

## Il tunnel da arredare

di Guido Caselli\*

Nel raccontare gli anni della crisi gli economisti hanno fatto spesso ricorso alla metafora del tunnel. Gli ottimisti ogni anno ci annunciavano la luce in fondo al tunnel, i pessimisti ci spiegavano che effettivamente si vedeva della luce, ma erano i fari di un treno proveniente in senso contrario. Altri ancora, ed io tra questi, non scorgendo alcuna luce hanno sempre preferito raccontare di un tunnel da arredare, da rendere confortevole, perché sarebbe stato la nostra casa ancora a lungo.

Oggi cominciamo a registrare piccoli segnali di risveglio della nostra economia, tuttavia troppo deboli per poter parlare di ripresa. Il consiglio di arredare il tunnel rimane valido, sia per adattarci alle trasformazioni vissute in questi anni, sia per prepararci ai grandi cambiamenti in arrivo. Ve ne sono almeno tre destinati a modificare profondamente lo scenario che ci accompagnerà nei prossimi anni. Innanzitutto il clima. Se non si darà concreta attuazione agli accordi di Parigi per la riduzione dell'emissione dei gas serra - e le ultime affermazioni del Presidente statunitense non preannunciano nulla di buono - il livello dei mari si innalzerà di 25/30 centimetri entro il 2050. Sono 33 le aree italiane ad alta vulnerabilità che rischiano di essere sommerse dal mare, tra queste il delta del Po.

Un secondo cambiamento riguarda la demografia. In Emilia-Romagna tra trent'anni ci saranno 28 anziani ogni 100 abitanti, 238 ogni 100 bambini, un dato che sarebbe ben peggiore se non ci fossero gli stranieri ad alimentare le nascite. Aumenterà anche la popolazione straniera, oggi rappresenta circa il 13%, tra trent'anni arriverà a sfiorare il 25%.

\* Direttore Centro studi Unioncamere ER  
continua a pagina 11



**CAVIRO** / pagina 9  
In prima linea sui biocarburanti

**FORLÌ-CESENA** / pagina 11  
Numeri positivi per Confcooperative

**SAN BIAGIO** / pagina 23  
Accordo con la cooperativa Albereto

**SAF** s.r.l.

SERVIZI ASSICURATIVI FINANZIARI

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

Per informazioni:

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

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

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

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

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



## LA RICERCA

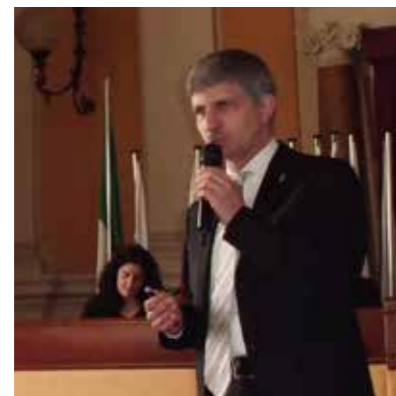
# Cosa fanno i giovani della cooperazione?

564 studenti della città di Forlì a confronto con tematiche dedicate al lavoro e all'imprenditorialità nell'indagine di Paolo Dell'Aquila

Giovani e cooperazione, un binomio sul quale c'è ancora molto da lavorare, o almeno questo è quanto si evince dallo studio portato avanti dal ricercatore Paolo Dell'Aquila (nella foto) su un campione di 564 giovani studenti degli istituti superiori della città di Forlì.

Obiettivo della ricerca, promossa dal Centro studi Leonardo Melandri in collaborazione con il professore Andrea Bassi dell'Università di Bologna e pubblicata nel volume "Lavoro, imprenditorialità e cooperazione" sempre a cura di Bassi, è quello di stabilire la conoscenza e le immagini che i giovani hanno del movimento cooperativo.

**Professore Dell'Aquila qual è stato il primo quesito rivolto agli studenti e cosa è emerso?**



"Il primo quesito della ricerca è stato quale tipo di lavoro i ragazzi volessero svolgere una volta terminati gli studi e quasi tutti hanno dato come risposta il lavoro autonomo. Da qui è emerso che il 35,5% degli intervistati vorrebbe sicuramente avviare un'impresa. Il 46,3% ha

scelto però come forma di impresa preferita quella di capitali. Il 59,2% si è poi dichiarato d'accordo sul fatto che le imprese cooperative siano diverse rispetto alle altre imprese".

**Che percezione hanno i giovani della cooperazione?**

"I dati raccolti evidenziano una percezione labile, abbastanza scarsa: il 57,1% dei ragazzi si è dichiarato poco informato sulle imprese cooperative; la conoscenza delle differenze tra cooperative e altre forme di impresa è limitata e quando abbiamo chiesto di indicare qualche esempio di impresa cooperativa oltre il 90% ha risposto Conad o Coop e, a seguire, il 25% la Banca di Credito Cooperativo".

**Quali altri dati importanti sono emersi sulla cooperazione?**

**Il 57,1% dei ragazzi intervistati si è dichiarato poco informato sulle imprese cooperative**

"Con i pochi intervistati che hanno dichiarato di conoscere in qualche modo la cooperazione è stato interessante poter approfondire due domande in particolare: 'Quali caratteristiche ha un'impresa cooperativa?' e 'Quali motivazioni ti spingerebbero ad aprire un'impresa cooperativa?'. Il 49,7% riconosce a queste imprese il ruolo di sostegno

per il territorio. Altre peculiarità indicate sono state l'attenzione per le generazioni future, l'attenzione per l'ambiente, l'impegnarsi a creare nuovi posti di lavoro e l'operare in base a principi ben saldi. Tra le motivazioni che, invece, spingerebbero un giovane a fondare una cooperativa vi è il clima interno visto come positivo, il far parte di una rete di imprese, l'affrontare le sfide solidariamente, il lavorare ad un progetto comunitariamente, e il sapere di costruire un'azienda che pensa al benessere delle persone".

**Che conclusioni avete tratto da questa indagine?**

"Incrociando i dati socio anagrafici dei giovani che hanno dimostrato una più alta propensione all'impresa cooperativa è risultato che

questi sono appartenenti a famiglie con un capitale culturale e occupazionale familiare medio o alto. Si può ritenere, quindi, che il capitale culturale della famiglia incida sulle opinioni degli intervistati e possa

**"Bisogna promuovere maggiormente la cultura della cooperazione nelle scuole. L'alternanza scuola-lavoro potrebbe essere un utile strumento"**

influenzare lo sviluppo di veri valori cooperativi".

**Cosa si può fare per rendere i giovani più consapevoli delle potenzialità delle imprese cooperative?**

"Bisogna promuovere e sviluppare maggiormente la cultura della cooperazione nelle scuole. In alcuni istituti è un aspetto poco presente, come si evince dalle risposte degli intervistati. L'alternanza scuola-lavoro potrebbe essere un utile strumento per permettere ai giovani di vivere in prima persona l'esperienza cooperativa. Altro aspetto è cercare di capire come si può promuovere ancora di più la trasmissione dei valori cooperativi tra le generazioni".

Ilaria Florio



Una lezione di "Cooperiamo a scuola". Il progetto, promosso dall'Alleanza delle Cooperative di Ravenna, si propone di spiegare agli studenti degli istituti superiori come funziona una cooperativa

## COOPERATIVA? SI GRAZIE

## Garantisce stabilità ma allo stesso tempo è flessibile

La testimonianza di Maicol Mercuriali presidente di Orma Comunicazione di Cesena

Perché la forma cooperativa si adatta bene a far crescere una buona idea di impresa? E perché, se l'idea è portata avanti da un gruppo di giovani, la cooperazione sembra proprio avere le carte in regola? A queste e ad altre domande ha cercato di rispondere Maicol Mercuriali, giornalista e presidente della cooperativa Orma Comunicazione di Cesena, realtà nata nel gennaio 2015 dall'intuizione di tre giovani colleghi. "Tutti e tre lavoravamo per un giornale andato in difficoltà. Un'esperienza che ci ha formato e da cui, con dolore e con molti stipendi non pagati, siamo via via usciti. A quel punto abbiamo deciso di mettere insieme le nostre competenze - io e Giovanni Bucchi siamo giornalisti mentre il terzo socio, Orlando Poni, è un grafico, videomaker e fotografo - e la cooperativa è stata lo strumento che abbiamo trovato più congeniale per raggiungere il nostro obiettivo di impresa". Prima ancora di scegliere la forma cooperativa sono state vagliate però altre possi-

bilità, dalla partita Iva alla società di capitali: "La svolta - prosegue - c'è stata dopo una consulenza di Riccardo Cappelli del centro servizi di Confcooperative Forlì-Cesena: dal momento che la nostra idea iniziale era quella di fare una società di professionisti, lui ci ha fatto capire che, con lo strumento cooperativo, avremmo potuto ricreare, in qualche modo, le condizioni di lavoro dipendente spesso necessarie alla stabilità personale e familiare".

Un'altra cosa che i tre soci hanno trovato da subito interessante è la flessibilità dell'oggetto sociale, fondamentale per inseguire le mutevoli esigenze del mercato, in particolare quello della comunicazione. "Elaboriamo strategie di comunicazione e ci occupiamo dei relativi contenuti: testi, grafiche e video che possano raccontare al meglio i nostri clienti. Insomma, è un lavoro dinamico ed elastico che ha bisogno di un'impresa con le stesse caratteristiche. Va detto però che non è affatto scontato

**"Avviare un'impresa cooperativa non è scontato. Occorre impegnarsi per trovare soluzioni comuni, andare d'accordo, condividere, sacrificarsi per un obiettivo che va oltre il singolo"**

scegliere di avviare un'impresa cooperativa - sottolinea -. Occorre essere consapevoli che mutualità, coesione, condivisione non sono parole vuote ma un vero e proprio patto di lealtà e sincerità tra i soci. Lavorare in cooperativa vuol dire impegnarsi per trovare soluzioni comuni, andare d'accordo, condividere, sacrificar-

si per un obiettivo che va oltre al singolo". In soli due anni di attività Orma Comunicazione è cresciuta e oggi conta tre soci-lavoratori a tempo pieno e anche qualche nuova collaborazione. Solo nel 2016 il fatturato è raddoppiato rispetto al 2015 e si stima che, nei prossimi mesi, ci sarà un'ulteriore crescita. "Il nostro obiettivo iniziale era quello di creare lavoro ed è stato pienamente raggiunto. Tra l'altro la cooperativa ci sta mettendo in condizione di far lavorare anche altre persone e questa è una cosa che ci ha colpito e che non avremmo mai sognato - conclude -. Un ruolo decisivo in questa crescita lo ha avuto certamente Confcooperative, che ci ha accompagnato lungo tutto il percorso condividendo con noi idee e obiettivi, fornendoci servizi preziosi, dalla contabilità all'ufficio nel CoopUp di Cesena, un luogo di coworking agile e innovativo. Proprio come lo siamo noi".

Mabel Altini

## COOPERATIVA? SI GRAZIE

## Equità e collettività anche in tempi di crisi

L'esperienza di Chiara Laghi, presidente di Cultura Popolare di Faenza

Nonostante abbia ormai una tradizione storica, con quasi quarant'anni di attività alle spalle, possiamo considerare la cooperativa faentina di Cultura Popolare come una delle più giovani del territorio: infatti, nel 2014, ha cambiato completamente gestione, rivoluzionando in toto l'organigramma anche per via di un ricambio generazionale ormai necessario. La nuova gestione, guidata da Chiara Laghi, ha fin da subito dovuto affrontare una fase delicata, nella quale era necessario decidere cosa fare per garantire alla cooperativa un futuro con orizzonti più ampi. "La scelta cadde sull'allargamento dei servizi che Cultura Popolare già offriva in termini di gestione di biblioteche e musei: accanto a questo aspetto, abbiamo sviluppato un percorso che comprendeva educazione culturale, gestione di spazi pubblici e privati e consulenza per la progettazione culturale - spiega Chiara Laghi, la presidente della cooperativa -. Oltre all'allargamento della

gamma di servizi offerti, Cultura Popolare continua ad occuparsi della Biblioteca Zucchini, ubicata a Faenza in via Castellani e con un patrimonio di oltre 25mila volumi, ed ha inventato il Cultura Impresa Festival, una manifestazione importante a livello nazionale che nasce dall'esigenza nuova di valutare se e come sia possibile, nel 2017, fare impresa culturale, con appuntamenti

**"Per garantire un futuro alla cooperativa abbiamo deciso di allargare i servizi che Cultura Popolare già offriva in termini di gestione di biblioteche e musei"**

diversi e giornate dedicate in varie zone dell'Italia, anche in collaborazione con le Università.

Quanto all'ordinamento cooperativo di Cultura Popolare, Chiara Laghi si sofferma a lungo sugli aspetti positivi e sui principi che regolano l'attività. "Ci piaceva l'idea di mantenere questa organizzazione anche per Cultura Popolare, perché crediamo molto nei valori e nei principi cooperativi. La cooperazione parla di equità, di collettività ed è una forma di lavoro non votata all'individualismo, dove tutti sono importanti e diventa fondamentale l'aiuto reciproco. Inoltre, se guardiamo all'aspetto lavorativo, la cooperazione offre risposte concrete anche in periodi di crisi come quello attuale: sono i dati stessi a dimostrare come siano le cooperative le prime a ripartire in momenti di difficoltà, perché riescono ad attuare meglio il colpo e sanno durare nel tempo". L'unico aspetto che desta qualche preoccupazione alla presidente di Cultura Popolare

**"Penso sia necessario far conoscere questo modello: credo venga percepito come poco "smart" a differenza di altri, come la Sharing Economy, che ha un nome diverso ma si ispira ai principi cooperativi"**

è il legame che intercorre fra le cooperative e i giovani. "Penso che sia necessario far conoscere alle nuove generazioni questo modello: ho l'impressione che venga percepito come poco "smart", a differenza di altri come la Sharing Economy che ha un nome diverso ma si ispira ai principi cooperativi".

Andrea Voria



# SOLUZIONI IN MOVIMENTO

# ROB-CAR

Numero Verde **800-359901**

www.robcar.it - info@robcar.it



After Sales Service Evaluation & Certification



MATERIAL HANDLING







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



CENTRI DIMAGRIMENTO

# Thomas Tai®

e BENESSERE

## DIAMO FORMA AL TUO DESIDERIO

LUGO  
Villa Bolis

☎ 0545 78347

RAVENNA  
Via Bovini,68

☎ 0544 465033



CENTRI DIMAGRIMENTO

**Thomas Tai**®

e BENESSERE

## DIAMO FORMA AL TUO DESIDERIO

- ✓ Alimentazione personalizzata con DOTTORE NUTRIZIONISTA
- ✓ Attività motoria personalizzata con PERSONAL TRAINER
- ✓ Dimagrimento localizzato con OPERATORE SPECIALIZZATO
- ✓ Supporto motivazionale con PERSONAL COACH
- ✓ Estetica d'avanguardia con BEAUTY SPECIALIST

ORTOFRUTTA

# Agrintesa: "Il mercato non soddisfa, aspettiamo la seconda parte della campagna"

Partenza in salita per la nuova stagione dopo una chiusura piuttosto brillante dell'annata 2016

Un andamento stagionale complesso e un'inaspettata pressione produttiva hanno messo in difficoltà la prima parte della campagna ortofrutticola che però, già nelle prossime settimane, attende una possibile e auspicabile ripresa: "Siamo entrati nel vivo della stagione e, dopo le prime produzioni (ciliegie e fragole), siamo già nel pieno della campagna di albicocche, pesche nettarine e susine - evidenzia Cristian Moretti, direttore di Agrintesa -. Devo dire purtroppo che la partenza non è stata certamente brillante a causa di fattori strutturali e contingenti come l'anticipo produttivo che ha caratterizzato più o meno tutte le aree e la buona allegazione che ha interessato un po' tutte le specie.

**"La partenza non è stata brillante a causa di fattori strutturali e contingenti come l'anticipo produttivo in tutte le aree e la buona allegazione per tutte le specie"**

**C'è qualche possibilità che la situazione migliori nelle prossime settimane?**  
 "Questa partenza del mercato, sicuramente in salita, potrebbe registrare dei miglioramenti nella seconda fase della campagna dove la pressione della produzione sarà probabilmente inferiore e i consumi sulle specie estive dovrebbero invece

mantenersi interessanti".

**"Ci potrebbero essere dei miglioramenti nella seconda fase della campagna dove la pressione della produzione sarà inferiore e i consumi dovrebbero rimanere interessanti"**

**Tornando indietro di qualche tempo, come si è chiusa la scorsa campagna?**

"Direi che si è chiusa piuttosto bene. Nel mese di giugno sono state effettuate le liquidazioni dei prodotti dell'annata trascorsa e sono emersi risultati soddisfacenti, in particolar modo sulle specie autunno invernali come pere e kiwi".

