

Anno XXXIV / n.06 / giugno 2017
www.inpiazza.it

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

La storia delle Casse Rurali ed Artigiane va avanti

di **Secondo Ricci***

Sabato 6 maggio due assemblee dei soci Bcc, a Forlì, alla mattina, al Palafiera e a Faenza, al pomeriggio, al Palacattani, per un numero complessivo di più di 6mila presenze, hanno approvato il progetto di fusione fra la Bcc ravennate e imolese e la Banca di Forlì, che partirà dal primo luglio 2017.

“La Bcc” Credito Cooperativo ravennate, forlivese e imolese è il nome scelto, che racchiude la storia di 13 Casse Rurali ed Artigiane, che negli anni si sono unite insieme per continuare un’esperienza di cooperativa di credito in una realtà con più di 27mila soci in una porzione di territorio centrale della nostra Romagna. I due consigli di amministrazione hanno condiviso un progetto di sviluppo, che ha ottenuto l’approvazione di Banca d’Italia per dare vita ad una Bcc virtuosa, inserita nel progetto di riforma che ci proietta fra le prime Bcc italiane.

La nostra capogruppo rimarrà Iccrea, che ci vide soci già dalla sua costituzione nel 1963 come Istituto Centrale delle Casse Rurali ed Artigiane Italiane.

Sono molto dispiaciuto e amareggiato, dopo anni di impegno nel movimento cooperativo, nel dover assistere al tentativo dell’attuale classe dirigente di realizzare una divisione del gruppo delle Bcc attorno a Cassa Centrale di Trento. La divisione del credito cooperativo in due gruppi impoverisce tutti: dividiamo le risorse, aumentiamo il conflitto fra Bcc, diamo spazio solo agli egoismi di qualche dirigente alla ricerca di visibilità individuale.

* Presidente La Bcc ravennate, forlivese e imolese

continua a pagina 11



Cooperatori in Festa

ROMAGNA / pagina 10
L’Alleanza avanza a piccoli passi

CESAC / pagina 15
Cresce ancora il volume d’affari

GEMOS / pagina 22
Fatturato a 40 milioni di euro

FAENZA INFISSI

Distinguersi per non estinguersi

**PORTE - FINESTRE - SCURI
INFERRIATE**

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

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

SPECIALE

Cooperatori (e non solo) in Festa

Le immagini più significative delle Feste della Cooperazione di Bagnacavallo (28 aprile - 2 maggio) e Faenza (18 - 28 maggio) che sono state anche occasione per celebrare due importanti traguardi: i 40 anni della cooperativa sociale Ceff Francesco Bandini e i 10 anni di Agrintesa



Faenza, 24 maggio, piazza del Popolo. Bambini e famiglie partecipano all'appuntamento annuale con il Giocacità organizzato dalla cooperativa Kaleidos. (foto Tassinari)



Faenza, 28 maggio, Agrintesa. I festeggiamenti per i 10 anni di Agrintesa. Tra gli ospiti dell'evento condotto da Patrizio Roversi anche Stefano Bonaccini, presidente Regione Emilia Romagna e Maurizio Gardini, presidente nazionale Confcooperative. (foto Tassinari)



Faenza, 27 maggio, Ridotto del Teatro Masini. I relatori della tavola rotonda "Persone, lavoro, comunità. Nuovi equilibri in scenari che cambiano". Da sinistra Stefano Radaelli (Consorzio Mestieri Lombardia), Massimo Caroli (Asp Romagna Faentina), Doriana Togni (Federsolidarietà Ravenna), Daniele Lama (start up Teachat), Guido Caselli (Centro studi Unioncamere ER). Ha condotto Everardo Minardi (fondazione Dalle Fabbriche). (foto Tassinari)



Faenza, 18 maggio, Teatro Masini. Serata d'apertura della XXV Festa della Cooperazione faentina e celebrazione dei 40 anni di attività della cooperativa sociale Ceff Francesco Bandini. Sul palco Pier Domenico Laghi (presidente Ceff) e Antonio Buzzi (vicepresidente Confcooperative Ravenna) danno il via alla serata insieme alla presentatrice Laura Padovani (cooperativa Miesibisco). A seguire il concerto gratuito aperto a tutta la cittadinanza de I Ladri di Carrozzelle, il gruppo musicale composto da ragazzi con disabilità nato nel 1989 da un progetto della cooperativa Arcobaleno di Frascati. (foto Tassinari)



Faenza, 18 maggio, Teatro Masini. I Ladri di Carrozzelle in concerto. (foto Tassinari)



Bagnacavallo, 30 aprile, piazzetta di via Roma. S. Messa con l'effigie della Madonna del lavoro, celebrata da mons. Luigi Guerrini. (foto Bracci)



Bagnacavallo, 28 aprile, stabilimento Agrintesa. Da sinistra Sara Pascucci (relazioni esterne Caviro), Ilaria Scardovi (ad Goodmind) e Daniele Furlani (responsabile acquisti Freschissimi Conad), ospiti del convegno "Basta solo saper fare? Discussione critica sull'importanza di essere (ri)conosciuti", condotto da Irene Bongiovanni (Comunicazione Fedagri nazionale). (foto Bracci)



Bagnacavallo, 1 maggio, stabilimento Agrintesa. Dimostrazione di vecchi mestieri a cura dell'associazione "Vecchi Mestieri - La roba in zni". (foto Bracci)



Bagnacavallo, 2 maggio, stabilimento Agrintesa. Il convegno "Siamo fragibili. Percorsi per promuovere l'autonomia delle persone fragili e vulnerabili in Emilia Romagna". Da sinistra Massimo Caroli (Consorzio Fare Comunità), Dora Casalino (progetto Housing First, Solco Ravenna), Antonio Buzzi (vicepresidente Confcooperative Ravenna), Elisabetta Gualmini (vicepresidente e assessore Politiche di welfare e abitative Regione ER), Eleonora Proni (Sindaco di Bagnacavallo). (foto Bracci)

RINGRAZIAMENTI

Confcooperative Ravenna e tutte le cooperative aderenti che hanno partecipato all'organizzazione della XXV Festa della Cooperazione faentina ringraziano sentitamente l'azienda Medimec International srl di Faenza (via Proventa, 52), per aver fornito gratuitamente un montascale elettrico per la serata di giovedì 18 maggio rendendo più agevole l'accesso al palco del Teatro Masini degli artisti I Ladri di Carrozzelle. L'azienda di Faenza è specializzata nel fornire, anche a noleggio, ausili e soluzioni per una migliore mobilità e vita quotidiana. Per informazioni www.medimec.it

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

ECO-RECUPERI INDUSTRIAL

GRUPPI FRIGO

BOMBOLE GAS REFRIGERANTI

ESTINTORI E POLVERI

PANNELLI FOTOVOLTAICI

ECO-RECUPERI
Raccolte Differenziate per l'Ufficio

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

Dimagrimento

-22%

CENTRI DIMAGRIMENTO

Thomas Tai®
e BENESSERE

Approfitta dell'offerta entro il 30 GIUGNO

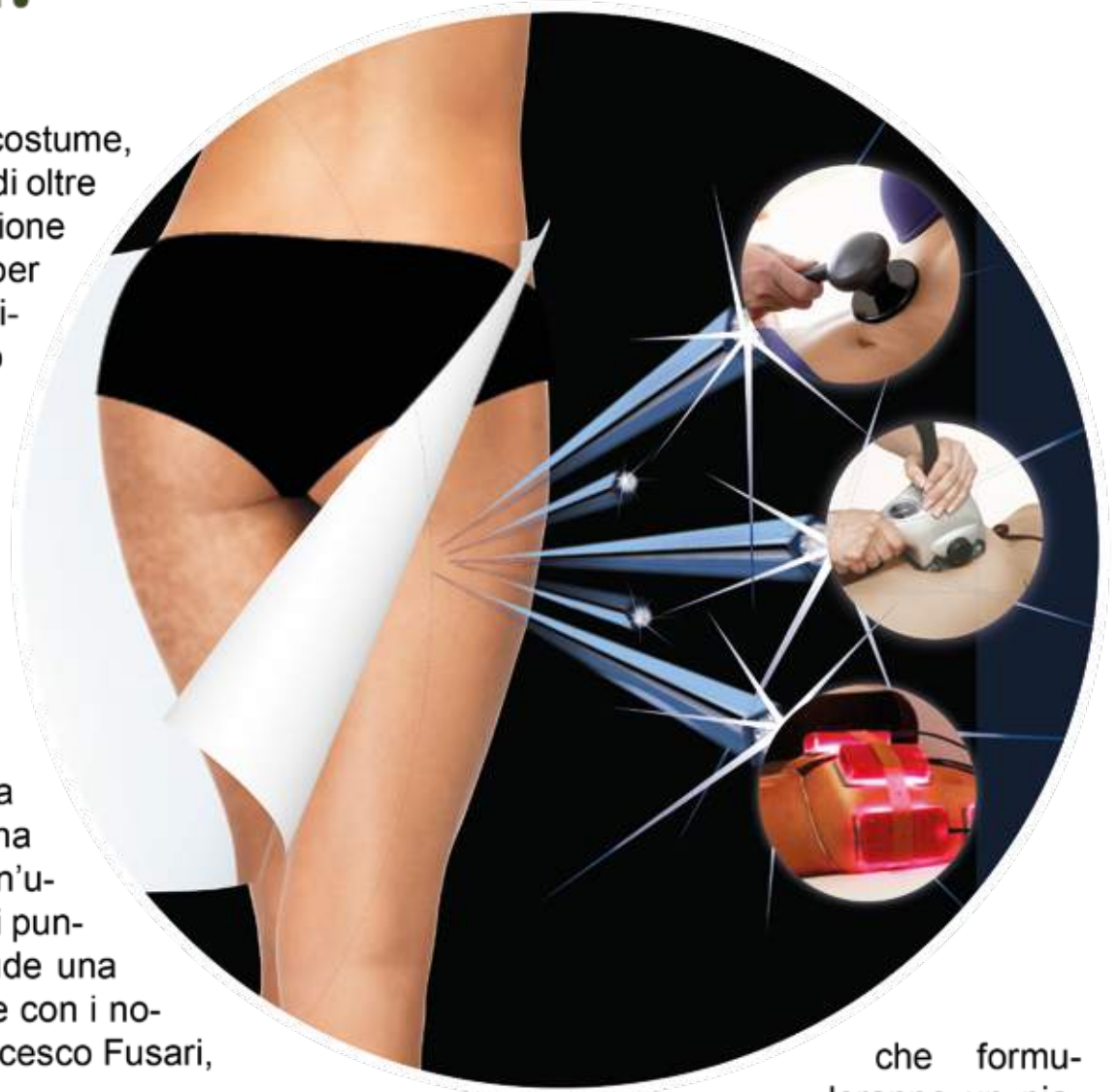
Puoi iniziare il tuo percorso anche a SETTEMBRE!

Un'estate senza rinunce

SENZA RINUNCE

Come godersi un'estate leggera senza rinunciare a cene e aperitivi?

Con l'arrivo dell'estate e della famigerata prova costume, perdere qualche centimetro qua e là è l'ambizione di oltre il 60% degli italiani. Per molte persone questa stagione è un periodo particolarmente stressante, non solo per un problema estetico, ma anche per il caldo torrido che rende più pesanti e meno agili tutti coloro che hanno accumulato qualche chilo di troppo. Ma niente panico, esistono alcuni accorgimenti per rimediare senza rinunciare per forza a pane, pasta e piccoli peccati di gola che si presentano durante le cene e gli aperitivi estivi. Come fare? Sono mesi che sui giornali si legge del centro Thomas Tai e dell'opportunità di prenotare una consulenza con degli esperti del benessere. Questo è il periodo più indicato per chi ha più tempo da dedicare a se stesso e che desidera rimettersi in forma senza troppe rinunce. Per questo motivo il Thomas Tai ha ideato Trilogy, un programma di tre trattamenti in un'unica seduta, mirati a ridurre, modellare e tonificare i punti più critici del corpo. Trilogy di Thomas Tai include una valutazione corporea e una consulenza alimentare con i nostri nutrizionisti, il dr. Massimo Liverani e il dr. Francesco Fusari,



CENTRI DIMAGRIMENTO

Thomas Tai®

e BENESSERE

RITAGLIA I TUOI BUONI E GODITI LA TUA ESTATE LEGGERA

 <p>Thomas Tai</p> <p>Soli € 49</p>	<p>BUONO PER LA TUA</p> <h3>NUTRIZIONE</h3> <ul style="list-style-type: none">-Valutazione corporea-Colloquio nutrizionale-Consigli alimentari
<p>BUONO PER LA TUA</p> <h3>SEDUTA CORPO</h3> <p>Trattamento</p> <h3>ENDERMLOGIKA TRIFASICA</h3> <p>Localizzata</p>	 <p>Thomas Tai</p> <p>Soli € 19</p>
 <p>Thomas Tai</p> <p>Soli € 19</p>	<p>BUONO PER LA TUA</p> <h3>SEDUTA VISO</h3> <p>Trattamento combinato</p> <h3>MASSAGGIO VISO</h3> <p>Con crema specifica</p>

che formuleranno un piano di consigli nutrizionali personalizzati, tenendo conto delle caratteristiche e delle abitudini di ogni singolo cliente. Individueremo le tre apparecchiature più adatte a te tra le molteplici presenti nei nostri centri e con quelle agiremo sui tuoi inestetismi, effettuando un evidente rimodellamento delle forme. Il programma inoltre prevede un mantenimento omaggio che vi aiuterà ad affrontare l'estate senza troppe rinunce. Per maggiori informazioni è possibile prenotare una consulenza gratuita. Thomas Tai augura a tutti un'estate leggera.

LUGO-Villa Bolis
☎ 0545.78347

RAVENNA-via Bovini,68
☎ 0544.465033

ALEGRA

Aumentano volumi e fatturato della società partecipata di Agrintesa

Dopo 15 anni di successi Gianni Amidei lascia la direzione a Mauro Laghi

Tra le novità che hanno caratterizzato il mondo di Agrintesa in questo 2017 ci sono le assemblee di Alegra e Valfrutta Fresco, le società partecipate che si occupano della commercializzazione dei prodotti ortofruttili e che, nei tradizionali appuntamenti annuali, hanno sancito importanti e positivi risultati e un cambio di guardia nella loro direzione. Il consigliere delegato Gianni Amidei dopo un proficuo lavoro di 15 anni alla direzione di Alegra e Valfrutta Fresco lascia il suo incarico e consegna le società nelle mani di Mauro Laghi (nuovo direttore di Alegra) e Stefano Soli (nuovo direttore di Valfrutta Fresco). Confermati invece i presidenti Pier Giorgio Lenzarini (Alegra) e Gabriele Chiesa (Valfrutta Fresco).

“Ringraziamo Gianni Amidei per il grande lavoro svolto in questi anni e per i successi raggiunti - sottolinea Raffaele Drei, presidente Agrintesa e vicepresidente Alegra -. Alegra è diventata una realtà leader nel campo della commercializzazione dei prodotti ortofruttili a livello internazionale riuscendo però ad essere sempre molto vicina alle esigenze della nostra cooperativa e dei nostri produttori e l'eredità che viene consegnata al nuovo direttore è davvero pesantissima. Ci tengo a sottolineare come questo importante passaggio del testimone sia avvenuto nella piena collaborazione reciproca tra chi ha gestito il passato e chi si prepara a prendere le redini, un fattore che non si riscontra spesso e che è simbolo di



Da sinistra Raffaele Drei, Pier Giorgio Lenzarini, Gianni Amidei, Maurizio Gardini, il conduttore Patrizio Roversi e Cristian Moretti durante il decennale di Agrintesa

Alegra commercializza 1 milione 900mila quintali di ortofrutta (+5,33% rispetto al 2015) e conta su di un fatturato di 194 milioni di euro (+8,56%)

grande maturità e responsabilità”. Venendo ai numeri, i prodotti ortofruttili commercializzati da Alegra sono cresciuti del 5,33% rispetto al 2015, superando quota di 1 milione 900mila quintali, e il fatturato mostra un +8,56% toccando i 194 milioni di euro. “Abbiamo chiuso un 2016 in maniera davvero positiva grazie all’importante lavoro svolto

dal nostro ufficio commerciale, capace di trovare nuovi clienti e aprire nuovi canali di commercializzazione internazionale - ha aggiunto Pier Giorgio Lenzarini -. Alegra oggi è presente in oltre 55 paesi nel mondo, dove commercializza i prodotti delle proprie associate (tra cui spicca Agrintesa con il 70% delle quote) attraverso i canali della grande distribuzione. Nonostante le difficoltà sempre presenti dovute alle mutevoli politiche internazionali, in primis l’embargo russo che ha chiuso un importante canale commerciale per la nostra società, siamo riusciti ad ottenere ottimi risultati. Adesso insieme al nuovo direttore ci prepariamo a consolidare i rapporti con i clienti già acquisiti e a studiare nuove possibilità in modo da rendere Alegra sempre più forte e competitiva sui mercati di tutto il mondo”.

Ilaria Florio

Chi è Mauro Laghi



Mauro Laghi, 45 anni faentino, è il nuovo direttore di Alegra, la società partecipata di Agrintesa nata per commercializzare i prodotti ortofruttili dei propri associati. La carriera di Laghi è iniziata nel 1992 alla allora Paf (oggi Agrintesa) e dopo 10 anni è stato chiamato a far parte dello staff di Alegra dove inizialmente ha ricoperto il ruolo di commerciale estero per poi diventare responsabile di canale. “Sono molto onorato di essere stato chiamato a ricoprire il ruolo di direttore di questa importante realtà - dichiara -. Il mio impegno adesso è tutto proteso nel consolidamento dei risultati raggiunti e nel cercare di fare di Alegra una struttura capace non solo di stare al passo con i tempi, ma di anticiparli”.



OK

MI PIACE LA FRUTTA, SCELGO AGRINTESA!



HOOP

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

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

Siamo anche a Faenza!

Via G. Galilei 3 - T. 0546 623788
TUTTI I NEGOZI SU www.agrintesa.com



TERRITORIO

La Clai alla Fiera Agricola del Santerno di Imola

Si svolgerà dal 16 al 18 giugno nel plesso di Sante Zennaro.

