

Rio, 5 agosto 2016. La speranza di esserci

di **Lorenzo Bilotti***

L'atletica è la regina degli sport un po' in tutto il mondo. In Italia non ha grande popolarità, sta attraversando un periodo difficile di rifondazione e ricambio generazionale, per questo faticano ad arrivare i risultati "importanti" ed "eclatanti" che tutti noi amanti dell'atletica vorremmo vedere. A questo fantastico sport mi sono avvicinato all'età di 12 anni grazie ai miei insegnanti delle scuole medie ed a mio padre, appassionato dell'atletica e grande sportivo. E' stato amore a prima vista, anche se inizialmente, come per molti accade, non è stato facile ottenere risultati e quindi acquisire le gratificazioni personali che ognuno sogna nel praticare lo sport. Ora mi trovo qui a raccontarvi di un sogno, probabilmente più grande di me, che sto cercando di inseguire, quello della partecipazione alla mia prima olimpiade. Già da due stagioni, grazie a risultati importanti nelle categorie giovanili, ho la possibilità di far parte della Nazionale maggiore di atletica, quindi di essere presente ai raduni collegiali nei centri federali, con i migliori velocisti italiani e di lavorare sodo per raggiungere obiettivi importanti, come la partecipazione a campionati europei e mondiali di atletica leggera, con la squadra italiana.

* Componente della Nazionale Italiana di Atletica



Ciao ciao Europa

La Gran Bretagna decide di lasciare l'Unione Europea. Prime impressioni dal mondo economico ravennate

continua a pagina 11

CONSERVE ITALIA / pagina 7
Cirio compie 160 anni

CONSORZIO AGRARIO / pagina 22
Progetto triennale per la viticoltura

SOLCO / pagina 23
Bilancio 2015: 35 milioni di euro di fatturato

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
quadrifogliovivai@tin.it
www.quadrifogliovivai.it



BREXIT

Gli inglesi dicono no all'Europa

Il 23 giugno la Gran Bretagna ha espresso con un referendum la volontà di uscire dalla comunità europea. Non si conoscono ancora le conseguenze del voto che ha spaccato il Paese. Intanto Cameron si è dimesso

Con il referendum del 23 giugno la Gran Bretagna ha deciso di uscire dall'Unione Europea. Una possibilità sancita dagli accordi europei, in particolare dall'articolo 50 del trattato di Lisbona, che nei media internazionali ha preso il nome di Brexit. A votare per il *leave* (lasciare) sono stati il 51,9% dei votanti, contro il 48,1% che invece era favorevole al *remain* (rimanere).

Le conseguenze del voto inglese non sono ancora del tutto chiare perché non è ancora chiaro cosa il governo britannico deciderà di fare. Nel frattempo il referendum ha portato

Il fronte del *leave* ha superato del 3,8% (con il 51,9% dei voti) il fronte del *remain* che si è fermato al 48,1%

alle dimissioni del primo ministro Cameron ed il parlamento europeo ha chiesto a quello inglese di rendere note il prima possibile le sue intenzioni.

Se gli inglesi decideranno di rispettare la volontà del voto si apriranno diverse strade e possibilità e dovranno essere negoziati nuovi accordi che regolino i rapporti politici e commerciali con uno stato che di fatto diventerebbe extra comunitario.

Il referendum per la Brexit ha messo in luce diversi aspetti dell'elettorato inglese: divisioni territoriali, di classe e generazionali. La preferenza per il *leave* è stata espressa soprattutto nelle località degli ex distretti industriali, da persone non più giovani e con un basso livello di istruzione. Altro dato im-

portante è l'alta astensione dell'elettorato giovane che avrebbe potuto fare la differenza visto che la maggior parte degli under 50 dei votanti avevano dato la loro preferenza al *remain*.

Le riflessioni scaturite da questo quadro sono tante e sfaccettate: dalla facilità con cui i partiti "populisti" riescono a fare breccia in determinate categorie di cittadini al disinteresse dei giovani verso la vita politica, per finire con la necessità di costruire una vera identità europea.

Ilaria Florio



#L'INTERVISTA

Vernocchi: il problema valutario è oggi la prima questione sul tavolo

"Siamo d'accordo con la posizione della UE. Se la Gran Bretagna ha deciso di uscire dall'Europa che lo faccia subito. Abbiamo bisogno di certezze"

"Stiamo lavorando in un clima di preoccupazione e grande incertezza. Fino a ieri si dava per certo che l'Unione Europea fosse una cosa unica, oggi non è più così". Con queste parole Davide Vernocchi, presidente di Apo Conerpo (nel tondo), organizzazione ortofrutticola europea che rappresenta 6.700 produttori, riuniti in 46 cooperative agricole, commenta il voto che, pochi giorni fa, ha decretato l'uscita della Gran Bretagna



dall'Unione Europea. **Come ha reagito il mondo agricolo a questa notizia?** "Subiamo, ancora una volta, l'incertezza politica di questo momento. I movimenti indipendentisti stanno fiorendo e sta emergendo tutta la fragilità di questa Europa".

Qual è la situazione dal punto di vista economico?

"Il problema valutario è oggi la prima questione sul tavolo. La svalutazione della sterlina del 10% ha generato degli effetti immediati".

In che modo?

"Tutte le imprese di fresco e trasformato che hanno dei contratti in essere dall'oggi al domani hanno subito una perdita importante di risorse".

Oggi cosa chiedete all'Europa?

"Di stare vicino alle imprese. Non è giusto

Chiediamo all'Europa di stare più vicino alle imprese. Non è giusto che sia sempre il mondo agricolo a pagare le scelte politiche europee

che sia sempre il mondo agricolo a pagare le scelte politiche europee. E questo non vale solo per la Brexit ma anche per l'embargo russo o per la reintroduzione delle frontiere 'ventilate' da alcuni Paesi. Non avvertiamo alcun sostegno alle attività imprenditoriali".

E nell'immediato? "Siamo molto d'accordo con le posizioni prese dall'Unione Europea. La Gran Bretagna ha deciso di uscire dall'Europa? Allora è giusto che lo faccia nel minor tempo possibile. Abbiamo bisogno di certezze, non possiamo perdere altro tempo". (m.a.)

Tutte le imprese agricole di fresco e trasformato hanno già subito una perdita importante di risorse

Dalle cooperative: bisogna rafforzare l'idea di UE

ROSSANO BEZZI / RAFAR

Cosa pensa del voto che hanno espresso gli inglesi nell'ultimo referendum?

"Il pensiero che a decidere sul futuro dell'Inghilterra e dell'Europa sia la parte della popolazione che va dai 50 anni in su è una cosa grave, dal momento che i giovani hanno votato per la permanenza in Europa. I 'grandi' si riempiono la bocca con parole e proclami del tipo futuro ai giovani e poi si fa di tutto per non farli crescere. Sono molto preoccupato non per me ma per chi ha da-

vanti più futuro di me. Sicuramente l'Europa com'è adesso non va bene ma bisogna migliorarla, non uscirne".

Quali sono stati secondo lei i fattori che hanno portato a votare leave?

"La cosa aberrante è che nel voto ha inciso per l'80% la paura di vedersi portare via il lavoro dagli stranieri, il pensiero di dover aprire le frontiere a tutti quei popoli di cui ci dobbiamo prendere carico un po' tutti. Come dice Papa Francesco 'è meglio costruire ponti che alzare muri'. (s.b.)

LAURA ZAMBRINI / FARE COMUNITA'

Cosa pensa del voto che gli inglesi hanno espresso nell'ultimo referendum?

"Il voto degli inglesi è derivato da diversi fattori, in primis il modo di operare dell'Unione Europea che non è stato probabilmente consona alle aspettative dei cittadini e ha portato un'ondata politica abbastanza nazionalista e preoccupante".

In che modo la Brexit ha influito o po-

trebbe influire sul suo settore?

"La Brexit ha decisamente influito e di certo influirà sul nostro settore dal momento che ci occupiamo di progettazione europea. È un altro paese che esce dall'Europa e in attesa di capire in che direzione andranno le decisioni politiche speriamo svilupperà, come la Norvegia, degli accordi specifici con l'Europa". (s.b.)

STEFANO SILVI / RES

Cosa pensa del voto che gli inglesi hanno espresso nell'ultimo referendum?

"A mio parere la Brexit è frutto di una grave leggerezza politica interna al Regno Unito. Durante un progetto europeo a Londra nel 2014 ho potuto percepire come questa città sia cosmopolita e quindi europea e il tipo di immigrazione che in quel momento io e i miei colleghi stavamo rappresentando era un'immigrazione di livello, qualificata e colta. Purtroppo la Gran Bretagna non è Londra e nell'entroterra il valore di un'appartenenza alla comunità Europea non è stato percepito. È un peccato per l'Europa e per loro, che avevano una situazione molto vantaggiosa all'interno della UE con delle esclusioni che andavano a

loro vantaggio, come l'aver mantenuto la propria moneta (forte) e una applicazione limitata di Schengen".

Cosa si aspetta dall'Europa nei prossimi 2 o 3 anni?

"Credo che l'Europa debba farsi amare dalle persone diventando meno burocratica e autoritaria e che per farlo, paradossalmente, debba diventare sempre più forte e coesa, non solo finanziariamente ma anche in politica estera e difesa. L'egoismo dei 28 paesi sul tema dei migranti e dei profughi è intollerabile, non possiamo essere solamente una moneta. Credo che la Brexit sia un allarme che non debba generare panico, ma far capire che bisogna rimboccarsi le maniche per fare molto di più". (s.b.)

CHRISTIAN RIVALTA / LA PIEVE

Cosa pensa del voto che hanno espresso gli inglesi nell'ultimo referendum?

"Sono deluso dal voto degli inglesi. Ci si aspetta che oggi si vada tutti nella stessa direzione seppur con difficoltà, mentre questo referendum ha evidenziato che non tutti sono pronti a lottare per un obiettivo comune. Hanno privilegiato gli interessi nel breve periodo, quelli personali piuttosto che quelli della comunità che comportano dei

sacrifici o delle difficoltà, perchè stare insieme non è così facile".

Cosa pensa del divario generazionale e sociale che ne è emerso?

"Spesso si criticano i giovani quando in realtà hanno molte cose da dire e da insegnare, hanno la forza di informarsi di più e probabilmente anche grazie all'età sono pronti alla voglia di cambiamenti. Oggi, invece, crescono con la coscienza di doversi sacrificare". (s.b.)

MARCO SECCI / BCC

Cosa pensa del voto che hanno espresso gli inglesi nell'ultimo referendum?

"Il Regno Unito ha sempre dimostrato poco entusiasmo per il progetto europeo fin dalla sua creazione; l'esito del referendum conferma l'esistenza di una forte spinta indipendentista nel Paese mai sopita. La vittoria di Brexit apre un periodo di incertezza con conseguenze economiche e politiche sfavorevoli sia nel Regno Unito che in Europa ed una lunga fase di trattative per la ridefinizione degli accordi. Occorrerà tempo per valutare gli impatti effettivi ma le implicazioni dovrebbero essere maggiormente gestibili rispetto ad altri eventi 'shock' affrontati in passato".

In che modo la Brexit ha influito e potrebbe influire sul settore finanziario?

"Brexit ha ovviamente innescato una fase di 'risk-off', vale a dire di avversione al rischio, causando forti perdite sui mercati azionari ed un crollo della sterlina. Ora attendiamo una reazione sia da parte delle Banche Centrali che sono in grado di intervenire, se necessario, per garantire l'accesso alla liquidità e mantenere la stabilità finanziaria, che, sperabilmente, da parte delle autorità politiche. L'incertezza continuerà ad alimentare la volatilità sui mercati finanziari fino a quando si ritorneranno a valutare i fondamentali economici ed a considerare che gli effetti saranno in ogni caso diluiti nel tempo". (m.a.)

BENVENUTI NELLA VOSTRA NUOVA VITA! www.vittoriaimmobiliarecostruzioni.it

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

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

A. Piano Terra
con Tavernetta e Cantina (118 mq.)
e Giardino (82 mq.)

B. Primo Piano
completo, con Balconi e Garage
(233 mq.)

C. Secondo Piano
completo, con Terrazzi e Garage
(266 mq.)

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

CONTATTI
0546 26130
331 9451129

"Facciamo Case con il Cuore per farvi vivere meglio"

Vittoria Marri
Amministratore Unico

PROMOZIONI RILASTIL
LABORATORI MILANO

-20% SU TUTTA LA LINEA

Offerta valida dall'1 al 10 agosto

Ritaglia e presenta questo coupon alla cassa

PARAFARMACIA Ricci
D.SSA ANNA LISA COMASTRI

Viale Antonio Gramsci 62 (Centro Gallery) - Ravenna - Tel. 0544.262268 - Tel. e fax 0544.66332 - Cell. 334.3601793 - parafarmaciaricci@alice.it - [PARAFARMACIA RICCI](https://www.facebook.com/parafarmacia.ricci)

BENESSERE DA VIVERE. TUTTO L'ANNO.

Ristrutturare con le porte e finestre FINSTRAL

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

Porte, finestre e persiane

FINSTRAL

EDILPIÙ
PORTE E FINESTRE

TRA IL TUO SPAZIO E IL MONDO

La nostra missione è rendere ogni abitazione una casa migliore
in un mondo migliore dove vivere.

www.edilpiu.eu

Facebook

Linkedin

LUGO

Via Piratello, 58/2 - Lugo (RA)
Tel. +39 0545 27222
lugo@edilpiu.eu

RAVENNA

Viale della Lirica, 65 - Ravenna
Tel. +39 0544 408888
ravenna@edilpiu.eu

IMOLA

Via I Maggio, 86 - Imola (BO)
Tel. +39 0542 22678
imola@edilpiu.eu

FORLÌ

Via Domenico Martoni, 52 - Forlì
Tel. +39 0543 1715866
forli@edilpiu.eu - info@spazioessenziale.it

CAMPAGNA ESTIVA

I consumi restano bassi ma le quotazioni "resistono"

Raffaele Drei, presidente di Agrintesa:
"E' un andamento che interessa più o meno tutte le produzioni"

E' a partire dal mese di giugno che Agrintesa entra nel pieno della raccolta, lavorazione e commercializzazione delle produzioni estive. Un periodo di attività particolarmente impegnativo che segue la raccolta e conferimento delle prime produzioni primaverili, come fragole e ciliegie (ormai giunte al termine), e che oltre a mettere la cooperativa alla prova a livello operativo, si affianca ad un'attenta attività di commercializzazione volta alla massimizzazione del reddito dei produttori: "Devo dire che quest'anno, a livello europeo, stiamo registrando una pressione dell'offerta abbastanza contenu-

ta - commenta il presidente di Agrintesa Raffaele Drei (nella foto) -. Un fattore pos-

"L'andamento dei consumi è ancora abbastanza depresso ma le cose, tutto sommato, dal punto di vista commerciale stanno andando in maniera accettabile"

tivo e fondamentale per la tutela delle quotazioni e la commercializzazione dovuto ad una produzione inferiore a livello generale e a calendari di maturazione favorevoli che hanno evitato sovrapposizioni".

Qual è la situazione sul fronte consumi?
 "Purtroppo l'andamento dei consumi è ancora abbastanza depresso ma devo dire che, tutto sommato, le cose dal punto di vista commerciale stanno andando in maniera accettabile. Anzi, speriamo possano ulteriormente migliorare nel mese di agosto".
Vale anche per pesche e nettarine?
 "E' un andamento che interessa più o meno



tutte le produzioni, comprese pesche e nettarine. Qualche difficoltà in più nella fase iniziale ha riguardato le susine maturate con grande anticipo".

Prima ha fatto riferimento ad un calo produttivo generale. Come si quantifica per il nostro territorio?

"Devo dire che i volumi produttivi complessivi dei nostri frutteti non sono così al di sotto delle previsioni. Quello che non avevamo previsto è l'andamento stagionale primaverile che, con forti temporali, grandinate e 'bombe d'acqua' fuori stagione, ha determinato percentuali importanti di prodotto non commercializzabile".

Di quanto prodotto parliamo?

"In alcune zone grandinate devastanti hanno causato anche perdite del 100%. A livello complessivo, al momento, parliamo comunque di un 10% di produzione non commercializzabile in più rispetto agli anni precedenti. Una percentuale piuttosto alta che limita i discreti andamenti di mercato che stiamo registrando per le aziende agricole".

Due battute sulle prospettive autunnali?

"Ad oggi le stime sono buone e si intravede una produzione non particolarmente abbondante per pere e kiwi".

Mabel Altini

Ciliegie: il nuovo impianto di Castelfranco Emilia valorizza il prodotto e abbassa i costi

E' stato utilizzato anche per la lavorazione delle ciliegie conferite nella campagna in corso, il nuovo impianto di selezione e calibratura installato da Agrintesa nello stabilimento di Castelfranco Emilia. "L'impianto di lavorazione, per il quale abbiamo presentato domanda di finanziamento nel bando Psr, è stato montato e inaugurato in tempi record da Unitec (lo scorso 15 giugno) ed è andato a regime in tempi rapidissimi consentendoci di utilizzarlo da subito - racconta il presidente Drei -. Purtroppo il quantitativo di ciliegie conferite quest'anno è stato più modesto del solito ma abbiamo comunque potuto renderci conto delle straordinarie performance della macchina. Si tratta di un investimento che rende ottimale la selezione, calibratura e confezionamento del prodotto e che, oltre a valorizzarlo, contribuisce ad abbassare i costi di lavorazione. La cerasicoltura è in crescita tra la nostra base sociale e la nostra azienda sta rafforzando una propria leadership nella capacità di fornire qualità di prodotto e di servizi. Questo impianto tecnologicamente all'avanguardia ci consentirà la migliore qualificazione del prodotto". (m.a.)



HOOP

MI PIACE LA FRUTTA, SCELGO AGRINTESA!

PESCHE E NETTARINE AGRINTESA, LA FRUTTA TIPICA DEL NOSTRO TERRITORIO, SONO IL FRUTTO SIMBOLO DELLA NOSTRA REGIONE.

Dolci, succose, dissetanti e ricche di sali minerali, le pesche e le nettarine sono un simbolo del nostro territorio. Gustale tutta l'estate.

Siamo anche a Ravenna!

Via Lago di Como, 37 - tel. 0544 684144

TUTTI I NEGOZI SU www.agrintesa.com

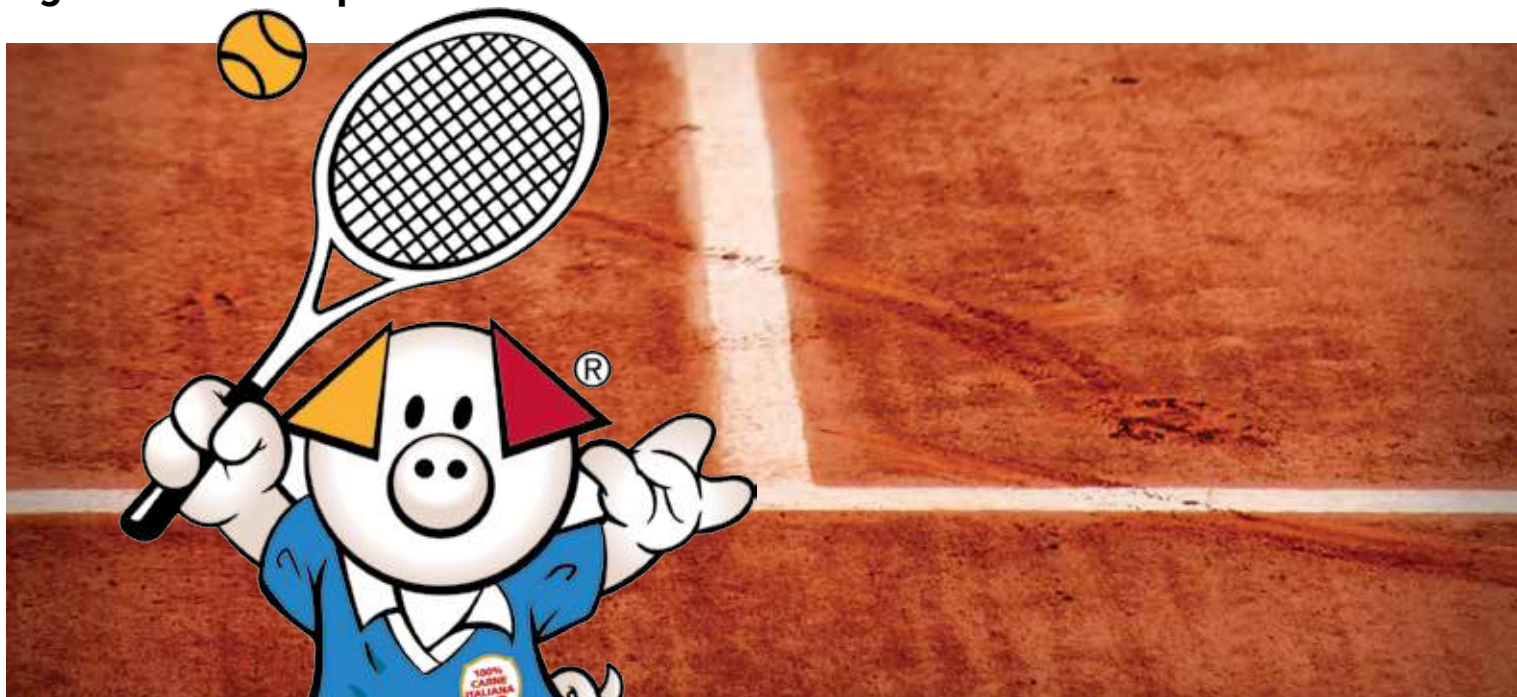
EVENTI

Tennis: Clai ai quarti di Coppa Davis

La cooperativa di Sasso Morelli sarà main sponsor della manifestazione internazionale che, dal 15 al 17 luglio, vedrà contrapposte Italia e Argentina sui campi in terra rossa del circolo Baratoff di Pesaro

Sarà Clai uno dei main sponsor dei quarti di finale di Coppa Davis in programma a Pesaro dal 15 al 17 luglio. La cooperativa di Sasso Morelli infatti, dopo aver ricevuto la proposta di sponsorizzazione, ha aderito di buon grado ad un'iniziativa che ritiene essere "completamente in linea con le politiche che contraddistinguono il nostro lavoro e le nostre produzioni".

La tre giorni pesarese, dove gli azzurri di Barazzutti se la vedranno con l'Argentina, è un appuntamento cruciale per il tennis italiano - oggi più che mai in cerca di un riscatto internazionale - e si disputerà sulla terra rossa davanti a tribune in grado di accogliere oltre 6mila spettatori: "I nostri



Made in Italy: è la parola d'ordine che contraddistingue la partecipazione di Clai all'evento sportivo internazionale

prodotti sono realizzati con carne italiana al 100% ed è una distintività alla quale teniamo molto - sottolinea Pietro D'Angeli, direttore Clai -. Ed è proprio seguendo questa nostra inclinazione alla valorizzazione del vero Made in Italy che abbiamo deciso di partecipare a questo evento così importante per la nazionale italiana".

Oltre alla "normale" sponsorizzazione, quale presenza immagine a bordo campo e nella comunicazione quotidiana, gli organizzatori della manifestazione (Fe-

der tennis in collaborazione con il Comune di Pesaro) hanno proposto a Clai di essere presente anche con i propri prodotti connotati da una forte tipicità territoriale: "Clai si occuperà del catering e dell'ospitalità di tutte le persone che ruoteranno intorno al circolo Baratoff nelle giornate dei quarti di finale e avrà un ruolo centrale anche per il ristoro del pubblico - spiega D'Angeli -. In particolare saranno allestiti diversi stand dove gli spettatori potranno acquistare panini e piadine farcite con i nostri salumi. Inoltre, grazie ad

una collaborazione con la cooperativa Agrintesa di Faenza, negli stessi stand sarà distribuita anche frutta fresca di stagione".

Altra peculiarità di questa sponsorizzazione fortemente legata alla territorialità e alla cooperazione, anche la volontà da parte di Clai di coinvolgere nelle attività pesaresi solo soci e dipendenti della cooperativa: "Vista la natura della nostra azienda e, soprattutto, forti della consapevolezza che flessibilità ed entusiasmo appartengano al nostro modo di lavorare - continua D'Angeli - abbiamo deciso di non richiedere l'intervento di personale esterno ma di coinvolgere ragazze e ra-

Oltre alla sponsorizzazione "tradizionale" si occuperà del catering e gestirà alcuni punti ristoro dove verranno serviti al pubblico piadina e panini con affettati Clai

gazzi che lavorano nei nostri stabilimenti. Complessivamente saranno circa una cinquantina le maestranze 'in trasferta' e per noi è un'occasione unica di trasmettere l'entusiasmo, la voglia di fare e il carattere 'romagnolo' che ci contraddistinguono".

Mabel Altini



OFFERTA VALIDA DALL'11 AL 23 LUGLIO

LA COPPA ITALIANA
CLAI è sponsor dei quarti di finale di Coppa Davis, Italia-Argentina.
Così, in esclusiva, trovi nei nostri Punti Vendita la promozione "Coppa di suino 100% italiano": fresca per ottime grigliate e stagionata, in tranci e affettata.
Approfittane e tifa Italia!



SPECIALE COPPA DAVIS

BRACIOLE DI COPPA DI SUINO C/O **4,50 €/kg.**

COPPA STAGIONATA PARMA IGP TRANCIO **12,50 €/kg.**

COPPA STAGIONATA PARMA IGP AFFETTATA **17,80* €/kg.**

100% CARNE ITALIANA







SOLO NEI PUNTI VENDITA MACELLERIE DEL CONTADINO

IMOLA Centro Storico Vicolo Inferno, 7	IMOLA Pedagna Via Donizetti, 21	SASSO MORELLI Gran Dispensa Via Gambellara, 62/A	CASTEL SAN PIETRO Via Matteotti, 25	BORGO TOSSIGNANO Via Mazzini, 1/D	RIOLO TERME Via A. Moro, 20/C	FAENZA c/o Stabilimento Via S. Silvestro, 176
--	---------------------------------------	--	---	---	-------------------------------------	---

* nei negozi con servizio di banco taglio salumi

www.macelleriedelcontadino.it

CONSERVE ITALIA

Cirio, da 160 anni sulle tavole italiane

Compleanno festeggiato con un partecipato open day presso lo stabilimento di Pomposa (FE)

Mancavano cinque anni all'Unità d'Italia e nel nostro Paese imperversavano ancora le Guerre di Indipendenza, quando dall'intuizione di un giovane talentuoso piemontese, Francesco Cirio, nacque un'impresa fiorentissima in grado di esportare in tutto il mondo prodotti alimentari conservati grazie alla tecnica dell'appertizzazione. In 160 anni di storia, questo marchio ha consolidato il suo posizionamento come leader nel settore alimentare, facendo leva sull'assoluta qualità dei prodotti e sull'apprezzamento dei consumatori.

A questo importante anniversario del marchio Cirio, dal 2004 di proprietà di Conserve Italia, è stato dedicato l'open day organizzato a metà giugno presso lo stabilimento di Pomposa (Fe), il sito produttivo agroalimentare più grande d'Europa (superficie totale di oltre 440mila mq, di cui circa 120mila coperti).

“Lo stabilimento di Pomposa - ha dichiarato il presidente di Conserve Italia, Maurizio Gardini - rappresenta un importante patrimonio per il territorio del basso ferrarese sotto il profilo economico e sociale, sia per gli aspetti occupazionali con oltre mille collaboratori, tra fissi e stagionali, sia per il conferimento del prodotto da parte degli associati operanti nel comprensorio. Qui, l'alta qualità ottenuta in campagna dai nostri soci viene salvaguardata e ulteriormente valorizzata grazie alle tecnologie più moderne ed efficaci”.

“In questo stabilimento, fiore all'occhiello di Conserve Italia - ha sottolineato il direttore generale, Pier Paolo Rosetti - vengono lavo-

rate ogni anno oltre 300mila tonnellate di materie prime (pomodoro, legumi e frutta), pari ad oltre il 50% dei volumi trasformati complessivamente dal Gruppo, realizzando più di 500 milioni di confezioni di prodotti. Per la gestione di tali grandi volumi, per lo più concentrati in brevi periodi dell'anno, sono stati realizzati due magazzini automatici per lo stoccaggio dei prodotti finiti, che hanno una capacità di oltre 80mila posti pallet. Lo stabilimento dispone anche di un modernissimo ed efficientissimo laboratorio di analisi per verificare che il prodotto, fresco e lavorato, rispetti rigorosamente gli standard qualitativi previsti dai capitoli di Conserve Italia. Si tratta di una fase estremamente importante in quanto consente di garantire la qualità Cirio, uno dei nostri must riconosciuti dal mercato”.

In occasione dell'open day, è stata allestita presso lo stabilimento di Pomposa una mostra che ha consentito ai numerosi visitatori di ripercorrere la storia del fondatore e della Cirio. Grande risalto è stato riservato alle azioni di comunicazione e marketing a dimostrazione di come Cirio, sin dall'inizio della sua storia, abbia creato un solido legame affettivo tra la marca e i suoi consumatori, che è stato riprodotto anche nello spot Cirio - Cuore Italiano, realizzato nel 2015 dal regista Ferzan Özpetek. Proprio questo spot Cirio si è aggiudicato di recente il Premio TV Moige (Movimento Italiano Genitori Onlus) dedicato alle eccellenze televisive, selezionate tra programmi di intrattenimento e spot, più adatte a figli e genitori. (I.r.)



Pomposa (FE), un momento dell'open day dello stabilimento organizzato per i 160 di Cirio

YOGA

70 anni di successi

Yoga spegne 70 candeline e presenta due nuove limited edition: Yoga Pesca Nettarina e Yoga Pera Williams. Da sempre sinonimo di frutta da bere per i consumatori italiani, fin dalle origini Yoga ha dato una forte connotazione nazionale all'origine della sua produzione, scegliendo la buona frutta di qualità, fresca, genuina e nutriente prodotta in Italia, e in particolare in Romagna. Oggi come 70 anni fa l'italianità della materia prima resta per Yoga un valore inossidabile e un elemento molto apprezzato e premiato dai consumatori. Il grande le-



game con la Romagna si è ulteriormente rafforzato in occasione del lancio ufficiale di Yoga Pesca Nettarina, durante la Notte Rosa 2016, il famoso "capodanno dell'estate" che lungo la Riviera Romagnola festeggia l'avvio della stagione estiva con ogni genere di spettacolo. Grazie a Yoga quest'anno la Notte Rosa ha avuto il sapore di Pesca Nettarina, buona frutta da bere per fare festa nel modo migliore e più naturale. Nel corso dell'estate le due edizioni limitate dei succhi Yoga saranno poi distribuite su tutto il territorio nazionale.

YOGA, IL SUCCO DI UNA GRANDE STORIA.



www.succhiyoga.it

YOGA 70 ANNI. Nel 1946, a Massa Lombarda, nella terra culla della frutticoltura italiana, nasceva Yoga. 70 anni di amore per la frutta che oggi vogliamo celebrare con due referenze in edizione limitata: Pesca Nettarina e Pera Williams. Succhi, come tutti quelli di Yoga, fatti con la migliore frutta selezionata con cura, che restituiscono ancora oggi, a ogni sorso, tutto il piacere della nostra tradizione.

EDIZIONE
LIMITATA



Gestione
Impianti
Sportivi

NUOVA CO.GI. SPORT
Piscine Pavia, Via 4809 Faenza RA - Tel/Fax 0546 621012
www.piscinafaenza.com - info@piscinafaenza.com

UN SOLE PER 3 PISCINE!!!

www.piscinafaenza.com-reception@piscinafaenza.com



PISCINA DI FAENZA

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

per info 0546621012



PISCINA DI SOLAROLO

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

per info 3357608365



PISCINA DI CASTELBOLGOGNESE

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

per info 3357608366

sport | divertimento | relax | benessere

CELEBRAZIONI

Grande festa per i 50 anni di Caviro

Piazza del Popolo gremita per Elio e le storie tese. Un regalo che ha fatto divertire ed emozionare Faenza

“Un regalo per Faenza e i suoi cittadini, un dono per rendere ancora più forte e saldo il legame che ci unisce a questo territorio e alle sue persone”. Sono state le parole di Carlo Dalmonte, presidente Caviro, per descrivere l’evento organizzato in occasione dei 50 anni della cooperativa, il concerto gratuito di Elio e le storie tese che si è svolto il 29 giugno scorso a Faenza in una gremita e divertita piazza del Popolo. Oltre al concerto Caviro ha voluto omaggiare soci, dipendenti e tutte le persone vicine alla cooperativa agricola con una serata esclusiva al Teatro Masini, che si è tenuta il 28 giugno, durante la quale si è raccontata la storia del gruppo con i personaggi che hanno contribuito al suo successo, coordinati dal conduttore Federico Fazzuoli. “Il merito del successo di Caviro - conclude il presidente - è di tutti coloro che durante la vita della cooperativa hanno dato il loro imprescindibile contributo: dai fondatori, che per primi hanno avuto la capacità di visione che ha determinato il carattere e la forza di Caviro, a tutti i soci, collaboratori e dirigenti di ieri e di oggi”. (i.f.)



Dall'alto verso il basso alcuni momenti delle due serate di festeggiamenti per i 50 anni di Caviro



Sconto del 20%
fino al 31 agosto

Valpolicella Ripasso Doc Superiore Mara Cesari

Morellino di Scansano Docg Leonardo

Pignoletto Doc Romio

Medaglia di bronzo all'Iwsc (UK)

Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg

Romagna Docg Albana Secco Romio

Medaglia d'argento all'Iwc (UK)

Rosato Frizzante Tavernello

Bianco Frizzante Tavernello

Romagna Doc Sangiovese Romio

Recioto della Valpolicella Docg Classico Cesari

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

www.caviroteca.it



Showroom Imola

ORARI DI APERTURA

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

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

Forlì

ORARI DI APERTURA

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

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

imolaceramica.it



ECONOMIA

Ravenna: cosa si aspetta la cooperazione

Confcooperative, Legacoop e Agci hanno presentato un documento contenente le richieste del movimento cooperativo alla nuova amministrazione comunale

Ravenna ha un nuovo primo cittadino e una giunta rinnovata. Il candidato Pd Michele De Pascale ha vinto le elezioni e governerà la città bizantina per i prossimi 4 anni cercando di rappresentare anche quel 46,75% di cittadini che, nel ballottaggio di metà giugno, aveva preferito il candidato di centrodestra. Prioritario, per il nuovo sindaco, il rapporto con il tessuto economico della città, come testimoniato dall'incontro avvenuto con le segreterie di Filctem Cgil, Femca Cisl e Uiltec Uil già lo scorso 23 giugno (a meno di una settimana dall'insediamento) per discutere della situazione del polo chimico ravennate.

La cooperazione, in questa fase delicata di cambiamento, ha da subito tracciato gli indirizzi che - dal proprio punto di vista - la nuova amministrazione comunale dovrebbe seguire per sostenere e sviluppare l'economia cittadina presentando, nella fase elettorale, un documento concordato e siglato congiuntamente da Confcooperative Ravenna, Legacoop Romagna e Agci Ravenna-Ferrara.

Oltre alle richieste "istituzionali" - diminuzione della burocrazia per imprese e cittadini, supporto all'innovazione e riassetto organizzativo dell'area vasta - le associazioni di rappresentanza cooperativa hanno analizzato la situazione settore per settore evidenziando gli interventi strategici e il tipo di supporto politico ed economico di cui le cooperative hanno bisogno.

Sul fronte **logistica, infrastrutture e area portuale** la cooperazione chiede più soste-

.....

Prioritaria la diminuzione della burocrazia per imprese e cittadini e il riassetto organizzativo dell'area vasta

.....

gno alle azioni di promozione e sviluppo delle infrastrutture e ritorna a porre l'accento sulla questione E55 Ravenna-Venezia e sull'importanza strategica che riveste per il settore commerciale e turistico locale. Per il porto, in particolare, si chiede la definizione - di concerto con la nuova presidenza dell'autorità portuale - di un piano di sviluppo che tenga conto della forte connotazione industriale dell'area e della necessità di un confronto continuativo e forte con i privati. Alta attenzione anche per la **filiera agro-alimentare** che avverte il bisogno di una strategia politica che abbia come obiettivo la difesa del reddito degli agricoltori e si chiede al Comune, oltre che più forza nel sostenere il territorio in Regione e nelle sedi opportune, anche una celere e adeguata manutenzione delle aree rurali.

Dal settore della **cooperazione di consumo** si chiede di farsi carico e rappresentare nelle sedi opportune il bisogno crescente di attuare politiche di liberalizzazione di alcuni prodotti, a partire dai farmaci di classe C, mentre, per quanto riguarda le costruzioni

La nuova giunta

Michele de Pascale Sindaco con deleghe a: pianificazione strategica e strutturale, riorganizzazione delle istituzioni e fondazioni culturali, sanità, Romagna.

Eugenio Fusignani Vice Sindaco con deleghe a: sicurezza, polizia municipale, porto, centro storico.

Ouidad Bakkali Assessore con deleghe a: pubblica istruzione e infanzia, istruzione superiore, formazione professionale, università, politiche europee, cooperazione internazionale, politiche e cultura di genere.

Gianandrea Baroncini Assessore con deleghe a: decentramento, affari generali, affari istituzionali, volontariato, protezione civile, ambiente, verde pubblico, diritti degli animali.