**A questo proposito, si può già fare qualche proiezione della prossima campagna invernale?**

"Si può già dire che per le produzioni autunno-invernali, in particolare pere, mele e kiwi, si respira un'aria di moderato ottimismo. Le indicazioni europee fanno prevedere una mancanza generalizzata di prodotto, condizione legata alle gelate primaverili, che potrebbe dar luogo ad un buon andamento del comparto".

**L'andamento meteo vi preoccupa?**

"L'assenza prolungata di pioggia, le alte temperature ma anche gli eventi atmosferici spesso imprevedibili, come le grandinate, stanno stressando in maniera im-



portante gli impianti e incidendo sui livelli qualitativi e quantitativi. A questo problema si aggiunge anche l'ormai diffusa presenza, sull'intero territorio, della cimice asiatica, insetto difficile da contenere e che minaccia un po' tutte le principali specie gestite da Agrintesa".

**Cosa vi aspettate dal comparto uva?**

"Già oggi sappiamo di aver di fronte un'annata di non piena produzione a causa degli effetti delle gelate. Parliamo complessivamente di un calo del 15-20% rispetto al 2016 anche se è difficile fare delle stime in quanto si tratta di una criticità non diffusa in modo omogeneo sul territorio. Ad ogni modo il calo complessivo a livello nazionale e l'andamento di mercato attuale ci per-

mettono di ipotizzare un buon andamento della prossima campagna".

**Chiudiamo infine con una battuta sui nuovi progetti. Cosa c'è in cantiere?**

"Intanto sono in dirittura di arrivo gli investimenti realizzati alla cantina di Russi e allo stabilimento di Castel Bolognese dedicato alla lavorazione del kiwi. Questi processi ormai conclusi si aggiungono alla partenza dei piani di sviluppo aziendale legati ai progetti di filiera (Psr) Agrinova per l'ortofrutta e Vincanto (capofila è Caviro) per il vigneto: si tratta di due progetti importanti che hanno riscosso molto interesse da parte della nostra base e che hanno registrato una bella partecipazione".

Mabel Altini

HOOP

MI PIACE LA FRUTTA, SCELGO AGRINTESA!

**PESCHE E NETTARINE AGRINTESA, SONO LA FRUTTA TIPICA DELLA ROMAGNA E IL FRUTTO SIMBOLO DELLA NOSTRA REGIONE.**

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

Siamo anche a S. Agata sul Santerno!

Via Angiolina, 8 - Tel. 0547 636430

TUTTI I NEGOZI SU [www.agrintesa.com](http://www.agrintesa.com)

CLAI

# Chef stellati, Talents e Blogger: ecco i protagonisti della valorizzazione dei prodotti della cooperativa di Sasso Morelli

Nuovi testimonial d'eccezione si alterneranno in un viaggio on the road da seguire sui social network

È iniziata un'estate piena di novità in casa Clai, novità che portano la Cooperativa lavoratori agricoli imolesi a far conoscere l'eccellenza dei propri prodotti e della cucina del territorio.

Clai infatti continua ad investire nella valorizzazione dei suoi prodotti attraverso una rafforzata attività di marketing relazionale attraverso celebrities: l'obiettivo è quello di appassionare e rendere partecipi i clienti attraverso una serie di eventi reali, poi viralizzati tramite un accurato sistema di social network.

La prima grande novità arriva dalla collaborazione d'eccezione tra il ristorante due stelle Michelin San Domenico di Imola e Clai, realtà diverse tra loro ma accomunate dal rispetto della tradizione, da un'accurata selezione delle materie prime e dalla massima attenzione alla qualità offerta. Clai e il ristorante San Domenico, oltre ad avere in comune il forte senso di appartenenza al territorio, portano l'immagine dell'artigianalità italiana nel mondo.

Da Roma a Catania, da Lido di Savio a Milano e Trento, per concludersi ad Imola, si chiama Clai Gourmet il percorso gastronomico di ricette stellate condiviso dalla cooperativa e dal ristorante San Domenico di Imola, organizzato in collaborazione con uno dei siti più importanti d'Italia di critica enogastronomica Dissapore.it e con l'importante community di food blogger di iFood. Un viaggio itinerante durante il quale gli chef del ristorante San Domenico, Valentino Marcattili e Massi-



I blogger dell'iniziativa Clai Endorser (nella foto in alto) e i protagonisti del Clai on tour nella tappa di Varese

miliano Mascia, realizzano piatti ad hoc con salami Clai 100% carne italiana, insieme agli chef dei ristoranti selezionati, che poi li inseriranno stabilmente nei propri menù.

L'accordo con il San Domenico non è l'unica novità di quest'anno, continua, infatti, il percorso di marketing e comunicazione attraverso la selezione di alcuni ambasciatori del marchio provenienti da più parti d'Italia, protagonisti del progetto Clai Endorser. Si tratta di sette food blogger italiani, testimonial locali riconosciuti, a cui è stato affidato il compito di diffondere i valori del brand Clai dando vita ad una comunicazione social territoriale. Nelle scorse settimane a Villa La Babina i manager della cooperativa e lo chef Massimiliano Mascia del San Domenico hanno condiviso con gli influencer lo spirito e i valori che contraddistinguono le due realtà imolesi, realizzando insieme due ricette: passatelli al salame Bellafesta Clai, con punte di asparagi e Parmigiano Reggiano e code di gamberi avvolti in prosciutto crudo Zuarina 24 mesi con crema di piselli al basilico. I sette influencer protagonisti del progetto Clai Endorser sono: la catanese Veronica Mirabella (Veronica's Cook and More), la faentina Simona Valli (Una Mamma in Cucina), la cagliaritano d'origine, ma catanese d'adozione Cristina Marras (L'angolo di Cristy), la modenese Irene Bombarda (Uno Spicchio di Melone), la pugliese Angela di Ninni di Altamura (Nella Cucina di Angela) e la tarantina Marisa Malomo (Il mio Saper Fare), dalla Lombardia Monica Cazzaniga (Monica's Kitchen).



SPENDI MEGLIO  
BONTÀ SICURA

Tutto  
Castrato

3x2

-33%



macellerie del contadino



OFFERTA VALIDA  
DAL 17 AL 29 LUGLIO 2017  
[www.macelleriedelcontadino.it](http://www.macelleriedelcontadino.it)

SOLO NEI PUNTI VENDITA DI  
FAENZA - Via San Silvestro, 176 - Tel 0546 646435  
RIOLO TERME - Via A. Moro, 20/C - Tel. 0546 70504

## INNOVAZIONE

# Conserve Italia investe nella raccolta delle orticole

**Il direttore Pier Paolo Rosetti: "E' fondamentale il ruolo di mezzi all'avanguardia, che consentono di avere ottime rese con una sensibile diminuzione del consumo di gasolio e quindi delle emissioni di CO<sub>2</sub>"**

Nell'ambito del più ampio progetto per lo sviluppo di una "agricoltura di precisione", finalizzato a monitorare e rendere più efficienti tutti i vari input necessari per le coltivazioni effettuate dai produttori associati, Conserve Italia ha avviato un importante investimento sul parco macchine utilizzate per la raccolta dei prodotti orticoli, acquistando due nuovissimi mezzi all'avanguardia, fabbricati dall'azienda olandese Ploeger. Si tratta di macchine raccogli-sgranatrici semoventi, modello Epd 540, che si contraddistinguono per l'ampia dotazione di tutti i più recenti accorgimenti tecnologici, sia in termini operativi che di emissioni, per i ridotti consumi di gasolio e per la presenza di cingoli anteriori, che consentono la raccolta anche in condizioni non ottimali, riducendo al minimo il compattamento del terreno. "Ancor più che in passato - spiega il direttore generale Pier Paolo Rosetti - in agricoltura la redditività dipende dalla produttività sia delle superfici coltivate che del lavoro degli operatori. In tale contesto è fondamentale anche il ruolo della meccanizzazione, che mette a disposizione mezzi versatili, perfettamente adattabili alle diverse condizioni pedoclimatiche, funzionali anche al mantenimento della fertilità del terreno".

Costruita nei cantieri di Roosendaal in Olanda, la macchina Epd 540 può essere impiegata per la raccolta dei piselli e dei fagioli e presenta numerose nuove soluzioni che rendono più efficiente l'attività di raccolta. Se nei vecchi modelli infatti il sistema trebbiante era costituito da 5 battitori, nella Epd 540 troviamo 3 battitori e una coclea/satellite. Il nuovo sistema



## 37

i quintali che il cassone della nuova Epd 540 può contenere

## 30%

la diminuzione del consumo di gasolio

## 30%

la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>

permette una distribuzione più veloce del raccolto all'interno del cestello, portando l'utilizzo della superficie trattata ad un livello d'inclinazione più alto. Questo sistema consente una sgranatura più delicata

della materia prima raccolta.

Anche il battitore principale è stato migliorato: dotato di lame battenti e ricoperte da uno speciale film di nylon per eliminare possibili danneggiamenti del prodotto raccolto, esso friziona i baccelli in piccole porzioni contro la superficie del tamburo trebbiante. Il raccolto è quindi distribuito dal battitore principale e dal primo satellite del battitore nel secondo satellite e quindi convogliato alla parte opposta del cestello contro i setacci. Il raccolto torna quindi verso il battitore principale per essere inviato alla coclea/battitore del satellite, che assicura una distribuzione ottimale del vegetale nel cestello. Il sottoprodotto lascia il cestello dalla parte posteriore della macchina. Il prodotto raccolto, setacciato dal cestello, viene pulito tramite due nastri a tele senza fine, montati sotto l'intera lunghezza del tamburo, e scorre dai due nastri su di un nastro convogliatore centrale per l'invio

Le due nuove macchine sono già state impiegate su oltre 600 ettari e il rendimento è risultato soddisfacente in termini di resa, qualità e velocità di raccolta

alla successiva fase di pulitura.

La nuova Epd 540 è lunga più di 11 metri, con un'altezza di 4 metri. La larghezza della barra di taglio è poco inferiore ai 4 metri, mentre la capacità del cassone è di circa 37 quintali, con un'altezza media di scarico di 3 metri. La velocità massima di avanzamento su strada è di 25 km/h, mentre quella in pieno campo è fino a 7 km/h, in funzione delle condizioni del terreno. "Le nuove macchine Ploeger acquistate da Conserve Italia - sottolinea il responsabile agronomico delle colture orticole Claudio Pennucci - sono già state ampiamente collaudate nella corrente campagna, con la raccolta dei piselli da industria, effettuata nei mesi di maggio e giugno. Le due macchine sono state impiegate su oltre 600 ettari di coltivazione e il rendimento è risultato molto soddisfacente in termini di resa, qualità della granella e velocità di raccolta, considerato che la materia prima deve essere manipolata con molta cura e avviata in tempi brevi allo stabilimento per il successivo confezionamento. Abbiamo potuto constatare inoltre una diminuzione del consumo di gasolio di circa il 30%, che comporta una pari riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub>".

# BIO IN ITALY



La Natura di Prima Mano

## Un nuovo percorso nel solco della nostra storia

Valfrutta Bio è la naturale evoluzione di tutto ciò in cui Valfrutta ha sempre creduto: controllo, qualità, sostenibilità.

Valfrutta Bio è un'ulteriore testimonianza dell'impegno per l'ambiente:

da anni abbiamo fatto la scelta di utilizzare esclusivamente energia eolica.

Valfrutta Bio è una linea di prodotti rigorosamente italiani.

Un gusto pieno e naturale, di prima mano.

Seguici su [www.valfrutta.it](http://www.valfrutta.it)





Gestione  
Impianti  
Sportivi

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

**UN SOLE PER  
3 PISCINE!!!**

### **PISCINA DI FAENZA**



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

### **PISCINA DI SOLAROLO**



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

### **PISCINA DI CASTELBOLGOGNESE**



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

**sport | divertimento | relax | benessere**

## ECONOMIA CIRCOLARE

# Caviro in prima linea nel settore dei biocarburanti avanzati

**In cantiere un progetto per la produzione di biometano da scarti. In futuro servirà ad alimentare i propri mezzi riducendo l'impatto ambientale dei trasporti**

Caviro, azienda molto attiva nell'applicazione dell'economia circolare e della generazione elettrica rinnovabile, è pronta ad affrontare in prima linea la sfida nel nuovo settore dei biocarburanti avanzati e sta progettando un'evoluzione dei suoi impianti di digestione anaerobica da biogas a biometano generato da scarti. Un prodotto che, se utilizzato in autotrazione a gas, potrebbe portare importanti benefici ambientali, sostituendo il gas naturale fossile: in questo modo si ridurrebbe del 95% la CO2 fossile emessa, valore paragonabile solamente ad un'auto elettrica ricaricata tramite pale eoliche.

Inoltre il biometano, utilizzato in un'auto-vettura invece che in un motogeneratore per produzione elettrica, aumenterebbe anche la propria resa energetica, risultando così sfruttato in maniera più efficiente. L'obiettivo, in un prossimo futuro, sarà quello di alimentare anche mezzi pesanti con questo biocarburante, permettendo a

Caviro di ipotizzare un'importante riduzione degli impatti ambientali dei trasporti a lei direttamente connessi, in un'ottica aziendale sempre più green ed attenta agli impatti sul territorio e sull'ambiente. Per trasformare il biogas, elemento composto principalmente da metano ed anidride carbonica di origine biologica, in biometano è necessario un processo di purificazione, che separa il metano dagli altri componenti, fino ad ottenere una purezza superiore al 97%: il prodotto ottenuto è persino più puro del gas naturale di Rete comunemente utilizzato in quanto privo anche delle piccole quantità di altri idrocarburi più inquinanti.

Per realizzare questa nuova filiera green i tecnici Caviro sono impegnati nella progettazione degli impianti necessari allo sviluppo dell'intero processo, dalla purificazione tramite il cosiddetto "upgrading" al controllo di qualità in continuo, alla compressione a 60 atmosfere per l'im-

missione nella Rete di Trasporto SNAM, che veicolerà il biocarburante fino alle stazioni di rifornimento stradale ove questo andrà ad alimentare i veicoli a metano. Attualmente sono in fase di studio e di confronto varie soluzioni tecniche e, date le peculiarità dello stabilimento di Faenza e la ricerca della maggiore sinergia possibile con le altre attività, Caviro si sta orientando verso tecnologie di "lavaggio" del biogas con prodotti naturali oppure verso una separazione fisica attraverso "membrane" che consentono la permeazione di specifici gas in base alla dimensione molecolare.

La progettazione e realizzazione di questi impianti industriali, che avranno una capacità produttiva superiore a 10 milioni di metri cubi di biometano all'anno e potranno alimentare circa mille veicoli a metano, richiedono un investimento iniziale importante, con un importo complessivo intorno ai 9 milioni di euro.

Fino al 31 agosto si vince sempre con Tavernello

Per tutta l'estate con i Frizzanti Tavernello (vino Bianco, Rosato Frizzante e Pignoletto Doc) sarà possibile partecipare al concorso #TempoPreziosoPerNoi. Fino al 31 agosto, ogni 2 bottiglie acquistate in un unico scontrino, si vince un'esperienza "da condividere" tra hotel, ristoranti, attrazioni e cinema (vai in 2 pagina 1). Regolamento su: [www.tavernello.it](http://www.tavernello.it). Facebook: [www.facebook.com/TavernelloItalia](http://www.facebook.com/TavernelloItalia)



## Cooperative per la sostenibilità

Caviro ha preso parte come *panelist* all'evento di alto livello "Transizione energetica e cooperative agricole" organizzato dal Copa-Cogeca, la "Confederazione generale delle cooperative agricole dell'Unione europea", che rappresenta attualmente gli interessi specifici e generali di circa 40mila cooperative agricole che impiegano 660mila addetti e



rappresentano un fatturato annuale complessivo di oltre 300 miliardi di euro in tutta l'UE allargata. Cogeca è riconosciuta come il principale organismo di rappresentanza e il più importante portavoce delle cooperative agricole e della pesca.

Il forum è stato parte degli eventi inclusi nell'iniziativa "Settimana europea dell'energia sostenibile" della Commissione europea il cui obiettivo è garantire un approvvigionamento energetico sostenibile e sicuro in Europa. Caviro ha illustrato le strategie adottate in ambito di economia circolare ed energia rinnovabile, parlando degli sviluppi futuri in ambito ammendanti e biocarburanti e confrontandosi con le esperienze di altri importanti attori europei del settore.

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

**CAVIROTECA**  
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

TAVERNELLO BIANCO FRIZZANTE

TAVERNELLO ROSATO FRIZZANTE

PIGNOLETTA DOC ROMIO

FRIULI DOC GRAVE PINOT GRIGIO ROMIO

PROSECCO SUPERIORE DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE ROMIO

VIGNA PEDALE CASTEL DEL MONTE DOCG TORREVENTO

CORVINA IGT VERONESE JEMA CESARI

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

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

SAVIGNANO SUL PANARO via Claudia, 559 059 796746

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



# Showroom

Imola

ORARI DI APERTURA

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

Per appuntamenti e informazioni contattare lo 0542 601501  
oppure via mail: [sala.mostra@ccimola.it](mailto:sala.mostra@ccimola.it)

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

**imola**  
TILES FULL OF LIFE

## TELEVISIONE

# Nasce Tr24, canale d'informazione nel cuore della Romagna

**I telespettatori potranno trovare il commento delle principali notizie del territorio riportate sui quotidiani e servizi e approfondimenti dalle città di Bologna, Forlì, Cesena, Rimini, Ravenna, Imola, Faenza e Lugo**

È ormai in onda dallo scorso 8 maggio il primo canale *all news* dell'Emilia Romagna, Tr24, visibile sul canale 11 del digitale terrestre ed edito dai gruppi Pubblisole Teleromagna e Trmedia, con la collaborazione della cooperativa ravennate Media Romagna, editrice del settimanale Setteserequi. Si tratta di una vera e propria prima volta, dal momento che, fino ad ora, nessuno aveva mai realizzato un progetto simile: i telespettatori potranno trovare su Tr24 tutto ciò che serve per essere informati riguardo a ciò che accade in Romagna e non solo. Infatti, a partire dalle 7 di mattina, si comincia con la lettura della rassegna stampa e il commento delle principali notizie riportate sui quotidiani locali: a ciò, si aggiungono anche degli spazi dedicati alle principali città del territorio, con servizi e approfondimenti da Bologna, Forlì, Cesena, Rimini, Ravenna, Imola, Faenza e Lugo. È legata alle ultime quattro città la collaborazione con la cooperativa Media Romagna, che si occuperà principalmente del territorio sul quale si focalizza anche il settimanale Setteserequi. "Prima di tutto,



I vertici di Pubblisole Teleromagna, Mediaromagna e Trmedia

dobbiamo ringraziare i gruppi Pubblisole e Trmedia che ci permettono di collaborare con loro a un progetto così importante - commenta il presidente di Media Romagna Manuel Poletti -: per la nostra cooperativa è un onore es-

sere al fianco dei due principali gruppi editoriali televisivi della nostra regione, che gestiscono le prime reti private emiliano-romagnole, come la stessa Teleromagna, Trc Modena/Bologna o Telereggio. Tr24 è un canale nuovo ma che può già rappresentare un importante punto di riferimento per l'informazione nel nostro territorio, sia dal punto di vista giornalistico che commerciale".

A quelle del presidente di Media Romagna, seguono poi le dichiarazioni di Gianluca Pagliacci, presidente di Pubblisole, che spiega quale sia l'esigenza a cui Tr24 cerca di andare incontro. "L'idea nasce dalla volontà di colmare quel vuoto informativo locale che solo una rete *all news* può assicurare: grazie a questo nuovo canale, l'offerta di Teleromagna, già emittente leader nel territorio, si arricchisce e si rafforza ancora di più."

Per chi non lo avesse ancora fatto, l'unica operazione da compiere per poter sintonizzarsi su Tr24 è aggiornare la lista canali del proprio digitale terrestre se non lo si vede già.

**Andrea Voria**

## VANTAGGI PER I SOCI

## "Il risparmio, per una famiglia di quattro persone, si attesta sui 150/200 euro all'anno"

**Tutti i vantaggi della Società Emiliano-Romagnola di Utenti nel campo dell'energia elettrica e gas**

L'unione fa la forza. È con questo motto che si può riassumere, in estrema sintesi, l'attività della Società Emiliano-Romagnola di utenti.

Questa realtà cooperativa è nata a marzo 2015 e si configura come un vero e proprio gruppo d'acquisto, composto da singoli cittadini, con un comune obiettivo: risparmiare su energia elettrica e gas.

"Il bilancio di questi primi anni di attività è molto positivo - afferma Giacomo Vici, presidente della cooperativa -. I soci che hanno creduto in questa idea sono già oltre 300 e il loro indice di fedeltà è praticamente del 100%. Ciò è dovuto ad alcune condizioni fondamentali, tra le quali spicca sicuramente un risparmio medio annuo, per un nucleo familiare di quattro

persone, di circa 150/200 euro".

La base sociale però, in questi primi anni, ha mostrato di apprezzare notevolmente anche la trasparenza delle bollette e il servizio di supporto offerto dalla cooperativa: "Le bollette che riceviamo - continua Vici - sono sicuramente più trasparenti e facili da leggere. Inoltre si può sempre fare riferimento alla cooperativa per richiedere informazioni, avendo dunque a disposizione una persona del territorio che padroneggia al meglio una materia come quella delle utenze domestiche che può rivelarsi complicata".

Per il momento l'attività della cooperativa è concentrata su energia elettrica e gas ma, in futuro, si sta valutando la possibilità di fornire ulteriori servizi utili alla per-

sona come polizze auto a tariffa agevolata. Intanto, ai fini di far conoscere maggiormente sul territorio questo gruppo d'acquisto, continua la promozione "Porta un socio e...".

"Ogni socio che porta un amico o conoscente disposto a sottoscrivere i contratti di luce e gas - prosegue Vici - riceverà un buono di 20 euro da spendere in esercizi convenzionati nelle province di Ravenna e Bologna. Siamo già diventati diverse centinaia di soci in poco tempo ma, mutuando un'esperienza già consolidata in particolare nei paesi anglosassoni, vogliamo continuare a crescere; invito perciò a portare o ad inviare, senza impegno, le proprie bollette alla cooperativa per una valutazione preliminare sulla convenienza

Ogni socio che porta un amico o conoscente disposto a sottoscrivere i contratti di luce e gas riceverà un buono di 20 euro da spendere in esercizi convenzionati nelle province di Ravenna e Bologna

ad entrare nel nostro gruppo di acquisto. Sono certo che sarà tempo ben investito". Naturalmente più la base sociale si allarga e più si possono toccare con mano i vantaggi derivanti da un simile gruppo d'acquisto.

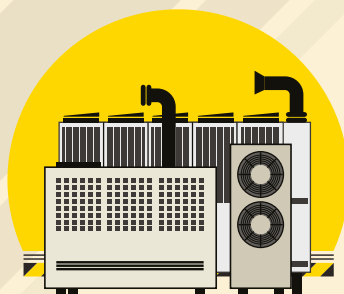
La cooperativa di utenti si trova a Ravenna in via Cassino 79c - 0544 402241, a Bologna in via Calzoni 1/3 - 051 4164450 e a Faenza in via Cavour 30, presso la Bottega dei servizi il mercoledì dalle 16 alle 19,30 e il giovedì dalle 10 alle 13,30 - 342 6452315. Mail: [info@cooperutenti.it](mailto:info@cooperutenti.it)

**Samuele Bondi**

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



**ECO-RECUPERI**  
INDUSTRIAL



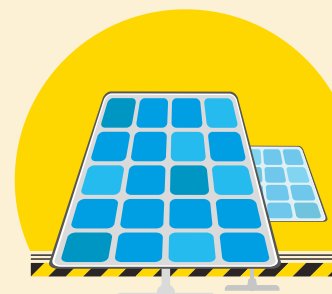
GRUPPI FRIGO



BOMBOLE GAS REFRIGERANTI



ESTINTORI E POLVERI



PANNELLI FOTOVOLTAICI

**ECO-RECUPERI**  
Raccolte Differenziate per l'Ufficio

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

## GIORNATA INTERNAZIONALE DELLE COOPERATIVE

# Nessuno resti indietro

**Sabato 1 luglio si è celebrata in tutto il mondo la ricorrenza indetta dall'Onu. Diverse le iniziative anche a Ravenna e Forlì-Cesena**

“Le cooperative non lasciano indietro nessuno”: è stato questo il tema della Giornata internazionale delle cooperative indetta dalle Nazioni Unite e dall'Ica (Alleanza internazionale delle cooperative) per sabato primo luglio. L'inclusione, quindi, in tutti i suoi aspetti, dal principio basilare della porta aperta al controllo democratico dei soci, fino alla partecipazione economica.

Le cooperative della Romagna hanno deciso di celebrare questa importante giornata concentrandosi sul valore della cooperazione sociale, in particolare quella di tipo B, dedicata all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate. Il coordinamento dell'Alleanza delle cooperative della Romagna, appena costituito, ha così organizzato nelle province di Forlì-Cesena e Ravenna una conferenza stampa per sottolineare con i numeri il valore sociale ed economico di queste imprese nel territorio della Romagna. “L'esperienza delle cooperative sociali di inserimento lavorativo, che è nata e si è sviluppata con forza nel nostro Paese - hanno sottolineato i rappresentanti della cooperazione romagnola - consente di dare risposte concrete alle fasce di popolazione che hanno maggiore necessità di essere coinvolte attraverso la dignità del lavoro, il vero modo in cui l'inclusione avviene rispettando l'individualità e il valore delle persone”.

Nella provincia di Forlì il movimento cooperativo è rappresentato da oltre 530 imprese, 91mila soci e 28.500 occupati, con un valore della produzione di 7 miliardi di euro. Circa un quinto degli addetti opera nel settore sanità e assistenza sociale. Venendo alle cooperative sociali, queste risultano 97 (il 13,4% del totale dell'Emilia-Romagna), di cui 58 di tipo A (gestione di servizi socio-sanitari ed educativi), 22 di tipo B, 14 miste e 3 consorzi.

A Ravenna dai dati raccolti sui bilanci depositati dalle oltre 400 imprese cooperative in queste settimane si rileva in maniera particolare una buona tenuta dell'occupazione che segna un +0,61% sul totale degli occupati in cooperativa nel 2016 rispetto all'anno precedente. Il dato dimostra un recupero della flessione registrata nel 2015 tornando so-

## Nasce il coordinamento romagnolo dell'Acì

La Giornata internazionale delle cooperative è stata anche l'occasione scelta da Agci, Confcooperative e Legacoop per annunciare la costituzione del coordinamento romagnolo dell'Alleanza delle cooperative italiane. Si ufficializza in questo modo un luogo di confronto comune - già presente da tempo in varie forme a livello provinciale - in cui assumere linee di indirizzo generali e prendere decisioni unanimi per tutte le questioni che riguardano l'area vasta, sia nei confronti degli enti pubblici che dei soggetti privati. Tanti i temi che saranno oggetto di discussione e presa di posizione comune nel coordinamento romagnolo, come gli assetti istituzionali, turismo, cultura, sanità, ambiente, infrastrutture, agroalimentare e trasporti. Verranno inoltre messi in condivisione i dati delle associazioni, in modo da poterli comunicare in forma unitaria, e si coordineranno le iniziative di condivisione delle buone pratiche pubbliche di promozione della forma cooperativa, ad esempio nelle scuole. La guida sarà affidata alle singole centrali a rotazione annuale. Il coordinamento si articolerà in ogni caso in comitati provinciali per meglio seguire le questioni territoriali.

pra la soglia dei 24.200 occupati. Per quel che concerne le cooperative di tipo B della provincia ravennate, queste sono 12 e occupano 916 lavoratori di cui almeno il 30% con disabilità (oltre tutti i lavoratori con disabilità e in situazione di svantaggio coinvolti in tirocini, che negli ultimi anni sono passati dai circa 60 addetti nel 2014 a 100 nel 2016) e hanno un valore della produzione pari a 23,5 milioni di euro. (I.r.)

## CONFCOOPERATIVE FORLÌ-CESENA

### Crescono soci, addetti e cooperative

“Quelli che presentiamo sono dati che illustrano un sistema vivace, che ha resistito positivamente ad anni di crisi” sono le parole con le quali Mauro Neri, presidente di Confcooperative Forlì-Cesena, ha aperto l'assemblea dell'Unione provinciale che si è tenuta lo scorso 12 giugno. Al 31 dicembre 2016 risultano 268 le cooperative aderenti (+9 rispetto al 2015), di cui 15 di nuova costituzione. In aumento anche i soci, 37.050 (+0,64%)

e gli occupati, che dai 15.235 del 2015 passano a 16.900 (+4,10%) di cui 10.555 donne, cioè 62,46% del totale. Lieve flessione (-1,06%), invece, per il valore della produzione che nel 2016 si assesta sui 4.037 milioni di euro, una flessione registrata principalmente dal comparto agroalimentare e in particolare per politiche organizzative e di riordino delle linee di produzione di alcune cooperative. Vanno bene,

al contrario, il capitale sociale (98 milioni e 753mila euro) e il patrimonio netto (579 milioni e 272mila euro) che mostrano una crescita continua. Anche le retribuzioni segnano un incremento, +5,97%, toccando il valore di 429 milioni e 341mila euro. Gli Oneri finanziari pagati sono in calo del 13%, segno della diminuzione generale dei tassi d'interesse e della maggiore competizione tra gli istituti di credito nella

concessione di linee di credito alle imprese più meritevoli. Le Imposte pagate dalle cooperative, infine, si attestano su 6 milioni 217mila euro.

“Volendo andare oltre i numeri - conclude Neri - è da valorizzare il ruolo che questo sistema svolge da sempre sul territorio e sempre più spesso ai margini e alle periferie. Le zone marginali sono quelle che quotidianamente dalla cooperazione possono avere sostegno e vantaggi. E' il messaggio che abbiamo voluto sottolineare seguendo quanto detto da Papa Francesco e intitolando la nostra assemblea annuale 'Le periferie al centro'”.(I.r.)

continua da pagina 1

## Il tunnel da arredare

di Guido Caselli\*

L'Emilia-Romagna sarà una regione dove metà della popolazione sarà anziana o straniera. Una buona notizia, in quanto indice di una regione capace di accogliere e con un'elevata qualità della vita. Al tempo stesso una notizia che ci avverte che dobbiamo prepararci a un modello economico e sociale destinato a cambiare radicalmente. Terzo cambiamento, la tecnologia. Siamo all'inizio dell'Industria 4.0, la fabbrica dove le macchine sono interconnesse attraverso l'Internet delle cose, imparano dai big data, dove si usano la realtà aumentata e la stampa 3D. Cambierà il modo di produrre, ma non solo quello, cambierà il nostro modo di vivere. E cambierà radicalmente il mondo del lavoro, già oggi si stima che quasi la metà delle professioni attuali siano sostituibili dalle macchine. Altri sono più ottimisti sul futuro del lavoro, sostengono che, come in ogni rivoluzione tecnologica, di fronte alla distruzione di posti di lavoro se ne creeranno altri nuovi e in misura superiore. Altri ancora affermano che il 65% degli studenti di oggi svolgerà delle professioni che oggi non siamo nemmeno in grado di immaginare. Credo ci sia del vero in queste due ultime affermazioni, ma temo che il saldo occupazionale portato dalla tecnologia sarà di segno negativo.

Attenzione però, arredare il tunnel non significa non darci da fare per uscirne. Perché è vero che ci sono cambiamenti che non dipendono da noi, sui quali poco possiamo, ma ce ne sono tanti altri sui quali possiamo intervenire. Sappiamo che il futuro non avviene seguendo traiettorie lineari, ma passa da momenti di rottura o discontinuità, alcuni dettati da fattori esterni, come la tecnologia, ma anche dalla nostra capacità di avere una visione ed operare delle scelte coerenti con essa. Perché il futuro non si prevede ma si fa, iniziando a costruire il presente.

\* Direttore Centro studi Unioncamere ER



Via Oriani, 8/10  
48121 Ravenna  
Tel. 0544 37080  
Fax 0544 215935  
[www.solco-ravenna.it](http://www.solco-ravenna.it)  
[solco@solcoravenna.it](mailto:solco@solcoravenna.it)

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





**VIAGGI ERBACCI**  
tu nel mondo

# TUTTI PRONTI A PARTIRE PER NUOVE AVVENTURE?



**faventiatourist**  
Viaggi per passione  
GRUPPO ERBACCI

## TURISTI PER UN GIORNO



€ 70,00

**30 LUGLIO 2017**  
CAPRESE MICHELANGELO E  
LA VERNA



€ 55,00

**27 AGOSTO 2017**  
COLLODI IL PARCO DI  
PINOCCHIO



€ 50,00

**27 AGOSTO 2017**  
IL MONTEFELTRO TRA  
CASTELLI E FANTASMI



€ 87,00

**10 SETTEMBRE 2017**  
PORTOVENERE E LE CINQUE  
TERRE



€ 55,00

**24 SETTEMBRE 2017**  
IL CASTELLO DI GROPPARELLO  
FESTA DELL'UVA



€ 75,00

**01 OTTOBRE 2017**  
OKTOBERFEST



€ 44,00

**22 OTTOBRE 2017**  
EUROCHOCOLATE



€ 54,00

**29 OTTOBRE 2017**  
MOSTRA VAN GOGH A  
VICENZA

## TOUR & WEEKEND



€ 995,00

**13 - 19 AGOSTO 2017**  
BRUXELLES, LE FIANDRE E  
LA FORESTA NERA



€ 268,00

**19 - 20 AGOSTO 2017**  
ISEO E IL TRENINO DEL  
BERNINA



€ 220,00

**02 - 03 SETTEMBRE 2017**  
LA COSTA AZZURRA DEGLI  
IMPRESSIONISTI



€ 595,00

**23 - 26 SETTEMBRE 2017**  
CRACOVIA



€ 175,00

**14 - 15 OTTOBRE 2017**  
ROMA ROMANTICA E  
FELLINIANA



Da € 1095,00

**15 - 25 OTTOBRE 2017**  
CROCIERA FRA SPAGNA E  
PORTOGALLO



€ 275,00

**17 - 19 NOVEMBRE 2017**  
TERME DI PORTOROSE



Da € 1571,00

**27/01 - 04/02 2018**  
CROCIERA CUBA, GIAMAICA  
E ISOLE CAYMAN

## ARENA DI VERONA



€ 58,00

**29 LUGLIO 2017**  
MADAMA BUTTERFLY



€ 58,00

**05 AGOSTO 2017**  
TOSCA



€ 57,00

**13 AGOSTO 2017**  
RIEVOCAZIONE AIDA 1913



€ 58,00

**26 AGOSTO 2017**  
NABUCCO

## INFO



Viaggi Erbacci, Corso Mazzini 23, Faenza 0546-26777 [customer-care@viaggi-erbacci.it](mailto:customer-care@viaggi-erbacci.it)

Faventia Tourist C. Comm.le Le Cicogne, Via Galilei 4/14, Faenza 0546-623392 [cicogne@faventiatourist.com](mailto:cicogne@faventiatourist.com)

Faventia Tourist C. Comm.le Le Maioliche, Via Bisaura 1/3, Faenza 0546-29932 [maioliche@faventiatourist.com](mailto:maioliche@faventiatourist.com)

[www.viaggi-erbacci.it](http://www.viaggi-erbacci.it) - [www.faventiatourist.com](http://www.faventiatourist.com)

## ECONOMIA

# Parola d'ordine occupazione

Faccia a faccia con Franco Garofalo, responsabile dell'area ravennate di Cisl Romagna: "In cima alla lista delle priorità c'è il porto"

"Qualche segnale di ripresa c'è ma è ancora piuttosto difficile fare pronostici sul futuro e, soprattutto, immaginare un ritorno alla situazione pre-crisi". E' con queste parole che Franco Garofalo, responsabile dell'area ravennate di Cisl Romagna, descrive in estrema sintesi l'attuale situazione occupazionale del territorio ravennate: "In questi mesi - continua - non abbiamo dovuto gestire nuove crisi e il panorama territoriale sembra un po' più stabile. Segnali positivi ci arrivano dal turismo e dalla comparto chimico ma è davvero prematuro parlare di ripresa". Resta in cima alla lista delle priorità la questione infrastrutturale e quella più



spinosa legata al porto e agli investimenti nell'area: "Dagli ultimi incontri condivisi è emersa la ferma volontà di collegare meglio il porto di Ravenna all'entroterra - sottolinea Garofalo -. Nel prossimo futuro dovrebbe concretizzarsi lo spostamento della stazione merci per migliorare la viabilità ferroviaria e ci aspettiamo finalmente qualche passo in avanti anche sulla questione fondi: il nuovo presidente dell'Autorità Portuale Daniele Rossi si è impegnato in prima persona a dar seguito all'approfondimento per rilanciare lo scalo sull'Adriatico". E riguarda sempre l'area portuale anche un'incognita relativa al rinnovo del pro-

collo sulla sicurezza. Il documento, scaduto lo scorso giugno, è stato prorogato fino al 20 luglio ma è in attesa di essere rinegoziato: "Si tratta di un protocollo di importanza notevole se pensiamo a quanto sia delicato e, purtroppo, spesso pericoloso il lavoro nell'area portuale - spiega il coordinatore -. Il documento prevede un'agibilità particolare per i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza del sito. Questi rappresentanti sono tre e, a loro volta, coordinano tutti i rappresentanti della sicurezza che operano nell'area portuale. Il nodo della questione è sulle ore di permessi, circa 3600, che richiede questo incarico: stiamo lavorando proprio per stabilire chi deve sostenere i costi di queste ore che sono migliorative rispetto al contratto nazionale". Per quanto concerne infine gli altri settori la situazione è stabile ma qualche luce all'orizzonte, anche nel comparto edile,

sembra profilarsi. "Va da sé che se partissero veramente gli investimenti viari e ferroviari legati all'area portuale ci sarebbe una boccata d'ossigeno anche per l'edilizia - evidenzia -. Tra l'altro il Comune di Ravenna ha ricevuto 10 milioni di euro per le piattaforme e ha già detto che promuoverà investimenti per la sicurezza stradale. Manifatturiero, metalmeccanico e agricoltura ci inviano invece segnali incoraggianti di stabilità. Se vogliamo però parlare di cose importanti 'da fare' non possiamo dimenticare gli investimenti sulla connettività - conclude Garofalo -. L'alta velocità della rete è ancora diffusa a macchia di leopardo sul nostro territorio e questo incide in modo impensabile sugli investimenti produttivi: un'area artigianale o un'area industriale ben attrezzata ma a banda lenta oggi non attirerà mai nuovi investitori".

Mabel Altini

## IMPRESE

## Credito agrario, agevolazioni e costi per i lavoratori, se ne è parlato al convegno organizzato a Bologna da Agrifidi Uno ER

Si è parlato di credito agrario e di benefici, agevolazioni e costi diretti e indiretti per le imprese agricole durante il convegno organizzato nelle scorse settimane a Bologna da Agrifidi Uno ER, una delle cooperative di garanzia che opera nel settore agricolo. L'incontro è stato un momento importante di confronto tra qualificati soggetti della filiera della garanzia (banche, Ismea, Fondo centrale di garanzia) e la regione Emilia Romagna, rappresentata in particolare dall'assessora all'Agricoltura Simona Caselli. Caselli durante il convegno si è impegnata a promuovere, nelle giuste sedi, l'adeguamento della normativa degli aiuti di Stato in regime de minimis per il settore agricolo, alzando la soglia

degli attuali 15mila euro, di cui possono beneficiare le imprese agricole in un triennio, ad almeno 30mila euro per lo stesso periodo. Altrettanto impegno verrà preso nei confronti di Ismea per una modifica normativa che consente di usufruire del rilascio della controgaranzia e una verifica della reale efficacia del Fig, che grava in maniera pesante sui finanziamenti delle imprese agricole considerati gli attuali tassi di interesse. Inoltre la Regione provvederà ad adeguare la normativa riguardo il bando per i piani di filiera, dando la possibilità ai Confidi agricoli di poter svolgere un intervento integrativo a supporto dell'esborso finanziario sugli investimenti da parte delle aziende agricole.

Infine, come confermato dai responsabili del Fondo Centrale di Garanzia, dal 2017 si aprirà per la prima volta un'importante opportunità per le imprese agricole, legata al rilascio delle controgaranzie, per la ristrutturazione delle esposizioni debitorie a medio lungo termine ed investimenti con durata decennale. "Il 2016 è stato il sesto anno deflattivo nelle campagne italiane - sottolinea il presidente di Agrifidi Uno ER Tiziano Melandri (nella foto) -, un fenomeno che si riflette ormai da anni in una forte instabilità dei redditi agricoli, condizionando direttamente le scelte di investimento e le programmazioni aziendali. In questo contesto si è svolta l'azione di Agrifidi Uno a favore delle impre-



se socie, continuando a sostenere la necessità di liquidità dovuta alle crisi di mercato e gli investimenti legati all'avvio dei bandi dei Piani di sviluppo rurale. Inol-

tre, a seguito delle avversità atmosferiche verificatesi in diversi territori della regione, è stato proposto un intervento teso a rispondere alle esigenze di liquidità finalizzato al mancato reddito". Oltre al presidente Melandri e all'assessora Caselli hanno preso parte al convegno Giorgio Venceslai, responsabile direzione credito e progetti di sviluppo Ismea, Valerio Mazzotti, direttore generale assessorato agricoltura Regione ER, Guglielmo Belardi, presidente del comitato di indirizzo del Medio credito centrale e Roberto Alberelli, vice direttore generale e direttore commerciale BCC ravennate e imolese. Per maggiori informazioni visitare il sito di Agrifidi Uno: [www.agrifidi.it](http://www.agrifidi.it) (I.r.)



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



Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato



Reg. n. 5778 ISO EN UNI 9001:2008

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

SINGERT

## ASSEMBLEA

# Approvato il bilancio di Cofra con oltre 54 milioni di euro di valore della produzione

Segnali più che positivi dalla cooperativa di consumo Cofra che, nelle ultime battute di giugno, nella cornice della sala Giovanni Dalle Fabbriche di Faenza, ha approvato il bilancio 2016. "Con quasi 2 milioni e 400mila scontrini battuti solo lo scorso anno possiamo davvero dirci soddisfatti del lavoro fatto in questi anni - commenta il presidente Celso Reali -. Quello che si è chiuso con l'approvazione del bilancio da parte dei Soci (che al 31.12 erano 37.348 *nda*) è un esercizio che, per Cofra, ha rappresentato un punto di svolta verso un nuovo periodo di crescita e consolidamento". Il 2016 infatti, che si è chiuso con un valore della produzione che supera i 54 milioni di

euro, è stato per la cooperativa faentina un anno decisamente importante che ha visto il consolidarsi della relazione con Conad e la pianificazione di alcuni importanti investimenti: "L'andamento positivo di questi ultimi anni, pur registrato in un contesto di crisi dei consumi generalizzato e ormai endemico, ci ha consentito di progettare insieme a Conad quelle che sono state le due importanti nuove aperture di questa primavera: il bar ConSapore e il PetStore, entrambi esercizi a marchio Conad - continua Reali -. Crediamo molto nell'insegna Conad e, grazie a questi nuovi progetti, anche nel 2017 siamo stati in grado di dare impulso all'occupazione che già lo scorso anno ave-

va registrato una crescita".

Gli occupati in Cofra, nel 2016, si aggiravano infatti sulle 218 unità ma il dato è parziale perché con i due nuovi punti vendita sono stati assunti recentemente altri dipendenti (oggi in Cofra lavorano 237 persone): "Ovviamente il legame con il territorio si consolida anche attraverso il dato occupazionale - prosegue il presidente -. Parlando di numeri nel 2016 il costo del lavoro dei nostri dipendenti ha superato i 7,2 milioni di euro: soldi che, attraverso gli stipendi, restano su questo territorio rappresentando una fonte

di ricchezza per tante famiglie".

L'utile al 31 dicembre si è attestato sui 430.464 euro mentre il differenziale tra costi e ricavi della produzione ha superato il milione di euro: "Direi che quest'ultimo è il dato più alto degli ultimi anni - conclude Reali -. E' un valore significativo che va a rafforzare un patrimonio netto già importante e che per Cofra rappresenta un ulteriore consolidamento della struttura e che, nei prossimi mesi, ci consentirà di affrontare quella crescita che stiamo preparando ormai da tempo". (I.r.)



I soci riuniti in assemblea

## PetStore, sconti del 15%. Bar ConSapore cambia orari

Dal 17 luglio al 15 ottobre 2017 i possessori di Conad Card potranno usufruire di uno sconto del 15% all'interno del nuovo PetStore Conad del centro commerciale Le Cicogne di Faenza. Per ottenere lo sconto sarà sufficiente presentare la propria Conad Card al momento del pagamento in cassa.

Novità anche al bar ConSapore Conad gestito da Cofra (via renaccio 1/19, Faenza). L'esercizio sarà aperto tutta l'estate con un nuovo orario: dal lunedì al sabato dalle 6,30 alle 22 e la domenica dalle 7 alle 13.

## ASSICOFRA

## Assicurati 24 ore su 24. Rinnovata la nuova polizza infortuni pensata per i propri clienti e i soci Cofra

Assicofra, in collaborazione con le compagnie di assicurazione convenzionate, ha migliorato la polizza infortuni dedicata ai propri clienti e ai soci Cofra.

La polizza infortuni è una copertura assicurativa che ga-  
.....

**Il nuovo prodotto assicurativo protegge il cliente/socio Cofra dagli infortuni che possono avvenire sia durante l'esercizio della propria professione che nel tempo libero**  
.....

rantisce di poter disporre, per sé o per i componenti della propria famiglia, purché assicurati, di un capitale utile a far fronte agli impegni economici, in caso di imprevisti derivanti da infortunio, in questo modo la stabilità economica del proprio nucleo familiare viene messa in sicurezza contro determinate tipologie di imprevisti.

"Il nuovo prodotto assicurativo - spiega Giorgio Brusa, amministratore delegato di Assicofra - protegge il cliente/socio Cofra 24 ore su 24 dagli infortuni che possono avvenire sia durante l'esercizio della propria professione che nel tempo libero. Per questo motivo la polizza è particolarmente indicata per tutte le tipologie di utenti ad esempio le casalinghe, che solitamente hanno una bassa copertura assicurativa, i giovani, i lavoratori autonomi,

i professionisti e tutte le altre categorie, dal momento che ormai il welfare pubblico ha coperture ed assistenze sempre più ridotte".

Tra le caratteristiche più importanti della nuova polizza infortuni vi è una franchigia a scalare sulla invalidità permanente che si riduce a zero al 10% di invalidità permanente; la possibilità di assicurare anche l'invalidità permanente da malattia e le spese mediche sostenute a seguito di infortunio; la possibilità di assicurare più persone con un'unica polizza.

Per sottoscrivere la polizza o per avere informazioni è sufficiente contattare le sedi Assicofra di Faenza, Brisighella, Castel Bolognese e Modigliana o consultare il sito [www.assicofra.it](http://www.assicofra.it) (s.b.)



**COFRA**

Tra il dire e il fare.

**Faenza (RA) via Volta, 11**  
Tel. 0546 620655  
lunedì-sabato:  
8-13/15-19.30  
domenica chiuso

**Faenza (RA) via Bisaura, 1/3**  
**Centro Comm.le "Le Maioliche"**  
Tel. 0546 646867  
lunedì-sabato no stop: 9-20  
domenica no stop: 10-20.30

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

CONSELICE

# Record di cereali per Cesac

Si registrano oltre 520mila quintali di prodotto conferito. Buone prospettive anche sui prezzi

Anticipo e ottima resa contraddistinguono la campagna cerealicola dei soci Cesac: "A fronte di qualche preoccupazione per le poche piogge registrate tra maggio e giugno (l'intervista è del 4 luglio *nda*) possiamo dire che il grano ha registrato una buona maturazione e le scelte agronomiche e varietali intraprese dagli agricoltori sono state premianti - dichiara Luciano Pantaleoni (nel tondo), responsabile settore cerealicolo della cooperativa con sede a Conselice".

**Può darci qualche dato sul**

**conferimento?**

"Nonostante siamo ancora al 4 di luglio la trebbiatura è praticamente giunta al termine a causa del forte anticipo di maturazione registrato quest'anno (normalmente si termina intorno al 9 luglio) e il prodotto conferito si aggira intorno ai 526mila quintali (con un aumento del 10%), praticamente un record per questa cooperativa".

**Come si presenta il prodotto?**

"Siamo molto soddisfatti del buon livello sanitario dei grani conferiti, praticamente privi di

funghi e altro genere di malattia. Ottimi risultati anche per la qualità in tutte le varietà. I grani duri presentano un'ottima produzione e un tenore proteico superiore al 15% e questo sarà utile per una buona commercializzazione; altrettanto bene i grani teneri, con quote produttive al di sopra delle aspettative, e positivo anche il risultato dei grani tipo (Bologna Rebelde Giorgione), che hanno tutte le caratteristiche per diventare grani di forza. Infine, riguardo l'orzo, la buona qualità del primo prodot-

to arrivato nei nostri magazzini ci lascia intendere una buona raccolta complessiva".

**Quali segnali arrivano dal mercato?**

"Anche dal fronte dei mercati, che ricordiamo furono disastrosi nel 2016, arrivano segnali positivi. La Borsa di Bologna mostra attualmente un incremento dei prezzi: circa il 20% in più rispetto allo scorso anno per il grano

duro, con quote da 23,25 euro al quintale per i grani con il 13% di valore proteico. Vista la buona qualità e l'alta resa di quest'anno non siamo ancora pienamente soddisfatti di questi prezzi, ma possiamo ritenerci ottimisti".

**Ilaria Florio**



"Siamo molto soddisfatti del buon livello sanitario dei grani conferiti, praticamente privi di funghi e malattie"

"I grani duri presentano un tenore proteico che supera il 15%, dato utile per una buona commercializzazione"

"La Borsa di Bologna mostra un incremento dei prezzi, circa il 20% in più per i grani duri rispetto allo scorso anno"

ORTICOLE E ALTRE COLTURE

## Anticipo e qualche preoccupazione per la siccità di giugno

"Al momento ciò che preoccupa in campagna per le colture non ancora giunte a termine è sicuramente la siccità", è il commento di Stefano Andraghetti, presidente Cesac, sull'andamento delle colture estive. "Le produzioni che rischiano di più sono il mais, il sorgo e la soia. Negli impianti che godono di una buona irrigazione si stanno difendendo bene, ma laddove l'irrigazione è scarsa o assente le piante sono in sofferenza. Vedremo se le precipitazioni registrate in questi ultimi giorni (l'articolo è del 4 luglio *nda*) riusciranno a fare la differenza prima della raccolta che si aprirà intorno a Ferragosto". Sul versante delle orticole è iniziata la raccolta delle patate novelle nel bolognese e delle prime cipolle bianche, rosse e gialle: "La campagna orticola si presenta in anticipo rispetto agli standard del nostro territorio - continua Andraghetti -. Siamo davanti ad un prodotto sano, di buona qualità e con una buona crescita. Per quanto riguarda il mercato, questa è una fase in cui si fa fatica a capire come sarà valutato il nostro prodotto perché si stanno commercializzando le colture delle altre zone

con prezzi molto bassi, inferiori ai costi di produzione. Le prospettive per la Dop bolognese e i prodotti al selettivo sono però buone: le semine europee di patate sono aumentate ma hanno anche subito diversi danni dalle gelate primaverili e dalla siccità di queste ultime settimane. Situazione difficile anche in questo 2017 per le cipolle gialle precoci e valori più sostenuti per le bianche e le rosse".

Non resta che un accenno sul vino: "Per ora la produzione delle uve è positiva - prosegue -, sugli impianti irrigati le piante sono in equilibrio e i grappoli crescono bene e con buoni auspici. Proprio quest'anno Cesac ha deciso di valorizzare maggiormente il nostro vino in bottiglia con una rivisitazione delle etichette della linea Caput Silicis che si è anche arricchita di nuovi prodotti come il Grechetto Gentile Igp e lo Spumante Grechetto Gentile".

"Per concludere vorrei sottolineare un ultimo aspetto - aggiunge il presidente -. In un anno come questo contrassegnato da lunghi periodi di assenza di piogge e



Le nuove bottiglie di Grechetto Gentile prodotte dal Cesac

dalla conseguente criticità idriche, la tecnica dell'irrigazione goccia a goccia ha confermato il suo alto valore, facendo ben vedere sul campo le differenze tra chi la utilizza e chi no". (i.f.)

**AGRICOLTURA  
FERRAMENTA  
HOBBISTICA  
EDILIZIA  
GIARDINAGGIO**

**OFFERTE LUGLIO AGOSTO 2017** (validità salvo esaurimento scorte, errori e/o omissioni)

• TEMPERA IVER "SUPER IDROX" CON BUONA COPERTURA IN LATTA DA 15L	<b>€ 19,90</b>
• CARRELLO AVVOLGITUBO CLABER "GENIUS COMPACT 25" COMPLETO DI 25 MT TUBO DA 5/8" CON RACCORDI E LANCIA	<b>€ 39,90</b>
• LAMPADA ELETTROINSETTICIDA MAURER DA 19W CON 2 TUBI FLUORESCENTI E RAGGIO D'AZIONE DI 20 MQ	<b>€ 29,90</b>
• SEDIA DA MARE "SPIAGGINA" IN ALLUMINIO E TELA BLU	<b>€ 16,00</b>
• PANCHINA "ELDORADO" IN GHISA E PVC 126X52X73	<b>€ 55,00</b>
• CASSETTA GIOCO PER BIMBI "MAGICAL HOUSE" 102X90X109	<b>€ 69,00</b>
• ZANZARIERA CON CHIUSURA MAGNETICA 1,20MT X 2,40 MT/H	<b>€ 8,90</b>

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

**SOLO  
PER IL MESE  
DI LUGLIO**

**MANGIME PER VITELLI  
"BIG VIT 1 SUPER"**

**€/Kg 0,41 + Iva**

**al posto di 0,47 €/Kg + iva**

CONFEZIONE DA 25 KG

OFFERTA  
MANGIME

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

**vere occasioni**

con la garanzia  
del gruppo

**MHG**  
Moreno Holding Group s.p.a.

**moreno**  
motor company

**NISSAN  
QASHQAI  
1.5 DCI 110 CV  
ACENTA**  
04/2016  
KM 20.659  
DIESEL  
COLORE GRIGIO  
SCURO

**€. 20.090**

**SUPEROFFERTA!**



**FIAT PANDA  
0.9 TWINAIR  
TURBO NATURAL  
POWER EASY**  
01/2015  
KM 25.249  
BENZINA/METANO  
COLORE NERO

**€. 10.900**

**OFFERTA  
METANO**



**RENAULT  
TWINGO  
0.9 TCE 90 CV S&S  
ENERGY LOVELY**  
02/2017  
KM ZERO  
BENZINA  
COLORE BLU

**€. 8.790**

**offerta  
Km.  
Zero**



**AUDI Q7  
3.0 TDI  
QUATTRO  
TRIPTRONIC  
ADVANCED  
PLUS S-LINE**  
09/2011  
KM 98.894  
DIESEL  
COLORE NERO

**€. 29.900**

**VETTURA 7 POSTI**



**BMW X1  
XDRIVE  
18D  
AUTO ELETTA**  
12/2014  
KM 107.783  
DIESEL  
COLORE NERO

**€. 21.900**

**4WHEEL  
DRIVE**



**JEEP  
RENEGADE  
2.0 MJT 140 CV  
LIMITED  
4WD A/T**  
03/2016  
KM 20.872  
DIESEL  
COLORE ARGENTO

**€. 26.290**

**OCCASIONE**



**VOLKSWAGEN  
POLO 1.4 TDI  
75 CV  
COMFORTLINE  
5P**  
06/2015  
KM 67.311  
DIESEL  
COLORE BIANCO

**€. 11.890**

**NUOVI  
ARRIVI**



**DACIA DUSTER  
1.6 I GPL  
105 CV 4X2  
LAUREATE**  
02/2012  
KM 84.157  
BENZINA/GPL  
COLORE ARGENTO

**€. 9.490**

**offerta  
BIFUEL**



**MHG**

Moreno Faenza  
Moreno Cesena  
Moreno Bologna  
AutoLame Bologna  
AutoLame Roveri  
Bologna

**moreno**  
motor company

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

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



RENAULT



TOYOTA

**Jeep**



MITSUBISHI  
MOTORS



SUBARU



DACIA



O24

CPDA

# Qualità, salute, etica e sicurezza con Conad

I nuovi trend dei consumi percorrono la strada della buona alimentazione e della trasparenza. Per clienti sempre più "dinamici" anche a Bagnacavallo arrivano gli Orange Monday: il lunedì aperti fino alle 22

Tutti i punti vendita Conad stanno andando nella stessa direzione, vanno "Verso Natura" percorrendo le stesse strade che sempre più persone hanno intrapreso. Strade fatte di buona alimentazione e di consumi etici, di attenzione all'ambiente e al futuro del pianeta.

## I dati

Le ultime statistiche in merito alla spesa alimentare degli italiani ci danno indicazioni significative: emerge un consumatore curioso, concreto, disposto a spendere di più se riconosce i valori della trasparenza, delle informazioni, delle funzionalità, della salute e dell'eticità.

Oltre il 91% degli italiani si dichiara interessato ai temi legati all'alimentazione ed è sufficiente assistere alle tante trasmissioni televisive dedicate o leggere uno dei numerosi giornali specializzati per avere una testimonianza di questa attenzione. Se infatti prima della crisi erano soprattutto la qualità e il prezzo dei prodotti a spostare l'ago della bilancia all'interno del mercato, oggi sono soprattutto i fattori qualitativi legati a trasparenza delle informazioni, funzionalità, salute ed eticità.

Prima della crisi erano soprattutto la qualità e il prezzo a spostare l'ago della bilancia. Oggi sono fattori qualitativi legati a trasparenza, etica, funzionalità e salute

## Il made in Italy

Accanto ai fattori sopracitati sta emergendo in modo sempre più netto anche una nuova attenzione dei consumatori all'italianità dei prodotti scelti. Un vero e proprio valore per tanti cittadini (italiani ma non solo) che, pur di sapere che il prodotto che stanno acquistando proviene da una filiera italiana, sono disposti a pagare anche qualcosa in più.

Un dato su tutti: la domanda di prodotti

italiani alimentari nel mondo è cresciuta del 30% solo negli ultimi anni.

L'italianità dei prodotti è un valore per tanti cittadini che sono disposti a pagare "un po' di più". Nel mondo, in pochi anni, i prodotti alimentari made in Italy sono cresciuti del 30%

## Marca? Si grazie

Un altro elemento molto importante per il consumatore è la marca su cui porre la sua fiducia. Si tratta di una questione di primo piano in modo particolare quando si sceglie di mettere nel proprio carrello prodotti salutistici, cibi pronti e semi pronti. Più si ampliano l'offerta e i canali dell'offerta più la marca, il servizio e la fiducia fanno la differenza. Saper rispondere in modo adeguato a queste richieste, garantire sicurezza e qualità sono fattori di assoluto

rilievo che qualificano il punto vendita.

## Noi ci siamo

I supermercati sono apparentemente tutti uguali. La differenza, quella vera, la fanno le persone. Quando un cliente entra nei nostri supermercati di Bagnacavallo (Conad Superstore di via Albergone e Cobar Conad del Centro commerciale La Pieve) per fare acquisti noi cerchiamo sempre di offrire qualche cosa di più rispetto al classico e sterile rapporto tra venditore e compratore. Nei nostri Conad ci sono persone che compiono ogni giorno gesti autentici, forse spesso sottovalutati, che sono la garanzia del servizio e della qualità messi in campo. Non va infatti mai dimenticato che queste persone sono le stesse deputate ai controlli quotidiani di routine e sono coloro ai quali viene affidata la responsabilità di manipolare e lavorare ogni giorno i prodotti messi in vendita. Sono persone che ci mettono la faccia e che credono nel rapporto di fiducia con il cliente.

## A Bagnacavallo arriva l'Orange Monday

Ogni sforzo e ogni iniziativa intrapresa anche nei nostri punti

**Orange Monday: oltre all'apertura straordinaria è prevista l'emissione di un buono sconto da 10 euro per chi fa una spesa minima di 50 euro dalle 20 alle 22 del lunedì**

vendita è indirizzata ad offrire un servizio sempre migliore al consumatore che, al giorno d'oggi, è sempre più impegnato e coinvolto in un ritmo di vita più dinamico.

A partire dal 3 luglio quindi, anche il nostro supermercato Conad Superstore di via Albergone, ha aderito all'iniziativa Orange Monday di Conad che prevede un'apertura straordinaria del punto vendita tutti i lunedì fino alle ore 22. Nell'ambito di questa iniziativa, che andrà avanti fino al 4 settembre, sarà anche possibile usufruire di buoni sconto dedicati. Tutti i lunedì, per ogni spesa minima di

50 euro effettuata dalle ore 20 alle ore 22, si riceverà un buono sconto da 10 euro da utilizzare nello stesso supermercato dal martedì alla domenica successiva (su una spesa minima di 50 euro; i buoni non sono cumulabili; sono esclusi quotidiani e periodici, farmaci da banco, libri, libri di testo, ricariche telefoniche, lotterie, gratta e vinci).

Con l'iniziativa Orange Monday proviamo a fare qualche proposta diversa e il giudizio a fine iniziativa ci sarà utile per orientare il nostro lavoro al servizio dei consumatori.

Raffaele Gordini



Sopra l'esterno del supermercato Conad Superstore di via Albergone a Bagnacavallo. Il punto vendita ha aderito all'Orange Monday: fino al 4 settembre tutti i lunedì apertura straordinaria fino alle ore 22. Dalle 20 alle 22 ogni 50 euro di spesa verrà consegnato un buono sconto da 10 euro. Nel tondo prodotti della dieta mediterranea: i consumatori sono sempre più orientati ad acquistare prestando attenzione a salubrità, sicurezza e ambiente.

<p><b>LE OFFERTE DEL MESE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>DAL 06 LUGLIO AL 12 LUGLIO OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1</li> <li>DAL 13 LUGLIO AL 23 LUGLIO OFFERTA CONAD SCONTI FINO AL 50%</li> <li>DAL 20 LUGLIO AL 26 LUGLIO OFFERTA CONAD BIS COMPRI 2 PAGHI 1</li> <li>DAL 20 LUGLIO AL 30 LUGLIO ULTERIORE OCCASIONE D'ACQUISTO AL 2X1</li> <li>DAL 22 LUGLIO AL 23 LUGLIO OFFERTA WEEKEND CONVENIENZA CONAD</li> <li>DAL 29 LUGLIO AL 30 LUGLIO OFFERTA WEEKEND CONVENIENZA CONAD</li> </ul> <p>SEGUIRANNO TANTE ALTRE OFFERTE NEL MESE DI AGOSTO</p> <p>CENTINAIA DI PRODOTTI DI MARCA AD UN PREZZO CONVENIENTE SEMPRE</p> <p>QUALITÀ A PREZZI BASSI, TUTTI I GIORNI.</p>	<p><b>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO</b></p> <p>APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7,30 ALLE 20,30 APERTO DOMENICA DALLE 8,00 ALLE 13,00</p> <p><b>APERTURA STRAORDINARIA</b></p> <p>Ogni lunedì dal 3 luglio al 4 settembre 2017 dalle ore 20,00 alle ore 22,00 <b>buoni sconto da 10 euro ai clienti</b> su una spesa da 50 euro (regolamento esposto nel punto vendita)</p>	<p><b>COBAR CONAD BAGNACAVALLO</b></p> <p>APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7,30 ALLE 20,30 APERTO DOMENICA DALLE 8,30 ALLE 13,00</p> <p><b>NUOVA IMPERDIBILE RACCOLTA PUNTI</b></p> <p><b>VIAGGIO NELLO STILE BRIC'S</b></p> <p>1 bollino ogni 15 euro di spesa Offerta valida dal 12 giugno al 24 settembre (regolamento completo nei punti vendita)</p>
<p><b>COBAR CONAD BAGNACAVALLO</b></p> <p>C. Comm.le LA PIEVE Via Fossa, 3 • Tel. 0545 63474</p>	<p><b>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO</b></p> <p>c/o LA FONTE DI TIBERIO Via Albergone 32 • Tel. 0545 60240</p>	

## SERVIZI

# Cereali, quale varietà e come difenderli

**Il Consorzio Agrario di Ravenna offre agli agricoltori oltre 140 specie e le più efficaci tecniche di protezione**

Sperimentazione e innovazione contraddistinguono da sempre il lavoro del Consorzio Agrario di Ravenna, lavoro che mira a proporre ai propri soci e clienti le eccellenze varietali, tecnologiche e fitosanitarie che riguardano il mondo agricolo. Per quanto riguarda il settore cerealicolo il Consorzio espone ogni anno, durante la Giornata del grano che si tiene nel mese di maggio, i frutti delle sperimentazioni e delle prove sul campo condotte dai propri tecnici, un'occasione per gli agricoltori e tutti gli interessati di approfondire in particolare due aspetti: quale varietà scegliere e come difendersi da funghi e parassiti.

## Quale varietà

“Il Consorzio Agrario ha a disposizione, tra teneri e duri, oltre 140 varietà di grano - sottolinea il responsabile del settore cerealicolo Gabriele Andreini -. Dopo diversi anni di sperimentazione riusciamo a consigliare agli agricoltori le specie più adatte ad ogni esigenza. Ultimamente stiamo lavorando molto sullo studio delle potenzialità di 10 varietà di grano bianco e di diverse varietà di grano rosso, grano di forza e grano duro. Per quel che concerne il rosso ci siamo concentrati su brand dall'alto valore pro-



duitivo e una qualità media dal punto di vista nutritivo. Sul fronte dei grani duri il Consorzio propone le varietà consigliate da Barilla per le quali è possibile stipulare contratti di coltivazione”. Un discorso a parte lo meritano le varietà antiche e quelle biologiche: “Stiamo lavorando già da diversi anni sui cosiddetti grani antichi, che hanno cioè anche più di 100 anni e sul biologico. C'è un certo in-

teresse verso questo tipo di produzioni perché è aumentata la richiesta del mercato. Al momento non le commercializziamo, ma non lo escludiamo per il futuro”.

## Difesa sanitaria

La situazione generale dei grani di quest'anno è stata positiva dal punto di vista fitosanitario: “Già nel mese di maggio nei nostri campi vetrina avevamo potuto constatare una quasi assenza di malattie da fungo e ruggini, un segnale positivo che conferma l'efficacia delle scelte intraprese nel campo della difesa - afferma Enrico Bubani, responsabile prodotti fungicidi e diserbi”. Contro i funghi i tecnici del Consorzio hanno messo a punto da diversi anni il doppio trattamento; mentre, nel campo dei diserbi, si pone l'esigenza di cambiare metodo di difesa: “Stiamo assistendo al progressivo adattamento di diversi infestanti ai comuni erbicidi impiegati - continua Bubani - quindi siamo al lavoro nella ricerca di nuove tecniche e presto saremo in grado di consigliare ai nostri soci e clienti i metodi più efficaci contro graminacee e dicotiledoni (papaveri *nda*)”.

Ilaria Florio

## ALLEVAMENTO

# Libertà e lavoro: le basi del passato per affrontare il futuro

**La cooperativa si rinnova con nuovi investimenti dedicati al benessere degli animali e al biogas**

Il 2016 non è stato certamente un anno facile per il settore zootecnico italiano e, muovendosi all'interno di questo contesto, anche il comparto lattiero caseario ha dovuto affrontare diverse difficoltà. Ciò che ha inciso maggiormente è stato il netto abbassamento dei prezzi del latte, sceso fino a livelli che quasi non permettono di

coprire i costi di produzione, cosa che ha costretto, ad esempio, molte stalle a chiudere il bilancio 2016 in passivo e in alcuni casi a chiudere le attività. La cooperativa Libertà e Lavoro di Ravenna, tuttavia, nonostante le difficoltà che sta affrontando il settore, ha approvato in data 6 maggio il bilancio 2016, chiuso in positivo anche se quasi il 70% del fatturato della cooperativa è legato al latte. “Non è stato facile muoversi in questo scenario, ma abbiamo cercato di affrontare con spirito positivo le sfide che il settore zootecnico ci ha proposto - spiega Gabriele Zavatta di Libertà e Lavoro -. Ciò che ci ha aiutato maggiormente è stata la diversificazione delle nostre attività, a cominciare dall'energia prodotta dai nostri impianti a biogas e fotovoltaico. Ora è però necessario puntare all'innovazione dal punto di vista tecnologico e gestionale sia in campagna come in stalla per ottimizzare ogni aspetto dell'attività produttiva cercando di massimizza-

.....  
**“La cooperativa nonostante le difficoltà che sta affrontando il settore ha approvato il bilancio 2016, chiuso in positivo anche se quasi il 70% del fatturato è legato al latte”**  
 .....

re qualità e quantità delle produzioni. Il consiglio di amministrazione ha deliberato importanti investimenti per quanto riguarda il futuro della cooperativa, relativi al miglioramento della stalla con particolare attenzione al benessere animale, alla gestione dei terreni e dell'impianto a biogas, per il quale è già in costruzione un nuovo postfermentatore, che permet-

terà di arrivare a produrre fino a 500 kW. Inoltre, durante l'estate in corso verranno livellati e drenati ben 104 ettari di terreno, per i quali in futuro è prevista la dotazione di un rainger per l'irrigazione, un sistema che permette di governare la produzione agricola senza dipendere totalmente dal clima stagionale.

L'assemblea dei soci del 6 maggio è stata poi l'occasione per ringraziare tutti i lavoratori. “Ci teniamo particolarmente a esprimere riconoscenza verso tutti i membri della cooperativa, sia soci che non, che hanno contribuito a questo bilancio - afferma il presidente Emilio Morigi -. In particolare, volevamo fare una menzione agli operai extra comunitari che ci aiutano nei duri lavori di stalla, mansioni che spesso comportano orari di lavoro notturni e spezzati nell'arco della giornata e proprio per questo non è sempre facile reperire personale che si adatti a tali condizioni”.

Andrea Voria





**sdar**  
vending dal 1975

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

SDAR di Naldi Luciano e C snc  
C.F. e P. IVA: 00246410393  
Via Vittori, 15 48018 Faenza RA  
T: 0546.620548  
sdar@sdar.it www.sdar.it





**idrologica**  
irrigazione, tecnologia e sostenibilità




IRRIGAZIONE

ANTIBRINA

ANTIGRANDINE

STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI

RETI IDRICHE

NOLEGGIO FILTRI

IRRIGAZIONE AREE VERDI

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

## ABITAZIONE

# Snoopy Casa, un progetto di housing sociale

Tra le tante iniziative che la cooperativa di abitazione ravennate ha in programma, c'è anche uno studio dedicato a questo nuovo modello abitativo

Forte degli ottimi risultati ottenuti lo scorso anno Snoopy Casa, cooperativa di abitazione ravennate, ha continuato a guardare al futuro, nonostante il difficile momento che sta vivendo il settore edilizio.

La mission della cooperativa, attiva dal 1976, è fornire un servizio agli oltre 1.300 soci che hanno l'esigenza di ottenere un alloggio in proprietà o in locazione a canone calmierato.

Nel 2017 dunque la realtà cooperativa ha avviato un intervento per la realizzazione di quattro villette a schiera nel centro di Cotignola. Le unità immobiliari, la cui consegna è prevista per inizio 2018, sono realizzate nel rispetto della nuova normativa sismica e con l'utilizzo di moderne tecnologie per una migliore efficienza energetica. Un'altra iniziativa è prevista in un'area adiacente al centro di Solarolo, dove inizieranno a breve i lavori di urbanizzazione per la realizzazione di un comparto prevalentemente residenziale mentre ad inizio 2018 partiranno i lavori per la costruzione di dodici nuove unità residenziali in zona Borgo, via Boschi, a Faenza.

Le planimetrie sono visionabili, previo appuntamento, presso gli uffici della cooperativa.

Inoltre Snoopy Casa è da sempre attenta ai cambiamenti sociali in atto oltre che alle esigenze abitative dei propri soci.

"In un momento dove i fenomeni economici, sociali e urbani mutano molto rapidamente e cresce notevolmente il problema abitativo delle fasce più deboli della società - afferma il presidente della cooperativa e vicepresidente di Federabitazione Regionale, Giovanni Dallara -, una possibile risposta può essere fornita dall'housing sociale ovvero dalla creazione di un nuovo modello abitativo che favorisca la creazione di una community di cittadini attiva e socialmente integrata, supportata da un vero e proprio network di servizi prevalentemente offerti dagli abitanti stessi".

Si tratta di una vera e propria novità su scala regionale visto che, al momento, non sono attivi interventi urbanistici di questo tipo. Per questo motivo Snoopy Casa, unitamente a Confcooperative Ravenna e ad altre cooperative si sta



Nella foto l'intervento per la realizzazione di quattro villette a schiera nell'angolo tra viale Vassura e via Alighieri a Cotignola

dedicando ad uno studio specifico sul tema dell'housing sociale e sul significato di "creare comunità".

"Per ora è un progetto ambizioso - conclude Dallara -, ma auspichiamo che possa assumere al più presto connotati concreti".

Samuele Bondi

## Spazio a cura di ANDI

## Bocca: i legami tra malattie sistemiche e parodontali

Le malattie parodontali causano gravi menomazioni funzionali, fonatorie ed estetiche e sono la causa principale di perdita di denti negli adulti. Sono causate da alcuni batteri specifici che provocano un'intensa risposta infiammatoria locale con spiccata gravità nei soggetti geneticamente predisposti e con determinati stili di vita (fumo e scarsa igiene orale domiciliare). Alcune malattie sistemiche come il diabete non controllato, possono aumentare il rischio di sviluppo e progressione.

### Quando aumentano i rischi?

Recentemente, oltre alle ovvie considerazioni sulle gravi alterazioni e menomazioni per la salute ed il benessere orale, si è notato che le parodontiti possono provocare cambiamenti a livello dell'intero organismo. Numerosi studi clinici e sperimentali hanno evidenziato la presenza di una forte associazione fra le parodontiti e alcune malattie sistemiche, in particolare malattie cardiovascolari (infarto miocardico, ictus, mortalità), diabete, patologie polmonari e complicanze della gravidanza (si è notato un aumentato rischio



di bambini prematuri e/o sottopeso).

### Quali valori controllare

La rilevanza sociale delle parodontiti e il probabile danno sistemico da esse causato sono sicuramente ragioni sufficienti per prendere in considerazione seriamente il problema ai fini di migliorare la salute e

la qualità di vita dei cittadini. Rispetto ai soggetti con parodonto sano, i pazienti con parodontite possono avere dei valori alterati degli esami del sangue: aumentato numero di granulociti neutrofili circolanti (le cellule del sangue che combattono le infezioni), o di parametri infiammatori sistemiche come la proteina C reattiva (una proteina prodotta dal fegato in risposta ad un insulto esterno). Queste osservazioni hanno generato l'ipotesi sempre più convincente che l'infiammazione locale a livello della gengiva e del parodonto possa estendersi a livello dell'organismo e contribuire allo stato generale infiammatorio del soggetto.

*Risulta pertanto consigliato rivolgersi al proprio dentista di fiducia per controllare lo stato di salute orale partecipando a programmi di mantenimento dell'igiene orale.*

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

I NOSTRI PROSSIMI VIAGGI				
 <p><b>22/29 LUGLIO 2017</b> Tour <b>SPAGNA del NORD</b> Burgos, San Sebastian Bilbao, Santander Oviedo, Santiago, Astorga Volo da Bologna - Hotel 4 stelle Mezza pensione - Visite guidate</p>	 <p><b>25/28 AGOSTO 2017</b> <b>PONZA</b> <b>GOLFO di GAETA</b> <b>e TIVOLI</b> Hotel 3 stelle - Visite guidate Mezza pensione con bevande</p>	 <p><b>9/16 SETTEMBRE 2017</b> <b>VILLAGGIO TOURING CLUB</b> <b>MARINA DI CAMEROTA</b> Soggiorno in pensione completa viaggio in treno fino a Napoli con trasferimento al villaggio in bus</p>	 <p><b>14/25 OTTOBRE 2017</b> <b>YUNNAN - CINA</b> Incantesimo d'Oriente con estensione <b>XIAN e PECHINO</b> fino al 29 ottobre Programma in definizione</p>	 <p><b>TOUR SARDEGNA</b> inizio Settembre <b>TOUR PUGLIA</b> dal 14 al 18 Settembre <b>BERLINO</b> e non solo a fine Settembre/inizio Ottobre <b>DUBAI, ABU DHABI E OMAN</b> a Novembre</p>
ASSISTENZA CAPOGRUPPO		PULLMAN G/T DA FAENZA E LUGO		INFORMAZIONI IN AGENZIA
 <p><b>brasini travel</b> experience agenzia viaggi dal 1981</p>		 <p><b>VIAGGI INSIEME</b> Il piacere di viaggiare in gruppo www.brasiniviaggi.it</p>		<p>Faenza: C.so Matteotti, 36/A - Tel. 0546 680867 Lugo: Largo della Repubblica, 14 - Tel. 0545 30630</p>



il nuovo  
partner  
per le tue  
**stampe on line**



via castellani 25  
faenza  
tel 0546 21111  
info@tipografiafaentina.com  
[www.tipografiafaentina.com](http://www.tipografiafaentina.com)

ANNIVERSARIO

# Orogel, la qualità che diventa storia

50 anni di successi per la cooperativa cesenate nata all'interno del consorzio Fruttadoro di Romagna

È il primo giugno 1967 quando un gruppo di 11 produttori ortofrutticoli del cesenate dà vita alla cooperativa Copa (Cooperativa agricola produttori ortofrutticoli). Poco tempo dopo, sullo slancio di questa positiva esperienza, nascono altre cooperative (Capor - Apora - Apa Granfrutta Zani e Arpor) che, unendosi, costituiscono nel 1969 il consorzio Fruttadoro di Romagna.

Nell'ambito del consorzio dal 1972 al 1974 vengono studiate nuove possibilità commerciali legate ai settori della liofilizzazione e della surgelazione e nel 1976 comincia l'avventura nel nuovo stabilimento di surgelazione. Nel 1978 nasce quindi Orogel come società di produzione e distribuzione di grandi buste di surgelati ai grossisti.

L'ingresso nel settore retail avviene nei primi anni '80 quando nascono le buste destinate al consumo familiare e l'attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto che caratterizza il marchio Orogel si traduce nella creazione del primo laboratorio analisi per i produttori e le aziende cooperative socie.

Il ventennio successivo vede Orogel in prima linea per il sostegno e la promozione dei sistemi di produzione integrata (lancio del marchio SoloSole) e per la diffusione di una cultura enogastronomica di qualità che esalti le produzioni italiane. Importantissimo, nei primi anni novanta, il lancio dello spinacio surgelato Cubello che, da subito, ottiene un grande successo. Il 1996 è poi l'anno del Minestrone Leggerezza, che in poco tempo diventa uno dei prodotti di punta dell'azienda cesenate, e il 1998 quello del lancio di Verduri, il primo gran passato di verdure in gocce. Nello stesso anno nasce la linea Il Sole di Orogel, certificata dalla società internazionale SGS. Orogel sarà anche la prima azienda a ottenere la certificazione di prodotto Iso 9001 cui, negli anni 2000, si aggiungeranno altre importanti certificazioni.

Il 2004 vede la presentazione della linea Benessere mentre l'anno successivo sarà presentato il Buon Minestrone frutto di un grande progetto, legato alla promozione della salute e del benessere, nato all'interno del Centro di ricerca e sviluppo di Orogel. Nel 2008 il Gruppo acquisisce lo stabilimento Argo Frost di Policoro (Matera) e, contemporaneamente, viene rilevato uno stabilimento di surgelazione a Ficarolo (Rovigo). Entrambe le acquisizioni nascono dalla volontà di ridurre al minimo il tempo tra la raccolta del prodotto e la surgelazione. Il 2009 trova Orogel impegnata nel lancio della Soia Edamame coltivata in Italia e Ogm free.



Cesena, 1976: la posa della prima pietra dello stabilimento Orogel

Dopo una fase di investimenti legati ai sistemi produttivi e infrastrutturali dell'azienda, il 2012 vede l'intensificarsi delle politiche di comunicazione nonché delle politiche ambientali ed ecosostenibili di Orogel: vengono avviati impianti di cogenerazione e di produzione di energia alternativa, si attivano nuove politiche di risparmio energetico e di riutilizzo dei prodotti di scarto delle lavorazioni.

Negli stessi anni il Gruppo è tra i soci fondatori

della onlus Romagna Solidale nata per sostenere iniziative di volontariato e assistenza sociale. La vocazione al sociale del Gruppo trova un nuovo compimento nel 2017 quando, proprio in occasione del 50° anniversario, decide di dare vita a F.Or, Fondazione Fruttadoro Orogel, una realtà impegnata a sostenere progetti sportivi, culturali e di aiuto alle fasce più deboli della popolazione. Oggi Orogel è la 1ª azienda in Italia nella produzione dei vegetali freschi surgelati.

**633**  
milioni di euro  
il fatturato aggregato

**1.517**  
i soci produttori

**3.167**  
i dipendenti

**3**  
gli stabilimenti

**11**  
milioni le famiglie che  
nel 2016 hanno scelto  
i prodotti Orogel

**150**  
milioni di euro  
il patrimonio netto

## AICCON

### Giornate di Bertinoro: pronta la nuova edizione

Sono stati lanciati nei giorni scorsi i temi della XVII edizione delle Giornate di Bertinoro per l'Economia Civile, la manifestazione promossa da Aiccon Forlì e dedicata ad approfondire il ruolo e le attività che rientrano nella grande cornice del Terzo Settore. L'edizione 2017, in programma il 13 e 14 ottobre nella cittadina medievale, avrà come tema "Il Terzo settore in transito. Normatività sociale ed economie coesive": "Non è possibile rigenerare i luoghi laddove non c'è comunità. La crisi dell'ultimo decennio ha indebolito - e in taluni casi distrutto - la comunità. Questa conseguenza perversa della crisi - scrivono gli organizzatori sul sito [www.legiornatedibertinoro.it](http://www.legiornatedibertinoro.it) - è quella che ha ricevuto, finora, le più scarse attenzioni. Eppure noi aneliamo alla felicità in 'forma civile', cioè in una dimensione relazionale. È per questo che abbiamo bisogno di luoghi: gli spazi, per quanto comodi ed efficienti, non sono sufficienti. L'odierna urbanizzazione segna il trionfo dell'urbano, cioè degli spazi, non del civile, cioè

dei luoghi. La strategia di lungo termine da perseguire è allora quella di dar vita a pratiche di organizzazione della comunità, come modello in grado di consentire alle persone di contribuire al processo di inclusione sia sociale che economica attraverso una strategia in grado di porre in pratica il principio di sussidiarietà circolare, articolando in modo nuovo la relazione tra mercato, stato e comunità. Per una costituzionalizzazione civile - né stato-centrica, né mercantile - del Terzo settore è, inoltre, necessario tenere concettualmente distinte le nozioni di fine, missione, identità di un'organizzazione. Il fine (telos) di un'organizzazione è la sua ragion d'essere, la ragione per la quale essa svolge la sua attività. La missione dice, invece, del modo in cui il fine viene raggiunto, mentre l'identità ha a che vedere con le regole che governano la vita interna dell'organizzazione che, da un lato, devono assicurare la visibilità della missione e, dall'altro, devono rendere efficace il perseguimento del fine.

**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](http://www.dalmontevivai.com)  
[dalmonte@dalmontevivai.com](mailto:dalmonte@dalmontevivai.com)

**COLAS VIGILANZA**

La tua casa in mani sicure

Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

**Le nostre sedi**

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

**Forlì**  
Via 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

Numero Verde **800-046340** [www.colasvigilanza.it](http://www.colasvigilanza.it)  
[colasvigilanza@cielat.ra.it](mailto:colasvigilanza@cielat.ra.it)

## SOCIALE

# Volontari in giro per l'Europa

## I progetti della cooperativa sociale Kara Bobowski di Modigliana

Continuano le iniziative europeiste della cooperativa sociale Kara Bobowski di Modigliana. Veri e propri scambi socio-culturali, quest'anno dedicati anche a molti giovani con disabilità: "Il 31 maggio abbiamo concluso Made in Europe, un progetto biennale che ci ha permesso di inviare 105 giovani neodiplomati residenti in Emilia-Romagna in vari Paesi europei per svolgere tirocini professionali - racconta Simona Carloni, tra le responsabili dell'ufficio europeo di Kara Bobowski -. Fra questi ce n'erano 15 che presentavano disabilità di vario tipo".

### Avete altri progetti del genere in cantiere?

"Sì, è da poco partito Evs 20-20 che vuole celebrare il ventennale del volontariato europeo, sia a livello continentale (Programma Erasmus+), sia per noi della Kara Bobowski. Il progetto, avviato ad aprile, si concluderà nel 2018".

### Che cosa prevede?

"L'accoglienza di 11 volontari stranieri e l'invio di 2 italiani. Di quelli in arrivo a Modigliana, 3 rimarranno sei mesi, mentre per 8 ragazzi svantaggiati è previsto un servizio più breve, tra le 2 e le 5 settimane. Sono già stati con noi due giovani dal Portogallo e due dalla Lituania e, proprio in questi giorni (l'articolo è stato scritto nel mese di giugno *nda*), stiamo ospitando i bulgari Irina e Vasko e Valentin, un giovane pasticciere francese. A luglio poi, invieremo in Bulgaria due ragazzi svantaggiati dell'Istituto Ruffilli di Forlì".

### Ci racconti qualcosa dei ragazzi già ospitati...

"Dalla Lituania sono arrivate Kristina e Martyna che nel loro paese frequentano un centro diurno. Per entrambe il volontariato a Modigliana è stata la prima esperienza all'estero. Da noi sono rimaste due settimane, aiutando i ragazzi del nostro laboratorio socio-occupazionale 'La Coccinella'. Kristina, Martyna e le due educatrici che le hanno accompagnate ci hanno detto di aver vissuto un'esperienza davvero



Da sinistra le volontarie lituane Kristina e Martyna e i volontari portoghesi Erica e Nuno

indimenticabile. Dal Portogallo sono invece arrivati Erica e Nuno: entrambi affetti da paralisi cerebrale hanno affrontato il viaggio e la permanenza a Modigliana senza il sostegno di alcun accompagnatore e avrebbero voluto tanto prolungare il loro progetto".

### Vi dedicate con continuità a giovani svantaggiati?

"Tutti i nostri progetti prevedono la partecipazione di giovani con diversi tipi di svantaggio. Con Evs 20-20 abbiamo voluto inviare un segnale ancora più chiaro e cioè che i programmi europei offrono concrete opportunità a tutti, senza alcun tipo di discriminazione. La nostra cooperativa è nata nel 1992 da un'associazione di genitori di bambini con disabilità e tuttora il cuore della nostra attività sono i servizi assistenziali ed educativi per questa fascia di pubblico. Aggiungo che a fine agosto, per i nostri 25 anni, daremo vita a una serie di eventi ispirati al nostro motto 'Diversità è ricchezza'". (g.r.)



## HOMELESS BOOK

# Un libro che insegna a scrivere a grandi e piccoli

Per i lettori di In Piazza il testo è in promozione al prezzo di 25 euro, anziché 35 euro

Un libro pensato per fornire a genitori e insegnanti uno strumento utile e coinvolgente col quale avvicinare i bambini al processo di scrittura.

È nato con questo scopo "Scrivere è un viaggio", un manuale che racchiude in un unico libro illustrato, completamente a colori e di grande formato, l'intera collana in otto volumi della scrittrice e pedagoga americana Terri Kelley. Il libro, edito negli Stati Uniti con il titolo "Writing is a process", è stato pubblicato in Italia dalla casa editrice faentina Homeless Book (cooperativa Studioin3).

"Teniamo molto a questo libro - commenta Tommaso Minardi di Studioin3 -, motivo per il quale abbiamo scelto di portarlo a maggio al Salone Internazionale del Libro di Torino dove eravamo presenti ospiti allo stand dell'Alleanza delle Cooperative Italiane".

"Una delle tante cose che mi sono piaciute



La copertina del libro

di questo racconto - continua Minardi - è la volontà di trasmettere l'idea che scrivere sia prima di tutto un divertimento, un

modo di liberare la fantasia facendolo però nel modo giusto. Fantasia non vuol dire infatti assenza di regole, anzi, quando si inizia a scrivere un libro bisogna avere chiaro in mente tanti particolari, la storia, chi saranno i lettori, i colpi di scena e soprattutto il finale. Mentre si scrive un libro non si può quindi non sbagliare e questo libro ci insegna che l'errore è qualcosa di positivo dal quale si può ricominciare".

"Scrivere è un viaggio" è diviso in 10 capitoli, ognuno per le 10 fasi di creazione di una storia, dal brainstorming alla malacopia fino alla revisione e

all'editing, e per questo risulta quindi essere al tempo stesso un racconto e una piccola guida, una sorta di manuale di scrittura non solo per i bambini ma anche per gli adulti.

La pubblicazione è rivolta a una fascia d'età compresa tra i 7 e i 13 anni e l'edizione italiana contiene un breve glossario bilingue dei termini anglosassoni che consente ai lettori più grandi di avvicinare in completa autonomia la lingua inglese e godere al 100% delle 127 tavole illustrate che compongono il libro. "Una particolarità di quest'opera - conclude Minardi - è che l'autrice, senza sapere che sarebbe poi stata pubblicata in Italia, ha scelto come finale proprio la Fiera del libro di Bologna".

Per i lettori di In Piazza il libro si può acquistare al prezzo di 25 euro, anziché 35, scrivendo a redazione@inpiazza.it oppure a info@homelessbook.it.

Silvia Benericetti



per appuntamenti  
**Tel. 0546 660448**  
per **URGENZE**  
**335.1220352**

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

# Faenza



# Spurghi

www.faenzaspurghi.com

**LOTTA alla ZANZARA TIGRE**

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

**DERATTIZZAZIONI**

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

**DISINFESTAZIONE BLATTE**

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

**FORMICHE MOSCHE VESPE**

Effettuiamo trattamenti specifici contro

## SINERGIE

# Servizi agricoli: San Biagio affitta il ramo d'azienda della cooperativa Albereto

L'operazione che coinvolge le due imprese faentine ottimizzerà i costi e migliorerà il rapporto con i soci

Con l'obiettivo di valorizzare il parco macchine, ottimizzare i costi di gestione e ridurre al minimo gli sprechi si è concretizzato nei primi giorni del mese di giugno l'affitto di ramo d'azienda della cooperativa Albereto da parte della cooperativa San Biagio. Entrambe le strutture infatti

operano nel territorio faentino e propongono servizi analoghi: "Questo progetto, al quale stavamo lavorando da un po', avrà una durata quadriennale - spiega Maurizio Ravaioli, presidente San Biagio -. L'idea è quella di mettere in sinergia le due aziende dal momento che entrambe

operano nel campo dei servizi macchine per gli agricoltori. San Biagio però, a differenza di Albereto, spazia anche in altri campi come, ad esempio, quello degli spandimenti fanghi, abbattimenti e realizzazione nuovi impianti. Servizi trasversali che ci consentono di operare 365 giorni all'anno senza essere legati alla stagionalità della campagna".

I servizi macchine di Albereto, forti soprattutto nella coltivazione della barbabietola (semina, fresatura, trattamento, diserbo, estirpo e carico), nella vendemmia e nella trebbiatura, sono quindi stati presi in affitto da San Biagio che, contemporaneamente, proporrà anche ai soci di Albereto tutti i servizi complementari a disposizione: "Ovviamente ci auspichiamo che questa opera-

zione porti significativi risultati perché il 'doppione' di tante macchine sul territorio non era economicamente vantaggioso per nessuno - continua Ravaioli -. Tra l'altro Albereto, proprio in vista di questo passaggio, ha venduto quella parte di macchine delle quali San Biagio era già dotata e tutto questo, unito alla gestione amministrativa unica, crediamo possa portare importanti risultati a entrambe le cooperative".

In seguito all'affitto di ramo d'azienda, San Biagio diventerà il punto di riferimento di circa un migliaio di agricoltori diffusi, oltre che sul territorio faentino, anche nelle zone di Rimini, Ferrara, Bologna e Modena "In questi areali - prosegue il presidente - forniamo soprattutto quelli che consideriamo i nostri servizi

complementari mentre nel faentino, collinare e pedecollinare, si può dire che mettiamo in campo un servizio completo".

Per quanto riguarda la nuova campagna, il presidente di San Biagio è cauto: "La trebbiatura è partita bene ed è stata soddisfacente in termini di quantità e qualità. Quello che preoccupa è la vendemmia che, a causa delle gelate primaverili, nelle nostre zone è stimata a un 20-30% in meno e questo provocherà certamente una riduzione del lavoro - conclude -. Ad ogni modo l'obiettivo che ci siamo dati per il 2017, anche grazie all'affitto di ramo d'azienda, è di aumentare il fatturato di circa il 10% portando a 6 milioni di euro il nostro volume d'affari".

Mabel Altini



## FILM

## Al via la stagione estiva di Cinemaincentro

Produzioni di qualità nelle arene all'aperto di Ravenna, Faenza e Massa Lombarda.

Riprende anche la rassegna Cinemadivino che propone 38 serate nelle province emiliano-romagnole

Con l'arrivo dell'estate la programmazione di Cinemaincentro si sposta, per circa tre mesi, all'aperto e lo fa nelle arene estive di Rocca Brancaleone di Ravenna, Arena Borghesi di Faenza e Arena di Massa Lombarda.

La kermesse cinematografica propone il meglio della produzione cinematografica contemporanea con un'attenzione particolare ai più importanti festival internazionali e al cinema di qualità, senza dimenticare le produzioni destinate ai più piccoli e alle famiglie, l'intrattenimento e il cinema italiano d'autore con grandi ospiti presenti per incontrare il pubblico.

"Le arene all'aperto sono un modo, sia piacevole che economico, di rivedere i film amati durante la stagione invernale - raccontano gli organizzatori - o vedere quelli che, causa una distribuzione sempre più distratta, sono transitati solo fuggacemente o non sono transitati affatto". Novità di questa estate è il proseguimento della program-

mazione del Cinema Centrale di Imola, che con una sala totalmente climatizzata permetterà agli spettatori di non perdersi le migliori nuove uscite cinematografiche del periodo estivo.

"Un'altra bella occasione per vivere il cinema all'aperto è la rassegna Cinemadivino - continuano -, che quest'anno propone 38 serate che andranno a toccare numerose province emiliano-romagnole e si concentreranno sulle pellicole più belle della stagione cinematografica, sui cult movie e film d'essai, abbinati a proposte enogastronomiche d'eccellenza. Cinemadivino è cultura, convivialità, piacere di stare insieme e soprattutto scoperta del territorio e dei prodotti tipici, e di quelle persone che con impegno e dedizione tengono alto il nome dell'enologia locale".

Un'estate quindi ricca di proiezioni sotto le stelle in luoghi suggestivi, numerose occasioni "colte" per socializza-

re e svagarsi anche per chi resta in città.

Tutti i programmi su [www.cinemaincentro.com](http://www.cinemaincentro.com) (I.r.)




**baggioni**  
arredamenti a Reda

Reda di Faenza - RA  
Via Caroli 13 - Tel. 0546 639295  
[www.baggioniarredamenti.it](http://www.baggioniarredamenti.it)

**SCAVOLINI STORE LUGO**

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



LO SAI CHE SIAMO  
ANCHE RISTORANTE?

Specialità Pesce | Menu di Carne  
Pizzeria | Servizio al tavolo

**Bistro ROSSINI**  
caffè & ristorante

Aperto a cena dal giovedì alla domenica.  
E nel weekend ci trovi anche a pranzo.

[www.bistorrossini.it](http://www.bistorrossini.it) | 0546.21722  
Piazza del Popolo 22, Faenza | possibilità di parcheggio

## CAMBIO AL VERTICE

# Edo Miserochi è il nuovo presidente della Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche

**Everardo Minardi mantiene la delega ai progetti culturali e ai rapporti con le istituzioni scolastiche**

“Sono davvero lusingato di essere stato chiamato a portare avanti l'insegnamento di Dalle Fabbriche attraverso questa nostra Fondazione” è questo il primo commento del neo presidente Edo Miserochi (già direttore della BCC ravennate e imolese), chiamato dal consiglio di amministrazione a presiedere la Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche. Un passaggio importante che avviene dopo 24 di presidenza di Everardo Minardi, che ha guidato l'ente di promozione della cooperazione fin dalla sua costituzione: “Ringrazio il prof. Minardi per l'impegno profuso in questi anni e per aver dato un apporto molto competente basato sulla sua esperienza di docente universitario - continua Miserochi -: per tale motivo gli ho chiesto di restare nel consiglio della Fondazione con una delega ai progetti culturali e ai rapporti con le istituzioni scolastiche. Dal canto mio posso dire che, più modestamente, mi sento un operaio della cooperazione e spero di essere all'altezza di questo compito”. L'esperienza di Miserochi con gli insegnamenti di Dalle Fabbriche comincia nel

1970 quando il neo presidente inizia a lavorare nell'allora Cassa Rurale di Faenza, presieduta da Giovanni Dalle Fabbriche: “Il nostro rapporto si intensifica a partire dalla fine degli anni '70 e soprattutto dall'85 in poi, quando lo accompagno nei suoi incarichi a Roma - continua Miserochi -. Ciò che più ricordo della sua figura è la concretezza, era una persona orientata al fare, a guardare oltre l'orizzonte, sempre proteso al domani. Aveva una decisa attenzione nel far crescere professionalità e competenze attraverso la formazione e l'apprendimento di nuove tecniche per ogni tipo di mestiere, un pensiero davvero moderno. Ricordo che quando fui assunto in banca, ero il 13esimo dipendente, Dalle Fabbriche amava presiedere a tutti i colloqui di assunzione del personale, dicendo che rappresentava i soci e che ci teneva a conoscere ogni persona direttamente”. In questi 24 anni di attività la Fondazione Dalle Fabbriche ha lavorato molto su diversi campi: promozione del modello cooperativo, borse di studio e di ricerca per i giovani, microcredito, nuove pubblicazioni ecc.: “Il ruolo di questa realtà è essere



Edo Miserochi (a sinistra) e il presidente uscente Everardo Minardi

fonte di stimolo per il territorio e per le scuole al fine di far crescere donne e uomini competenti - prosegue -. Per quanto riguarda i rapporti con le esperienze cooperative del territorio, vorremmo iniziare con loro un confronto affinché, in questi momenti di forte pressione dei mercati, riescano a non snaturarsi e a trovare sempre un modo per esprimersi come imprese cooperative che danno valore al capitale umano prima di ogni altra cosa”. Il presidente uscente Everardo Minardi

ringrazia il consiglio di amministrazione ed esprime un sincero augurio al nuovo presidente: “Faccio un grosso in bocca al lupo a Edo Miserochi che prende la guida in un momento storico importante, come la fusione della Bcc ravennate e imolese con quella forlivese, e mi auguro che questa Fondazione possa continuare a mantenere la sua caratteristica lungimiranza rivolgendo massima attenzione alle nuove generazioni”.

## BORSE DI RICERCA

## 4mila euro per progetti di studio sull'agroalimentare

La Fondazione Dalle Fabbriche e le cooperative Caviro e Agrintesa promuovono, in occasione del 25° anniversario della scomparsa di Giovanni Dalle Fabbriche, due borse di ricerca del valore di 2mila euro ciascuna, rivolte a neodiplomati e studenti universitari o neolaureati in laurea triennale e/o magistrale, preferibilmente soci o figli di soci di Agrintesa e Caviro.

### Borsa di ricerca promossa con Caviro

“I mestieri della vigna, del vino e della enologia. Nuove potenzialità per lo sviluppo agricolo di qualità” è il tema del bando che scade il 30 settembre 2017. Il borsista dovrà tenere conto nello svolgimento del proprio lavoro dei nuovi scenari legati alla viticoltura italiana e individuare le iniziative che si possono adottare per rispondere alle preoccupazioni ed alle attese

di sviluppo dei produttori locali.

La commissione che esaminerà le domande pervenute sarà composta da tre esperti, due nominati da Caviro e uno dalla Fondazione Dalle Fabbriche.

### Borsa di ricerca promossa con Agrintesa

Il tema del secondo bando riguarda “L'identità cooperativa Agrintesa, oggi. Quali gli obiettivi e come è coniugata la sfida economica con la fedeltà ai valori cooperativi”. Con questa ricerca il borsista dovrà dare risposta alle seguenti domande: come si presenta oggi l'identità cooperativa di Agrintesa? Come si struttura e si rigenera il rapporto con i soci produttori agricoli, attivi in diverse realtà locali e regionali? In che cosa si caratterizza oggi la mission strategica della cooperativa Agrintesa: la produzione estesa, la

qualità e la diversità della produzione, la promozione di nuovi interessi da parte dei cittadini consumatori? Quali sono le innovazioni che si possono apportare alle strategie di Agrintesa?

Il termine per presentare le domande di partecipazione scade il 31 luglio 2017. La commissione che esaminerà le domande sarà composta da tre esperti, due nominati da Agrintesa uno dalla Fondazione Dalle Fabbriche.

Per entrambi i bandi gli studenti avranno la possibilità, per tutta la durata della ricerca, di utilizzare gratuitamente la sede e i servizi disponibili presso la Fondazione Dalle Fabbriche in via Castellani 25, Faenza. I due bandi completi sono pubblicati sul sito della Fondazione: [www.fondazionealdefabbriche.it](http://www.fondazionealdefabbriche.it) (i.m.)

# GRANAROLO *Festa in*

## 13-14-15-16-17-18

### LUGLIO 2017

## 68<sup>a</sup> FESTA de l'UNITÀ



GIOVEDÌ  
13 LUGLIO  
G. PAOLO e MILA danze

SABATO  
15 LUGLIO  
Misto romagnolo per due  
GIANNI e PAOLO PARMIANI

LUNEDÌ  
17 LUGLIO  
I DIAVOLI DELLA FRUSTA

VENEDÌ  
14 LUGLIO  
Orchestra  
VANESSA e CLAUDIO

DOMENICA  
16 LUGLIO  
THE SOUNDS GROUP  
in concerto

MARTEDÌ  
18 LUGLIO  
COMEDIA DIALETTALE  
Compagnia "De Bonumor"

STROZZAPRETI

CAPPELETTI

SPAGHETTI  
ALLO SCOGGIO

CARNE AI FERRI

ANGUILLA AI FERRI

GRIGLIATE DI PESCE



Domenica anche a mezzogiorno e con asporto

# MANGI BENE... VIVI MEGLIO

## TRADIZIONE

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

Il 25 marzo a Conselice si celebra la Madonna dei garzoni (Madona di garzon). Nel periodo fra le due guerre mondiali, i ragazzi del bracciantato del paese che avevano finito gli studi (vale a dire dopo il conseguimento dell'attestato di terza elementare) andavano quasi tutti a fare i garzoni. Il padre accompagnava il figlio presso la casa del contadino col quale era stato fatto il contratto e per fargli capire che doveva ubbidire, quando lasciava il figlio per tornarsene a casa diceva a voce alta: "se u n fa ben, dasij dla broca!". La festa ha origini antichissime: il 25 marzo, infatti, in concomitanza con la festa religiosa dell'Annunciazione, si rinnovavano i contratti dei garzoni che lavoravano nei campi, o ne venivano assunti di nuovi, come testimoniano anche gli Statuti Estensi del



1460. Se i ragazzi avevano perso la libertà di giocare, in compenso avevano trovato una tavola quasi sempre imbandita perché i contadini non avevano molto denaro, ma non pativano di certo la fame. Salvo qualche eccezione, i ragazzi venivano trattati bene per evitare che parlassero male dei loro padroni, facendoli sfigurare agli occhi della gente.

Spostandoci leggermente a Sud, a Forlì, il 4 febbraio di ogni anno, si festeggia la Madonna del Fuoco (Madona de' Fugh), un'immagine disegnata su carta comune e inchiodata su una tavoletta lignea, la cui devozione cominciò nel 1428, quando accadde un miracolo a cui assistettero molti cittadini. Nella notte tra il 4 e il 5 febbraio scoppiò un incendio che distrusse una scuola presso l'attuale via Cobelli, dove si trova la chiesina del Miracolo. In quella scuola insegnava da poche settimane maestro Lombardino da Riopetroso. Quando la scuola bruciò, i forlivesi si accorsero con stupore che la xilografia della Madonna non si era bruciata e non era neanche annerita dal fumo. Pochi giorni dopo, l'8 febbraio, l'immagine venne portata in processione fino alla vicina Cattedrale e poi sistemata nella cappella dopo si trova ancora oggi. Nel corso dei secoli i forlivesi sono accorsi attorno alla Madonna tutte le volte che hanno affrontato difficoltà e pericoli, come durante le guerre e i terremoti affidandosi a lei come Madre e Patrona. Sono nate anche delle tradizioni particolari legate alla festa come quella della Fiorita alla colonna della Madonna del Fuoco in piazza del Duomo dove si fermò a pregare

con i bambini anche Papa Giovanni Paolo II nel maggio 1986, quella di accendere i lumini alle finestre la sera della vigilia e quella della 'piadina della Madonna'. Sul terzo colle di Brisighella, immerso nei cipressi che incoronano i calanchi della Vena dei gessi, si trova il Santuario con l'effigie della Beata Vergine del Monticino (Madona de' Mundgen) del XVIII secolo. Si tratta di una ceramica realizzata nel 1626, originariamente posta su un pilastro alle porte del paese poi, nel 1662, trasferita in un romitorio costruito con le offerte dei fedeli, pare per sradicare un antico rituale pagano che vedeva ogni sette anni un pellegrinaggio di centinaia di persone provenienti dalle valli vicine per ascoltare i vaticini e le predizioni di un celebre mago (e' stròlgh d'Brisighèla). Quel primo edificio, abbattuto nel 1758, fu rimpiazzato dall'attuale, che presenta nell'abside affreschi del pittore faentino Savino Lega. Arrivando al confine più occidentale della Romagna, troviamo il moderno Santuario della Beata Vergine della Misericordia di Ghiandolino (Madona de' Giandlen), sito in un'antica località sviluppatasi tra il XII e il XIII secolo. Si conservano le reliquie

di San Vincenzo Ferrer, festeggiato il lunedì di Pasqua in occasione della festa della campagna che rinasce. Esistono due ipotesi sul ritrovamento dell'immagine della Madonna del Ghiandolino avvenuto nel 1868: la prima vuole che la tela sia parte di un quadro più grande, forse una Deposizione o una Crocifissione, appartenente all'Ordine monastico proprietario del podere; la seconda che potrebbe trattarsi di una tela trafugata dai soldati napoleonici e rimasta dimenticata per anni in una cantina. Il culto relativo a questa immagine si diffuse rapidamente e alla Vergine furono attribuiti diversi prodigi e numerose grazie, ma passarono oltre quarant'anni prima che fosse approvato ufficialmente dall'autorità ecclesiastica.

Infine, non possiamo certo trascurare la faentina Madonna del torrone, denominazione che suscita sempre qualche ilarità e stupore nei forestieri, originata dalle solenni celebrazioni che si tengono in San Francesco a Faenza l'8 dicembre, giorno dell'Immacolata Concezione, quando per le vie del centro si svolge l'ormai celebre sagra del torrone.

Silvia Togni

## L'angolo del dialetto

In Romagna le uova si contano (o, forse meglio, si contavano) a "cappe". La capa è un'antica unità di misura equivalente a due dozzine, cioè a 24. Si tratta del relitto di una antica numerazione sessagesimale (risalente addirittura ai Babilonesi) con a base il numero 60 ed i suoi sottomultipli e multipli. Questo tipo di numerazione non è isolato: si pensi alle ore divise in 60 minuti, ai minuti divisi in 60 secondi, all'angolo giro di 360° (60x6) e, naturalmente, al giorno di 24 ore che in realtà sono 12+12 (60:5=12). All'atto pratico nella cultura popolare romagnola (e non solo; siamo in buona compagnia con l'italiano parlato e con altre nazioni come l'Inghilterra e gli Stati Uniti) per indicare, ad esempio, le 15 non diciamo al quendg, ma al tre. Nei casi (rari) di ambiguità possiamo aggiungere dla matena, de' dopmezde, dla sera, dla nòtt" ecc.: al si dla matena 'le 6', al si dla sera 'le 18'. Per tornare alla capa diremo che si usa anche la mèza capa (12) e la capa e mèz (36). Il termine non ha corrispondenza diretta in italiano: in Toscana per contare le uova si usa la serqua che vale 12 (anche in questo caso la numerazione è sessagesimale).

Quanto all'origine della parola pare che questa sia da ricercarsi nel verbo latino càpere, che vuol dire 'prendere', attraverso una forma tarda \*cappàre. La capa sarebbe dunque una 'presa' di uova. Il termine 'presa' in diverse regioni italiane è utilizzato come unità di misura, soprattutto agraria ma non solo (una 'presa' di sale = un pizzico).

a cura di Gilberto Casadio

Dall'alto in senso antiorario la Madonna del torrone, la Madonna dei garzoni, la Madonna del Fuoco, la Madonna del Ghiandolino e la Beata Vergine del Monticino

project by: Evolutha - www.evolutha.com

## Esperienza Formazione Sicurezza.

La nostra filosofia guarda  
da sempre al Futuro.

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

LECTRON

dal 1981

IMPIANTI ELETTRICI

PROTOS S.p.A.

# A San Martino in Gattara un'estate da cinghiali

Il 29 e 30 luglio e il 5 e 6 agosto si fa festa tra orchestre romagnole e specialità gastronomiche

Per sfuggire all'afa la Sagra della collina e del cinghiale si riconferma la soluzione migliore, tra specialità del bosco e spettacoli dal vivo nel fresco di San Martino in Gattara. Quattro serate



(i week end del 29 e 30 luglio e del 5 e 6 agosto con una gustosa anteprima il 28 luglio) all'insegna della musica romagnola, mentre nell'area della festa, in esposizione, ci sono foto, artigianato locale e pezzi da collezionismo. Piatte forti dell'evento sono l'ottima pasta fresca tirata al matterello e le pietanze



a base di cinghiale. Cappelletti, tortelli e tagliatelle si sposano con il prelibato ragù di cinghiale, mentre il menù dei secondi sfodera cinghiale in salmi, coscia di cinghiale arrosto, castrato e carni alla brace. Si chiude in bellezza, a fine pasto, con dolce di marroni e crostata della nonna.

Venerdì 28 luglio, infine, un ulteriore momento di festa slegato dalla Sagra: con "Birra in collina", dalle 19, apertura stand gastronomico con strozzapreti alla boscaiola, stinchi di maiale, salsiccia, spiedini, patate fritte, piadina e ... tanta birra! Intrattenimento musicale garantito con la grinta dei Moka Club.

Impossibile quindi annoiarsi anche in caso di maltempo! La festa, infatti, si svolgerà ugualmente e si potrà contare su un comodo e vic-

no parcheggio. Per informazioni: 328 1279539. [www.sanmartino.ra.it](http://www.sanmartino.ra.it)



## Programma

**Venerdì 28 luglio** "Birra in collina": dalle 19 apertura stand gastronomico con strozzapreti alla boscaiola, stinchi di maiale, salsiccia, spiedini, patate fritte, piadina e... tanta birra / musica con i Moka Club / **sabato 29 luglio** ore 18,30 apertura stand gastronomico e mostre / ore 21 Orchestra La nuova Romagna Folk / **domenica 30 luglio** ore 12 apertura stand gastronomico e mostre / ore 18 apertura stand gastronomico / ore 20 si balla con la G.B. Band / **sabato 5 agosto** ore 18,30 apertura stand gastronomico e mostre / ore 21 serata danzante con l'Orchestra Silvagni / **domenica 6 agosto** ore 12 apertura stand gastronomico e mostre / ore 18 apertura stand gastronomico / ore 20 grande chiusura con l'Orchestra Luana Babini /

# Ferragosto a Filetto per festeggiare la Madonna di Sulo

Appuntamento in piena estate all'insegna dell'allegria tra tagliatellata, mountain bike, lotteria e spettacoli

E' fin dal 1618 che tanti devoti rendono omaggio alla Sacra Immagine della Vergine di Sulo, che dona grazie e benedizioni. Per questo, da 14 anni, un gruppo di giovani e adulti a Filetto offre una semplice ma preziosa occasione d'incontro con la Festa dedicata proprio alla Madonna di Sulo, dal 10 al 15 agosto a pochi minuti da Ravenna, Forlì e Faenza.

La festa ha inizio giovedì 10 agosto con la "Tagliatellata", per fare il pieno di ottime tagliatelle caserecce. Sabato 12 agosto la "Pedalata escursionistica" in mountain bike nel tardo pomeriggio condurrà ragazzi e adulti sul percorso di 10 km circa, da ripetere tre volte, che si stende nelle campagne con saliscendi suggestivi nell'argine del fiume Montone.

Allo stand gastronomico, con menù tradizionale, nelle serate dell'11, 12 e 13 agosto vengono proposti piatti tramandati da mamme e nonne, nonché prelibate pietanze a base di cin-

ghiale. La vigilia di Ferragosto è all'insegna dei "piaceri della carne" con la "Braciolata sotto le stelle", in cui ognuno può cuocere la carne autonomamente sui bracieri all'aperto scegliendo tra sette diversi tagli.

Il giorno di Ferragosto inizia presto, con le Sante Messe ogni ora, dalle 5.15 alle 11 (la chiesa è sempre piena!), con il pranzo ferragostano, alle 12.30, sotto lo stand.

Ogni sera per i bambini ci saranno giochi e attrazioni, mentre i più grandi, sabato 13 agosto, potranno cimentarsi con il re dei giochi della tradizione contadina, il mitico zachegn. Immane anche lotteria e mostra di quadri "Filetto incontra l'arte". La Festa si conclude alla sera quando si riapre lo stand, con i profumi e sapori dei nostri piatti tipici, tanta buona musica e allegria.

Info: 348 8068874 (Lorenzo), [www.farechiesainsieme.it](http://www.farechiesainsieme.it)



## Programma

**Giovedì 10 agosto** ore 19,30 sagra della Tagliatella / ore 21.30 spettacolo con Checco e Brillantina / **enerdì 11 agosto** ore 18,30 partenza nordic walking / ore 19,30 apertura stand gastronomico / ore 21.30 serata con i Grooviglio / **sabato 12 agosto** ore 16 pedalata escursionistica in mountain bike (partenza ragazzi alle 16, partenza adulti alle 17.15) / ore 18 partenza Nord Walking / ore 19,30 apertura stand gastronomico / ore 21,30 si balla con "Le comete

di Romagna" / **domenica 13 agosto** ore 18,30 torneo di zachegn (memorial Giacomo Campana) / ore 19,30 apertura stand gastronomico e ritrovo degli ex filettesi / ore 21,30 si danza con i ballerini del gruppo "Club Maurys" / **lunedì 14 agosto** ore 19.30 braciolata sotto le stelle / ore 21,30 serata country con "The country owls" e "Wild Angels" / **martedì 15 agosto** dalle 5,15 alle 11 Santa Messa ogni ora / ore 12,30 pranzo di Ferragosto / ore 19,30 apertura stand gastronomico / ore 21,30 serata con Low Cost / ore 22 estrazione dei biglietti vincenti della lotteria



# PROSSIME REALIZZAZIONI

**11 APPARTAMENTI**

- ