati, consistenti in facciali filtranti respiratori FFP2 o NK95 senza filtrante o mascherine chirurgiche, visiera di protezione facciale, camice impermeabile a maniche lunghe, guanti monouso. Dopo l'utilizzo i DPI monouso sono smaltiti come materiale potenzialmente infetto come da protocollo di sicurezza.

Accesso scaglionato singolarmente solo su appuntamento previo intervista di verifica dello stato di salute del paziente.

E' consentito ai minori di essere accompagnati da una persona.

L'appuntamento è fissato in maniera da permettere l'applicazione del distanziamento sociale di sicurezza di almeno un metro nel rispetto delle direttive dell'OMS.