

Bcc, una Riforma per essere più efficienti e competitivi

di **Secondo Ricci***

È necessario che il tema della Riforma delle Bcc rimanga al centro del dibattito politico ed economico italiano affinché le Banche di Credito Cooperativo possano continuare a portare avanti le azioni di sostegno alle famiglie e di supporto al territorio e alle comunità locali tipiche di questo peculiare modello di istituto di credito.

In un mercato sempre più complesso e competitivo, che vede una rapida evoluzione dell'attività bancaria, anche da un punto di vista tecnologico, per essere pronti alle sfide del futuro occorre crescere in competitività ed efficienza. La costituzione delle Capogruppo nell'ambito del sistema cooperativo - come previsto dalla legge - va nella direzione quanto mai opportuna di creare delle strutture solide, in grado, grazie all'apporto delle BCC aderenti, di preservare e rafforzare le singole realtà con una "protezione" che deriva da un originale sistema di garanzie incrociate.

L'unione, come sempre, fa la forza anche in questo caso: non è solo uno slogan, ma la declinazione realistica di un progetto concreto e concordato.

A questo punto, il programma di attuazione della Riforma è in dirittura di arrivo: Iccrea Banca, di cui La Bcc ravennate, forlivese e imolese è socia fin dalla costituzione, ha presentato alla Banca centrale europea l'istanza di costituzione del Gruppo e si attende il provvedimento di autorizzazione entro la fine di agosto.

*Presidente La Bcc ravennate, forlivese e imolese

continua a pagina 11



Tutti in piscina

Storie di nuoto e di cooperazione

FEDERCONSUMO / pagina 10

Intervista al presidente Roberto Savini

CONFCOOPERATIVE / pagina 13

ER: pubblicato il Rapporto sulla Cooperazione

SANT'AGATA / pagina 17

Nuova gestione per la scuola Azzaroli

SAF s.r.l.

SERVIZI ASSICURATIVI FINANZIARI

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

Per informazioni:

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

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

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

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

Via Boncellino, 35
Bagnacavallo
tel 0545 64518

Roberto 347 4001197
Luca 347 4001341

quadrifoglioivai@tin.it
www.quadrifoglioivai.it



L'INTERVISTA

Il nuoto, uno sport che "piace"

A colloquio con la campionessa faentina Annalisa Nisiro, oggi allenatrice per il Centro sub nuoto club 2000 nella categoria Esordienti B

"Quando partecipiamo alle gare mi emoziono a vedere la felicità negli occhi dei bambini, non tanto per la posizione raggiunta - se sei Esordiente C o B la gara è ancora una cosa molto faticosa - ma per il fatto di esserci. Quando uno di loro sale sul blocco, posiziona gli occhiali, si prepara, rivivo le emozioni che provavo io. Fare l'allenatrice mi piace proprio e spero di riuscire a trasmettere tutte le cose che ho imparato nel corso della mia carriera". Annalisa Nisiro, plurimedagliata campionessa di nuoto faentina, ha cominciato a fare l'allenatrice 24 anni fa e oggi allena per il Centro Sub Nuoto Club 2000: "Sono diventata appoggio allenatore per la President Bologna all'età di 21 anni e poco dopo sono tornata a Faenza - racconta -. All'inizio seguivo gli Esordienti



C poi, con Giorgio Maccolini, sono stata a lungo allenatrice degli Esordienti A. Da quando è nata mia figlia ho deciso di fare un passo indietro e oggi sono con gli Esordienti B".

Come si è avvicinata al mondo del nuoto?

"Il nuoto, si sa, è uno sport 'completo' e anch'io, come quasi tutti, ho cominciato per questo. Avevo 6 anni ed ero una bambina 'gracilina' ma molto attiva. Il nuoto mi piaceva e già intorno agli 8 anni iniziai l'agonismo. Già a 10 anni gareggiavo con i 'grandi': bruciavo un po' le tappe ma ero contenta e mi divertivo moltissimo".

Cosa le piace dell'essere nuotatrice?

"Il rapporto con l'acqua, l'essere immersi in un liquido, e il fatto di potersi mettere alla prova continuamente. È uno sport individuale, certamente molto diverso dal calcio o

dalla pallacanestro, che impegna molto anche a livello mentale. Non a caso oggi, per gli atleti di alto livello, è prevista anche la figura del mental coach che ti supporta a livello psicologico".

Nel corso della sua carriera agonistica qual è stata l'esperienza più bella?

"Le esperienze sono state belle tutte. Ho girato il mondo e visto paesi bellissimi. A 12 anni ero nella nazionale giovanile e a 13 nella nazionale assoluta: a quell'età andar via di casa e stare lontano, anche per mesi, ti insegna molte cose ed è stato importante per la mia crescita personale. Però se dovessi scegliere una gara, tolte le Olimpiadi, direi gli Europei Giovanili dell'86 a Roma".

Qual è la differenza tra Esordienti C, B e A?

"Sono tre livelli agonistici differenti: gli esordienti A e B fanno già le gare Fin (Federazione italiana nuoto) e Uisp mentre gli Esordienti C partecipano al circuito Libertas Propaganda, che poi è il trofeo intitolato a mio babbo (Trofeo Rodolfo Nisiro ndr). Il settore C è più che

altro un avviamento al settore agonistico".

Come è oggi il panorama del nuoto? Si può fare del nuoto il proprio lavoro anche se non si è Federica Pellegrini?

"Assolutamente, molto più di ieri. Federica Pellegrini è veramente un'icona per i risultati che ha avuto e che continua ad avere, è un traguardo per i bambini che fanno nuoto adesso. Quando nuotavo io era molto meno conosciuto ma oggi, grazie ai tanti campioni italiani che abbiamo, i bimbi sono attirati da questo sport. La nostra scuola nuoto è molto gettonata e, solo qualche anno fa, abbiamo dovuto fare una seconda piscina dove abbiamo spostato l'intero settore agonistico per avere più spazi disponibili per i corsi di nuoto. È uno sport che piace anche perché porta benefici fisici".

È anche uno sport formativo?

"Direi come tutti gli sport, perché anche nel nuoto devi rispettare delle regole. Poi se entri nell'agonismo impari anche molte altre cose come viaggiare da solo (recentemente,

Oggi, anche grazie a Federica Pellegrini e ai tanti campioni italiani i bimbi sono attirati dal nuoto

ad esempio, siamo andati a fare una gara a Spoleto con 90 bambini) e ad avere un atteggiamento molto disciplinato. Il tutto divertendosi e stando in acqua".

Un'ultima curiosità, hai trasmesso la passione per il nuoto a tua figlia?

"In realtà ho lasciato che Desiree si sentisse libera di scegliere la disciplina sportiva che più le piaceva, ad oggi ha provato e pratica diversi sport. Tra questi c'è anche il nuoto ma io non ho mai insistito: sono i ragazzi stessi, e non i genitori, a dover scegliere quale sport li appassiona".

Mabel Altini



La piscina scoperta da 50 metri della città di Faenza

FOCUS

CoproSport: da 25 anni gli impianti di Lugo sono un punto di riferimento per gli sportivi

La Piscina Comunale di Lugo è uno degli impianti sportivi più fiorenti del territorio da quando, oltre 25 anni fa, la cooperativa sportiva CoproSport lo ha preso in gestione, ampliandone spazi e servizi. "CoproSport nasce nel 1986 a Faenza - racconta il presidente Gabriele Visani - Ci siamo occupati di diversi impianti sportivi, come le piscine di Faenza, Ravenna e Casola Valsenio. Dal 1989 gestiamo la piscina delle Terme di Brisighella e dal 1992 quella di Lugo, dove abbiamo effettuato investimenti importanti apportando notevoli migliorie all'impianto".

Prima del '92 a Lugo c'era solo la piscina coperta da 25 metri: "Noi abbiamo costruito 3 piscine estive e ristrutturato e ampliato quella interna - continua -. Inoltre abbiamo sviluppato servizi non direttamente correlati al nuoto, con l'idea di creare un polo sportivo e ricreativo ancora più ampio, con un campo da calcetto e campi da racchettoni al coperto. Nel 2007 infine abbiamo aperto un ristorante-pizzeria nella zona tra stadio e piscina. Il locale è comodissimo per chi usufruisce dei servizi sportivi, ma si rivolge a tutta la comunità: all'anno serviamo circa 55mila coperti".

Il core business della cooperativa è soprattutto l'impianto

natatorio estivo che si compone di una vasca nuoto da 25 metri, una vasca per bambini e una vasca ludica, con un idroscivolo lungo 85 metri e alto 10. "In totale sono circa 900 metri quadrati d'acqua, circondati da un'area verde di oltre mezzo ettaro con ombrelloni e lettini a disposizione del pubblico, oltre a 5 campi in sabbia per beach volley, beach tennis e beach soccer - mette in luce Visani -. L'impianto estivo resta aperto un centinaio di giorni l'anno. Ogni estate si varia in base al meteo, ma in una stagione canonica accogliamo circa 450mila persone, ovvero circa 500 ingressi al giorno".

L'attività natatoria agonistica e i corsi di avviamento al nuoto dell'impianto lughese sono un punto di riferimento per

Il core business della cooperativa è l'impianto natatorio estivo per un totale di 900 metri quadri d'acqua

Durante l'anno vengono svolte attività di scuola nuoto sia indoor che outdoor

i cittadini della Bassa Romagna: "Durante tutto l'anno vengono svolte attività di scuola nuoto sia indoor che outdoor. Non le organizziamo direttamente noi, ma altre associazioni sportive competenti: per quanto riguarda l'agonistica, ad esempio, attualmente ci sono due diverse squadre".

Un valore aggiunto, infine, è da ricercarsi nell'appartenenza al movimento cooperativo della CoproSport: "Fin da quando siamo nati, oltre 30 anni fa, siamo sempre stati una cooperativa. Come tale, forniamo un importante servizio alla comunità in termini di sport e attività ricreative indirizzate anche ai giovani. Per questo abbiamo deciso di non far pagare lettini e ombrelloni nell'impianto estivo, né il coperto al ristorante, cosa molto rara - conclude -. Vogliamo che i nostri servizi siano il più possibile piacevoli e dedicati a tutti".

Marco Guardanti

FOCUS

Faenza: Nuova Cogisport e Centro sub nuoto club 2000, insieme per lo sport

Operativa dal 1994 con l'avvio della gestione della piscina di Faenza la Nuova Cogisport, che oggi conta 27 soci (tra lavoratori e sovventori) rappresenta un unicum nel panorama sportivo del territorio, perché oltre a occuparsi della gestione di 4 impianti è anche espressione delle società sportive faentine specializzate in sport acquatici, unite sotto il nome di Centro sub nuoto club 2000 (le piscine gestite sono a Faenza, Castel Bolognese, Russi e Solarolo che è gestito direttamente dal Centro sub nuoto club 2000). "Il poter concentrare in un unico 'contenitore' sia la gestione degli impianti che gli enti sportivi ci ha permesso di migliorare e specializzare l'offerta natatoria e subacquea del territorio - afferma Roberto Carboni, presidente Nuova Cogisport -. Proponiamo diverse discipline nel campo del nuoto agonistico e master, pallanuoto, nuoto sincronizzato e subacquea con numeri importanti: 115 atleti per il nuoto agonistico e 50 per il nuoto master, 3 squadre

"I nostri obiettivi: preservare e migliorare gli impianti, dare reddito ai soci e sviluppare le attività sportive"

di pallanuoto, 5 categorie di nuoto sincronizzato per un totale di circa 70 atlete, infine, un alto numero di agonisti nel campo del subacqueo". Il lavoro della Nuova Cogisport e della società sportiva di riferimento ha un triplice obiettivo: preservare e migliorare gli impianti; dare reddito ai soci lavoratori, e sviluppare le attività sportive a livello agonistico e non. "L'aver unito sotto il marchio di Centro sub nuoto club 2000 le diverse associazioni sportive che si contendevano gli atleti del territorio ci ha dato modo di aiutare i giovani sportivi a specializzarsi e

migliorarsi sempre più, perfezionando discipline che prima non c'erano o non erano ben strutturate. Questo aspetto è molto importante - continua Carboni -, perché ci ha anche permesso di ridurre l'abbandono del nuoto da parte di atleti che finivano il percorso agonistico e che oggi possono cimentarsi in altre discipline". L'attenzione verso i giovani atleti fa la cooperativa faentina la dimostra in particolare modo con il premio annuale "Studio e Sport", che consiste nel pagamento dell'intera stagione agonistica alla ragazza o al ragazzo in possesso della media più alta a scuola e nei risultati sportivi. "Questo premio - aggiunge Michela Bucci, dirigente e istruttrice della società sportiva - vuole sottolineare come lo sport sia una palestra di vita, uno dei pochi ancora rimasti a insegnare il rispetto delle regole, l'importanza della disciplina, ma anche della condivisione e del rispetto verso se stessi e gli altri".

Iaria Florio

Faenza, i giovani campioni

Tra le stelle esordienti che si stanno distinguendo per i loro traguardi sportivi e che si allenano e crescono insieme agli istruttori della Nuova Cogisport e della società Centro Sub Nuoto Club 2000 spiccano i nomi di Michele Busa (classe 2001), campione italiano nei 50 metri farfalla della categoria 2001 e di Nicole Scalini, recentemente convocata al "Trofeo delle Regioni" a Scansano Jonico nella disciplina dei 100 metri e 200 metri farfalla. Non mancano, inoltre, i riconoscimenti anche per chi sta sotto la superficie dell'acqua: la squadra di foto subacquea faentina si è aggiudicata infatti per ben 4 volte il titolo di campione italiano (1992, 1996, 2003 e 2004) e per tre volte quello mondiale (1992, 1994 e 1996). (i.f.)



per appuntamenti
Tel. 0546 660448

per URGENZE
335.1220352

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

Faenza Spurghi

www.faenzaspurghi.com



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



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



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



Effettuiamo trattamenti specifici contro

Latte, formaggi e gelati di Romagna



Km ZERO



il Buono della tua Terra

segui su  www.centralelattecesena.it

Centrale del latte di Cesena - Via Violone di Gattolino, 201 - Martorano di Cesena (FC) - Tel. 0547.380292



UN SOLE PER 4 PISCINE

sport · divertimento · relax · benessere



FAENZA

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

Info 0546.621012



SOLAROLO

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

Info 335.7608365



CASTELBOLGOGNESE

Vasca per bambini, vasca idromassaggio da 12 posti, giochi per bambini nel prato, acquafitness e corsi di nuoto per bambini.

Info 335.7608366



RUSSI

Vasca da 25 metri, vasca per bambini, punto bar, ampio parco per lettini ed ombrelloni.

Info 347.1425044

AGRINTESA

L'estate è appena entrata nella sua fase centrale e Agrintesa sta lavorando a pieno regime sia per gestire le fasi della lavorazione che per seguire al meglio le operazioni commerciali: "Questo periodo è cruciale - evidenzia il presidente di Agrintesa Raffaele Drei -. Ci sono tante attese per l'andamento delle quotazioni di mercato delle drupacee, in particolare pesche, nettarine, albicocche e susine. La situazione dei consumi, soprattutto nella Gdo italiana, è ancora piuttosto negativa nonostante, rispetto ai disastrosi primi mesi dell'anno, si stia recuperando un po' di stabilità".

Vi aspettavate quantitativi inferiori di prodotti più o meno su tutte le specie estive. Questa tendenza è stata confermata?

"Sì, era stata prevista una produzione più contenuta delle medie storiche e in taluni casi oggi si sta dimostrando anche più scarsa delle aspettative. Direi che si tratta di una situazione diffusa che ci porteremo dietro per tutto l'esercizio, fatta esclusione per mele e uva per le quali, dopo un'annata storicamente scarsa, abbiamo attese di buona resa".

Produzione in calo: "Si tratta di una situazione diffusa che ci porteremo dietro per tutto l'esercizio, fatta esclusione per mele e uva"

Come vanno le quotazioni?

"Le prime settimane di commercializzazione sono state abbastanza confortanti e l'attenzione per difenderle è massima. Purtroppo ci sono ancora troppe aree produttive che, per effetto della mancata programmazione degli investimenti e per una inadeguata organizzazione dell'offerta commerciale, continuano a muoversi sul mercato in modo un po' 'sciagurato' e sen-

Drupacee, preoccupa l'andamento dei consumi nella Gdo italiana

Il presidente Raffaele Drei: "Le prime settimane di commercializzazione sono state abbastanza confortanti ma l'attenzione per difendere le quotazioni è massima"



In giugno Agrintesa ha stretto un accordo con New Factor per lo sviluppo della coltura del noce

za una strategia di gestione dell'offerta che consenta di difendere i prezzi".

Di quali areali parliamo?

"Parliamo, ad esempio, del Sud Italia per quanto riguarda le albicocche o delle pesche piatte in arrivo dalla Spagna. I numeri produttivi di queste ultime, decisamente 'esplosivi', sfuggono alla comprensione di tutti gli operatori, compresi quelli spagnoli".

Ci sono novità sulla questione delle esportazioni in Russia?

"Per ora è un paese ancora off limits per noi nonostante, alla data di oggi, continuiamo a inseguirci voci che indicano un miglio-

Spagna: "I numeri produttivi delle pesche piatte sfuggono alla comprensione di tutti gli operatori, compresi quelli spagnoli"

ramento dei rapporti istituzionali. L'apertura di questo mercato potrebbe essere un toccasana anche se siamo consapevoli che

le condizioni che andremo a incontrare alla riapertura delle frontiere potrebbero essere ben diverse da quelle che abbiamo lasciato. Certamente il mercato è stato occupato da altri".

Sono partiti i lavori di ricostruzione del magazzino di Sant'Agata danneggiato nell'incendio dell'ottobre scorso. Quando sarà nuovamente operativo?

"L'obiettivo è di avere le celle disponibili già per lo stoccaggio del kiwi 2018. Questo stabilimento, pesantemente danneggiato dall'incidente, sarà riconsolidato e verrà ricostruita una capienza di circa 30mila quintali".

Recentemente avete presentato anche una nuova collaborazione per lo sviluppo delle colture del noce. Di cosa si tratta?

"In giugno Agrintesa ha stretto un accordo con New Factor (Gruppo Annibaldi) per lo sviluppo della coltura del noce. Per quanto ci riguarda parliamo di circa 160 ettari già messi a dimora dai nostri soci e quasi pronti a entrare in produzione. Si tratta di un accordo che riguarda l'intera filiera e che mette insieme le potenzialità produttive di Agrintesa e New Factor unendone linee tecniche e di ricerca, nonché fasi di lavorazione e valorizzazione del prodotto. Il tutto facendo leva sulle esperienze commerciali costruite in questi anni dal gruppo Annibaldi, marchio di una noce italiana di qualità".

Mabel Altini

INVITO ALLA DEGUSTAZIONE GUIDATA

Conosci i nostri vini?

A luglio la nostra enologa sarà presente nei punti vendita della cooperativa per far conoscere, a chi lo desidera, i nostri vini tradizionali e biologici

CALENDARIO DELLE DEGUSTAZIONI

LUNEDÌ 16 LUGLIO 2018
DALLE 15 ALLE 19 a FAENZA

MERCOLEDÌ 18 LUGLIO 2018
DALLE 9 ALLE 12,30 a RAVENNA
DALLE 15,30 ALLE 19 a RUSSI

VENERDÌ 20 LUGLIO 2018
DALLE 9 ALLE 12,30 a SANT'AGATA
SUL SANTERNO
DALLE 15 ALLE 19 a LUGO

LUNEDÌ 23 LUGLIO 2018
DALLE 9 ALLE 12,30 a CASTELFRANCO EMILIA

MARTEDÌ 24 LUGLIO 2018
DALLE 9 ALLE 12,30 a CESENA (Viale Marconi)
DALLE 16 ALLE 19 a GAMBETTOLA

MERCOLEDÌ 25 LUGLIO 2018
DALLE 9,30 ALLE 14 a CESENA (Foro Annonario)

VENERDÌ 27 LUGLIO 2018
DALLE 15,30 ALLE 19 a MOLINELLA

iscriviti alla Newsletter dei negozi per conoscere settimanalmente tutti i prodotti in offerta.

Puoi iscriverti direttamente dal sito www.agrintesa.it - sezione negozi, oppure presso i singoli punti vendita chiedendo alle casse il modulo da compilare.

agrintesa
Insieme più grandi

CLAI

A settembre torna La Festa del Contadino

Il 7, 8 e 9 settembre a Sasso Morelli (Imola) la tradizione popolare incontra i gusti del territorio

A settembre torna la Festa del Contadino, lo storico appuntamento che da 28 anni dà voce agli aspetti più autentici della tradizione culturale e religiosa delle campagne imolesi. L'evento, che si terrà da venerdì 7 a domenica 9 settembre a Sasso Morelli, è organizzato dalla cooperativa Clai con il patrocinio del Comune di Imola. Per l'occasione Clai propone un vasto programma che fonde cultura, cibo e musica all'insegna della valorizzazione delle tradizioni territoriali. Una novità su tutte quest'anno sarà rappresentata dalla prima edizione della corsa campestre, in programma domenica 9 settembre. L'evento podistico prevede una gara competitiva di 12km e una passeggiata ecologica di 7km (per info e iscrizioni segreteria@clai.it o 0542 55711).

Venerdì 7 settembre

Come ogni anno, l'inizio della Festa del Contadino coinciderà con l'inaugurazione della mostra "Segni e immagini della devozione popolare". Il percorso espositivo, giunto alla XXV edizione è ospitato nella Chiesa del Morelli di Sasso Morelli. Il curatore Marco Violi approfondirà il tema dei simboli floreali in tavola e nell'arte sacra proponendo oltre 50 opere accuratamente selezionate. La mostra sarà aperta sabato 8 e domenica 9 settembre, dalle 10 alle 20.

Sabato 8 settembre

Alle 21.15 di sabato 8 nel parco di Villa la Babina ci sarà una serata di grande musica con il Concerto Galà Lirico della South Czech Philharmonic, un evento inserito nel circuito dell'Emilia Romagna Festival e aperto al pubblico con prenotazione obbligatoria (per info www.erfestival.org e 0542 25747). Nella stessa giornata, prima del Galà Lirico e sempre a Villa la Babina, verrà assegnato il Premio "100% Italiano", istituito da Clai nel 2016 per conferire un riconoscimento a una personalità o a un'impresa che si è distinta per l'impegno a favore della promozione della cultura e del lavoro. L'edizione 2017 del Premio ha ottenuto il patrocinio del Ministero del Lavoro e delle Politiche Agricole.

Domenica 9 settembre

Oltre alla Campestre, nella giornata di domenica dalle 11.30 fino a sera, al campo sportivo di Sasso Morelli ci sarà spazio per l'enogastronomia locale e per la tradizione. Dalle 14.30



prenderanno il via tante iniziative ricche di divertimento per tutta la famiglia e rivolte al pubblico di tutte le età: giochi, sport, spettacoli, laboratori, incontri culturali e mostre dove tutti diventano protagonisti. Ci saranno anche: la corsa del salame, l'agility dog, il battesimo della sella, il mercatino dell'artigianato artistico. Uno "Spazio bambini", invece, accoglierà i più piccoli con laboratori di pittura, ludobus, gonfiabili e trucca-bimbi. Durante il pomeriggio, nella piazza dei Portici, spazio anche per la solidarietà: sarà possibile

sostenere la Casa di Accoglienza Anna Guglielmi di Montecatone acquistando i Panini Gourmet, realizzati con i salumi Clai, e i vini Cavim. L'evento di chiusura della Festa è previsto alle 18.30, nella piazza dei Portici di Sasso Morelli con il suggestivo appuntamento del Palio dei Pigiatori che vedrà uomini, donne e bambini sfidarsi a pigiare "a piedi nudi", in grandi tini di legno, le pregiate uve coltivate dai soci della cantina cooperativa Cavim. (iscrizione gratuita ma obbligatoria telefonando al numero 0542 5503).

SUMMER PACK

CLAI LI FA POI LI ACCOPPIA

Dal 22 giugno al 25 agosto,
tutti i Venerdì e Sabato
le Macellerie del Contadino CLAI ti
propongono **10 ABBINAMENTI GUSTOSI**
per rendere più smart
la tua estate.



macellerie del contadino

SCOPRILI IN NEGOZIO INSIEME ALLE RICETTE

IMOLA
Centro Storico
Vicolo Inferno, 7
Tel. 0542 26484

IMOLA
Pedagna
CHIUSO PER
RINNOVO LOCALI

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

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

**BORGO
TOSSIGNANO**
Via Mazzini, 1/D
Tel. 0542 94089

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

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

CONSERVE ITALIA

Educazione dei giovani a una sana alimentazione, promozione di uno stile di vita corretto, iniziative dedicate al benessere della persona e alla prevenzione. Sono priorità sulle quali Conserve Italia è impegnata da diversi anni, soprattutto con il brand Valfrutta, che si caratterizza per una forte attenzione ai temi della responsabilità sociale. Ne sanno qualcosa i circa 3mila alunni di istituti primari e d'infanzia delle province di Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini e del Comune di Imola che nell'anno scolastico appena concluso hanno partecipato a "Orto InClasse", il concorso promosso dall'Istituto oncologico romagnolo (Ior) in collaborazione con Valfrutta per le scuole con un orto.

"L'educazione dei bambini a un'alimentazione sana e alla prevenzione - commenta Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia - è un valore cardine della mission di Valfrutta, il nostro marchio della 'natura di prima mano', nato in Romagna e che fa della naturalità e genuinità dei suoi prodotti un elemento fortemente caratterizzante. Siamo molto soddisfatti di questa iniziativa realizzata insieme a una realtà così importante del nostro territorio come lo Ior".

Sono stati ben 33 gli istituti romagnoli che hanno risposto all'appello del concorso inviando la propria candidatura; 8 scuole hanno passato la prima selezione operata in base a parametri quali: numero di alunni e di classi coinvolte, stagionalità delle piante coltivate, continuità data all'attività, coinvolgimento delle persone esterne, sviluppo di progetti correlati all'attività dell'orto, sviluppo di iniziative collegate alla salute e alla prevenzione e modalità di cura dell'orto. La proclamazione dei vincitori è arrivata martedì 5 luglio ai Vivai Landi di Ravenna, quando davanti a oltre 200 persone tra insegnanti, alunni e famigliari dei bambini, la commissione - composta da professionisti di Ior e Valfrutta - ha decretato come miglior "orto in classe" quello dei piccoli "contadini" dell'Istituto compres-

Orto InClasse, l'impegno di Valfrutta per la prevenzione

Circa 3mila studenti coinvolti nell'iniziativa con l'Istituto Oncologico Romagnolo. Il dg Rosetti: "Educiamo i giovani a un'alimentazione sana e stili di vita corretti"



vo statale Carchidio-Strocchi di Faenza "per la perseveranza nell'attività dell'orto (16 anni), per la continuità didattica dell'attività in verticale dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado", che si è quindi aggiudicato il premio di 500 euro messo a disposizione. Seconda piazzata, e premio di 300 euro, per la Scuola Primaria R. Ricci di Ravenna, mentre sul terzo gradino del podio troviamo la Scuola Materna Monsignor A. Lega di Meldola, che si aggiudica 200 euro. Menzione speciale inoltre per la Scuola Primaria R. Campagnoni di San Pietro in Campiano.

Il primo premio all'Istituto comprensivo Carchidio-Strocchi di Faenza

Dalla riviera arrivano i #natipronti

Giovani, prestanti e pronti all'azione: sono le ragazze e i ragazzi del Salvataggio della spiaggia di Rimini protagonisti di #natipronti, la campagna di comunicazione di Valfrutta per l'estate 2018.

Conserve Italia ha individuato in queste icone della Riviera romagnola il partner ideale per veicolare valori come prontezza, semplicità e qualità che caratterizzano il brand.

Sono due i prodotti Valfrutta al centro della campagna che parte dalla spiaggia riminese per coinvolgere tutta l'Italia: i Pronti al Vapore, gustosi e nutrienti piatti pronti presenti in

4 ricette (bulgur, quinoa, riso rosso, riso basmati, lenticchie, cous cous, farro), e il 100% Frullato Veggio, inedito mix di frutta e verdura in tre diverse soluzioni (pera, finocchio, zenzero, mango, mela, zucca, carota, frutti di bosco, barbabietola, carota nera), disponibile nel formato da 1 litro e anche nel formato da 250 ml, ideale per il consumo fuori casa, magari proprio in riva al mare.

La campagna di comunicazione è on air (sia online su web e social, che offline con affissioni in spiaggia e spot Publiphono) dall'1 giugno fino al 9 settembre.

I COTTI A VAPORE

FATEVI UN SACCO DI BENE



I Cotti a Vapore. Più gusto al tuo benessere.

Assapora tutta la naturale e corposa bontà delle verdure, dei legumi e dei cereali Valfrutta, grazie alla delicata cottura a vapore. Pratici e versatili, sono subito pronti: basta aprirli per gustarli. Borlotti - Cannellini - Piselli - Ceci - Lenticchie - Mais - Soia Mix Mediterraneo - Farro - Quinoa.



La Natura di Prima Mano.

www.valfrutta.it



kia.com

Io sono Niro. Il crossover nato ibrido.



NIRO



The Power to Surprise

Kia Niro. Crossover by design. Hybrid by nature.

La vita è piena di opportunità ed è il momento di coglierle tutte. Kia Niro è l'ibrido crossover che combina efficienza nei consumi e un piacere di guida unico, grazie al nuovo cambio doppia frizione. Niro unisce comfort e stile e, nello stesso tempo, migliora la sicurezza su strada attraverso la tecnologia assistiva DRIVE WISE. Perché non è giusto accontentarsi quando si può avere tutto.

Disponibile anche in versione Plug-in Hybrid.
Scopri-la in Concessionaria e su kia.com

COMAC

Forlì: Via E. Valzania, 57 – Tel. 0543 61.546

Cesena: Via A. Ascari, 165 – Tel. 0547 63.15.28

Limitazioni garanzia*

Garanzia 7 anni o 150.000 km escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batteria 12v (2 anni chilometraggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni/100.000 km), Batteria HV (Alto Voltaggio): 7 anni o 150.000 km per perdite di capacità al di sotto del 70% della capacità originaria della batteria. Taxi o vetture destinate al noleggio con conducente (NCC): 7 anni o 150.000 km, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie.

Consumo combinato (l/100 km) da 1,3 a 4,4. Emissioni CO₂ (g/km) da 29 a 101. La foto è inserita a titolo indicativo di riferimento.

CAVIRO

Ambiente e qualità: premiata Enomondo

La società con sede a Faenza ha ritirato un riconoscimento deciso dal Consorzio Italiano Compostatori

Quest'anno il Cic, il Consorzio Italiano Compostatori, ha scelto di destinare un premio speciale a Enomondo, la società faentina - nata dalla partnership tra Caviro e Herambiente - specializzata nella produzione di compost di Alta Qualità nonché nella produzione di energia elettrica e energia termica. Il premio, ritirato lo scorso 27 giugno nell'ambito della nota iniziativa Comuni Ricicloni di Legambiente, arriva a coronamento del percorso di ricerca e sviluppo che Enomondo porta avanti da sempre, insieme a Caviro, nel campo dell'economia circolare. Un impegno che garantisce il recupero del 100% dei materiali presi in carico con un risparmio annuo quantificabile in 35mila tonnellate di Co2 in meno immesse nell'atmosfera. "Questo premio è per noi una grande soddisfazione - commenta il responsabile commerciale Giovanni Ferrucci - È un riconoscimento al lavoro fatto con gli Istituti Agrari di Faenza, Imola e Ferrara e con l'Università di Bologna. In questi ultimi anni abbiamo lavorato molto sulle varietà di compost e sui benefici che possono portare alle diverse colture raggiungendo risultati che per il mondo agricolo hanno un valore molto significativo".



Faenza, via Convertite: lo stoccaggio dei materiali affidati a Enomondo

21.500
le tonnellate di Compost di Alta Qualità prodotte nel solo 2017

35.000
le tonnellate annue di Co2 risparmiate grazie agli impianti Enomondo

Anche al dettaglio

Recentemente Enomondo, che da sempre rifornisce soprattutto i produttori agricoli, ha avviato un progetto per la promozione all'utilizzo del Compost di Qualità anche a livello hobbistico. Per questo è stata creata un'apposita confezione da 20 litri che, grazie a un progetto realizzato con il Comune di Faenza, è stata utilizzata anche per la concimazione degli orti pubblici. È possibile acquistare la confezione anche al dettaglio presso tutti i punti vendita a marchio CaviroTecca.



“È un riconoscimento al lavoro fatto con gli Istituti Agrari di Faenza, Imola e Ferrara e con l'Università di Bologna”

Enomondo è impegnato nella valorizzazione degli scarti e dei sottoprodotti generati da Caviro nell'ambito del ciclo di produzione vinicola, ai quali si aggiungono i materiali compostabili e quelli derivanti da sfalci e potature raccolti da Hera. Quando raggiungono lo stabilimento questi "scarti" vengono selezionati e trovano nuova vita diventando energia rinnovabile e compost (solo lo scorso anno ne sono state prodotte oltre 21.500 tonnellate): "Quando è stato fondato il marchio 'Compost di Qualità CIC', l'impianto faentino è stato uno dei primi ad aderire al programma volontario utile per ottenere l'attestazione da un ente terzo - spiega Vera Brambilla, ingegnere ambientale Cic - . I compost di Enomondo, sia quello misto (ACM) che quello verde (ACV) hanno

appunto questa attestazione alla quale si aggiunge un costante impegno per la promozione all'utilizzo del compost e per la ricerca dei benefici che può portare in campo agronomico e ambientale". Il compost ottenuto da scarti organici selezionati è infatti essenziale per i terreni poveri di sostanza organica perché riconsegna i giusti elementi nutritivi e fissa il carbonio necessario per il corretto nutrimento delle piante che vengono messe a dimora. Per ottenere un Compost di Qualità certificato Cic, ossia un prodotto con un buon rapporto tra azoto, fosforo e potassio, sono necessari attenta selezione delle materie prime ma, soprattutto, tempi lenti di maturazione. Il compostaggio avviene quindi attraverso la biossidazione in platee giornalmente miscelate e rivoltate, che garantiscono lo sviluppo in condizioni aerobiche. Durante la fermentazione le temperature si mantengono oltre 55°C per diversi giorni e successivamente l'ammendante viene lasciato maturare in cumuli affinché ne avvenga la completa stabilizzazione. A fine processo si ricava un terriccio organicamente stabile e privo di agenti patogeni. (m.a.)

**SCONTO DEL 20%
FINO AL 31 AGOSTO**

CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

PIGNOLETTO DOC ROMIO

FRIULI DOC SAUVIGNON BLANC ROMIO

**ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE
RUBICAIA LEONARDO**

**VIGNA PEDALE CASTEL DEL MONTE
RISERVA DOCG TORREVENTO**

PROSECCO DOC EXTRA DRY LEONARDO

BARDOLINO CHIARETTO DOC CLASSICO CESARI

FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) - 0546 629335
FORLÌ via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) - 0543 775610
SAVIGNANO SUL PANARO via Claudia, 559 - 059 796746

WWW.CAVIROTECA.IT

in piazza
mensile di confcooperative

twitter.com/InPiazzaWeb
@InPiazzaWeb

www.inpiazza.it

facebook.com/InPiazzaWeb

GEMOS

La ristorazione che piace.
Dagli ingredienti alla tavola.

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

GEMOS
La ristorazione che piace.

FEDERAZIONI

Roberto Savini nuovo presidente di Confcooperative Consumo e utenza

Eletto all'unanimità dall'assemblea nazionale, il vicepresidente di Cofra prende il posto di Pierluigi Angeli

È il faentino Roberto Savini il nuovo presidente di Confcooperative Consumo e Utenza. Savini, attuale vicepresidente della cooperativa Cofra di Faenza, succede all'uscente Pierluigi Angeli, dopo essere stato eletto all'unanimità dall'assemblea nazionale.

Innanzitutto complimenti e congratulazioni. Si aspettava un'affermazione così significativa?

“Rappresentavo già a livello regionale la Federazione: si sono venute a creare le circostanze per cui a esprimere il presidente doveva essere la Federazione dell'Emilia-Romagna, perciò mi sono reso disponibile. Non me lo aspettavo qualche mese fa, ma poi tutto è andato in questa direzione”.

Cosa emerge dall'analisi dei consumi realizzata in occasione dell'assemblea?

“Nonostante gli indici e i dati economici esprimano una ripresa del contesto economico nazionale, non si registra un corrispondente aumento dei consumi da parte delle persone. La ripresa economica è figlia principalmente dell'aumento delle esportazioni, ma questo aumento di ricchezza non ha provocato un trasferimento di tale ricchezza sui consumi, sui quali c'è ancora un po' di crisi. Oggi, abbiamo una clientela polarizzata, con molta differenza fra chi può spendere - è infatti aumentata la spesa dei beni di lusso - e chi invece non ne ha la possibilità e si concentra così solo sui bisogni primari”.

“La ripresa economica è figlia soprattutto delle esportazioni ma sui consumi in Italia c'è ancora un po' di crisi”

In che direzione deve andare la politica per cercare di risolvere questa situazione?

