



in piazza

mensile di confcooperative



Anno XXXVI / n.07 / luglio agosto 2019
www.inpiazzanews.it

E. 0,55 Iva incl. / Abb. annuo E.4,16 Iva Incl. / Poste Italiane Spa, Sped. in abb. post.: D.L: 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 1, comma 1, CN/BO / Pubblicità non sup. al 45% / Autorizz. Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78 (iscrizione al ROC n. 25155) / In caso di mancato recapito inviare Bologna CMP, ufficio detentore del conto, per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa / contiene Isp / Stampato il giorno 11 luglio 2019

Da 40 anni il Meeting di Rimini

di Emilia Guarnieri*

Da sempre il Meeting di Rimini è stato un'avventura condivisa, l'esito di un'indomita "cooperazione". Non la performance di un gruppo affiatato ed entusiasta, anche se all'inizio c'è un gruppo di amici e tanta passione a comunicare. Non l'affermazione identitaria di una parte, anche se la nostra esperienza cristiana non è mai stata sottaciuta. Non la presunzione di fare da soli esaltando le proprie iniziative, ma il desiderio di fare insieme, con gli amministratori e con le istituzioni, con i partner, con chiunque abbia voluto condividere la sfida di portare a Rimini esperienze, storie, espressioni di "quanto di più bello e di più vero c'è nel mondo". E così al Meeting abbiamo incontrato anche chi sarebbe diventato Santo, come Madre Teresa o Giovanni Paolo II. Proprio un verso di Wojtyła dà il titolo al Meeting 2019 "Nacque il tuo nome da ciò che fissavi". Wojtyła lo dedicava alla Veronica, la donna che sulla strada del Calvario asciugò il viso di Cristo con un velo su cui quel viso rimase impresso. Ma anche negli occhi della Veronica quel viso si impresso e per sempre lei fu definita da colui che aveva fissato. Anche per Barabba fu uno sguardo a decidere tutto.



Destinazione Romagna

Dalla riviera ai borghi montani, il nuovo progetto di promozione turistica che unisce il territorio

* *Presidente Fondazione Meeting per l'amicizia fra i popoli*
continua a pagina 11

COFRA / pagina 14
Fatturato a 57 milioni di euro

CONSORZIO AGRARIO / pagina 15
Massimo Masetti è il nuovo direttore

RIMINI / pagina 23
Grande successo per il debutto della BigOrchestra



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



TURISMO

Destinazione Romagna: un nuovo modo di promuovere il territorio

La legge regionale 4/2016 favorisce un'offerta turistica integrata, che preveda sinergie tra i vari comuni e gli enti privati e pubblici del settore

Sono tante e variegata le proposte che la Romagna ha da offrire a turisti in cerca di esperienze che vanno dal mare alla collina, dal divertimento al buon mangiare e al buon bere, per finire con lo sport e il relax. Un'offerta che oggi viene identificata con "Destinazione turistica Romagna", il nuovo ente nato per promuovere il territorio compreso fra le province di Ferrara, Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini.

L'ente è conseguenza della Legge Regionale 4/2016 emanata dalla Regione Emilia Romagna per riformare il sistema organizzativo e le politiche di valorizzazione e promozione turistica. Con la nuova legge il territorio emiliano-roma-

gnolo è stato diviso in tre aree, Destinazione Bologna Modena, Destinazione Emilia e Destinazione Romagna, favorendo una promozione turistica per territori e non più basata sul singolo prodotto (parchi, strutture ricettive, ristorazione ecc).

Obiettivo dell'ente Destinazione turistica Romagna, di cui fanno parte tutte le province e i comuni romagnoli, è quindi quello di creare e promuovere un'offerta turistica integrata, proponendo un'azione sinergica tra i vari comuni e territori romagnoli. Per il 2019 è stato stanziato un investimento di circa 6 milioni di euro in favore di azioni e progetti volti alla costruzione

e promozione dell'offerta turistica, basata sulla costruzione di reti, di sinergie tra pubblico e privato e tra i diversi territori. Un'operazione che intende superare la logica dell'"ognuno per sé" in favore di un'unica proposta promossa con il marchio Visit Romagna. L'investimento prevede anche diverse azioni di marketing sui mercati nazionali e internazionali, in particolar modo tedeschi, sviluppo di nuove tecnologie a servizio del turista, campagne di comunicazione web e social e l'organizzazione di grandi eventi di sistema, come la Notte Rosa o il Capodanno in Romagna, capaci di attrarre il grande pubblico.

Ilaria Florio



L'INTERVISTA

Non solo mare e divertimento: andare oltre il singolo prodotto per dare valore all'intero areale

Marina Lappi di Promozione Alberghiera Rimini: "Una nuova prospettiva, ormai necessaria, per conquistare i mercati"

Si chiama Destinazione Romagna (Visit Romagna) ed è il marchio che intende identificare una proposta turistica eterogenea e completa per dare impulso a una nuova concezione dell'attrattività, superando particolarismi e retaggi storici che includono, ad esempio, l'idea che sul territorio romagnolo l'unica offerta sia quella balneare e festaiola. "La nuova legge ci chiede di vendere e di promuovere il territorio nel suo complesso e non più il semplice prodotto - sottolinea Marina Lappi vicepresidente di Promozione Alberghiera di Rimini e componente della nuova 'Cabina di regia', l'organo consultivo partecipato da privati in tema di promozione turistica regionale -. Una nuova prospettiva che, secondo me, è ormai necessaria per conquistare quei mercati internazionali che cercano, oltre al mare, la vacanza attiva abbinata all'enogastronomia, ai valori culturali ed esperienziali, di cui la nostra regione è ricchissima. È un

cambio di direzione completo, una nuova identità turistica che va sapientemente comunicata, che vuol dare valore all'intero areale e che non è esclusivamente mare e divertimento".

A oltre un anno dall'avvio di questa nuova esperienza come stanno andando le cose?

"Siamo solo al secondo anno e forse è prematuro fare bilanci perché parliamo di una macchina piuttosto complessa. Sono completamente cambiati gli organismi politici e le linee guida in ambito turistico. Per capirci: la Destinazione Romagna ha un suo cda che è composto per la maggior parte da sindaci delle località costiere e dell'entroterra romagnolo il cui presidente al momento è Andrea Gnassi, sindaco di Rimini. Questo è l'organo che, seguendo le linee guida della Regione, decide quali progetti devono essere sviluppati e dove indirizzare gli investimenti. Sotto c'è la Cabina di regia formata dai privati che

rappresenta le richieste dei vari club di prodotto. Io, ad esempio, all'interno della Cabina di regia rappresento Confcoopertativa e Legacoop".

Perché crede che questo nuovo modo di pensare al turismo funzionerà?

"Perché noi possiamo finalmente trovare il modo di comunicare ai turisti europei che la Romagna ha tantissimo da offrire e che, come destinazione turistica, non è inferiore ad altre aree - penso ad esempio al lago di Garda o alla Toscana - che invece sono state più brave di noi a comunicare un'offerta globale. È vero che abbiamo le spiagge più belle e un'innata capacità di accogliere ma abbiamo anche Ravenna e Rimini, due città che a livello monumentale sono ricchissime, abbiamo i castelli, la storia, l'enogastronomia, la natura".

Può portare qualche esempio di come può essere declinata questa nuova offerta?

"Posso raccontare il progetto che ho por-

tato avanti io stessa cercando di unire comunicazione social e promozione turistica. In sintesi, lo scorso anno insieme ad Apt e Destinazione Romagna, abbiamo mappato tutta la Romagna, cercando di includere tutto ciò che offre, dalla costa all'entroterra. Poi abbiamo creato delle proposte turistiche suddivise per aree tematiche, invitando 25 influencer e blogger da tutto il mondo a provare questi pacchetti. Successivamente abbiamo chiesto loro di sfidarsi a colpi di post sui rispettivi canali social, raccontando le esperienze vissute qui da noi, mettendo in palio un premio speciale per chi avesse pubblicato più contenuti e raccolto più like. Si tratta di un primo progetto che però parte proprio dal presupposto di integrare la costa con l'entroterra, l'agricoltura con l'arte".

Come è andata?

"La parte di promozione si sta sviluppando proprio in queste settimane ma sta già

NON SONO TUTTI UGUALI

L'IMPORTANZA DEL DORMIRE BENE PER AFFRONTARE LA GIORNATA CON ENERGIA
VASTA ESPOSIZIONE DI MODELLI DA OGGI UNA NUOVA LINEA PERSONALIZZATA
DI MODELLI FORTEMENTE EVOLUTI FORTI SCONTI SUL PRONTO
POSSIBILITÀ DI FINANZIAMENTI IN 12 MESI A TASSO 0

COMPASS
GRUPPO MEDIORANCA

RITAGLIAMI E CONSEGNAMEI A GPS CON UN ACQUISTO DI UN MATERASSO CON PRESIDIO MEDICO OLTRE A UNO SCONTO TI SCONTIAMO ANCHE QUESTE 50 €

CENTRO MATERASSI

IDEARE **SOGNO VENETO**

comfort & relax

c. commerciale RUSSI via Ungaretti 40/42/46 tel. 0544 582429 392 2346377
www.gpsbiancheria.com



odotto

cati internazionali”

dando un risultato altissimo in termini di visualizzazioni e interazioni. Questo progetto ci ha dato l'opportunità di renderci conto veramente dell'enorme potenziale turistico della Romagna e ora sta nella volontà dei privati trovare il modo di affiancare l'ente pubblico per far sì che questa nuova modalità di promozione e vendita del territorio sia davvero funzionale”.

Mabel Altini

.....

“Possiamo finalmente comunicare ai turisti europei che la Romagna ha tantissimo da offrire e che, come destinazione turistica, non è inferiore ad altre aree”

.....

IL CASO

La centralità del racconto nelle esperienze turistiche proposte dalla Cab di Brisighella

Il turismo a Brisighella è sempre stato fortemente connesso al suo olio, una delle eccellenze gastronomiche del territorio, ma di recente, attraverso un'evoluzione della comunicazione, la Cab ha incrementato attività e presenze investendo soprattutto sulla creazione di esperienze sia da vivere che da raccontare.

“Abbiamo creato un parallelismo tra tradizione e innovazione - spiega Maria Cristina Tedesco, responsabile commerciale della cooperativa -, un processo che parte dal recupero di una coltura storica e della sua eredità secolare, per poi diffonderne il racconto su più vasta scala anche attraverso i nuovi media. Quest'anno, ad esempio, abbiamo partecipato per la prima volta a Tuttofood, una fiera internazionale di Milano, in collaborazione con il Consorzio olivicolo Unaprol, realizzando un corso di degustazione e un evento con buyer stranieri. Ne è scaturito un grande richiamo, abbiamo stretto contatti che hanno por-

tato a Brisighella partner internazionali”. La chiave di volta è proprio nel racconto: “Il territorio romagnolo è ricco di attrattive che, come nel caso della cultura gastronomica, affascinano anche gli stranieri - evidenzia Tedesco - a patto di saper imbastire una narrazione efficace. Siamo circondati da storie di assoluto valore, che gettano radici nel nostro passato e si riflettono sul presente: se partiamo da questa consapevolezza, possiamo tradurla in prodotti e in esperienze che abbiano coerenza, continuità e capacità di attrazione nei confronti di chi viene da fuori. Cinesi, giapponesi, tedeschi hanno abitudini alimentari differenti, è importante riuscire a trovare il giusto adattamento”.

La comunicazione non influisce solo a monte della scelta turistica: “Raccontare la storia di un'eccellenza come l'olio di Brisighella - prosegue - significa anche motivare il prezzo a cui lo vendiamo e sottolineare il valore della produzione. Grazie a questa nuova strategia, l'anno

scorso abbiamo ospitato 103 gruppi in visita, circa 2mila persone, con una crescita del 20% rispetto all'anno precedente. Segno che questo tipo di promozione crea davvero interesse nel vivere questo luogo, degustarne i prodotti e scoprire la sua storia secolare”.

Fondamentale nel turismo odierno anche l'impronta educativa e culturale. “Come Cab portiamo avanti da tempo un discorso legato all'educazione alimentare, anche nelle scuole - conclude Tedesco - con tante esperienze in loco che valorizzano il prodotto e la mentalità di filiera. Un altro grande insegnamento a cui diamo rilievo è il valore dell'ecosostenibilità: il nostro impianto non genera scarti, i sottoprodotti della lavorazione rientrano come materia prima in un contesto virtuoso di economia circolare. Anche questo è un tema che comunica valore e genera interesse in un turista sempre più attento e sensibile”.

Marco Guardanti

FAENZA
First
C.so Mazzini 25/A
Tel. 0546 28336

Le Cicogne
Via Galilei 4/20
Tel. 0546 623444

Le Maioliche
Via Bisaura 1/3
Tel. 0546 46655

 **OTTICA**
DIECI DECIMI
WWW.OTTICADIECIDECIMI.COM

FORLÌ
Vintage Forlì
Viale Italia 145
Tel. 0543 33294

IMOLA
Vintage Imola
Via Emilia 200,
P.za Matteotti
Tel. 0542 783476

Pedagna
Via Puccini 50/B
Tel. 0542 681319

SALDI
fino al

60%



su tutti gli occhiali da vista e da sole



CLINICA DENTALE
SANTA TERESA



DA NOI IMPLANTOLOGIA DENTALE DIGITALE

Nelle nostre sedi utilizziamo per tutti i pazienti un approccio digitale all'implantologia dentale, con chirurgia computer-guidata. Questo ci consente di programmare in anticipo le fasi dell'intervento, dal più semplice al più complesso, ottenendo interventi precisi e meno invasivi.

RAVENNA Via A. De Gasperi 61, 48121 • Dir. sanitario Dott. Fabio Fusconi

FAENZA Via della Costituzione 28/A, 48018 • Dir. sanitario Dott.ssa Cristiana Manco

CESENA Viale Gaspare Finali 42, 47521 • Dir. sanitario Dott. Marco Lolli

Orario dal Lun. al Ven. dalle 9:00 alle 19:30 e Sab. dalle 9:00 alle 16:00



clinicadentalesantateresa.com



AGRINTESA

È un'estate difficile da decifrare e decisamente sottotono quella che sta interessando il comparto ortofrutticolo alle prese, ormai da un paio di mesi, con alcune criticità di carattere endemico. "La prima parte della stagione estiva è stata insoddisfacente per una serie di fattori che si sono concatenati - evidenzia il direttore di Agrintesa Cristian Moretti -. Dalla seconda parte della campagna ci aspettiamo invece di più e, se le buone temperature ci accompagnano fino a settembre, contiamo che la situazione possa migliorare".

Quali sono i fattori che hanno inciso negativamente sulla prima parte della campagna?

"In prima battuta l'andamento climatico. Il mese di maggio è stato freddo e piovoso e, come avevamo già accennato, ha pesantemente penalizzato le specie più precoci come ciliegie e prime albicocche e condizionato quelle successive. Giugno invece è stato uno dei più caldi della storia e questo, insieme ad altri fattori, ha influito negativamente sulla qualità del prodotto che non è stata rispondente agli standard abituali. In seconda battuta c'è stato un problema legato ai quantitativi globalmente prodotti che si sono confermati piuttosto importanti e hanno influito negativamente su mercato e quotazioni".

In questo contesto come ha reagito Agrintesa?

"La nostra cooperativa è un'organizzazione solida con un buon posizionamento e, inoltre, può contare su numerose certificazioni e sulle necessarie innovazioni varietali che le permettono di essere competitiva sul mercato. Agrintesa, in momenti di criticità come

"Per essere competitivi oggi occorrono innovazione varietale, organizzazione e certificazioni"

In una stagione estiva segnata da difficoltà di carattere climatico e strutturale il direttore Cristian Moretti racconta in che modo la cooperativa agricola faentina sceglie di affrontare il mercato



questo, si difende cercando di sfruttare al massimo tutti i punti di forza che, nel tempo, è riuscita a mettere in campo. Rimane però un grave problema complessivo: l'intero sistema produttivo italiano è disgregato, frammentato e troppo debole per sopportare le tante criticità che si sono manifestate quest'anno e che ciclicamente tendono a ripetersi. Ci sono alcune aree del paese, come ad esempio il sud Italia, che scontano queste criticità organizzative peg-

giorando una situazione già di per sé molto difficile".

Nel dettaglio come sta andando esattamente il mercato dei prodotti estivi?

"Le difficoltà maggiori si registrano nella Grande distribuzione e, in generale, in tutto il mercato interno. Diversa è invece la situazione sul fronte esportazioni dove, grazie ad una buona organizzazione, ai quantitativi importanti e alle necessarie certificazioni di prodotto e di processo, possiamo

contare su maggiori soddisfazioni. Il mercato italiano soffre a causa di un'offerta poco organizzata e, a parità di qualità e servizio, sconta quotazioni più basse rispetto all'export, è un mercato più facile da servire e per questo scelto da tanti produttori e operatori in concorrenza fra loro e con ridotta capacità di export".

Venendo infine ai prodotti, quali sono quelli che incontrano più facilmente i gusti dei consumatori?

Agrintesa si difende cercando di sfruttare al massimo i suoi punti di forza. Rimane però un grave problema complessivo: il sistema produttivo italiano è disgregato e troppo debole per sopportare le criticità che si sono manifestate

"Notiamo che alcune specie come ciliegie, albicocche e nettarine registrano meno difficoltà sia in termini di domanda che di prezzi. Si conferma invece il minor gradimento per susine e pesche che, probabilmente, sia per caratteristiche qualitative che, più in generale, per le tendenze attuali, sono meno preferite, meno scelte dal consumatore".

Potete fare qualche previsione sull'andamento del mercato dei prodotti tardivi e delle prime specie invernali?

"Nelle prossime settimane l'offerta delle drupacee dovrebbe essere un po' più strutturata, la qualità e le pezzature saranno in incremento, siamo più fiduciosi. Per quanto riguarda invece i prodotti autunno-invernali sappiamo già che l'offerta sarà molto più contenuta per pere e kiwi e ridotta per le mele; per questa ragione, oltre a quella di una più lunga finestra di vendita, riteniamo che le prospettive possano essere buone".

Mabel Altini

**UNA CENA INASPETTATA,
UN PENSIERINO
ALL'AMICA TANTO GENTILE,
UN REGALO ORIGINALE
E DI SICURO GRADIMENTO,
UN CENTRO TAVOLA
BELLO E COLORATO
CHE DIVENTA PINZIMONIO!**

*Agrintesa
ti può aiutare!*

UN MONDO DI FRUTTA E TANTO ALTRO.

Chiedi al nostro personale, possiamo creare per te tante soluzioni originali.

richiedi la nostra Newsletter su www.agrintesa.it

seguici su 

agrintesa
Insieme più grandi



EVENTI

La Clai di Sasso Morelli protagonista alla Fiera Agricola del Santerno

Oltre 40mila persone di tutte le età all'iniziativa dedicata alla zootecnia

Grande successo di partecipanti per la nona edizione della Fiera Agricola del Santerno, che si è tenuta da venerdì 14 a domenica 16 giugno 2019: oltre 40mila persone, tra famiglie, anziani e bambini, hanno partecipato all'evento nato dalla collaborazione fra il Comune di Imola, l'Associazione italiana allevatori e l'Associazione regionale allevatori dell'Emilia Romagna.

Una delle grandi protagoniste della Fiera è stata ancora una volta la Clai di Sasso Morelli, con tante iniziative speciali per i grandi e i piccoli: giochi, premi, degustazioni sensoriali e attività di minivolley con le giocatrici della Polisportiva Csi Clai, squadra di pallavolo femminile di Imola. In occasione dell'edizione di quest'anno, le Macellerie del Contadino di Clai hanno stretto una partnership con Pancake Imola, hamburgeria diventata un punto di riferimento per la Romagna. Insieme hanno offerto, per tutti i tre giorni dell'evento, un menu agricolo speciale con un'ampia offerta di burger fatti con 100% carne italiana Clai.

Ancora una volta, la Fiera Agricola del Santerno è stata l'occasione per tutto il mondo agricolo del territorio, e non solo, di mettersi in mostra e farsi conoscere da un vasto pubblico, ma soprattutto di avvicinare le persone alle tradizioni e ai sapori della realtà agricola.



Dal 6 all'8 settembre torna la Festa del Contadino

Arte, musica e sport: anche quest'anno torna lo storico appuntamento di fine estate con La Festa del Contadino Clai, dal 6 all'8 settembre, a Sasso Morelli. Un ricco weekend di eventi che promuove gli aspetti più autentici della tradizione culturale e religiosa del territorio e dei sapori della cucina imolese. Nell'ampio programma d'intrattenimento della ventinovesima edizione, tante le novità proposte da Clai.

Come tutti gli anni ad aprire la Festa sarà la mostra dedicata ai segni e immagini della devozione popolare, dal titolo: "Rosa Mystica. Il fiore della vergine in tavola e nell'arte sacra", sabato e domenica, dalle 10 alle 20, presso la chiesa del Morelli, via Correcchio 56.



FESTA POPOLARE

DOMENICA 8 SETTEMBRE

UN MOMENTO DI FESTA COINVOLGENTE PER GRANDI E PICCOLI, UN EVENTO DOVE TUTTI DIVENTANO PROTAGONISTI.

FESTA DELLO SPORT

Alle ore 9.30 - Villa La Babina
Via Sasso Morelli, 40
> 2° CAMPESTRE CLAI

FESTA DI CUCINA

Dalle ore 11.30 a tarda sera

Campo Sportivo

> STAND GASTRONOMICO

Polisportiva di Sasso Morelli

Dalle ore 11.30 - Piazza dei Portici

> GRUPPO POLENTARI DI TOSSIGNANO

> BIRRA ARTIGIANALE AGRICOLA

con il birrifico Claterna

FESTA DEI BAMBINI

Dalle ore 14.30 - Campo Sportivo

> VOLLEY PARTY CSI CLAI - II EDITION

> AGILITY DOG E RALLY-OBEDIENCE

Dalle ore 14.30 - Piazza dei Portici

> LUDOBUS, LABORATORIO DI PITTURA,

TRUCCABIMBI

FESTA DEL TERRITORIO

Dalle ore 11.30 - Piazza dei Portici

> MOSTRA MERCATO "QUI DA NOI"

con i prodotti tipici delle cooperative agricole del territorio.

QUI DA NOI
COOPERATIVE AGRICOLE

> "FAGGIOLA" CASEIFICIO TOSCANO

> TRADIZIONE E SAPORI DI MODENA

> MERCATINO DI ARTIGIANATO ARTISTICO

FESTA DEI SAPORI

Dalle ore 14.30 - Piazza dei Portici

> L'ARTE DEI NORCINI E DEI MAESTRI SALUMIERI

> SCUOLA DI CUCINA

> GIOCHI SENSORIALI

SOCIAL FOOD

Dalle ore 14.30 - Piazza dei Portici

> BANCO DEGUSTAZIONE

"Panini Gourmet" e Vini: per sostenere la Casa di

Accoglienza "Anna Guglielmi" di Montecatone

Casa di Accoglienza

Anna Guglielmi

Società Cooperativa Sociale O.N.L.U.S. di Montecatone

34° PALIO DEI PIGIATORI CAVIM

Ore 18.00 - Piazza dei Portici



CONSERVE ITALIA

Progetti di filiera per valorizzare la frutta

Coinvolte 200 aziende agricole per circa 800 ettari. Il presidente Gardini: "Garanzie ai produttori"

Ci sono varietà antiche che erano finite nel dimenticatoio, spesso perché non più in linea con le esigenze del mercato della frutta fresca, e che adesso ritrovano nuova vita. Un esempio? Redhaven, Glohaven, Maria Marta e Suncrest per le pesche. Poi ci sono altre varietà che spuntano adesso, come le cinque di albicocche ancora in sigla e da poco avviate in un campo sperimentale. Tutte però sono state selezionate dal Servizio agricolo di Conserve Italia per il medesimo obiettivo: produrre la migliore frutta possibile da cui ricavare un'ottima purea per la realizzazione di succhi e nettari.



Maurizio Gardini, presidente Conserve Italia

È questa la filosofia dei progetti di filiera avviati sin dal 2003 da Conserve Italia, che hanno contribuito a migliorare la qualità dei prodotti. "In questi anni abbiamo cambiato impostazione - spiega il presidente di Conserve Italia, Maurizio Gardini -. Anche nella programmazione delle colture e nella selezione delle varietà, siamo partiti innanzitutto dall'esigenza di realizzare prodotti buoni e gustosi per il consumatore finale, promuovendo produzioni specifiche per valorizzare i nostri marchi leader nella frutta come Yoga e Valfrutta".

E i risultati si iniziano a toccare con mano, con 200 aziende agricole di soci produttori coinvolte per circa 800 ettari sparsi nell'areale romagnolo. Sono 6 i progetti di filiera di Conserve Italia attualmente in corso: i primi due (pesche gialle da crema per nettari succhi e bevande in particolare per la linea Optimum Yoga; pesche percoche da sciroppo per Valfrutta) sono già passati alla seconda fase, mentre sono più recenti quelli relativi a pere

Williams a destinazione sciroppo, nettarine da crema per succhi e nettari e albicocche da crema sempre per succhi e nettari. Inoltre, è partito di recente anche il sesto progetto dedicato alle coltivazioni biologiche di albicocche, pere Williams, pesche gialle e mele tipo Golden.

"Questi progetti di filiera - aggiunge Gardini - si basano su accordi con i soci produttori della durata di 12-15 anni, grazie ai quali offriamo ai nostri agricoltori garanzie come un reddito fisso, bassi costi di produzione, la continua assistenza dei nostri tecnici e di quelli delle cooperative di primo grado, oltre alla certezza di poter conferire tutta la propria produzione senza doversi preoccupare delle oscillazioni di mercato".

"Per i soci che partecipano ai progetti di fi-

INNOVAZIONE

Nuovo gestionale per puntare sulla trasformazione digitale

Un anno di lavoro con 1700 programmi modificati su un sistema che effettua oltre 14 milioni di esecuzioni/anno. Sono numeri che aiutano a comprendere la complessità dell'operazione messa in campo da Conserve Italia con il passaggio dal sistema gestionale Sap R3 4.7 al sistema Sap Ecc 6.0 on Hana (il livello tecnologico più avanzato oggi disponibile), un intervento necessario per rinnovare i servizi applicativi per 430 persone e 5 società del Gruppo, tra Italia ed Europa.

Grazie a questo investimento, Conserve Italia conta di migliorare le proprie capacità di analisi dei big data a disposizione, ricavandone precise informazioni per intercettare le sempre più mutevoli richieste del mercato e dei consumatori. E questo, al fine di ottimizzare il processo di pianificazione e gestione aziendale.



liera - sottolinea il direttore generale Pier Paolo Rosetti - abbiamo selezionato le migliori varietà per le produzioni destinate alla trasformazione industriale. Inoltre, i nostri agricoltori possono contare sulle innovazioni tecnologiche che stiamo portando avanti, come le sperimentazioni sulla raccolta mec-

canizzata dell'albicocco tuttora in corso in un campo di Russi. Abbiamo deciso di investire nella ricerca e nella coltivazione di varietà di frutta destinate alla sola produzione di succhi e nettari proprio per dare ai consumatori prodotti finiti di estrema qualità e fornire sempre più garanzie alla nostra base sociale".



LINEA YOGA OPTIMUM 200 SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

L'OFFERTA OPTIMUM SI ALLARGA E, AL SUCCO CLASSICO, AFFIANCA IL NUOVO YOGA OPTIMUM 200 SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI. UNA PROPOSTA CHE ARRICCHISCE IL GUSTO OPTIMUM CON ANCORA PIÙ FRUTTA PERFETTA PER L'ALIMENTAZIONE DEI BAMBINI.

Più frutta totale fino al 99%

PERCENTUALE ANCORA PIÙ ALTA frutto dominante fino al 70%

IL MIGLIOR GUSTO garantito da Yoga Optimum



LA GAMMA È DISPONIBILE NEI GUSTI PESCA, PERA, ALBICOCCA, ACE.

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI





kia.com

Nuovo Kia Sportage. Da oggi anche ibrido.



Con **SCelta KIA Special**¹
lo paghi dopo l'estate.

SPORTAGE



The Power to Surprise

**Nuovo Kia Sportage Ibrido. Più efficiente,
più performante, più tecnologico che mai.**

L'attesa è finita, oggi puoi avere il fascino e la grinta di Sportage in versione ibrida. 2 o 4 ruote motrici, cambio automatico doppia frizione o manuale, lo stile inconfondibile di Sportage da oggi anche in versione diesel mild-hybrid.

Solo a maggio super rottamazione Kia e inizi a pagare dopo l'estate con SCelta KIA Special¹.

COMAC

Comac s.r.l.

Via E. Valzania, 57
47121 Forlì (FC)
Tel. 0543 61546

Via A. Ascari, 165
47521 Cesena (FC)
Tel. 0547 631528

Limitazioni garanzia* e dettagli offerta promozionale valida fino al 30.06.2019¹

*Garanzia 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, con chilometraggio illimitato per i primi 3 anni. Batteria HV (Alto Voltaggio): 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, per perdite di capacità al di sotto del 70% della capacità originaria della batteria. Escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batteria 12V (2 anni chilometraggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni / 100.000 km). Taxi o vetture destinate al noleggio con conducente (NCC): 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Condizioni valide su ogni vettura Kia venduta dalla Rete Ufficiale di Kia Motors nel territorio della UE. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie.

Consumo combinato (l/100km) da 4,2 a 7,4. Emissioni CO₂ (g/km) da 110 a 169. ¹Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. **Nuovo Sportage 1.6 CRDi 115 CV** mild hybrid business class. Listino € 28.000. Prezzo promo a fronte della sottoscrizione del finanziamento SCelta KIA "Special" da € 22.500 anziché da € 23.750 (prezzo promo senza finanziamento SCelta KIA "Special"). Prezzo promo chiavi in mano, IVA e messa su strada incluse, I.P.T. e contributo Pneumatici Fuori Uso (PFU) ex D.M. n. 82/2011 esclusi. Vantaggio totale € 5.500, grazie al contributo KIA e delle Concessionarie aderenti, di cui: € 3.750 a fronte di permuta o rottamazione di un veicolo di proprietà del Cliente da almeno 3 mesi, € 500 di sconto aggiuntivo a fronte di permuta o rottamazione di un veicolo euro 0 - euro 5 di proprietà del Cliente da almeno 3 mesi e € 1.250 di sconto aggiuntivo a fronte della sottoscrizione del finanziamento SCelta KIA "Special". Offerta valida per vetture acquistate entro il 30.06.2019, non cumulabile con altre iniziative in corso. Per tutte le condizioni contrattuali ed economiche consultare le "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" disponibili presso le Concessionarie e sul sito www.santanderconsumer.it, sezione Trasparenza. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. L'immagine è inserita a titolo indicativo di riferimento.

EVENTI

Caviro dedica l'estate al vino e alla cultura

È stato un inizio d'estate travolgente quello del Gruppo Caviro, protagonista di una serie di eventi dedicati al buon vivere, alla cultura, al vino e alla diffusione del grande progetto dedicato a Leonardo da Vinci, messo in campo in collaborazione con la controllata Leonardo da Vinci spa nell'anno del cinquecentenario della morte del Genio toscano. Il Gruppo vitivinicolo, che ha registrato il Metodo Leonardo® e lanciato quest'anno 5 nuove linee di vini italiani vinificati secondo le linee guida fornite dallo stesso Leonardo, ha dato il via all'estate con la prima edizione della Caviro Wine Week, una rassegna dedicata al palato e alla convivialità promossa nell'area verde adiacente allo stabilimento di Forlì dal 26 al 29 giugno scorsi. L'iniziativa, che ha attirato circa un migliaio di visitatori, vantava un programma che spaziava dall'approfondimento alle degustazioni, dal cibo di qualità alle visite guidate in azienda, in cantine e vigneti del territorio. Tra gli eventi clou della Caviro Wine Week, che ogni giorno proponeva un menu fatto di musica, food truck e degustazioni, la proiezione del film "Momenti di trascurabile felicità" realizzata in collaborazione con Cinemadivino, la degustazione guidata

"All'origine dei sensi" curata dall'enologo e analista sensoriale Luca Maroni, la cena degustazione "In vino, cibo: Piperò, Gori, Gardini Wine and Food Show" e il laboratorio "Abbinare il cibo al vino" a cura di Andrea Fabio.

Un altro momento importante per il Gruppo Caviro si è svolto invece a Faenza il 6 luglio, sempre grazie all'importante sinergia con Cinemadivino. Per la serata, inserita nel progetto culturale "Leonardo Genio del Vino", si è svolta una degustazione gratuita condotta da Luca Maroni, dedicata ai vini ispirati dal Genio, cui è seguita la proiezione del film documentario "Il vino di Leonardo", progetto che vanta la collaborazione della famiglia Storaro e la regia di Marco Carosi. La pellicola, oltre a essere un omaggio a Vinci, porta in scena l'avvincente racconto del legame tra Leonardo e il vino, nei diversi territori che hanno visto il suo passaggio. Tra questi, un capitolo importante è rappresentato dalla Romagna, terra in cui Leonardo nel 1502 trascorse 6 mesi alla corte del Duca Valentino, lasciandosi ispirare negli scritti e nei disegni dalla bellezza di città quali Cesena, Cesenatico, Imola e Faenza. (m.a.)



Caviro Wine Week due immagini della rassegna dedicata all'estate, al vino e al buon vivere, promossa nell'area verde dello stabilimento di via Zampeschi a Forlì



Il 23 luglio a Cotignola Vittorio Sgarbi è... "Leonardo"

Saranno i vini 1502 Da Vinci in Romagna di Cantine Leonardo da Vinci ad aprire alle 20.30 la serata "Leonardo" con Vittorio Sgarbi, in programma il 23 luglio al Teatro Binario di Cotignola. Prima dello spettacolo sarà infatti offerto un calice di vino in degustazione ai partecipanti all'evento, che vedrà il noto critico d'arte cimentarsi in uno spettacolo da lui stesso scritto e diretto. Un viaggio tra parole, immagini, suoni e divagazioni sul talento universale di Leonardo da Vinci. Portato sul territorio dall'associazione cotignolese Cambio Binario, l'evento ha ricevuto il sostegno, oltre che delle Cantine Leonardo da Vinci con i suoi vini romagnoli, anche di altri importanti sponsor, nonché il patrocinio e il contributo del Comune di Cotignola e della Regione Emilia Romagna.

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

CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

- TAVERNELLO BIANCO E ROSATO FRIZZANTE
- PROSECCO ROMIO EXTRA DRY
- PIGNOLETTO 68 CASTELLI MODENESI
- LUGANA CENTO FILARI CESARI
- SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA TERRAGENS
- ROSSO DI MONTALCINO CANTINA MONTALCINO

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

WWW.CAVIROTECA.IT

LATTE, FORMAGGI E GELATI DI ROMAGNA



centralelattecesena.it



**DAL 1959
IL BUONO DELLA TUA TERRA**

ECONOMIA

Si è svolta a Bologna nella sede della Regione Emilia Romagna lo scorso 5 luglio la Conferenza della Cooperazione, appuntamento annuale fondamentale per inquadrare l'impatto economico delle cooperative sul territorio regionale e momento di dialogo e confronto sulle tematiche al centro dei trend economici e sociali del momento.

La giornata, che come sempre è stata anche un momento importante per conoscere i dati economico-occupazionali cooperativi, ha visto la partecipazione, tra gli altri, di Mario Calderini, professore al Politecnico di Milano, e di Guido Caselli, direttore del Centro Studi di Unioncamere ER, protagonista della presentazione dei dati dell'Osservatorio della cooperazione Emilia Romagna.

Il tema al centro dell'approfondimento, che si è svolto volutamente in concomitanza con la 97esima Giornata Internazionale delle Cooperative (6 luglio), è stato quello dell'innovazione sociale: "In un contesto in cui le disuguaglianze create dalla cosiddetta 'economia della conoscenza' si fanno sempre più forti e le tensioni e le lacerazioni sociali sono sotto gli occhi di tutti, occorre trovare soluzioni per distribuire equamente le risorse sui territori - ha sottolineato Calderini -. Il tema è quale sarà la forma che prenderà la Responsabilità sociale di impresa per farsi carico di queste disuguaglianze. Io credo che oggi l'impatto sociale vada interiorizzato nel proprio modello di business".

Tra i dati poi successivamente diffusi da Unioncamere ce ne sono due particolarmente significativi: uno riguarda il primo trimestre 2019, che ha visto le cooperative in Emilia Romagna contribuire con 243mila posti di lavoro (14% del totale) per un valore aggiunto di 14,1 miliardi di euro, e l'altro è relativo al contributo, in termini di lavoro, delle cooperative nel periodo 2008-2019. In questo decennio le cooperative hanno creato 27.390 nuovi posti di lavoro con un trend in controtendenza rispetto alle altre imprese: quando la crisi mordeva di più (2008-2013) hanno, di fatto, trainato l'occupazione generando più lavoro delle altre forme di impresa. Nel periodo successivo il livello si è nuovamente uniformato.

"L'impresa cooperativa è oggi forse il modello di impresa più attuale e più efficace che abbiamo a disposizione - commenta Antonio Buzzi, vicepresidente di Confcooperative Ravenna-Rimini -. L'impatto sociale deve entrare nel business

"L'impatto sociale va interiorizzato nel proprio modello di business"

Alla Conferenza della Cooperazione promossa dalla Regione Emilia Romagna si è tenuto un confronto su quale dovrà essere il sistema economico del domani e sul ruolo delle cooperative in una società in rapida evoluzione

delle imprese, una cosa che riguarda molto da vicino il movimento cooperativo e soprattutto la sua componente sociale. Ciò è testimoniato anche dalla Riforma del Terzo settore che ha finalmente riconosciuto che queste imprese esistono e sono centrali per l'occupazione e la sostenibilità delle comunità. Come movimento cooperativo abbiamo una responsabilità importante perché, da sempre, nel nostro operare coniugiamo aspetti sociali, ambientali ed economici - conclude il vicepresidente di Confcooperative Ravenna-Rimini -. E questo si lega anche alla necessità, ormai sempre più urgente, di contrastare il proliferare delle false cooperative che, a scapito proprio della qualità occupazionale dei propri lavoratori, inquinano un movimento che ha valori etici e di riferimento così alti".

Mabel Altini

**FINANZIAMENTI**

Novità sostanziali per Foncooper, il fondo di rotazione a tasso agevolato per cooperative di piccole e medie dimensioni

Foncooper, il fondo di rotazione che concede finanziamenti agevolati alle cooperative di piccole e medie dimensioni con sede in Emilia Romagna, ha introdotto recentemente alcune novità sostanziali che riguardano il saldo delle fatture e l'impiego dei finanziamenti per sostenere l'incremento occupazionale: "Il fondo, della Regione, è gestito da Artigiancassa in ati con Unicredit - spiega Pier Nicola Ferri di Confcooperative Ravenna-Rimini -. È uno strumento storico per lo sviluppo e la promozione della cooperazione che nasce dalla Legge Marcora del 1985. È un fondo particolarmente interessante perché concede mutui con un tasso di interesse agevolato che può attestarsi ben al disotto del punto percentuale e che rimane fisso per tutta la durata del finanziamento".

Attraverso Foncooper la regione concede finanziamenti agevolati per la realizzazione di progetti che vanno dall'aumento

di produttività all'incremento occupazionale, dalla valorizzazione di prodotto all'acquisto o la ristrutturazione di immobili: "Direi che Foncooper finanzia qualsiasi investimento che le cooperative abbiano necessità di mettere in campo fino al 70% della spesa programmata - spiega Ferri -. Per accedere ai finanziamenti è necessario presentare la domanda prima e poi procedere all'investimento. E qui c'è una delle novità appena introdotte: le fatture relative all'investimento possono essere liquidate direttamente da Foncooper senza anticipi da parte della cooperativa".

Un'altra innovazione riguarda i finanziamenti per l'incremento occupazionale che possono essere relativi ai successivi 24 mesi: "La durata massima dei finanziamenti è di 10 anni per l'acquisto di immobili e di 8 per tutto il resto e i pagamenti sono semestrali - conclude Ferri -. Per info www.foncooper.it. (m.a.)



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

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

**Sopralluoghi,
preventivi e
consulenza tecnica
gratuita**

SOCIALE

Reti di solidarietà per combattere la violenza contro le donne

Gessica Notaro ospite della plenaria dei direttori di Confcooperative che si è tenuta a Rimini lo scorso 4 giugno



“I violenti di solito sono persone deboli con problemi irrisolti che si nutrono di energie altrui. Si tratta di manipolatori che per affermare il loro egoismo narcisista hanno bisogno di far leva sui pochi difetti degli altri senza far emergere i pregi delle altre persone. Questi sono i campanelli che devono far scattare l’allarme e dare la forza di tagliare di netto ogni rapporto con loro”. Mi hanno colpito molto queste parole di Gessica Notaro che ho avuto il piacere di accogliere come ospite alla plenaria dei direttori di Confcooperative organizzata a Rimini dove ha portato la sua riflessione sul contrasto alla violenza contro le donne. Una testimonianza importante, una persona speciale, una donna forte e combattiva, una ragazza che ha saputo superare un gesto atroce di violenza trasformandolo in una leva di cambiamento e di forza. È un esempio per tutti, per le donne per reagire di fronte alle forme diverse e purtroppo numerose di violenza e di soprusi. È un esempio per gli uomini, per riflettere sul loro ruolo e sulle loro azioni per evitare di cadere in comportamenti di vile codardia e becera violenza, ma anche nella riproposizione di un modello maschilista. Per farlo occorre avviare un cambiamento

culturale che non coinvolga solo i singoli e che non sia riferito esclusivamente alle relazioni private, ma che porti a un modello profondamente diverso delle relazioni uomo-donna in tutte le sfere della vita privata ma anche pubblica, e in primo luogo sul lavoro. Da sempre Confcooperative è attenta al tema delle pari opportunità e della valorizzazione del ruolo delle donne, che danno un contributo importante alla vita economica del Paese. Confcooperative associa 18.500 imprese che impiegano 525mila persone, fatturano 66,5 miliardi e associano 3,2 milioni di soci. Non è un caso che nelle nostre cooperative le donne rappresentino il 61% del totale degli occupati, il 40% dei soci e il 26,6% della governance imprenditoriale, vale a dire il 10% in più delle imprese di capitali. È molto prezioso il ruolo di diverse centinaia di cooperative sociali che in tutte le regioni prestano assistenza a donne vittime di violenza e le accompagnano nell’inclusione lavorativa. Prestiamo grande attenzione anche nei rinnovi contrattuali dove prevediamo sei mesi di aspettativa per le donne vittime di violenza. Gessica Notaro è un simbolo per le tante

.....
Gessica Notaro è un simbolo per le tante donne che non denunciano violenze, abusi, soprusi, umiliazioni. Tutte azioni profondamente lesive della dignità di una donna

te donne che non denunciano violenze, abusi, soprusi, umiliazioni. Tutte azioni profondamente lesive della dignità di una donna. Gessica è stata “resiliente” a non farsi spazzare via da quanto le è accaduto. Ha vinto e ne è uscita più forte. C’è un elemento che deve entrare nella nostra vita e nel nostro lavoro: la prevenzione come capacità di costruire una cultura per evitare drammi che scuotono la nostra coscienza. Noi diciamo che la cooperazione nasce per rispondere a un bisogno. Ciò significa assumere atteggiamenti coerenti con questi fatti durissimi che mettono in discussione il

continua da pagina 1

Da 40 anni il Meeting di Rimini

di Emilia Guarnieri*

Quest’anno nello spettacolo inaugurale “Midnight Barabba” (Teatro Galli, 18-19 agosto) racconteremo, aggiornata ai nostri giorni, proprio la sua vicenda, quella di un uomo non convertito, ma segnato per tutta la vita dall’incontro con uno sguardo. Quale interesse può avere oggi tornare a questi racconti lontani nel tempo? Oggi abbiamo bisogno di uomini che non siano individui “qualunque”, soli, isolati, anonimi, impauriti. Oggi la confusione, i conflitti, la violenza, l’incertezza dominano la vita degli uomini e degli Stati. C’è un punto di riscossa? Anche questi 40 anni di Meeting ci dicono che il mondo è pieno di storie, esperienze, persone, che non hanno rinunciato al proprio desiderio di verità e di bellezza e che attratte da qualcosa o qualcuno hanno provato a vivere con un nome, realizzando imprese, facendo scienza, impegnandosi in politica, creando opere, bellezza e arte, dedicando la vita al fascino di un ideale, dialogando con uomini diversi per fede e cultura. Durante la settimana del Meeting ne avremo moltissime testimonianze. Tra tutte ricordo le aree dedicate a lavoro, salute, città e cooperazione internazionale, ricche di proposta, di pensiero, ma soprattutto di testimonianze palpabili e vissute.

* Presidente Fondazione Meeting per l’amicizia fra i popoli

diritto di vivere, di sognare, di guardare al futuro. Confcooperative non è solo un’organizzazione che fa lobby. Noi lavoriamo alla visione di un Paese diverso. Il quinto dei diciotto Sdgs (gli obiettivi indicati nell’Agenda 2030 dell’Onu ndr) è lavorare per la parità. Lo Stato non riesce a essere ovunque. Ecco perché essere ovunque spetta alle reti della solidarietà. Spetta a noi. Noi tutti.

Fabiola Di Loreto
 direttore generale Confcooperative

Bottega dei Servizi

solco

AUTORITÀ GARANTE DELLA CONCORRENZA E DEL MERCATO
REATING DI LEGALITÀ

La Bottega dei Servizi ti semplifica la vita!

qualità professionalità legalità

Badanti, prestazioni sanitarie e pasti a domicilio, pulizie, giardinaggio...

Bottega dei Servizi: via Cassino 79/c Ravenna · tel. 0544.271321 - 337.1033697 · bottegadeiservizi@solcoravenna.it
 Aperti lunedì 9.00-13.00, giovedì 15.00-18.00 e venerdì 8.30-13.30

MUTUALITÀ

350mila euro per promuovere la formazione tra i giovani e diffondere la cultura cooperativa

L'assemblea della Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche ha approvato il bilancio 2018.

Il presidente Miserocchi: "Tra i progetti 2019 anche il rilancio del micro-credito etico sociale e nuove iniziative strategiche sul tema della responsabilità sociale di impresa"

Mutualità e agire cooperativo sono i principi al centro dell'attività della Fondazione Dalle Fabbriche di Faenza, ente nato nel 1993 per portare avanti gli ideali e gli obiettivi che Giovanni Dalle Fabbriche aveva da sempre promosso nel corso della sua attività all'interno del movimento cooperativo.

La Fondazione, che sin dalla costituzione ha scelto di indirizzare le sue azioni soprattutto verso le nuove generazioni, ha presentato nelle scorse settimane il bilancio 2018 che dimostra, con i numeri, l'intenso lavoro destinato alla formazione e alla promozione della cooperazione.

Nello specifico sono oltre 350mila euro i fondi investiti per attività che vanno dall'erogazione di Borse di studio e ricerca alla promozione di tirocini all'estero sino alle attività di orientamento post diploma. "Anche nel 2019 l'attività della Fondazione sarà orientata principalmente allo sviluppo di progetti per la crescita professionale dei giovani neolaureati, anche coinvolgendo imprese locali - sottolinea il presidente della Fondazione Edo Miserocchi -. Inoltre per i giovani delle scuole medie superiori si punterà soprattutto sui tirocini all'estero di Erasmus plus cofinanziati da fondi comuni-



Nell'immagine a sinistra i ragazzi che hanno resalizzato le Borse di studio 2018 e, a destra, il presidente della Fondazione Edo Miserocchi (a destra) con il vicepresidente Tiziano Conti

tari europei. Infine, insieme alla BCC ravennate forlivese e imolese abbiamo rilanciato un progetto di micro-credito etico sociale e presto avvieremo nuove iniziative strategiche sul tema della responsabilità sociale di impresa, al fine di proporre soluzioni e progetti in tema di economia sostenibile".

Nel corso dell'assemblea annuale, durante la quale è stato discusso e approvato il bilancio, si è svolta anche al presentazione

dei risultati progettuali di alcune Borse di ricerca concluse di recente da giovani laureati e laureandi del nostro territorio. In particolare i lavori conclusi da Elena Marchi sul tema "Le imprese cooperative nei momenti di crisi economica e sociale", Agnese Paci per "Offshore adriatico: opportunità di riutilizzo delle strutture esistenti" e Simone Righi su "Fare reti d'impresa nel locale per vincere il globale".

Significativa attenzione è stata poi data anche al progetto My Europe, realizzato grazie a cofinanziamenti europei, che promuove tirocini lavorativi all'estero per studenti delle scuole superiori di secondo grado dell'area ravennate, imolese e riminese.

Al termine dei lavori, si è svolta anche l'Assemblea straordinaria per adeguare lo Statuto sociale alle novità normative per gli Enti del Terzo Settore.



Lasciati guidare dal gusto.

McDrive® è comodo e veloce.

McDonald's IMOLA - S.S. Selice, 19

McDonald's FAENZA - Via vietri sul mare, 4



WELFARE

Trovare una persona di fiducia che si occupi della propria casa o della propria famiglia non è un'operazione semplice. Spesso si incappa in personale non qualificato, poco affidabile e senza una posizione lavorativa e fiscale chiara. Per rispondere alle esigenze delle famiglie che cercano professionalità, qualità e legalità il Consorzio Solco Ravenna, tramite la Bottega dei Servizi, offre prestazioni professionali in regola nel campo del badantato, dell'assistenza socio-sanitaria, delle pulizie ordinarie e straordinarie.

"I servizi a mercato che offriamo tramite la Bottega vengono realizzati direttamente dal personale delle nostre cooperative associate, che hanno alle spalle una vasta esperienza in campo di welfare e servizi alla persona - spiega il direttore del Consorzio Solco Ravenna Giacomo Vici -. Per quanto riguarda il badantato, invece, ci appoggiamo all'agenzia per il lavoro Cooperjob con cui selezioniamo il personale adatto ad ogni richiesta che riceviamo. Al momento riusciamo a coprire la città di Ravenna e i paesi limitrofi, ma stiamo lavorando per ampliare il raggio d'azione della Bottega".

Nello specifico i servizi proposti sono 5: Operatori socio-sanitari (Oss) a domicilio per persone non autosufficienti, per attività di igiene quotidiana, deambulazione, alzata e messa a letto, ecc; badanti competenti e capaci di rispondere alle diverse esigenze di ogni famiglia (il servizio comprende anche il disbrigo delle

La qualità e la professionalità del Solco anche a casa

Tramite la Bottega dei Servizi si possono richiedere prestazioni sanitarie, badanti, e addetti alle pulizie e al giardinaggio per i propri familiari e la propria casa



pratiche burocratiche e amministrative e la gestione del personale); collaboratori domestici (colf) affidabili e con esperienza per dare supporto nella gestione della casa in maniera continuativa o oc-

casionale; addetti alle pulizie ordinarie e straordinarie della casa e giardinieri pronti a prendersi cura degli spazi verdi, personale a disposizione di chi ha bisogno o voglia di dedicare più tempo alla

famiglia e ai propri hobby, invece che occuparsi delle faccende domestiche; infine, pasti a domicilio, un servizio rivolto a tutte le persone che per vari motivi desiderano ricevere direttamente a casa un pasto pronto.

"In un settore come quello dei servizi alla persona e alla casa dove il cosiddetto 'nero' dilaga, è importante fare la differenza offrendo un valore aggiunto - continua Vici -. Nel nostro caso offriamo la garanzia di un lavoro professionale e qualificato nel pieno rispetto delle persone e delle norme sul lavoro. Per le persone e le famiglie che vogliono usufruire di più servizi è assicurato, inoltre, un certo risparmio sulle prestazioni. Da non sottovalutare, poi, la possibilità di personalizzare sui propri bisogni il tipo di prestazione richiesta. Il servizio viene di fatto avviato dopo un colloquio con il nostro personale che si attiva per individuare la persona più adatta alle esigenze espresse".

Per informazioni 0544 271321 / bottegadeiservizi@solcoravenna.it. (i.f.)

MARE

A Punta Marina riapre lo stabilimento balneare accessibile anche a persone con disabilità gravi

Ha aperto la scorsa estate per regalare la gioia di un bagno al mare a tanti a cui era stata negata: è il progetto "Tutti al mare. Nessuno escluso", ideato dall'associazione Insieme a te in memoria di Dario Alvisi, cooperatore faentino scomparso a causa della Sla.

Per il secondo anno consecutivo a Punta Marina, nella zona della spiaggia libera tra il bagno Chicco Beach e il bagno Susanna, è stato approntato un accesso balneare temporaneo, dotato di attrezzature specifiche per permettere a persone affette da malattie gravemente invalidanti di trascorrere una breve vacanza in spiaggia e di accedere al mare.

Il progetto ha preso vita grazie al crowdfunding, al sostegno di esponenti del mondo cooperativo - tra cui Concooperative Ravenna Rimini, Gemos, Clai, La Bcc

- e al preziosissimo accompagnamento dei volontari: nello scorso agosto si sono mobilitate 285 persone per regalare una giornata balneare a 93 bagnanti con disabilità gravi, 82 provenienti dall'Emilia Romagna, 10 da altre regioni e uno addirittura dall'Ucraina.

Tante le novità: il periodo di apertura raddoppia (da sabato 29 giugno fino a domenica 1 settembre); le postazioni con attacchi elettrici per i respiratori diventano dieci; aumentano le sedie e i lettini per entrare in acqua. Inoltre sono disponibili quattro appartamenti pienamente accessibili per accogliere oltre 30 famiglie. Tanti gli eventi in calendario, tra cui concerti e la collaborazione con Marinando, che tutti i mercoledì di luglio e agosto organizza un giro in barca per gli ospiti del bagno. Per info 3248255263. (m.g.)



BUON COMPLEANNO CICOGNE!

SABATO 24 AGOSTO 2019

DALLE 16.30

Tante sorprese al Centro Le Cicogne!

DALLE 17.30

Per tutti i clienti una maxi torta preparata da Chef Sebastiano Caridi "Il Più Grande Pasticcere"

TI ASPETTIAMO!


LE CICOGNE
CENTRO COMMERCIALE

Lunedì - Sabato 8:00 - 21:00 Domenica 9:00 - 19:30
www.centrolecicogne.it • Centro le Cicogne

FAENZA

In un contesto di consumi generali in calo il Gruppo Cofra si consolida e investe

I soci della cooperativa di consumo hanno approvato il bilancio. Fatturato a 57 milioni di euro

È un bilancio in crescita quello approvato dai soci Cofra nel corso dell'assemblea annuale che si è svolta a fine giugno. La cooperativa di consumo faentina infatti, sulla scia dell'importante riorganizzazione gestionale messa in campo nel 2013 anche grazie all'importante sostegno di Conad, è riuscita a incrementare ulteriormente il fatturato, oggi a quota 57 milioni di euro, in un periodo in cui la grande distribuzione a livello nazionale registra consumi mediamente in calo. Come sottolinea il presidente Celso Reali: "Nonostante il perdurare di una situazione economica non favorevole, condizione che interessa l'intero paese, devo dire con soddisfazione che la nostra cooperativa ha continuato a crescere e a consolidarsi anche nel 2018. Abbiamo chiuso il bilancio con un utile di 255.457 euro, un risultato economico più che soddisfacente, e posso dire con orgoglio che quella che abbiamo presentato ai soci in assemblea è una cooperativa in via di consolidamento che ha obiettivi chiari e il sostegno di partner, Conad in primis, solidi e affidabili".

Il presidente Reali: "Abbiamo chiuso il bilancio con un utile di 255.457 euro e posso dire con orgoglio che Cofra è oggi una cooperativa in via di consolidamento che ha obiettivi chiari e il sostegno di partner, Conad in primis, solidi e affidabili"

Il nuovo assetto organizzativo della cooperativa ha garantito alla stessa una crescita costante negli ultimi 5 anni, sia in termini di sviluppo che di redditività. I soci Cofra sono passati dai 38.407 del 2017 ai 39.175 (+768 unità) mentre dipendenti complessivi nei punti vendita di Cofra (9 a marchio Cofra-Conad e 2 a marchio Cofra-Bricofer) sono oggi 244: "Siamo riusciti a costruire un gruppo coeso fatto di persone compe-



Sopra due momenti dell'assemblea (al tavolo, da sinistra, Luciano Frega, direttore amministrativo; Damiano Berti, presidente collegio sindacale; Celso Reali, presidente; Roberto Savini, vicepresidente). Sotto il punto vendita Faenza 1 sottoposto a un restyling nel corso dell'esercizio 2018

tenti e motivate - prosegue Reali -. Il senso di responsabilità e di appartenenza alla cooperativa è uno dei nostri segni distintivi. Continueremo a lavorare per mantenere questo trend e per accrescere le occasioni di formazione e confronto tra i dipendenti, per far sì che siano sempre più in grado di affiancare i clienti e rispondere al meglio e tempestivamente alle esigenze in continuo mutamento del mercato".

Tra i numeri significativi presentati in bilancio c'è anche quello relativo al costo del personale che si aggira sugli 8,1 milioni di euro (+9%). Un dato che la cooperativa vuole diffondere per spiegare meglio qual è il valore del movimento cooperativo che reinveste naturalmente sul territorio in cui

si sviluppa: "Il costo del personale è un dato che racconta bene il valore che un'organizzazione storica come Cofra può rappresentare - evidenzia Reali -. Dal punto di vista dell'azienda il personale è da considerarsi un costo ma dal punto di vista del lavoratore, della sua famiglia e dell'intero territorio in cui vive, si tratta di vera e propria ricchezza ridistribuita, che va ad influenzare settori trasversali tra i quali, ad esempio, welfare, consumi, formazione e molto altro".

Nel 2018 la cooperativa ha altresì investito oltre 4 milioni di euro per l'acquisizione di rami d'azienda che hanno consolidato la struttura e per portare avanti alcune attività di rinnovo locali che, necessariamente,

un settore in evoluzione, come quello della grande distribuzione, deve programmare per stare al passo con i cambiamenti dei consumi. Nel dettaglio è stato rinnovato il punto vendita di Faenza 1 ed è stato completamente rifatto quello di Cotignola. "Per quanto riguarda l'andamento dell'anno in corso devo dire che, nonostante i dati della Grande distribuzione registrino ancora segno meno, abbiamo buone possibilità di mantenere il fatturato. Inoltre - conclude il presidente di Cofra - continueremo a investire per rafforzare la cooperativa sia con l'acquisizione di nuovi punti vendita che con il restyling di quelli che già sono in forza al Gruppo Cofra" (m.a.)

57

milioni di euro
il fatturato 2018

8,1

milioni di euro
il costo del personale

39.175

i soci Cofra al 31.12.18
(+768 unità)

244

i dipendenti complessivi



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

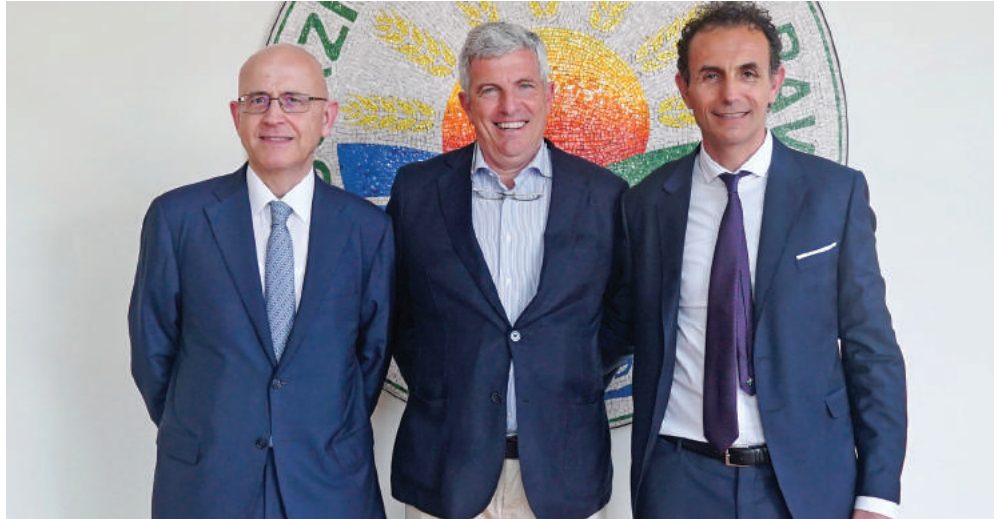
Sconti e vantaggi con Premium Card:
richiedila presso il punto vendita di fiducia

CAMBI AL VERTICE

120 anni di Consorzio Agrario

Massimo Masetti diventa il nuovo direttore della compagine ravennate

Nella giornata di lunedì 24 giugno il Consorzio Agrario di Ravenna ha spento la bellezza di 120 candeline. Una storia lunga oltre un secolo fatta di passione per l'agricoltura, innovazione, ricerca e sviluppo. Durante l'evento organizzato presso la sede centrale di Cotignola, si è formalizzato il passaggio di testimone da Mario Tassinari, che ha guidato il Consorzio Agrario per oltre vent'anni, al nuovo direttore Massimo Masetti. "È doveroso ringraziare Tassinari per aver lavorato a lungo alla guida del Consorzio - ha sottolineato il neo direttore Masetti - dimostrando sempre capacità organizzativa e lungimiranza. Fra gli obiettivi da perseguire in futuro, ci sono sicuramente la volontà e la necessità di comunicare di più e meglio il valore dei prodotti e dei servizi che offriamo alle aziende agricole". "Sostenibilità, salubrità ed eticità devono essere i fili conduttori del nostro lavoro - ha spiegato il presidente del Consorzio



Da sinistra il direttore uscente, Mario Tassinari, il presidente del Consorzio Agrario di Ravenna, Raimondo Ricci Bitti, e il neo direttore, Massimo Masetti

Agrario, Raimondo Ricci Bitti -, cercando di intercettare le esigenze dell'industria alimentare e coniugandole con il lavoro in campagna degli agricoltori".

Sul fronte economico-finanziario, il Consorzio Agrario di Ravenna ha chiuso anche il 2018 in crescita, con un valore della produzione di circa 111 milioni di

2018 chiuso con 111 milioni di euro di valore della produzione, 9 milioni in più rispetto all'anno precedente

euro, 9 in più rispetto al bilancio 2017 e un trend positivo anche per l'anno in corso nelle vendite di agrofarmaci, fertilizzanti, macchine e ricambi. Attualmente il Consorzio Agrario è impegnato nella campagna di ritiro frumento e orzo, offrendo un capillare servizio attraverso i suoi 14 centri di stoccaggio. Servizio che sarà altrettanto capillare ed efficiente anche per la campagna successiva di sorgo e mais. "L'andamento dei bilanci è in linea con gli impegni assunti con il mondo del credito - ha poi rimarcato Ricci Bitti -. Possiamo guardare al futuro con piena fiducia e impegno totale a fianco degli agricoltori romagnoli". Il Consorzio Agrario di Ravenna organizzerà successivamente, in autunno, un evento pubblico per soci, dipendenti, clienti e fornitori, per festeggiare insieme questo importante traguardo.

LOGISTICA

Arco Trasporti festeggia i 45 anni di attività

A ottobre tavola rotonda per celebrare insieme a soci, lavoratori e stakeholder il successo della cooperativa

Il 45esimo anniversario di Arco Trasporti è un traguardo importante per un attore primario nella logistica da grande distribuzione, che offre, oltre ai tradizionali servizi di trasporto merci, anche servizi di stoccaggio, picking, repackaging e spedizione all'estero di merci tramite container. Eppure in pochi avrebbero scommesso su questo risultato dieci anni fa, quando la cooperativa di Cotignola aveva perso tutti i requisiti - sociale, economico, finanziario e patrimoniale - e aveva raggiunto una situazione di totale default, tanto che gli istituti di credito la davano fallita al 98,6%. "È servito un grande scatto di reni di tutto il movimento cooperativo per salvare Arco Trasporti dal fallimento - conferma il presidente, Raffaele Langella -. Era una situazione molto difficile che, al netto delle responsabilità di vecchi amministratori, avrebbe colpito tutti i soci e le loro famiglie. È stata una scommessa quasi impossibile all'inizio, ma oggi possiamo dire che è stata vinta, grazie

all'intervento congiunto di Confcooperative, Consorzio Ciclat, Confartigianato, Conserve Italia e la Banca di Credito Cooperativo". In seguito, come d'obbligo in queste occasioni, è stata cambiata l'intera governance di Arco Trasporti: "Sono arrivate persone di grande esperienza e capacità, che via via hanno portato Arco in una condizione di sicurezza - spiega Langella -. Per questo il Cda ha deciso di sfruttare l'occasione dei 45 anni, un anniversario che normalmente non verrebbe enfatizzato, per festeggiare insieme a soci, familiari, impiegati e tutti gli stakeholder". L'appuntamento è previsto per il mese ottobre, in una location ancora da definire. "Sarà un momento di incontro, all'insegna di sobrietà e attenzione - prosegue il presidente -. Organizzeremo una tavola rotonda con esperti del settore packaging e ricercatori dell'Università di Bologna, per dibattere i temi, oggi attualissimi, inerenti alle modifiche del packaging dei prodotti agroalimentari. Inoltre presenteremo i nuovi mezzi



alimentati a gas naturale liquido che stiamo per acquisire: un modo nuovo di interpretare il trasporto, più vicino alle esigenze di una committenza attenta alle tematiche ambientali e alla sostenibilità energetica. Infine - conclude - sarà anche una grande occasione

per ringraziare tutti coloro che hanno fatto la loro parte, contribuendo a ricostruire una cooperativa che oggi è tra le prime 50 imprese del territorio lughese e coinvolge, tra soci, dipendenti e lavoratori, circa 160 persone".

Marco Guardanti



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



GEMOS

La ristorazione che piace.
Dagli ingredienti alla tavola.



Ristorazione AZIENDALE



Ristorazione OSPEDALIERA



Ristorazione SCOLASTICA



Ristorazione TERZA ETA



Locali COMMERCIALI



GEMOS
La ristorazione che piace.



BAR CON SAPORE
CONAD

Colazioni 🍷

Pranzi veloci 🍴

Aperitivi 🍸

Più piacevole e dolce la tua spesa, con un Break!

Faenza
via Renaccio 1/19 Tel. 0546 21673
(a fianco al Supermercato Cofra-Conad Faenza Uno)

COFRA

CPDA CONAD

Oggi è l'italianità a riempire il carrello della spesa

Se è italiano è meglio: su 67mila prodotti del food il 25,1% presenta uno o più riferimenti al Bel Paese. È quanto emerge dall'ultimo rapporto dell'Osservatorio Immagino di Nielsen e Gs1 Italy

Al momento di scegliere cosa mettere nel carrello della spesa gli italiani sono sempre più attenti all'origine nazionale dei prodotti alimentari e, anche in questi anni di crisi generale dei consumi, l'italianità si conferma un sicuro valore aggiunto e un fattore competitivo importante per attrarre i consumatori. Slogan come "100% italiano" o "Made in Italy", immagini della bandiera tricolore o indicazioni geografiche riconosciute dalla Ue (come Dop, Igp o Doc) sono infatti sempre più utilizzate nel packaging degli alimenti.

Slogan come "100% italiano" o "Made in Italy", immagini della bandiera tricolore o indicazioni geografiche riconosciute dalla Ue sono sempre più utilizzate nel packaging degli alimenti

Tutti questi dati sono confermati anche dall'ultimo rapporto dell'Osservatorio Immagino di Nielsen e Gs1 Italy che ha preso in considerazione oltre 67mila prodotti del food venduti in iper e supermercati. Di questi, ben il 25,1% reca nella propria confezione uno o più riferimenti all'italianità: una caratteristica che dimostra come questo elemento sia il fenomeno più rilevante nel largo consumo alimentare, sia per numero di referenze coinvolte che per fatturato.

I dati
Nielsen e Gs1 Italy hanno esaminato un paniere di circa 17mila prodotti le cui ven-

dite, tra il giugno 2017 e il giugno 2018, hanno superato i 6,4 miliardi di euro, in crescita del 3,5% rispetto all'anno precedente. L'origine italiana viene evidenziata in una grande varietà di slogan, espressioni, loghi e immagini. Tra tutti, l'elemento più utilizzato è il tricolore che compare su oltre 9mila prodotti e il cui impiego è cresciuto negli ultimi anni. Vivaci anche le vendite dei prodotti alimentari certificati Dop e Igp e di vini Doc e Docg. Sono soprattutto questi ultimi a mettere a segno i migliori risultati in termini di crescita delle vendite grazie ai vini, agli spumanti charmat e secchi e alle "bollicine" metodo classico.

Il posizionamento di Conad
Non solo italianità, ma anche regionali-

tà. A far leva sempre di più sulle scelte di acquisto dei consumatori italiani è anche l'identità regionale di alimenti presenti nella grande distribuzione. In questo contesto si inseriscono i prodotti a marchio Conad Sapori & Dintorni, una linea di specialità alimentari della tradizione, prodotti tipici regionali accuratamente selezionati per la loro particolarità nel sapore, con prevalenza di certificazioni Dop, Doc, Igp e una forte identità nelle tradizioni locali. Questi prodotti tipici italiani, che interpretano la migliore tradizione enogastronomica regionale con un forte legame al territorio di riferimento, sono stati resi da Conad facilmente accessibili ai propri clienti coniugando un'altissima qualità di gamma con il giusto prezzo. Sapori & Dintorni Conad si propone di valorizzare l'arte del "degustare" intesa come capacità di apprezzare e riscoprire i sapori inediti, le tradizioni antiche, la varietà del gusto.

Numeri in crescita
Da ultimo è necessario sottolineare i numeri dei prodotti a marchio Conad, ovvero una marca alla quale i consumatori attribuiscono valori che in precedenza

A far leva sempre di più sulle scelte di acquisto dei consumatori italiani è anche l'identità regionale di alimenti presenti nella Grande distribuzione

venivano assegnati solo alle grandi marche industriali: qualità, fiducia, reputazione, capacità di innovazione. Sono infatti tutti questi i principali ingredienti del successo di Conad: non solo la capacità di mantenere un ottimo rapporto qualità prezzo ma anche quella di continuare a innovarsi.

Nel 2018 la marca Conad è arrivata a fatturare oltre 3,5 miliardi di euro, registrando un incremento del 7% nell'anno precedente e raggiungendo a livello nazionale una quota di mercato del 29,7% (in Conad-Cia, tra i quali rientra anche la cooperativa Cpda di Bagnacavallo, rappresentano circa il 40%).

Numeri di successo che si giustificano non solo con la varietà dell'offerta, ma con la capacità di cogliere i bisogni delle persone in anticipo e di offrire soluzioni per target diversi: al 31 dicembre 2018, nei supermercati Conad, i prodotti con il logo della margherita erano addirittura 3.099.

Noi di Bagnacavallo
Cpda, Cooperativa preparazioni e distribuzione alimentari, è uno dei bracci operativi di Conad, il più grande gruppo della Grande distribuzione organizzata. Rappresenta per questo grande distributore due supermercati a Bagnacavallo, il Conad Superstore di via Albergone 32 e il Conad Cobar all'interno del centro commerciale La Pieve. Ogni giorno, i tanti soci della cooperativa, sono impegnati a tenere alto il livello di servizio ai consumatori per rappresentare al meglio tutta la qualità di Conad.

Raffaele Gordini



Il Conad Superstore di Bagnacavallo e, a destra, il dettaglio di uno spazio dedicato ai prodotti Sapori & Dintorni di Conad



9mila
i prodotti con il tricolore in evidenza

3,5%
la crescita in valore delle vendite di prodotti italiani nel 2017/18

3,5
miliardi di euro il fatturato marca del distributore Conad



Via Albergone 32, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.60240
Aperto da lunedì a sabato 7.30-20.30 - domenica 8.00-13.00
Chiuso giovedì 15 agosto
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)



Via Fossa 3, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.63474
Aperto da lunedì a sabato 7.00-20.00 - domenica 8.30-13.00
Chiuso giovedì 15 agosto
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)

LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 11 AL 21 LUGLIO 2019
OFFERTA CONAD SCONTI FINO AL 50%
- DAL 18 AL 24 LUGLIO 2019
OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO
- DAL 25 LUGLIO AL 4 AGOSTO 2019
OFFERTA CONAD TUTTO AL COSTO
- DAL 1 AL 7 AGOSTO 2019
OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1
- DAL 8 AL 18 AGOSTO 2019
OFFERTA CONAD PREZZI A PEZZI
- DAL 15 AL 21 AGOSTO 2019
OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO
- DAL 22 AGOSTO AL 1 SETTEMBRE 2019
OFFERTA CONAD TUTTO AL COSTO
- DAL 29 AGOSTO AL 4 SETTEMBRE 2019
OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1

Fino al 31 ottobre 2019

Con i libri di testo i conti tornano!

Acquista da noi i **LIBRI DI TESTO**, ti restituiamo il **25% in buoni sconto***

PRENOTALI ANCHE ONLINE:

trova i punti vendita che aderiscono all'iniziativa su conad.it

Regolamento completo presente presso i ns P.V.

ITALSAR

Un'estate di grande cinema all'aperto in Romagna

Tanta scelta per gli appassionati: dalle degustazioni con Cinemadivino alle rassegne a spasso per il territorio

Per chi ama il cinema è in arrivo un'estate ricca di eventi e proiezioni su tutto il territorio, grazie al circuito Cinemaincentro gestito da Italsar.

Romagna

Dai grandi film della scorsa stagione alle prime visioni estive, dalle pellicole d'autore agli spettacoli per la famiglia: ce n'è davvero per soddisfare i gusti di ogni spettatore, a cominciare dalla rassegna Cinemadivino. L'iniziativa, che da 16 edizioni abbina cinema, vino e cantine del territorio, quest'anno propone 60 titoli: dal debutto del 25 giugno fino all'ultima proiezione del 5 settembre. Le serate seguono il canovaccio ormai consueto: si comincia alle 19.30 con la degustazione dei vini e la cena a base di prodotti tipici, alle 20 si procede con la visita alla cantina o ad altri siti di interesse, per poi assistere agli spettacoli, prima un corto e poi un lungometraggio, rispettivamente alle 21.15 e alle 21.30.

Lugo

Il cinema sotto le stelle è di casa poi a Lugo, con la rassegna

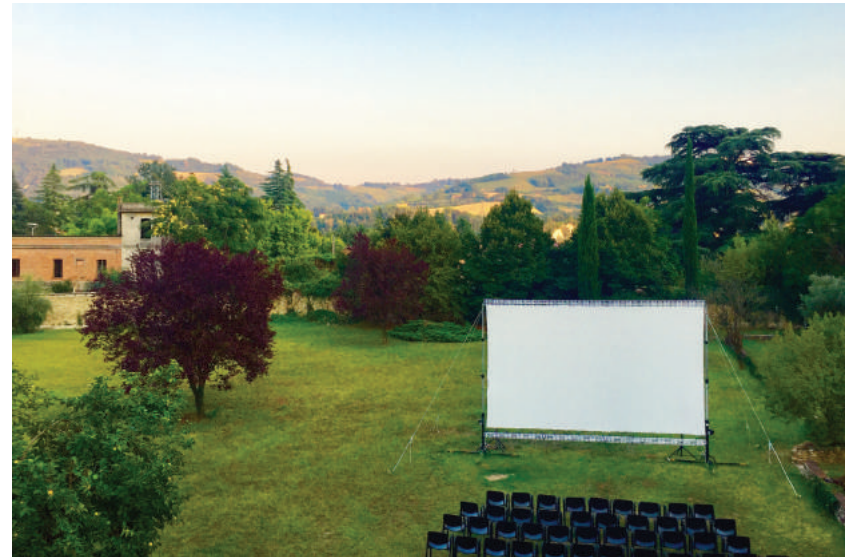
proposta all'Arena del Carmine: dal 29 giugno al 31 luglio al ritmo di un film ogni sera. Apertura prevista alle 20.45, con inizio proiezione alle 21.30.

Brisighella

Anche a Brisighella non mancheranno grandi pellicole. Oltre ai tanti eventi targati Cinemadivino, l'arena del Prato dell'Osservanza si illuminerà ogni weekend, dal 5 luglio al 4 agosto, con Cinema sotto i 3 colli: una rassegna d'essai con titoli internazionali che hanno ottenuto importanti riconoscimenti, dagli Oscar al Festival di Cannes. Prevista anche la possibilità di approfittare dell'offerta cena e cinema a un prezzo convenzionato.

Massa Lomabarda

Nello stesso periodo, più precisamente dal 18 luglio al 18 agosto, è prevista l'apertura dell'Arena in Massa, presso il museo della Frutticoltura di Massa Lombarda, con spettacoli



dal giovedì alla domenica.

Ravenna

Andranno avanti fino ai primi di settembre, invece, le proiezioni alla Rocca Brancaleone di Ravenna, in programma alle 21.30 per oltre 80 serate. La novità di quest'anno è data da una convenzione con i nuovi gestori del bar nel parco della fortezza: prima del film si potrà cenare all'aperto.

Per informazioni sui film e le rassegne, oltre che per attivare la tessera web che dà diritto a una scontistica sul prezzo del biglietto, è possibile visitare il sito www.cinemaincentro.com.

Marco Guardanti

Spazio a cura di EVOLUZIONI WEB

Marketing on line e strategie informatiche al servizio delle imprese

Quanto è importante per un'azienda essere presente sui social, sui motori di ricerca e sul web in generale? Al giorno d'oggi è un requisito fondamentale e in questo senso la cooperativa Evoluzioni Web è in grado di fornire risposte concrete ai propri clienti. La web agency offre consulenza dal punto di vista delle strategie informatiche, mettendo a disposizione anni di esperienza per soddisfare al meglio le esigenze dei propri clienti.

"Il primo passo da compiere - spiegano i professionisti di Evoluzioni Web - è determinare se esista interesse per un determinato prodotto o servizio e, nel caso non esista, capire come andare a generarlo. Successivamente è necessario individuare il target di riferimento, e infine stabilire un obiettivo, che deve essere necessariamente ben definito e raggiungibile. Ci capita spesso di lavorare per aziende che credono di avere ben chiaro quale sia il loro obiettivo, ma analizzandolo bene, alla fine si rivela essere tutt'altro".

Evoluzioni Web vanta la capacità di offrire vari

servizi: si va dalla consulenza marketing alla realizzazione vera e propria delle operazioni di marketing, che possono essere messe in atto in vario modo, sfruttando i motori di ricerca (in caso si voglia ricevere più contatti di qualità) oppure utilizzando i social, per aumentare l'autorità di un brand. I servizi che la cooperativa mette a disposizione sono adatti a tutti, dalle piccole aziende alle grandi. Inoltre, tutte le attività svolte da Evoluzioni Web vengono monitorate costantemente, in modo da riuscire a generare report periodici di dati reali da poter presentare ai propri clienti, per evidenziare la qualità e la bontà dei risultati raggiunti fino a questo momento.

Fra le esperienze più positive evidenziate da Evoluzioni Web c'è quella di Net Seals, un'azienda di Ravenna che ad oggi genera il 50% del fatturato online, grazie al sito web, ai social network e alle campagne Google gestite da Evoluzioni Web.

Per maggiori informazioni sui servizi della cooperativa 0545 1770574 - info@evoluzioniweb.it



per appuntamenti

Tel. 0546 660448

**per URGENZE
335.1220352**

via Piani, 36 - FAENZA

(ang. via Ramazzini)

info@faenzaspurghi.com

Faenza Spurgo

www.faenzaspurghi.com



**LOTTA
alla
ZANZARA
TIGRE**

Trattamenti adulticidi 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**



GEMOS

La cooperativa cresce, fatturato a 49 milioni di euro e fusione con la società Avendo

Presentato in assemblea un bilancio da record, tra grandi numeri e azioni di welfare per i soci lavoratori



Alcuni momenti della partecipata assemblea dei soci Gemos (Forlì 27 giugno 2019). In alto lo spettacolo a sorpresa di Gene Gnocchi. In basso la presidente Mirella Paglierani

Un bilancio da record e importanti novità gestionali hanno reso il 2018 un anno da ricordare per Gemos, la cooperativa di ristorazione faentina oggi presente in 4 regioni d'Italia (e in Serbia grazie alla controllata Gemos Balkans) e capace di produrre in un anno 8,8 milioni di pasti.

"In questi ultimi anni siamo cresciuti davvero molto - sottolinea la presidente Mirella Paglierani -, ma non abbiamo mai perso di vista la nostra natura, il nostro essere cooperativa, il lavorare per il benessere economico, e non solo, dei nostri soci".

A livello gestionale com'è andato il 2018?

"Con la gestione dello scorso anno abbiamo sfiorato i 49 milioni di euro di fatturato, ottenendo un incremento dell'11,46% rispetto al 2017, mentre il patrimonio netto si è attestato sui 9 milioni di euro con una crescita del 14,53%. Come dicevo i grandi numeri raggiunti non ci hanno fatto dimenticare la nostra mission, lo dimostra il ristorno dato ai nostri soci che ha superato il milione di euro con un aumento del 12,69% rispetto all'esercizio precedente".

Per quanto riguarda il personale, quali numeri avete raggiunto?

"Ovviamente aumentando il volume d'affari è cresciuta anche la forza lavoro:

oggi Gemos ha all'attivo 1.067 lavoratori (+8,99% rispetto al 2017) di cui 827 sono soci. Un altro dato che ci tengo a sottolineare è che l'85% dei nostri lavoratori è donna, un aspetto che teniamo molto in considerazione anche proponendo determinate azioni di welfare aziendale".

A proposito di welfare, avete messo in piedi un importante progetto dedicato ai soci lavoratori, di cosa si tratta?

"Con 'Benessere Gemos - le persone al centro' siamo riusciti a proporre ai nostri soci lavoratori una serie di iniziative che spaziano dalla salute al lavoro, dal sostegno al reddito alla mobilità e al tempo libero. Abbiamo stretto convenzioni con diverse attività commerciali ed enti del territorio, cercando di andare incontro ai bisogni della 'famiglia Gemos'. Tra le attività svolte lo scorso anno sono andate molto bene: le borse di studio dedicate ai figli dei nostri soci lavoratori, per le quali la cooperativa ha stanziato 10mila euro, i corsi gratuiti di informatica e il progetto 'Prevenzione donna under 45', che prevedeva lo screening al seno per le donne che non rientrano ancora nel piano gratuito promosso dal servizio sanitario nazionale".

Per la prima volta quest'anno avete portato in assemblea un bilancio con-

9
milioni di euro
di patrimonio netto

1.067
i lavoratori, di cui l'85%
è donna e 827 sono soci

65
milioni di euro di fatturato
nel bilancio consolidato
(Gemos e Avendo)



solidato, a cosa è dovuto?

"Nel 2018 Gemos ha acquisito Avendo, un'impresa del bolognese specializzata in ristorazione nel settore privato e che ha all'attivo 250 lavoratori. Dal 1° gennaio 2020 la fusione con la società sarà operativa segnando un altro importante traguardo per la nostra cooperativa. Nell'anno in corso stiamo, infatti, lavo-

rando per ottimizzare il nuovo assetto societario e del personale".

A quanto ammonta il bilancio consolidato?

"Abbiamo superato i 65 milioni di euro. Un risultato che ci rende più che soddisfatti e che ci impegneremo a mantenere e far crescere per il bene dei nostri soci".

Ilaria Florio

 **CONSORZIO FAENTINO GAS TECNICI**

**ampia scelta ed esperienza a disposizione
di imprese e artigiani**

Gas tecnici

Saldatura

Antinfortunistica

Climatizzazione

Indirizzo: Via Morgagni, 8 - 48018 Faenza (RA)

Tel. 0546 620325

Fax. 0546 622039

E-mail: info@utentigastecnici.it



TECNOAGRI

Agricultural and Industrial Equipment

Tecnologie per un'Agricoltura Sostenibile



TECNOAGRI Srl
Via Marconi, 49 - 48017 Conselice - RA
Tel. +39 0545 85023 - Fax +39 0545 85123
www.tecnoagri.it

CMCF

Crescita oltre le aspettative per i muratori di Faenza

In aumento fatturato e utile. La cooperativa torna ad assumere operai specializzati da inserire nei nuovi cantieri



13
milioni di euro
il valore della produzione

185
mila euro
di utile realizzato nel 2018

A sinistra il cantiere della nuova struttura Rosa dei Venti

La cooperativa faentina CmcF ha visto, nell'ultimo anno, un incremento davvero fuori dal comune per quanto riguarda il fatturato e l'utile. I numeri, infatti, dimostrano come la cooperativa sia andata ben oltre le aspettative indicate nel piano industriale stilato nel 2016, segno della bontà e della qualità del lavoro svolto.

Il valore della produzione, infatti, supera i 13 milioni di euro, un dato che rap-

presenta quasi il doppio rispetto ai 7,8 dell'anno precedente. Tale incremento ha portato con sé un utile di 185 mila euro, ben superiore a quanto previsto dal piano industriale, a conferma che le politiche avviate da Cooperativa muratori e cementisti si sono rivelate corrette, pur in un mercato sempre difficile.

Se il 2017 era stato, per la cooperativa, uno degli anni più difficili dal punto di vista lavorativo, nel 2018 si sono inizia-

ti a vedere i frutti principali della programmazione e della validità del lavoro svolto, che ha confermato gli elevati standard di qualità e produttività a cui CmcF ha da sempre abituato i propri clienti. "Non possiamo che essere contenti dei risultati ottenuti al termine del 2018, davvero oltre ogni più rosea aspettativa - commenta Mirko Caselli, responsabile amministrativo della cooperativa -. Il lavoro è aumentato sensibilmente

e di conseguenza abbiamo ricominciato ad assumere diverse figure all'interno di CmcF. Anche al momento siamo in cerca di personale qualificato da inserire nei nostri cantieri, come capisquadra, o operai specializzati".

"Di certo - continua Caselli - rimane il fatto di operare in un mercato complesso e volubile, in cui è difficile muoversi, anche alla luce delle perplessità relative all'operato dell'attuale governo. C'è un po' di pessimismo relativo ad alcune situazioni, come il probabile aumento dell'Iva, che poi si riflettono sul potere di acquisto delle famiglie, sugli investimenti delle aziende e quindi sui lavori: in un settore come quello edile, questi elementi sono spesso determinanti in un senso o nell'altro, occorrerebbe serenità e fiducia nel futuro".

CmcF, intanto, è impegnata in un lavoro di grandi dimensioni ubicato a Ravenna, nella zona vicina al centro commerciale Esp: la cooperativa, infatti, sta realizzando per il consorzio Rosa Dei Venti una casa residenza per anziani, un cantiere che, al momento, conta tre gru all'opera e diversi operatori coinvolti.

Inoltre, per l'attività immobiliare, la cooperativa annuncia l'inizio della commercializzazione e la partenza dei lavori di due nuove iniziative. La prima è ubicata in centro storico a Faenza a fianco del Museo Internazionale delle Ceramiche, ove si realizzerà la ristrutturazione dell'ex "Casa del Clero" con la realizzazione di due appartamenti di assoluto pregio e un ufficio; mentre la seconda riguarda la ristrutturazione di un edificio colonico nella prima campagna faentina a monte della via Emilia.

Andrea Voria



SOLIDARIETÀ

La Centrale del Latte dona 4mila euro alla Croce verde

Ammonta a 4mila euro il ricavato devoluto dalla Centrale del Latte di Cesena a favore della Croce Verde di Cesena per contribuire all'acquisto di una nuova ambulanza. L'iniziativa solidale si è concretizzata in occasione della fiera di San Giovanni, svoltasi nel centro storico di Cesena dal 21 al 24 giugno scorso, con protagonista il gelato soft, storico prodotto dell'azienda. Per ogni gelato soft acquistato, infatti, 50 centesimi sono stati devoluti in beneficenza: con circa 8mila gelati venduti, la somma finale ha superato i 3.600 euro raccolti lo scorso anno, poi devoluti in favore dei progetti di "Pediatria a misura di bambino" dell'Ospedale Bufalini di Cesena.

"Crediamo molto al tessuto sociale del territorio - dichiarano il Presidente Renzo Bagnolini e il Direttore della Centrale del Latte di Cesena, Daniele Bazzocchi - e ci piace pensare che anche con piccoli gesti come questo si possano aiutare iniziative importanti. Il nostro gelato soft è da sempre sinonimo di gusto e piacevolezza in tutta la Romagna e ha permesso di aiutare concretamente Croce Verde Cesena nell'acquisto del mezzo sanitario".

I vertici di Croce Verde Cesena, nella persona della presidente Mariella Presepi e del presidente onorario Gilberto Graffieti, esprimono soddisfazione e un sentito ringraziamento per il sostegno dimostrato. (m.g.)



MAZZONI

A CASSANIGO



Ristorante e Banqueting

Location con parco per matrimoni, eventi ed ogni ricorrenza.

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



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

ALLEVAMENTO

Libertà e Lavoro si rinnova

L'assemblea svela le nuove cariche e gli obiettivi del prossimo triennio: dall'ammodernamento della stalla di Savio alla formazione del personale



In seguito all'assemblea del 25 maggio la cooperativa Libertà e Lavoro ha rinnovato il consiglio e il collegio dei sindaci revisori, il Presidente riconfermato è Emilio Morigi, il vicepresidente Domenico Zauli. "Il bilancio 2018 si è chiuso in attivo nonostante le difficoltà del settore - evidenzia il presidente Morigi -, grazie anche alla produzione di biogas a partire dai reflui zootecnici e al fotovoltaico sui tetti di stalle e fienili. Il ringraziamento va a tutti coloro che ci hanno messo impegno, dai soci andati in pensione ai tanti giovani lavoratori assunti di recente, che si stanno riappassionando a un lavoro di tradizione e contatto con la natura".

Nell'ultimo triennio, si è investito su vari fronti: "Abbiamo eseguito il raddoppio dell'impianto di biogas, per accrescere la capacità produttiva e di stoccaggio, e acquistato un secondo ranger, un sistema mobile d'irrigazione - prosegue Morigi -. Inoltre siamo intervenuti sui terreni, con delle livellature e la realizzazione di una strada interpodereale, in modo da favorire la lavorazione del suolo, l'irrigazione e gli spostamenti. Infine ci siamo impegnati per il benessere animale per cui, tra le altre cose, abbiamo installato un sistema di movimento dell'aria in stalla per abbattere gli effetti di caldo e umidità sugli animali".

Del resto, è proprio dalle mucche che Libertà e Lavoro produce il massimo valore grazie al latte, destinato alla trasformazione in squacquerone romagnolo. Due i corpi aziendali: la stalla principale di Sant'Alberto, che produce il 90% del latte della cooperativa, conferito interamente a Granarolo, e una stalla più piccola a Savio, il cui latte va alla Centrale di Cesena. Proprio il sito di Savio - che si trova all'interno del Parco del Delta del Po, con 70 ettari di terreno umido destinati alla nidificazione della fauna selvatica - è stato il punto di partenza della cooperativa nel 1950 e sarà al centro degli investimenti del prossimo triennio: "Riqualificheremo il centro di Savio e faremo tanta formazione al personale - rivela il presidente -, per far capire meglio i valori cooperativi, valorizzare il lavoro di squadra e aumentare la professionalità, cosa fondamentale in una società sempre più esigente in termini di qualità del prodotto, sicurezza e bontà della filiera. A rimanere invariato sarà l'impegno a chiudere in attivo i bilanci e a mantenere, se non aumentare, i posti di lavoro. Le difficoltà ci sono, legate ai bassi prezzi dei prodotti agricoli dovuti alla globalizzazione dei commerci e alla burocrazia italiana troppo stringente, ma la fiducia nel futuro non deve mai venire meno".

Marco Guardanti

COLAS

Vigilanza: controlli e interventi anche nelle case private quando si è in vacanza

La cooperativa di Ravenna offre un servizio che può essere attivato anche per brevi periodi

È un dato di fatto: la percezione di sicurezza anche all'interno delle nostre case è cambiata e questo ha portato il settore dei sistemi di protezione e della vigilanza a evolversi introducendo nuovi strumenti e servizi in grado di aumentare il senso di tranquillità nelle proprie abitazioni.

Nel periodo estivo, oltre ai sistemi di allarme ormai presenti in molte dimore private, spesso si rende necessario un supporto ulteriore che può trovare proprio nella vigilanza privata un valido aiuto. "Le case sono vulnerabili, in modo particolare quando si va in ferie e si sta lontani per periodi prolungati - spiega Andrea Avellone, direttore della cooperativa Colas Vigilanza di Ravenna -. Avere un sistema di allarme efficace spesso può non bastare e, nei periodi critici, si può attivare un servizio di verifiche periodiche nell'abitazione che consenta di intervenire in caso di necessità".

Tra i servizi di Colas Vigilanza c'è appunto anche quello di controllo nel domicilio del cliente nel periodo di assenza da casa: "Il nostro servizio prevede la custodia delle chiavi in busta sigillata e controlli periodici all'interno delle case - prosegue il direttore di Colas -. In questo modo possiamo individuare anche i segni di effrazione spesso non visibili dall'esterno e garantire maggior tranquillità al cliente durante le vacanze. Per questo tipo di supporto mettiamo a disposizione formule contrattuali anche mensili".

Un altro sistema di controllo che può fornire un efficace supporto è quello che prevede di abbinare all'allarme un sistema di video sorveglianza o anche solo di video verifica. "Oggi questi strumenti hanno costi più accessibili rispetto al passato e sono ormai molto diffusi nel caso di attività commerciali e industriali - prosegue Avellone -. Nelle abitazioni si sta cominciando in questi anni, ma credo sia il trend del futuro, perché consente di gestire in modo più efficace il sistema di allarme e garantire un controllo ancor più preciso ai professionisti del mestiere".

Colas Vigilanza, che opera sul territorio di Ravenna e Forlì-Cesena da oltre 40 anni, può contare su una squadra di 130 guardie giurate e 12 pattuglie in continuo movimento durante la notte. Per informazioni www.colasvigilanza.it (m.a.)

Privacy, personale formato per adempiere ai nuovi indirizzi

Per adeguarsi al nuovo quadro normativo in materia di privacy (Regolamento UE 679/2016) tutte le guardie giurate di Colas Vigilanza hanno aggiornato in questi mesi la propria formazione per adempiere correttamente a tutti i protocolli in materia di privacy rafforzando quindi la tutela dei dati personali delle persone fisiche con le quali vengono in contatto per l'esercizio della propria attività. Contestualmente è stato designato il Responsabile della Protezione dei dati che può essere contattato all'indirizzo e-mail dpoitaly@sgs.com.



RAFAR
snc. coop.
MULTISERVICE

La nostra esperienza al vostro servizio

Facchinaggio generico e pulizie industriali
Logistica integrata
Traslochi e depositi
Manutenzione aree verdi

www.rafar.it

Sede legale Via Romagnoli, 13 - Ravenna **Sede operativa** Via Magnani, 1 - Ravenna **Tel.** 0544 607920 **Fax** 0544 453497 **Email** operativorafar@cielat.ra.it



CEMI

Il debutto della BigOrchestra è un grande successo

Il collettivo di giovani musicisti del territorio si esibisce alla Sagra Malatestiana, a coronamento di un percorso che guarda lontano

Erano più di 300 e hanno suonato tutti insieme alla Sagra Malatestiana di Rimini, lo scorso venerdì 28 giugno: ha debuttato così la BigOrchestra, una speciale formazione musicale che riunisce tantissimi giovani del territorio. Il progetto, giunto alla sua consacrazione presso il pubblico, era in cantiere da diversi mesi grazie agli sforzi congiunti della cooperativa Cemi di Rimini, da cui è nata l'idea, insieme a Cemi Bologna e all'Associazione Saccomatto di Cesena.

“Da tanto tempo pensavamo a una grande orchestra che potesse unire chi insegna e studia musica a ogni livello, dalla piccola scuola al conservatorio - rivela Marta Quarantini di Cemi Rimini -. Grazie al Bando per lo sviluppo del settore musicale, che è un fiore all'occhiello della Regione Emilia Romagna, abbiamo dato vita a questo progetto di cultura musicale che è piaciuto fin da subito e ha raccolto consensi importanti, in primis da parte della Sagra Malatestiana, teatro del debutto”.

Il concerto, diviso in due parti, ha visto anche la partecipazione di musicisti professionisti che si sono esibiti insieme ai 300 giovani, diretti da Daniele Torri e dal maestro Paolo Marzocchi, il quale ha aderito al progetto con grande entusiasmo. “La performance è stata un successo - valuta Quarantini -. I ragazzi sono stati straordinari, hanno stupito e coinvolto un pubblico molto numeroso, ricevendo tanti complimenti. Tutti con

le loro maglie rosse, di grande impatto a colpo d'occhio: dopo il concerto hanno passeggiato per il centro sfoggiando quelle stesse uniformi, sentivano di essere parte di qualcosa in cui identificarsi”.

Al di là della singola performance, il cuore del progetto è proprio nella coesione che si può raggiungere attraverso la musica, vissuta come esperienza collettiva. “I giovani hanno scoperto cosa significa impegnarsi seriamente in un percorso verso un obiettivo comune - spiega ancora Quarantini -, hanno imparato a comportarsi come professionisti, in quanto ad autonomia e organizzazione, e hanno ricevuto stimoli continui. Gli insegnanti di musica, materia che spesso è relegata ai margini della scuola, hanno preparato i ragazzi e suonato con loro, cosa non comune, e tutto in maniera gratuita. I genitori e le famiglie, infine, hanno aiutato in tutte le operazioni di coordinamento, accoglienza e logistica, senza mai assistere alle prove perché lo spettacolo finale fosse un'autentica sorpresa per tutti. Insomma, dare vita alla BigOrchestra è stata un'impresa complessa e straordinaria, che ci ha fatto crescere tutti”.

Il percorso è tutt'altro che concluso: “A Bologna in ottobre sarà la volta di InVerso, un progetto musico-sensoriale che rientra nel medesimo bando - conclude Quarantini -. Sarà un percorso per le scuole, volto a migliorare l'accoglienza e l'integrazione per gli studenti con disabilità visive, in collaborazione con l'Istituto

Francesco Cavazza. E poi ovviamente la BigOrchestra tornerà a esibirsi: nel 2020 a Cesena e nel 2021 a Bologna. Questa prima esperienza ci ha insegnato molto: ora

puntiamo a creare dei poli di riferimento in ogni territorio, per farli confluire in un unico, grandioso collettivo musicale”.

Marco Guardanti

LA FORMICA

Nuovo camion a metano per la cooperativa

Si colloca in un'ottica di crescita sostenibile l'ultimo investimento della cooperativa La Formica di Rimini. In questi mesi, infatti, è entrato a far parte del parco mezzi un nuovo camion ecologico con alimentazione esclusivamente a metano: un comparatore da 260 quintali di portata che, con la sua alimentazione ecologica, può svolgere diverse funzioni legate ai servizi di igiene ambientale per la raccolta e la compattazione dei rifiuti solidi.

“Scelte sostenibili - afferma Mirca Renzetti, vicepresidente de La Formica - producono benefici che si riflettono sul territorio, un territorio in cui la cooperativa opera dal 1996 e con cui ha sviluppato un legame fortissimo”.

È un impegno a tutto tondo, che non si esaurisce nell'obiettivo permanen-

te di ridurre le emissioni nei trasporti, ma si perpetua in diversi modi: la dotazione di attrezzature ecologiche, come soffiatori e aspiratori elettrici; le procedure virtuose come la riduzione del consumo di carta in ufficio e l'azzeramento della plastica usa e getta; la produzione di energia elettrica rinnovabile grazie all'impianto fotovoltaico installato già nel 2011.

“Per noi è fondamentale garantire che gli obiettivi generali dell'organizzazione siano sempre coerenti con gli obiettivi di sostenibilità sociale e ambientale - afferma Mirca Renzetti, vicepresidente de La Formica -, tenendo conto che la green economy è già oggi un ambito in crescita che costituisce e costituirà una reale opportunità per la creazione di nuovi posti di lavoro, in linea con le finalità sociali della cooperativa”.

SOLUZIONI IN MOVIMENTO
ROB - CAR

ASEC
AFTER SALES EVALUATION & CERTIFICATION

Via Meucci, 24/26 Lugo (Ra) tel. 0545 30755 - fax 0545 32257

www.robcar.it - info@robcar.it

Numero Verde
800-359901

TOYOTA

MATERIAL HANDLING

iCEM
carrelli speciali

TCM
people & technology

Prevenzione: al Maria Cecilia Hospital di Cotignola screening cardiologici per prevenire le patologie del sistema cardiovascolare

Come sempre, quando si tratta di cuore, al primo malessere che si avverte è facile farsi prendere dalla paura. Questo non è certamente l'atteggiamento più corretto; bisogna però non trascurare il disturbo, bensì considerarlo un possibile campanello d'allarme che dovrebbe spingere ad eseguire accertamenti diagnostici.

Presso il Maria Cecilia Hospital di Cotignola, ospedale di **Alta Specialità di GVM Care & Research**, è possibile seguire programmi di prevenzione **cardiovascolare** con strumentazioni diagnostiche all'avanguardia.

Gli screening e i Check Up cardiovascolari rappresentano l'arma di prevenzione migliore contro le patologie del sistema cardiocircolatorio e sono dedicati non solo a pazienti con condizioni di rischio già conosciute, ma anche a persone senza nessun sintomo (asintomatici) che vogliono fare un punto sul proprio stato di salute del cuore. Lo screening cardiovascolare è consigliato a chi desidera sottoporsi ad un efficace **percorso di prevenzione generale** a partire dai **40 anni**.

Al Maria Cecilia Hospital il paziente viene preso in carico dal **medico-tutor** che, dopo un primo **colloquio di valutazione della storia clinica** personale e familiare, illustra i vari step del percorso. A seconda delle problematiche riscontrate e delle esigenze, viene condiviso un **programma individuale** che si svolge in **un'unica giornata**.

Il primo livello prevede uno **screening predittivo** coronarico con TC coronarica senza mezzo di contrasto per la misurazione del Calcium Score Index ed ECG. Il secondo livello è un **approfondimento diagnostico** che si effettua qualora la situazione clinica del paziente lo richieda, un Check Up completo, rapido e non invasivo che permette una valutazione di tutti i distretti dell'apparato cardiocircolatorio nel suo complesso. Gli esami principali che vengono eseguiti sono:

1. **Visita cardiologica** per una visione generale delle condizioni di salute del paziente; si effettua l'auscultazione toracica e il controllo di parametri come la pressione arteriosa.

2. **TC coronarica senza mezzo di contrasto per la misurazione del Calcium Index Score ed ECG**: misura la quantità di calcio che si deposita nelle coronarie per comprendere le fasi di



sviluppo della patologia coronarica, spesso causa d'infarto, cardiopatie e morte improvvisa.

3. **Ecodoppler cardiaco**: analizza, per mezzo degli ultrasuoni, in modo non invasivo e in pochi minuti, la distribuzione e la velocità del flusso del sangue nelle cavità sia aortiche sia venose.

4. **Ecotomografia addominale**: controlla il diametro dell'aorta che attraversa l'addome, eventuali placche di grasso o calcio e possibili dilatazioni.

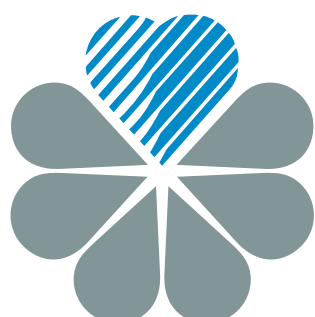
5. **Ecodoppler carotideo**: rivela se le arterie del collo si stanno ostruendo tramite gli ultrasuoni. Il medico può visionare le pareti, misurare lo spessore, può capire la velocità del sangue, se ci sono placche recenti o di vecchia data e valutare la percentuale di restringimento. È un esame preventivo e diagnostico per evitare l'ictus cerebrale.

Infine il Cardio Check Long Life Formula integra ulteriormente l'indagine sul paziente. Tra gli esami, l'**Ecocolordoppler degli arti inferiori** che consente di indagare l'aspetto morfologico delle arterie delle gambe per verificare l'eventuale presenza di stenosi (restringimento), occlusioni o aneurismi (dilatazioni di un vaso), una **valutazione fisioterapia** e della composizione corporea per un'**anamnesi alimentare**.

I **programmi di prevenzione cardiovascolare** sono importanti per iden-

tificare l'eventuale presenza di fattori di rischio, individuare precocemente la presenza di malattie cardiovascolari, promuovere stili di vita salutari per il cuore e sviluppare piani di prevenzione cardiovascolare.

Maria Cecilia Hospital, struttura accreditata Servizio Sanitario Nazionale è in via Corriera, 1 a Cotignola (RA). Tel 0545 217111, www.gvmnet.it

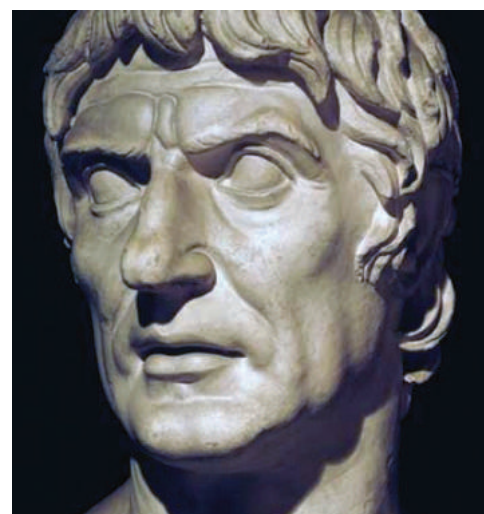
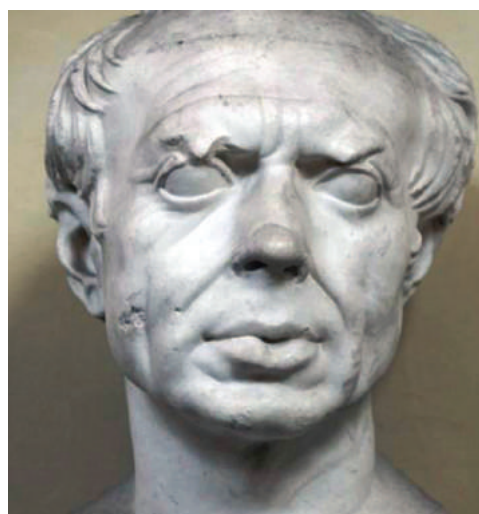


GVM
CARE & RESEARCH

STORIA

La battaglia di Faenza o delle Vigne 2100 anni fa

Il primo avvenimento storico legato al nome della città Manfreda



A sinistra via Della Battaglia a Faenza. Sopra i due busti di Gaio Mario (a sinistra) e Lucio Silla

Esattamente duemila e cento anni fa nei pressi di Faenza ci fu una sanguinosa battaglia ricordata dagli storiografi antichi che si sono occupati di quel periodo (Livio, Appiano, Velleio Patercolo): si tratta del primo avvenimento storico legato al nome della città. Siamo al tempo della guerra civile romana che vide fra l'86 e l'82 a.C. lo scontro fra i sostenitori del partito popolare (la borghesia di quei tempi, per usare un termine moderno) e quelli del partito senatorio i cui esponenti appartenevano alle antiche nobili famiglie romane. I primi avevano il loro capo in Gaio Mario, i secondi in Lucio Cornelio Silla.

Per comprendere la violenza di questi scontri bisogna tenere presente che in quegli anni era avvenuta una profonda trasformazione nell'esercito romano con il ricorso all'arruolamento volontario della parte più bassa della popolazione, specialmente delle campagne. In questo modo l'esercito non era più statale ma professionale. In pratica diventava di proprietà del suo generale che ne poteva disporre non solo per la difesa dello stato, ma anche a fini privati. I soldati ricevevano la paga dai loro comandanti, venivano da loro autorizzati ai saccheggi e allo sterminio dei nemici.

La lotta per impadronirsi del potere a Roma non fu quindi un semplice scontro fra congiurati o bande armate, ma una serie di battaglie fra eserciti contrapposti di migliaia di soldati regolarmente inquadrati.

Morto Gaio Mario agli inizi del conflitto, furono i suoi seguaci a seguirne le mosse. La guerra si concluse il 1° novembre dell'82 a Roma con la battaglia decisiva a Porta Collina e il trionfo di Silla.

In precedenza c'erano stati numerosi scontri in Italia fra le due fazioni. Nell'estate di quell'anno, giusto 2100 anni fa, il generale sillano Quinto Cecilio Metello Pio sconfisse nei pressi di Faenza l'esercito avversario comandato dal console Gneo Papirio Carbone e dal proconsole Gaio Norbano.

Lo storico Appiano di Alessandria, vissuto nel II secolo d.C., nella sua Storia Romana, scritta in greco, ci ha lasciato una interessante descrizione di quella battaglia. Ecco le sue parole in una traduzione fedele all'originale: "Carbone e Norbano, al termine di una giornata di marcia, giunsero verso sera nei pressi di Faenza a ridosso dell'accampamento di Metello. Mancava un'ora sola al tramonto e tutt'intorno c'erano fitti vigneti. Seguendo un impulso irrazionale essi schierarono l'esercito in ordine di battaglia nella speranza di spaventare Metello con la loro imprevedibile decisione, ma furono sconfitti. A causa del luogo inadatto e dell'ora tarda, i loro soldati furono schiacciati contro le piante e caddero a mucchi: 10 mila morirono, 6 mila si arresero, gli altri si sbandarono e solo mille riuscirono a inquadarsi e a raggiungere Rimini." Una vera e propria carneficina, consumata in poco tempo; si tenga conto che Appiano non dà il numero dei caduti dell'esercito sillano che pure vi saranno stati anche se in numero largamente inferiore.

A questo punto sorge una curiosità: in quale luogo esatto del territorio faentino avvenne la battaglia popolarmente nota anche come la Battaglia delle Vigne? Ovviamente non è possibile stabilirlo. Possiamo solo dire che i vigneti negli ultimi due secoli prima di Cristo erano una caratteristica fondamentale del

paesaggio agricolo della campagna faentina di quel tempo: lo confermano gli antichi scrittori latini di agricoltura. In particolare Marco Terenzio Varrone (116-27 a.C.), in un passo del suo trattato d'agricoltura, ricorda un amico, tale Marzio Libone, che possedeva nel faentino un vigneto che vantava l'eccezionale produzione (rapportata alle misure moderne) di più di 300 ettolitri per ettaro. Questo in un'epoca nella quale veniva considerata buona (cioè superiore alla media) una resa di 160 ettolitri per ettaro.

Quindi la battaglia può essere avvenuta in qualsiasi punto della campagna faentina, ma

se vogliamo seguire il filo della suggestione, allora dobbiamo ricordare che a Faenza esiste una Via delle Vigne, che partendo dalla città si inoltra verso sud-est in una zona fertile e ricca di vigneti (in verità oggi in buona parte sostituiti dalle coltivazioni di kiwi). Una suggestione alla quale non è sfuggita nemmeno la Commissione Toponomastica comunale che ha assegnato il nome di Via della Battaglia alla strada che, partendo da Via delle Vigne, raggiunge la Via Emilia al km. 60, di fronte alla Provinciale per Reda.

Gilberto Casadio

L'angolo del dialetto

Invèl è un avverbio romagnolo che non trova traduzione con una parola unica nell'italiano moderno, in quanto vale 'in nessun luogo, posto, parte...'. Si usa solo in frase negativa: *u n s trôva invèl* 'non si trova da nessuna parte'. Forme simili ad *invèl* si registrano nel dialetto umbro ed aretino. Nell'italiano antico esisteva *ovelle* 'in qualche luogo' derivante dal latino *ubi velles* 'dove vorresti'. Etimologicamente bisognerà dunque risalire ad una espressione latina *in ubi velles* o *in de ubi velles* letteralmente 'in dove vorresti'.

Invelle è usato da Alfredo Panzini, lo scrittore bellariense, che non di-

sdegna di inserire romagnolismi nei suoi romanzi. Ne *Il padrone sono me*, al cap. IX, scrive: "Robertino amava la Dolly e per quanto Robertino non avesse la testa invelle, se ci fosse stato qualche cosa fra lei e quegli altri, avrebbe dovuto accorgersi, ed essere geloso."

Strettamente collegato a *invèl* è il sostantivo *quèl* che significa 'qualche cosa' e 'cosa', cioè qualsiasi oggetto di cui non si conosce o non si ricorda il nome. Esiste anche il verbo *quilêr* (o *cuvlêr*) 'cosare'. Come l'italiano antico *covelle*, *quèl* viene dall'espressione latina *quod velles* 'quello che vorresti'.

a cura di Gilberto Casadio

IL PENNELLO

tinteggiatura
e verniciatura

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



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


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

A tavola con il re del bosco a San Martino in Gattara

La Sagra della Collina e del Cinghiale torna il 26, 27 e 28 luglio e il 3 e 4 agosto

Gli amanti della natura e della buona tavola non si lasciano scappare, da più di trent'anni a questa parte, l'appuntamento con un doppio fine settimana all'insegna del gusto e del bel paesaggio in uno degli angoli più freschi e "panoramici" della Romagna. Il 26, 27 e 28 luglio e il 3 e 4 agosto torna la Sagra della Collina e del Cinghiale a San Martino in Gattara, borgo che per l'occasione riempie il suo campo sportivo di colori, profumi e sapori. La 32ª edizione della festa che mette al centro le carni del re del bosco accende quindi i riflettori sulla natura e la gastronomia rustica.

La festa è ogni estate l'opportunità per immergersi nel verde delle colline tosco-romagnole, gustando le migliori specialità del bosco. La cucina fa la parte del leone, più che del cinghiale, con tortelli di ricotta e spina-

ci, cappelletti e tagliatelle (rigorosamente tirate al mattarello), cinghiale in salmi con polenta, coscia di cinghiale arrosto, carni alla griglia e dolci del territorio. Tra questi, sono degni di nota soprattutto il dolce di marroni, la crostata della nonna e le pesche ripiene.

Il calendario della sagra di fatto parte venerdì 26 luglio, con la "Birra in collina" di Euforika e lo stand gastronomico pronto a servire tortelli, stinchi di maiale, salsiccia, spiedini, patate fritte e piadina. Durante le sere della sagra il palco ospiterà concerti e spettacoli romagnoli doc: quest'anno l'Orchestra Silvagni, Le Comete di Romagna e I Diavoli della Frusta, Patrizia Ceccarelli e La Storia di Romagna. Infine, la sagra presta da sempre attenzione all'artigianato e all'antiquariato, oltre a ospitare percorsi di pittura, ceramiche e fotografia.

Programma

Venerdì 26 luglio ore 19 "Birra in collina" con Euforika / **Sabato 27** ore 18.30 apertura stand gastronomico e mostre / ore 21 Orchestra Silvagni / **Domenica 28** ore 12 e 18 stand gastronomico / ore 20.30 Le Comete di Romagna e I Diavoli della Frusta / **Sabato 3 agosto** ore 18.30 stand gastronomico / ore 21 Patrizia Ceccarelli / **Domenica 4** ore 12 e 18 stand gastronomico / ore 20.30 La Storia di Romagna.



Natura e devozione per la Madonna di Sulo

Buona tavola, divertimento e spiritualità a Filetto dal 10 al 15 agosto

Programma

Sabato 10 agosto apertura stand gastronomico - Sagra della Tagliatella / ore 21.30 Fede e Jo / **Domenica 11** ore 18.30 Zacheng - Memorial Giacomo Campana / ore 19.30 stand gastronomico / ore 21.30 spettacolo Club Maurys / **Lunedì 12** ore 19 passeggiata Nordic Walking / ore 19.30 stand gastronomico / ore 21.30 Nil do Brasil / **Martedì 13** ore 16.00 partenza Mountain bike ragazzi e alle 17.15 gli adulti / ore 19.30 stand gastronomico / ore 21.30 Le Comete di Romagna / **Mercoledì 14** ore 19.30 Braciolata sotto le stelle / ore 21.30 The Country Ols e Wild Angels / **Giovedì 15** ore 5.15/6/7/8/9/10/11 Messa / ore 12.30 e 19.30 stand gastronomico / ore 21.30 Etilisti Noti.

Reduce dalle celebrazioni per i 400 anni del miracolo avvenuto nella piccola località di Sulo (nome poi dato alla Madonnina in ceramica comprata al mercato di Lugo nel 1618, rappresentante la Beata Vergine col Bambino Gesù in braccio), Filetto si prepara anche quest'estate a festeggiare la patrona.

Nel piccolo e accogliente paesino della

campagna ravennate, a pochi chilometri dal mare, dalla collina e da Ravenna, Forlì e Faenza, è forte la devozione per la Beata Vergine, che scelse questo luogo per manifestare la sua presenza tra gli uomini. Da 16 anni un gruppo di giovani e adulti offre una semplice ma preziosa occasione d'incontro con la Festa della Madonna di Sulo, così da onorare questo culto.

Nel campo sportivo parrocchiale viene allestito un ampio stand gastronomico, una zona dedicata agli intrattenimenti musicali e danzanti con palco, pedana e sedie, oltre ad una serie di altre attrazioni: dal "Pozzo delle sorprese" fino a gonfiabili, bancarelle ed esposizioni, tra cui quella fotografico dei 400 anni dal Miracolo di Sulo.

La festa partirà sabato 10 agosto con la tradizionale "Tagliatellata" a prezzo fisso, che comprende le bevande e soprattutto le tagliatelle caserecce a quantità "illimitata". L'11, 12 e 13 agosto è aperto lo stand gastronomico con menù tipico romagnolo, mentre la sera del 14 è ormai consolidata la "Braciolata sotto le stelle", con bevande, varie insalate e sette tagli di carne diversi da cucinare da soli, su bracieri appositamente preparati. Il giorno di Ferragosto (e *dè dla Festa*), inizia molto presto, con la Sante Messe ogni ora, a partire dalle 5.15 fino alle 11.

Ogni sera il palco ospiterà una diversa esibizione musicale e non mancheranno appuntamenti con la tradizione (ad esempio il torneo di Zachegn domenica 11) e la natura e la salute, vedi il Nordic Walking di lunedì 12 e la pedalata in mountain bike di martedì 13.



Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato



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



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

Risate da Buongustaio

Giacobazzi star alla sagra di Reda, ricca di spettacoli dal 17 al 23 agosto

Sono già richiestissimi i posti per assistere allo show che Giuseppe Giacobazzi terrà alla sagra del Buongustaio di Reda lunedì 19 agosto, momento culminante di una festa che è di per sé simbolo dell'estate romagnola in campagna. I biglietti per assistere allo spettacolo "Giacobazzi & Friends" sono già in prevendita sui circuiti Vivaticket e Ticketone, il solo modo per assicurarsi una serata di risate con il comico romagnolo più famoso d'Italia, per di più accompagnato per l'occasione da alcuni "amici" che di risate se ne intendono.

Ma quello di Giacobazzi non sarà che il

momento clou della grande festa di Reda, in programma da sabato 17 a venerdì 23 agosto, ogni anno all'insegna del motto "buona cucina, buon servizio e buon prezzo". Le cucine della sagra del Buongustaio sono rinomate per servire ottimi primi fatti a mano e grigliate di carne, polenta con capriolo e freschi piatti estivi, meringhe, bavaresi e sorbetti, senza dimenticare il "piatto del buongustaio" con l'esclusivo "pane ripieno" farcito con carne di castrato.

Il palco centrale è notoriamente uno dei più grandi del panorama sagristico della nostra terra e il cartellone è più che

all'altezza di questa fama, con grandi nomi ogni sera e spettacoli sempre coinvolgenti. Sabato 17 si partirà con una serata tutta da ballare con l'orchestra Franco Bagutti, rara da vedere da queste parti, seguita domenica 18 dall'eclettico show di Andrea Poltronieri, musicista-comico che vale assolutamente la pena di scoprire; dopo di lui suoneranno i collaudati Qluedo. Lunedì 19, come detto, toccherà a Giacobazzi, mentre martedì

20 il palco sarà tutto per il rock dei Magic Queen, cover band del leggendario gruppo di Freddie Mercury. Mercoledì 20 serata di musica romagnola con l'orchestra Casadei, un mito che non ha bisogno di presentazioni. Giovedì 22 si ballerà ancora ma questa volta sull'incalzante disco-music dei Moka Club, mentre venerdì 23 al Buongustaio suonerà la Judy Testa Band con, a seguire, l'immane spettacolo finale con i fuochi artificiali.



Programma

Sabato 17 agosto ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 Orchestra Franco Bagutti / **domenica 18** ore 12 pranzo del Buongustaio / ore 18.30 stand gastronomico / ore 21 spettacolo di Andrea Poltronieri, a seguire i Qluedo / **lunedì 19** ore 19 stand gastronomico e Festa della Birra / ore 21 "Giacobazzi & friends", prevendite su ticketone e vivaticket / **martedì 20** ore 19 stand gastronomico / ore 21 concerto dei Magic Queen / **mercoledì 21** ore 19 stand gastronomico / ore 21.30 Orchestra Casadei / **giovedì 22** ore 19 stand gastronomico / ore 21 Moka Club / **venerdì 23** ore 19 stand gastronomico / ore 21 Judy Testa Band e fuochi artificiali.



Un "Meeting" per salutare l'estate

A Basiago allegria, musica e buona tavola dal 5 al 9 settembre

Rinnoverà anche quest'anno i suoi propositi, offrendo al pubblico di ogni età quattro serate da vivere in assoluta allegria, tra buona tavola, musica, convivialità e attrazioni. È il "Meeting di fine estate" di Basiago, in programma da giovedì 5 a domenica 8 settembre nel verde della campagna faentina, presso l'area della chiesa parrocchiale di Basiago tra frutteti, vigneti e filari di kiwi. Il modo migliore per salutare la bella stagione gustandone tutti i piaceri in un clima gradevole e comodamente seduti a tavola, anche perché il primo punto di forza della festa è da sempre la cucina: primi piatti romagnoli come cappelletti, tortelloni, strozzapreti e grigliate di salame, pollo, spiedini e salsiccia cotti alla brace, a cui si aggiungono alcune specialità "basiaghesi doc", come la "Cotoletta del Meeting", gli spiedini di verdura e la squisita bavarese all'arancia.

La reputazione di cui gode lo stand gastro-

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



A questo si aggiunge un cartellone di spettacoli dal perfetto pedigree romagnolo, con le migliori orchestre (Genio giovedì 5), i ballerini (Comete di Romagna e Team Dance Borgo domenica 8) e la comicità (Metalurgia Viganò e Maria Pia Timo sabato 7), oltre al concerto de Gli Taliani, a tutto cover ballabili, venerdì 6.

Programma

Giovedì 5 settembre ore 18.45 seconda Meeting Run, corsa non competitiva / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21.30 Genio e Buby Band / **venerdì 6** ore 12 pranzo a menu fisso (prenotazione al 333 7839443 o 333 7500400) / ore 19 stand gastronomico / ore 21.30 concerto de Gli Taliani / **sabato 7** ore 18.30 stand gastronomico / ore 20.30 Metalurgia Viganò e Maria Pia Timo / **domenica 8** ore 12 stand gastronomico / ore 15.30 intrattenimento per i più piccoli con Tatafatata / ore 18 stand gastronomico / ore 18.30 Le Comete di Romagna - Team Dance Borgo.

VIAR
VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI

di Solio Ivano & C. snc

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

e-mail: viar.russi@tin.it



baggioni
arredamenti a Reda

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

SCAVOLINI
STORE
LUGO

Via Fiumazzo, 77/1 Lugo (RA)
Tel. 0545 33204



UN SOLE PER 4 PISCINE

sport · divertimento · relax · benessere



FAENZA

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

Info 0546.621012

PIANO VASCA ESTIVO COMPLETAMENTE RINNOVATO!



SOLAROLO NUOVA VASCA PER BIMBI!

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

Info 335.7608365



CASTELBOLGOGNESE

Vasca per bambini, vasca idromassaggio da 12 posti, giochi per bambini nel prato, acquafitness e corsi di nuoto per bambini. **Grande Spazio Verde!**

Info 335.7608366



RUSSI

Vasca da 25 metri, vasca per bambini, punto bar, ampio parco per lettini ed ombrelloni. Acquafitness e corsi di nuoto

Info 347.1425044

ARTE

Il poliedrico Miquel Barceló al Museo Internazionale delle Ceramiche



Miquel Barceló, Benjamin, 2018, terracotta e smalti

Il Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza dedica una grande personale all'artista spagnolo Miquel Barceló - uno dei massimi protagonisti della scena contemporanea internazionale - il cui nome è anche il titolo della mostra (visitabile fino al 6 ottobre). L'esposizione, a cura di Irene Biolchini e Cécile Pocheau Lesteven, è la prima vera antologica in Italia dedicata alla sua produzione ceramica, dagli esordi ai giorni nostri, e vede nascere un progetto speciale realizzato dall'artista appositamente per il Mic di Faenza, in dialogo con le opere della storia della ceramica esposte in quello che è il più grande museo al mondo dedicato a questo linguaggio.

Miquel Barceló è un artista poliedrico in grado di coniugare diversi linguaggi artistici ed è noto in particolare per la sua ricerca pittorica gestuale e la vicinanza al gruppo della Transavanguardia italiana e ai neoespressionisti tedeschi. Alla metà degli anni Novanta, durante i suoi numerosi soggiorni in Mali, inizia ad avvicinarsi alla ceramica e realizza le prime terrecotte con l'antica tecnica dogon. Tornato a Maiorca, riprende la produzione ceramica, dove ancora oggi crea i suoi lavori. Per questa importante occasione l'artista ha posizionato le sue ceramiche, dai primi lavori in argilla della fine degli anni Novan-

ta ai giorni nostri, selezionando per affinità alcuni pezzi chiave della collezione ed intervenendo all'interno delle vetrine in maniera mimetica - come tributo alla storia del MIC - in un racconto autobiografico in cui l'elemento privato si mischia alla storia.

L'esposizione si snoda in due percorsi fondamentali: uno è il progetto per la collezione faentina, un lungo corridoio dai grandi volumi dedicato ai Bianchi di Faenza; il secondo spazio è invece quello della sala mostra temporanea. Entrambe le rassegne si sviluppano al di fuori di qualsiasi visione strettamente cronologica, perché spesso l'artista ritorna sui propri cicli ed è quindi importante rendere questa continuità. Nella sezione faentina lo spettatore potrà fare l'esperienza di una passeggiata attraverso il colore (dalle terracotte ai rossi accesi, in contrasto con il bianco che ha reso famosa la ceramica della città). La sala di mostra, invece, ha un percorso circolare che segue i temi ricorrenti della sua pittura e della sua ricerca: gli autoritratti, il mare, le tauromachie, le ispirazioni cubiste, lo studio dei neri e la fascinazione per i totem.

Orari: mar-dom 10-19, chiuso i lunedì non festivi e il 15 agosto.

A cura di Manuela Cavina

LIBRO DEL MESE

Teodora, imperatrice di Bisanzio

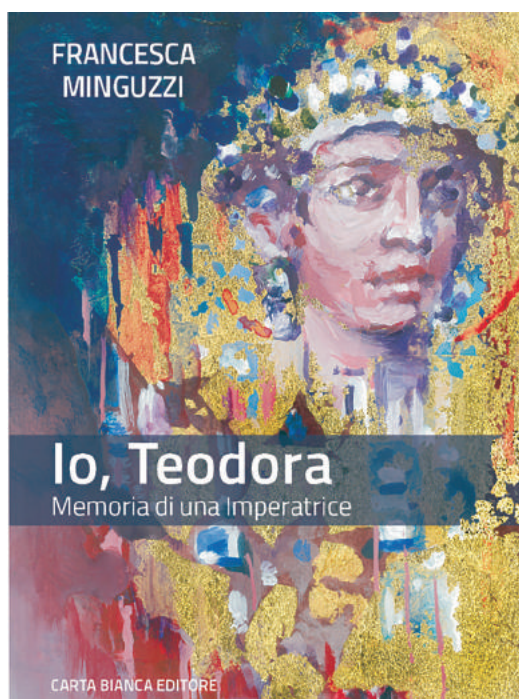
Io, Teodora. Memoria di una imperatrice, per i tipi di Carta Bianca Editore, un libro destinato a far discutere e a riscrivere un periodo storico, al femminile, da Giustiniano in poi.

Francesca Farioli Minguzzi, autrice di **Io, Teodora. Memoria di una imperatrice**, è donna intelligente e decisa. Dopo studi giuridici, impegnata nella fondazione d'arte di famiglia, ha scritto un libro - tra la biografia narrata in prima persona e il racconto - tutto dedicato a Teodora. S'intuisce, nella narrazione piana e scorrevole, lo sfarzo dei mosaici ravennati; torna alla mente l'icona di stile che ha attraversato il tempo e lo spazio, dalle turcherie settecentesche agli ori di Klimt, da Sarah Bernhardt alle collezioni di Romeo Gigli e Karl Lagerfeld. Tuttavia, l'autrice ha utilizzato un approccio molto diverso, una chiave talmente originale da suscitare polemiche nel mondo accademico e non; un dibattito che si è via via allargato al ruolo della donna negli eventi storici, soprattutto oggi, mentre si torna a parlare di Antigone, fierezza e autodeterminazione.

Non c'è dubbio che *Io, Teodora. Memoria di una Imperatrice* (Carta Bianca Editore, 2019) sia un libro scomodo per gli storici di

professione, perché gode di una prospettiva particolare, innovativa, ma fondamentale per tutte le civiltà che si sono sviluppate nel bacino del Mediterraneo: Teodora, la ballerina, l'etèra splendida e ambiziosa avrà - secondo l'analisi documentata e sviluppata in decenni di studio che ne offre Farioli Minguzzi - un ruolo determinante nella definizione del Codice Giustiniano, specie per ciò che concerne la legislazione sui diritti delle donne. Se questo faccia di lei la prima femminista con valenza giuridica della storia, l'anticipatrice di tante lotte che ancora ci coinvolgono, è tutto da discutere. Però il taglio che la studiosa sceglie è affascinante e per nulla campato in aria: attraverso la prosa di Francesca, si è proiettati nel concretizzarsi di un sogno imperiale che non attiene più ai fasti romani, ma sposta il suo orizzonte a Bisanzio, "la città delle città che, adagiata sul Corno dell'Abbondanza - scrive l'autrice - governa le ricchezze delle due parti del mondo".

Il carisma di Teodora, la sua intelligenza empatica hanno cambiato il futuro, anche se - si sa - nel lungo periodo le conquiste possono andare perdute, le speranze delu-



se, lo sviluppo invertire la rotta. "Tuttavia - ribadisce Francesca Farioli Minguzzi - non è una buona ragione per rinunciare". Negli occhi, appena un lampo, la determinazione invincibile di Teodora.

Francesca Ruth Brandes
Associazione Culturale Tessere

in piazza
mensile di confcooperative

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

in piazza
mensile di confcooperative

 twitter.com/inpiazza_news

 www.inpiazzanews.it

 www.facebook.it/inpiazzanews

sdar
vending dal 1975

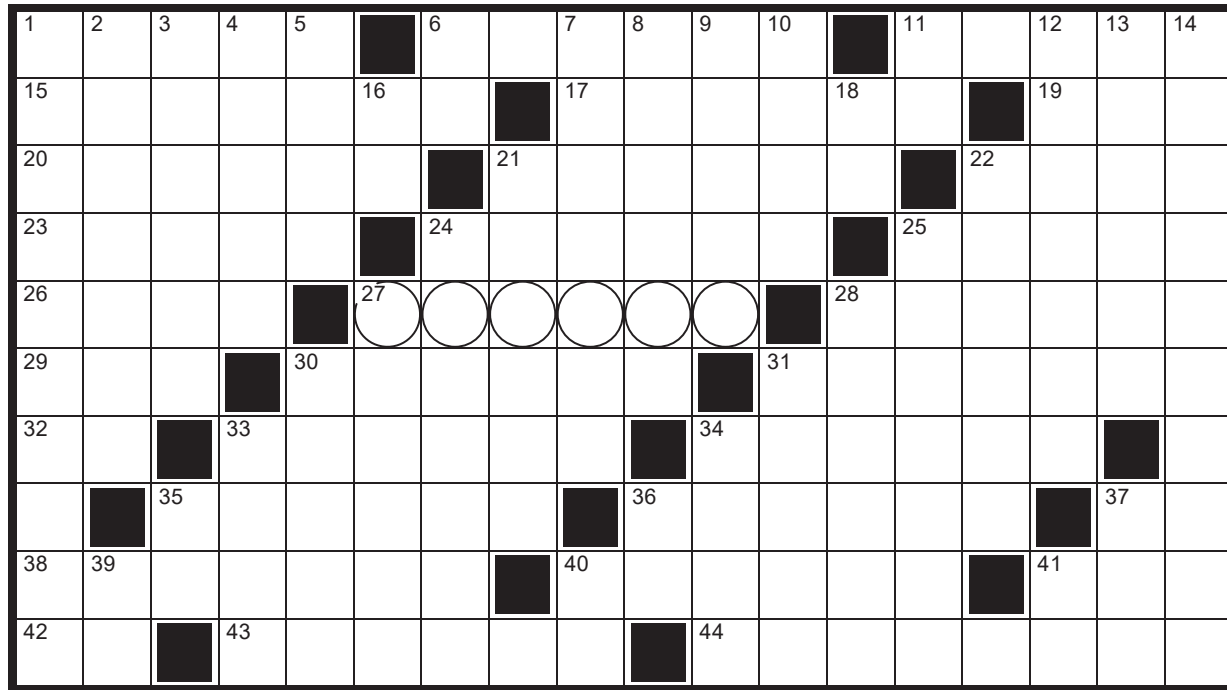


Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

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



CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

L'ESPERTO RISPONDE

Assegni familiari 2019, ecco le novità

Devo presentare domanda di assegni familiari, cos'è cambiato nel 2019?

Dal 1° aprile 2019 per avere diritto agli assegni familiari, i lavoratori dipendenti devono presentare la domanda esclusivamente in via telematica all'Inps, accedendo al sito www.inps.it. Per farlo devono essere in possesso di Pin dispositivo o credenziali Spid. Se sprovvisti possono rivolgersi a patronati e intermediari abilitati. Esclusi dalla novità gli operai agricoli a tempo indeterminato (Oti) che potranno continuare a presentare la domanda all'azienda in modalità cartacea utilizzando il modello Anf/Dip. L'obbligo di presentazione telematica delle domande è previsto anche per gli arretrati relativi a periodi precedenti il 1° aprile.

Le aziende e i professionisti che per conto delle stesse di occupano dell'elaborazione delle buste paga potranno utilizzare il servizio "Consultazione importi Anf" all'interno della sezione "Servizi per aziende e consulenti" - "Cassetto previdenziale" per conoscere gli importi cui hanno diritto i dipendenti. All'interno del servizio sono possibili due tipologie di ricerca. Una "puntuale" dove è necessario in-



dicare il codice fiscale del dipendente e il periodo di competenza e un'altra "massiva" dove la ricerca restituirà tutte le domande di Anf presentate dai dipendenti che coinvolgono un determinato mese.

Nulla cambia in merito alle modalità di liquidazione degli assegni familiari. Eccezion fatta per i casi di pagamento diretto da parte dell'Inps, gli importi vengono anticipati dal datore di lavoro in busta paga e da questo recuperati dai contributi da versare all'Istituto con modello F24. Si ricorda che le somme corrisposte a titolo di assegni familiari sono esenti da contributi Inps e da tassazione Irpef.

Spetta invece il pagato diretto dell'Inps per operai agricoli a tempo determinato, dipendenti di aziende cessate o fallite, pensionati (dopo la cessazione del rapporto di lavoro dipendente), dipendenti in aspettativa politica o sindacale, soggetti destinatari di ammortizzatori sociali pagati direttamente dall'Inps.

Paolo Ballanti
paolo.ballanti2@gmail.com

Per domande o curiosità
redazione@inpiazzanews.it

Chiave: Cooperativa resa famosa da un diffuso vino da tavola

ORIZZONTALI 1. C'è il solforico 6. La capitale libanese 11. Liquidi per terapie 15. E' afflitto da fissazioni 17. Verbo del fabbro 19. Plastica per bottiglie 20. Il nome di Musorgskij 21. Poesie mordaci 22. Lo è l'aria di montagna 23. Fiati, respiri 24. Rapì la bella Elena 25. L'Erich di "Love story" 26. Una Costa... americana 27. Chiave 28. Strumenti a fiato 29. Automotive News Europe 30. Misure per preziosi 31. Sbagliata 32. Iniziali di Orwell 33. Il principe che... tenta 34. Guaina della spada 35. Un bosco resinoso 36. Affaticano i ciclisti 37. Due a Roma antica 38. Momenti, attimi 40. Un guizzo sul traguardo 41. Sua moglie restò di sale 42. Dolenti senza denti 43. Emettono grugni 44. La moglie di Ercole

VERTICALI 1. Una manovra dell'idrovolante 2. La base della porcellana 3. Un dito della mano 4. Si segue per dimagrire 5. Ha le palme nel deserto 6. La città "dotta" (sigla) 7. La desta il comico 8. Abbandoni di gare 9. Leggermente bagnato 10. I pesi degli imballaggi 11. Esprime ipotesi 12. Seguace, imitatore 13. Tedesche d'una regione 14. Accomuna Sardi, Piemontesi e Lucani 16. Mutano opera in coperta 18. Nota musicale 21. Prateria africana 22. Cattivo odore 24. E' stagna nella nave 25. Quella di mano può... siglare un accordo 27. Li tocca l'ipotenusa 28. Li impartisce chi comanda 30. E' rigata nel fucile 31. Le isole con Panarea 33. Oggi si chiama Thailandia 34. Cosmetico per il viso 35. Sono doppie nei cappotti 36. Il Penn attore (iniz.) 37. Banca vaticana (sigla) 39. Sophia diva (iniz.) 40. 11 nostro consenso 41. Simbolo del litio

Le soluzioni del numero precedente

■	C	E	R	E	A	L	E	■	A	N	A	T	O	M	I	A	■
O	T	T	A	N	T	A	S	E	I	■	C	A	R	I	A	T	I
S	■	E	S	O	T	I	C	A	■	B	E	L	A	T	I	■	N
T	S	■	E	T	I	C	A	■	A	R	T	U	R	O	■	B	E
E	T	A	■	E	V	O	L	U	Z	I	O	N	I	■	W	E	B
N	E	M	I	C	O	■	A	N	I	O	N	I	■	C	A	R	R
T	I	A	R	A	■	A	T	T	E	S	E	■	R	E	G	N	I
A	G	R	A	■	U	N	I	O	N	E	■	C	A	R	N	I	A
T	E	S	■	R	E	C	O	R	D	■	V	I	N	C	E	N	T
A	R	I	D	A	■	A	N	I	E	N	E	■	D	A	R	I	A

LUNÈRI DI SMÈMBAR

luglio

Finalmente arriva l'estate tanto attesa, una pacchia per chi va al mare... ma non fidatevi! Questo mese il caldo sarà alternato a diversi brevi temporali che rinfrescheranno l'aria, specie verso sera.

* Luna buona: dall'1 al 2 e dal 16 al 31

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

Il Sole entra in Leone il 23 alle 4.53

L'1 il Sole sorge alle 5.32 e tramonta alle 21.00

Il 15 il Sole sorge alle 5.42 e tramonta alle 20.53

agosto

State tranquilli, il caldo continuerà fino alla fine del mese, specie in pianura. Qualche temporale non ci rovinerà le ferie estive. Instabilità da luna piena.

* Luna buona: l'1 e dal 15 e al 30.

* Si semina: cipolla, indivia, fagioli e zucchine.

Il Sole entra in Vergine il 23 alle 12.04

L'1 il Sole sorge alle 5.59 e tramonta alle 20.37

Il 15 il Sole sorge alle 6.15 e tramonta alle 20.17

* tratto da Luneri di Smembar 2019

ISTITUTO DI VIGILANZA

TRATTAMENTO DENARO
TRSPORTO VALORI

Ambra s.r.l.

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

Luxco Soc. Coop.

Via Palestina, 11 48026 Russi (Ra)

luxcoimpianti@gmail.com

cell. 328 6898905

MUSICA E SPETTACOLI

SABATO 20 LUGLIO

Bologna Giardini di via Filippo Re **The Liberation Project** musica / ore 21 / 051 323490

Marina Ravenna Hana-Bi **Afrodelic** musica / ore 18 / 333 2097141

MARTEDÌ 23 LUGLIO

Castel Bolognese Cortile La Rocca **Duo Ebano** musica / ore 21 / 0542 25747

Marina di Ravenna Hana-Bi **Death Valley Girls** musica / ore 18 / 333 2097141

Marina di Ravenna Chiesa di S. Giuseppe **Orchestra della Cappella Musicale della Basilica di S. Francesco** musica / ore 21.15 / 0544 34410

MERCOLEDÌ 24 LUGLIO

Marina di Ravenna Hana-Bi Howe **Gelb & M. Ward** musica / ore 21 / 333 2097141

Marina di Ravenna Peter Pan **Frankie Hi-Nrg** parole e mini live / ore 22 / 0544 530402

GIOVEDÌ 25 LUGLIO

Punta Marina Chiesa di S. Massimiano **Coro Calamosca - Mariani** musica / ore 21.15 / 0544 34410

VENERDÌ 26 LUGLIO

Bologna Giardini di via Filippo Re **New York Ska Jazz Ensemble** musica / ore 21.30 / 051 323490

SABATO 27 LUGLIO

Bologna Giardini di via Filippo Re **Lino e i Mistoterital** musica / ore 21 / 051 323490

Cattolica Arena della Regina **Fiorella Mannoia** musica / ore 21

DOMENICA 28 LUGLIO

Cattolica Arena della Regina **Salmo** musica / ore 21

LUNEDÌ 29 LUGLIO

Faenza Museo Carlo Zauli **Calisto Quartet** musica / ore 21 / 0546 22123

MERCOLEDÌ 31 LUGLIO

Imola Chiesa di S. Domenico **Georgian Chamber Orchestra Ingolstadt** musica / ore 21 / 0542 25747

Marina di Ravenna Peter Pan **Alosi** musica / ore 22 / 0544 530402

SABATO 3 AGOSTO

Rimini Rimini Beach Arena **Anastasio + Alok + Burak Yeter** musica / ore 21 / 335 5645740

LUNEDÌ 5 AGOSTO

Alfonsine Giardino della Biblioteca Comunale **Duets... dalla canzone al jazz** musica / ore 21 / 333 2097141

MARTEDÌ 6 AGOSTO

Bagnara di Romagna Rocca **My Perfect Day** musica / ore 21 / 333 2097141

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

MERCOLEDÌ 7 AGOSTO

Marina di Ravenna Peter Pan **Handlogic** musica / ore 22 / 0544 530402

GIOVEDÌ 8 AGOSTO

Imola Palazzo Tozzoni **Il Terzo Suono Ensemble** musica / ore 21 / 0542 25747

VENERDÌ 9 AGOSTO

Cesenatico Teatro all'aperto Largo Cappuccini **Letters To Bach** musica / ore 21,15 / 0542 25747

SABATO 10 AGOSTO

Igea Marina Beky Bay **Myss Keta** musica / ore 21 / 327 6659141

Rimini Rimini Beach Arena **Achille Lauro + Afrojack** musica / ore 21 / 335 5645740

DOMENICA 11 AGOSTO

Marina di Ravenna Hana-Bi **Tim Presley's White Fence** musica / ore 21 / 333 2097141

MARTEDÌ 13 AGOSTO

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

Rimini Rimini Beach Arena **Steve Aoki + Boomdabash** musica / ore 21 / 335 5645740

VENERDÌ 16 AGOSTO

Igea Marina Beky Bay **Franco 126** musica / ore 21 / 327 6659141



Da sinistra **Salmo** in concerto a Cattolica domenica 28 luglio. A destra gli **Ex-Otago** a Igea Marina sabato 24 agosto

MARTEDÌ 20 AGOSTO

Marina di Ravenna Hana-Bi **Algiers** musica / ore 20 / 333 2097141

333 2097141

SABATO 24 AGOSTO

Igea Marina Beky Bay **Ex-Otago** musica / ore 21 / 327 6659141

MARTEDÌ 27 AGOSTO

Marina di Ravenna Hana-Bi **Oh Sees** musica / ore 20 / 333 2097141

GIOVEDÌ 29 AGOSTO

Forlì Chostro Musei S. Domenico **Pluralensemble** musica / ore 21 / 0542 25747

a cura di Manuela Cavina

CONCERTO DEL MESE

Fiorella Mannoia a Cattolica il 27 luglio

Sarà l'Arena della Regina di Cattolica ad ospitare, sabato 27 luglio alle 21, una suggestiva data del Personale Tour di Fiorella Mannoia. La cantante romana, che proprio questa primavera ha pubblicato il nuovo album Personale, presenterà dal vivo le sue ultime canzoni ma anche i grandi successi che l'hanno resa una delle interpreti più importanti e più accreditate del panorama italiano. Così anche il 2019, come già lo era stato il 2016-2017 con 101 concerti realizzati, sarà nuovamente un anno all'insegna del live per la Mannoia che, da sempre, ama il contatto con il pubblico e le performance dal vivo.

L'ultimo disco, composto da 13 brani, è una raccolta che parla di vita, di umanità, di sentimenti. Tra gli autori ci sono Federica Abbate, Giulia Anania, Amara, Luca Barbarossa (autore di un brano in romanesco), Bungaro, Antonio Carluccio (autore e interprete di un duetto con Fiorella in dialetto napoletano), Cheope, Cesare Chiodo, Marialuisa De Prisco, Ivano Fossati, Daniele Magro, Rakele, Zibba e la stessa Fiorella Mannoia. L'album è anche - come dichiara l'artista - una "piccola e umile personale", da cui il titolo. A raf-



forzare il racconto delle canzoni, infatti, trovano spazio fotografie realizzate dalla stessa Mannoia in varie parti del mondo. Una passione, quella della fotografia, che l'artista ha recentemente approfondito e condiviso sui social network. (I.r.)



La tua casa in mani sicure

0544 453333

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



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

Le nostre sedi

Ravenna

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

Forlì

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

Bologna

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

Codigoro (FE)

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



moreno



ALFA ROMEO STELVIO
2.2-T Business 180 CV
Auto
06/2017
km 27.272
DIESEL
colore BLU
€. 33.890

SUPER OFFERTA



**MITSUBISHI
SPCESTAR 1.0 Invite**
05/2019
km 0
BENZINA
colore BLU
€. 9.300

OFFERTA KMO



JEEP COMPASS 2.0 MJT
140 CV Limited 4WD
09/2017
km 48.179
DIESEL
colore BLU
€. 23.990

VETTURA 4WD



MINI cabrio 1.5
Cooper D auto
03/2018
km 24.233
DIESEL
colore NERO
€. 33.890

CABRIO



NISSAN JUKE 1.5 dCi
110 CV N-Connecta
03/2013
km 31.415
DIESEL
colore NERO
€. 13.890

OCCASIONE



TOYOTA VERSO
2.0D 124 CV Active
07/2013
km 86.292
DIESEL
colore BIANCO
€. 12.890

VETTURA 7 POSTI



FIAT PANDA 1.2 Active
natural power
03/2019
km 87.791
BENZINA/METANO
colore BIANCO
€. 4.900

OCCASIONE METANO



SUZUKI S-CROSS 1.6
vvt GPL Top 4WD allgrip
Auto
03/2015
km 64.780
BENZINA/GPL
colore GRIGIO SCURO
€. 14.390

OFFERTA BIFUEL

moreno

Faenza (RA) - via Celle, 1 (angolo via Emilia Ponente) - t. 0546.620917
Cesena (FC) - via Ravennate, 1320 - t. 0547.632692
Cesena (FC) - via Pisa, 21 - t. 0547.632709

www.moreno.it



Jeep



LEXUS



amo₀₂₄