Per la prima volta ospiterà la mostra nazionale del Bovino di Razza Romagnola

La Fiera Agricola del Santerno, la tradizionale manifestazione che si svolge nella città di Imola nelle prime settimane di giugno, da quest'anno avrà una marcia in più perché farà anche da cornice ad un appuntamento imperdibile per tecnici e allevatori: la mostra nazionale del Bovino di Razza Romagnola. "Si tratta di un'occasione davvero importante che ci ha convinti a partecipare attivamente alla fiera - sottolinea Fabrizio Facciani, responsabile dei punti vendita Macellerie del Contadino Clai -. Saremo presenti con un nostro stand per tutto il periodo della manifestazione e, oltre a realizzare un'esposizione e vendita dei nostri salumi, proporremo anche alcune iniziative speciali dedicate a grandi e piccoli".

La Fiera

La kermesse dedicata all'agricoltura, alle tradizioni e all'allevamento si svolgerà da venerdì 16 a domenica 18 giugno nel plesso di Sante Zennaro in via Pirandello e, come sempre, sarà organizzata con un taglio divulgativo e sarà aperta sia ad un pubblico professionale sia alle famiglie e ai bambini. Gli organizzatori, che negli anni scorsi hanno contato fino a 33mila ingressi, si preparano ad accogliere 40mila visitatori: "Sono previsti una serie di intrattenimenti per i più piccoli, come i laboratori didattici di gusto e di gioco, che sono organizzati da diversi attori (Servizio scuole, scuole stesse o altri servizi comunali come la Biblioteca Ragazzi ma anche da associazioni private) - racconta Pierangelo Raffini, assessore all'Agricoltura del Comune di Imola -. Ovviamente anche l'Anabic, ossia l'Associazione nazionale allevatori bovini italiani da carne, che organizza la mostra

.....
Gli organizzatori, che negli anni scorsi hanno contato fino a 33mila ingressi, si preparano ad accogliere 40mila visitatori

.....
 nazionale del Bovino di Razza Romagnola proporrà, oltre ai momenti dedicati agli addetti del settore, anche alcuni laboratori legati ai più piccoli o interventi di giudizio fatti esprimere agli studenti degli istituti agrari del territorio".

Le collaborazioni

La settima edizione della Fiera Agricola del Santerno è organizzata, come sempre, dall'assessorato all'Agricoltura del Comune

di Imola in collaborazione con il Consorzio utenti del Canale dei Molini di Imola e con le associazioni agricole di categoria: "Tra queste Cia Imola, Coldiretti Bologna, Confagricoltura Bologna e Unione generale coltivatori Cisl - continua Raffini -. Da quest'anno inoltre, partecipano anche l'Anabic e l'Associazione regionale allevatori Emilia Romagna. Aggiungo che, come ogni anno, ci sarà anche un'area dedicata all'esposizione, degustazione e vendita di prodotti agricoli e agroalimentari delle aziende agricole del territorio, la mostra mercato del vivaismo, la mostra di macchine per l'agricoltura, per il giardinaggio e la zootecnia, nonché uno spazio dedicato all'artigianato locale legato al settore agricolo".

La Clai

La cooperativa di Sasso Morelli avrà uno stand dedicato all'esposizione e vendita di salumi tradizionali nell'ambito del

quale proporrà anche diverse iniziative pensate per le famiglie e per le scuole: "Intanto ci saranno dei momenti dedicati alla 'Preparazione e degustazione di hamburger romagnoli' - sottolinea Fabrizio Facciani di Clai -. In pratica il tradizionale panino d'oltreoceano sarà rivisitato e proposto esclusivamente con carne di bovino romagnolo e piadina studiata appositamente per accompagnare gli hamburger. Inoltre sabato e domenica dalle 16,30 alle 19,30 ci sarà la scuola di cucina 'La Romagna in tavola' dove proporremo delle ricette per la valorizzazione dei tagli di carne dei nostri bovini. Infine - conclude Facciani - nelle mattinate di sabato e domenica proporremo anche un divertente momento dedicato ai bambini: 'La corsa del salame' una simpatica competizione di percorso a ostacoli con in palio un salame per il primo classificato".

Mabel Altini



TUTTO POLLO **3x2**

OFFERTA VALIDA DAL 12 AL 24 GIUGNO 2017

-33%

**SPENDI MEGLIO
BONTÀ SICURA**

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



FAENZA

Via S. Silvestro, 176 - Tel. 0546 646435

MATTINO:

da lunedì a sabato dalle 8 alle 13

POMERIGGIO:

da lunedì a sabato dalle 16 alle 19

INFO E PRENOTAZIONI:

www.macelleriedelcontadino.it

NUTRIZIONE

Conserve Italia in prima linea per scelte alimentari sane

Il direttore Pier Paolo Rosetti: "La genuinità e la sicurezza delle materie prime che lavoriamo rappresenta il primo impegno per favorire il diffondersi di sane abitudini basate sul maggior consumo di frutta e ortaggi"

"I dati lo confermano, gli italiani consumano sempre più frutta e verdura e cresce l'attenzione verso scelte alimentari sane ed equilibrate. Saper coniugare la qualità delle materie prime con l'apporto dell'innovazione per rispondere ai nuovi trend di consumo è la strada con cui Conserve Italia cerca di soddisfare al meglio la 'voglia di salute' dei consumatori italiani". È quanto afferma Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia, proprietaria di brand storici come Cirio, Valfrutta e Yoga, che proprio in questi giorni ha ampliato il proprio paniere di prodotti con il 100% frullato Veggie Valfrutta, un succo che propone una miscela in tre differenti versioni di frutta e verdura (mele, carote, pere, finocchi, zucca, frutti di bosco, barbabietola e altro ancora) senza l'utilizzo di conservanti né coloranti. Un frullato vegano che rende più facile e immediato il consumo di 5 porzioni di frutta e verdura al giorno, come raccomandato dall'Organizzazione mondiale della sanità, poiché consente di assumere con un solo bicchiere almeno due porzioni di frutta e verdura. "La genuinità e la sicurezza delle materie prime che lavoriamo, pari ad oltre 600mila tonnellate di prodotti italiani coltivati dai nostri 14mila agricoltori associati - sottolinea Rosetti - rappresenta il primo impegno che Conserve Italia assume quotidianamente per favorire il diffondersi di scelte alimentari sane, basate su un maggior consumo di frutta e ortaggi".

Partecipando alla fiera Tuttofood di Milano, Rosetti ha ricordato, a margine della presentazione della campagna nazionale di educazione alimentare della Federazione Medici Sportivi Italiani "Nutrizione è salute", i tanti "alleati della salute" in casa Conserve Italia. Con i suoi 70 anni di storia, i succhi Yoga hanno conservato la storica fedeltà alla frutta quale garanzia di bontà e naturalità.

Tutti i succhi e nettari, ottenuti da frutta selezionata, sono ideali per un giusto apporto di nutrienti importanti per la salute ed il benessere; la gamma solamente frutta 100% mantiene il gusto originale senza alcuna aggiunta di zuccheri. Una delle referenze preferite dagli italiani sono i legumi e il mais dolce Cotti a vapore Valfrutta, lanciati per la prima volta sul mercato da Conserve Italia,

la cui delicata cottura consente di mantenere intatto il contenuto di vitamine e sali minerali. Infine, altro grande alleato della salute è Cirio, la marca che per prima ha proposto il pomodoro in scatola: da sempre apprezzato dai consumatori per il suo impiego in regimi dietetici ipocalorici, il pomodoro è ricco di alimenti come il licopene che lo rendono benefico anche dal punto di vista salutistico.

A dimostrazione di un impegno a tutto campo per la promozione di un'alimentazione sana, Conserve Italia sostiene anche quest'anno le campagne di prevenzione dell'Istituto Oncologico Romagnolo, cofinanziando attività di sensibilizzazione sull'importanza di stili di vita corretti, che coinvolgono circa 13mila alunni di scuola primaria e secondaria della Romagna.

Massa Lombarda: l'ex "Fabbrichina" ha un nuovo arredo urbano con il contributo di Conserve Italia

Lo scorso 11 maggio sono state inaugurate a Massa Lombarda le opere di arredo urbano poste in via della Repubblica, nell'area dove sorgeva, sin dal 1926, la "Fabbrichina", lo stabilimento per la lavorazione di frutta e altri prodotti agricoli e per la produzione di succhi, confetture e conserve. Impianto attivo fino ai primi anni '80 quando fu realizzato, sempre a Massa Lombarda, il nuovo stabilimento Yoga, nel quale, negli anni successivi, furono trasferite tutte le attività produttive svolte nella Fabbrichina. Gli stabilimenti di Massa Lombarda passarono poi a Conserve Italia, nel 1994, in seguito all'acquisizione, da parte del gruppo cooperativo, della Massalombarda Colombani. L'ex Fabbrichina è oggetto in questi ultimi anni di un progetto di riqualificazione urbana, che ha visto la trasformazione dell'area in zona commerciale e residenziale. Nell'ambito

degli oneri previsti per la sistemazione dell'area, Conserve Italia si è fatta carico delle spese per la realizzazione della rotatoria di via della Repubblica per migliorare la viabilità e la sicurezza per l'accesso al comparto, della zona destinata a verde pubblico con giochi e spazi destinati a bambini e ragazzi e appunto degli arredi urbani. Le opere di arredo urbano, realizzate dagli artisti massesi Antonio Caranti e Marco Teodorani, comprendono un obelisco di oltre cinque metri e due monoliti alti tre metri, realizzati con piastrelle di ceramica interamente dipinte a mano e rappresentano un tributo al lavoro femminile, alla frutta e all'industria che tanta importanza ha avuto e continua ad avere per Massa Lombarda. Attorno all'obelisco è stata inserita la vecchia scritta Massalombarda, recuperata dal vecchio edificio della Fabbrichina, dove è nato il marchio dei succhi di frutta Yoga.



Nella foto Pier Paolo Rosetti, direttore generale Conserve Italia, e il sindaco di Massa Lombarda, Daniele Bassi, all'inaugurazione delle opere di arredo

i Nuovi Sughii Rustici

Pomodoro del Campo

Basilico dell'Orto

Verdure del Contadino

Pancetta del Casale

Ragù Rustico

Ragù di Montagna

CIRIO
Cuore Italiano
Ragù Rustico
CON VINO BIANCO

100% CARNE ITALIANA

SOLO POMODORO ITALIANO DAL 1856

SOLO CARNI 100% ITALIANE

CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

6 Nuove Ricette CON INGREDIENTI SELEZIONATI E GENUINI
PER RISCOPRIRE I BUONI SAPORI DELLA CUCINA ITALIANA

Come fatti in Casa

www.cirio.it

vere occasioni

con la garanzia
del gruppo

MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

moreno
motor company

**CITROEN
C4 CACTUS
1.2 I 82 CV
PURETECH
SHINE NAVY**
01/2016
KM 29.941
BENZINA
COLORE ARGENTO

€. 12.990

SUPEROFFERTA!



**VOLKSWAGEN
UP!
1.0 I METANO
68 CV
ECO MOVE 5P**
12/2013
KM 113.196
BENZINA/METANO
COLORE BIANCO

€. 7.390

**OFFERTA
METANO**



**RENAULT
MEGANE
1.5 DCI 8V 110CV
ZEN ENERGY**
09/2016
KM ZERO
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 17.890

**offerta
Km.
Zero**



**MITSUBISHI
PAJERO
3.2 DI-D SW
CR INTENSE
7 POSTI**
07/2011
KM 158.105
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 15.900

VEETTURA 7 POSTI



**FORD KUGA
2.0 TDCI 150 CV
4WD
TITANIUM**
10/2016
KM 14.417
DIESEL
COLORE NERO

€. 23.490

**4WHEEL
DRIVE**



**FIAT
500
1.2 I 69 CV
LOUNGE**
05/2015
KM 58.586
BENZINA
COLORE BLU

€. 8.700

OCCASIONE



**NISSAN JUKE
1.5 DCI 110 CV
S&S
ACENTA**
12/2015
KM 14.227
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 14.890

**NUOVI
ARRIVI**



**OPEL CORSA
1.2 I GPL
85 CV
EDITION 5P**
06/2014
KM 93.150
BENZINA/GPL
COLORE GRIGIO
SCURO

€. 8.700

**offerta
BIFUEL**



MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

Moreno Faenza
Moreno Cesena
Reno Bologna
Autolame Bologna
Autolame Rovelli
Bologna

moreno
motor company

www.moreno.it

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



Jeep



VINO

Le proposte della Caviroteca per l'estate

I punti vendita Caviro offrono un'ampia gamma di prodotti e prezzi, con referenze provenienti dalle cantine associate al gruppo e non solo. I suggerimenti per la nuova stagione: Spumante, Lugana, Vermentino e Albana

Il vino giusto per ogni stagione e non solo. E' quanto si può trovare nella Caviroteca di Faenza (in via Convertite 12) e in quella di Forlì (in via Due Ponti 35), i punti vendita del gruppo Caviro che mettono a disposizione una vasta gamma di vini provenienti dalle cantine associate al Gruppo e non solo. "Ci stiamo preparando alla richiesta dei vini più 'estivi' - commenta Maurizio Gardini, responsabile Caviroteca Faenza - e abbiamo riscontrato una notevole richiesta delle etichette presentate all'ultimo Vintaly, in particolare la nuova Albana 2016 e, novità assoluta, il Sangiovese Appassimento. Tra i vini che proporremo ai nostri clienti nel periodo più caldo dell'anno spiccano lo spumante Duca del Valentino, il Lugana Cento Filari Cesari, il Vermentino Poggio del Sasso e l'immane Albana Romio".

Spumante Duca del Valentino

Spumante dal colore limone pallido, con bollicine fini e aroma delicato e morbido. Fresco, ampio e fruttato al palato, questo spumante ha deliziosi sentori di mela golden. Da servire fresco, è ideale come accompagnamento per antipasti e insalate estive.

Lugana Doc 2016 Cento Filari Cesari

Prodotto nella zona tipica che si trova nel tratto più meridionale del Lago di Garda. Brillante e dal colore giallo paglierino, prorompe in note floreali e fruttate intense. Al palato evidenzia buona mineralità e acidità unite a pienezza e morbidezza con retrogusto persistente.

Vermentino Toscana Igt 2015 Poggio del Sasso Cantina di Montalcino

Colore giallo paglierino, si presenta con profumi floreali ampi, fragranti ed equilibrati, aromi intensi di origine varietale (sambuco), minerale. Con l'invecchiamento si evidenzierà la pietra focaia. Al palato è ricco, ampio, pieno, sapido, giustamente acido, quindi longevo ed equilibrato.

Romagna Albana Docg 2016 Romio

Dalla terra di Romagna otteniamo questa Albana di colore giallo dorato con riflessi ambrati, luminosa e limpida. Il naso si apre a note di miele, spezie, frutta a polpa gialla e fiori bianchi. Il palato è fresco, piacevole ed equilibrato, di buona persistenza. (i.f.)



CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

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

ROMAGNA ALBANA DOCG SECCO ROMIO
TOSCANA IGT VERMENTINO POGGIO DEL SASSO
CANTINA DI MONTALCINO
TAVERNELLO FRIZZANTE BIANCO
TAVERNELLO FRIZZANTE ROSATO
PIGNOLETTO DOC ROMIO
FRIULI DOC GRAVE SAUVIGNON ROMIO

FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) 0546 629335
FORLÌ via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) 0543 775610
WWW.CAVIROTECA.IT

XzioX

Azione disinfettante
e sanificazione dell'acqua



Alghie



Batteri



Virus

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

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



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

Impresa VISANI

esperienza
ventennale!

**TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

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

A sèn tót rumagnol!

COOPERAZIONE DEL TERRITORIO

L'Alleanza avanza a piccoli passi

Il 24 maggio scorso i rappresentanti del movimento cooperativo del territorio si sono incontrati per dare il via al tavolo di coordinamento romagnolo di Confcooperative, Legacoop e Agci

Il 24 maggio scorso i presidenti delle associazioni di rappresentanza delle cooperative del territorio romagnolo, Confcooperative Ravenna, Forlì e Rimini, Legacoop Romagna e Agci Romagna, si sono riuniti per dare il via ufficialmente al percorso che porterà ad un unico coordinamento sotto il nome di Alleanza delle Cooperative della Romagna. "L'Alleanza delle Cooperative rappresenta la volontà di voler unire in un unico soggetto le principali centrali cooperative del paese, sia a livello nazionale che territoriale - spiega Carlo Dalmonte, presidente Confcooperative Ravenna -. Un progetto ambizioso che nessun'altra associazione di categoria ha mai realizzato finora".

Gli obiettivi della nuova Alleanza delle Cooperative della Romagna sono chiari e condivisi da tutte le parti in causa: "In primis c'è la necessità generale di adeguare

le nostre strutture di rappresentanza alle esigenze di oggi. In secondo luogo è palese a tutti la convenienza e la vantaggiosità di avere un'unica voce a rappresentare la cooperazione davanti alle istituzioni. L'unione ci dà più forza, mentre il presentarci frammentati ai principali tavoli di discussione territoriali ci rende più deboli. Altro aspetto molto importante, soprattutto per i nostri associati, è che questo processo, quando giungerà a compimento con la costituzione di un'unica associazione, porterà ad un efficientamento dell'intera struttura, con una conseguente specializzazione delle competenze e un tangibile risparmio dei costi".

Il processo di costituzione dell'Alleanza delle Cooperative è iniziato già diversi anni fa, a livello nazionale nel 2011, ma è stato caratterizzato da forti ritardi che ne hanno rimandato la realizzazione: "L'o-

.....
Dalmonte: "si sta impiegando tanto tempo, è vero, ma non siamo fermi. Diverse federazioni di settore, come l'agroalimentare, agiscono già in maniera unitaria"

biezione che si sente sempre più spesso è "ma quanto tempo ci mettete?". E' vero - continua Dalmonte -, ci si sta mettendo tanto tempo, ma è altrettanto vero che non si è fermi. I cambiamenti, seppur non eclatanti, ci sono e hanno riguardato soprattutto le federazioni di settore, dove si ragiona e ci si muove già come Agci, un esempio su tutte il comparto del vino o

dell'agroalimentare in genere. In alcuni territori sono già attivi da prima del 2011 diversi coordinamenti tra Confcooperative, Agci e Legacoop; eclatante il caso della nostra provincia, dove un coordinamento strutturato è attivo già da oltre 15 anni. E' inutile nascondere che ci sono delle difficoltà e che ce ne saranno anche in futuro, non sarà un processo semplice e totalmente indolore. Questo perché ci sono temi che le tre centrali affrontano in maniera diversa perché sono diverse le abitudini e le storie che le hanno caratterizzate. Non eravamo uguali e non lo siamo adesso, ma ciò che conta è che ne siamo consapevoli e che nonostante questo siamo spinti ad andare avanti perché ci guida la consapevolezza e l'onesta intellettuale di fare il bene dei nostri soci".

Ilaria Florio

COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Dal Togo all'Italia: ecco l'ananas Bio Pan di Zucchero

Il frutto tropicale, particolarmente ricco di zuccheri, è prodotto da una cooperativa locale di giovani, nata grazie all'azione di Coopermondo, e sarà commercializzato in Italia da Agrintesa

La cooperativa di giovani produttori di ananas Biologico Cjppab del Togo, sviluppatasi con il sostegno di Coopermondo, dopo la prima fornitura di aprile, ha inviato un nuovo più consistente carico di ananas (varietà "Pan di Zucchero") verso l'Italia. A riceverlo è Agrintesa di Faenza che lo commercializzerà nei propri punti vendita e in Gdo, attraverso Brio, società dedicata al commercio dell'ortofrutta biologica.

Coopermondo è la Ong di Confcooperative ed è in Togo sin dal 2013 con il progetto "Sistemi e strumenti di finanziamento dell'agricoltura in Togo", che ha come obiettivo la sostenibilità e autonomia agricola dello stato africano e si articola in due componenti: finan-

ziaria e agricola. Federcasce e un pool di sei Bcc hanno erogato quasi 2 milioni di euro verso istituti di microcredito locali per finanziare piccole imprese e cooperative agricole mentre Coopermondo sta finanziando e seguendo la componente agricola del progetto.

"Abbiamo evitato la logica degli interventi spot, operando per organizzare i piccoli produttori agricoli in cooperative e forme associative consentendogli così di avere maggior potere contrattuale, nei confronti dei mercanti locali" spiega Giovanni Pausini, cooperatore ed esperto agricolo di Coopermondo.

La cooperativa dei giovani produttori di ananas bio è nata proprio grazie a questo progetto e ora

può vantare oltre 1.300 soci.

In tutto il paese invece le cooperative, nate in questi quattro anni anche grazie al progetto di Coopermondo, sono 146 per un totale di circa 6.500 associati. Numeri rilevanti per un paese che basa il 70% della propria economia sull'agricoltura e ha un tasso di povertà del 58,7%.

"In campo agricolo - continua Pausini - non c'è alcun tipo di meccanizzazione, gli appezzamenti sono piccoli e lavorati a mano. Ci sono però grandi potenzialità perché il clima è ottimo, l'acqua non manca e i frutti tropicali vengono coltivati in maniera naturale, senza l'utilizzo di additivi chimici e alcun tipo di irrigazione. Si tratta di un biologico del tutto 'naturale' che pertanto va



valorizzato sulle loro produzioni". Questo secondo stock di ananas bio, di oltre 20mila kg, arrivato recentemente in Italia è un ulteriore passo avanti per permettere ai produttori agricoli del Togo di

affacciarsi su nuovi mercati e sostenersi autonomamente, incrementando il reddito e migliorando le proprie condizioni economiche e quelle dell'intera comunità.

Samuele Bondi

IMOLA RECINZIONI SRL dal 1978



FORNITURA E POSA
 Recinzioni Abitative-Industriali-Sportive
 VIA ALLENDE, 9 - IMOLA (BO)
 TEL-FAX. 0542/641790 - CELL: 348/0709223
 www.imolarecinzioni.it - Email: info@imolarecinzioni.it



GIOVANI

Cooperiamo a scuola: tutti i premiati dell'edizione 2017

Si è concluso il progetto che ha coinvolto gli studenti delle scuole superiori del territorio nella progettazione di un'idea imprenditoriale cooperativa

Il progetto "Daily Happiness" della classe 4^a A del Liceo Linguistico Torricelli di Faenza si è aggiudicato il primo premio dell'edizione 2017 di "Cooperiamo a scuola", l'iniziativa promossa dall'Alleanza delle cooperative italiane della provincia di Ravenna, che ogni anno coinvolge gli studenti delle scuole superiori nella progettazione di un'idea imprenditoriale cooperativa.

Il riconoscimento è stato consegnato durante la cerimonia che si è svolta il 19 maggio al Teatro Masini di Faenza: il primo premio consiste in 350 euro per gli studenti e 100 euro per la

scuola. Secondo si è classificato il progetto "Pennamica" della classe 3^a D del Liceo Scientifico Oriani di Ravenna (250 euro per gli studenti e 100 euro per la scuola), mentre la terza posizione è stata assegnata al progetto "Raviolo" della classe 3^a A del Liceo Scientifico Oriani di Ravenna (200 euro per gli studenti e 100 euro per la scuola).

Il premio speciale per la migliore presentazione è stato assegnato al progetto "Blu Blu Boat" della classe 3^a B del Liceo Scientifico Oriani di Ravenna (200 euro per gli studenti) mentre sono stati scelti per partecipare al concorso re-

gionale Bellacoopia i progetti "Stop Ligh" della classe 4^a AM dell'Istituto Callegari di Ravenna, "Pennamica" della classe 3^a D del Liceo Scientifico Oriani di Ravenna e "Blu Blu Boat" della classe 3^a D del Liceo Scientifico Oriani di Ravenna.

Realizzato dalle cooperative RicercAzione, che ne ha curato anche il coordinamento, e Libbra, grazie al contributo della Camera di Commercio di Ravenna, della Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna, della Bcc ravennate e imolese e con il patrocinio del Comune di Faenza, "Cooperiamo a scuola" - che quest'anno è giunto alla

sua quindicesima edizione - ha registrato la partecipazione di nove istituti scolastici della provincia di Ravenna: Ips Persolino-Strocchi, Itip Bucci, Itc Oriani e Liceo Torricelli di Faenza; Iis Stoppa di Lugo; Ips Olivetti, Callegari e Engim di Ravenna e Ipsar Artusi di Riolo Terme.

La premiazione è avvenuta alla presenza degli assessori del Comune di Faenza Claudia Gatta e Simona Sangiorgi nonché dei rappresentanti di Confcooperative Ravenna, Legacoop Romagna, Agci Ra-Fe, Camera di Commercio di Ravenna e Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna.

continua da pagina 1

La storia delle Casse Rurali ed Artigiane va avanti

di Secondo Ricci*

Il sistema del credito e delle banche in generale attraverso oggi una fase senza precedenti, caratterizzata da marginalità ridotta, per cui la dimensione delle società e del fatturato fanno la differenza. Noi da sempre, come Bcc ravennate e imolese, abbiamo lavorato con impegno per sviluppare l'attività aziendale, già prima della crisi, estendendo la nostra operatività in un territorio omogeneo senza sovrapposizioni ed operando in sintonia con il gruppo e con le società centrali del Gruppo Icrea.

Il nostro compianto presidente Giovanni Dalle Fabbriche ci ha trasmesso questo insegnamento dopo tanti anni di lavoro e noi cerchiamo di continuare quel percorso. Sul nostro territorio non solo la cooperazione di credito ha lavorato in questa direzione, ma tutta la cooperazione si è distinta ed impegnata per avere imprese di riferimento in grado di stare sul mercato. Cooperative agricole, sociali, di servizi ecc., con basi interprovinciali, consorzi di interesse nazionale sono oggi un punto di riferimento per tutta la cooperazione, un patrimonio di imprese di proprietà dei soci e del territorio che non ha molti paragoni in Italia. Per anni la cooperazione ha sviluppato progetti di filiera in più settori per dar vita a consorzi nazionali convinti che, per acquisire la capacità di inserirsi nei mercati esteri, fosse importante apparire come "azienda Italia". Ritrovarci oggi nel Credito Cooperativo con la prospettiva di avere due gruppi che si dividono le Bcc italiane, senza nessun criterio territoriale, che si faranno concorrenza reciproca, è desolante. Soprattutto dopo che per 50 anni abbiamo sostenuto di essere un gruppo nei convegni unitari nazionali.

Gli incontri informativi effettuati con i soci (4 della nostra Bcc e 4 della Bcc di Forlì) e le due assemblee di maggio ci motivano a lavorare con serietà ed impegno per ripagare la fiducia che i soci stessi ci hanno dimostrato: ora attendono i risultati previsti. Dipendenti, consiglio di amministrazione, comitati locali, gruppo Giovani soci sono impegnati in questa sfida, consapevoli che i risultati sul campo sono la migliore testimonianza della bontà delle scelte proposte.

* Presidente La Bcc ravennate, forlivese e imolese



Da sinistra in senso orario le vincitrici con il progetto "Daily Happiness" (4^a A del Liceo Linguistico Torricelli di Faenza), le seconde classificate con il progetto "Pennamica" (3^a D del Liceo Scientifico Oriani di Ravenna), i terzi classificati con il progetto "Raviolo" (3^a A del Liceo Scientifico Oriani di Ravenna) e i vincitori del "premio presentazione" con il progetto "Blu blu boat" (3^a B del Liceo Scientifico Oriani di Ravenna)



VIAGGI ERBACCI
tu nel mondo

TUTTI PRONTI A PARTIRE PER NUOVE AVVENTURE?



faventiatourist
Viaggi per passione
GRUPPO ERBACCI

TURISTI PER UN GIORNO



€ 45,00

25 GIUGNO 2017
LA MILANO DEI NAVIGLI DI
ALDA MERINI



€ 82,00

02 LUGLIO 2017
CASCATA DELLE MARMORE E
LAGO DI PIEDILUCO



€ 248,00

DALL' 08 AL 09 LUGLIO 2017
ISEO E IL TRENINO DEL
BERNINA



€ 1926,00

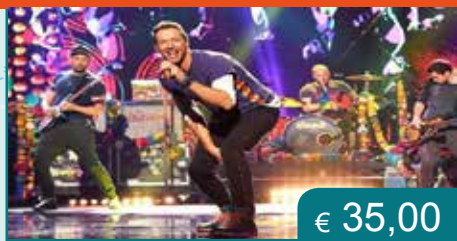
DAL 21 AL 28 LUGLIO 2017
TOUR RUSSIA: MOSCA,
S. PIETROBURGO E ANELLO D'ORO

NAVETTE PER I CONCERTI



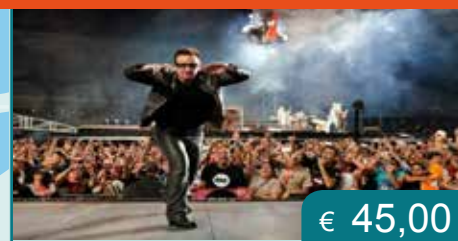
€ 23,00

01 LUGLIO 2017
CONCERTO VASCO ROSSI



€ 35,00

04 LUGLIO 2017
CONCERTO COLDPLAY



€ 45,00

15 LUGLIO 2017
CONCERTO U2

ARENA DI VERONA



€ 58,00

24 GIUGNO 2017
AIDA LA FURA DELS BAUS



€ 58,00

01 LUGLIO 2017
RIGOLETTO



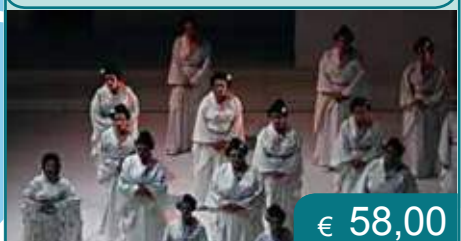
€ 55,00

17 LUGLIO 2017
BOLLE & FRIENDS



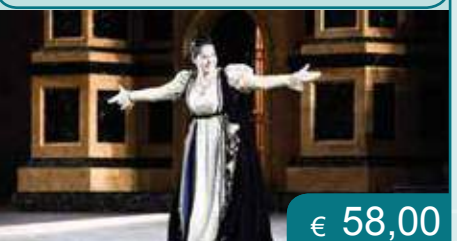
€ 60,00

21 LUGLIO 2017
PLACIDO DOMINGO



€ 58,00

29 LUGLIO 2017
MADAMA BUTTERFLY



€ 58,00

05 AGOSTO 2017
TOSCA



€ 57,00

13 AGOSTO 2017
RIEVOCAZIONE AIDA 1913



€ 58,00

26 AGOSTO 2017
NABUCCO

INFO



Viaggi Erbacci, Corso Mazzini 23, Faenza 0546-26777 customer-care@viaggi-erbacci.it

Faventia Tourist C. Comm.le Le Cicogne, Via Galilei 4/14, Faenza 0546-623392 cicogne@faventiatourist.com

Faventia Tourist C. Comm.le Le Maioliche, Via Bisaura 1/3, Faenza 0546-29932 maioliche@faventiatourist.com

www.viaggi-erbacci.it - www.faventiatourist.com

BILANCIO

Seled, il fatturato cresce del 16%

La presidente Franca Camporesi: "Quello informatico è un settore che deve essere elastico e pronto a rispondere al cambiamento di leggi e normative"

Chiude il 2016 in positivo la cooperativa faentina di consulenza, analisi e progettazione informatica Seled, che nell'assemblea dei soci del 30 maggio ha votato un bilancio dai numeri positivi, con un fatturato in netta crescita rispetto al 2015. Dagli 1,16 mi-



lioni di euro del 2015 si è passati agli 1,35 attuali, con un incremento del 16% che conferma il trend positivo degli ultimi anni: Seled, infatti, è diventata ormai un punto di riferimento fondamentale per diverse cooperative del territorio, quali Agrintesa, Caviro, Gemos o In Cammino. La presidente della cooperativa Franca Camporesi (nella foto), infatti, esprime grande soddisfazione per quanto riguarda l'andamento delle attività. "Siamo contenti per come si è concluso il 2016 e i dati di bilancio non fanno che confermare che stiamo lavorando nella giusta direzione: Seled è una cooperativa che ha ormai più di trent'anni di storia ma che, a mio modo di vedere, è ancora giovane e sa a stare al passo coi tempi, riuscendo sempre a proporre nuove soluzioni per fronteggiare le esigenze dei clienti. Al momento, siamo anche alla ricerca di personale perché abbiamo bisogno di programmatori o tecnici informatici per lo sviluppo dei nuovi programmi".

Più che da un aumento del numero di clien-

.....
Volume d'affari: dagli 1,16 milioni del 2015 si è passati agli 1,35 milioni di euro attuali

ti, l'incremento del fatturato è figlio principalmente di un ampliamento dei servizi offerti dalla cooperativa: infatti, oltre a WinGest, il software pensato per la gestione dei processi contabili, e alla consulenza organizzativa specifica per ogni azienda, con programmi personalizzati per le esigenze del singolo cliente, Seled ha iniziato negli ultimi anni a offrire un servizio di gestione di server e database per il salvataggio di dati e informazioni. Inoltre, a far la differenza è stato l'aumento delle esigenze informatiche dei clienti già citati in precedenza. "Quello informatico è un settore che deve essere elastico e pronto a rispondere tempestivamente al cambiamento di leggi e

normative" - dichiara ancora la presidente Camporesi - "Oltre a questo aspetto, legato principalmente alle modifiche di qualcosa che è già esistente, sono necessari anche aggiornamenti per le nuove attività. Ad esempio, nel 2016 abbiamo lavorato per il settore del biologico in Agrintesa, per le nuove cantine della Caviro o le nuove mense aperte dalla Gemos".

Per il 2017, le prospettive, giunti ormai al mese di giugno, sembrano ancora più rosee, tanto che si prevede per l'anno in corso un aumento del fatturato simile a quello del 2016. Seled sta, infatti, lavorando con Brio, azienda veronese del settore alimentare, per un progetto che prevede la completa sostituzione degli attuali programmi informatici. Per il resto, si prevede un consolidamento delle attività attuali: da segnalare un programma per il controllo della qualità, dei trasporti e della produzione di una nuova linea di lavorazione di Agrintesa a Castelbolognese.

Andrea Voria

CARTA BIANCA EDITORE

"Due soldi", un libro che racconta la Romagna di fine Ottocento

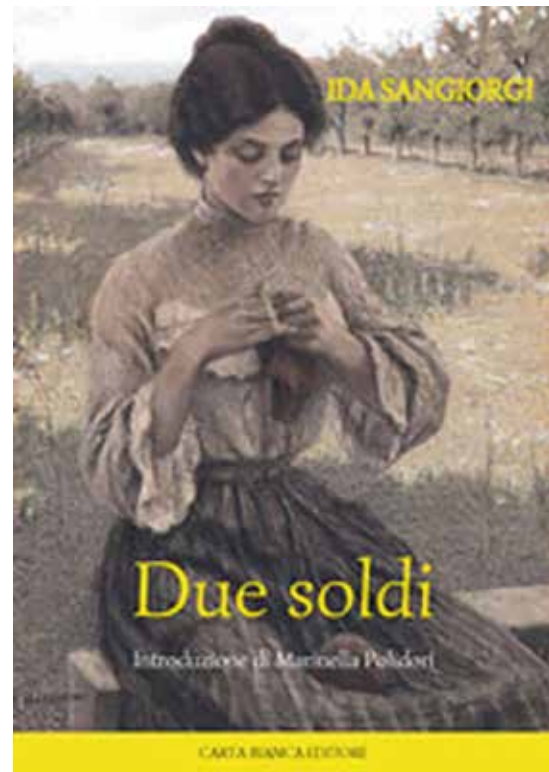
L'autrice, Ida Sangiorgi, usa un linguaggio che attinge all'oralità del parlato

Straordinario questo nuovo romanzo pubblicato da Carta Bianca Editore, *Due soldi*, di Ida Sangiorgi. Vi si respira tutta la visione del mondo delle genti delle terre di Romagna, il loro modo di affrontare la vita veicolato da un linguaggio, che è sapere trasmesso di generazione in generazione, che attinge dall'oralità del parlato con la vivacità delle sue espressioni dialettali. E' il modo di esprimersi - che poi è un modo di essere - di chi ci ha preceduto, i nostri nonni, i nostri genitori, un piccolo tesoro che va perdendosi negli imperativi della globalizzazione e del suo linguaggio standardizzato. Lei, Ida Sangiorgi, è la scrittrice della grande narrativa della Romagna. E' scomparsa

nel 1971, è vissuta in gran parte a Cesena ma è nata a Faenza, e in contesto faentino è avvenuta la sua formazione culturale e politica. Lascia Faenza per motivi di lavoro a 35 anni, quando ha già conosciuto, come decoratrice nelle manifatture ceramiche, il fermento dell'ambiente intellettuale e artistico faentino segnato dall'eredità culturale di Domenico Baccarini. Come maestra supplente nelle scuole delle campagne faentine, ha toccato con mano come vivono i figli di chi lavora la terra senza possedere nulla se non la propria dignità.

Due soldi narra la storia di una giovane ragazza, Nuccia, che dalle campagne va a servizio presso signori di città, e

ha come sfondo un riconoscibilissimo ambiente urbano faentino di fine Ottocento nonché le campagne e colline dei dintorni. Le differenze sociali, gli amori, le speranze e disillusioni, l'allegria e lo slancio della giovinezza si intrecciano in un affresco umano e sociale fatto di quotidianità, storia e domande esistenziali. Il libro, terminato nel 1943, viene pubblicato attingendo dal manoscritto della Sangiorgi. E' preceduto dalla bella introduzione di Marinella Polidori che ne mette in rilievo la piena attualità e la rilevanza nel percorso di valorizzazione della scrittura femminile del dopoguerra, e si avvale di un curato glossario sulle espressioni dialettali romagnole. (I.r.)



La nostra Serietà

Aser

RAVENNA

Sede legale e operativa via A.Bozzi, 103
 tel. 0544 401053 (24h) - fax 0544 403255
 info@aser-romagna.it

Onoranze funebri
 Azienda a controllo pubblico

FAENZA

Sede operativa viale G.Marconi, 30/2
 tel. 0546 26774 (24h) - fax 0546 26517
 www.aser-romagna.it

COFRA

Buoni risultati nel 2016, adesso si cresce!

Il gruppo cooperativo faentino si prepara ad approvare un bilancio positivo. Continuano le iniziative di risparmio per i soci

Cofra chiama a raccolta i propri soci per l'assemblea annuale di approvazione del bilancio che quest'anno si terrà mercoledì 28 giugno alle 20,45 presso la Sala G. Dalle Fabbriche di via Laghi 81 a Faenza.

Assemblea Cofra:
mercoledì 28 giugno
alle 20,45 presso la Sala
Giovanni Dalle Fabbriche
via Laghi 81, Faenza



“Siamo molto soddisfatti del lavoro fatto nell'ultimo anno - afferma Celso Reali, presidente Cofra - e in assemblea porteremo un bilancio particolarmente positivo non solo dal punto di vista dell'andamento economico, ma anche per quanto riguarda le iniziative e le attività svolte e in cantiere. Siamo riusciti a portare a Faenza due nuove attività a marchio Conad, il PetStore Le Cicogne e il Bar Con Sapore (nella foto) in via Renaccio 1/19 (di fianco al Supermercato Faenza 1), che hanno inaugurato nelle scorse settimane e che riscuotono già un discreto successo tra i nostri soci e non solo. Inoltre, lo ricordo, a breve inizieremo i lavori di restyling del supermercato

e del centro commerciale Le Cicogne, per renderlo ancora più funzionale e attraente. Questi progetti sono stati possibili grazie al buon andamento registrato nel 2016 che ci ha dato la possibilità di investire e crescere, creando nuovi posti di lavoro, nuovi servizi per la città e nuove opportunità di risparmio per i nostri soci”.

Sia il PetStore che il Bar Con Sapore stanno lavorando molto nell'organizzare diverse iniziative per i propri clienti. Il punto vendita dedicato agli amici animali ha appena terminato gli appuntamenti “A spasso con i cani” e gli incontri informativi con il veterinario, tutte proposte gratuite che hanno registrato una buona partecipazione. Il Bar Con Sapore Conad, invece, ha in

programma tre serate speciali a tema il 22 e 29 giugno e il 6 luglio dalle 18 alle 20, durante le quali verranno proposte paella e sangria a soli 5 euro (per info 0546 21673). Oltre agli appuntamenti programmati Cofra dà la possibilità ai propri soci di usufruire di ulteriori vantaggi da utilizzare presso il Bar Con Sapore: “Sul nostro sito (www.gruppocofra.it), e anche su questo numero di In Piazza (a destra ndr), è possibile trovare dei buoni per consumazioni a prezzi scontati, da presentare alla cassa del bar, che danno diritto a diverse tipologie di vantaggi da spendere in diversi momenti della giornata, dalla colazione al pranzo per finire con l'aperitivo - conclude Reali -”. (i.f.)

BUONI CONSUMAZIONE

BUONO COLAZIONE

caffè o cappuccino +
brioche =
a solo
€ 1,50

presso
**BAR
CON SAPORE**
CONAD
in via Renaccio 1/19,
a Faenza

valido fino al 16 luglio 2017

BUONO APERITIVO

Spritz o
birra da 33 cl +
buffet =
a solo
€ 2,50

presso
**BAR
CON SAPORE**
CONAD
in via Renaccio 1/19,
a Faenza

valido fino al 16 luglio 2017

Vai sul sito www.gruppocofra.it
e stampa tanti altri buoni!

BRICOFER

Un'estate tra divertimento e relax

Quando si dice estate si dice attività all'aria aperta e uno dei lavori estivi più amati è proprio il giardinaggio. “Nei punti vendita Bricofer di via Volta e del Centro Commerciale Le Maioliche si può trovare tutto il necessario per chi vuole dar vita al proprio giardino o al proprio orto personale - spiega Marco Lapalorcia responsabile dei punti vendita Bricofer di Faenza -. Nei nostri negozi si può trovare un'ampia scelta di piante ornamentali e da orto e tutto quello che serve per curarle, dai concimi alle sementi fino a forbici e cesoie professionali; tutto il necessario per l'arredamento e l'illuminazione esterna oltre che per l'irrigazione superficiale e infine una vasta gamma di macchine e attrezzature da giardino

di alta qualità (decespugliatori, motoseghe, ecc...)”.

Estate però vuol dire anche mare e relax e nei punti vendita Bricofer non mancano ombrelloni, gazebo in legno e plastica, sdraio, sedie e dondoli oltre a un vasto assortimento di piscine, dalla più economica alla più costosa a seconda delle dimensioni, e tutti gli accessori e i trattamenti per la pulizia e il mantenimento delle stesse. “Infine uno dei nostri punti forti è la linea completa per il trattamento anti zanzare - sottolinea Lapalorcia -, prodotto che negli ultimi anni ha riscosso molto successo e su cui sempre più persone si affidano. Il nostro obiettivo è offrire ai nostri clienti prodotti sempre nuovi e di qualità e un servizio professionale”. (s.b.)



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

www.cooperareproteggere.it

E' UN PRODOTTO CREATO DA:
Gruppo
Assimoco
ASSICURAZIONI MOVIMENTO COOPERATIVO

DISTRIBUITO DA:
ASSICOFRA
assicurazioni

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

SCEGLI LA TUA FORMULA DI PROTEZIONE

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

FORMULA BABY

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

FORMULA COPPIA

Per coppie senza figli
Anche meno di € 25 al mese

FORMULA COMPLETA

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

FORMULA STANDARD

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

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

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

CONSELICE

Cesac si consolida e continua a investire

Chiuso con un fatturato di oltre 63 milioni di euro il bilancio 2016. Convocata per il 13 giugno l'assemblea dei soci

Con oltre 63 milioni di euro di fatturato e un totale di 147mila tonnellate di prodotti conferiti si è chiuso il bilancio 2016 della cooperativa Cesac di Conselice. Il consuntivo, che sarà presentato ai soci nel corso dell'assemblea del 13 giugno (in seconda convocazione), ha registrato un deciso incremento rispetto all'anno precedente dovuto principalmente all'aumento delle produzioni dei soci. Michele Cortecchia, direttore amministrativo della cooperativa, racconta nel dettaglio quali fattori hanno inciso sull'andamento dell'ultimo esercizio e quali sono i progetti messi in campo nel 2016.

Il bilancio della cooperativa è ancora una volta in crescita, l'avevate previsto?

"Avevamo stimato questa crescita nel piano triennale e l'andamento ha confermato le proiezioni passando dai 57,4 milioni del 2015 ai 63,1 milioni del 2016. Naturalmente questi incrementi sono legati all'aumento delle produzioni nei settori cereali e orticolo ma anche all'incremento dell'attività nel settore mezzi tecnici e mangimi".

"Avevamo stimato questa crescita nel piano triennale e il 2016 ha confermato le proiezioni passando dai 57,4 milioni del 2015 ai 63,1 milioni di quest'anno"

Qual è stato il conferimento nel settore cereali?

"Il comparto cerealicolo ha raggiunto i 900mila quintali di prodotti conferiti. Va segnalato che la crescita è distribuita su tutti i sei centri che fanno riferimen-

to a Cesac ma che il centro di S. Matteo della Decima, come progettato, ha registrato un raddoppio delle quantità".

E per quanto riguarda le orticole?

"Per tutti i territori cui fanno riferimento i produttori Cesac il 2016 è stata un'annata da record per le cipolle e di forte produzione per le patate. La quasi totale assenza di grandinate e di eventi piovosi negativi oltre alle temperature 'tedesche' della scorsa stagione, hanno portato produzioni abbondanti. Sono entrati nella campagna 2016 oltre 230mila quintali di patate e oltre 260mila quintali di cipolle per un complessivo di circa 500mila quintali. Quantità superiori alle capacità di stoccaggio massime per circa 340mila quintali".

Come avete gestito questo surplus di prodotto?

"La direzione e il consiglio di amministrazione hanno scelto, come sempre, di ritirare tutto il prodotto impegnandosi in due azioni non scontate: ottenere in affitto celle frigorifere e bins e, contestualmente, programmare nuove azioni commerciali per il prodotto in eccesso rispetto ai clienti storici".

Passando agli altri comparti, come è andata la campagna vitivinicola?

"La vendemmia 2016 si è confermata su buoni livelli quantitativi di conferimento con 76mila quintali di uve e un ottimo livello qualitativo per gradazione e parametri chimici. La vinificazione ha confermato il buon livello raggiunto dal personale anche dopo gli investimenti in tecnologia degli ultimi anni. Nel corso dell'esercizio è stato sottoscritto un contratto di affitto di un deposito per una capacità di stoccaggio di 12mila ettolitri a soli 7 chilometri di distanza dalla cantina. Tale capacità aggiuntiva accresce la possibilità di determinare maggiore vinificazione

e di aumentare ulteriormente le quantità di uve o mosti da lavorare con effetti positivi sulle dinamiche economiche del settore che ci aspettiamo possa ridurre ulteriormente i costi".

Il trend è positivo anche per i settori mangimistico e servizi?

"Il fatturato registrato dal comparto mangimistico ha raggiunto i 4,7 milioni di euro con un incremento del 14% nonostante il minor prezzo dei cereali. Complessivamente sono stati commercializzati infatti oltre 187mila quintali di mangimi. Nel 2017 sono previste due implementazioni per il biologico e per aumentare le produzioni di linee diverse dal no Ogm grazie ad un rapporto di partnership con un mangimificio del parmense. Il settore servizi, infine, ha registrato nel 2016 un aumento del fatturato per le linee dei fitofarmaci, concimi, irrigazione, mentre un sostanziale equilibrio

delle vendite per sementi e ferramenta. Gli incrementi sono legati anche al potenziamento del servizio di assistenza tecnica con l'inserimento di due nuovi tecnici".

"Sono stati commercializzati oltre 187mila quintali di mangimi. Nel 2017 sono previste implementazioni per il biologico e per le produzioni diverse dal no Ogm"

Per concludere l'analisi sul bilancio, con quale utile si è chiuso il 2016?

"Il bilancio di esercizio ha chiuso con un utile di 190.245 euro in

linea con le previsioni, che hanno come obiettivo primario un percorso di consolidamento del patrimonio netto attraverso l'accantonamento a riserva di utili e trattenute sui conferimenti per garantire maggior equilibrio delle fonti a medio-lungo termine".

Per quanto riguarda i progetti futuri, avete già programmato nuovi investimenti?

"Cesac, nell'ambito del Psr, aderisce a tre filiere per gli investimenti delle aziende agricole dei soci e a due filiere per gli investimenti diretti con Op Grandi Colture e, per il vino, con Caviro. Si tratta di investimenti orientati a ottimizzare i sistemi di lavorazione e a migliorare la qualità del prodotto. Sempre nel 2017 sono previsti investimenti, già coperti finanziariamente con mutui a medio e lungo termine, anche per il settore orticolo al fine di ridurre i costi energetici e migliorare la conservabilità dei prodotti". (m.a.)



Il centro di stoccaggio Cesac a Sant'Antonio

SOLO PER IL MESE DI GIUGNO

MANGIME PER GALLINE OVAIOLE

"OVAIOLA PELLET"

€/Kg 0,43 + Iva

al posto di ~~0,51~~ €/Kg + iva

CONFEZIONE DA 25 KG

OFFERTA MANGIME

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

**AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO**

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

• TAGLIABORDI ELETTRICO PAPILLON "TB 280" TAGLIO 24 CM DA 280W	€ 23,00
• TUBO INNAFFIO CLABER RETINATO D.19 IN ROTOLO DA 25MT	€ 19,90
• IDROPULTRICE PER USO DOMESTICO COMET "KR 1100" ACQUA FREDDA DA 120 BAR CON DISPOSITIVO TOTAL STOP	€ 129,00
• LANTERNA DA CAMPEGGIO PAPILLON A BATTERIE RESISTENTE ALL'ACQUA E AGLI URTI	€ 14,90
• IGIENIZZANTE SPRAY PER CONDIZIONATORI DI AUTO E CASA DA 400ML	€ 2,90
• SALAMOTTI PER CANI DA 800GR VARI GUSTI	€ 0,99

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



BIBLIOTECA?



DISCOTECA?

CAVIROTECA, LA COLLEZIONE DI VINI PIÙ VICINA A TE.



Caviroteca è il punto di vendita diretta di Caviro, dove un assortimento di oltre 100 vini, prodotti con le uve dei nostri viticoltori, ti aspetta per portare a casa tua una raccolta DOC. Vieni a scoprire la nostra selezione di vini italiani per ogni occasione di consumo.



FAENZA

Via Convertite, 12 (angolo via Boaria) - tel. 0546 629 335
Dal martedì al venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19
Sabato dalle 9 alle 12,30

FORLÌ

Via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) - tel. 0543 775 610
Lunedì pomeriggio dalle 14 alle 19
Dal martedì al venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 13,30 alle 19
Sabato chiuso

www.caviroteca.it

FARMACIA Le Cicogne

La tua salute è la nostra missione!

**ORARIO CONTINUATO DAL LUNEDÌ AL SABATO
8.30-20.00**

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

SCARICA SUL TUO SMARTPHONE L'APP XME

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

satispay

Paga direttamente con SATISPAY

SEGUICI PER PROMO ED EVENTI



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

farmaciacicogne@gmail.com

www.farmacialecicogne.it

 Farmacia le cicogne

CPDA-CONAD BAGNACAVALLO

Nei supermercati torna la crescita grazie ai prodotti del benessere e alla qualità

La cooperativa Cpd, titolare dei supermercati di via Albergone e del centro commerciale La Pieve, registra una ripresa dei consumi grazie anche ai nuovi marchi dedicati alla salute e ai nuovi stili di vita

Deboli segnali di ripresa e nuove tendenze nei consumi stanno caratterizzando il 2017 dei supermercati a marchio Conad di Bagnacavallo. "I nostri clienti si mostrano sempre più interessati ad un'alimentazione sana - afferma Raffaele Gordini, presidente della cooperativa Cpd, titolare dei supermercati Conad di via Albergone e del centro commerciale La Pieve -. Per assecondare questa tendenza e facilitare la scelta delle nuove gamme di prodotti, abbiamo disposto un nuovo display in entrambi i punti vendita che descrive e informa sui prodotti del benessere e sulle linee specializzate nella tipicità e qualità dei prodotti, come i marchi Sapori & Dintorni Conad e Verso Natura Conad che garantiscono un'alta trasparenza sulla filiera di provenienza e produzione degli alimenti, assicurando un alto livello di responsabilità e qualità".



In alto lo staff del supermercato a marchio Conad del centro commerciale La Pieve. Sotto a sinistra il reparto Gastronomia con lo staff e diversi prodotti a marchio Sapori & dintorni e a destra alcuni prodotti della linea Verso Natura

qualche caso vegana, oppure a chi cerca un'integrazione all'alimentazione tradizionale; la gamma 'Verso Natura Eco' garantisce, invece, sostenibilità e compatibilità ambientale anche nei prodotti che riguardano la pulizia della casa e nella detergenza dei capi di abbigliamento; con 'Verso Natura Equo' si vuole altresì porre attenzione alle condizioni del lavoratore e alle esigenze delle produzioni dei paesi in via di sviluppo, dove tanti prodotti sanno essere anche 'giusti' oltre che buoni. Per chi invece ha delle esigenze particolari dovute a intolleranze o diete particolari - continua Gordini - c'è un'ampia scelta di prodotti Senza Lattosio, Senza Glutine, Meno-Meno Conad Piacersi (che vuol dire meno zucchero, meno grassi, meno sale), e Integrale & Fibre. Ci tengo a sottolineare che tutti questi prodotti garantiscono qualità e gusto senza privazioni. Chi fa la spesa da noi - conclude Gordini - sa quindi di poter trovare, oltre a tutta l'ampia scelta sempre presente nei nostri scaffali, anche prodotti per la salute, per il benessere fisico e mentale". (l.r.)

"I nostri clienti possono scegliere fra un'ampia offerta di prodotti salutari e del benessere, che soddisfa davvero tutte le richieste e che è caratterizzata dal marchio Verso Natura"

Per quanto riguarda i prodotti più legati al viver sano sono diversi i marchi disponibili negli scaffali dei supermercati a marchio Conad: "I nostri clienti possono scegliere tra un'ampia offerta che soddisfa davvero tutte le richieste e che è caratterizzata dal marchio 'Verso Natura'. Abbiamo quindi la linea 'Verso Natura Bio' che raggruppa tutti i prodotti frutto di una produzione agricola che assicura l'impiego di procedimenti e sostanze che rispettano i corretti cicli della natura e la biodiversità; 'Verso Natura Veg' adatta a chi segue una dieta vegetariana e in



LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 01 AL 11 GIUGNO
OFFERTA CONAD SCONTI FINO AL 50%
- DAL 08 AL 14 GIUGNO
OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1
- DAL 15 AL 24 GIUGNO
OFFERTA SOTTOCOSTO CONAD
- DAL 22 AL 28 GIUGNO
OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1

CENTINAIA DI PRODOTTI DI MARCA AD UN PREZZO CONVENIENTE SEMPRE

QUALITÀ A PREZZI BASSI, TUTTI I GIORNI.

CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO

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

COBAR CONAD BAGNACAVALLO

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

Bassi e Fissi

SU CIÒ CHE CONTA CI PUOI SEMPRE CONTARE

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

COBAR CONAD BAGNACAVALLO

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

CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO

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

COTIGNOLA

Arco Trasporti chiude con 16 milioni di fatturato

L'approvazione dell'esercizio 2016 si è svolta lo scorso 6 maggio. Ha partecipato all'assemblea circa l'80% della base sociale

“Per il sesto anno consecutivo Arco Trasporti ha chiuso il proprio bilancio in termini positivi. Devo dire che siamo davvero soddisfatti di vedere confermata, anche quest'anno, la tendenza impostata dal nuovo gruppo dirigente 7 anni fa quando la grave crisi che ci ha colpiti sembrava non dare un futuro alla cooperativa”. Con queste parole Sauro Gualandi, presidente della cooperativa di Cotignola, commenta i risultati dell'ultimo anno di lavoro di Arco Trasporti presentati all'assemblea lo scorso 6 maggio.

Quali sono oggi i “numeri” di Arco Trasporti?

“Arco Trasporti ha chiuso il 2016 con un fatturato di 16 milioni di euro, 65 soci lavoratori e 95 mezzi a disposizione. L'assemblea, nel corso della quale si è proceduto all'approvazione del bilancio, è stata partecipata da quasi l'80% dei soci a dimostrazione di un ritrovato giusto clima di coinvolgimento della base sociale del quale andiamo molto fieri. Inoltre l'iniziativa è stata impreziosita dalla presenza di Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia”.

Rosetti è intervenuto anche in assemblea?

“Il direttore generale di Conserve Italia, consorzio che rappresenta anche il principale committente di Arco Trasporti, non si è limitato a portare un formale saluto ma è intervenuto a margine dell'assemblea toccando temi legati al mercato della Grande distribuzione organizzata. Ha spie-

gato quali sono le difficoltà che i produttori come Conserve Italia incontrano sul mercato e quali i bisogni, legati alla filiera logistica, ai quali possono rispondere soggetti come Arco Trasporti. In particolare si è parlato diffusamente della consegna finale al cliente e dell'importanza del trasportatore in questa fase dove diventa vero e proprio ‘biglietto da visita’ per il produttore nonché front office per la raccolta di richieste e suggerimenti. In quest'ottica il ruolo di Arco Trasporti diviene fondamentale ed è importante continuare a lavorare per mantenere alto il servizio reso nel campo della gestione della mobilità delle merci”.

Il settore dell'autotrasporto è molto importante in Italia ma se ne parla come di un settore in difficoltà. E' una percezione reale?

“Confermo che il settore si porta dietro, ormai da tanti anni, diversi problemi legati soprattutto alle difficoltà di accesso alla professione. Purtroppo se non verranno snellite le procedure burocratiche la categoria dell'autotrasporto, che tanto incide sul pil nazionale, rischia di veder ridurre sensibilmente la presenza di operatori nazionali a favore di trasportatori stranieri. Un esempio su tutti: oggi le accise superano il 50% del costo del carburante ed è una cosa inaccettabile. E' fondamentale che le istituzioni e le associazioni di categoria comincino a battersi in modo serio e incisivo

**Da sinistra** Sauro Gualandi, Pier Paolo Rosetti e Sauro Bettoli

per la tutela di questo patrimonio della nostra economia”.

Come si è chiusa l'assemblea dei soci?

“Dopo l'approvazione del bilancio, Arco Trasporti ha comunicato al direttore generale di Conserve Italia l'impegno ad avviare al più presto la restituzione dell'anticipazione che il consorzio ha disposto a favore di Arco per favorirne la ripresa dopo la crisi. Un segnale di buon auspicio per il futuro che è stato poi ‘festeggiato’ insieme ai soci al termine dell'assemblea durante il pranzo sociale che si è svolto nei locali di via Della Punta della cooperativa Gemos di Faenza”.

Mabel Altini**ASSEMBLEA**

La nuova Agrisol prende il via

Rinnovata dalla incorporazione di Comacer, la cooperativa può contare su 2.200 soci e 26 milioni di euro di fatturato

Conta 2.200 soci e 46 dipendenti la nuova realtà cooperativa nata dalla fusione per incorporazione di Comacer in Agrisol che l'8 maggio scorso si è riunita nella prima assemblea congiunta di approvazione del bilancio e rinnovo cariche.

La nuova Agrisol, alla cui presidenza è stato confermato Giampiero Reggiodori, può contare su un valore della produzione di 26 milioni di euro e un utile 2016 che

sfiora i 62mila euro. “I numeri della nuova realtà aziendale sono il frutto dell'accurata gestione portata avanti negli anni da entrambe le cooperative - commenta Reggiodori -. Nonostante l'ufficializzazione di questa fusione si sia concretizzata con la prima assemblea congiunta, tutte le attività della nuova Agrisol sono partite con l'inizio del 2017 in maniera eccellente grazie alla già attiva collaborazione che ha

sempre legato le due imprese. Ai servizi che abbiamo sempre offerto, vale a dire distribuzione mezzi tecnici, fertilizzanti, agrofarmaci, impiantistica e assistenza tecnica, ora si aggiungono anche il conferimento cereali, la consulenza in campo tecnico e una diversa organizzazione del servizio macchine grazie alla collaborazione con la cooperativa Propar”.

Con la fusione la cooperativa Agrisol ha aumentato anche le quote di Bagnacavallo Energia, la società nata nel 2010 per la produzione di energia elettrica mediante un co-generatore alimentato a biogas: “Attualmente Agrisol detiene oltre il 60% del capitale della società bagnacavallese che chiude anch'essa in positivo il bilancio del 2016 - continua il presidente -. Ciò ci permetterà di poter sviluppare e progettare nuovi servizi e opportunità per i nostri soci”.

Per i mesi a venire, la cooperativa sarà im-

pegnata nel perfezionamento e potenziamento del nuovo assetto: “Abbiamo già in programma di ottimizzare e rendere più capillare ed efficiente il servizio di gestione mezzi tecnici soprattutto nelle zone di Fusignano, Belricetto e San Lorenzo, di migliorare i punti vendita di Faenza, Bagnacavallo e Mordano e stiamo lavorando alla sperimentazione di un nuovo servizio per il quaderno di campagna in collaborazione con Cereali Padenna, Propar e Agrintesa. Per quanto riguarda quest'ultimo punto - conclude Reggiodori -, l'obiettivo è quello di assistere sempre di più i nostri soci negli adempimenti burocratici diventati ormai frequenti e complessi”.

Affiancano Giampiero Reggiodori alla presidenza di Agrisol i vicepresidenti Domenico Calderoni e Ivo Dalle Fabbriche e il consigliere delegato Mauro Ricci.

Ilaria Florio

Il nuovo consiglio di Agrisol

Giampiero Reggiodori (presidente), Domenico Calderoni (vicepresidente vicario), Ivo Dalle Fabbriche (vicepresidente), Mauro Ricci (consigliere delegato), Antonio Baldini, Silvano Cicognani, Massimo Marani, Gabriele Miani, Davide Musconi, Franco Ravagli, Andrea Timoncini, Davide Vernocchi, Andrea Zaccarini. Sindaci revisori: Enrico Montanari, Elena Fusconi, Raffaele Gordini.

in piazza
mensile di confcooperative



idro service
di Donati Marco

Assistenza tecnica
caldaie a gas
centro autorizzato

BAXI**OSMOGAS****STARGAS**

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

COLAS PULIZIE

Appalti al ribasso: si punta sulla qualità del servizio

Discontinuità, incertezza e concorrenza sleale hanno danneggiato la cooperativa ravennate

Il 16 maggio scorso si è tenuta l'assemblea generale ordinaria della cooperativa Colas Pulizie Locali, che ha visto la partecipazione di circa 150 soci ed ha proceduto alle operazioni di rinnovo dell'intero collegio sindacale, confermato praticamente nella totalità, con l'unico ingresso di Remo Tarroni quale sindaco supplente. C'è da segnalare inoltre il fatto che in concomitanza con l'assemblea si sono svolte le elezioni per il Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza sul lavoro. Cristina Orsi, presidente della cooperativa, riferisce l'andamento dell'impresa, così come emerso nel corso dell'assemblea: "I temi principali che si sono affrontati riguardano il bilancio economico 2016 che, purtroppo, si è chiuso in perdita. I motivi fondamentali sono dovuti al fatto che nel corso dell'anno la discontinuità e l'incertezza legate all'appalto dello spazzamento stradale sul territorio della provincia di Ravenna hanno inciso sul fatturato, in quanto è stato sospeso, e successivamente riavviato, a tariffe sensibilmente ridotte. Alle problematiche gestionali dell'appalto dello spazzamento si sono inoltre sommate le difficoltà relative agli appalti degli asili del comune di Ravenna. Anch'essi infatti hanno diminuito la marginalità a seguito delle riduzioni tariffarie del rinnovato appalto".

Con queste premesse quali sono, a medio termine, le prospettive dell'attività della cooperativa?

"Il futuro di medio periodo purtroppo non appare roseo, in quanto l'appalto dello spazzamento stradale sul territorio della provincia di Ravenna è stato sospeso definitivamente. Detto appalto rappresentava circa il 10% del fatturato della cooperativa e, grazie ad una lunga esperienza, apportava una discreta marginalità economica. Alla perdita di quest'ultimo si sommano purtroppo altri cambi d'appalto, dovuti al continuo ribasso delle gare. Devo però aggiungere che, per reagire a questa situazione negativa, l'attività di Colas Pulizie Locali si sta comunque incentrando sull'ottimizzazione delle risorse e su una maggiore qualità del servizio offerto, garantendo la responsabilità sociale e la sostenibilità ambientale. Quest'ultime sono caratteristiche particolarmente richieste dai clienti e possono garantire competitività a lungo termine".

Queste gare al ribasso, che tanto vi stanno danneggiando, da cosa dipendono?

"La cooperativa da troppo tempo soffre per la continua corsa al ribasso nelle gare d'appalto e per il crescente proliferare di aziende concorrenti che operano in peren-

ne equilibrio sul filo della legalità. Gli appalti continuano ad essere aggiudicati a seguito di ribassi sproporzionati a scapito della retribuzione dei lavoratori con il mancato rispetto dei Ccnl (contratto collettivo nazionale ndr), della qualità del servizio, della sicurezza sul lavoro, della tutela occupazionale e del contrasto alla corruzione. Ben venga la forte propensione all'innovazione a tutto campo legata alle nuove tecnologie e ai nuovi modelli di mercato e di processo:

ma è indispensabile che ad essa si sommi il rispetto della legalità tramite la lotta alla concorrenza sleale".

Giovanni Raggi



Sopra da sinistra Gianluigi Vicari (responsabile amministrativo), Alessandro Gardini (direttore), Cristina Orsi (presidente), Cesare Bagnari (direttore generale consorzio Ciclat). In alto a destra il taglio della torta con il consiglio d'amministrazione al completo

CONSORZIO AGRARIO DI RAVENNA

All'edizione 2017 della Giornata del Grano presentati i risultati ottenuti nei campi dimostrativi



Alcuni scatti della Giornata del Grano che si è svolta all'azienda agricola Gallignani di Ravenna. Nel prossimo numero di In Piazza approfondimento sulle novità presentate dal Consorzio

COLAS VIGILANZA

La tua casa in mani sicure

Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

Le nostre sedi

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

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

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

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

Numero Verde
800-046340

www.colasvigilanza.it
colasvigilanza@ciclat.ra.it

DALMONTE
Guido e Vittorio

Piante da frutto e viti

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

PetStore



**A FAENZA
IN VIA G. GALILEI, 4**

ORARIO

DAL LUNEDÌ AL SABATO

8.30 | 21.00

APERTURA DOMENICALE

8.30 | 13.00

PRESSO  **LE CICOGNE**
CENTRO COMMERCIALE



**BAYER
ADVANTIX SPOT ON
10-25 KG**

soluzione
antiparassitaria per
cani con peso tra i
10 e i 25 kg, studiata
per il trattamento
e la prevenzione
delle infestazioni da
pulci, zecche, larve e
pidocchi, 4 pipette

24,90
CAD

OFFERTA



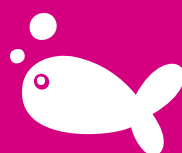
**PURINA
GOURMET PERLE**
alimento umido
completo per gatti
adulti, gusti assortiti,
85 g

**SCONTO
37%**

~~€ 0,79~~

0,49

AL KG € 5,77 - ANZICHÉ AL KG € 9,30



OFFERTA VALIDA DALL'1 AL 28 GIUGNO
E ALL'INTERNO TROVI TANTISSIME ALTRE PROMOZIONI

NUOVA COGISPORT

Sport e divertimento alla Piscina Comunale di Faenza

Tanti i corsi e le attività fitness in programma per la prossima stagione estiva

L'estate è alle porte e la piscina di Faenza è pronta per una stagione all'insegna di sport, divertimento e relax.

Dal 1994 l'impianto sportivo, insieme alle piscine di Castel Bolognese e Solarolo, è gestito direttamente dalla Nuova Cogisport, cooperativa che ha come mission la gestione di impianti sportivi e la promozione dell'attività sportiva.

Da oltre vent'anni questa realtà si avvale di uno staff affiatato e con grande esperienza che, anche quest'estate, garantirà a tutti gli utenti la possibilità di fare sport o divertirsi in tutta sicurezza.

Dal 29 maggio inizieranno le attività di fitness in acqua come: acquagym, deep gym, gym dolce e acqua byke. Non mancheranno ovviamente i corsi di nuoto che prendono il via il 5 giugno e sono suddivisi in corsi per bambini e corsi per ragazzi e adulti.

La scuola di nuoto è affiliata alla Federa-

zione Italiana Nuoto e possiede dunque i requisiti tecnici necessari per insegnare questa disciplina.

Il 2017 è un anno ricco di tante altre novità. Infatti la Nuova Cogisport, unitamente alla società sportiva Centro sub nuoto club 2000 Faenza e al settore nuoto della Uisp nazionale, organizzerà una manifestazione nazionale di nuoto sincronizzato, riportando a Faenza lo sport natatorio di alto livello. A ciò si aggiungerà il Campionato nazionale federale di fotografia subacquea che vede la realtà faentina tra gli organizzatori e che si terrà, il prossimo settembre, a Otranto. Si tratta di appuntamenti rilevanti e impegnativi, ma che ben si sposano con la mission della cooperativa.

Inoltre, sempre quest'anno, la Nuova Cogisport, insieme ad altre due società storiche del panorama sportivo faentino come l'Atletica '85 e il Ca Faenza sez. Lotta, ha dato

vita a Faenza Sport, un marchio che vuole rappresentare la volontà comune di fare veramente dell'attività sportiva, anche agonistica, il proprio punto di riferimento, nonostante i costi e la mole d'impegno necessari. Al momento, questo nuovo soggetto ha dato vita ad alcuni appuntamenti riserva-

ti agli atleti agonisti ma l'obiettivo è riuscire a costruire un percorso aperto alla cittadinanza, con la serietà e professionalità che contraddistinguono queste realtà sportive che, da decenni, operano sul nostro territorio.

Samuele Bondi



CASA NOVELLA

Grande successo per la seconda edizione di "Pasta&Birra"

Claudio Mita, referente delle attività di inserimento lavorativo: "In questi anni ci siamo resi conto di come il lavoro sia un'occasione di completamento della persona e una possibilità di esprimere la propria umanità"

Il format piace, la location si è confermata azzeccata, l'incontro di approfondimento ha rappresentato il valore aggiunto di questa seconda edizione. C'è soddisfazione nello staff di Casa Novella per la riuscita di Pasta&Birra, la festa a base di Pasta della Casa prodotta nel laboratorio della cooperativa sociale Botteghe e Mestieri e di birra artigianale de La Mata, tenutasi da venerdì 26 a domenica 28 maggio alla Casa Fabio Minguzzi a Tebano di Faenza. In particolare, grande interesse ha suscitato l'incontro "Il lavoro è per l'uomo: dall'esperienza benedettina a quella imprenditoriale" al quale hanno partecipato Franco Bernardi (presidente Illumia), Luciano Caroli (Caroli Giovanni prodotti petroliferi), Antonio Buzzi (presidente consorzio Solco Ravenna) e padre Natale Brescianini (Eremo Camaldolese Monte Giove di Fano).

"In questi 12 anni di impegno nell'inserimento lavorativo per persone svantaggiate, ci siamo resi conto di come il lavoro sia un'occasione di completamento della persona - spiega Claudio Mita, referente delle attività di inserimento lavorativo di Casa Novella -, perché offre la possibilità



di esprimere pienamente la propria umanità".

L'opera di Casa Novella (che comprende le cooperative sociali Educare Insieme e Botteghe e Mestieri, e accoglie 115 persone al giorno nelle sue 6 strutture tra Castel Bolognese, Faenza e Lugo) da 2 anni ha lanciato il progetto #lavorandoingrano per coniugare la tradizione del lavoro artigianale (soprattutto la produzione di pasta con il marchio "Pasta della Casa") con l'opportunità di offrire un la-

voro e una nuova possibilità di vita a persone in difficoltà.

"In questi anni - continua Mita - abbiamo formato più di 30 persone svantaggiate, 5 sono state assunte dalla nostra cooperativa, altre hanno trovato impiego nel territorio in negozi di prodotti tipici, forni, catering, ristoranti. Abbiamo appena avviato un nuovo percorso di sviluppo commerciale finalizzato a offrire ad altre 6 persone la possibilità di formarsi nel nostro laboratorio di pasta a Tebano. Da febbraio siamo entrati nel consorzio Solco di Ravenna per essere aiutati nello sviluppo dell'attività sociale con un partner attento alla nostra mission".