Massimo Camelianani Assessore con deleghe a: sviluppo economico, industria, commercio, artigianato, agricoltura, personale, Ravenna digitale, patrimonio, aziende partecipate.

Giacomo Costantini Assessore con deleghe a: turismo, coordinamento eventi, smart city.

Federica Del Conte Assessore con deleghe a: urbanistica, edilizia privata, rigenerazione urbana.

Roberto Giovanni Fagnani Assessore con deleghe a: lavori pubblici, grandi infrastrutture, mobilità, subsidenza e servizi geologici, sport.

Valentina Morigi Assessore con deleghe a: bilancio, partecipazione, servizi sociali, casa, politiche giovanili, immigrazione.

Elsa Signorino Assessore con deleghe a: cultura

e il settore immobiliare si attende una ripresa degli investimenti pubblici in opere e la revisione degli strumenti urbanistici dei comuni oggi non più adeguati. Accento

.....

Immobiliare: attesa la ripresa degli investimenti pubblici e la revisione degli strumenti urbanistici dei comuni

.....

particolare sul tema del consumo del suolo che, secondo la cooperazione, andrebbe certo limitato ma sempre programmato con metodo per non arrecare "danni economici gravissimi alle imprese del settore". Capitolo a parte merita il tema del **welfare**, settore delicato che tocca molto da vicino tutti i cittadini. Le cooperative sociali si dicono pronte a realizzare all'interno della programmazione pubblica una più alta sussidiarietà, in integrazione con il sistema pubblico esistente e al Comune di Ravenna chiedono di aprire un confronto con Asp

Romagna in merito alla funzione e ruolo dei Distretti socio-sanitari. Sul fronte risorse si chiede che vengano gestite il più possibile dai Comuni, dalle Unioni o dai Distretti per evitare dispersioni e per destinarle in modo più efficace a progetti e percorsi. Posizioni nette sul fronte dell'affidamento dei servizi dove la cooperazione sociale chiede il superamento della gare d'appalto: "In tutta Europa bambini, anziani e disabili non vengono messi in gara".

.....

Welfare: le cooperative sociali si dicono pronte a realizzare una più alta sussidiarietà

.....

Da ultimo il **turismo** che, più in generale, deve valorizzare l'intero territorio romagnolo e non "appiattirsi" solo su quello balneare. Viene inoltre nuovamente posto l'accento sulla necessità di attivare una più seria e continuativa sinergia con i poli fieristici di Parma, Bologna e Rimini.

Mabel Altini

L'INTERVENTO

"E' una città culturalmente attiva ma occorre comunicarlo di più"

Piergiorgio Anzelmo, presidente di Mosaici Sonori, racconta quali sono le esigenze avvertite da una cooperativa culturale che ogni anno propone numerosi appuntamenti in città: "Ravenna è una città che propone tanto e questo è un dato di fatto. Forse manca un coordinamento, un sistema integrato che possa diffondere gli avvenimenti, anche tra gli stessi operatori culturali. Una regia che coordina gli avvenimenti della città e diffonde in modo uniforme le tantissime attività proposte potrebbe dare ulteriore impulso al turismo culturale evitando anche, in molti casi, inutili e controproducenti sovrapposizioni di eventi. Insomma: Ravenna è una città culturalmente molto attiva e credo che questo patrimonio dovrebbe essere valorizzato ancora meglio".



TERRITORIO

L'innovazione è di casa a Kirecò

Apri il nuovo parco per le imprese e le persone in via Don Carlo Sala a Ravenna. Al suo interno anche CoopUp, l'incubatore di imprese di Confcooperative

E' stata un'inaugurazione "work in progress" quella del 10 giugno scorso che ha visto l'apertura ufficiale della stagione 2016 di Kirecò, il Parco di innovazione per le imprese, il territorio e le persone situato in via Don Carlo Sala a Ravenna.

Il Parco non è ancora stato ultimato ma hanno comunque preso il via diverse iniziative, fra le quali CoopUp, il progetto/luogo dell'innovazione cooperativa di Confcooperative nato per favorire lo sviluppo di nuove imprese cooperative attraverso il coworking e l'incubazione di nuove idee imprenditoriali. All'interno di Kirecò, Co-

struttura completamente nuova di 600 metri quadrati disposta su due piani. Obiettivo del progetto, ideato e realizzato dalla cooperativa omonima in collaborazione con il Comune di Ravenna e altri enti del territorio, "è quello di rendere questo luogo un luogo per tutti, dove ogni singolo cittadino può portare il proprio contributo, proporre iniziative e vivere il Parco come uno spazio che gli appartiene - spiega Antonio Lazzari, presidente Kirecò -. Questo Parco funzionerà soprattutto se le imprese e i cittadini lo utilizzeranno: è un progetto per il territorio da portare avanti con il territorio". I temi che legano tutte le iniziative presenti e in pro-

gramma all'interno di Kirecò sono la sostenibilità ambientale, sociale e l'innovazione. Tra le attività già in essere i centri estivi organizzati in collaborazione con Agrinfanzia e incentrati sulla riscoperta della vita all'aria aperta e del contatto con la natura. "Oltre ai centri estivi sono presenti anche diverse attività legate all'agricoltura, come gli orti gestiti direttamente da cittadini interessati. Nelle prossime settimane - conclude Lazzari - partiranno tutta una serie di attività culturali serali con la possibilità di aperitivo o cena all'aperto". Per maggiori informazioni: www.kireco.eu

Ilaria Florio

continua da pagina 1

Rio, 5 agosto 2016. La speranza di esserci

di **Lorenzo Bilotti ***

Con la nazionale abbiamo lavorato l'intera stagione per un grande obiettivo, quello di riuscire a qualificare la staffetta 4x100m alle Olimpiadi di Rio 2016, obiettivo difficile da raggiungere: parteciperanno infatti solo le prime 16 nazioni al mondo e noi italiani siamo e saremo in bilico fino all'ultimo, quindi metà luglio, per conseguire il pass per Rio. Facendo atletica ho imparato quanta importanza abbia l'impegno e la caparbità per raggiungere un risultato, per questo ogni giorno sul campo e al di fuori, io e i miei compagni, stiamo cercando di dare il massimo per inseguire questo sogno e poter difendere i colori italiani nella manifestazione più importante che ci sia. La mia stagione è stata un po' altalenante, ma sto cercando comunque di ottenere il massimo per le mie condizioni e qualità fisiche, sperando che tutto ciò mi consenta di ottenere successi e un posto nella nazionale assoluta che a metà luglio parteciperà agli europei di Amsterdam e magari alle olimpiadi di Rio. Vorrei poi dire ai giovani, ai ragazzini, ma anche ai loro genitori, di avvicinarsi all'atletica, di provare e sognare un traguardo importante. E a tutti coloro che non riusciranno a praticarla: sostenete i vostri colori, tifate per l'Italia e anche per noi giovani ragazzi, che con tanto impegno cerchiamo di affacciarci al palcoscenico dell'atletica mondiale ed europea, per inseguire un sogno.

* Componente della Nazionale Italiana di Atletica

Kirecò sorge su un parco di 15mila metri quadrati e dispone di una struttura di 600 metri quadrati su due piani



Antonio **Lazzari** durante l'evento "Creare Valore" del 10 giugno che ha aperto la stagione di Kirecò

opUp avrà uno spazio interamente dedicato, dove nuove imprese potranno lavorare e disporre di tutti i servizi messi a disposizione: uno spazio innovativo per il proprio ufficio in coworking con altre imprese innovative; l'accesso a programmi di accompagnamento imprenditoriale; un network di oltre 20mila imprese cooperative; opportunità di finanziamento agevolato per le spese di startup. Tornando a Kirecò questo sorge su un parco di 15mila metri quadrati e dispone di una

CHI E' LORENZO BILOTTI



Foto Fidal Colombo

Lorenzo Bilotti, classe 1994 di Barbiano di Co-tignola, è un atleta specialista nei 100 metri piani. La passione per l'atletica comincia a 13 anni quando, gareggiando nei 1000 metri, partecipa al Trofeo Deggiovanni, manifestazione che coinvolge tutte le scuole del comprensorio lughese. Nel 2011 Bilotti veste per la prima volta la maglia azzurra ai mondiali giovanili di Lille (Francia) e conclude l'anno vincendo la medaglia d'oro nei 100 metri ai Campionati Italiani Allievi svolti a Rieti. Nel 2013 vince con la nazionale la medaglia di bronzo nella staffetta 4x100 metri ai Campionati Europei Juniores. Il 2014 è l'anno della consacrazione: vince il

titolo italiano Promesse nei 60 metri; è medaglia d'oro sui 100 metri sia ai Campionati universitari, sia ai Campionati Promesse e, con la maglia azzurra, vince l'argento nei 100 metri e l'oro nella staffetta 4x100 ai Giochi del Mediterraneo Under 23. Sempre nel 2014 arriva la prima convocazione nella nazionale maggiore, come riserva della staffetta veloce al Campionato europeo di atletica leggera per nazioni. Ai giochi del Mediterraneo under 23 del 2016 ha vinto il bronzo nei 100 metri e l'argento nella staffetta 4x100. Ora è impegnato con le classificazioni per i campionati europei di Amsterdam e per le Olimpiadi di Rio. (fonte Wikipedia)



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.



DOM	17 LUG	Piazza Nenni (ex Molinella) Faenza	MA MA TUTTO ANDRÀ BENE
MER	20 LUG	Cavim	DOBBIAMO PARLARE
VEN	22 LUG	Tenuta Uccellina	MUSTANG
MAR	26 LUG	Sbarzaglia Az. Agricola Cantina	WOMAN IN GOLD
MER	27 LUG	Podere La Berta	PERFETTI SCONOSCIUTI
GIO	28 LUG	Azienda Agricola Baccagnano	NON ESSERE CATTIVO
VEN	29 LUG	Agriturismo Il Gualdo di sotto	IRRATIONAL MAN
LUN	1 AGO	Alessandro Borchi c/o Torre di Oriolo	BELLE & SEBASTIEN L'avventura continua
MAR	2 AGO	Tenuta Uccellina c/o Palazzo San Giacomo	FIORE DEL DESERTO
GIO	4 AGO	Agriturismo Badia della Valle - Ospite la Cantina Lu.Va	LA FELICITÀ È UN SISTEMA COMPLESSO
MAR	9 AGO	Stefano Ferrucci	LO CHIAMAVANO JEEG ROBOT
MER	10 AGO	Tremonti	PERFECT DAY
GIO	11 AGO	Tenuta Uccellina c/o Palazzo San Giacomo	BROOKLYN
VEN	12 AGO	Fattoria Palazzo Zattaglia	IO E LEI
MER	17 AGO	Cantina San Biagio Vecchio	MAD MAX - FURY ROAD
LUN	22 AGO	Leone Conti	FILM A SORPRESA
MER	24 AGO	Podere La Berta	LA FAMIGLIA (proiezione 35 mm)
VEN	26 AGO	Trerè	VELOCE COME IL VENTO
MAR	30 AGO	Comune di Faenza c/o Piazza Nenni Faenza (RA)	SERATA CONCLUSIVA CON FILM A SORPRESA



TUTTO IN CLASSE



FAENZA - VIA FORLIVESE
In BORGO vicino a PORTA delle CHIAVI

APPARTAMENTI con 3 LETTO - 2 BAGNI
AMPIO SOGGIORNO CON TERRAZZA
GARAGE - ASCENSORE - IMPIANTI AUTONOMI

INTERNI E FINITURE PERSONALIZZABILI - NESSUNA SPESA DI MEDIAZIONE!

FAENZA - VIA BOSCHI
In BORGO zona VIA FORNARINA

VILLETTE INDIPENDENTI
3 LETTO - AMPIO SOGGIORNO
IMPIANTI AUTONOMI
GARAGE - GIARDINO PRIVATO



SNOOPY CASA

A Faenza pronti 14 alloggi per fine luglio

La nuova palazzina permetterà a 11 famiglie di ottenere un alloggio a canone calmierato e la possibilità dopo 4 anni di procedere all'acquisto

Sono pronti alla consegna gli alloggi di Edilizia Sociale realizzati dalla cooperativa Snoopy Casa di Ravenna in attuazione del bando della Regione Emilia Romagna Ers 2010.

La consegna della nuova palazzina denominata "Residenziale Le Maioliche", avverrà lunedì 25 luglio in via Boschi a Faenza. La realizzazione da parte di Snoopy Casa di questa ulteriore iniziativa, permetterà a 11 famiglie di ottenere un alloggio in locazione a canone calmierato, con la possibilità, per i soci che ne hanno fatto richiesta di procedere, dopo 4 anni di locazione, all'acquisto ad un prezzo di circa 1600 euro al mq di superficie commerciale.

La palazzina, composta da 14 appartamenti, è stata realizzata adottando le più moderne tecnologie al fine di ottenere un efficientamento energetico superiore allo standard normativo, garantendo un buon risparmio energetico e un contenuto costo di gestione. Gli appartamenti ricadono nelle classi energetiche A1 e B e l'impianto di riscaldamento, realizzato con l'in-

stallazione di un sistema di micro cogenerazione, garantisce sia il riscaldamento che la produzione di energia elettrica, ulteriormente integrata dall'installazione di pannelli fotovoltaici.

"Per la nostra cooperativa ogni inaugura-

zione e consegna è sempre un momento importante - dichiara Giovanni Dallara, presidente di Snoopy Casa -, in particolare modo quando si parla di alloggi sociali, la cui richiesta è, ormai da diversi anni, aumentata in modo esponenziale. A que-

sta crescente domanda, Snoopy Casa ha dato una concreta risposta: attualmente ha locato ai propri soci circa 146 alloggi, che diventeranno 158 quando a ottobre verranno consegnati 12 alloggi di edilizia sociale facenti parte dell'intervento denominato "Residenziale Artemisia" posto a Faenza in via Cimabue e composto complessivamente da 15 alloggi e da una unità destinata a Spazio educativo-ricreativo.

Il sodalizio con Cmcf, a cui Snoopy Casa ha affidato i lavori di realizzazione degli interventi, ha permesso in questi anni di difficoltà del settore edilizio di realizzare oltre 100 appartamenti di edilizia sociale, garantendo ad altrettanti soci un alloggio a canone agevolato oltre ad un lavoro e un salario ai soci lavoratori di Cmcf.

"Proprio in questo momento di particolare crisi del settore - conclude Dallara - vogliamo ricordare che quest'anno la Cooperativa Snoopy Casa festeggerà i quarant'anni di attività".

Silvia Benericetti



Nella foto la palazzina "Residenziale Le Maioliche" in via Boschi a Faenza

EDILPIU'

Sostituire le finestre grazie alle detrazioni fiscali

Elemento funzionale e d'arredo, le finestre sono molto più che una semplice linea di demarcazione tra l'interno e l'esterno della nostra abitazione. A seconda della forma, del materiale, dei colori e degli accessori, possono adattarsi perfettamente allo stile della nostra casa, oltre a protegger-

ci dalle intemperie, dai rumori e dalle possibili intrusioni.

La scelta dei serramenti in una nuova abitazione o in caso di ristrutturazione, deve essere quindi valutata in funzione delle proprie specifiche aspettative ed è inoltre necessario porre il giusto accento sul concetto di risparmio in quanto, talvolta, la sostituzione delle finestre viene interpretata come una spesa più che come un investimento indirizzato anche al risparmio energetico (sia per il riscaldamento che il raffrescamento dell'abitazione) "La sostituzione delle finestre, così come dei sistemi oscuranti, è oggi resa più agevole da un punto di vista economico anche dagli incentivi statali che prevedono un rimborso sull'intero importo fino al 65% - racconta Marcello Bacchini, sales&marketing manager di Edilpiù -. La legge di stabilità ha infatti confermato anche per il 2016 l'applicazione del bonus Irpef, che prevede il rimborso del 50% sulle ristrutturazioni edilizie e del 65% sugli interventi di miglioramento energetico".

Le due agevolazioni non sono cumulabili e prevedono beneficiari diversi e specifici requisiti: risultano oggetto delle agevolazioni fiscali fino al 65% tutti quegli interventi, effettuati negli edifici di qualsiasi tipologia catastale, che hanno come obiettivo specifico il risparmio energetico. Per usufruire dell'incentivo, i serramenti dovranno essere certificati e rispondere a determinati standard di trasmittanza, per garantire un adeguato grado di isolamento. Il limite massimo di spesa, nel caso di sostituzione dei serramenti, è pari a 60mila euro. Il bonus del 50% sulle ristrutturazioni, invece, è previsto solo per gli edifici residenziali e prevede degli standard meno restrittivi.

"Noi consigliamo di fare le opportune valutazioni con l'aiuto di un professionista in grado di fornire tutte le informazioni per prendere la scelta migliore e adempiere correttamente agli aspetti burocratici - conclude Bacchini -. Si tratta di un'opportunità importante che è possibile valutare sino al 31 dicembre e che può rappresentare davvero un investimento che, oltre ad avere un impatto positivo sull'ambiente, contribuisce anche dare ulteriore valore all'immobile". (I.r.)



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

cell. 328 6898905



Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato



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

Reg. n. 5778 ISO EN UNI 9001:2008

COFRA

Approvato il bilancio 2015

Il fatturato sfiora i 55 milioni di euro. Crescono anche ferramenta e bricolage

Bilancio decisamente positivo quello del gruppo Cofra approvato all'unanimità dai circa 150 soci presenti all'assemblea annuale.

"Abbiamo chiuso un 2015 con un risultato sicuramente positivo - afferma Celso Reali presidente di Cofra - raggiungendo un fatturato totale che sfiora i 55 milioni di euro. La ristrutturazione aziendale iniziata nel 2013, la capacità di distinguersi in un mercato sempre più difficile e il senso di appartenenza e responsabilità mostrato dai nostri dipendenti ci hanno permesso di arrivare

55

i milioni di euro di fatturato

10

le assunzioni a tempo indeterminato nel 2015

a risultati più che evidenti. Un altro importante capitolo del bilancio è la forza lavoro, che si conferma con circa 220 dipendenti, contando 10 nuove assunzioni a tempo indeterminato effettuate nel 2015".

Per il 2016 l'obiettivo di Cofra è consolidare i dati del biennio precedente: "purtroppo il settore della grande distribuzione organizzata si trova, come molti altri, a dover sopportare la crisi - spiega il presidente - e le cause sono da ricercarsi nel calo dei consumi; nell'attenzione del consumatore, sempre più critico e informato nel fare acquisti mirati; nell'offerta eccessiva e troppo frammentata dei punti vendita e nell'aumento esponenziale della produzione che si scontra con la diminuzione dei consumatori. In un quadro come quello attuale è quindi evidente quanto l'efficienza e la capacità imprenditoriale di calarsi nel mercato siano essenziali". Dati in crescita per la ferramenta e il bricolage: "I due punti vendita Bricofer di via Volta e del centro commerciale Le

Maioliche - conclude Reali - stanno mostrando vivacità già nella prima metà del 2016, grazie alla scelta delle persone di affidarsi sempre più spesso al fai da te e alla piccola manutenzione e grazie alla quasi totale assenza di nuova concorrenza nel mercato". (s.b.)