“Per prima cosa occorre risolvere il problema dell'occupazione, in particolare nel Sud Italia, regione in cui i dati sono

nettamente più bassi rispetto alla media nazionale. Inoltre, bisogna tener conto del fattore demografico: l'età media cresce sempre di più e logicamente gli anziani tendono a consumare molto meno rispetto a una famiglia di età intorno ai quarant'anni”.

Nel suo intervento ha parlato a lungo di cooperative di comunità. In cosa consistono e come pensa possano aiutare l'Italia?

“Oggi abbiamo tanti territori ai margini, in cui cala la popolazione e spesso scompaiono i servizi. In questi casi a tenere in vita i servizi è spesso una cooperativa di consumo già presente nel territorio, in grado di farsi carico dei bisogni delle persone adempiendo anche a una funzione sociale. In questi casi si parla di SIEG (Servizi d'Interesse Economico Generale) e credo che in futuro potranno essere sempre più diffusi”.

“Oggi abbiamo tanti territori ai margini, in cui cala la popolazione e spesso scompaiono i servizi. Le cooperative di comunità sono in grado di farsi carico dei bisogni delle persone che restano sui territori”

In ultimo, veniamo all'eventuale aumento dell'Iva. Cosa si rischia?

“L'Iva si scarica sempre sul consumatore finale: se dovesse aumentare, il conseguente aumento dei prezzi porterebbe a un'ulteriore depressione dei consumi. Se i prezzi invece dovessero rimanere costanti, le aziende lungo la filiera vedrebbero calare i propri margini e conseguentemente sarebbero costrette a ulteriori tagli sui costi”.

Da presidente, quali saranno i temi sui quali si concentrerà maggiormente nell'immediato futuro?



“Per prima cosa le cooperative di comunità. Inoltre, i nuovi bisogni sono importanti, in particolare quelli legati al tema energetico e allo sviluppo sostenibile. Il green

è un obiettivo delle Nazioni Unite entro il 2030 e anche noi come cooperazione dobbiamo muoverci in tal senso”.

Andrea Voria

FEDAGRIPESCA

Giorgio Mercuri eletto presidente

Giorgio Mercuri è stato eletto presidente di Confcooperative Fedagripesca insieme a Paolo Tiozzo alla vicepresidenza con delega alla pesca, al termine dell'assemblea “A portata di futuro” che ha riunito, il 27 giugno scorso a Roma, i delegati delle cooperative agricole e della pesca aderenti a Confcooperative. La federazione di Confcooperative associa 3.300 cooperative agricole, agroalimentari e della pesca, oltre 430mila soci per un fatturato di 29 miliardi di euro.

“Il cibo e la sua produzione sono la vera sfida del futuro - hanno dichiarato il presidente Mercuri e il vicepresidente Tiozzo - in un'ottica di valorizzazione della cultura, dello stile di vita e dell'alimentazione del nostro paese. In tale sfida le cooperative intendono giocare un ruolo da protagonista, attraverso una strategia unitaria. È per questo motivo che abbiamo dato vita a un progetto di rappresentanza, che possa affrontare in un'ottica unitaria tematiche comuni ai vari settori, quali la sostenibilità, l'ambiente, la qualità del cibo, la sicurezza alimentare”.

Per la provincia di Ravenna sono stati eletti come membri del consiglio della federazione: Carlo Dalmondo (Caviro), Raffaele Drei (Agrintesa), Pier Giorgio Lenzarini (Cesac), Massimo Passanti (Propar) e Davide Vernocchi (Apo Corper), quest'ultimo nominato anche tra i vicepresidenti.



Showroom

Imola

ORARI DI APERTURA

Dal lunedì al sabato
Dalle 9.00 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



FALSE COOPERATIVE

La cooperazione incontra la Commissione regionale nata per arginare il fenomeno

Dalmonte: "Contenti di sapere che la politica si sta occupando di questa piaga che porta via il lavoro e la reputazione a chi opera nella legalità"

Portano via il lavoro e la reputazione a tutte le cooperative che agiscono ogni giorno nel segno della legalità: sono le false cooperative, un fenomeno diventato ormai una piaga per il mondo della cooperazione e del lavoro. Lo ha sottolineato Carlo Dalmonte, presidente Confcooperative Ravenna, nell'aprire l'incontro tra la Commissione regionale speciale sulle cooperative spurie (alla presenza del presidente Luca Sabattini e del vicepresidente Gianni Bessi) e alcune cooperative delle province di Ravenna e Rimini associate a Confcooperative e appartenenti a settori diversi.

"Il tema delle false cooperative ci sta molto a cuore - ha continuato Dalmonte - e siamo lieti di constatare che la politica se ne stia occupando. Ricordiamo tutti l'impegno profuso nella raccolta firme 'Stop alle false cooperative' lanciata proprio dalle centrali cooperative in tutta Italia, che riscosse un grande successo raggiungendo e superando l'obiettivo prefissato. Ora attendiamo i fatti, una legge che tuteli maggiormente chi lavora onestamente contro chi non lo fa e ci mettiamo a disposizione per fare, tutti, la nostra parte".

I rappresentanti della Commissione regionale stanno svolgendo in queste settimane diversi incontri con tutti i protagonisti del mondo del lavoro al fine di esporre il programma messo a punto, verificarne la condivisione e raccogliere ulteriori stimoli. Obiettivo della Commissione è quello di presentare, entro la fine della legislatura regionale, una proposta di legge da portare in Parlamento. La Commissione ha inoltre redatto un documento contenente alcuni indicatori i quali, se confermati attendibili, possono essere sintomo di una impresa che lavora in maniera scorretta. "Questo strumento - ha precisato Luca Sabattini - ci aiuta a definire bene cos'è una falsa cooperativa, permettendoci così di lavorare su una proposta di legge ad hoc. Stiamo operando in stretto accordo con le Camere di Commercio ed Ervet (l'agenzia di sviluppo territoriale a supporto della Regione) per avere accesso a tutti i dati delle imprese e poter così iniziare a individuare quelle con comportamenti anomali che ci inducono a tenere alta l'attenzione". Tra i comportamenti anomali che verranno monitorati vi sono: il mancato deposito del bilancio e dati di bilancio anomali; la condivisione dei dipendenti



Faenza, 22 giugno: alcuni momenti dell'incontro tra la Commissione regionale e le cooperative di Ravenna e Rimini nella sala di Agrintesa. Nella foto in alto (da destra) i consiglieri regionali Gianni Bessi e Luca Sabattini insieme a Carlo Dalmonte e Andrea Pazzi

tra cooperative diverse; condividere lo stesso indirizzo per la sede; avere più cariche ricoperte dalle stesse persone anche tra imprese diverse; l'aumento esponenziale di personale in pochi giorni; non essere associati a nessuna centrale cooperativa.

Durante l'incontro, le cooperative presenti hanno manifestato le criticità dei rispettivi settori di appartenenza in merito all'argomento, suggerendo ulteriori comportamenti anomali che possono caratterizzare l'operato di una falsa cooperativa quali: avere percentuali molto basse di lavoratori con contratti

a tempo indeterminato; avere sedi lontane e trasferire parte dei salari giornalieri in trasferte; riscontrare anomalie nei movimenti del denaro delle imprese e infine, ma non ultimo, non rispettare i principi di mutualità e partecipazione dei soci alla vita della cooperativa. Tra le azioni suggerite, inoltre, è emersa la necessità di fornire agli enti preposti al controllo, tra i quali l'Osservatorio sulle false cooperative e l'Utl, i mezzi necessari a svolgere gli opportuni controlli in seguito alle segnalazioni pervenute.

Ilaria Florio

continua da pagina 1

Bcc, una Riforma per essere più efficienti e competitivi

di **Secondo Ricci***

Grazie alla Riforma le Bcc virtuose conserveranno la loro autonomia e il loro ruolo sul territorio, nelle relazioni con i soci e con i clienti: la gestione del credito alle imprese e alle famiglie e l'erogazione di tutti i servizi rimarranno in capo alle singole Bcc.

Essere parte della Capogruppo potrà portare solo benefici in termini di disponibilità di prodotti di gruppo e maggiore efficacia commerciale ma, se il percorso di realizzazione della Riforma del sistema bancario cooperativo si interrompesse, il danno per tutte le Bcc, per i soci e per i risparmiatori sarebbe notevole.

Certo, La Bcc ravennate, forlivese e imolese rimarrebbe una delle prime in Italia e non avrebbe difficoltà a confermare i propri coefficienti patrimoniali e la propria solidità. Però verrebbero meno tutte le possibilità di contenimento dei costi e di realizzazione di sinergie di gruppo che auspichiamo da tempo. È quindi urgente che tutti i soggetti in campo, innanzitutto Governo e Parlamento, mantengano alta l'attenzione su questi temi e che, nel farlo, tengano conto prima di tutto dei nostri valori e della nostra missione.

Come già sottolineato da Confcooperative, Federcasse, Iccrea Banca, Cassa Centrale Banca, Cassa Centrale Raiffeisen Banca in un comunicato congiunto (di cui viene pubblicato uno stralcio a p. 1 dell'inserto Bcc Informa di questo mese ndr) rimaniamo disponibili a valutare eventuali proposte migliorative e non penalizzanti rispetto al percorso già avviato e ampiamente condiviso. La Riforma che si avvia a conclusione ci consentirà di rispondere adeguatamente ai nuovi contesti di mercato ma garantendo il mantenimento delle peculiarità proprie delle Bcc che continueranno ad essere 'banche del territorio'".

*Presidente La Bcc ravennate, forlivese e imolese

solco

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.



PetStore

 **CONAD**

Un mare di offerte!



FAENZA

Via G.Galilei 4
PRESSO


LE CICOGNE
CENTRO COMMERCIALE

COFRA
 **CONAD**

ORARI DI APERTURA

Da lunedì a sabato 8.30 - 21.00
Domenica 9.00 - 19.30



ROYAL CANIN MEDIUM ADULT
alimento secco completo per cani adulti di taglia media, con peso compreso tra gli 11 e i 25 kg, favorisce una digestione ottimale e contribuisce alla salute della cute, 15 kg

OFFERTA

44,90 €/cad.
€/kg 2,99



ROYAL CANIN BUSTE
alimento umido completo in salsa o gelatina, disponibile per gattini, gatti adulti, e nelle varianti Light, Beauty, Digestion, Instinctive, Sterilized, Hairball e Urinary, 85 g

OFFERTA

0,79 €/cad.
€/kg 9,30

**OFFERTE VALIDE DAL DAL 26 LUGLIO AL 22 AGOSTO 2018
E ALL'INTERNO TROVI TANTISSIME ALTRE PROMOZIONI**

OSSERVATORIO

Emilia Romagna: il 14% dell'occupazione regionale è cooperativa

Publicato il Rapporto biennale sullo stato della cooperazione. Il direttore di Confcooperative Ravenna Andrea Pazzi: "Queste imprese continuano a essere uno dei motori più importanti della nostra economia"

Con 5.051 imprese e 242mila addetti che rappresentano oltre il 14% dell'occupazione complessiva regionale, le cooperative in Emilia Romagna si confermano al centro dell'economia di questo territorio. È quanto emerge dal "Rapporto biennale sullo stato della cooperazione in Emilia Romagna" pubblicato nelle scorse settimane: "È molto importante che, periodicamente, ci si fermi ad approfondire il tema e il ruolo delle imprese cooperative, in particolare nella nostra regione - commenta Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna (nel tondo) - . Lo dico perché una delle cose che affiora con più evidenza dal Rapporto è proprio il fatto che le cooperative rappresentino oltre il 14% dell'occupazione complessiva dell'Emilia Romagna, cosa che non accade in nessun'altra regione dove la percentuale resta sempre al di sotto del 10%. Il tutto in un contesto in cui l'Emilia Romagna, da sola, rappresenta il 15% dell'occupazione cooperativa nazionale: è indubbio che queste imprese continuano a essere uno dei motori più importanti dell'economia regionale".



Agenda 2030 nel Rapporto biennale si parla anche dell'impegno della cooperazione per gli obiettivi di sostenibilità dell'Onu. Nella foto un momento dell'ultima assemblea di Confcooperative Ravenna che ha avuto al centro proprio l'Agenda 2030

e magazzino con 36mila addetti. Un settore, quest'ultimo, che pur essendo al centro dell'economia territoriale ha bisogno di particolari attenzioni in quanto, da tempo, soggetto a pressioni che ne minano le stesse fondamenta: "I settori trasporti, magazzino e costruzioni sono quelli che subisce il proliferare delle cosiddette false cooperative - prosegue Pazzi -. Questo emerge con chiarezza dal Rapporto e, come movimento cooperativo, siamo soddisfatti che negli ultimi mesi la Regione abbia acceso un faro su questo fenomeno avviando una Commissione dedicata". È proprio nei settori della logistica e delle costruzioni che si riscontra la realtà più distonica tra le cooperative associate e quelle non associate ad alcuna centrale: "Il Rapporto evidenzia che meno di un terzo delle cooperative logistiche e meno del 50% delle cooperative di costruzioni aderiscono a una centrale cooperativa - spiega

Pazzi -. Per contro il 90% dell'occupazione di questo settore è data dalle cooperative aderenti e anche l'andamento occupazionale è esattamente opposto: nel biennio 2016-2017 le aderenti hanno un +2,6 mentre quelle non aderenti -10%. In sintesi nei settori dove sappiamo essere più facile fare cooperazione abbiamo anche la più bassa percentuale di adesione alle centrali cooperative e questo soprattutto perché queste associazioni controllano,

"Nei settori dove sappiamo esserci falsa cooperazione abbiamo anche la più bassa percentuale di adesione a una centrale cooperativa"

fanno revisione, seguono le aziende nei servizi. Chi vuol fare falsa cooperazione non aderisce per non subire questi controlli di legalità". E sulle relazioni tra Regione Emilia Romagna e imprese non mancano, nel Rapporto, esempi di collaborazione finalizzata alla formazione e agli investimenti: "Grazie a contributi regionali, sono stati realizzati diversi progetti che hanno interessato anche cooperative del ravennate (tra queste, solo per citarne alcune, Raviplast, Gemos, Evoluzioni Web, Cooproggetto ndr) - evidenzia il direttore di Confcooperative Ra-

"Grazie a contributi regionali è stato possibile fare formazione e consulenza nel campo dell'internazionalizzazione, realizzare progetti con le scuole, dare impulso alla costituzione di nuove imprese"

venna -. Fondi che ci hanno permesso di avviare formazione e consulenza legata all'internazionalizzazione, realizzare progetti con le scuole (progetto Scoop) e dare impulso alla costituzione di nuove imprese (progetto Coop Up In). Inoltre abbiamo lavorato parecchio grazie alla Regione anche sui workers buyout". Infine le cooperative lavorano attivamente per la realizzazione dell'Agenda 2030 dello sviluppo sostenibile promossa dall'Onu: "Confcooperative Ravenna, già dallo scorso anno, ha deciso di impegnarsi attivamente per contribuire al raggiungimento dei 17 obiettivi identificati dall'Agenda - conclude Pazzi -. Si tratta di macro tematiche, tutte di alto profilo, che riguardano l'ambiente, la salute, l'istruzione, l'uguaglianza, lo sviluppo ma che a un'attenta lettura sono molto prossime a tante piccole azioni concrete che fanno parte della quotidianità dell'agire cooperativo".

Mabel Altini

"È molto importante che, periodicamente, ci si fermi ad approfondire il tema e il ruolo delle imprese cooperative, in particolare nella nostra regione"

Dati alla mano, i settori più rilevanti sul fronte occupazionale sono quelli dei servizi alla persona e del terziario (con 40mila addetti ciascuno) cui seguono trasporto

F.lli ERCOLANI
Falegnameria

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

GRANDI DETRAZIONI FISCALI DEL 50%

<p>SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM Via Lovatella 14 • FAENZA Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 falegnameria@ercolanifossolo.it Sempre aperti con appuntamento</p>	<p>SHOWROOM Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) Tel. 0546 43415 negozi@ercolanifossolo.it</p>	<p>ORARI D'APERTURA martedì - giovedì - sabato dalle 9:00 alle 12:30 venerdì dalle 15:00 alle 18:30 Disponibilità di appuntamenti fuori orario apertura tel. Ginevra 338 8627434</p>
--	---	--

www.ercolanifalegnameria.it

CONSUMO

Si riflette su tutti gli indicatori di bilancio il buon andamento che la cooperativa Cofra di Faenza sta registrando da alcuni anni a questa parte. I soci, infatti, riuniti in assemblea lo scorso 28 giugno, hanno approvato all'unanimità un bilancio più che solido: "Abbiamo chiuso un esercizio soddisfacente sia in termini di sviluppo di fatturato che in termini di redditività - commenta Celso Reali, confermato presidente della cooperativa -. Abbiamo registrato un aumento del valore della produzione di circa il 3% in un periodo in cui i consumi non sono estremamente dinamici e incrementato la nostra forza lavoro passando da 218 a 240 dipendenti: l'assetto organizzativo strutturato a partire dal 2013 sta dando ottimi risultati e contiamo di proseguire su questa strada".

"L'assetto organizzativo strutturato a partire dal 2013 sta dando ottimi risultati e contiamo di proseguire su questa strada"

Il fatturato segna +3%

Venendo ai dati più significativi va evidenziata la crescita del valore della produzione, che ha superato quota 56 milioni di euro (+3% rispetto al 2016) e il contestuale aumento degli scontrini battuti che, negli 11 punti vendita a marchio Cofra (7 supermercati Cofra-Conad, 1 bar ConSapore Conad, 1 Petstore Conad e 2 Bricofer) superano i 2,5 milioni (nel 2016 si erano fermati a 2,4 milioni). "La vera forza del gruppo Cofra risiede senza dubbio nel personale - prosegue Reali -. Il senso di responsabilità e l'attaccamento al lavoro dei nostri dipendenti, dei capi negozio e dei referenti di reparto giocano un ruolo fondamentale per la fidelizzazione dei clienti. Sono il cuore del nostro Gruppo e l'anello di congiunzione tra i punti vendita e la comunità. Aggiungo che nel 2017 il costo del personale si è aggirato intorno ai 7,5 milioni di euro: un dato che significa ricchezza restituita al territorio e alle famiglie dei nostri lavoratori".

Gli investimenti continuano

Cresce anche la base sociale di Cofra che, nell'esercizio di riferimento, passa dai 37.348 soci del 2016 ai 38.407 soci del 2017. Inoltre prosegue l'impegno della

Cofra: fatturato a 56 milioni di euro e oltre 2,5 milioni di scontrini battuti

Approvato dai soci il bilancio d'esercizio 2017.

Rinnovato il consiglio di amministrazione con tre nuovi ingressi



Faenza, Sala Dalle Fabbriche: un momento dell'assemblea dei soci. Tra i relatori, da destra, Roberto Savini (vicepresidente), Celso Reali (presidente), Giorgio Gavelli (sindaco revisore) e Luciano Frega (consigliere)

cooperativa di consumo sul fronte degli investimenti: "Nel 2017 abbiamo fatto due grossi investimenti a Faenza con l'apertura del Bar ConSapore Conad e del PetStore Conad e devo dire che siamo soddisfatti dell'andamento che, ad oggi, è completamente in linea con le aspettative. Inoltre abbiamo avuto riscontri

Cresce la base sociale che passa dai 37.348 soci del 2016 ai 38.407 soci del 2017. I dipendenti salgono a quota 240 con 22 nuove assunzioni

più che positivi dalla ristrutturazione del centro commerciale Le Cicogne di Faenza. Proprio sul fronte ristrutturazioni - conclude il presidente - partirà presto il restyling del supermercato di Faenza 1 e di quello della 'zona Bassette' a Ravenna. A Cotignola, invece, dall'1 al 18 luglio è già in programma il rifacimento totale del punto vendita".

Rinnovato il cda. Reali riconfermato

Nel corso dell'assemblea, che ha approvato un utile di 365.649 euro, è stato anche votato il nuovo consiglio di amministrazione di Cofra che, oltre a essere passato da 9 a 10 componenti, ha

visto l'ingresso di tre nuovi consiglieri. Lo stesso consiglio di amministrazione, che si è riunito in prima convocazione lo scorso mercoledì 4 luglio, ha poi confermato alla presidenza e alla vicepresidenza Celso Reali e Roberto Savini. (I.r.)



Come sempre l'assemblea della cooperativa di consumo faentina è stata molto partecipata dai soci



Tra il dire e il fare.

Faenza (RA) via Volta, 11

Tel. 0546 620655

lunedì-sabato:

8-13/15-19.30

domenica chiuso

Faenza (RA) via Bisaura, 1/3

Centro Comm.le "Le Maioliche"

Tel. 0546 646867

lunedì-sabato no stop: 9-20

domenica no stop: 10-20.30

Sconti e vantaggi

con Premium Card:

richiedila presso

il punto vendita

di fiducia

CASA NOVELLA

Pasta della Casa: un prodotto di qualità ad alto valore sociale

Il 27 luglio, in occasione dell'eclissi totale di luna, prevista una degustazione di birre trappiste nella sede di Tebano della cooperativa di inserimento lavorativo

Produrre e vendere tagliatelle e garganelli aiuta a inserire socialmente ragazzi in difficoltà e più pasta viene venduta, più ragazzi si possono aiutare. È nata con questo obiettivo La pasta della Casa, il principale progetto di inserimento lavorativo della cooperativa sociale Casa Novella, che ha investito per migliorare l'immagine dei propri prodotti in vendita nei supermercati: "Già da qualche mese, in concomitanza con l'ingresso dei nostri prodotti in diverse strutture della Grande distribuzione organizzata - spiega Claudio Mita, responsabile del laboratorio -, abbiamo provveduto ad aggiornare e a migliorare la nostra immagine, mediante nuove confezioni che valorizzassero sia la qualità della pasta, sia la sua valenza sociale. Grazie a specialisti della comunicazione, in primis Menabò di Forlì, abbiamo aumentato le vendite nei supermercati di circa il 30%".

È cresciuta quindi la sensibilità dei consumatori nei confronti di un prodotto socialmente sostenibile?

"Ovviamente questo era ed è il principale obiettivo della nostra attività, ottenere cioè un consenso culturale mediante il consumo dei nostri prodotti. Per questo motivo intendiamo ampliare ulteriormente la diffusione della nostra immagine, infatti stiamo organizzando, tramite il sito internet www.pastadellacasa.it, la vendita online dei prodotti, che sarà attiva da fine estate. La pasta si potrà ordinare da casa e sarà consegnata tramite un corriere refrigerato per conservarne le caratteristiche organolettiche: questa operazione sarà possibile in tutta l'Italia".

L'immagine della vostra attività diventa sempre più importante...

"Ci teniamo molto e lo conferma un altro progetto al quale stiamo lavorando: entro la fine dell'anno in diversi supermercati del nostro territorio la Pasta della Casa diventerà il marchio rappresentativo per una pasta di qualità in Romagna. Consolidare questa presenza e questa immagine positiva potrebbe permettere a Casa Novella di inserire altre persone in difficoltà nel ciclo produttivo, raggiungendo quindi gli obiettivi primari dell'attività della cooperativa".

"Abbiamo provveduto ad aggiornare la nostra immagine mediante nuove confezioni che valorizzassero sia la qualità della pasta che la sua valenza sociale"

"Entro la fine dell'anno in diversi supermercati del nostro territorio la Pasta della Casa diventerà il marchio rappresentativo per una pasta di qualità in Romagna"

"Per noi l'attività più impegnativa è quella della riabilitazione e dell'inserimento sociale. Nei prossimi mesi ci saranno sviluppi in questo campo"

Mita, sul piano della produzione e dell'organizzazione generale avete qualche novità?

"Da settembre usciranno nuove produzioni di pasta, la cui caratteristica consisterà nell'uso di materie prime provenienti da filiere agricole sociali, tramite accordi con aziende agricole, profit e non profit, dove lavorano anche persone svantaggiate: in questo modo la Pasta della Casa sarà totalmente sociale, nel senso pieno della parola. L'attività più impegnativa per noi è quella della riabilitazione e dell'inserimento sociale. Ci saranno sviluppi sia per quanto riguarda il sostegno alle famiglie dei ragaz-



zi dopo la fine del ciclo scolastico, sia per quanto riguarda gli investimenti della cooperativa. Abbiamo poi un appuntamento importante, presso la nostra sede di Tebano, nella giornata del 27 luglio: faremo una

degustazione di birre trappiste in occasione dell'eclissi totale di luna. Sulla nostra pagina Facebook e sul sito internet ci sono tutte le informazioni dettagliate sull'iniziativa". (g.r.)

SOLO PER IL MESE DI AGOSTO

MANGIME PER VITELLONI

"BIG VIT 3" x 25 Kg Pellet + Fiocchi

€/Kg 0,38 + Iva

al posto di 0,42 €/Kg + iva

CONFEZIONE DA 25 KG

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 LUGLIO AGOSTO 2018

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

• DISERBANTE ELETTRICO PAPPILLON "WB2000 CON 2 LIVELLI DI TEMPERATURA	€ 33,00
• CARRELLO AVVOLGITUBO PAPPILLON CARRELLATO LAMIERA ED ACCIAIO PER 50MT. DI TUBO DA 1/2"	€ 29,00
• LAMPADA ELETTROINSETTICIDA MAURER CON 2 TUBI FLUORESCENTI DA 30W E RAGGIO D'AZIONE DI 100 MQ	€ 36,00
• ZANZARIERA CON CHIUSURA MAGNETICA 1,20MT. X 2,40 MT./H	€ 8,90
• TEMPERA MAURER "LUCCIOLA" LATTA DA 14LT. BIANCA	€ 19,90
• TOSAERBA ELETTRICO "STIGA COLLECTOR 39" LAMA DA 37CM.1400W	€ 99,00
• TOSAERBA BATTERIA "STIGA SLM4048AE" TAGLIO CM.38 COMPLETO DI CARICABATTERIA E BATTERIA DA 48V A "5,00 AH"	€ 379,00
• SIEPI SINTETICHE VARI TIPI: ALTEZZA 1,00 MT LUNGA 3,0MT	€ 18,90
ALTEZZA 1,50 MT LUNGA 3,0MT	€ 28,90
ALTEZZA 2,00 MT LUNGA 3,0MT	€ 38,90
<small>FINO AD ESURIMENTO SCORTE</small>	

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

vere occasioni

con la garanzia
del gruppo

MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

moreno
motor company

**BMW SERIE 1 116D
EFFICIENT DYNAMICS
URBAN NAVI**

04/2017
KM 16.296
DIESEL
COLORE NERO

€. 21.900

SUPEROFFERTA!



**RENAULT SCENIC
1.5 DCI 8V 110 CV
ENERGY BOSE**

11/2017
KM ZERO
DIESEL
COLORE BORDEAUX

€. 23.500

**offerta
Km.
Zero**



**VOLKSWAGEN
TIGUAN 2.0 TDI
150 CV BUSINESS
4MOTION DSG**

10/2016
KM 44.303
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 28.900

**4WHEEL
DRIVE**



**MINI ONE 1.5 COOPER D
BOOST
AUTO CABRIO**

03/2017
KM 18.663
DIESEL
COLORE BEIGE

€. 24.950

CABRIO



**RENAULT CAPTUR
0.9 TCE METANO
90 CV WAVE S&S**

03/2015
KM 86.778
BENZINA/METANO
COLORE BEIGE

€. 10.900

**OFFERTA
METANO**



**FIAT FREEMONT
2.0 MJT 170 CV
4X4 LOUNGE
AUTO**

11/2013
KM 99.178
DIESEL
COLORE BLU

€. 15.990

VETTURA 7 POSTI



**ALFA ROMEO
MITO 1.4 78 CV
URBAN**

04/2018
KM ZERO
BENZINA
COLORE GRIGIO

€. 11.890

OCCASIONE



**FORD C-MAX 1.6
120 CV GPL TITANIUM**

11/2015
KM 60.991
BENZINA/GPL
COLORE BIANCO

€. 15.990

**offerta
BIFUEL**



MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

Moreno Faenza
Moreno Cesena
Moreno Bologna
Autolame Bologna
Autolame Roveri
Bologna

moreno
motor company

www.moreno.it

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



Jeep



SANT'AGATA SUL SANTERNO

Il Consorzio Solco gestirà la Scuola per l'infanzia "Azzaroli"

Dal 1 settembre comincia un nuovo corso per l'istituto paritario. Il progetto rispecchierà quanto fatto con la Scuola Maria Ausiliatrice di Lugo

La Scuola Azzaroli di Sant'Agata sul Santerno cambia volto. Dal 1 settembre prossimo, infatti, il Consorzio Solco si affiancherà alla Fondazione Azzaroli nella gestione dell'istituto paritario per l'infanzia, l'unico della zona, attualmente frequentato da circa 80 bambini fino ai 5 anni di età.

"È stata la scuola a contattarci - racconta il presidente del Solco, Antonio Buzzi - in virtù dell'ottimo risultato che abbiamo conseguito nella cogestione della scuola Maria Ausiliatrice di Lugo. Abbiamo incontrato il consiglio direttivo della Fondazione Azzaroli circa un anno fa e fin da subito è nata una bella condivisione di intenti e di progettualità. Oggi siamo lieti di annunciare che sono partiti i lavori di risistemazione dei locali scolastici e che da settembre si avvierà ufficialmente la nuova gestione della scuola, un percorso collettivo che guarderà al futuro con molta attenzione".

La modalità del progetto è ormai collaudata e speculare rispetto all'esperienza di Lugo: il Consorzio Solco si farà promotore della gestione della struttura, coadiuvato dalla cooperativa Progetto Crescita per la parte educativa e la didattica, e da Gemos per quanto concerne la ristorazione.

"Da un punto di vista pedagogico e formativo - spiega Francesca Battistini, presidente di Progetto Crescita - le dinamiche rimarranno invariate. Il personale scolastico attualmente impiegato verrà riassorbito da Progetto Crescita e da Gemos, così da proseguire con continuità il buon lavoro svolto sin qui".

"La Azzaroli è l'unica scuola per l'infanzia

.....
"Dal punto di vista pedagogico le dinamiche rimarranno invariate. Il personale scolastico attualmente impiegato verrà riassorbito dalle cooperative Progetto Crescita e Gemos"

del paese - prosegue Battistini - e, come tale, un punto di riferimento fondamentale e un patrimonio di tutti. Il nostro obiettivo è di mantenere e ampliare questo ruolo, garantendo la massima apertura alla comunità, alle famiglie e alle istituzioni locali. Abbiamo già iniziato questo percorso di coinvolgimento e partecipazione tramite un incontro con i genitori e il personale della scuola, a cui hanno presenziato anche il sindaco e il vicesindaco di Sant'Agata".

"Il sistema cooperativo è davvero un valore aggiunto in casi come questo - conclude il presidente Buzzi -. Lo abbiamo visto con la scuola di Lugo e ora ne avremo una nuova testimonianza a Sant'Agata. Facendo rete possiamo tutelare i servizi più importanti, potenziare le capacità gestionali e garantire una stabilità economica a lungo termine, necessaria per perseguire il bene della comunità e del territorio".

Marco Guardanti



LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 12 LUGLIO AL 22 LUGLIO OFFERTA CONAD TUTTO AL COSTO
- DAL 19 LUGLIO AL 25 LUGLIO OFFERTA CONAD BIS – COMPRI 2 PAGHI 1
- DAL 26 LUGLIO AL 05 AGOSTO OFFERTA CONAD PREZZI A PEZZI
- DAL 2 AGOSTO AL 8 AGOSTO OFFERTA CONAD BIS – COMPRI 2 PAGHI 1
- DAL 9 AGOSTO AL 19 AGOSTO OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO
- DAL 16 AGOSTO AL 22 AGOSTO OFFERTA CONAD TAGLIO PREZZO

Morbidezza, stile ed eleganza per una collezione che porterà il tuo quotidiano fuori dall'ordinario

IMPERDIBILE COLLEZIONE BORBONESE

Bassi e Fissi

CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7,30 ALLE 20,30
 APERTO DOMENICA DALLE 8,00 ALLE 13,00
 MERCOLEDÌ 15 AGOSTO CHIUSO

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

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7,00 ALLE 20,00
 APERTO DOMENICA DALLE 8,30 ALLE 13,00
 MERCOLEDÌ 15 AGOSTO CHIUSO

dall'1 giugno al 18 novembre 2018

Studiare conviene!

Acquista da noi i libri di testo: ti restituiamo il **25%** in buoni spesa!

PRENOTALI ANCHE ONLINE. Trova i punti vendita che aderiscono all'iniziativa su conad.it

paghi il **10** del mese successivo

La Carta di pagamento Carta Insieme Più Conad Card ti regala più tempo

CONAD CARD
 Carta Insieme Più

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

CONSORZIO AGRARIO

70 studenti dell'Università di Torino in visita didattica per un focus su cereali e orticole

I partecipanti hanno toccato con mano le caratteristiche del sistema agricolo ravennate

Continua la collaborazione fra l'area ricerca e sviluppo del Consorzio Agrario di Ravenna e il dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Torino, con la seconda edizione della visita didattica degli studenti della Facoltà di Agraria torinese alle aziende agricole della provincia di Ravenna. Nel mese di giugno circa 70 ragazzi del secondo anno della laurea triennale di Scienze e Tecnologie Agrarie, accompagnati dai prof. Aldo Ferrero e Massimo Blandino, hanno visitato la cooperativa agricola Agrisfera, con sede a S. Alberto, dove sono state presentate le realtà aziendali di Agrisfera e del Consorzio Agrario di Ravenna. A seguire, l'incontro è proseguito in località San Romualdo, dove gli studenti hanno potuto visitare un podere importante di oltre 200 ettari gestito da Agrisfera. La cooperativa ha diversificato in questi

anni le proprie attività, puntando sulla filiera agricola dei cereali e delle orticole, sulla filiera zootecnica del latte biologico, sulle bioenergie e sul settore agriturismo. Per la filiera agricola sono quasi 4mila gli ettari gestiti dai soci, di cui circa un migliaio in regime di biologico. La visita didattica è poi proseguita presso l'azienda agricola Montone a Coccolia, una realtà da oltre 400 ettari suddivisa fra cereali e colture orticole da industria. Gli studenti hanno così potuto toccare con mano la situazione della provincia di Ravenna e le caratteristiche del sistema agricolo locale attraverso due realtà che hanno un proficuo rapporto di collaborazione con il Consorzio Agrario, da sempre impegnato a fornire servizi e merci di qualità, consulenza tecnica-agronomica sempre aggiornata e una divulgazione delle informazioni costante.



ANDI

Cos'è l'estetica del sorriso

La dentista Federica Antonellini spiega cos'è e chi se ne occupa

Si chiama "estetica del sorriso" e si occupa del miglioramento complessivo della bocca in ogni suo aspetto: dai denti alla struttura ossea, dalle gengive alle labbra. Con "estetica del sorriso" si intende quindi un intervento multilivello che coinvolge diverse figure professionali che, operando in collaborazione, si impegnano per fornire ai pazienti un "sorriso ideale". "Sappiamo che l'aspetto estetico è importante per la sicurezza e l'autostima e la bocca è sicuramente un elemento fondamentale per la bellezza complessiva del viso - spiega Federica Antonellini, dentista ravennate e segretario culturale Andi (Associazione nazionale dentisti italiani) -. In caso di problemi legati alla posizione dei denti, alla loro salute, alla colorazione dello smalto o in caso di denti mancanti è possibile realizzare un intervento complessivo in più fasi che agisca sull'aspetto generale della bocca".

Oltre agli interventi di estetica dentale è possibile aggiungere anche sedute di fillers dedicate alla riduzione delle rughe naso-labiali perché anche le labbra giocano un ruolo importante per l'aspetto complessivo del sorriso. "Sono sempre di più le persone che al giorno d'oggi chiedono l'aiuto di un igienista dentale e interventi di estetica dentale per migliorare il proprio sorriso - continua Antonellini -. In particolare



si opera per riportare proporzione tra i denti, uniformarne il colore e la forma, in particolare dei due incisivi centrali superiori che ricoprono un ruolo fondamentale. Oggi esistono specializzazioni di estetica dentale che consentono di aiutare a ripristinare la funzionalità e la bellezza del sorriso".

I denti possono infatti presentare diversi problemi: possono essere storti o disallineati, possono avere una forma non adeguata ai canoni estetici di oggi, possono essere scheggiati o danneggiati, possono essere mancanti o, ancora, essere coperti da gengive troppo grosse. "In caso di denti storti o disallineati si può ricorrere ad apparecchi ortodontici o ad allineatori in grado di correggere questo problema mentre, se è la forma dei denti a non piacere, si può ricorrere al rimodellamento professionale - evidenzia Antonellini -. Oggi inoltre, in caso di denti scheggiati o danneggiati, è possibile ricorrere alle faccette, ossia a sottili strati di porcellana che si fondono con i denti mentre, in caso di denti mancanti è possibile ricorrere all'implantologia. Infine chi soffre di iperplasia gengivale (ossia di crescita eccessiva delle gengive) può intervenire per allargare la corona clinica: un intervento chirurgico per esporre una maggiore superficie della struttura dentale".

Per la bellezza del sorriso è però molto importante anche curare quotidianamente i propri denti e la propria bocca: "Il colore dei denti si modifica con l'avanzare dell'età ma anche a causa di comportamenti inadeguati o di scorretta o carente igiene orale. I pigmenti presenti in bibite e alimenti possono fissarsi sullo smalto o in profondità e placca e tartaro giocano un ruolo centrale per il deterioramento del dente. In questi casi - conclude Antonellini - la prevenzione gioca un ruolo centrale e, oltre ad una completa e quotidiana igiene orale, è necessario sottoporsi a un programma di visite periodiche per la pulizia del cavo orale e per l'eventuale sbiancamento". (I.R.)

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

idrologica
irrigazione, tecnologia e sostenibilità

IRRIGAZIONE ANTIBRINA ANTIGRANDINE
STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI RETI IDRICHE
NOLEGGIO FILTRI IRRIGAZIONE AREE VERDI

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

SNOOPY CASA

“Attendiamo un bando per l’Edilizia sociale”

I progetti e gli obiettivi della storica cooperativa di abitazione di Ravenna

Snoopy Casa, cooperativa di abitazione ravennate fondata nel 1976, nonostante una congiuntura non facile all’interno del settore edilizio guarda al 2019 con fiducia, forte della propria esperienza e dei risultati ottenuti nel corso degli ultimi anni. Il prossimo anno è prevista la realizzazione di un’iniziativa edilizia che si propone di assegnare tredici alloggi in proprietà, in zona Borgo a Faenza (lottizzazione via Fornarina). “Questa iniziativa - illustra il presidente di Snoopy Casa Giovanni Dallara - è stata programmata su un’area di proprietà della cooperativa e coniuga, in modo ottimale, le principali caratteristiche richieste dal mercato immobiliare e dai potenziali acquirenti di una casa di proprietà ovvero una progettazione razionale, capace di assicurare la giusta fruibilità degli ambienti, e l’utilizzo di tecnologie innovative che garantiscano qualità e risparmio energetico. Il progetto prevede appartamenti in Classe Energetica A di differenti tipologie, tutti caratterizzati da ampi spazi, impianti autonomi e finiture di alto livello. Ogni unità - prosegue Dallara - sarà inoltre dotata di garage, giardino privato oppure loggia/balcone e caratterizzata da un ottimo rapporto qualità/prezzo, come da tradizione consolidata di Snoopy Casa”.



Il nuovo progetto di Snoopy Casa che sorgerà in via Fornarina a Faenza

situazione economica complessa e che ha posto in luce problematiche urgenti, legate al tema dell’abitare, a cui è necessario trovare una soluzione.”

“Innanzitutto ci sono sempre più persone

che necessitano di un alloggio in locazione a canone calmierato perché non hanno i requisiti per ottenere un alloggio di Edilizia Residenziale Popolare (Erp) e, allo stesso tempo, non riescono a pagare

.....
“Ci sono sempre più persone che cercano un alloggio in locazione a canone calmierato ma anche tanti che fanno fatica a far fronte al pagamento del canone”

un canone di locazione di mercato per un’abitazione idonea al proprio nucleo familiare. Inoltre il costante impoverimento dei cittadini comporta una crescente difficoltà nel far fronte al pagamento del canone, nonostante sia calmierato come previsto dall’edilizia sociale. Per questo - conclude Dallara - un nuovo bando potrebbe non bastare ed è necessario che vengano stanziati anche adeguate risorse economiche, da destinare all’utenza, per il pagamento del canone”.

Samuele Bondi

CULTURA

L’impatto economico del nuovo Museo Classis. Stimati ritorni tra i 17 e i 25 milioni di euro

Nel settore turistico italiano, più di un terzo della spesa è generata dalla cultura: in quest’ottica l’apertura del nuovo Museo della Città e del Territorio di Ravenna - prevista per dicembre 2018 - è un’iniziativa tanto coerente quanto ambiziosa. Si parte da un investimento iniziale di circa 22 milioni, necessari per ristrutturare l’ex zuccherificio e allestire il percorso museale. La Fondazione RavennaAntica, promotrice del progetto, e gli esperti di Cles, autori di uno studio di categoria presentato in giugno, assicurano che gli effetti economici potenziali del progetto supereranno di gran lunga l’investimento che, se paragonato ad altri interventi analoghi in Italia (33 milioni per il Museo dell’Automobile di Torino, 50 per il Museo dell’Ebraismo di Ferrara), risulta persino contenuto.

Il Museo Classis impiegherà fino a 13 nuovi addetti, per un costo di gestione annuale di circa 540mila euro, a fronte di un flusso di



ricavi diretti (legati a biglietti e servizi) di 215mila euro. Il conto finale è di circa 300mila euro l’anno e va integrato con le conseguenti spese per consumi e servizi (hotel, trasporti, ristorazione) variabili tra 1,9 e 2,4 milioni di euro annuali: in un periodo di 15 anni, il valore attuale netto economico per la città si assesterà tra i 17 e i 25 milioni.

In questo modo verrà rafforzato il percorso di sviluppo turistico-culturale di Ravenna, con l’obiettivo

di creare un sistema integrato capace di valorizzare l’immenso patrimonio culturale della città, svincolando l’offerta turistica dalla riviera, più soggetta a concorrenza e a dinamiche stagionali. Insomma, Cles non ha dubbi: Classis Ravenna sarà il compimento di una riqualificazione urbana, capace di rinnovare lo stimolo culturale e di candidarsi come nuovo volano per l’economia del territorio. (m.g.)

Faenza, lottizzazione di via Fornarina: ogni unità sarà dotata di garage, giardino oppure loggia/balcone, e avrà un ottimo rapporto qualità/prezzo

.....
 Il 2019 potrebbe essere però un anno cruciale per Snoopy Casa anche perché si prospetta l’uscita di un nuovo bando di finanziamento per l’edilizia sociale, tema da sempre caro alla cooperativa di Ravenna che attualmente ha un patrimonio immobiliare composto da circa 180 alloggi, da destinare ai propri soci in locazione permanente o a termine, a canoni agevolati. “Come cooperativa - spiega Dallara - non possiamo che auspicare che esca un nuovo bando perché siamo di fronte a una



CONSORZIO FAENTINO GAS TECNICI

ampia scelta ed esperienza a disposizione di imprese e artigiani

Gas tecnici
Saldatura
Antinfortunistica
Climatizzazione

Indirizzo: Via Morgagni, 8 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 620325
Fax. 0546 622039
E-mail: info@utentigastecnici.it

In Piazza



€87

05 Agosto Andalo ed il lago di Molveno:
una giornata fra le Dolomiti del Brenta.



€690

11-15 Agosto Tour Foresta Nera, Lago di
Costanza e S.Gallo



€66

19 Agosto Camaldoli e le Foreste
Casentinesi tra Natura e Spiritualità



€57

9 Settembre Vipiteno e la Festa dei
Canederli



€385

14-16 Settembre Le perle del Quarnaro



€685

05-08 Ottobre Lisbona Sintra Estoril
Cascais



€272

20-21 Ottobre Trenino delle Centovalli



€64

02 Settembre Milano: Mosta
Impressionismo e Avanguardie

CONSORZIO FAENTINO UTENTI GAS

“Servizi, sicurezza e solidarietà: ecco la nostra forza”

A due anni dall’apertura della nuova sede, sono sempre i soci al centro del progetto

Il Consorzio faentino utenti gas tecnici è una cooperativa nata nel 1977 che si occupa della distribuzione di gas tecnici per la saldatura, miscele alimentari e gas refrigeranti per la climatizzazione oltre a materia-

le antinfortunistico e materiali per la saldatura. Opera in tutta la Bassa Romagna fino oltre Ferrara, commercializzando i propri prodotti per le oltre 570 imprese associate. “Il nostro obiettivo è da sempre quello di



fornire il miglior servizio possibile ai soci - spiega il Presidente Gian Piero Zama -. Per questo motivo nel 2016 abbiamo inaugurato la nuova sede di via Morgagni 8 nella zona artigianale di Faenza, uno spazio ampio e moderno, perfetto per la commercializzazione dei prodotti dei gas tecnici. Sono trascorsi due anni da quel momento, un tempo sufficiente per trarre un bilancio consapevole, e possiamo affermare di essere molto soddisfatti della struttura, sia in termini di funzionalità che di rappresentanza”.

La sede, ottenuta dalla riqualificazione di un capannone degli anni '70, risponde a tutte le normative di sicurezza in materia di antincendio, così come richiesto dai Vigili del Fuoco. Un segnale importante, per una cooperativa che ha nell'antinfortunistica e nella sicurezza sul luogo di lavoro due valori assoluti. Importante anche il lato energetico, con un progetto di riqualificazione che ha elevato la classe di consumo da G ad A2, grazie a un cappotto di rivestimento nei muri di quasi 12 centimetri, unito a una serie di pannelli fotovoltaici installati sul tetto, capaci di alimentare due pompe di calore per l'aria condizionata in estate e il riscaldamento invernale.

5mila euro: “Lo scorso maggio abbiamo partecipato alla raccolta fondi promossa dallo Ior per dotare l’ospedale di Faenza di una Colonna laparoscopica 4k”

“Siamo molto sensibili alle tematiche ambientali ed energetiche - aggiunge il Presidente Zama - e siamo attivi anche in campo sociale e solidale. Lo scorso maggio, ad esempio, abbiamo partecipato insieme ad altre cooperative alla raccolta fondi promossa dall'Istituto Oncologico Romagnolo per dotare l'ospedale faentino di una Colonna laparoscopica 4k, uno strumento medico-chirurgico d'avanguardia. Come Consorzio abbiamo raccolto 5mila euro: un impegno serio e concreto nei confronti di tutta la comunità in cui siamo inseriti”. Per saperne di più sul Consorzio faentino utenti e gas è attivo il sito internet www.conorziofaentinogastecnici.com.

Marco Guardanti

GIOVANI

Un chiosco per crescere

A Faenza ha aperto La Sociale, una “piadineria” nata all’interno di un progetto socio-occupazionale

“La Sociale - altro che Piadina” è il nuovo chiosco di Faenza aperto dall'8 giugno all'interno del chiostro Marri, con ingresso da via San Giovanni Bosco. Il chiosco è stato inaugurato dalla cooperativa sociale Sacra Famiglia e al suo interno vi lavorano due ragazzi di circa 18 anni che, con l'aiuto di una quindicina di volontari adulti che a turno si alternano, stanno affrontando la loro prima esperienza lavorativa. “L'apertura di questo chiosco era già in programma da diverso tempo e ora, a oltre un mese dall'inaugurazione, possiamo dire di essere davvero soddisfatti per il buon riscontro avuto dalla comunità, oltre che dai ragazzi che hanno manifestato entusiasmo e contentezza per l'avvio dell'attività - commenta Angela Misserocchi della cooperativa Sacra Famiglia -.

Il nostro intento è quello di aiutare questi ragazzi a muovere i primi passi nel mondo del lavoro, dando loro l'opportunità di un impiego a tutti gli effetti, quindi retribuito, ma in un contesto accogliente e a loro dedicato: non sappiamo se poi questa sarà la loro strada in futuro, ma di sicuro è un punto di partenza importante”. Per l'avvio dell'attività è stato fondamentale, oltre all'impegno dei volontari, anche il contributo di partner esterni: l'architetto Paolo Rava per l'abbellimento e il recupero degli spazi, Valentina Scheda per la parte grafica, Gigacer per i componenti ceramici dei tavoli e Clai per parte dell'approvvigionamento. Il chiosco rimarrà aperto dal martedì al sabato dalle ore 18.30 alle 22.30 per tutto il mese di luglio, mentre resterà chiuso ad ago-



sto; riaprirà invece in maniera permanente a settembre 2018. “Ora siamo ancora in fase di 'start-up': abbiamo iniziato con due ragazzi, ma l'intento è quello di proseguire così da poter offrire ad altri giovani l'opportunità di un'esperienza di questo tipo - conclude Mi-

serocchi -. La Sociale è nata dal desiderio di creare un luogo di attività, eventi e socialità permanente che permetta a questi giovani di crescere non solo in termini lavorativi, ma anche a livello personale e relazionale”.

Andrea Voria




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



baggioni
arredamenti a Reda

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

SCAVOLINI STORE LUGO

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

AGRICOLTURA

Prospettive di crescita e novità per la cooperativa San Biagio

L'assemblea dei soci plaude al +5,9% di fatturato e guarda con fiducia all'espansione del settore biomasse

Tante le novità in casa San Biagio, a cominciare dalla sede che, lo scorso 29 maggio, ha ospitato l'assemblea dei soci: una sala riunioni all'interno di uno stabile rinnovato da 1000 metri quadri completo di spogliatoi, sala ristoro, appartamento del custode e ricovero attrezzi. "Era l'occasione perfetta per inaugurare la sala - commenta il presidente Maurizio Ravaoli -. Finalmente disponiamo di un locale di questo tipo in 'casa nostra' senza bisogno di chiedere ospitalità altrove. Anche per questo, l'assemblea ha visto una nutrita partecipazione dei soci che hanno espresso apprezzamento per il lavoro svolto e per la gestione. Il rinnovo delle cariche si è svolto per acclamazione, motivo di grande soddisfazione per noi".

A livello societario, sono riconfermati sia il presidente Maurizio Ravaoli, sia il vice Franco Monti. I consiglieri eletti sono Remo Lanzoni, Marino Bosi, Domenico Emiliani Zauli Naldi, Damiano Banzola, Andrea Ercolani, Barbara Baccharini, Gabrio Coppi. Gli ultimi due sono nomi nuovi: "Abbiamo aumentato il numero dei consiglieri - spiega Ravaoli - perché la cooperativa sta crescendo e volevamo dare un segnale di futuribilità aprendo a nuove leve".

"Il bilancio è positivo - afferma il direttore Roberto Valli -. Il fatturato è salito a 5 milioni e 900mila euro, con un +5,90% rispetto allo scorso esercizio. Come settori di interesse, San Biagio continua a fare molto bene per quanto riguarda spandimenti, movimento terra, vigneto e frutteto che valgono il 27%, 23% e 19% del totale. Come quarto settore, al 12%, c'è il recupero biomasse, per il quale prevediamo una crescita importante negli anni a venire".

In questo giocherà un ruolo importante la centrale biomasse di prossima apertura a Russi, con cui la cooperativa San Biagio ha già attivato con un contratto di 5 anni per la fornitura di legna.

"Il recupero del legname espantato dai frutteti dei soci è uno dei servizi che offriamo come cooperativa - spiega il presidente Ravaoli -. L'impianto di Russi sorgerà a poca distanza da noi, con un conseguente abbattimento dei costi di trasporto e aumento delle marginalità".

1.000
i metri quadri
dello stabile
rinnovato

5,9
milioni di euro
il fatturato
nel 2017



Per queste ragioni, la cooperativa San Biagio ha acquistato nuovi macchinari per lavorare il legname: due escavatori, una cesoia idraulica e un nuovo tritatore.

"Vogliamo potenziare l'attività di espanto anche fuori dai frutteti - conclude Ravaoli -. Tanti nostri soci di collina sono proprietari di boschi e, in generale, c'è molta richiesta

per la pulizia boschiva e fluviale: due settori a cui, come cooperativa, guardiamo con interesse".

Marco Guardanti



A sinistra la sala riunioni inaugurata con l'assemblea dei soci. **Sopra**, la cesoia idraulica in azione

Crpv: bilancio solido e nuovo consiglio di amministrazione

È il faentino Raffaele Drei il nuovo presidente del Crpv, il Centro ricerche produzioni vegetali che, ogni anno, si occupa di progetti riguardanti attività di ricerca e monitoraggio nel settore delle produzioni vegetali. Raffaele Drei, che è anche presidente della cooperativa Agrintesa di Faenza, raccoglie il testimone da Giampiero Reggiori, e siede a capo di un nuovo consiglio di amministrazione eletto dall'assemblea dei soci lo scorso giugno.

L'ente di ricerca - che solo nel 2017 ha gestito 47 progetti per un totale di oltre 200 unità operative tra istituti di ricerca pubblici e privati, soci, consulenti e aziende agricole - ha chiuso l'esercizio con un utile di oltre 8mila euro confermando il suo ruolo di organizzatore della domanda di ricerca in rappresentanza delle esigenze del-

la propria base sociale, che rappresenta oltre il 60% della PIV vegetale regionale.

Per quanto concerne le attività di servizio, è proseguito il monitoraggio del territorio per l'individuazione di focolai di malattie causate da patogeni da quarantena, con quasi 3mila controlli in campo e il prelievo di circa 1.500 campioni, ed è continuata l'attività di Crpv Lab, struttura accreditata nell'ambito della Rete Alta Tecnologia della Regione Emilia-Romagna aderente al Clust-ER Agroalimentare, che raccoglie le specifiche competenze dei tecnici di CRPV e Astra - Innovazione e Sviluppo.

Nei prossimi anni "il Crpv - ha commentato il neopresidente Raffaele Drei - concentrerà il proprio impegno sulle migliori risposte alle esigenze del sistema produttivo, contribuendo

alla creazione di un sistema regionale della ricerca efficiente e in grado di accompagnare le imprese agroalimentari nei processi di innovazione, facilitando la diffusione di buone pratiche sostenibili e promuovendo l'innalzamento costante della qualità".

Il Consiglio di Amministrazione del Crpv risulta così composto: Marco Albertini (Progeo), Massimo Bondi (Promosagri), Massimo Bonetti (Copro), Claudio Biondi (Cantine Riunite), Massimo Brusaporci (Alimos), Massimo Cristiani (Consorzio Patata Italiana di Qualità), Giuliano Donati (Granfrutta Zani), Raffaele Drei (Agrintesa), Gabriele Ferri (Patfrut/Naturalia), Alberto Grassi (Apofruit), Stefano Lazzarini (Caviro), Realdo Mastini (Orogel Fresco), Ibrahim Saadeh (Pempa Corer), Davide Vernocchi (Apo Conerpo).



La tua casa in mani sicure

Numero Verde
800-046340

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



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

Le nostre sedi

Ravenna

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

Forlì

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

Bologna

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

Codigoro (FE)

Via Cooperazione 5 • Tel. 0533 719061 • Fax 0533 727098



INNOVAZIONE

Rivoluzione "glocale" in casa Cisl Romagna

A 5 anni dalla fusione del 2013, il sindacato si rinnova guardando all'Europa e alle comunità del territorio

"Glocale": è questa la parola chiave che Cisl Romagna sta abbracciando con sempre maggior convinzione. In questo senso, il sindacato ribadisce sia il proprio ruolo europeo (nel confronto con le istituzioni di Bruxelles e nella contrattazione con le multinazionali), sia la vicinanza alle comunità locali e ai luoghi dei lavoratori, dove si discute di programmazione socio-sanitaria con le istituzioni del territorio. "Abbiamo costituito otto distretti - illustra Filippo Pieri, segretario generale della Cisl Romagna (nella foto) - andando oltre all'accorpamento delle tre strutture provinciali Cisl di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini avvenuto nel 2013. L'unificazione ci ha consentito di praticare delle economie di scala sulle spese dei dirigenti ed ora investiamo sugli operatori presenti nel territorio, sui nuovi servizi e su sedi più funzionali e accoglienti per i nostri iscritti e l'utenza in genere".

Gli otto distretti, chiamati Unioni sinda-



cali distrettuali (Usd), corrispondono ai distretti socio-sanitari della Romagna, nonché alle unioni comunali, e avranno competenza sui 73 comuni del territorio. In ognuna delle Usd è stato individuato un responsabile con il compito di sviluppare e promuovere le politiche di concertazione sociale e socio-sanitarie, di organizza-

re e sviluppare i servizi per gli iscritti e gli utenti, di intrattenere i rapporti con i soggetti istituzionali, sociali ed economici del territorio.

Questa nuova organizzazione - di cui Cisl si fa prima promotrice a beneficio delle altre istituzioni che ne seguiranno le orme - aumenterà la vicinanza ai problemi del territorio, rendendo più semplice individuare, insieme agli altri interlocutori, le risposte più adeguate alla comunità. "Il rapporto con i nostri 82mila e oltre iscritti - spiega ancora Pieri - rimane affidato alle relative federazioni di categoria con i nostri delegati che sono attivi nei posti di lavoro e nelle nostre 48 sedi sparse in tutta la Romagna".

"Ci auguriamo - conclude il segretario generale della Cisl Romagna - che la nostra esperienza possa essere di stimolo anche alla politica perché nella società del terzo millennio avremo sempre più bisogno di Europa, ma allo stesso tempo aumenterà

.....
La nuova organizzazione aumenterà la vicinanza ai problemi del territorio, rendendo più semplice individuare, insieme agli altri interlocutori, le risposte più adeguate ai cittadini

la necessità di sentirsi parte della comunità in cui si vive: nel proprio quartiere, nella propria città e nel proprio territorio. Spesso il sindacato è additato di non essere al passo coi tempi ma in questo caso occorre riconoscere che la Cisl ha individuato una strada e la sta percorrendo tenendo fede a uno dei suoi principi associativi che è la sussidiarietà". (m.g.)

VACANZE

C'è ancora la riviera romagnola al vertice della classifica generale 2018 sull'offerta "mare" italiana. La nostra regione, per il terzo anno consecutivo, ha infatti raccolto la maggioranza delle simpatie degli italiani come destinazione balneare preferita.

La classifica, stilata dall'osservatorio sulle destinazioni balneari Panorama Turismo - Mare Italia di Jfc, vede la riviera romagnola in testa con un punteggio complessivo di 42,46 punti (con un aumento di circa mezzo punto rispetto al 2017). Al secondo posto la Sardegna che con 42,12 punti si avvicina notevolmente alla vetta della classifica. Al terzo posto si posiziona invece la Sicilia con 39,21 punti ed un salto in avanti di ben tre posizioni e di circa 4 punti e mezzo. La Puglia mantiene il quarto posto assoluto con 38,76 punti. A seguire Toscana (37,69 punti) Veneto (37,59), Liguria (36,37 punti), Marche (27,95).

Oltre alla classifica generale, è interessante prendere in esame i singoli fattori analizzati: per quanto riguarda l'essere famosa, quindi riconosciuta

Destinazioni balneari: per gli italiani al top c'è ancora la riviera romagnola



Rimini è la località che si posiziona in vetta alla classifica dell'accoglienza e dell'ospitalità

e riconoscibile, l'area regionale che ottiene il migliore punteggio è la Sardegna, seguita da Puglia e Emilia Romagna. Quanto alla regione più trendy, vince anche quest'anno la Puglia seguita da Sardegna ed Emilia Romagna. Sul fronte servizi e ricettività, in particolare sulla quantità di servizi presenti nell'area, l'Emilia Romagna è ancora in testa alla classifica mentre è solo medaglia di bronzo per quanto riguarda la qualità dei servizi (prima di noi ci sono Sardegna e Toscana).

La ricerca si focalizza anche sulle singole destinazioni: per gli intervistati la località che si posiziona in vetta alla classifica dell'accoglienza e dell'ospitalità è Rimini, seguita da Jesolo e Vieste. Gallipoli è sia la destinazione ritenuta più divertente e giovanile (seguita da Ugento e Porto Cesareo) sia quella più di tendenza e alla moda (seguita da Riccione e Cervia-Milano Marittima). Le mete più convenienti sono nell'ordine Alba Adriatica, Rimini e Francavilla al Mare, la più costosa Porto Cervo, quella più "comunicata" e vista in pubblicità Capri. Infine per chi, oltre al sapore di sale, vuole la tranquillità ci sono le isole Tremiti, Alba Adriatica e le Eolie.

SOLUZIONI IN MOVIMENTO
ROB - CAR

www.robcar.it - info@robcar.it

Numero Verde
800-359901

ASEC
 After Sales Service Evaluation & Certification

TOYOTA
 INDUSTRIAL EQUIPMENT

BT

CESAB

iCEM
 carrelli speciali

TCM
 people & technology

TOYOTA
 MATERIAL HANDLING

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

RASSEGNE

Al cinema, anche d'estate

L'estate cinematografica firmata Cinemaincentro sbarca a Brisighella e Massa Lombarda con il Cinema Sotto i 3 Colli e ArenaInMassa

Cinemaincentro conferma la propria vocazione alla territorialità e, anche quest'anno, è artefice di molte iniziative dedicate alle proiezioni estive in luoghi inconsueti e suggestivi. Così, oltre alla Rocca Brancaleone di Ravenna, alla rassegna "Cinema in piazza" di Punta Marina Terme e al cinema "diffuso" della rassegna Cinemadi-

vino, ecco aggiungersi gli appuntamenti con il Cinema Sotto i 3 Colli di Brisighella e l'ArenaInMassa di Massa Lombarda.

Brisighella

La stagione è stata inaugurata ufficialmente il 6 luglio



ma proseguirà fino al 26 agosto con una programmazione di qualità e molto varia. Il Cinema Sotto i 3 Colli, questo l'anno si svolge nel prato dell'Osservanza in via Antonio Masironi 3. L'arena è aperta ogni venerdì, sabato e domenica e le proiezioni iniziano alle 21.30. Tra le pellicole in programma si segnalano le grandi produzioni come Solo: a Star Wars Story il 13 e 14 luglio, o Jurassic World - Il regno distrutto il 17 e 18 agosto. Previste anche diverse serate speciali come quella del 27 luglio con la proiezione di Lovers e l'incontro con il regista del film Matteo Vicino (nella stessa serata ci sarà anche una degustazione di vini a cura della cooperativa Cab di Brisighella) o l'Anteprima nazionale a sorpresa il 24 e 25 agosto. In programma anche tre appuntamenti con cinemadivino. Al Cinema Sotto i 3 Colli, tutte le sere di apertura dalle 20.15, si possono gustare gli hamburger, le birre e altre golosità di InFermento Pub Gourmet.

Massa Lombarda

Dal 19 luglio al 19 agosto torna l'ArenaInMassa presso il Museo della Frutticoltura di Massa Lombarda. La rassegna, in programma dal giovedì alla domenica (compresi) alle 21.15 propone un cartellone con i migliori film usciti durante la scorsa stagione come Loro 1 e Loro 2 di Paolo Sorrentino, Dogman di Matteo Garrone, La forma dell'acqua di Guillermo del Toro e tanti altri. Prima della proiezione è possibile usufruire del pacchetto cena e cinema presso i locali convenzionati: La Casa delle Rondini, Ristorante Sul Bacino, Ristorante Pizzeria Ellepi. Per la programmazione completa di entrambe le rassegne consultare www.cinemaincentro.com e FB e Instagram: cinemaincentro

Spazio a cura di ASSICOFRA

Assicofra propone: Duo e Triplo Assimoco, la nuova linea risparmio e investimento

In un contesto di mercato fortemente competitivo, Assicofra in collaborazione con il Gruppo Assimoco propone, per la linea Risparmio e Investimento, prodotti dedicati a coloro che vogliono acquistare polizze sulla vita per accumulare e accrescere gradualmente nel tempo i propri risparmi o investire un capitale. Assicofra e il Gruppo Assimoco presentano due prodotti con un livello crescente di sofisticazione finanziaria: Duo e Triplo che tengono conto dei bisogni dei propri Clienti e dei loro obiettivi di vita.

Duo Assimoco Ed. 02/2017 è un prodotto assicurativo multiramo, che consente di investire una parte equivalente dei risparmi nella Gestione Separata e nei tre Fondi Interni Unit Linked caratterizzati, ciascuno da un differente profilo di rischio. È adatto al Cliente che ricerca equilibrio tra la componente di protezione effettiva e la componente di esposizione al rischio di mercato. Il Cliente può anche contare su un monitoraggio continuativo della Compagnia che si fa carico, per tutta la durata della polizza, di controllare trime-



stralmente l'esposizione massima della componente investita nel fondo interno, in modo che il Cliente non risulti esposto al rischio di oscillazione dei prezzi del fondo stesso in misura superiore a quanto definito attraverso la scelta della combinazione di investimento.

Triplo Assimoco è il prodotto Unit Linked legato a tre fondi interni che consentono di accedere ai mercati finanziari. Si tratta di una soluzione di investimento ampiamente diversificata con particolare attenzione alla gestione del rischio. È dedicato a chi ha anche ridotte risorse finanziarie da investire o a Clienti con esigenze di accumulo di risparmio nel tempo che desiderano pertanto accedere allo strumento attraverso un piano di accumulo mensile o annuale.

I prodotti della Linea Risparmio e Investimento di Assimoco sono pensati per realizzare i progetti di vita dei Clienti.

Per sottoscrivere la polizza o per avere informazioni recarsi nell'Agenzia Assicofra di Faenza (Via Volta, 11) o telefonare al numero 0546 621641-www.assicofra.it.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente i Fascicoli Informativi disponibili nel sito www.assimoco.it o presso Assicofra Assicurazioni

ufficio stampa

grafica

pubblicazioni

social network

in piazza

*Comunicare è semplice.
Soprattutto se qualcuno lo fa per te.*

house organ

contenuti

aggiornamento siti

consulenza

Per informazioni: ufficiostampa@inpiazza.it | 0546 26084 | www.inpiazza.it/cooperativa

CERAMICA

Argillà Italia compie dieci anni

Torna dal 31 agosto al 2 settembre a Faenza la fiera con 200 ceramisti provenienti da 28 nazioni

Compie 10 anni Argillà Italia, la mostra mercato della ceramica artistica "gemellata" con Aubagne in Francia e con Argenton in Spagna. Alla sua sesta edizione Argillà Italia si sta sempre di più caratterizzando come l'appuntamento di riferimento dell'artigianato ceramico contemporaneo internazionale in Italia. Nata nel 2008 come spin-off dalla manifestazione "madre" francese Argilla - che si tiene ad Aubagne, nei pressi di Marsiglia, dal 1991 - da allora Argillà Italia è diventato uno dei principali festival della ceramica a livello europeo, di grande richiamo per gli appassionati e il pubblico, ma anche un momento importante di incontro e confronto tra gli operatori del sistema della ceramica e un'occasione unica per fare rete a livello nazionale e internazionale.

Il festival si svolgerà dal 31 agosto al 2 settembre 2018 a Faenza, capitale mondiale della ceramica, un lungo weekend da trascorrere passeggiando per le vie del centro storico tra gli stand degli oltre 200 ceramisti selezionati ed espositori tecnici provenienti da 28 nazioni, visitando le numerose mostre e partecipando agli eventi del programma ufficiale organizzato in città, in diversi contenitori. Il Paese ospite quest'anno sarà la Germania alla quale sarà dedicato un ricco programma culturale. Oltre alle esposizioni e agli approfondimenti non mancheranno gli eventi spettacolari come, ad esempio, il Mondial Tornianti (1 e 2 settembre, Piazza Nenni), l'avvincente competizione di tornio a cui parteciperanno tornianti provenienti da tutto il mondo, o EUra-



ku (1 e 2 settembre, Piazza del Popolo), competizione-evento internazionale dedicata alla tecnica raku. Da non perdere anche la performance dell'artista coreano Hyangjong Oh che realizzerà un grandissimo vaso Oggi (vaso che appartiene alla tradizione ceramica coreana) e lo smalterà davanti a tutti (1 settembre,

ore 21.15, Piazza della Libertà - evento in collaborazione con Officine Saffi Milano e Museo Carlo Zauli).

Da non perdere anche Argillà Off, quando la città si animerà con tanti eventi collaterali in spazi privati e pubblici.

Il programma completo e costantemente aggiornato su www.argilla-italia.it

SPIRITUALITÀ

Grazie alla Fondazione Cassa di Risparmio di Imola, ristrutturata la stele di Papa Wojtyla

La Fondazione Cassa di Risparmio di Imola è stata al centro, in queste settimane, di due importanti interventi per la città: la pulizia e ristrutturazione della stele a ricordo della visita di Papa Giovanni Paolo II e la ricollocazione delle antiche targhe dei benefattori a Palazzo Vespignani, sede distaccata dell'Università di Bologna.

La stele a ricordo della visita pontificia, collocata in prossimità della Rocca, necessitava da tempo di un intervento di pulizia e, su sollecitazione di molti cittadini e dell'associazione "Figli spirituali e amici di Padre Luigi", la Fondazione ha deciso di sostenere un progetto di intervento mirato al restauro e alla conservazione.

È invece insieme alla Fondazione Santa Maria Goretti che la Fondazione Cassa di Risparmio di Imola, oggi proprietaria dell'immobile (da 10 anni in comodato gratui-



to all'Università), ha assistito alla ricollocazione delle antiche targhe dei benefattori di Palazzo Vespignani. Un tempo infatti l'edificio ospitava refettori, sale di lavoro, aule e dormitori destinati a crescere ed educare le bambine abbandonate della città e della campagna imolese. Dal 1934 vi

ebbe sede l'ente morale "Infanzia Abbandonata Principessa di Piemonte" divenuto nel dopoguerra "Istituto per l'Infanzia Santa Maria Goretti. Sulle antiche targhe sono riportati i nomi dei principali benefattori e dei principali protagonisti dell'attività storica e meritoria dell'Istituto. (m.a.)

AGRICOLTURA

Patfrut: fatturato a 64 milioni di euro

Prosegue la crescita di Patfrut, cooperativa ferrarese attiva nel settore ortofrutticolo che nell'esercizio 2017/2018 fa registrare un aumento di fatturato di 2,2 milioni di euro rispetto all'anno precedente, per un totale che si avvicina ai 64 milioni. "Si tratta di dati estremamente soddisfacenti - commenta il presidente Roberto Cera - anche alla luce della crisi economica globale, che continua, purtroppo, a influenzare pesantemente i consumi". In questo contesto non facile, Patfrut è riuscita a commercializzare oltre 58mila tonnellate di ortaggi freschi, quasi 34mila di frutta fresca e circa 35mila di orticole da industria.

Attiva anche sotto il profilo gestionale e degli investimenti, la cooperativa ha intrapreso numerose attività finalizzate agli esercizi futuri: dagli interventi legati ai Piani Regionali di Sviluppo Rurale, ai lavori di ristrutturazione e ammodernamento degli impianti, dalla valorizzazione di progetti di filiera all'implementazione di software gestionali e di monitoraggio dei prodotti a magazzino.

"Sempre impegnata a promuovere nuovi progetti di aggregazione dell'offerta, - conclude Cera - Patfrut si conferma un'azienda moderna e dinamica in grado di mettere in campo tutte le forze per rispondere al meglio alle esigenze del mercato, al fine di valorizzare al massimo il prodotto dei soci e difendere così il loro reddito". (m.g.)

in
buone
mani

"In un momento così difficile, sono stato confortato dalla qualità del servizio. Per questo ringrazio Aser"

Alberto

Aser
Onoranze funebri
Azienda a controllo pubblico

RAVENNA - v. Bozzi 103
tel. 0544 401053 (h24)

www.aser-romagna.it
info@aser-romagna.it

FAENZA - v.le Marconi 30/2
tel. 0546 26774 (h24)

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

Trionfa la Collina a San Martino in Gattara

La "gastronomia del bosco" alla 31esima Sagra del cinghiale, il 27, 28 e 29 luglio e il 4 e 5 agosto



Appuntamento da non perdere per gli amanti della buona tavola. Per due fine settimana, quelli del 28 e 29 luglio e del 4 e 5 agosto, il campo sportivo di San Martino in Gattara si riempie di colori, profumi e sapori per la 31esima edizione della Sagra della collina e del cinghiale, che accende i riflettori sulla natura e la gastronomia rustica. È l'opportunità per immergersi nel verde delle colline tosco romagnole, gustare le specialità del bosco e divertirsi con gli spettacoli dal vivo.

Nata nel 1988 per far conoscere l'ambiente agricolo-boschivo della zona, la cordialità della gente e l'ottima cucina, la sagra è ormai un appuntamento fisso per gli amanti della cucina romagnola, ideale per sfuggire alla calura cittadina e al traffico della riviera.

La parte del leone la fanno gli stand gastronomici, pronti a servire tortelli di



ricotta e spinaci, cappelletti e tagliatelle (rigorosamente tirate al mattarello), cinghiale in salmi con polenta, coscia di cinghiale arrosto, carni alla griglia e dolci del territorio. Tra questi, sono degni di nota soprattutto il dolce di

marroni, la crostata della nonna e le pesche ripiene.

La sagra presta da sempre attenzione all'artigianato e all'antiquariato, oltre a ospitare percorsi di pittura, ceramiche e fotografia. Il calendario, inoltre, si è ampliato con la serata "Birra in Collina", venerdì 27 luglio.

Programma

Venerdì 27 luglio "Birra in collina" Ore 19 apertura stand gastronomico con tortelli, stinchi di maiale, salsiccia, spiedini, patate fritte, piadina e birra / musica con i Moka Club **Sabato 28** Ore 18.30 apertura stand gastronomico e mostre / Ore 21 musica anni '60/'70 con Ivano Pescari / **Domenica 29** Ore 12 e 18 apertura dello stand gastronomico / Ore 20 concerto d'anteprima con I Geisha e a seguire cabaret con Duilio Pizzocchi **Sabato 4 agosto** Ore 18.30 apertura stand gastronomico e mostre / Ore 21 serata danzante con la Nuova Romagna Folk / **Domenica 5** Ore 12 e 18 apertura dello stand gastronomico / Ore 20 spettacolo di ballo con Le Comete di Romagna e Giorgio e le Magiche Fruste

La Romagna è in festa a Basiago per quattro serate

Dal 6 al 9 settembre è tempo di "Meeting di fine estate"

Rinnoverà anche quest'anno i suoi propositi, proponendo quattro serate di assoluta allegria, tra buona tavola, musica, convivialità e attrazioni. È il "Meeting di fine estate" di Basiago, in programma da giovedì 6 a domenica 9 settembre nel verde della campagna faentina, presso l'area della chiesa parrocchiale di Basiago tra frutteti, vigneti e filari di kiwi. Il modo migliore per

salutare la bella stagione gustandone tutti i piaceri in un clima gradevole e comodamente seduti a tavola, anche perché il primo punto di forza della festa è da sempre la cucina: primi piatti romagnoli come cappelletti, tortelloni, strozzapreti e grigliate di salame, pollo, spiedi-

ni e salsiccia cotti alla brace, a cui si aggiungono alcune specialità "basiaghesi doc", come la "Cotoletta del Meeting", gli spiedini di verdura e la squisita bavarese all'arancia. La reputazione dello stand gastronomico nasce da anni di esperienza, grazie alla maestria di signore e

ragazze che si trasformano in perfette cuoche e gentili cameriere. I giovani allestiscono inoltre una colorata pesca benefica e un'altra grande attrazione è la mostra degli animali da cortile, che permette ai bambini di scoprire il mondo della campagna.

A questo si aggiunge un cartellone di spettacoli dal perfetto pedigree romagnolo, le migliori orchestre (Genio venerdì 7 e Silvagni sabato 8), i ballerini, gli s'ciucaren e le risate dei comici nostrani, come Duilio Pizzocchi giovedì 6.

Programma

Giovedì 6 settembre Ore 18.45 prima Meeting Run / Ore 19 apertura stand gastronomico / Ore 21.30 cabaret con Duilio Pizzocchi e musica con i Geisha / **Venerdì 7** Ore 12 pranzo a menù fisso (prenotazione obbligatoria al 333/7839443 o 333/7500400) / Ore 19 apertura stand gastronomico / Ore 21.30 serata con Genio e Buby Band **Sabato 8** Ore 18.30 apertura stand gastronomico / Ore 20.30 Orchestra Silvagni / **Domenica 9** Ore 12 pranzo del Meeting / Ore 15.30: intrattenimento con Tatafatata / Ore 18: apertura stand gastronomico / Ore 18.30: esibizione di Ballerini Romagnoli



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





In festa per i 400 anni dal miracolo della Madonna di Sulo

Natura, devozione e buona tavola a Filetto dal 10 al 15 agosto

Ha radici antiche e devozionali la festa che ogni anno si celebra nelle calde giornate di metà agosto a Filetto, accogliente paesino della campagna ravennate. La Beata Vergine scelse proprio questo luogo per manifestare la sua presenza tra gli uomini. E così, la Sacra Immagine della Vergine col Bambino Gesù, in ceramica, acquistata alla Fiera di Lugo da Paolo Gamba per suo figlio Pietro, fu posta su un albero secco che il 29 settembre del 1618 venne trovato verdeggianti e fiorito. Il primo di una lunga serie di miracoli che hanno alimentato il culto per la Vergine di Sulo, tradizionalmente celebrato il 15 agosto (con il ricordo del primo miracolo il 29 settembre di ogni anno).

Proprio quest'anno ricorrono i 400 anni dal Primo Miracolo e la Parrocchia organizzerà momenti celebrativi a partire dal 10 agosto per terminare il 15, il giorno della Festa, con le Sante Messe ogni ora a partire dalle 5.15 fino alle 11 e con la processione la sera alle 20.30 che porterà la Sacra Immagine dalla Chiesa di San Lorenzo al Santuario attraversando le strade del paese.



Per quanto riguarda la parte ricreativa della festa, da 15 anni un gruppo di giovani e adulti offre una semplice ma preziosa occasione d'incontro. Presso il campo sportivo parrocchiale vengono allestiti un ampio stand gastronomico, una zona dedicata agli intrattenimenti musicali e danzanti con palco, pedana da ballo e sedie, intrattenimenti per adulti e bambini

come l'ormai famoso "Pozzo delle sorprese", e ancora gonfiabili, bancarelle ed esposizioni. Fra tagliatellate (il 10 agosto) e braciolate (la sera del 14), la festa è da sempre anche l'occasione per ritornare nelle campagne e pedalare nella natura (vedi le iniziative dell'11 e 13 agosto), in un festa di comunità che tiene alle cose più preziose.

Programma

Venerdì 10 agosto Ore 19.30 sagra della Tagliatella / Ore 21.30 spettacolo musicale con Sugar and Coffee. **Sabato 11** Ore 18.30 partenza Nordic Walking / Ore 19.30 stand gastronomico / Ore 21.30: spettacolo dei Nil do Brasil. **Domenica 12** Ore 12.30 e 19.30 apertura stand gastronomico / Ore 18.30 torneo di Zachegn (memorial Giacomo Campana) / Ore 21.30 spettacolo del Club Maurys. **Lunedì 13** Ore 16 partenza della pedalata di mountain bike dei ragazzi; gli adulti alle 18.30 / Ore 19.30 apertura stand gastronomico / Ore 21.30 spettacolo con Le Comete di Romagna **Martedì 14** Ore 19.30 Braciolata sotto le stelle / Ore 21.30 serata country con "The country owls/Wild Angels" / Ore 22 estrazione della lotteria **Mercoledì 15** Ore 5.15-11 Santa Messa ogni ora / Ore 12.30 apertura stand gastronomico / Ore 20.30 processione della Beata Vergine di Sulo

Il Comitato in aiuto alle scuole e ai terremotati

Il 17 marzo centinaia di persone hanno partecipato alla premiazione del progetto a Errano

Era a dir poco gremita la capiente sala della Casa Maria di Nazareth di Errano, nel pomeriggio di sabato 17 marzo, per la cerimonia di premiazione dell'edizione 2018 del progetto "Feste e Sagre per la Scuola". Per il terzo anno, il Comitato che mette insieme gran parte degli organizzatori delle feste del territorio ha scelto di investire una parte degli utili per un fine sociale. Ogni sagra ha versato una quota proporzionale all'affluenza ai propri eventi nel 2017 permettendo, di fatto, a ogni singolo avventore di contribuire a un fondo destinato all'acquisto di materiale scolastico per istituti del territorio, ma anche due scuole di Norcia e Pieve Torina, danneggiate dal terremoto del centro Italia. Gli allievi delle scuole sono stati stimolati a produrre elaborati artistici - poi messi in mostra nella grande sala di Errano e in seguito al Rione Verde di Faenza - sul tema "Salviamo la Cultura". Ben 28 scuole hanno non solo aderito all'iniziativa, ma partecipato con ampie rap-

presentanze alla cerimonia di premiazione di sabato 17 marzo. Per l'occasione, oltre ai rappresentanti del Comitato Feste & Sagre, sono intervenuti il sindaco di Faenza Giovanni Malpezzi, un coro di Alpini che ha intonato l'inno nazionale, una commossa rappresentante delle mamme di Norcia aiutate dal progetto e il giovane sindaco di Pieve Torina, Alessandro Gentilucci, che ha tenuto un intenso discorso, testimoniando le difficoltà di un paese ferito da un sisma che non sembra aver fine, intenzionato a mantenere solide le basi della sua comunità. Gentilucci ha rilevato come lo spirito che ha mosso l'importante aiuto del Comitato romagnolo sia pienamente in linea con lo spirito comunitario da cui la sua città sta traendo linfa per risollevarsi.



Impresa

VISANI

**TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
TINTEGGIATURE INTERNE
ED ESTERNE**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

Via Palazza, 9 RUSSI - RA
tel 0544.415111
cell 339.2735672

esperienza
ventennale!

A sèn tót rumagnol!

ROMAGNA

Francesco Baracca. La morte di un eroe



La città di Lugo ha realizzato numerose manifestazioni per ricordare e rendere onore, nel centenario della sua scomparsa, a Francesco Baracca, eroe dell'aviazione deceduto durante la Prima guerra mondiale. L'evento più significativo e toccante è stato, sabato 2 giugno, il rientro in città del sarcofago contenente le spoglie di Francesco Baracca, sormontato da un'aquila di bronzo e collocato nell'oratorio di S. Onofrio, al centro della città.



Nella giornata del centenario, 19 giugno, si sono svolte diverse iniziative: la più spettacolare è stata il sorvolo su Lugo della Pattuglia Acrobatica Nazionale.

Per meglio fare conoscere ai visitatori la vicenda della morte di Francesco Baracca è stata realizzata una mostra fotografica che, attraverso una serie di immagini, ha raccontato gli eventi successivi alla morte dell'Asso degli Assi avvenuta nel tardo pomeriggio del 19 giugno 1918, fino ai grandi funerali che si svolsero a Lugo, dieci giorni dopo.

Al culmine della Battaglia del Solstizio, Francesco Baracca e il suo gregario Franco Osnago decollarono dal campo di volo di Quinto di Treviso verso Nervesa, per una missione di mitraglia-



Nella foto a sinistra la cerimonia funebre che si è svolta a Lugo il 30 giugno 1919. Accanto un'immagine del luogo di ritrovamento del velivolo. Nella foto sopra il rientro a Lugo del sarcofago contenente le spoglie di Baracca in occasione del centenario

mento a bassa quota. Fu l'ultima volta che Baracca venne visto vivo.

Alle 18.45 Osnago ritornò, atterrò sul campo di volo, e con espressione trafelata comunicò di avere perso di vista il suo comandante durante la missione, nonostante si fosse trattenuto in volo per cercarlo. Il 21 giugno il bollettino di guerra comunicava: "Il valoroso maggiore Baracca che aveva raggiunto la sua 34ª vittoria aerea, il giorno 19 non ha più fatto ritorno da eroico volo di guerra".

Solamente dopo cinque giorni il corpo di Baracca venne ritrovato, a pochi metri dai resti del suo aereo distrutto dalle fiamme. Alla mattina del 26 giunse a Quinto, da Lugo, una delegazione composta, tra gli altri, dal sindaco Giovanni Corelli Grappadelli, dallo zio di Francesco, Angelo Baracca con i figli Sante e Giuseppe, entrambi sotto le armi. Nel pomeriggio si svolsero i solenni funerali: i genitori, affranti dal dolore, non ebbero la forza di presenziare alle esequie del figlio; a rappresentare la famiglia furono lo zio e i cugini di Francesco. Prima della tumulazione il poeta Gabriele d'Annunzio lesse l'orazione funebre: i familiari richiesero a nome dei genitori che il corpo di Francesco Baracca fosse portato nella sua città natale. L'autorizzazione fu accordata: nella notte di venerdì 28 giugno la salma dell'eroe arrivò a Lugo su un

camion militare seguito da alcune automobili.

Nel primo pomeriggio di domenica 30 giugno i plotoni di fanteria si disposero dinanzi alla Rocca: erano presenti molti aviatori compagni dell'eroe e le autorità in rappresentanza del Re, del Comando militare, della Camera dei Deputati e del Senato. Alle ore 16 i resti di Francesco Baracca vennero trasferiti dalla camera ardente e portati a spalla nel cortile, per poi essere adagiati su un affusto di cannone. Sulla cassa, avvolta dal tricolore, erano posati la giacca, le decorazioni, l'elmo e la sciabola da cavaliere. Il carro condotto dai pompieri era trainato da tre coppie di cavalli e il corteo si avviò lentamente verso corso Mazzini.

Poi sul silenzio della folla apparvero due apparecchi che volteggiarono per diversi minuti sul corteo gettando fiori. Un omaggio che gli aviatori della Difesa di Ravenna vollero tributare al più famoso aviatore d'Italia. Dopo avere seguito il viale alberato di pioppi che conduceva al cimitero - l'odierno Viale De Brozzi - il corteo si fermò sulla soglia del camposanto di Lugo, dove era stato preparato un piccolo palco per i saluti dei diversi oratori.

Il rito si concluse col discendere della sera estiva e l'eroe fu tumulato nella tomba di famiglia.

Mauro Antonellini

L'angolo del dialetto

Il dialetto romagnolo - parlato nella "Romagna storica" fra il Sillaro, il Reno, l'Adriatico ed il crinale appenninico - ha una sua unità in virtù di caratteristiche di base comuni a tutto il territorio. Al suo interno però esistono numerose parlate che a volte fanno sì che fra i romagnoli non sempre ci si intenda perfettamente. Le differenze interessano sia la fonetica sia il lessico, ma è a livello di quest'ultimo che i parlanti colgono le diversità più significative. Si pensi ad esempio ai nomi del 'ragazzo': *burdèll* è conosciuto un po' ovunque, ma nel ravennate si preferisce *tabach* e nel faentino *bastèrd*.

Parlando di animali la 'talpa' è detta, secondo i luoghi: *ponga*, *fodga* o *tôpa ziga*.

Il 'tacchino' parte da *tachin*, poi man mano che si procede verso sud-est diventa *biren*, *galinaz* o *plit*. La 'faraona' nelle parlate centro orientali con-

serva il nome che ha in italiano (*farona*) mentre in area occidentale è chiamata *dengia* o *engia*. Il 'maiale' in area occidentale è chiamato *pôrch*, in area orientale *baghin*; e 'macellare il maiale' suona rispettivamente *mazêr* (ammazzare) e *pôrch e smett* (dismettere) e *baghin*.

I vigili urbani in ravennate-forlivese sono i *capeloni*, a Faenza sono i *grasir*, mentre a Cesena sono detti *idil*.

'Chiudere' nella zona più occidentale è *srêr*, mentre altrove si usa *ciûdar* o *ciutêr*.

Curioso il verbo *amasêr* che a sinistra del Savio significa 'accomodare, aggiustare, riparare', mentre dall'altra parte vale 'nascondere'.

E per chiudere alcune altre coppie, dove la prima voce è nord occidentale, la seconda sud orientale (aree da intendersi in senso molto lato): 'con' *cun / sa*, 'buio' *bur / scur*, 'oggi' *incù / oz*, 'podere' *sîd / psion*.

a cura di **Gilberto Casadio**

ISTITUTO DI VIGILANZA



TRATTAMENTO DENARO
TRASPORTO VALORI

Ambra s.r.l.

email: info@ambrasrl.com • www.ambrasrl.com



Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato



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

UN EN ISO 9001:2008

ARTE

Francis Bacon a Bologna, la ceramica internazionale a Faenza

Compie 80 anni - per 60 edizioni - lo storico Concorso Internazionale della Ceramica d'arte contemporanea - Premio Faenza. Nato nel 1938 e diventato internazionale dal 1964, il concorso ha visto la partecipazione di artisti italiani del calibro di Lucio Fontana, Leoncillo Leonardi, Angelo Biancini, Guido Gambone, Pietro Melandri, Carlo Zauli - e stranieri come Eduard Chapallaz, Sueharu Fukami - che hanno fatto non solo la storia della ceramica del XX secolo, ma anche quella della scultura e della pittura.

Per celebrare i 60 anni del Premio Faenza, l'edizione del 2018 dal titolo "Ceramics Now" si trasforma in una grande Biennale della Ceramica Contemporanea Internazionale - visitabile fino al 7 ottobre 2018 al Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza. Cinquantatré artisti di fama internazionale provenienti da tutto il mondo - dalla Cina agli Stati Uniti, dall'India al Giappone, dalla Nigeria all'Europa - sono stati selezionati da diciassette curatori internazionali. La mostra presenta le opere di artisti che non lavorano esclusivamente con la ceramica e che spesso utilizzano e mescolano linguaggi diversi fino a sconfinare nell'installazione e nella performance. Fotografia, video, suono e performance dialogano assieme alla ceramica, fino a trasformarsi in un tutt'uno poetico e comunicativo. Orari: mar-dom 10-19.

Con l'estate arriva a Bologna presso Palazzo Belloni la mostra "Francis Bacon. Mutazioni", dedicata ad uno degli artisti più importanti e discussi del Novecento (in programma fino al 16 settembre). "Mutazioni" è un vero e proprio viaggio intorno alla figura umana, un'indagine in cui personaggi, papi e crocifissioni non sono più solamente protagonisti del proprio spazio ma diventano una grande metafora della vita. Circa 70 opere, fra disegni, pastelli e collage, realizzati da Bacon tra il 1977 e il 1992, svelano al pubblico la dimensione intima del suo lavoro



nel tentativo di scoprire e dare forma alla condizione psicologica e interiore dell'uomo contemporaneo. L'artista infatti accompagna il visitatore in un percorso visionario dove si sperimentano dolori e contraddizioni della coscienza che condensano in sé il disagio e l'inquietudine della società del XX secolo. Orari: mar-dom 10-14, 15-20.

A cura di Manuela Cavina

A sinistra Francis Bacon, autoritratto. In alto le sculture animate di Johnson Tsang



LIBRO DEL MESE

Un noir bizzarro e affettuoso

"La ragazza che andò all'inferno" edito da Castelvocchi per la collana Emersioni, è il secondo libro dello scrittore ravennate Stefano Bon del genere noir. Un noir bizzarro e affettuoso, con uno sguardo sempre benevolo verso qualsiasi stranezza compia la protagonista, Anna. Lei è una giovane donna che conduce una vita tranquilla e appagante finché un tragico evento sconvolge la sua esistenza: Andrea, il suo compagno, muore. Abbandonata da parenti e amici, e con due figli piccoli da accudire, la sua vita si trasforma presto in un incubo. La protagonista conosce sulla sua pelle una lunga serie di difficoltà: soldi che mancano, lavori che non si trovano, l'ostilità dei suoceri e ben presto si trova ad affrontare una situazione al limite della follia. Per salvarsi è costretta ad una scelta estrema, ma quando si illuderà di una possibilità di tregua, la vita la schiaccerà nuovamente. Nonostante i crolli che hanno sparigliato tutte le sue carte, la protagonista individua dentro di sé il modo per azzerare tutto e ripartire, sorretta principalmente dall'amore per i figli, che difende con tutte le sue forze. La narrazione di Bon rimane sempre fedele ai sentimenti provati da Anna - ai suoi mutamenti d'animo, alle paure e alle sue umane reazioni - attraverso una scrittura ricca di introspezione ma allo stesso tempo limitata all'essenziale. "La ragazza che andò all'inferno" è un romanzo ben congegnato, che si legge con crescente coinvolgimento. Ed è anche una storia di speranza e resistenza, di scelte eticamente discutibili e di forza interiore e bellezza: perché anche nelle atmosfere più cupe si intravede - anche se debole e lontana - una luce.

A cura di Manuela Cavina



in piazza
mensile di confcooperative

Redazione: via Castellani 25, Faenza 0546 26084 redazione@inpiazza.it / **Pubblicità:** In Piazza 0546 26084 / **Stampa:** Centro Servizi Editoriali, stabilimento di Imola, www.galeati.it / **Direttore responsabile:** Mabel Altini / **Editore:** In Piazza soc. coop. / **Proprietario della testata:** Confcooperative Ravenna / **Sito web:** www.inpiazza.it / **Facebook:** www.facebook.com/InPiazzaWeb / **Twitter:** @InPiazzaWeb / **Privacy:** ai sensi del d.lgs. 196/03 i dati in possesso di In Piazza saranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa vigente e saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Titolare del trattamento: Confcooperative Ravenna via Di Roma, 108 Ravenna. Per variazioni di indirizzo e ricezione di più copie contattare In Piazza: via Castellani 25, Faenza 0546 26084. La foto di pagina 21 è di Sara Berdondini **Di questo numero sono state spedite oltre 38.000 copie.**

project by Evolutiva - www.evolutiva.com

Esperienza Formazione Sicurezza.

La nostra filosofia guarda da sempre al Futuro.

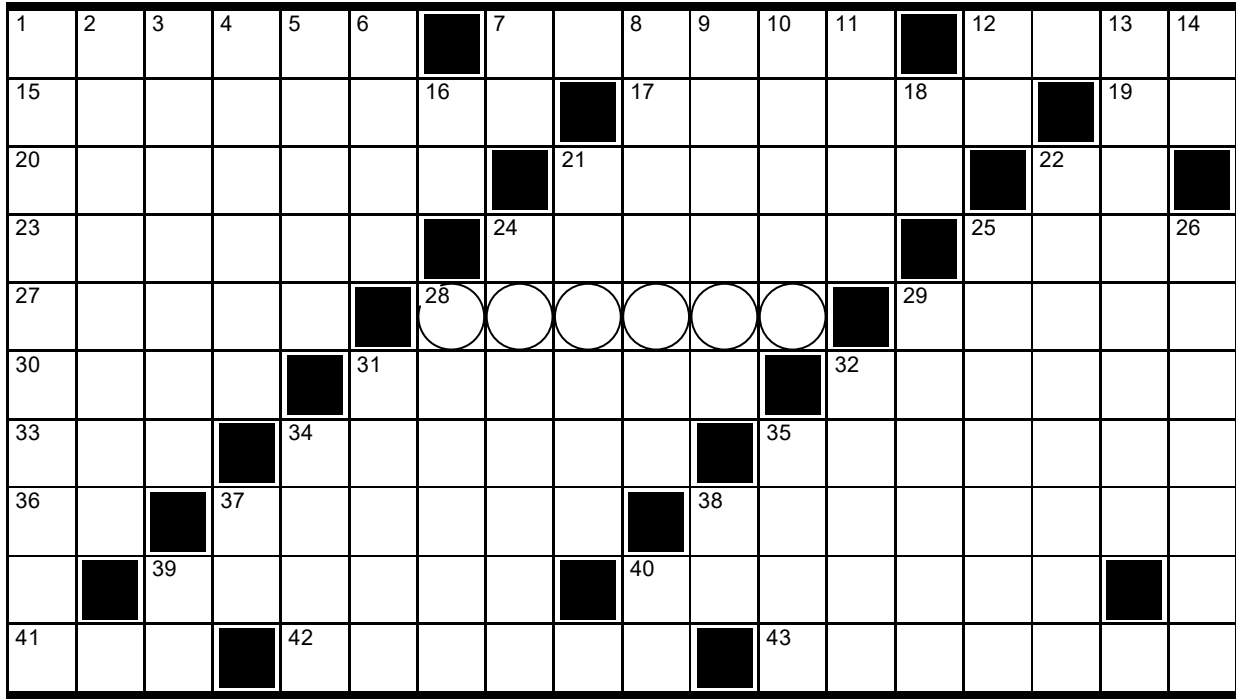
LECTRON srl
Via dei Bartolotti 18 - 48022 San Lorenzo di Lugo (RA)
Italy Tel. +39 0545 70397 - Fax +39 0545 995428
Email: info@lectron.it - Web: www.lectron.it

LECTRON

IMPIANTI ELETTRICI

dal 1981

CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

L'ESPERTO RISPONDE

Assegni familiari, chi può richiederli

In cosa consiste l'assegno per il nucleo familiare?

L'assegno per il nucleo familiare (cosiddetto Anf) è una prestazione Inps a sostegno del reddito, il cui ammontare varia a seconda del reddito complessivo e del numero dei componenti il nucleo familiare. Possono beneficiarne, tra gli altri, lavoratori dipendenti, pensionati e parasubordinati. Si precisa che i membri del nucleo destinatario dell'Anf non possono percepire altri trattamenti di famiglia italiani o esteri. Possono comporre il nucleo familiare: il richiedente dell'assegno, il coniuge non legalmente ed effettivamente separato, i figli di età inferiore a 18 anni, figli di età compresa tra i 18 e i 21 anni purché studenti o apprendisti (ma unicamente per i nuclei composti da più di tre figli di età inferiore a 26 anni), figli maggiorenni inabili che si trovano nella assoluta e permanente impossibilità di lavorare, oltre a fratelli, sorelle e nipoti del richiedente, minori di età o maggiorenni inabili, se



orfani di entrambi i genitori e non aventi diritto alla pensione superstiti. Per talune tipologie (esempio figli di coniugi divorziati o separati legalmente) l'erogazione dell'Anf è subordinato all'autorizzazione Inps. I livelli reddituali e gli importi dell'assegno vengono aggiornati annualmente, con validità dal 1° di luglio al 30 giugno dell'anno successivo. Quanto percepito in busta paga a titolo di assegno è esente da contributi e irpef. Per ottenere

l'Anf il dipendente deve presentare annualmente all'azienda il modello Anf/Dip codice SR16 (scaricabile sul sito dell'Inps), in tempo utile per permettere di inserire il nuovo importo già dalle buste paga di luglio. È possibile comunque richiedere gli arretrati dell'Anf, nel termine di prescrizione di 5 anni.

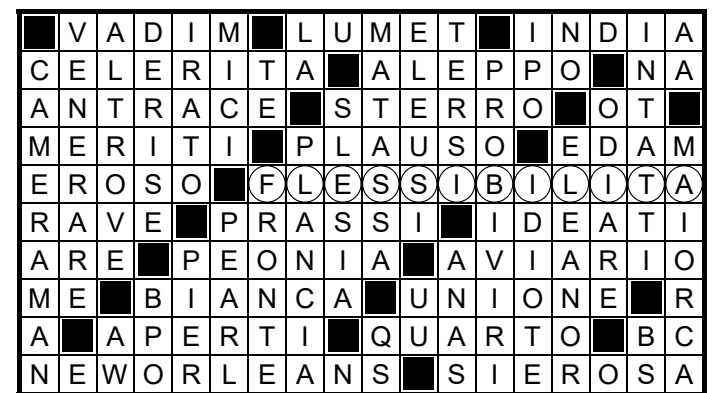
Paolo Ballanti
ballanti.p@confcooperative.it
Per domande o curiosità
0546 26084
redazione@inpiazza.it

Qualità morale di chi rispetta gli altri e agisce lealmente verso il prossimo

ORIZZONTALI 1. Lo "scusi!" di madame 7. Capitale armena 12. Bruciati 15. Vendere 17. Lo aprì Ali Babà 19. Cose senza pari 20. Un'abitante di Lubiana 21. Ascesa, erta 22. Circa in breve 23. Fino a questo momento 24. Le Alpi in Toscana 25. Un tesserino personale 27. Superiore di monastero 28. Chiave 29. Il nome della Fracci 30. Invenzione di Volta 31. Domato... con l'acqua 32. Celebre opera di Bizet 33. Frazionano il giorno 34. Preferiti ad altri 35. I versi delle rondini 36. Il padre del principe 37. Leoni marini 38. Lo è una struttura di sostegno 39. È stato un leader palestinese 40. Antichi strumenti a corde 41. Cose preziose 42. Stucchevole, molesta 43. Regnante egizio

VERTICALI 1. Serve per andare all'estero 2. Restare sbigottiti 3. Relativo al quartiere 4. Pia, religiosa 5. Gravoso incarico 6. Adulta piccina 7. Escursionisti Esteri 8. Senza forze, spossati 9. Offuscato, appannato 10. Mamma di ciuchini 11. Venute al mondo 12. Aosta 13. Il nome della Johansson 14. Centro di Pisa 16. Dio egizio del sole 18. Breve obiezione 21. Prive di vivacità 22. Gradazione di rosso 24. Ardente desiderio 25. Città nota per il marmo 26. Uno dei profeti maggiori 28. Lavorano in fabbrica 29. Il Jimmy tra i presidenti USA 31. Il guscio dell'imbarcazione 32. Materia prima per riviste 34. Il Laurel comico 35. Lo sport con le buche 37. In mezzo al coro 38. I confini della Polonia 39. In taxi e in camion 40. Salerno

Le soluzioni del numero precedente



LUNÈRI DI SMÈMBAR

luglio

Classico mese estivo. Poche piogge e molto caldo. L'entrata del sole in Leone porta afa a volontà. Si spera in qualche pioggia di fine mese.
 * Luna buona: dall'1 al 13 e dal 27 al 31
 * Si semina: radicchi, finocchi, cavoli, indivia, fagioli e ravanelli.
 * Si trapianta: lattuga, finocchi, radicchi, indivia, cavoli e cardi.
 Il Sole entra in Leone il 22 alle 23.02
 L'1 il Sole sorge alle 5.32 e tramonta alle 21.00
 Il 15 il Sole sorge alle 5.42 e tramonta alle 20.53

agosto

Continuano giorni e notti calde con poche piogge che faranno la loro comparsa dal primo quarto, mitigando la temperatura.
 * Luna buona: dall'1 al 11 e dal 26 al 31
 * Si semina: cipolla, indivia, fagioli e zucchine.
 * Si trapianta: lattuga, fragole, porri, finocchi, radicchi, indivia e cavoli.
 Il Sole entra in Vergine il 23 alle 06.10
 L'1 il Sole sorge alle 5.59 e tramonta alle 20.37
 Il 15 il Sole sorge alle 6.15 e tramonta alle 20.17
 * tratto da Luneri di Smembar 2018



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

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

Servizi maschere presso teatri
 Ausilio scolastico
 Igiene urbana e ambientale

In Piazza



MUSICA E SPETTACOLI

luglio

GIOVEDÌ 19

Russi Giardino della Rocca **American Funky Pants** musica / ore 21 / 347 4098632

VENERDÌ 20

Faenza Teatro Masini **Pictures from New York** musica / ore 21 / 347 4098632

VENERDÌ 20-22

Alfonsine Parco della **Resistenza Entrez dans la danse** spettacolo del Cirque du Bidon / ore 21.30

SABATO 21

Tredozio Palazzo Fantini **Saxophone, the american way** musica / ore 21 / 0546 943937

DOMENICA 22

Cotignola Arena dell balle di paglia **Resurrection** musica / ore 21.30 / 0542 25747

LUNEDÌ 23

Ravenna Teatro Alighieri **Orchestra Giovanile Luigi Cherubini** diretta da Riccardo Muti / ore 21 / 0544 249244

Faenza Museo Carlo Zauli **Milton String Quartet** musica / ore 21.15 / 0542 25747

MARTEDÌ 24

Castel Bolognese Cortile La Rocca **Duo Taddei - Nicolardi** musica / ore 21.15 / 0542 25747

MERCOLEDÌ 25

Tredozio Palazzetto dello Sport **Concerto della Berkshire Youth Symphony Orchestra** musica / ore 21 / 0546 943937

Rimini Altromondo Studios **Sfera Ebbasta** musica / ore 23.30 / 335 5645740

GIOVEDÌ 26

Tredozio Chiesa della Compagnia **Quintetto di ottoni della Young Musicians European Orchestra** musica / ore 21 / 0546 943937

VENERDÌ 27

Marina di Ravenna Hana Bi **Il lungo addio** musica / ore 21 / 333 2097141

SABATO 28

Verucchio Sagrato Chiesa della Collegiata **Edoardo Bennato** musica / ore 21



Luca **Barbarossa** il 31 luglio a Bologna e Eugenio **Finardi** il 9 agosto a Bologna

DOMENICA 29

Marina di Ravenna Hana Bi **The Schizophonics** musica / ore 18 / 333 2097141

MARTEDÌ 31

Bologna Cubo - Centro Unipol Bologna **Luca Barbarossa** musica / ore 21.15 / 051 5076060

Cervia Rock Planet **Mr. Big** musica / ore 21 / 335 7578007

AGOSTO

GIOVEDÌ 2

Bologna Cubo - Centro Unipol Bologna **Rocco Papaleo live** spettacolo teatro-canzone / ore 21.15 / 051 5076060

SABATO 4

Faenza Teatro Masini **Il giardino dei ciliegi** prosa / ore 21 / 0546 21306

Cervia Rock Planet **Finley** musica / ore 22,30 / 335 7578007

LUNEDÌ 6

Forlì Chostro dei Musei San Domenico **Piano Brazil** musica / ore 21 / 0542 25747

MARTEDÌ 7

San Mauro Pascoli Villa Torlonia-Parco **Poesia Pascoli Francesco De Gregori** musica / ore 21 / 335 7578007

MERCOLEDÌ 8

Rimini Altromondo Studios **Gué Pequeno** musica / ore 23.30 / 335 5645740

GIOVEDÌ 9

Bologna Cubo - Centro Unipol Bologna **Eugenio Finardi** musica / ore / 21.15 / 051 5076060

MARTEDÌ 14

Marina di Ravenna Hana Bi **Ron Gallo** musica / ore 21 / 333 2097141

MERCOLEDÌ 22

Rimini Altromondo Studios

Madman musica / ore 23.30 / 335 5645740

GIOVEDÌ 23

Russi Ex Chiesa in Albis **Tango Tzigano. Da Liszt a Piazzolla** musica / ore 21 / 0542 25747

DOMENICA 26

Ravenna Festa dell'Unità **Fausto Leali** musica / ore 21 / 345 5914820

MARTEDÌ 28

Riolo Terme Rocca **Solo Concert** musica / ore 21 / 0542 25747

MARTEDÌ 28

Ravenna Palazzo Mauro De André **Caparezza** musica / ore 21.30 / 0544 421211

VENERDÌ 31

Imola Cortile di Palazzo Tozzoni **Maestro sarà lei! Ovvero... i tormenti del giovane Gershwin** musica / ore 21 / 0542 25747

SETTEMBRE

SABATO 1

Ravenna Festa dell'Unità **Raul Cremona show** comico / ore 21 / 345 5914820

DOMENICA 2

Ravenna Festa dell'Unità **Joe Dibritto** musica / ore 21 / 345 5914820

VENERDÌ 7

Ravenna Festa dell'Unità **Cristina D'Avena & Gem Boy** musica / ore 21 / 345 5914820

De Gregori a San Mauro Pascoli

È il "gran finale" della rassegna Acie-loaperto di San Mauro Pascoli il concerto di Francesco De Gregori, cantautore dall'intramontabile talento, che si svolgerà a Villa Torlonia martedì 7 agosto alle 21.30.

Lo spettacolo, che rientra a tutti gli effetti nel corposo tour che l'artista romano ha aperto lo scorso 6 luglio proprio nella Città Eterna, si annuncia ricco di fascino per i cultori di De Gregori perché, lo ha fatto sapere lui stesso, nella scaletta sono previsti grandi classici ma anche gioielli nascosti, canzoni "mai passate alla radio" e raramente eseguite dal vivo negli anni più recenti. "Mi fa piacere quando il pubblico riconosce un pezzo dalle prime note - dichiara De Gregori - ma mi piace anche quel silenzio un po' stupito che accoglie le canzoni meno conosciute. La bellezza del live è anche questa, la scaletta non deve essere scontata, bisogna mischiare le carte".

De Gregori, che dall'album Alice non lo sa del 1973 ha raccolto una serie infinita di successi che lo hanno portato ad essere riconosciuto come uno dei più importanti artisti italiani (chi non conosce Rimmel, Buonanotte fiorellino, Viva l'Italia o Generale), sarà accompagnato sul palco da Guido Guglielminetti al contrabbasso, Paolo Giovenchi alla chitarra, Alessandro Valle alla pedal steel guitar e Carlo Gaudiello al pianoforte, una formazione già sperimentata in autunno nel suo tour in Europa e negli Stati Uniti ma che rappresenta un'assoluta novità per il pubblico italiano. (I.r.)



Luxco Soc. Coop.
Via Palestina, 11 48026 Russi (Ra)
luxcoimpianti@gmail.com
cell. 328 6898905



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

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

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

ALFA DAYS



A LUGLIO SU **STELVIO** E **GIULIA**
PUOI AVERE FINO A **4.000€** DI **SUPERVALUTAZIONE DEL TUO USATO**.
OFFERTA VALIDA SULLE VETTURE IN PRONTA CONSEGNA.

Iniziativa valida fino al 31 luglio 2018 con il contributo Alfa Romeo e dei Concessionari aderenti. Es. su Alfa Romeo Stelvio, allestimento Sport Edition 2.2 Turbo Diesel 210 CV AT8 Q4 - prezzo listino € 60.500, prezzo promo € 52.600 (IPT e contributo PFU esclusi) a fronte di permuta (la vettura deve essere di proprietà dell' intestatario da almeno 3 mesi) e solo per vetture in pronta consegna da immatricolare entro il 31 luglio. Es. su Alfa Romeo Giulia, allestimento Sport Edition 2.2 Turbo Diesel 180 CV AT8 oppure 2.0 Turbo Benzina 200 CV AT8 - prezzo listino € 47.000 - prezzo promo € 40.400 (IPT e contributo PFU esclusi) a fronte di permuta (la vettura deve essere di proprietà dell' intestatario da almeno 3 mesi) e solo per vetture in pronta consegna da immatricolare entro il 31 luglio. Mess. Pubbl. a scopo Promozionale. Le immagini inserite sono a scopo illustrativo. Le caratteristiche ed i colori possono differire da quanto rappresentato. Oggi con **FCA BANK** puoi aprire Conto Deposito online: scopri i tassi vantaggiosi che ti offre su www.fcabank.it/conto-deposito. **Consumi ciclo combinato gamma Giulia e Stelvio: bz/ds da 3,8 a 8,1 (l/100km). Emissioni CO₂ ciclo combinato: da 99 a 187 (g/km).** I valori di CO₂ e di consumo carburante indicati sono aggiornati alla data del 30 Giugno 2018; valori più aggiornati saranno disponibili presso la concessionaria ufficiale Alfa Romeo selezionata. I valori di CO₂ e di consumo carburante sono indicati a fini comparativi, i valori omologativi potrebbero non riflettere i valori effettivi. **FCA BANK**

La meccanica delle emozioni



Ghetti

Unica Concessionaria a Ravenna per i marchi del gruppo FIAT
RAVENNA (RA) - Via Faentina, 181 - Tel. 0544508711 www.ghetti-fcagroup.it