La seconda edizione di "Pasta&Birra" è stata anche l'occasione per raccogliere fondi per la ricostruzione del monastero dei benedettini di Norcia. "Da 8 anni gestiamo un sito di e-commerce dedicato alla vendita di prodotti dei monasteri (www.bottegadelmonastero.it) - conclude Claudio Mita -. Siamo molto affascinati all'esperienza di lavoro monastica e di recente siamo stati a Norcia per aiutare i monaci a ricostruire il monastero danneggiato dal terremoto, trascorrendo con loro un'intera giornata".



Showroom

Imola

ORARI DI APERTURA

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

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

imolaceramica.it

imola
TILES FULL OF LIFE

RISTORAZIONE

Gemos, il fatturato sfiora i 40 milioni di euro

Approvato dai soci il bilancio della cooperativa faentina. Tante le novità messe in campo negli ultimi 12 mesi

Erano presenti oltre 340 soci all'ultima assemblea della cooperativa di ristorazione Gemos che si è svolta a Forlì lo scorso 22 maggio. Nell'occasione è stato approvato il bilancio della cooperativa che, nel 2016, ha raggiunto diversi record: fatturato che sfiora i 40 milioni di euro, ristoro per i soci che supera gli 800mila euro e occupati a quota 971 (di cui 720 sono soci). "Non possiamo che ritenerci soddisfatti dell'andamento registrato nel 2016 - commenta la presidente Mirella Paglierani -. E' stato un anno intenso che ci ha visto impegnati su più fronti: nuove aperture, investimenti importanti e partecipazione a diverse gare. Negli anni della crisi non ci siamo mai fermati, abbiamo sempre guardato avanti con ottimismo continuando a investire: una strategia che, alla luce dei risultati raggiunti, si è dimostrata vincente".

Ripercorrendo le tappe più importanti del 2016 spiccano i progetti relativi al nuovo Bistrò Rossini di Faenza, la firma con l'azienda Tigar Tyres in Serbia e il nuovo reparto confezionamento pasti per l'ospedale di Ravenna: "Bistrò Rossini è stato una scommessa, perché si tratta di una nuova e diversa esperienza di ristorazione - continua Paglierani -. L'altro grande progetto sul territorio è stato il nuovo reparto di confezionamento pasti per l'ospedale

di Ravenna che, a fronte di un investimento importante, ci ha permesso di offrire un servizio più efficiente e qualitativamente migliore. Spostandoci oltre il territorio nazionale con la società Gemos Balkans siamo giunti alla firma del contratto con Tigar Tyres, azienda titolare dello stabilimento Michelin di Pirot per la gestione della mensa aziendale inaugurata recentemente. Un progetto da 50 dipendenti, 2 cucine e 1500 pasti al giorno. Il 2016 però non è stato solo questo: abbiamo partecipato a diverse gare importanti, acquisito per il 40% una società di ristorazione del bolognese e, infine ma non meno importante, siamo stati impegnati nell'emergenza terremoto del centro Italia, dove abbiamo mantenuto aperto il nostro servizio di ristorazione di Tolentino dedicato alle scuole e a una casa di riposo, allargandolo anche agli sfollati della zona".

La cooperativa ha continuato a crescere anche nel 2017: "Abbiamo inaugurato ad inizio maggio la nuova mensa aziendale per il polo petrolchimico di Ravenna; iniziato l'avventura in Serbia e al momento manteniamo alta l'attenzione su ciò che succede nel nostro territorio e intorno a noi, per cogliere tutte le occasioni che si possono presentare. Stiamo inoltre lavorando ad una riorganizzazione

ne interna del nostro organico e stiamo investendo nelle politiche riservate ai soci con il progetto di welfare aziendale 'Benessere Gemos. Le persone al centro'. Presto infine metteremo on line anche il nuovo sito".



Sopra i soci riuniti durante l'assemblea, nel tondo la presidente Mirella Paglierani

SERVIZI

Dal 1975 i distributori automatici Sdar entrano nelle aziende del territorio

Sdar, azienda faentina a conduzione familiare attiva nel settore delle bevande e della piccola ristorazione, nasce nel 1975 dall'idea dei fratelli Luciano e Alvaro Naldi. La volontà dei due fonda-

tori, lungimirante per quell'epoca, fu quella di creare un'impresa che si occupasse di dotare le aziende locali di distributori automatici di snack e bevande.

Oggi, ad oltre 40 anni di distan-

za, Sdar è gestita da Marco Naldi con il supporto della precedente generazione, proprio a testimoniare come un'azienda che basa il suo lavoro sulla professionalità, cortesia ed efficienza, possa sopravvivere in un mercato difficile ed inflazionato da multinazionali: "La scelta di mantenere una dimensione territoriale si evidenzia sia nei prodotti sia nei servizi che forniamo - spiega lo stesso Marco Naldi -. Da sempre Sdar offre ai propri clienti miscele selezionate di caffè in grani, frutta, succhi di frutta e snack di produzione locale garantendo sempre la massima freschezza e genuinità dei prodotti grazie ad una filiera che, quasi sempre, mette in collegamento diretto produttore e consumatore".

Stessa attenzione viene posta nei confronti dei clienti e delle loro specifiche richieste: "Fornendo solo aziende del territorio provinciale, Sdar è in grado di risolvere con immediatezza qualsiasi richiesta, dal rifornimento alle problematiche di carattere tecnico. Ogni operatore Sdar è formato per poter assolvere entrambe le mansioni e ciò determina velocità negli interventi, meno perdite di tempo o disservizi per i clienti e, soprattutto, garantisce di avere sempre a disposizione un'unica persona di riferimento che conosce le abitudini ed è in grado di ascoltare e soddisfare le specifiche richieste di ciascun cliente".

Molta attenzione viene posta dall'azienda anche alla tipolo-

gia di macchinari da installare nelle aziende o nelle abitazioni: "Da anni la scelta è quella di proporre solo i migliori distributori presenti sul mercato, come le macchine Ducale, che sono sinonimo di tecnologia e innovazione Made in Italy e offrono le migliori soluzioni di igiene e consumo - conclude Marco Naldi -. Ovviamente forniamo distributori di ogni dimensione che consentono di poter fornire sia aziende piccole che realtà più grandi e strutturate".

Ad oggi Sdar può annoverare tra i propri clienti alcune delle più importanti realtà del territorio, che hanno scelto di prediligere una realtà locale a grossi gruppi che, da ogni parte d'Italia, si propongono come alternative. (I.r.)



 <p>25 GIUGNO 2017</p> <p>LAGO DI COMO Bellagio e Varenna</p> <p>Visita facoltativa al Museo Moto Guzzi</p>	 <p>22/29 LUGLIO 2017</p> <p>Tour SPAGNA del NORD Burgos, San Sebastian Bilbao, Santander Oviedo, Santiago, Astorga</p> <p>Volo da Bologna - hotel 4 stelle Mezza pensione - visite guidate</p>	 <p>25/28 AGOSTO 2017</p> <p>PONZA E GOLFO di GAETA</p> <p>Programma in definizione</p>	 <p>DUBLINO volo + 3 notti Hotel 4 stelle da € 590</p> <p>TOUR dell'IRLANDA con guida in italiano da € 1.007</p>	 <p>CROCIERA con Costa Fascinosa A spasso per il Mediterraneo 1/8 OTTOBRE 2017 Savona - Napoli - Palermo Malta - Barcellona - Marsiglia OFFERTA SPECIALE Quote, tasse e assicurazioni incluse da € 620</p>
ASSISTENZA CAPOGRUPPO		PULLMAN G/T DA FAENZA E LUGO		INFORMAZIONI IN AGENZIA
 <p>agenzia viaggi dal 1981</p>		 <p>Il piacere di viaggiare in gruppo www.brasiniviaggi.it</p>		<p>Faenza: C.so Matteotti, 36/A - Tel. 0546 680867 Lugo: Largo della Repubblica, 14 - Tel. 0545 30630</p>

MORDANO

Maurizio Gardini premiato con l'Aratro d'Oro

Si è svolta tra fine maggio e inizio giugno la 36esima Sagra dell'Agricoltura di Mordano che, quest'anno, ha visto la consegna a Maurizio Gardini, presidente di Confcooperative e Conserve Italia, del premio "Aratro d'Oro".

Il riconoscimento, consegnato dal patron della Sagra Renato Folli nella giornata di presentazione della manifestazione, viene normalmente assegnato ad una personalità che si distingue nei vari campi della vita. Questa la motivazione del premio: "Al dott. Maurizio Gardini, che con grande sensibilità umana, intelligenza manageriale unica e forte spirito cooperativistico ha fatto rifiorire lo sviluppo dell'agroalimentare del Belpaese, sulle tavole del mondo". "Sono molto onorato e commosso per questo premio che considero vada alla storia della cooperativa in cui sono vissuto ed anche alla mia attività



Maurizio Gardini (a sinistra) premiato da Renato Folli

di imprenditore agricolo. E' un riconoscimento alla cooperazione, che ha cambiato il corso della mia vita - ha detto Maurizio Gardini - . A quelle donne e quegli uomini della cooperazione che ogni giorno danno concretezza a parole quali sostenibilità ambientale, qualità sempre più alta, tracciabilità, italianità, ricerca che per noi sono valori imprescindibili al centro del nostro fare impresa, anche se lo facciamo troppo in silenzio".

INAUGURAZIONI

Evoluzioni web cambia sede e si trasferisce a Lugo

E' stata inaugurata lo scorso 26 maggio la nuova sede di Evoluzioni Web, la cooperativa di marketing digitale che offre servizi che vanno dallo sviluppo di siti e applicativi web allo studio grafico di loghi e brochure fino all'assistenza e alla consulenza professionale.

All'inaugurazione erano presenti Mirco Bagnari, consigliere regionale dell'Emilia Romagna e Luca Piovaccari, presidente dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna. La nuova sede si trova all'interno del Centro Leopoldo in via Fiumazzo 38 a Lugo. (s.b.)



Nella foto il taglio del nastro. Da sinistra Mirco Bagnari, Pier Paolo Contarini, ideatore del Centro, e Luca Piovaccari

DISABILITA'

Lo sport "per tutti" promosso dalla cooperativa La Pieve e Csi



Un momento dell'iniziativa dedicata al dodgeball che si è svolta al Pala Costa di Ravenna

Si è appena concluso un intenso periodo di attività sportive per gli utenti e gli operatori della cooperativa sociale La Pieve di Ravenna. Sono state infatti diverse le occasioni di ritrovo e confronto "sul campo" nel corso delle quali tanti ragazzi con disabilità e i loro operatori hanno potuto confrontarsi, giocare e divertirsi.

Il 22 maggio si è svolta infatti la giornata dimostrativa di Dodgeball, il gioco di squadra evoluzione della palla prigioniera adattato alle persone con disabilità intellettivo-relazionali. L'evento è stato organizzato da La Pieve in collaborazione con il Csi di Ravenna e vi hanno partecipato tutte le persone che frequentano i servizi diurni socio riabilitativi, socio occupazionali, nuclei aziendali, centri residenziali o gruppi appartamento della provincia di Ravenna.

E sempre dalla cooperativa La Pieve in collaborazione con il Csi è stata organizzata anche la terza edizione di Giocando Senza Frontiere che si è svolta giovedì 1 giugno. L'evento, aperto a tutte le persone disabili di età compresa tra i 18 e i 65 anni dei centri diurni e residenziali gestiti dalle cooperative sociali della provincia di Ravenna, si è tenuto al campo Marfoglia di Ravenna e ha visto i partecipanti cimentarsi in attività di corsa, staffetta, motricità globale, lancio del vortex e tanto altro. Il progetto di Giocando Senza Frontiere è stato ideato da Gabriella Zivanov e Silvia Manganeli, socie della cooperativa sociale La Pieve.

Progettazione, sviluppo e lavoro: se ne è parlato alla 15esima Giornata dell'Economia di Ravenna

Si è parlato di mercato del lavoro, di occupazione e di impresa alla 15esima Giornata dell'Economia che si è svolta nella sede della Camera di Commercio di Ravenna lo scorso 23 maggio. L'iniziativa, ormai consolidata nell'ambito del sistema camerale locale, è stata ideata per fare in modo che mondo dell'impresa e mondo istituzionale possano, annualmente, confrontarsi sull'andamento dell'economia, sulla progettazione strategica legata al territorio e sulle prospettive di sviluppo. Tra gli ospiti che hanno partecipato all'edizione 2017 della manifestazione, oltre al Sindaco di Ravenna Michele De Pascale e al presidente dell'Autorità Portuale di Ravenna Daniele Rossi, anche Claudio Gagliardi, di Unioncamere nazionale e Luigi Marattin, consigliere economico della Presidenza del Consiglio.



aurora seconda

costruiamo sui nostri valori

aurora seconda
COOPERATIVA EDILIZIA SOCIALE

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

NUOVE TECNOLOGIE

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



PRONTI ALLE PRENOTAZIONI!

Lottizzazione Pedagna Est - Via Montanara Via Degli Orti - IMOLA

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

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



Gestione
Impianti
Sportivi

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

UN SOLE PER 3 PISCINE!!!

PISCINA DI FAENZA



Una vasca olimpionica, vasca per bambini, vasca coperta, acquascivolo, campo da beach e racchettoni, bar sul piano vasca, acquafitness, corsi di nuoto bambini-ragazzi-adulti
per info 0546 621012

PISCINA DI SOLAROLO



PIANO VASCA
COMPLETAMENTE RINNOVATO!
Campi da beach volley, bar pizzeria, giochi per bambini nel prato, corsi di nuoto per bambini
per info 335 7608365

PISCINA DI CASTELBOLGOGNESE



Vasca per bambini, vasca idromassaggio da 12 posti, giochi per bambini nel prato, acquafitness e corsi
per info 335 7608366

sport | divertimento | relax | benessere

TRADIZIONE

Il culto mariano in Romagna: ad ogni Paese la sua Madonna (prima parte)

I culti virginali mariani sono molto diffusi nell'area romagnola; si direbbe che non vi è posticino dove non esista un culto dedicato alla Madonna, ma non già alla stessa, bensì ad una Madonna con specifiche peculiarità, a volte davvero inconsuete e perfino buffe.

Il diffusissimo culto mariano è un probabile retaggio della civiltà etrusca e poi celtica, entrambe stanziata in Romagna in tempi antichissimi, fortemente matriarcali, nonché dedite al culto virginale della Dea Madre. Tuttavia, il fatto che ogni Madonna vegli su un diverso aspetto della vita sociale e religiosa vagamente ricorda l'Olimpo degli antichi dei pagani, laddove vigeva un vero e proprio organigramma delle mansioni: Afrodite, l'Iside egizia chiamata Venere dai Romani, vegliava sulle faccende amorose; Hermes, il Mercurio latino, sugli affari; Poseidone, il Nettuno dell'Antica Roma, sul mare e più genericamente sulle acque, ecc. Partiamo dunque dalla Romagna orientale, da Est, vale a dire da dove arrivarono i culti prima politeisti e poi monoteisti.

La più antica in assoluto è certamente la Madonna greca, detta anche orante o, alla greca, deomene (I sec. d.C.) custodita in Santa Maria in Porto a Ravenna. La storia dell'immagine marmorea della Madonna Greca inizia 917 anni fa, quando, stando alla leggenda riferita anche da Dante Alighieri nella Divina Commedia (XXI, Par.), approdò sul "Lito Adriano", l'attuale Porto Fuori, galleggiando a pelo d'acqua in barba al suo peso ingente. Era l'8 aprile 1100, domenica in Albis, quando Pietro degli Onesti detto il Peccatore, era in coro con i suoi compagni presso la spiaggia. Nel 1496 i monaci iniziarono a costruire il nuovo monastero a Ravenna, nel 1503 vi trasferirono da Porto Fuori l'immagine della Madonna in marmo pario, mentre nel 1511 Papa Giulio II fu ospite dei canonici di Porto e, con una solenne Bolla, concesse favori spirituali a quanti avessero elargito un'elemosina per la costruenda chiesa, terminata solo nel 1781 dall'architetto Camillo Morigia. Ancora oggi la Madonna Greca è la copatrona di Ravenna, assieme a Sant'Apollinare, e protettrice del vicariato del mare. A scalzare leggermente il culto dell'orante nella città bizantina, ci pensò la Madonna del sudore (Madona de' Sudor), un'icona custodita presso il Duomo di San Giovanni in Fonte. Il nome deriva da una leggenda risalente al XV secolo secondo cui l'immagine che allora si trovava in una via aperta della città, dopo essere stata danneggiata con un coltello da un

soldato infuriato uscito da una taverna, questa cominciò a "sudare" sangue, fatto che si ripeté ben due volte durante la truce Battaglia di Ravenna del 1512. I cittadini di Ravenna attribuirono alla Madonna del sudore anche il fatto che durante la peste del 1629 Ravenna non fu toccata dall'epidemia e, l'anno seguente, in segno di devozione costruirono una sontuosissima cappella barocca in suo onore nell'attuale Duomo cittadino.

Presso il complesso di San Vitale, nella chiesa di Santa Maria Maggiore, inoltre, vi un celebre affresco della Vergine conosciuta come la Madonna dei tumori e nota dal XVII secolo come protettrice delle enfiagioni con riferimento ai gonfiori del viso dovuti alle malattie incurabili. Restando nei tempi antichi, risale al IV secolo d.C. la leggenda della Madonna della neve di Cervia, culto talmente radicato nella popolazione del territorio da spingere i salinari, già presenti dal tempo degli Etruschi, ad eleggerla a propria patrona. Si dovrà però attendere il 1603 per vedere sorgere, in mezzo al bianco delle saline, nel cuore della Cervia Vecchia e a ridosso della strada per Forlì, una chiesa che ne assumesse il nome e che custodiva, dietro all'altare, la famosa omonima tela di Barbara Longhi, ora nella cattedrale di Cervia. La demolizione della vecchia città avvenuta alla fine del XVII secolo, coincise con l'inizio della fase di decadenza di questo luogo di culto, destinato ad ossario dei Cervesi dissepolti dal vecchio cimitero e meta di un'annuale processione popolare con la burchiella, la tipica imbarcazione usata per il trasporto del sale, usanza interrottasi definitivamente nel 1867 allorché la chiesa fu espropriata, sconsacrata e chiusa al pubblico. Ciononostante, anche questo fatto, non fece mai venire meno nel tempo la venerazione dei Cervesi per questo loro simbolo, sopravvissuto nel nome di una nuova parrocchia in zona Malva.

Spostandoci leggermente nell'entroterra verso Ovest, troviamo a Russi la Madonna dei sette dolori (Madona di Sèt Dulùr). Le origini della Fira di Sèt Dulùr, la più antica sagra del ravennate, risalgono al 1688, quando Innocenzo XI la istituì per celebrare la Vergine Addolorata, la cui devozione si sviluppò a partire dalla fine dell'XI secolo. Ma la sua storia ha un inizio preciso, il 15 agosto 1233, quando sette nobili fiorentini iscritti all'Arte dei Mercanti e poeti-attori della compagnia dei Laudesi erano soliti esprimere il loro amore a Maria in laudi davanti un'immagine dipinta su parete di una via,

come i giullari facevano con la donna amata. Improvvisamente videro l'immagine apparire addolorata, vestita a lutto per l'odio fratricida che divideva la città e con il cuore trafitto dalle sette spade, che rappresentavano i dolori della vita della Vergine. Lo svolgersi di questa festa fu interrotto durante il dominio napoleonico e ripristinato poi nel XIX secolo, quando la festa da religiosa diventò paesana, tanto che nel 1871 assunse il nome di 'fiera', per indicare che presso il foro boario era in atto una fiera di bestiame.

Silvia Togni



Dall'alto in senso orario la Madonna dei sette dolori, la Madonna greca, la Madonna della neve, la Madonna dei tumori e la Madonna del sudore

L'angolo del dialetto

I vigili urbani - e più in generale le forze di polizia delle amministrazioni comunali - vengono designati nelle varie parlate romagnole con alcuni termini caratteristici molto interessanti per la loro origine.

Il termine forse più noto è *capeloni*, diffuso in area forlivese e ravennate. *Capeloni* è un sostantivo maschile invariabile, vale a dire che non cambia dal singolare al plurale (*un capeloni, i capeloni*) e deve la sua origine al copricapo da loro indossato che doveva essere particolarmente vistoso o in ogni caso di forma e colore facilmente riconoscibile anche a distanza.

Un termine antico, diffuso in area faentina ma non solo, era *sparagat*, oggi caduto in disuso, ma rimasto nell'espressione avverbiale ad *sparagat* (o ad *sparaguai*) "di soppiatto". Il nome deriva dall'antico tedesco *skara + wahta* "schiera di guardia", "ronda". Ad *sparagat* significa dunque propriamente agire 'di nascosto, dietro un riparo' come le sentinelle o le guardie che se ne stanno in agguato per sorprendere i nemici o i malfattori.

A Faenza il termine comune per vigile urbano è *grasir*. Il "grasciere" era l'ufficiale addetto al controllo sulle vendite delle *grasce*, parole di origine latina che indica le derrate alimentari. Questa funzione ancora oggi è assolta, almeno in parte, dalla polizia municipale. I magistrati che nella Roma antica si occupavano di questi rifornimenti erano chiamati *aediles* "edili" ed è per questo che in area cesenate i vigili urbani sono noti ancora oggi con il nome di *idil*.

a cura di Gilberto Casadio

VIAR
VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI



di Solio Ivano & C. snc

Via G. di Vittorio, 3/1 (Zona Artigianale)
48026 Russi (RA)
Tel. e Fax 0544 582398

e-mail: viar.russi@tin.it

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

Via Boncellino, 35
Bagnacavallo
tel 0545 64518

Roberto 347 4001197
Luca 347 4001341

quadrifogliovivai@tin.it
www.quadrifogliovivai.it



Appuntamento a Pezzolo, dove rombano i motori

Dal 9 al 12 giugno quattro giorni dedicati ai "mutor" di tutte le epoche tra freestyle, motocross e gimkane

Fu il parroco don Lino Venturi (1947-1991) a dare il via, a Pezzolo (frazione di Russi), alla passione per i motori, assecondando i giovani in iniziative -

all'epoca giudicate un po' "da scavezzacollo" - come l'esibizione di auto-cross in occasione della festa della parrocchia sul terreno adiacente la chiesa:



proprio il reverendo donò la sua mitica "Bianchina" per le corse! Da questo spirito è nata la Festa de Mutor, che anche nel 2017 dal 9 al 12 giugno festeggia la passione per gli sport motoristici con esibizioni dedicate alle due, tre e quattro ruote. Dal 2000 in sagra il festeggiato è proprio lui, "e mutor", grazie alla passione del circolo Anspi Santa Maria. Motocross, freestyle, gimkane in Vespa, apecar, Lambrette e cinquantini: Pezzolo accontenta davvero i gusti di tutti gli appassionati di motori di ieri, oggi e domani, mentre sul fronte musicale tutte le sere rombano gli strumenti nell'area spettacoli, con musica live e orchestre. E come in ogni sagra che si rispetti, lo stand gastronomico con le genuinità locali è pronto ad accogliere gli affamati visitatori, ogni sera dalle 19 e domenica anche a mezzogiorno. Info: www.pezzolo.org



Programma

Venerdì 9 giugno ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 motocross e freestyle + moto incontro de Mutor / ore 21.30 concerto live "The marvellous" / **sabato 10 giugno** ore 16 un caffè (racer) a Pezzolo / ore 17 Campionato italiano di gimkana Vespa / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20 Fast pulling / ore 21 musica dal vivo con "The sounds group" / **domenica 11 giugno** ore 9 "Un cinquantino è per sempre" e "Sinfonia in due tempi" / ore 12 apertura stand gastronomico / ore 14 esibizioni di flat track e dirt kart / ore 19 "Il mucchio selvaggio" e apertura stand gastronomico / ore 21 serata di liscio con Vanessa e Claudio / **lunedì 12 giugno** ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 Motocross vintage / ore 21.30 concerto live de "Gli Italiani"

Sant'Andrea, un lungo weekend tra cucina e natura

Quattro giorni di festa con spettacoli, giochi e mostre alla storica Pieve che risale a 1300 anni fa

La Festa di Sant'Andrea ogni anno a metà giugno mette a tavola visitatori vicini e lontani: dal 9 al 12 giugno l'appuntamento per i cultori della buona cucina è alle porte di Faenza, nella frazione che deve il suo nome alla Pieve adibita a culto già 1300 anni fa. Risalgono infatti al 700 le

prime testimonianze di Sant'Andrea in Panicale, situata nelle zone paludose dove si coltivava il panico.

Balli, canti e risate sono garantiti dal ricco cartellone spettacoli che ogni sera anima il palco, mentre sfide e giochi promettono di coinvolgere tutti: dal mitico "Omba e quèst cus èl ????" a calcetto e calcioballila. E poi il ricco carnet di mostre: la mostra fotografica su aratura, semina e mietitura, le moto d'epoca e il modellismo agricolo, il trattore di vimini, i reperti aeronautici e i trattori d'epoca. Visto il successo del 2016 torna anche la passeggiata

lungo la ciclopeditonale in compagnia di Luciana Mazzotti, docente universitaria esperta di erbe spontanee e loro utilizzo in cucina.

Allo stand gastronomico i vini si abbinano alle minestre tirate al matterello e valorizzate da saporiti condimenti, mentre tra la deliziosa carne ai ferri si distingue la farona allo spiedo, da gustare abbinata con i contorni della tradizione. E ancora il doppio forno a legna, per cuocere pizze degne della migliore tradizione napoletana e i mitici dolci delle signore santandreesi. Info: 338 6825576



Programma

Venerdì 9 giugno ore 19 apertura stand gastronomico e pizzeria con forno a legna / ore 21 spettacolo musicale con la band ViaEmiliaPonenteSei / ore 22.30 fuochi d'artificio a tempo di musica / **sabato 10 giugno** ore 15.30 passeggiata didattica lungo la ciclopeditonale con Luciana Mazzotti, docente universitaria esperta di erbe spontanee e loro utilizzo in cucina / ore 18 animazione e truccambimbi con Giocopastrocchio / ore 19 apertura stand gastronomico e pizzeria con forno a legna / ore 21 spettacolo con Cicognani danze / **domenica 11 giugno** ore 9 Santa Messa / ore 12 apertura stand gastronomico con menù libero / ore 15.30 intrattenimento con Umberto Cevenini e Marta Voice / ore

18 animazione e truccambimbi con Giocopastrocchio / ore 18 apertura stand gastronomico e pizzeria con forno a legna / ore 21 spettacolo con Patrizia Ceccarelli / **lunedì 12 giugno** ore 19.30 apertura stand gastronomico e pizzeria con due forni a legna / ore 20.30 torneo giovanile di calcetto e torneo di calcioballila / ore 21 serata con il gruppo "Sidney band". Per tutta la durata della festa: si gioca a "Omba e quèst cus èl ????" (gioca, studia, stima, ricorda...), Mostra esposizione "Andi vuitar a dial ai bu", mostra fotografica su aratura, semina e mietitura, mostra moto d'epoca - modellismo agricolo, trattore di vimini, reperti aeronautici e trattori d'epoca.

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 www.sdar.it

tipografia **v**algimigli
dal 1902... centoquattordici anni e non sentirli

grafica e pre stampa stampa litografica stampa digitale piccolo e grande formato reparto confezione

via Batticuccolo 3 FAENZA • tel. 0546 662211 • info@tipografiavalgimigli.it
www.tipografiavalgimigli.it

A San Pancrazio "Il paese si ritrova" in festa

Dall'8 al 10 luglio appuntamento al giardino delle scuole per stare insieme, accogliere gli amici e sostenere l'attività scolastica



L'intera comunità si riunisce nel giardino delle scuole elementari per tre giorni di pura allegria: a San Pancrazio "Il paese si ritrova" dall'8 al 10 luglio per dare vita a una festa di inizio estate variegata e coinvolgente. Tre serate dove si cena insieme, ci si incontra, si balla, si gioca e si ascolta buona musica: sul palco spettacoli e musica dal vivo rallegrano la festa e ogni serata, per finire in dolcezza, termina con una bella sfornata di bomboloni per tutti.

In giro per la festa, poi, non ci si annoia mai: ogni sera ci sono l'area giochi per bambini, la mostra di artigianato e hobbistica e la mostra fotografica, non senza aver gustato allo stand gastronomico un'ottima cena a base di specialità romagnole preparate dalle esperte mani delle massaie e dei cuochi locali. I tanti volontari si impegnano quindi fianco a fianco

per dare vita a un evento a favore della comunità, i cui proventi vengono poi destinati alla scuola elementare e materna di San Pancrazio. Info: 333 3877715



Programma

Sabato 8 luglio ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21.30 The Cadillacs rock / ore 23 chiusura della serata con bomboloni per tutti / **domenica 9 luglio** ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20.30 dimostrazione di judo / ore 21.30 serata funky con gli "Odg Big Band" / ore 23 chiusura della serata con bomboloni per tutti / **lunedì 10 luglio** / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 19.30 spettacolo per i bambini / ore 20.30 pattinaggio artistico con la scuola "Up&Down" di Lugo / ore 21.30 ballerini del Gruppo "Club Maurys" / ore 23 chiusura della serata con bomboloni per tutti.

Ogni sera area giochi per bambini, mostra di artigianato e hobbistica, degustazione vini, mostra fotografica

Errano tra sport e buona musica

Tre giorni di tornei, concerti e ottima gastronomia

Weekend di sport e musica, dal 16 al 18 giugno, a "Errano in festival", la festa della piccola frazione tra Faenza e il borgo medioevale di Brisighella: tornei sportivi e passeggiata con "Faenza passo dopo passo" promettono infatti un weekend a tutta salute nel verde della natura.



Il panorama collinare e l'ottima offerta gastronomica completano il quadro dell'evento dedicato al piacere di stare insieme, con tre serate di musica dal vivo che culminano con l'"Errano music festival". La convivialità romagnola, infatti, è garantita dall'affiatamento dei volontari e dall'ottimo stand gastronomico romagnolo, anche in modalità fast food. Info: www.erranoinfestival.it

Programma

Venerdì 16 giugno dal pomeriggio tornei sportivi / ore 20 serata in musica con Sam e Jo, musica live dagli anni '70 a oggi / **sabato 17 giugno** alle 12 pranzo a menu fisso allo stand (info e prenotazioni 329 8157354) / dal pomeriggio tornei sportivi / alle 18.30 camminata panoramica in collaborazione con Faenza passo dopo passo / ore 20,30 musica anni '70, '80 e '90 con "Onde radio" / **domenica 18 giugno** ore 12 stand gastronomico e fast food / ore 12.30 campionato regionale categoria Esordienti in collaborazione con Soc. Zannoni / dal pomeriggio tornei sportivi / ore 20 Errano music festival con l'associazione "Sing&music", iscrizioni 392 3464992

Pian di Sopra, regno del lampone

Un giornata da trascorrere insieme in collina

Un nome inconsueto, ma che da più di trent'anni è una garanzia: la prima domenica di luglio, a Pian Di Sopra, il re della dolcezza è proprio lui, il lampone!

All'evento organizzato da Arcea domenica 2 luglio ci sono Intrattenimenti per tutta la giornata: per chi vuole mettersi un po' alla prova al mattino c'è la passeggiata per i sentieri del nostro Appennino, al pomeriggio la battitura del grano, come si faceva una volta, e la preparazione del pane, per tutti i bimbi che vogliono provare a mettere le mani in pasta. E poi giochi tradizionali per tutti, con il palo della cuccagna per chi volesse sfidare l'altezza e conquistare salumi e formaggi, o il palio dell'acqua, per rinfrescarsi un po', mentre per i veri mangiatori c'è la sfida del cocomero. E



ancora la pesca dei colori, lo spazio bimbi e la mostra fotografica di Pian di Sopra e dintorni, oltre a musica dal vivo con il gruppo musicale "Etilisti Noti" nell'aia. Andando a scorrere il menù la tradizione non si smentisce: pasta fatta in casa dalle nostre azdòre, secondi da leccarsi i baffi, con il buon castrato di pecora fatto alla brace.. e se alla sera c'è ancora un posticino nella pancia, c'è da provare la pizza cotta nel forno a legna.

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio

zaganelli
agenzia viaggi



50 1961-2017
agenzia viaggi
santerno

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

ISOLE AZZORRE un'emozione unica da vivere...
Con volo da Bologna
Dal 22 al 31/08/2017



Un giorno in pullman...
L'acquario di GENOVA: un mondo di emozioni
Domenica 10 settembre 2017
Le meraviglie del LAGO di COMO
Sabato 16 e domenica 17 settembre 2017
Villa Guastavillani e Rocchetta Mattei
Sabato 23 settembre 2017
PISTOIA capitale della cultura 2017
Domenica 24 settembre 2017

Le bellezze della Campania
PAESTUM-CERTOSA DI PADULA-REGGIA DI CASERTA Viaggio in pullman
Dal 07 al 10/09/2017

AZERBAIJAN il paese dalle infinite sorprese
Con volo da Bologna
Dal 17 al 23/09/2017



AGENZIA VIAGGI ZAGANELLI - LUGO - VIA BARACCA, 66/1 tel. 0545 26457 www.zaganelliviaggi.it
AGENZIA VIAGGI SANTERNO: IMOLA - VIA SARAGAT, 19 tel. 0542 32372 - VIA GALEATI, 5 tel. 0542 33200
CASTEL SAN PIETRO - P.zza GARIBALDI, 5 tel. 051 940358 www.viaggisanterno.com

CMCF

Cooperativa Muratori Cementisti Faenza
Società Cooperativa

dal 1950 costruiamo
il vostro futuro

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

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

cmcf@cmcf.it www.cmcf.it

PROTOS
SOA



ISO 9001:2008
ISTITUTO
GIORDANO



COMPRACOMODO

Cerca, scegli, compra



È ONLINE

IL NUOVO SITO

DI COMPRACOMODO

IL PORTALE PER GLI ACQUISTI
DEI NEGOZI DELLA ROMAGNA.
COMPRI ONLINE MA, SE VUOI,
PUOI CONTATTARE IL TUO
VENDITORE IN TEMPO REALE.

WWW.COMPRACOMODO.IT



CONFCOMMERCIO
IMPRESI PER L'ITALIA
ASCOM FAENZA

C.A.T. SERVIZI PER LE IMPRESE

LOTTERIA / FAENZA

Festa della cooperazione: i biglietti vincenti

- | | |
|--|---|
| 1 82828 Tablet 10" (Confcooperative) | 29 66047 Confezione vini A (Caviro) |
| 2 70773 Macchina fotografica digitale (Agrisol) | 30 81319 Confezione vini B (Caviro) |
| 3 78985 Set tavolo con sedie (Bricofer) | 31 56673 Confezione vini C (Caviro) |
| 4 78302 Olio, Grana Padano e pasta di semola (Gemos) | 32 85990 Kit da muratore (Cmc Faenza) |
| 5 53603 Olio, Grana Padano e pasta di semola (Gemos) | 33 71028 Kit da muratore (Cmc Faenza) |
| 6 66216 Trapano a percussione (Coomi) | 34 74668 Kit da muratore (Cmc Faenza) |
| 7 74252 Seghetto elettrico (Coomi) | 35 68816 Kit da muratore (Cmc Faenza) |
| 8 84729 Seghetto elettrico (Coomi) | 36 59174 Kit da muratore (Cmc Faenza) |
| 9 85164 Elettroutensile multiuso (Coomi) | 37 64042 Polizza tutela legale (Assicofra) |
| 10 57682 Elettroutensile multiuso (Coomi) | 38 80402 Polizza tutela legale (Assicofra) |
| 11 79573 Centro benessere Driadi 10 ingressi (Nuova Cogisport) | 39 86863 Polizza tutela legale (Assicofra) |
| 12 71672 Piscina di Faenza 10 ingressi (Nuova Cogisport) | 40 56015 Film dvd in cofanetto (Cotras) |
| 13 82507 Piscina Brisighella o Lugo 10 ingressi (Coprosport) | 41 86388 Pen Drive usb 32 GB (Evoluzioni Web) |
| 14 81419 Buono 40 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri) | 42 70976 Piatto in raku (In Cammino) |
| 15 55417 Confezioni salumi A (Clai) | 43 82920 Gufo in ceramica (In Cammino) |
| 16 86566 Confezioni salumi B (Clai) | 44 86765 Tagliere in legno (In Cammino) |
| 17 68256 Confezioni salumi C (Clai) | 45 71995 Libro giardinaggio (In Cammino) |
| 18 75172 Confezione prodotti tipici (Terra di Brisighella) | 46 61162 Libro "Museo Arte Sacra e Città" (Bcc ravennate e imolese) |
| 19 56377 Confezione formaggi tipici Palazzuolo sul Senio (Agricoop) | 47 76797 Libro "Giovanni Dalle Fabbriche" (Bcc ravennate e imolese) |
| 20 84137 Buono 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri) | 48 60392 Libro "Giovanni Dalle Fabbriche" (Bcc ravennate e imolese) |
| 21 74419 Buono 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri) | 49 81971 Libro "Salvolini da Faenza a Parigi" (Bcc ravennate e imolese) |
| 22 57440 Buono 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri) | 50 78138 Libro "Giuseppe Albonetti" (Bcc ravennate e imolese) |
| 23 81387 Buono 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri) | 51 87573 Libro "La Vergine delle Grazie di Faenza" (Bcc ravennate e imolese) |
| 24 63523 Buono 10 € "Pasta della Casa" (Botteghe e Mestieri) | 52 58928 Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza) |
| 25 51421 6 buoni pizza da 5 € "Da zia Pop" (Coprosport) | 53 88606 Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza) |
| 26 71214 Confezione frutta e verdura A (Agrintesa) | 54 78109 Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza) |
| 27 87561 Confezione frutta e verdura B (Agrintesa) | 55 56059 Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza) |
| 28 59961 Confezione frutta e verdura C (Agrintesa) | 56 70990 Confezione 3 bottiglie di vino (Cantina di Faenza) |

LIBRO DEL MESE

"Curare con i cibi", un manuale sulla medicina tradizionale cinese

"Curare con i cibi" è il titolo del libro di Renato Crepaldi, medico faentino da sempre studioso della medicina tradizionale orientale e cinese, che racchiude gli studi di H. T. Huang, esperto di storia del cibo e dell'agricoltura in Cina. Huang afferma che "la caratteristica più interessante del Wu shi'er bìng fang, 'Le cinquantadue prescrizioni', testo rinvenuto nella tomba Hàn n.3 negli scavi del 1972, è che molti degli elementi utilizzati per curare le malattie potrebbero facilmente essere utilizzati come alimenti che compongono un pasto di uso quotidiano".

Nel suo manuale di dietetica Crepaldi descrive il consolidamento di questo principio attraverso le diverse dinastie. Nell'introduzione al capitolo ventiseiesimo, dedicato interamente agli alimenti e che può essere considerato il primo vero testo di dietetica esistente, uno dei più grandi medici cinesi della dinastia, Sun si miao, introduce la sua concezione di uso degli alimenti riportando una frase di un altro grande medico, Zhang zhong jing: "Tutti gli esseri viventi, per mantenersi in vita, dipendono dal cibo. Ma allo stesso tempo sono consapevoli del fatto che il consumo di cibo può portare risultati positivi e negativi. Il cibo è parte della vita quotidiana delle persone ma poco si sa di esso. Ora, coloro che praticano la medicina, in primo luogo, devono riconoscere l'origine di una malattia e devono sapere quali danni può avere causato. Prima di tutto è loro dovere trattarla con la dieta. Solo se questo non producesse beneficio possono essere somministrati i rimedi farmacologici. La natura dei farmaci è dura e violenta ed essi sono simili ai soldati dell'imperatore". (s.b.)



in piazza
mensile di confcooperative

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

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

🏠

👤

🎵

🏢

📺

🍴

📡

🔥

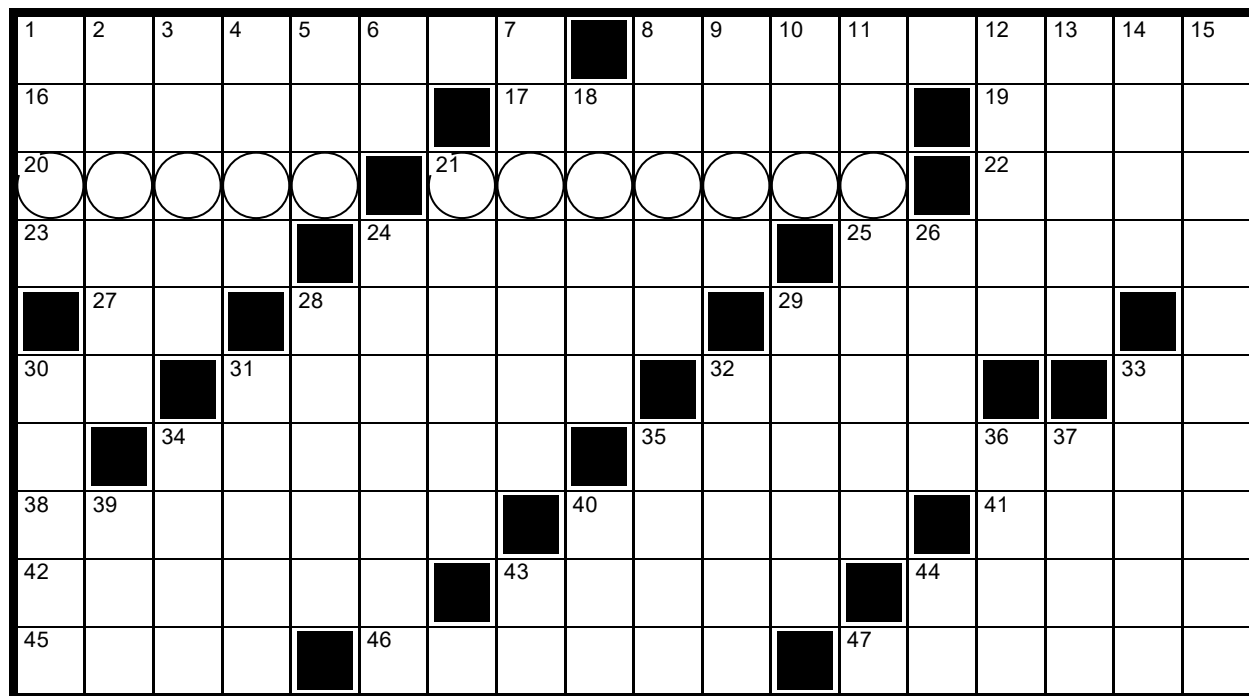
🏭

🌞

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

LECTRON
dal 1981
IMPIANTI ELETTRICI

CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

L'ESPERTO RISPONDE

Tecniche e indicazioni per la cura delle discromie dentali

Lo sbiancamento dentale danneggia i denti?

Il termine inglese "bleaching" col quale si definisce lo sbiancamento, in Italia trova corrispondenza nella correzione delle discromie dentali.

Esistono diversi tipi di discromie. In base all'origine delle medesime possono essere: intrinseche, estrinseche, genetiche.

Ognuna di queste ha delle caratteristiche differenti, per questo devono essere diversamente trattate.

La diagnosi viene effettuata dal medico odontoiatra che, in base allo stato di salute della bocca e al tipo di discromia evidenziata, sceglierà quale materiale utilizzare. Per questo motivo occorre fare attenzione ai procedimenti sbiancanti proposti da internet in quanto potrebbero rivelarsi una vera delusione oltre a poter provocare seri danni.

Solitamente per il "bleaching" si utilizzano perossido di carbammide o di idrogeno che rilasciano ossigeno nel momento in cui vengono a contatto coi denti.

Queste molecole vanno a disgregare le molecole dei pigmenti responsabili della discromia.

Occorre sottolineare che il tutto ha validità solamente sui denti naturali; non agisce su corone protetiche, otturazioni o qualsiasi altro materiale da restauro presente nel cavo orale.

Esiste la possibilità di effettuare lo sbiancamento in studio, applicando sui denti un gel ad alta concentrazione proteggendo i tessuti gengivali, oppure domici-



liare attraverso gel a concentrazione più bassa posizionato all'interno di mascherine fornite dal dentista. Gli eventuali effetti collaterali sono dovuti ad un'aumentata sensibilità che solitamente si risolve col tempo o con l'applicazione di fluoro o nitrato di potassio presenti anche nei dentifrici desensibilizzanti. Durante il trattamento sono sconsigliate le assunzioni di cibi e bevande colorate; sarà comunque il dentista a dare le opportune indicazioni.

Federica Antonellini
Segreteria Culturale Andi
Associazione nazionale dentisti italiani
sezione di Ravenna

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

Ne fanno parte realtà private che producono beni e servizi di pubblica utilità senza scopo di lucro

ORIZZONTALI 1. Una parlata locale - 8. Gli americani di Chihuahua - 16. Remota, vetusta - 17. Hercule della Christie - 19. La capitale è Mascate - 20. Chiave - 21. Chiave - 22. Gli attori sul set - 23. C'è quella compressa - 24. Dischiudere - 25. Chi la perde si squalifica - 27. Capoluogo piemontese (sigla) - 28. Facoltosa - 29. Animaletto da esperimento - 30. Esprime ipotesi - 31. Assistite dal medico - 32. Amici dell'uomo - 33. Allievo Sottufficiale - 34. Teso o lanciato - 35. Che non capitano quasi mai - 38. Bocca di vulcano - 40. Capoluogo sulla Dora Baltea - 41. Forma il prato - 42. Lavorano il vimini - 43. Nota, elenco - 44. Linea di partenza - 45. Madre di plantigradi - 46. Il materiale delle zanne - 47. Depositi per cereali

VERTICALI 1. Cambia ogni giorno - 2. Privo di moto o di vita - 3. Ampio vestibolo - 4. Il nome della Minelli - 5. Il fenomeno delle vallate - 6. In fondo alla pista - 7. Andato sotto i ferri - 8. Arma a ripetizione - 9. Compie ardite gesta - 10. Il signore di Trastevere - 11. Una Sandrelli - 12. Pezzi di vaso - 13. Letto pensile - 14. Gli organi per odorare - 15. Lavorati dall'ebanista - 18. Male d'orecchio - 21. Guardate di nascosto - 24. La scienza... dei campi - 26. Sigla per donatori di sangue - 28. La "Domus" di Nerone - 29. Bollata per gli atti - 30. Recipiente di iuta - 31. E' suddivisa in rioni - 32. Puro, illibato - 33. Resina fossile - 34. Informava da Mosca - 35. Francesco regista di Salvatore Giuliano - 36. Il filo del bozzolo - 37. La Persia d'oggi - 39. Una ferrovia parigina - 40. Aria di Londra - 43. Articolo maschile - 44. La città di Archimede (sigla)

Le soluzioni del numero precedente



LUNÈRI DI SMÈMBAR

Giugno

Mese estivo, iniziano i primi caldi mitigati da qualche temporale, poi all'ultimo quarto il sole la fa da padrone. Attenti alle foschie.

* Luna buona: dal 9 al 24

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

* Si trapianta: lattuga, radicchi, basilico, finocchi, cavoli, cardi, sedani, indivia.

Il sole entra in cancro il 21 alle 6,23

Il 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

* tratto da Luneri di Smembar 2017

F.lli ERCOLANI
Falegnameria

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

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

www.ercolanifalegnameria.it

SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM
Via Lovatella 14 • FAENZA
Loc. FOSSOLO (RA)
Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710
falegnameria@ercolanifossolo.it

SHOWROOM
Corso Matteotti 43/A
FAENZA (RA)
Tel. 0546 43415
ercofal@falegnameriaercolani.it

IL PENNELLO

tinteggiatura
e verniciatura

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

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

MUSICA E SPETTACOLI

GIOVEDÌ 8

Bologna Locomotiv Club **The Black Angels** musica / ore 21 / 348 0833345

Ravenna Pala De André **Les mémoires d'un seigneur** danza / ore 21,30 / 0544 421211

VENERDÌ 9

Ravenna Biblioteca Classense **The Smith Quartet** musica / ore 21,30 / 0544 249244

Bologna Teatro Duse **Crazy for you** musical / ore 21 / 051 231836 (replica il 10)

SABATO 10

Ravenna Hana-Bi **Mourn** musica / ore 20 / 333 2097141

Ravenna Teatro Alighieri **Material Men** danza / ore 21 / 0544 249244

Bologna Parco del Cavaticcio **Chrysta Bell** musica / ore 21 / 348 0833345

DOMENICA 11

Ravenna Basilica di San Vitale **Vesperi dell'Assunta** musica / ore 21,30 / 0544 249244

LUNEDÌ 12

Bologna Unipol Arena **Bruno Mars** musica / ore 21 / 051 758758

Ravenna Pala De André **Rivoluzioni in musica** di Accademia Bizantina musica / ore 21 / 0544 249244

MARTEDÌ 13

Ravenna Basilica di Sant'Apollinare Nuovo **Follie Corelliane** musica / ore 21,30 / 0544 249244

Ravenna Hana-Bi **Follakzoid** musica / ore 20 / 333 2097141

MERCOLEDÌ 14

Ravenna Sala Corelli del Teatro Alighieri **Duo Gazzana** musica / ore 21 / 0544 249244

GIOVEDÌ 15

Ravenna Pala De André **Orchestra National De Lyon** musica / ore 21 / 0544 249244

Bologna Parco del Cavaticcio **Motta** musica / ore 21 / 348 0833345

VENERDÌ 16

Bologna Parco del Cavaticcio **Den-**

te musica / ore 21 / 348 0833345
Russi Palazzo San Giacomo
Baustelle musica / ore 21,30 / 0544 249244

SABATO 17

Ravenna Hana-Bi **White Hills** musica / ore 20 / 333 2097141

Bologna Parco del Cavaticcio **The Zen Circus** musica / ore 21 / 348 0833345

Russi Palazzo San Giacomo
Tony Allen musica / ore 21,30 / 0544 249244

DOMENICA 18

Bologna Parco del Cavaticcio **Bob Corn + Setti** musica / ore 21 / 348 0833345

Ravenna Basilica di Sant'Apollinare in Classe **Il Suono del Nord** musica / ore 21 / 0544 249244

LUNEDÌ 19

Bologna Parco del Cavaticcio **Guido Catalano** musica / ore 21 / 348 0833345

MARTEDÌ 20

Ravenna Hana-Bi **The Bellrays** musica / ore 20 / 333 2097141

Ravenna Biblioteca Classense **Ludus Gravis** musica / ore 21,30 / 0544 249244

MERCOLEDÌ 21

Ravenna Teatro Alighieri **Vittoria sul sole** opera futurismo russo / ore 21 / 0544 249244

SABATO 24

Ravenna Hana-Bi **Altre di B** musica / ore 21 / 333 2097141

DOMENICA 25

Ravenna Hana-Bi **Dead Elvis & His One Man Grave** musica / ore 18 / 333 2097141

Ravenna Basilica di Sant'Apollinare Nuovo **Coro del Patriarcato Ortodosso di Mosca** musica / ore 21,30 / 0544 249244

LUNEDÌ 26

Bologna Estragon **Damian Marley** musica / ore 21 / 051 323490

Ravenna Biblioteca Classense **Quartetto Adorno** musica / ore 21,30 / 0544 249244

MARTEDÌ 27

Ravenna Basilica di Sant'Apol-



Shobana Jeyasingh Dance "Material Men" il 10 giugno a Ravenna e **Bruno Mars** in concerto il 12 giugno a Bologna

linare Nuovo **Follie Corelliane II** musica / ore 21,30 / 0544 249244

MERCOLEDÌ 28

Ravenna Teatro Alighieri **1917** musica / ore 21 / 0544 249244

Bologna Parco del Cavaticcio **Ex Otago** musica / ore 21 / 348



0833345

GIOVEDÌ 29

Ravenna Pala De André **Ballet Nacional De Cuba** danza / ore 21,30 / 0544 249244

Ravenna Basilica di San Vitale **Lauda Cameralis** musica / ore 19 / 0544 249244 (re-

plica il 30)

VENERDÌ 30

Ravenna Pala De André **Orchestra Nazionale Sinfonica della Rai** musica / ore 21 / 0544 249244

A cura di **Manuela Cavina**

Il 16 giugno i Baustelle a Palazzo San Giacomo

Dopo il tour nei teatri che ha registrato il sold out praticamente ovunque, i Baustelle sono già ripartiti con il tour "L'estate, l'amore e la violenza" che, nei prossimi tre mesi, farà tappa in oltre 19 città. Uno di questi concerti - forse il più suggestivo in assoluto - si svolgerà il 16 giugno alle 21.30 in una cornice insolita e preziosa ossia quella dell'antico e suggestivo Palazzo San Giacomo, a due chilometri dal centro di Russi.

L'evento, organizzato nell'ambito del Ravenna Festival e in collaborazione con il Comune di Russi, riprenderà con tutta probabilità l'esperienza invernale del tour che rispetto agli anni

precedenti, oltre a concentrarsi sul nuovo album ("L'amore e la violenza" uscito il 13 gennaio 2017 per la Warner Music), ha riproposto molti dei pezzi più classici e più apprezzati della band. Una scelta non casuale se si pensa che lo stesso Francesco Bianconi, frontman del gruppo nonché autore di numerosi pezzi di successo di tanti interpreti italiani, ha definito il nuovo album "oscenamente pop" e che alle orecchie dei più affezionati fan dei Baustelle le nuove canzoni suonano un po' come un "ritorno al passato" dopo le tante esperienze musicali sperimentate nel corso degli anni (non ultima, in modo particolare, quella di

Fantasma, concept album pubblicato nel 2013 e registrato con la FilmHarmony Orchestra di Breslavia). L'appuntamento di Russi si annuncia quindi un evento piuttosto atteso per chi ama il gruppo di Montepulciano ma anche per chi, pur non conoscendo la band, si vuole godere un momento di spettacolo e di musica in una cornice unica e in perfetto equilibrio tra leggerezza, impegno, canzone d'autore, rock, pop ed elettronica vintage. (I.r.)



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

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

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



SÌ

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

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

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

0545 288884

UNITEC è un gruppo 100% ITALIANO. Operiamo nel settore industriale dell'automazione meccanica, elettrica ed elettronica e siamo in forte espansione (**oltre 250 nuove assunzioni da dicembre 2015 ad oggi**). Cerchiamo giovani talenti in grado di fare la differenza in vari ambiti dell'organico per vincere le sfide di oggi e di domani. Vuoi essere uno di loro?

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

UNITEC
We work for your results