In alto il presidente Celso Reali, sopra un momento dell'ultima l'assemblea dei soci Cofra

BRICOFER

Tutto, ma proprio tutto, per stare bene d'estate

Negli scaffali ombrelloni, gazebo, zanzariere, climatizzatori, piscine e tutto il necessario per l'illuminazione e l'irrigazione da esterno

Finalmente è arrivata l'estate e i punti vendita Bricofer non si fanno trovare impreparati. Nei due negozi di via Volta e del centro commerciale Le Maioliche si può trovare tutto il necessario per affrontare i mesi più caldi del calendario. "Come ogni anno proponiamo ombrelloni da giardino, gazebo, arredamento da esterno in legno e plastica ma anche sedie sdraio, panchine e dondoli - sottolinea Marco Lapalorcia responsabile dei punti vendita Bricofer di Faenza -. Abbiamo inoltre zanzariere e una linea completa per il trattamento anti-zanzare, dai repellenti alle fiaccole decorative. Non mancano ventilatori, deumidificatori, climatizzatori fissi e portatili, raffrescatori e tutto quello che serve per combattere l'afa. Abbiamo anche un'ampia scelta di piscine, dalle più piccole alle più grandi con un vasto assortimento di accessori".

Infine ampio spazio è dedicato all'illuminazione da

esterno e all'irrigazione superficiale. Nei locali infatti si può trovare dal più piccolo raccordo, tubo e centralina per i lavori di manutenzione fino al pozzo decorativo da giardino.

"Purtroppo il clima non è stato favorevole e la stagione è partita in forte ritardo - continua Lapalorcia - ma i primi segnali sono positivi e ci fanno quindi ben sperare per il proseguo dell'estate. Siamo stati attenti a non farci condizionare dagli eventi meteorologici perché sapevamo che non appena il clima si fosse assestato avremmo dovuto essere pronti con tutte le gamme complete e la profondità di assortimento che ci hanno contraddistinto in tutti questi anni. Cortesia, professionalità e convenienza - conclude il responsabile - è un mix che ci è stato riconosciuto nel tempo sia dai nostri clienti che dai soci della cooperativa, ai quali siamo sempre andati incontro per soddisfare ogni necessità". (s.b.)



COFRA

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

CESAC

Si raccoglie in anticipo con buone prospettive e qualche preoccupazione

Buona la partenza per il comparto delle orticole per la cooperativa di Conselice con sedi operative anche nel bolognese e nel ferrarese, ma con preoccupante flessione dei prezzi

Arriva qualche segnale positivo, anche se è ancora presto per chiudere il bilancio della campagna, dal comparto ortofrutta della cooperativa Cesac, concentrato soprattutto nella produzione di patate e cipolle.

Cipolle precoci

“Come pronosticato abbiamo avuto un anticipo con la raccolta delle cipolle locali seminate lo scorso settembre - commenta Claudio Brintazzoli, responsabile comparto orticole Cesac -. La nostra cooperativa può contare su 56 ettari di prodotto e quest’anno abbiamo ottenuto un’importante produzione in termini numerici, poiché abbiamo toccato i 30mila quintali con una resa media di 600 quintali per ettaro”. Anche la qualità non è da meno: le cipolle sono buone, con calibri medio grossi e una buona capacità di conservazione. “Siamo riusciti a concludere la raccolta, nonostante la stagione molto piovosa e non abbiamo riscontrato particolari danni da grandine. Possiamo quindi dire che a livello qualitativo abbiamo un prodotto sicuramente superiore rispetto a quello dello scorso anno. L’unico neo oggi è rappresentato dall’andamento di mercato. Siamo partiti bene, con prezzi discreti, ma con l’arrivo del grosso della produzione si è subito registrato un calo. A questo si aggiunge la quasi totale assenza di mercato estero, soprattutto dell’America Latina e nord Africa, già saturo di prodotto. Vedremo se con il termine della vendita della cipolla gialla vecchia in nord Europa riusciremo ad inserirci almeno in questo mercato prima dell’arrivo della loro produzione precoce”.

Cipolle tardive

“Prevediamo una buona raccolta anche per le cipolle locali tardive seminate dai nostri soci che dispongono di 450 ettari di terreno - continua Brintazzoli -. Dovremmo avere una buona resa ed una buona qualità, se tutto andrà per il meglio. Il grosso della raccolta si realizzerà da metà luglio a tutto il mese di agosto e se riusciremo ad affrontare il mercato con una resa e un calibro medio-buoni avremo risultato soddisfacenti”.



Cipolle precoci: qualitativamente migliori rispetto allo scorso anno. Resa buona ma mercato altalenante

Patate

Il clima mite degli scorsi mesi ha fatto registrare un anticipo anche per questa coltura, un po’ in tutta Italia, soprattutto nel sud dove si è raccolto con 30-40 giorni di anticipo in Sicilia, 2 settimane in Campania e 10-12 giorni in Puglia. “Per quanto ci riguarda - prosegue - abbiamo iniziato a fine giugno con la raccolta delle patate precoci della nostra zona, mentre è già tutto pervenuto il prodotto dei nostri soci delle regioni del sud Italia. Il mercato finora (l’intervista è di fine giugno) sta andando bene, anche se con l’arrivo del caldo i consumi non sono proprio esaltanti. Per quanto riguarda la nostra produzione d’origine disponiamo di 520 ettari di superficie seminata a patate e prevediamo una buona resa, più o meno sui 450-500 quintali per ettaro, anche se è ancora prematuro parlarne visto che il grosso della raccolta si avrà a metà luglio.

Incremento di mercato per il comparto della quarta gamma. In programma ampliamenti importanti e nuovi prodotti

Quarta gamma

Quarta gamma è il reparto che Cesac sta sviluppando ormai da qualche anno e che riguarda la commercializzazione di prodotti freschi (carote, cipolle, patate e zucca) lavati, confezionati e pronti al consumo. “Quarta gamma ha avuto un ottimo incremento di mercato quest’anno. Adesso, col periodo estivo, i consumi si riducono a causa della chiusura delle mense scolastiche e di molti locali commerciali, che rappresentano i nostri principali interlocutori. E’ un settore in crescita per il quale abbiamo in programma un ampliamento importante anche con l’ingresso di nuovi prodotti. “Viste le premesse per questa campagna ortofrutticola speriamo che il mercato risponda bene alla qualità dei prodotti Cesac, perché - conclude Claudio Brintazzoli - ci piacerebbe poter dare le giuste risposte ai nostri soci”.

Ilaria Florio

30mila

quintali di cipolle precoci raccolte, con una resa di 600 quintali per ettaro e una superficie complessiva di 56 ettari

450

gli ettari di terreno seminati con cipolle tardive locali di cui dispone Cesac

450/500

quintali per ettaro, la resa prevista per le patate locali, seminate su una superficie di 520 ettari

SOLO PER IL MESE DI LUGLIO

MANGIME PER CAVALLI "ORO PREMIUM"

€/Kg 0,36 + Iva

al posto di 0,42 €/Kg iva

CONFEZIONE DA 25 KG PELLETTI + FIOCCHI

NOVITÀ

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 2016 (validità salvo esaurimento scorte, errori e/o omissioni)

• TEMPERA IVER "SUPER IDROX" LATTA DA 15 LT.	€ 23,50
• TEMPERA "LUCCIOLA TRASPIRANTE DA 5 LT.	€ 9,90
• PANNELLO LEGNO GRIGLIATO 90X180 RETTANGOLARE	€ 19,90
• PANNELLO LEGNO GRIGLIATO 90X180 AD ARCO	€ 18,90
• SEDIA DA MARE "SPIAGGINA" IN ALLUMINIO E TELA BLU	€ 16,00
• LAMPADA ELETTROINSETTICIDA MAURER DA 29W CON 2 TUBI FLUORESCENTI E RAGGIO D' AZIONE DI 30 MQ	€ 35,00
• IGIENIZZANTE SPARY PER CONDIZIONATORI BOMBOLETTA DA 400ML	€ 2,50
• SIEPI SINTETICHE VARI TIPI ALTEZZA 1 MT. LUNGA 3 MT.	€ 19,90
• SIEPI SINTETICHE VARI TIPI ALTEZZA 1,5 MT. LUNGA 3 MT.	€ 29,90
• SIEPI SINTETICHE VARI TIPI ALTEZZA 2 MT. LUNGA 3 MT.	€ 39,90

fino ad esaurimento scorte

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

SIMPLY CLEVER

ŠKODA



**SPAZIO E STILE
IN UNA NUOVA
DIMENSIONE.**



Nuova ŠKODA Superb. La nuova era di ŠKODA.

Un **design dinamico** che unisce linee moderne ed eleganti.

Grandi prestazioni con i propulsori fino a 280 CV e il pianale modulare di ultima generazione.

La **tecnologia più avanzata**, grazie ai sistemi di assistenza e infotainment per essere sempre connessi al proprio mondo in tutta sicurezza mentre si è alla guida.

La terra è più bella, vista dallo spazio della Nuova ŠKODA Superb.

Consumo massimo di carburante, urbano/extraurbano/combinato 9,0/6,2/7,2 (l/100km). Emissione massima di biossido di carbonio (CO₂): 164 (g/km).
Dati riferiti a Nuova ŠKODA Superb Wagon 2.0 benzina Laurin&Klement DSG 4x4 206 kW/280 CV.

www.skoda-auto.it **800-100600**

Skodaitalia

@Skodaitalia

ŠKODA Financial Services finanzia la vostra ŠKODA.

ŠKODA raccomanda **EDGE PROFESSIONAL**

Esse Car by Lineablù

Via L. Braille, 1 - Fornace Zarattini (RA) - Tel. 389.0635.034

www.skodaravenna.it - e-mail: vendita@lineablu.org

setteserequi

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



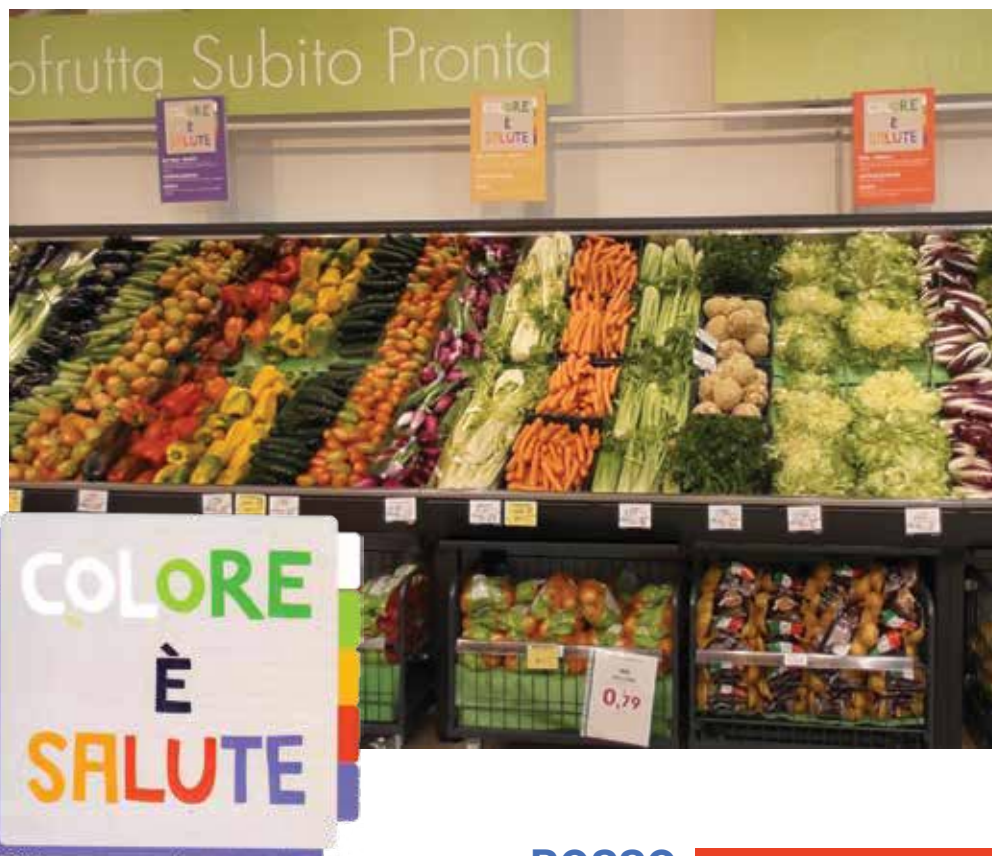
Aggiornato 24 h su 24 h

BAGNACAVALLO

Nuova e colorata veste per il reparto ortofrutta dei supermercati a marchio Conad

Bianco, verde, giallo/arancio, rosso e blu/viola tingheranno i reparti del fresco dei punti vendita bagnacavallesi. Un aiuto per distinguere le differenti proprietà benefiche dei vari alimenti e mantenersi in salute

Colore è salute. Con questo nuovo slogan i punti vendita Conad di Bagnacavallo si preparano ad una nuova esposizione per il reparto ortofrutta. "Come ha detto anche l'Organizzazione mondiale della sanità - dichiara Raffaele Gordini, presidente Cpd, la cooperativa che gestisce i due supermercati - è importante per la propria salute mangiare molta frutta e verdura tutti i giorni cercando di variare nella scelta dei propri alimenti. Per aiutare i nostri clienti nella scelta dei prodotti giusti abbiamo rimodernato, secondo le direttive Conad, il reparto del fresco dividendo gli alimenti in base al loro colore: bianco, verde, giallo/arancio, rosso e blu/viola. Per fare il pieno di tutte le proprietà benefiche presenti nella frutta e nella verdura è importante alternare ogni giorno tra loro i 5 colori perché i prodotti di ogni insieme hanno diverse peculiarità e proprietà organolettiche che corrispondono a diverse azioni positive sull'organismo". (I.r.)



A sinistra una foto del nuovo allestimento e del nuovo marchio presente nel reparto ortofrutta. I due supermercati a marchio Conad di Bagnacavallo si trovano in via Albergone e al centro commerciale La Pieve di via Fossa

VERDE

Il colore verde caratterizza alimenti come asparagi, basilico, bieta, broccoli, cavoli, carciofi, cetrioli, cicoria, erbe aromatiche, fagiolini, insalata, lattuga, lischi, rucola, peperoni verdi, prezzemolo, radicchio verde, spinaci, zucchine, uva bianca, verdure a foglia, kiwi. Questi tipi di frutta e verdura sono ricchi di glucosinolati, clorofilla, carotenoidi, magnesio, vitamina C, acido folico, luteina; hanno proprietà antiossidanti; fanno bene alla vista e al sistema nervoso; aiutano nella regolazione del sistema nervoso, grazie soprattutto all'alta presenza di magnesio; le verdure a foglia verde, inoltre, contengono alte quantità di ferro, il cui assorbimento è favorito dalla vitamina C; infine, da non sottovalutare, le proprietà dell'acido folico consigliato soprattutto alle donne in stato di gravidanza.

GIALLO/ARANCIO

E' il colore caratteristico di albicocche, ananas, arance, carote, clementini, limoni, kaki, mandarini, mais, mapo, mango, melone, pesche bianche, pesche gialle, pesche nectarine, peperoni gialli, pompelmi, zucca, che ricchi di flavonoidi, carotenoidi (come il betacarotene) e vitamina C, di cui gli agrumi sono una miniera, favoriscono la risposta immunitaria e contrastano i radicali liberi, sono alleati della vista e di una sana abbronzatura. Affinché siano favoriti gli effetti benefici dei carotenoidi, è bene cucinare i vegetali come carote e zucca con una breve cottura e abbinarli a un condimento "grasso", come l'olio extravergine di oliva.

ROSSO

Appartengono all'insieme contraddistinto con il colore rosso l'anguria, le arance rosse, le barbabietole, le ciliegie, le cipolle fresche, le fragole, il melograno, i peperoni rossi, i pomodori, le rape rosse, i ravanelli, che contengono delle sostanze estremamente benefiche per la nostra salute: licopene e antocianine. Il licopene è una sostanza dalle importanti proprietà antiossidanti che aiuta, quindi, il nostro organismo a combattere l'invecchiamento cellulare. Una breve cottura e la contemporanea presenza di un condimento grasso, olio extravergine di oliva ad esempio, ne favorisce l'assimilazione. Le antocianine, oltre a possedere anch'esse spiccate proprietà antiossidanti, favoriscono la microcircolazione sanguigna.

BIANCO

Sono stati raggruppati in questo insieme aglio, banane, cardi, cavolfiori, cavoli, cipolle secche, cipolle fresche, finocchi, funghi, indivia belga, mele, patate, pere, porri, radici soncino, sedani. Tutti questi prodotti si differenziano per una alta presenza di quercitina, polifenoli, flavonoidi, composti solforati nella cipolla e nell'aglio, potassio, vitamina C, selenio nei funghi. Queste sostanze aiutano a contrastare l'invecchiamento cellulare e sono alleati di cuore, polmoni e ossa.

BLU/VIOLA

Fichi, frutti di bosco (lamponi, mirtilli, more, ribes), melanzane, melagrana, prugne, radicchio viola, susine, uva nera fanno parte di questo raggruppamento. Qui troviamo proprietà come antocianine, carotenoidi, vitamina C, potassio e magnesio. Più il colore di questi alimenti è intenso, maggiore è il carico di alcuni di questi fitocomposti benefici come antocianine, che possiedono spiccate proprietà antiossidanti e proteggono dai radicali liberi. Inoltre, combattono la fragilità capillare, sono alleati della vista e proteggono il sistema urinario.

LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 30 GIUGNO AL 10 LUGLIO OFFERTA PREZZI A FETTE
- DAL 30 GIUGNO AL 13 LUGLIO FOCUS SAPORI E DINTORNI
- DAL 7 AL 13 LUGLIO OFFERTA SPECIALE SCONTI FINO AL 50%
- DAL 14 AL 24 LUGLIO OFFERTA CONAD BIS
- DAL 21 AL 27 LUGLIO OFFERTA CONAD PREZZI A FETTE
- DAL 28 LUGLIO AL 7 AGOSTO OFFERTA SCONTI FINO AL 50%

CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO

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

COBAR CONAD BAGNACAVALLO

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

SU CIÒ CHE CONTA, CI PUOI SEMPRE CONTARE.

TANTISSIMI, INDISPENSABILI E TUTTI GARANTITI DAL MARCHIO CONAD: COSÌ SONO I PRODOTTI D'USO QUOTIDIANO CHE FANNO PARTE DEI BASSI E FISSI E SUI QUALI PUOI CONTARE A OGNI SPESA!

miPREMIO

Fin al 23 ottobre 2016
CON I TUOI PUNTI PUOI AVERE GRATIS UN'IMPERDIBILE COLLEZIONE DESIGN.

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

VIVAISMO

Protagonista, il castagno

Focus sul dolce frutto autunnale nel tradizionale incontro di inizio estate presso i vivai Dalmonte Guido e Vittorio

All'indomani della tradizionale giornata di inizio luglio, che l'azienda vivaistica Dalmonte Guido e Vittorio di Brisighella dedica ai clienti, agli amici, e in generale a tutti gli operatori del settore agricolo, è Nicola Dalmonte, uno dei dirigenti dell'azienda, a illustrare le ultime novità provenienti dal mondo del vivaismo frutticolo.

Qual è stata la pianta che avete messo "al centro" dell'incontro informativo?

"Quest'anno il protagonista della giornata è stato un frutto secco, considerato fino ad ora di nicchia, ma che a livello internazionale si sta sviluppando: il castagno. La parte convegnistica è stata dedicata a questo frutto, con un panorama nazionale e internazionale sulla sua coltivazione e con una serie di informazioni e dati indicativi sulle prospettive future anche per il nostro territorio. Tutto questo grazie alla brillante relazione del professor Elvio Bellini, uno dei più importanti esperti nazionali del castagno, marradese, già docente di frutticoltura presso l'Università di Firenze. Bellini è molto impegnato anche nell'attività di promozione del castagno Igp di Marradi".

Nel corso della giornata avete promosso anche altre attività?

"Certamente. Secondo la tradizione abbiamo guidato i vi-

sitatori attraverso i nostri vivai per poter constatare di persona le tecniche adottate, poi li abbiamo anche portati nel nostro laboratorio di micropropagazione. A corredo del convegno abbiamo allestito una mostra pomologica, con tutte le varietà in maturazione in questo periodo".

Dalmonte, oltre al castagno, quali proposte attendono i produttori in questo periodo?

"Abbiamo delle novità in arrivo per la prossima stagione autunno invernale. La prima riguarda il kiwi; la stagione commerciale quest'anno non è stata completamente soddisfacente per i produttori agricoli, però questo frutto ha sempre molte attrattive e noi abbiamo preparato una serie di prodotti che presentano caratteristiche molto inte-

La parte convegnistica è stata dedicata al castagno con un panorama nazionale e internazionale sulla sua coltivazione e con informazioni e dati indicativi sulle prospettive future, anche sul territorio



Piccoli alberi di noce coltivati nei Vivai Dalmonte

ressanti. La seconda riguarda il nocciolo, uno di quei prodotti appartenenti al settore della cosiddetta frutta secca, quello della castagna. Di questi prodotti oggi si parla molto nel mondo dell'alimentazione salutare, perché sono poveri di grassi dannosi e ricca di proteine vegetali di antiossidanti e di vitamine. In Italia siamo deficitari nella produzione di noccioli, dobbiamo importarne molte, per questo la produzione in loco ha buone prospettive. In Italia sono previsti diversi nuovi impianti nei prossimi anni, inoltre su questa produzione c'è un programma legato al Psr nazionale."

Giovanni Raggi

INNOVAZIONE

Internet, a ciascuno il proprio spazio

Evoluzioni web lancia la "Summer promo": costi ridotti del 30% sulla realizzazione di un sito completo e adattabile

Innovazione, flessibilità e contenimento dei costi: sono queste le caratteristiche dei prodotti relativi alla "Summer promo" lanciata da Evoluzioni Web con l'obiettivo di consentire a tutti di ottenere la giusta visibilità sul web. "Era da tempo che volevamo 'costruire' un'offerta capace di rispondere in modo veloce ed efficace al bisogno di visibilità anche di aziende di media e piccola dimensione - spiega la presidente della web agency faentina Federica Lotti -. Con questa 'Summer promo' ci siamo finalmente riusciti e stiamo raccogliendo un buon riscontro da parte dei nuovi clienti".

In cosa consiste esattamente questa "Summer promo"?

"In pratica mettiamo a disposizione un sito company profile di base garantendo un risparmio di circa il 30% rispetto alle propo-

ste tradizionali".

Quali caratteristiche ha un sito internet realizzato in questo modo?

"Si tratta di un sito completo in tutto e per tutto. Quello che ci consente di tenere bassi i costi è l'utilizzo di una tecnologia open (Wordpress) come base per il sito e quindi la minore personalizzazione del prodotto. In realtà ci tengo a sottolineare che i siti realizzati con piattaforma Wordpress sono assolutamente completi e comunque sempre espandibili e adattabili alle singole esigenze. In più garantiscono template di tendenza semplici da consultare: una caratteristica da non sottovalutare in caso di web marketing".

Com'è nata l'idea di questa offerta?

"Quando abbiamo lanciato a Faenza la piattaforma compracomodo.it ci siamo resi

conto che non tutte le attività commerciali avevano un sito internet. Molto spesso per via della spesa, considerata troppo onerosa e non necessaria. Allora abbiamo ragionato su come poter rendere più semplice

ed economico avere un sito di presentazione all'altezza delle attuali esigenze degli utenti (caricamento veloce, ottimizzazione per dispositivi mobili ecc..)".

A questo proposito, come sta andando l'esperienza di www.compracomodo.it?

"Il sito sta crescendo e gli esercenti aderenti sono in continuo aggiornamento. Si tratta di un'esperienza sperimentale che sta dimostrando vitalità e buone potenzialità di crescita, soprattutto nel medio-lungo periodo: i commercianti si stanno rendendo conto che il mercato on line può rappresentare ulteriori margini di sviluppo per un'attività". (m.a.)



sdar

vending dal 1975






Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

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





F.lli ERCOLANI

Falegnameria

FINESTRE CON GRANDE DETRAZIONE FISCALE DEL 65%

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

www.ercolanifalegnameria.it

<p>SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM Via Lovatella 14 • FAENZA Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 falegnameria@ercolanifossolo.it</p>	<p>SHOWROOM Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) Tel. 0546 43415 ercofal@falegnameriaercolani.it</p>
--	--



GEMOS

Apri il Bistrò Rossini in piazza del Popolo

Nuova esperienza per la cooperativa di ristorazione con lo storico locale faentino completamente rinnovato e aperto da mattina a sera

È tutto pronto per l'apertura del nuovo Bistrò Rossini Caffè&Ristorante. Il locale, completamente rinnovato sia nella veste che nella gestione è pronto a diventare il punto di riferimento del centro storico faentino.



L'inaugurazione, in programma martedì 12 luglio a partire dalle ore 20 vedrà, dopo il taglio del nastro, buffet e musica dal vivo per tutti con il Jazz Cafè Trio. Marco Placci, direttore di Gemos (nel tondo), spiega cosa li ha spinti a credere in questo progetto e quali saranno i punti di forza del nuovo locale.

Impegno del tutto nuovo per Gemos. Quali saranno le novità?

"Con questo intervento dimostriamo che Gemos è in grado di operare su diverse

fasce di mercato e mettere a frutto l'esperienza maturata nel campo della ristorazione. Per adattarsi meglio alle esigenze della clientela Bistrò Rossini, oggi in grado di ospitare circa un centinaio di coperti, pur essendo aperto tutti i giorni per colazioni e aperitivi avrà orari flessibili e diversificati per i pranzi, veloci e pensati per i lavoratori (dal lunedì al venerdì), e le cene (fino a tarda sera dal giovedì alla domenica)".

Investimento importante ma doveroso?

"Assolutamente sì, l'investimento realizzato su Bistrò Rossini supera i 600mila euro ma si è reso necessario per trovare una soluzione adeguata e innovativa al self-service di piazzetta Carlo Zauli che, chiuso proprio in questi giorni dopo quasi 40

L'inaugurazione è prevista per il 12 luglio alle ore 20 con il taglio del nastro e l'intrattenimento musicale del Jazz Cafè Trio

anni di attività, necessitava di interventi di ristrutturazione importanti. Abbiamo quindi ritenuto opportuno valutare altre possibilità sempre mantenendo la posizione del centro di Faenza e il ruolo di locale di ristorazione anche per studenti e lavoratori".

Sul fronte dell'occupazione si sono verificati problemi di esubero?

"Nessun contraccolpo sul fronte occupazionale dal momento che tutti i dipendenti del Bontavola sono stati rioccupati in altre

L'investimento realizzato sul Bistrò Rossini da Gemos supera i 600mila euro. Il Bontavola di piazzetta Carlo Zauli ha chiuso l'8 luglio

strutture e per Bistrò Rossini sono state realizzate 15 nuove assunzioni".

Infine l'intrattenimento, c'è qualcosa in programma per le serate estive?

"Abbiamo già attivato alcune collaborazioni con altri locali del centro per organizzare momenti di musica e intrattenimento. In particolare, in collaborazione con il bar-gelateria Bassi, tutti i venerdì sera sino a fine estate ospiteremo alcuni eventi musicali".

Silvia Benericetti

IMMIGRAZIONE

Nuovo progetto di accoglienza per RicercAzione

Partirà a metà luglio il progetto di prima accoglienza rivolto a 7 persone profughe gestito da RicercAzione e nato dalla collaborazione della cooperativa con l'Asp della Romagna faentina sotto la guida della Prefettura.

"Questo progetto si inserisce nella modalità di gestire il flusso di profughi che arrivano nei nostri territori previsto dalla Prefettura, con un maggiore controllo e diverse restrizioni sui soggetti gestori - spiega Giovanna Nicosia di RicercAzione -. Per poter essere ammessi al bando, infatti, è necessario, accanto al progetto di prima accoglienza, anche un programma di integrazione con il territorio per le persone che vengono ospitate".

Ancora non si conosce la nazionalità di provenienza dei 7 profughi che troveranno alloggio in un appartamento di S. Ruffillo, frazione di Brisighella. "Abbiamo trovato, grazie alla disponibilità della Curia che ne è proprietaria, un appartamento accanto alla parrocchia di San Ruffillo. Il lo-

L'appartamento di S. Ruffillo (Brisighella) ospiterà 7 persone profughe. Pronti diversi progetti di prima accoglienza

cale dispone di tre camere, due bagni, una sala comune e una cucina/soggiorno oltre ad un giardino interno" continua Nicosia. Per quanto riguarda l'aspetto dell'integrazione la cooperativa ha già programmato per gli ospiti due ore di italiano (con anche nozioni di educazione civica) al giorno e una serie di attività da

Tra le iniziative già programmate 2 ore di italiano al giorno con nozioni di educazione civica



S. Ruffillo, la località di Brisighella dove verranno ospitati i 7 profughi presi in carico da RicercAzione

organizzare in collaborazione con la comunità e gli enti del territorio. "Durante i primi mesi, all'incirca due, saremo impegnati nell'aiutare queste persone a ricostruire le loro storie per poterle presentare alla Commissione che poi valuterà lo status da assegnare a ciascuno di loro. Tendenzialmente circa la metà dei richiedenti asilo che raggiungono il nostro territorio (110

nell'ultimo anno) non ottengono, al primo esame, il permesso di soggiorno per rimanere in Italia - conclude -; serve quindi un piano di seconda accoglienza bene integrato e magari pensato con il coinvolgimento della comunità locale, che aiuti a preparare la strada per quella metà che, invece, potrebbe decidere di restare".

Ilaria Florio



Azione disinfettante e sanificazione dell'acqua



Alghie



Batteri



Virus

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

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



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



La tua casa in mani sicure



Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

Le nostre sedi

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

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

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

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

Numero Verde **800-046340**

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



Bistrò
ROSSINI
caffè & ristorante

FRESCHI

11 LUGLIO

QUESTO SÌ... CHE È
UN GRANDE GIORNO!

Apri Bistrò **Rossini**.
In Piazza del Popolo 22, Faenza

PASSAPAROLA!

bistorrossini.it



130 guardie giurate armate, 12 auto di servizio, una grande capillarità sul territorio e servizi personalizzati per ogni esigenza: tutto questo è Colas Vigilanza, la cooperativa del gruppo Ciclat, specializzata in materia di sicurezza. "Il nostro obiettivo è dare la possibilità a cittadini e imprenditori di vivere senza preoccupazioni perché a vigilare sulle loro case e imprese ci pensiamo noi con prestazioni e prodotti altamente specializzati" spiega il direttore Andrea Avellone.

SICUREZZA

Senza preoccupazioni con Colas Vigilanza

Proteggere la propria casa e la propria impresa con servizi efficaci e innovativi



Un altro dato interessante è che mentre i furti nei negozi e nelle aziende si svolgono per lo più in orario notturno, quelli

che interessano le abitazioni si registrano anche di giorno: "Per far fronte alle 'nuove tendenze' abbiamo predisposto un servi-

zio di vigilanza sulle abitazioni ad orario continuato 24 ore su 24 - spiega ancora Avellone -. Ciò che consigliamo maggiormente ai nostri clienti che vogliono proteggere la loro dimora è di installare sistemi antintrusione e videosorveglianza

Il direttore Avellone:
"Garantiamo un servizio di sorveglianza sulle abitazioni attivo 24 ore su 24"

a distanza, collegati alla nostra centrale operativa, in questo modo nel momento in cui scatta l'allarme, possiamo verificare immediatamente la situazione. Questo servizio prevede anche la possibilità da parte dell'utente di collegare il proprio smartphone e controllare direttamente la propria abitazione. Ovviamente, quando scatta un allarme, le nostre guardie giurate vanno di persona a verificare che non ci siano intrusi, sollevando il proprietario dell'immobile anche da questa incombenza che potrebbe trasformarsi in un rischio. Inoltre possiamo anche custodire in buste chiuse e sigillate le chiavi dei nostri clienti. In caso di necessità abbiamo così la possibilità di verificare anche l'interno della casa nell'eventualità in cui i ladri avessero manomesso l'allarme e fossero riusciti ad entrare".

Ilaria Florio

La cooperativa dispone di 130 guardie giurate armate e 12 auto di servizio e nell'ultimo anno ha effettuato quasi 4mila interventi su allarme

Nel solo 2015 la cooperativa ha effettuato quasi 4mila interventi su allarme, un dato che negli ultimi anni ha registrato un trend di crescita significativo: "L'aspetto più emergente che abbiamo riscontrato grazie all'attività del nostro osservatorio, è che ad aumentare sono stati soprattutto i furti, o i tentati furti, nelle abitazioni private - continua -. Fino a qualche anno fa essere dotati di un allarme e collegati ad un sistema di vigilanza era prerogativa degli esercizi commerciali, oggi questo aspetto riguarda invece gran parte delle abitazioni private presenti sul territorio".

MOSAICI SONORI

Estate in musica

Continuano anche nei mesi di luglio e agosto gli appuntamenti musicali firmati Mosaici Sonori con ben due rassegne ormai note ai ravennati: i Concerti del Mare e Marina Classica.

I Concerti del mare sono già al terzo appuntamento in programma sabato 16 luglio a Marina Romea nella chiesa dell'Assunta con il Trio Ecoensemble; si prosegue giovedì 21 luglio nella Chiesa di San Massimiliano Kolbe di Lido Adriano con il coro Calamosca-Mariani diretto da Carlo Angeli; sabato 23 luglio è la volta dell'Orchestra e solisti della Cappella musicale della Basilica di San Francesco che si esibiranno nella Chiesa di San Giuseppe a Marina di Ravenna; si continua domenica 24 nella cornice dell'anfiteatro Gruber a Casal Borsetti con l'Ensemble Mosaici Sonori e si chiude mercoledì 27 a Punta Marina, all'interno della Chiesa di San Massimiano con Quartetto d'Archi. Tutti gli appuntamenti si svolgono a partire dalle 21,15.

La nona edizione di Marina Classica, invece, ha in programma due appuntamenti: mercoledì 20 luglio alle 20 con il "Concerto lirico" di Etsuko Ueda (soprano), Gaspare Fazio (baritono) e Monica Ferrini (Pianoforte) e sabato 18 agosto con "La luna degli Amor Cortesi" insieme a Anatoli Ricci (flauto) e Claudio Mattioli (fisarmonica). Entrambi si svolgeranno alle 21,15 al Ravenna yacht club di Marina di Ravenna. (l.r.)

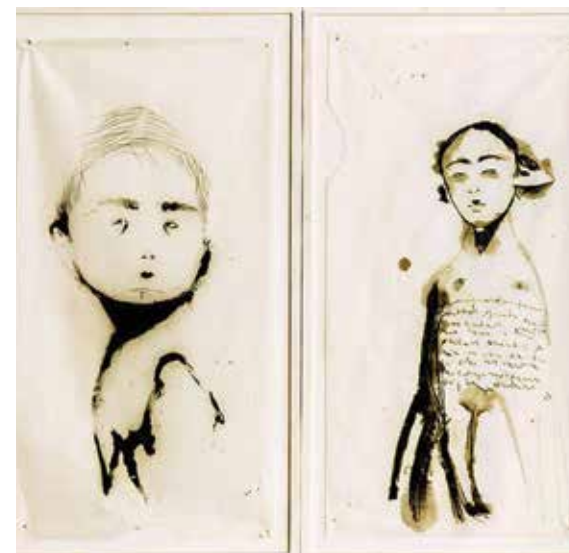
CAPIT

60esimo per il Premio Marina di Ravenna

Il tradizionale Premio di pittura "Marina di Ravenna" raggiunge la 60esima edizione. Per celebrare questa occasione Capit ha in programma diverse iniziative: la pubblicazione di un volume dedicato alla storia del premio fondato nel 1955 e l'allestimento di una mostra presso la Galleria FaroArte con circa 40 opere appositamente create da artisti presenti nell'albo d'oro dei vincitori del premio. Sarà inoltre pronto a metà luglio un nuovo sito web interamente dedicato alla sessantesima edizione del premio, con il programma dei vari appuntamenti, un profilo degli artisti partecipanti, le loro opere e tanti ricordi.

La mostra verrà inaugurata domenica 28 agosto alle ore 19 alla Galleria FaroArte. Prima del taglio del nastro, alle 17,30, Capit invita tutta la cittadinanza nel Piazzale Marinai d'Italia di Marina di Ravenna per festeggiare insieme agli artisti l'importante traguardo di questa manifestazione.

Lorenzo Reda



"Respiro" una delle opere vincitrici dell'edizione 2015 del Premio Marina di Ravenna realizzata dall'artista Camilla Cerqua

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

IN CAMMINO
Cooperativa Sociale Onlus

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

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

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

INNOVAZIONE

Più qualità, più efficienza, più sostenibilità

Il Consorzio Agrario di Ravenna presenta il progetto triennale promosso con il Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano Veneto per migliorare le caratteristiche delle uve

E' un percorso sperimentale che nasce per migliorare la qualità e l'efficienza della viticoltura romagnola quello portato avanti dal Consorzio Agrario di Ravenna in collaborazione con il Centro di Ricerca per la Viticoltura (Cra Vit) di Conegliano Veneto e alcune aziende del territorio.

Il progetto, di durata triennale, è stato avviato lo scorso anno ma già il prossimo settembre sarà possibile conoscerne i primi risultati: "Tra le strutture coinvolte ci sono alcune aziende vitivinicole del territorio con le quali abbiamo elaborato un progetto per il miglioramento qualitativo in campo

di alcuni vitigni, tra cui trebbiano e pinot - racconta Fabio Pelliconi, dirigente area Ricerca e sviluppo del Consorzio Agrario -. L'obiettivo principale è migliorare in campo la qualità di questi vitigni ma anche, più in generale, di adattare le tecniche di coltivazione, concimazione e irrigazione ai singoli terreni".

In questo secondo anno di attività si è lavorato su diversi itinerari tecnici colturali per ottenere risultati differenziati e procedere ad un confronto al termine del periodo sperimentale: "Questi itinerari tecnici si basano su più variabili - spiega Pelliconi -: fertirrigazione, ossia nutrizione della pianta in funzione delle cinetiche e dei ritmi di assorbimento dei minerali a confronto con la concimazione granulare tradizionale; miglioramento dell'irrigazione, intesa come irrigazione di precisione in funzione delle dotazioni del suolo realizzata grazie a delle particolari sonde; infine tecniche diverse di potatura secca, verde, sfogliatura e

diradamento grappoli".

Il lavoro, che coinvolge complessivamente 5 aziende agricole, viene svolto dagli sperimentatori dell'area Ricerca e sviluppo del Consorzio Agrario di Ravenna di concerto con i ricercatori del Cra Vit e si concluderà nel 2017: "Da questo periodo di sperimentazione ci aspettiamo di ottenere innanzitutto un miglioramento della qualità dei vitigni in funzione della produzione anche di vini frizzanti; un miglioramento dell'efficienza della tecnica colturale con un conseguente contenimento dei costi e - conclude il dirigente - un avanzamento nel campo della sostenibilità ambientale". Nel mese di settembre saranno organizzate alcune visite in campo per mostrare i risultati pratici a tutti gli agricoltori mentre nel periodo invernale sono in programma una serie di iniziative divulgative. Per informazioni: 0545 906211, info@consorzioagrarioaravenna.it, www.consorzioagrarioaravenna.it.

Mabel Altini



PER SAPERNE DI PIU'

Cozze: quando mangiarle e come sceglierle

Giovanni Fucci, presidente Geomar:

"Da giugno a settembre la qualità del prodotto è eccellente"

Per la cooperativa Geomar di Ravenna, specializzata in miticoltura (allevamento delle cozze), quello che va da giugno a settembre è davvero un periodo di altissima stagione. Il prodotto infatti, che in questo periodo raggiunge la massima qualità, viene consumato con più frequenza anche grazie ai flussi turistici che investono la nostra regione e non solo. "Anche il prodotto che potreste consumare in ferie in Sardegna o Sicilia è nato e cresciuto negli impianti dell'Emilia Romagna - sottolinea Giovanni Fucci, presidente di Geomar -. La cozza infatti si riproduce in alcune aree dove sono presenti condizioni ambientali specifiche come nell'alto, medio e basso Adriatico e nell'alto Tirreno, ma non in Sicilia e Sardegna".

Anche Geomar vende il proprio prodotto in queste isole?

"Certamente. I nostri nuovi impianti di allevamento sono collocati a circa 10 miglia dalla costa di Ravenna e sono di categoria "A", che significa che il prodotto non necessita di alcun intervento di depurazione prima del consumo. Si tratta quindi di un prodotto di alta qualità che vendiamo in 'treccia' - ossia senza sgranarlo ma semplicemente pre-

levandolo dal mare - e recapitiamo tramite camion frigo".

Quando arriva il prodotto è già pronto per il consumo?

"E' un prodotto vivo e a quel punto gli acquirenti possono decidere di lavorarlo subito per inviarlo al consumo umano, oppure ricollocarlo in mare presso la propria sede per consumarlo successivamente".

Mentre per il mercato locale?

"Le cozze destinate al mercato locale vengono di solito sgranate a bordo, a pochi minuti dalla raccolta, e raccolte in sacchi da 20-25 kg. Un prodotto sgranato subisce uno stress notevole e dovrebbe essere consumato entro 3 o 4 giorni".

Quando si acquistano dei mitili ci sono degli indicatori di qualità?

"Negli impianti di allevamento di cozze tutto il processo è completamente naturale e spontaneo. Occorre diffidare di chi propone cozze biologiche o con marchi Dop o Igp: sono solo indicazioni commerciali, il prodotto è uguale a quello realizzato nell'impianto vicino senza marchi. Un prodotto sicuro e di qualità è sempre venduto in una

rete sigillata con etichetta del venditore, numero di stabilimento, nome del prodotto (Mitylus galloprovincialis) e data di confezionamento. Mai acquistare prodotto sfuso".

E per il sapore?

"E' importante sapere dove viene coltivato. La cozza assimila sapori e gusti diversi, determinati dalle sostanze che ha filtrato. Una cozza cresciuta a pochi metri dalla costa ha sempre un sapore dolciastro in relazione all'acqua dolce portata dai fiumi, mentre quella che cresce a 10/15 km dalla costa ha un'elevata salinità e sapore".

Lorenzo Reda



Una cozza coltivata dalla cooperativa Geomar nelle acque dell'Adriatico, a 10 miglia dalla costa di Ravenna



Giovanni Bianchi
GIUSEPPE UGONIA
il Litografo del '900 italiano

Fresco di stampa

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

Rassegna d'Opera



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

SOLCO

35 milioni di euro di fatturato per il Consorzio ravennate

Il 2015 ha segnato un incremento del 28% rispetto all'anno precedente.

Hanno contribuito l'adesione di nuove cooperative e lo sviluppo di progetti nel campo dell'emergenza abitativa

Con oltre 35 milioni di euro il fatturato 2015 del Consorzio sociale Solco di Ravenna segna un incremento del 28% rispetto all'anno precedente: "Questo aumento significativo dei ricavi - commenta il presidente Antonio Buzzi - è dovuto a vari fattori. Tra questi la razionalizzazione della gestione di alcune strutture realizzata grazie all'accreditamento, l'adesione di diverse nuove cooperative alla nostra rete avvenuta nell'ultimo biennio e, non da ultimo, lo sviluppo di nuove progettualità innovative attuate soprattutto nel campo dell'emergenza abitativa".

Il bilancio del consorzio di cooperative sociali ravennate, attivo sull'intero territorio provinciale nel campo dell'assistenza e dei servizi ad anziani, minori e disabili, è stato approvato nei giorni scorsi dall'assemblea dei soci con un utile di 5.725 euro. Un risultato importante che consolida l'attività di un consorzio divenuto ormai punto di riferimento per la gestione

dei servizi e che, negli ultimi anni, ha visto rafforzarsi la propria capacità di rispondere ai bisogni emergenti della comunità: "Nell'ultimo periodo abbiamo consolidato il nostro intervento nell'ambito del Piano Freddo del comune di Ravenna, lanciato un progetto di housing sociale per le persone in emergenza abitativa e avviato l'importante sperimentazione di Housing First che si propone di trovare soluzioni abitative in locazione (nel lungo periodo) a persone senza una casa - continua Buzzi -. Per il prossimo biennio non ci poniamo obiettivi in termini economici, sarebbe contrario alla nostra stessa mission, ma lavoreremo per accrescere ulteriormente le nostre competenze e la qualità dei nostri servizi, soprattutto in termini di capacità di risposta ai bisogni emergenti dei singoli e delle famiglie".

Nei prossimi mesi farò puntati su due innovative attività avviate da Solco tramite la propria cooperativa sociale Progetto

Crescita: "Già in questo mese di luglio a Faenza è partito un nuovo servizio dedicato a bambini con diagnosi di Disturbo dello spettro autistico (realizzato in collaborazione associazione Autismo Faenza Onlus, e le cooperative Il Cerchio e San Vitale): un servizio altamente professionalizzato che ci piacerebbe poter realizzare anche in altri territori e con modalità che si adattino ai diversi periodi dell'anno scolastico. Inoltre, il prossimo settembre, prenderà il via la nuova gestione dell'Istituto paritario Maria Ausiliatrice di Lugo che, come auspicavamo, sarà realizzato in totale continuità con il passato. Abbiamo infatti confermato le iscrizioni degli anni precedenti e condiviso gli obiettivi dell'anno scolastico 2016/2017 con le suore e il corpo docenti (tutti confermati nel proprio ruolo) che operano nell'istituto da tanti anni - conclude il presidente del Solco -. Ora, insieme alle famiglie e agli insegnanti, cercheremo di attivare



Antonio Buzzi, presidente consorzio Solco

anche nuovi servizi innovativi grazie alla profonda esperienza in ambito scolastico maturata da Progetto Crescita".

EMILIA ROMAGNA CONCERTI

L'orchestra Senzaspine a Ravenna per celebrare S. Apollinare

Anche quest'anno è la cooperativa ravennate Emilia Romagna Concerti ad organizzare il Concerto per S. Apollinare, patrono di Ravenna e dell'Emilia Romagna.

Il concerto, che avrà luogo sabato 23 luglio alle 21 nella Basilica di S. Apollinare Nuovo, vedrà l'esecuzione di una celebre pagina della letteratura musicale, "le Quattro Stagioni" di Antonio Vivaldi, una raccolta di quattro concerti per violino e archi basati su 4 sonetti probabilmente scritti dallo stesso Vivaldi.

Per l'occasione torna a Ravenna la giovanissima orchestra Senzaspine, composta da musicisti ventenni e molto amata per il suo atteggiamento non conformista, dinamico e creativo nei confronti della musica e del pubblico.

È possibile acquistare i biglietti (posto non numerato del costo di 8 euro più il 10% per diritti di prevendita) presso l'Ufficio Viaggi e pellegrinaggi della Diocesi di Ravenna, via

Canneti 3 secondo piano, fino al 23 luglio.

Si possono acquistare anche online sul sito www.teatroalighieri.org oppure presso la biglietteria allestita accanto alla basilica dalle ore 20.



EXPORT

In calo il Made in Italy

La Camera di Commercio di Ravenna annuncia una pesante flessione nelle esportazioni della provincia di Ravenna. I primi tre mesi del 2016 hanno infatti registrato un calo del 10,5%, pari a -100,8 milioni di euro, rispetto allo stesso periodo del 2015.

Anche il Made in Italy subisce le conseguenze del rallentamento del commercio mondiale: con lo 0,88% del totale nazionale, Ravenna occupa il 40° posto in Italia e il 6° in Emilia Romagna nella graduatoria delle province esportatrici.

La Germania rimane il mercato più importante per le imprese ravennate, assorbendo il 14,2% delle vendite all'estero, nonostante gli scambi continuino a registrare una flessione (-15,7%). Segue la Francia a cui è destina-

to il 10,5% dell'export provinciale e che segna un +16,9% rispetto ai primi mesi del 2015. Il terzo paese per importanza è il Regno Unito che registra una crescita importante del 69,9%. Rilevante anche la crescita dei traffici diretti in Cina (+115,1%) e Paesi Bassi (+15,5%). Al contrario risultano in flessione gli scambi con gli Stati Uniti (-5,9%), con la Spagna (-7,8%) e con la Polonia (-16,5%). A determinare il calo complessivo di 100,8 milioni di euro registrato nei primi tre mesi del 2016 rispetto all'anno precedente, hanno contribuito prevalentemente il settore dei prodotti in metallo (-117,3 milioni, pari a -84,7% in termini relativi), quello dei prodotti della metallurgia (-15,5%) e in misura minore quello dei prodotti chimici (-1,1%).



per appuntamenti

Tel. 0546 660448

per URGENZE
335.1220352

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

Faenza Spurgghi

www.faenzaspurghi.com



LOTTA
alla
ZANZARA
TIGRE

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



DERATTIZZAZIONI

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

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

DISINFESTAZIONE
BLATTE



Effettuiamo trattamenti specifici contro

FORMICHE
MOSCHE
VESPE





GOLF CLUB FAENZA

“Le Cicogne”



IL GOLF DI TUTTI

IL GOLF PER TUTTI

lo sport piu' praticato al mondo

SPORT OLIMPICO 2016

OPEN D'ITALIA

DA QUEST'ANNO SECONDA GARA DI GOLF IN EUROPA PER IMPORTANZA

RYDER CUP 2022

MARCO SIMONE - ROMA - ITALIA

FRA I MAGGIORI EVENTI SPORTIVI MONDIALI

MISSION

APRIRE LA STRUTTURA AI CITTADINI

ELIMINARE IL PREGIUDIZIO DI NON SPORT, COSTOSO ED ESCLUSIVO

STIMOLARE I GIOVANI ALLA PRATICA DEL GOLF

INCREMENTARE IL NUMERO DEI GOLFISTI PRATICANTI

LOCATION

ENTRO IL PERIMETRO DELLA CITTA', FACILMENTE RAGGIUNGIBILE IN ZONA SPORTIVA "LA GRAZIOLA"

PROMOZIONI

LE CICOGNE: 1 MESE GRATUITO DI INTRODUZIONE AL GOLF

FEDERAZIONE: CORSI DI GRUPPO A 99 €

CONTATTI: Segreteria 0546 622410 - www.faenzagolf.com - info@faenzagolf.com



tecnicamista

CONSULENZA
PROGETTAZIONE
ARCHITETTURA
SERVIZI INTEGRATI

Giorgio Andrini – Geometra

Massimiliano Andrini – Ingegnere

Michela Andrini – Industrial designer

Gabriella Mazzoni – Perito Industriale

Stefano Garavini – Architetto

Damiano Bandini – Ingegnere

Maurizio Goni – Ingegnere

Valentina Gollini – Architetto

Paola Fanelli – Segreteria

STUDIO ASSOCIATO TECNICAMISTA
via Volta 5/6 - Faenza (RA) - Tel. 0546 623000
www.tecnicamista.com



PERCHÉ LO STUDIO TECNICAMISTA SPONSORIZZA E ORGANIZZA UNA GARA DI GOLF A SQUADRE PRESO IL GOLF CLUB “LE CICOGNE” DI FAENZA?

Lo STUDIO ASSOCIATO TECNICAMISTA condivide e promuove i valori essenziali del GOLF, sono i medesimi che applica nella professione: **rispetto** delle regole di gioco; **etica** e **etichetta**, cortesia verso altri giocatori; consente di giocare con **chiunque**, dal ragazzino di 8 anni al senior di 90 anni (ad armi pari); insegna ad apprezzare e rispettare la **natura** traendone grande beneficio fisico e mentale; stimola e aggrega nel gioco di **squadra**; appassiona, genera **soddisfazione** e consapevolezza, stimola ad aiutarsi l'uno l'altro nel raggiungimento del l'obiettivo e infine insegna a **non mollare** nei momenti difficili e a darsi sempre un'altra occasione.

TRADIZIONI

Com'era una volta la sfujareja?

Il granoturco (*e' furminton*) non ha mai avuto nelle nostre zone l'importanza che ha rivestito in altre regioni italiane - come quelle a nord del Po - dove per secoli è stato, sotto forma di polenta, l'alimento principale, se non l'unico, degli strati più bassi della popolazione. In Romagna il granoturco non era coltura dominante, ma en-

Le pannocchie venivano staccate a mano e amucchiate sull'aia dove le donne si disponevano a semicerchio per la sfogliatura, che consisteva nel liberare la pannocchia dalle bràttee

trava nella rotazione agraria del frumento assieme alle barbabietole (*al biédal*) e all'erba medica (*la spagnera*) ed era di solito destinato al bestiame: la polenta gialla non ha mai avuto un ruolo predominante nell'alimentazione dei nostri contadini. La raccolta avveniva normalmente fra l'ultima settimana d'agosto e le prime due di settembre. In precedenza i contadini avevano provveduto a tagliare le cime ancora verdi (*al vett*) delle piante sopra la pannocchia ed in seguito anche le foglie: le une e le altre erano destinate all'alimentazione dei bovini.

Le pannocchie venivano staccate a mano e amucchiate sull'aia. La sera si disponevano a semicerchio panche o assi sulle quali sedevano donne e fanciulle per la sfogliatura (*la sfujareja* o *spanucèda*), operazione che consisteva nel liberare la pannocchia (*la panocia*) dalle bràttee (*e' scartòzz*). Per far questo ci si aiutava con

Alla sfujareja partecipavano le giovani donne del vicinato che si spostavano di casa in casa tutte le sere. Era un'occasione che avevano i giovani innamorati (*i filaren*) per fare la corte alle ragazze

un punteruolo (*e' sfrocc*) di duro legno di tamerice che le sfogliatrici (*al sfujadori*) portavano legato al polso con uno spago. Con le foglie più tenere dei cartocci si riempiva il pagliericcio (*e' pajàzz* o *pajon*), il surrogato povero dei materassi di crine o di lana. Le foglie esterne, più dure, erano invece destinate all'alimentazione del bestiame. In pratica non c'era parte della pianta di granoturco che non fosse utilizzata. Gli steli (*i malghèzz* o *gambaron*) venivano estirpati con la zappa e raccolti in fascine: si bruciavano nella "fornacella" (*la furnasèla*) per scaldare l'acqua del bucato. Allo stesso uso erano destinati i tütoli (*i panòcc*), cioè i torsoli delle pannocchie sgranate.

Per la sgranatura si usava *e' froll*, uno strumento azionato a mano con il quale le pannocchie venivano sgranate ad una ad una. Non tutti i contadini lo possedevano: come altri attrezzi, veniva prestato e passava di casa in casa al seguito della *sfujareja*. Successivamente, per le grandi quantità, venne introdotta la macchina trebbiatrice azionata da un trattore come quella del grano. I primi

modelli sgranavano le pannocchie sfogliate, quelli più recenti, introdotti verso il 1950, erano in grado anche di operare la sfogliatura. Furono queste macchine a fare scomparire nel giro di pochi anni dalle nostre campagne la *sfujareja*, che - in un periodo nel quale il lavoro in campagna era molto duro e le opportunità di svago molto poche - diventava una specie di trebbio o di festa. Alla *sfujareja* partecipavano infatti le giovani donne del vicinato che si spostavano di casa in casa tutte le

sere, lavorando fin verso le undici o mezzanotte: era un'occasione che avevano i giovani innamorati (*i filaren*) per fare la corte alle ragazze intente a spannocchiare alla scarsa luce dei lumi a petrolio. Alcune famiglie ingaggiavano addirittura un suonatore che con l'organetto o la fisarmonica accompagnava la *sfujareja*: al termine ci poteva anche scappare qualche ballo, se non qualcosa in più, fra sfogliatrici e filarini.

Gilberto Casadio



Sopra una foto storica della tradizionale *sfujareja*, in alto un bimbo sgrana una pannocchia con *e' froll* durante una delle manifestazioni che rievocano il lavoro della spannocchiatura

GRANAROLO Festa in

14-15-16-17-18-19

LUGLIO 2016
67ª FESTA de l' UNITÀ



STROZZAPRETI - CAPPELLETTI - SPAGHETTI ALLO SCOGLIO
CARNE AI FERRI - ANGUILLA AI FERRI - GRIGLIATE DI PESCE
Domenica anche a mezzogiorno e con asporto

GIOVEDÌ
14 LUGLIO **SERATA GIOVANI**

VENERDÌ
15 LUGLIO **G. PAOLO e MILA danze**

SABATO
16 LUGLIO **THE SOUNDS GROUP in concerto**

DOMENICA
17 LUGLIO **Misto romagnolo per due GIANNI e PAOLO PARMIANI**

LUNEDÌ
18 LUGLIO **Orchestra VANESSA e CLAUDIO**

MARTEDÌ
19 LUGLIO **COMMEDIA DIALETTALE**

MANGI BENE... VIVI MEGLIO



A San Martino in Gattara per sconfiggere il caldo di agosto

30/31 luglio e 6/7 agosto: due weekend di festa in collina tra spettacoli della tradizione e ricco menu a base di cinghiale

Per sfuggire all'afa la Sagra della collina e del cinghiale si riconferma la soluzione migliore, tra specialità del bosco e spettacoli dal vivo nel fresco di San Martino in Gattara. Si comincia sabato 30 con la tradizione dell'Orchestra Silvagni, per proseguire con un doppio spettacolo domenica 31: "Sabbia sulle note" e "Sorrisi e Canzoni con Sgabanaza". Nel weekend successivo, sabato 6 agosto, sale sul palco l'orchestra

"Caffè Concerto", mentre per il gran finale di domenica 7 si balla con l'accoppiata tra "Le comete di Romagna" e "Rising Star Show". Nell'area della festa, poi, in esposizione ci sono foto, artigianato locale e pezzi da collezionismo.

Piatti forti dell'evento sono l'ottima pasta fresca tirata al matterello e le pietanze a base di cinghiale. Cappelletti, tortelli e tagliatelle si sposano con il prelibato ragù

di cinghiale, mentre il menù dei secondi sfodera cinghiale in salmì, coscia di cinghiale arrosto, castrato e carni alla brace. Si chiude in bellezza, a fine pasto, con dolce di marroni e crostata della nonna.

Lunedì 1 agosto, infine, un ulteriore momento di festa slegato dalla Sagra: con "Birra in collina", dalle 19, apertura stand gastronomico con strozzapreti alla bo-

scaiola, stinchi di maiale, salciccia, spiedini, patate fritte, piadina e... tanta birra!

Intrattenimento musicale garantito con la grinta dei Moka Club. Impossibile quindi annoiarsi, anche nel caso dovesse piovere: la festa infatti si svolgerà anche in caso di maltempo, e il parcheggio è a due passi dalla festa. Per informazioni 328 1279539, www.sanmartino.ra.it



Programma

Sabato 30 luglio ore 18.30 apertura stand gastronomico e mostre / ore 21 grande apertura con l'Orchestra Silvagni / **domenica 31 luglio** ore 12 apertura stand gastronomico e mostre / ore 18 riapertura stand gastronomico / ore 20 spettacolo "Sabbia sulle note" e "Sorrisi e Canzoni con Sgabanaza" / **sabato 6 agosto** ore 18.30 apertura stand gastronomico e mostre / ore

21 a grande richiesta ritorna l'Orchestra Caffè Concerto / **domenica 7 agosto** ore 12 apertura stand gastronomico e mostre / ore 18 riapertura stand gastronomico / ore 21 ballo con "Le comete di Romagna" e "Rising Star Show"

e inoltre... **lunedì 1 agosto "Birra in collina": dalle 19 apertura stand gastronomico con strozzapreti alla boscaiola, stinchi di maiale, salciccia, spiedini, patate fritte, piadina e ... tanta birra! Musica con i Moka Club**



Filetto celebra la Madonna di Sulo: musica, sport e allegria

Festa da San Lorenzo a Ferragosto con tagliatellata, escursione in mountain bike, lotteria e spettacoli

E' fin dal 1618 che tanti devoti rendono omaggio alla Sacra Immagine della Vergine di Sulo, che dona grazie e benedizioni. Per questo, da tredici anni, un gruppo di giovani e adulti a Filetto offre una semplice ma preziosa occasione d'incontro con la Festa dedicata proprio alla Madonna di Sulo, dal 10 al 15 agosto a pochi minuti da Ravenna, Forlì e Faenza.

La festa ha inizio mercoledì 10 agosto con la "Tagliatellata", per fare il pieno di ottime tagliatelle caserecce. Giovedì 11 la nona "Pedalata escursionistica" in mountain bike nel tardo pomeriggio condurrà ragazzi e adulti sul percorso di 10 km circa, da ripetere tre volte, che si stende nelle campagne con saliscendi suggestivi nell'argine del fiume Montone.

Allo stand gastronomico, con menù tradizionale, nelle serate dell'11, 12 e 13 agosto vengono proposti piatti tramandati da mamme e nonne, nonché prelibate pietanze a base di cinghiale. La vigilia di Ferragosto è all'insegna dei "piaceri della carne" con la "Braciolata sotto le stelle", in cui ognuno può cuocere la propria carne sui bracieri all'aperto scegliendo tra sette diversi tagli.

Il giorno di Ferragosto inizia presto, con le Sante Messe ogni ora, dalle 5.15 alle 11 (la chiesa è sempre piena!),

con il pranzo ferragostano, alle 12.30, sotto lo stand. Ogni sera per i bambini ci saranno giochi e attrazioni, mentre i più grandi, sabato 13 agosto, potranno cimentarsi con il re dei giochi della tradizione contadina, il mitico zachegn. Immane anche lotteria e concorso fotografico.

La Festa si conclude alla sera quando si riapre lo Stand Gastronomico, con i profumi e sapori dei nostri piatti tipici, tanta buona musica e allegria. Per informazioni 348 8068874 (Lorenzo).



Programma

Mercoledì 10 agosto ore 19.30 Sagra della Tagliatella / ore 21.30 spettacolo con Low Cost / **giovedì 11 agosto** ore 16 pedalata escursionistica in mountain bike (partenza ragazzi alle 16, partenza adulti alle 17.15) / ore 19.30 apertura stand gastronomico ore 21 Musicanti di San Crispino / **venerdì 12 agosto** ore 18 Partenza Nord Walking / ore 19.30 apertura stand gastronomico / ore 21.30 Mama Mause / **sabato 13 agosto** ore 18.30 torneo di zachegn (memorial Giacomo Campana) / ore 19.30 apertura stand gastronomico / ore 21 premiazioni del concorso fotografico "In viaggio lungo le strade d'Italia" / ore 21.30 si danza con i ballerini del gruppo "Club Maurys" / **domenica 14 agosto** ore 19.30 Braciolata sotto le stelle / ore 21.30 serata country con "The country owls" / **lunedì 15 agosto** dalle 5.15 alle 11 Santa Messa ogni ora / ore 12.30 pranzo di Ferragosto / ore 19.30 apertura stand gastronomico e ritrovo degli ex filettesi / ore 21.30 Trio Made in Italy / ore 22 estrazione dei biglietti vincenti della lotteria

PASSATO

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

Come diciamo sempre, bisogna guardare avanti

FUTURO

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





Reda, l'appuntamento immancabile dopo Ferragosto

Dal 17 al 23 agosto: alla Sagra del Buongustaio ogni sera musica live, ospiti speciali Platinette e Gianni Drudi, allo stand offerte gastronomiche anticrisi

L'estate non finisce certo a Ferragosto, anzi a Reda si comincia a far baldoria dopo: anche quest'anno la Sagra del buongustaio a Reda colora il mese di agosto - dal 17 al 23 - con spettacoli, gastronomia e un coloratissimo spettacolo di fuochi d'artificio. Sul palco si alterna poi il ricchissimo parterre di ospiti proposto dalla sagra: Frank David e Mirko Gramellini, la tribute band di Zuccherò "Sugar Crime Band", i Quiedo con la partecipazione straordinaria di Platinette, Gianni Drudi, "Giorgio e le magiche fruste", Moka Club, Orchestra spettacolo Bagutti.

Immane i fuochi d'artificio che colorano il cielo della domenica (21 agosto), la scanzonata festa della birra (venerdì 19), il "pranzo del buongustaio" nella domenica di sagra e la mostra del-

la fruttivitticoltura, giunta oramai alla 35esima edizione.

E ancora giochi, bar e attrazioni, area bimbi ogni sera e super pesca con ricchi premi, ma soprattutto uno stand gastronomico in grado di conciliare la soddisfazione del palato con le esigenze del portafoglio. A Reda, infatti, a rotazione un piatto di carne in menù costa la metà, al grido di "Crisi fatti più in là, al Buongustaio paghi la metà!": giovedì castrato ai ferri, lunedì coscia di pollo, martedì spiedini. Dalle cucine escono quindi ottimi primi fatti a mano e grigliate di carne, polenta con capriolo e freschi piatti estivi, meringhe, bavaresi e sorbetti, senza dimenticare l'oramai mitico "piatto del buongustaio" con l'esclusivo "pane ripieno" farcito con la carne di castrato. Per informazioni 335 248567, www.sagradelbuongustaio.net



Programma

Mercoledì 17 agosto alle 19 apertura stand / alle 21 si balla con Frank David e Mirko Gramellini / **giovedì 18 agosto** alle 19 apertura stand / alle 21 "Sugar Crime Band", tributo a Zuccherò / **venerdì 19 agosto** alle 19 apertura stand e festa della birra / alle 21 serata con i Quiedo e la partecipazione straordinaria di Platinette / **sabato 20 agosto** alle 18 apertura stand gastronomico e inaugurazione Mostra della fruttivitticoltura / alle 21 tre ore di spettacolo con Gianni Drudi / **domenica 21 agosto** alle 12 pranzo del buongustaio / alle 18,30 apertura stand / alle 21 spettacolo del gruppo "Giorgio e le magiche fruste" / alle 22,30 grande spettacolo di fuochi d'artificio / **lunedì 22 agosto** alle 19 apertura stand / alle 21 spettacolo con i Moka Club / **martedì 23 agosto** alle 19 apertura stand / alle 21 gran finale con l'Orchestra spettacolo Bagutti

Errano di nuovo in festa

27 e 28 agosto: secondo weekend di eventi tra sport e gastronomia

Ritorno alle origini e raddoppio delle date per "Errano in festival", la festa della piccola frazione tra Faenza e il borgo medioevale di Brisighella che per il 2016 ha scelto di proporre non più uno ma ben due diversi momenti di ritrovo. Dopo il primo weekend di festa a metà giugno, la festa torna ad animare la collina faentina il 27 e 28 agosto. Due giorni dedicati a musica, sport e gastronomia: tornei sportivi e gara podistica promettono infatti un weekend a tutta salute nel verde della natura, mentre ad animare il cartellone eventi

ci pensano Errano Music Festival, Onde radio ed Etilisti Noti. Il panorama collinare e l'ottima offerta gastronomica completano il quadro dell'evento dedicato al piacere di stare insieme. La convivialità romagnola, infatti, è garantita dall'affiatamento dei volontari e dall'ottimo stand gastronomico romagnolo, con anche gustose pizze cotte nel forno a legna. Per informazioni www.erranoinfestival.it



Programma

Sabato 27 agosto alle 16 mostre, tornei di beach volley / alle 18 corsa podistica / in serata "Errano music festival", concorso canoro organizzato dal maestro Gabriele Bertozzi / dalle 19 stand gastronomico con pizza e fast food / **domenica 28 agosto** alle 16 mostre, torneo di beach volley e racchettoni / a mezzogiorno stand gastronomico / dalle 18 pizza e fast food / alle 18 musica anni 60, 70 e 80 con le Onde Radio / alle 21 folk italiano, americano e irlandese con gli "Etilisti noti"

feste & sagre

Feste e Sagre è su Facebook

Clicca "Mi piace" sulla nostra pagina

Comitato

Feste e Sagre

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

project by Evoluta - www.evoluta.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
dal 1981
IMPIANTI ELETTRICI

PROTOS S.p.A.

SERVIZI

Supporto all'internazionalizzazione promosso da Confcooperative

È stato presentato a inizio giugno il nuovo servizio di supporto all'internazionalizzazione per le imprese cooperative, promosso da Confcooperative Ravenna, che mette in campo strumenti, esperienza e servizi personalizzati per le specifiche esigenze di ogni cooperativa. "Stiamo svolgendo una serie di incontri presso le cooperative per capire e raccogliere informazione sui loro bisogni - ha spiegato Antonello Ciambriello, responsabile ufficio per le Politiche di internazionalizzazione e mercati -, al fine di offrire un servizio che si adatti il più possibile alle loro richieste. Alcuni degli strumenti che

mettiamo a disposizione sono l'Export academy, un servizio di e-learning con 15 video tutorial che affrontano le tematiche relative all'export e il CoopToCoop, un market place con più di 300 cooperative classificate per area geografica, settori, prodotti e mercati di interesse nel quale possono presentarsi al pubblico web ma anche conoscersi e condividere progetti". L'internazionalizzazione si sta diffondendo sempre più velocemente: al momento sono oltre 800 le cooperative che esportano all'estero con un totale di 5,9 miliardi di fatturato (+43% rispetto al 2007). (s.b.)

ACCADEMIA BIZANTINA

Music summer camp è un successo



Con ventisette iscritti e dodici ragazzi già in lista d'attesa per il prossimo anno, si è svolta nel mese di giugno la terza edizione del Music summer camp, il laboratorio estivo di musica e teatro per ragazzi dagli 8 ai 16 anni promossa a Bagnacavallo da Accademia Bizantina in collaborazione con la Scuola d'arte Ramenghi. Oltre ai corsi principali dedicati agli strumenti musicali, i ragazzi si sono impegnati in laboratori artistici quali l'atelier d'arte, il corso di scrittura creativa e il laboratorio espressivo di sviluppo della musicalità, guidati da professionisti del settore.

TERRITORIO

Cab di Brisighella per il tour di Campagna Amica/Unaprol

Sono stati i prodotti della Cab di Brisighella a premiare i vincitori della sesta tappa del Golf di Campagna amica/Unaprol che si è svolta domenica 26 giugno a Formigine, presso il Modena golf & country club de il borgo La Tegagna.

Il tour è diviso in 14 tappe in tutta Italia per raccontare ad un pubblico di consumatori che vive il territorio come risorsa culturale e sportiva, il benessere derivante da una dieta di prodotti tipici locali. In ogni tappa i golfisti vincito-

ri vengono premiati con prodotti provenienti direttamente dalle botteghe o agriturismi aderenti a Campagna amica, come appunto la Cab di Brisighella. Un'occasione per scoprire il territorio dal punto di vista artistico, culturale ed enogastronomico, associato agli itinerari turistici nei dintorni dei club, tra paesi, piccoli borghi ed oasi naturali. Unaprol, partner di Campagna amica in questo tour di territori, coglie l'opportunità di trasferire ad un nuovo target di consumatori le informazioni su una dieta equilibrata a

base di oli extra vergine di oliva di alta qualità, nonché gli usi e gli abbinamenti culinari con il prodotto simbolo della dieta mediterranea. Le regioni legate dal filo di olio extra vergine di Unaprol sono: Abruzzo, Emilia Romagna, Lazio, Liguria, Marche, Sicilia, Toscana e Umbria. Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito di Campagna amica <http://www.campagnamica.it/notizie/Pagine/Golf-di-Campagna-Amica.aspx> o consultare sul sito di Unaprol www.unaprol.it

AVIS

A Faenza in luglio "scatta" il Mercatino dei ragazzi

Si svolgerà come di consueto per tutto il mese di luglio in piazza del Popolo a Faenza il "Mercatino dei ragazzi", la mostra mercato dell'usato riservata ai giovanissimi tra i 6 e i 14 anni promossa da Avis Faenza. L'iniziativa, che lo scorso anno in 5 appuntamenti ha coinvolto oltre 1500 ragazzi, ha preso il via il 7 luglio e proseguirà tutti i giovedì del mese (14, 21 e 28) dalle 18.30 alle 22.30, ma con le iscrizioni obbligatorie che inizieranno alle ore 17. Il mercatino vuole essere un momento di scambio e gioco, non un'attività commerciale a scopo di lucro.

Ecco perché il regolamento vieta la messa in vendita di oggetti con un prezzo superiore a 50 euro, di qualsiasi genere alimentare, di capi d'abbigliamento, di animali, merci nuove, biciclette, materiali elettronici, antiquariati e oggetti di valore (oltre che armi improprie, fiori e piante, utensili e ceramiche). A "vigilare" sul buon andamento della manifestazione si alterneranno una trentina di volontari, con le classiche casacche e pettorine gialle. Per informazioni www.avisfaenza.it / 0546 601098 / Facebook Avis Faenza.

FAENZA

Biblioteca Zucchini: al via la vendita straordinaria di libri usati

In vista della conclusione del primo stralcio di lavori e in attesa di indentificare una nuova collocazione - più idonea alla conservazione dei libri - la biblioteca Zucchini di Faenza, gestita dalla cooperativa di Cultura Popolare, propone una vendita straordinaria di libri usati il cui ricavato sarà destinato al recupero della biblioteca stessa.

I libri saranno in vendita nei mesi di luglio, agosto e settembre tutti i giovedì dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30 presso gli attuali locali della biblioteca Zucchini in via Castellani 25 (si accede dal

chostro), la vendita verrà interrotta in ottobre per poi riprendere in novembre e concludersi il 31 dicembre con l'ormai consueto mercatino natalizio.

Quest'anno inoltre sarà possibile acquistare i libri anche presso "L'Altra Bottega" del commercio equo e solidale gestita dalla cooperativa sociale di inserimento lavorativo CEF, la Bottega si trova in piazza Martiri della Libertà 19/A ed è aperta tutti i giorni dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15 alle 18 (chiuso giovedì e sabato pomeriggio).

Per info: 0546 26084 / organizzazione@culturapopolare.eu



UNA CASA PER TUTTI

Ravenna - Via Pirano n.26
0544-423745 * 335-1310058
info@snoopycasa.it www.snoopycasa.it

Informazioni presso gli uffici di
Faenza e Bagnacavallo
(per appuntamento)



PORTO CORSINI - RAVENNA
ULTIMO APPARTAMENTO IN VENDITA
con ampio terrazzo affacciato sul molo
Classe energetica B

Sono disponibili locali destinati
ad ufficio e/o attività commerciale
IN VENDITA O IN AFFITTO

SAN PANCRAZIO (RUSSI)

ULTIMI 2 ALLOGGI
IN PROPRIETÀ O LOCAZIONE CON PATTO DI
FUTURA VENDITA.

Appartamento al P.T. con ampio giardino,
zona giorno, 3 letto, 2 bagni, ampia cantina
e due posti auto.

Appartamento al 1°P. con zona giorno, 2
letto, bagno, cantina e posto auto.

Classe energetica A-B



SETTESEREQUI

Dalla carta stampata a Facebook, dalle scuole ai servizi media

Il direttore del settimanale provinciale traccia un bilancio dei primi vent'anni della testata

Vent'anni di parole in libertà. Il nostro giornale taglia un traguardo importante perché fare editoria locale, fin dal 1996, non è stato un percorso agevole. Per quindici anni la cooperativa Bacchilega di Imola, poi la cooperativa Media Romagna sono l'idea fatta impresa dove i giornalisti sono anche i soci fondatori dell'azienda.

"Settesere", oggi "Setteserequi", è stato ed è un punto di riferimento importante per l'informazione romagnola, difficile trovare altri esempi di questa portata sommando carta, web e social network in questo spicchio d'Italia. I numeri, spesso oltre i 60mila lettori settimanali, distribuiti nelle varie declinazioni in cui oggi le notizie arrivano al pubblico (settimanale cartaceo, sito news e video, Facebook, Twitter, Instagram, App) rendono merito ad un lavoro massiccio ed articolato che tutti i giorni la redazione svolge. Con una formula moderna potremmo definire Setteserequi un giornale "a km zero", un buon prodotto fatto in casa, genuino, autentico, realizzato con la forza di cento mani, perché sono circa una cinquantina le persone che ruotano attorno al processo produttivo, dal direttore alla redazione, dai collaboratori giornalistici



a quelli commerciali, che raccolgono la pubblicità. Troppi? No, perché un giornale locale deve essere presente anche fisicamente sui luoghi che racconta, non si fa con le agenzie stampa dietro un pc.

Basta questo per essere immuni dalla trasformazione epocale che attraversa il mondo della comunicazione? No, le sfide del mercato sono più ampie e complesse. A partire dalla redditività degli strumenti web e social, che creano sì volumi di lettori importanti, ma fino ad oggi con i "mi piace" non ci si paga gli stipendi ed i fornitori. Così la sfida va intesa in una diversificazione dei servizi che una moder-

na impresa di comunicazione deve affrontare. Per questo, se dal punto di vista editoriale abbiamo spinto su nuove collaborazioni (TeleRomagna e SanMarinoNews in primis), la vera partita per la nostra azienda passa anche dal mercato dei servizi (uffici stampa, gestione pagine social e siti, organizzazione di eventi), oltre che da un rinnovato slancio del nostro settimanale, sempre presente nelle scuole, legato a livello nazionale alla piattaforma Zai.Net, che dovrà puntare soprattutto sulle informazioni utili per i cittadini.

**di Manuel Poletti
direttore Setteserequi**

FARE LEGGERE TUTTI

Aprire a Faenza il primo laboratorio in Caa

Aprire a Faenza il Laboratorio di Comunicazione aumentativa alternativa (Caa), gestito dall'associazione Fare leggere tutti, uno spazio aperto a genitori, insegnanti, operatori medici e associazioni che hanno necessità di produrre materiali in Caa o ricevere assistenza tecnica sull'uso di software o sul processo di traduzioni in simboli. Il laboratorio, che si trova in via Granarolo 62, è un centro servizi creato con lo scopo di facilitare l'uso e la produzione di materiali in Caa mettendo a disposizione strumenti e competenze tecniche.

La Comunicazione aumentativa alternativa (Caa) è un sistema di scrittura in simboli rivolto principalmente a soggetti con difficoltà cognitive e del linguaggio, un formidabile strumento comunicativo che permette, fra l'altro, di rendere il mondo della lettura accessibile davvero a tutti. Dalla collaborazione fra l'associazione Fare leggere tutti e la casa editrice Homeless Book gestita dalla cooperativa Studio in 3 è inoltre nata una collana di libri illustrati in Caa, un esempio di progetto editoriale tra i pochi in Italia. (i.f.)

COMUNICAZIONE

In Piazza in tv

Sabato 23, domenica 24 e lunedì 25 luglio

La cooperativa editrice del mensile In Piazza sarà protagonista della trasmissione "Salotto al Caminetto", guidata dal giornalista Maurizio Marchesi.

Attorno al tema "La cooperazione tra mutualità ed impresa", discuteranno: Secondo Ricci, presidente del Credito Cooperativo ravennate e imolese, Carlo Dalmondo, presidente di Caviro, Angelo Benedetti, presidente di Unitec spa e Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna.

La trasmissione potrà essere vista, nei seguenti giorni, orari e canali del digitale terrestre televisivo: sabato 23 luglio, ore 21.30 sul canale 90, domenica 24 luglio, ore 21.30 sui canali 17 e 214, lunedì 25 luglio, ore 14 in contemporanea sui canali 17-90-214. (l.r.)



<p>R U S S I - (Via N. Sacco)</p> <p>SONO DISPONIBILI:</p> <p>ATTICO con ampio terrazzo e n. 3 letto. APPARTAMENTI con 1-2 letto, destinati alla proprietà o alla locazione con patto di futura vendita o affitto. Possibilità di personalizzare le finiture.</p> <p>Classe energetica A-B</p>	<p>FAENZA – ZONA BORGO (Via Boschi)</p> <p>ULTIMO APPARTAMENTO IN VENDITA</p> <p>Dotato di ampio giardino, zona giorno, n. 2 letto, bagno, ripostiglio e garage.</p> <p>Classe energetica B</p>	<p>COTIGNOLA (Via Dante Alighieri)</p> <p>Prossima realizzazione di 4 VILLETTE A SCHIERA dotate di moderne tecnologie per il contenimento dei consumi energetici. Possibilità di personalizzazione finiture e spazi interni * Possibile utilizzo di detrazioni fiscali * Flessibilità nei pagamenti.</p>
---	---	--

L'ESPERTO RISPONDE

Part-time per i pensionandi: requisiti e modalità

Cosa prevede il nuovo part-time per i lavoratori prossimi alla pensione? Come richiederlo?

Il part time agevolato

REQUISITI DEI DESTINATARI

- ✓ Lavoratori del settore privato
- ✓ Contratto a tempo indeterminato
- ✓ Orario pieno
- ✓ Requisiti minimi per la pensione di vecchiaia (20 anni di contributi)
- ✓ Requisito anagrafico maturato entro il 31/12/2018

L'ESEMPIO PRATICO

Lavoratore settore privato	A tre anni dalla pensione	Oltre i 63 anni e 7 mesi
Può richiedere il part time mantenendo gli stessi contributi del lavoro a tempo pieno		

COME?

- 1 Richiesta all'Inps della certificazione dei raggiunti requisiti contributivi e anagrafici
- 2 Inps rilascia la certificazione
- 3 Lavoratore e azienda stipulano un contratto a tempo parziale agevolato
- 4 Il contratto indica la riduzione dell'orario di lavoro e dura dalla data di maturazione del beneficio al raggiungimento dell'età della pensione di vecchiaia

Il part-time incentivato per i pensionandi, disciplinato dalla Legge di stabilità 2016 e attuato con il decreto ministeriale dello scorso 13 aprile, si applica ai dipendenti del settore privato a tempo pieno e indeterminato che matureranno i requisiti per accedere alla pensione di vecchiaia entro il 31 dicembre 2018. Questi lavoratori potranno trasformare il proprio rapporto in part-time, con l'Inps che si farà carico di accreditare i contributi per le ore non lavorate. Ciò consentirà di godere degli stessi diritti pensionistici di un soggetto full-time. Per richiedere la trasformazione del rapporto, il dipendente dovrà innanzitutto ottenere dall'Inps la certificazione che attesti l'accesso alla pensione entro il 31 dicembre 2018. Poi, d'intesa con l'azienda, stipulare un contratto part-time ed

infine ricevere il nulla osta della Direzione territoriale del Lavoro e dell'Inps. La DTL in particolare ha cinque giorni lavorativi per dare la propria autorizzazione. Se non lo fa, opera il silenzio assenso. Il decreto ministeriale richiede che la riduzione della prestazione oscilli tra il 40 e il 60% dell'orario a tempo pieno. Il pensionando vedrà poi erogarsi in busta paga una cifra pari ai contributi non versati dal datore di lavoro grazie al part-time. Tale somma sarà esente da Irpef, contributi e premi Inail.

Paolo Ballanti
ballanti.p@confcooperative.it

Per domande o curiosità
0546 26084 /
redazione@inpi piazza.it

GIOVANI COOPERATORI

Una Summer School per i dirigenti di domani

Ha lo scopo di promuovere la crescita professionale delle future classi dirigenti di cooperatori il progetto di Summer School che si svolgerà a Firenze dal 21 al 22 luglio.

Rivolta ai giovani che abbiano interesse a crescere e a dare il loro contributo attivo, la Summer School ha tra i suoi obiettivi la promozione della rete di relazioni tra i giovani cooperatori under 40 a livello nazionale; la promozione del senso di appartenenza ad un'unica associazione di rappresentanza e l'approfondimento del dialogo al fine di confrontarsi sugli strumenti utili a svolgere il ruolo di dirigente cooperativo.

La Summer School si svolgerà presso la Fondazione Kennedy e le sessioni formative, in totale cinque e distribuite nell'arco dei due giorni, saranno tenute da esperti che gestiranno i propri interventi attraverso una modalità laboratoriale. Gli incontri saranno incentrati sulle seguenti tematiche: organizzazione, come creare e gestire un'organizzazione cooperativa e come sviluppare capacità e tecniche di pianificazione; processi democratici, quali sono le tecniche partecipative e di coinvolgimento democratico e gli strumenti di comunicazione interna che possono favorire la partecipazione attiva dei soci; comunicazione, come comunicare verso il mercato il valore cooperativo contenuto nei servizi offerti; bilancio, come leggere il bilancio della cooperativa e come costruire il bilancio di sostenibilità.

Associazione Giovani Cooperatori Ravenna

ARTE

Arte contemporanea a Forlì, a Bologna arriva la Passione di Cleopatra

Nel punto immobile del mondo rotante è il titolo del progetto di Remo Salvatori, che comprende diversi interventi dell'artista nella Chiesa di San Giacomo a Forlì, visitabili fino a settembre 2016. Il principale intento dell'esecuzione è quello di ridefinire una delle possibili funzioni di San Giacomo come spazio per l'arte contemporanea, con opere che siano in grado di ri-orientare gli sguardi dei visitatori sul luogo ospitante. Per questo primo appuntamento è stata scelta la poetica di Salvatori: si tratta di un'idea di vitalità dell'opera, come luogo attorno a cui si addensa un'energia e si vive un'esperienza, uno scambio intimo e dinamico con lo spettatore. Le opere dialogano fra loro e con l'architettura da posizioni diverse, e nel corso dei mesi, rinnovano il loro rapporto con lo spazio attraverso spostamenti e nuove collocazioni che accompagnano gli eventi in programma all'interno dell'edificio (concerti, conferenze, spettacoli). Orari: mar-dom 9.30-13; Chiuso il 2, 3, 9, 10 luglio e 15 agosto.

La mostra La passione di Cleopatra. Visioni e maschere di Arnaldo Pomodoro porterà all'interno delle sale espositive del Museo della Musica di Bologna i materiali progettuali (disegni, maschere, ornamenti, modellini di scena) realizzati da Arnaldo Pomodoro per la messinscena de La



passione di Cleopatra del poeta egiziano Ahmad Shawqi. La passione di Cleopatra racconta una tappa fondamentale di quel viaggio straordinario che Arnaldo Pomodoro ha svolto nell'arco di un cinquantennio nella progettazione scenica di oltre quaranta spettacoli, dalla tragedia greca al melodramma, dal teatro contemporaneo alla musica. Si



A sinistra un'installazione di Remo Salvatori, sopra un modellino della scena con la biga di Ottaviano di Arnaldo Pomodoro

potranno ammirare i sontuosi ornamenti di accompagnamento ideati dal maestro, visionarie maschere di bronzo, armature, pettorali, elmi da parata, gioielli monumentali, modellini di scena. Orari: mart-ven 9,30-16; sab-dom-festivi 10-18,30 (fino al 18 settembre 2016).

a cura di Manuela Cavina

GEMOS
La ristorazione che piace.

www.gemos.it

Via Della Punta, 21 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546.600711 - Fax 0546.664328 | gemos@gemos.it

CERTIFICAZIONI

RISTORAZIONE AZIENDALE

RISTORAZIONE OSPEDALIERA

RISTORAZIONE SCOLASTICA

RISTORAZIONE TERZA ETÀ

LOCALI COMMERCIALI

ISTITUTO DI VIGILANZA

Ambrar s.r.l.

TRATTAMENTO DENARO
TRASPORTO VALORI

Ambrar s.r.l.
email: info@ambrasrl.com • www.ambrasrl.com

SPETTACOLI

MERCOLEDÌ 13/07

Ravenna Palazzo Mauro De André **Joan Baez** concerto / ore 21 / 0544 421211

SABATO 16/07

Ravenna Chiesa dell'Assunta **Ecoensemble Trio** musica / ore 21,15

DOMENICA 17/07

Cotignola Arena della balle di paglia **l'Opera di Teo, Sigfrido e Canicia** musica / ore 21,30

LUNEDÌ 18/07

Faenza Museo Internazionale delle Ceramiche **Tortoise** musica / ore 21,30 / 0546 697311

MARTEDÌ 19/07

Bologna Giardini di via Filippo Re **Suzanne Vega** concerto / ore 21,30

GIOVEDÌ 21/07

Cervia Piazza Garibaldi **Casadei Social Club** musica / ore 21

SABATO 23/07

Ravenna Chiesa di S. Giuseppe **Orchestra e Solisti della Cappella Musicale della Basilica di S. Francesco** musica / ore 21,15

DOMENICA 24/07

Ravenna Chiesa di San Lorenzo **Ensemble Mosaici Sonori** musica / ore 21,15

MARTEDÌ 26/07

Ravenna Chiesa di San Massimiano **Quartetto d'archi** musica / ore 21,15

Marina di Ravenna Hana-Bi **Amycanbe** musica / ore 21 / 333 2097141

VENERDÌ 29/07

Faenza Piazza della Molinella **Tinariwen (folk - Africa)** in concerto / ore 21,30

VENERDÌ 5/08

Ravenna Teatro Alighieri **Riccardo Muti Italian Opera Academy** musica / ore 21 / 0544 249244

SABATO 6/08

Brisighella Piazza Carducci **Bob Malone (songwriter - USA)** musica / ore 21,30

DOMENICA 7/08

Ravenna Aloha Beach - spiaggia 32 **Minor Swing Quintet** musica / ore 19

DOMENICA 14/08

Ravenna Aloha Beach - spiaggia 32 **Rich Double & Afrobeat**ers musica / ore 19



DOMENICA 21/08

Ravenna Aloha Beach - spiaggia 32 **Giovanni Benvenuti Quartet** musica / ore 19

SABATO 27/08

Marina di Ravenna Hana-Bi **Thee Oh Sees** musica / ore 21 / 333 2097141
a cura di **Manuela Cavina**



Da sinistra Joan Baez (mercoledì 13 a Ravenna) e Suzanne Vega (martedì 19 a Bologna)

in piazza
mensile di confcooperative

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

LIBRO DEL MESE

Il Lamone - Un fiume tra storia e genti

La lunga storia di un fiume che ha modificato la morfologia ambientale e segnato differenziazioni socio economiche assai marcate nel territorio della Romagna ravennate: il libro "Il Lamone - Un fiume tra storia e genti" (Sbc edizioni) unisce all'attenta analisi degli avvenimenti, vissuti in gran parte drammaticamente dalla popolazione, sapienti dosi di cultura e di conoscenza delle tradizioni. Gli autori Pietro Barberini e Osiride Guerrini ne hanno descritto il percorso e raccontato la storia in questo libro, edito da SBC edizioni. L'attento lavoro di ricerca storica e cartografica conduce ad un affascinante viaggio nella storia, che permette una chiara lettura del territorio e la ricognizione delle proprietà fondiarie, legate ai grandi interventi di bonifica. Il libro, per l'accurata completezza dello studio effettuato dagli autori e per il ricco materiale iconografico, colma una lacuna pluriennale su un fiume profonda-

mente legato alla storia e alla cultura dei territori che attraversa.

.....
Gli autori sono
Pietro Barberini
e Osiride Guerrini
.....

Il volume che si apre con un'introduzione di Antonio Patuelli, è arricchito - in appendice - da un'ampia scheda enogastronomica sui piaceri e i sapori della tavola nella vallata del Lamone, a cura di Riccardo Castaldi. Tutto questo fa del saggio di Pietro Barberini e Osiride Guerrini un'opera unica ed esaustiva sul fiume Lamone, resa con un linguaggio preciso e puntuale. Un percorso in cui le parole si alternano alle immagini, d'epoca e attuali, in una forma narrativa di piacevole lettura.

a cura di **Manuela Cavina**



Impresa VISANI

TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
RISTRUTTURAZIONI

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

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

esperienza ventennale!

A sèn tót rumagnol

vere occasioni

con la garanzia
del gruppo

MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

moreno
motor company

**MERCEDES-BENZ
CLASSE A
180 CDI 109 CV
AUTO SPORT**

01/2014
KM 47.370
DIESEL
COLORE NERO

€. 22.900

SUPEROFFERTA!



**BMW 316D
TOURING
AUTO SPORT**

07/2015
KM ZERO
DIESEL
COLORE
GRIGIO SCURO

€. 31.990

**offerta
Km.
Zero**



**FORD KUGA 2.0
TDCI 4WD
TITANIUM**

07/2008
KM 86.213
DIESEL
COLORE GRIGIO

€. 13.900

**4WHEEL
DRIVE**



**PEUGEOT 207 1.6
HDI 110 CV
CABRIO FELINE**

07/2007
KM 106.845
DIESEL
COLORE BLU

€. 5.900

CABRIO



**RENAULT
ESPACE 1.6
DCI 160 CV
EDC INTENS**

05/2015
KM 22.363
DIESEL
COLORE ARGENTO

€. 32.290

**NUOVI
ARRIVI**



**LANCIA
YPSILON 1.2
I GPL 69 CV
ECOCHIC**

05/2012
KM 48.039
BENZINA/GPL
COLORE BIANCO

€. 8.900

**VETTURA
GPL**



**NISSAN
NAVARA 2.5
DCI 144 CV
DOUBLE CAB
XE N1**

NUOVA
DIESEL
COLORE BLU

€. 24.990

OCCASIONE



**FIAT QUBO 1.4
I NATURAL
POWER MYLIFE**

01/2012
KM 116.686
BENZINA/METANO
COLORE ROSSO

€. 7.900

**OFFERTA
METANO**



MHG

Moreno Faenza
Moreno Cesena
Reno Bologna
Autolame Bologna
Autolame Rovelli
Bologna

moreno
motor company

www.moreno.it

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



Jeep



SUBARU

ISUZU

DACIA

O24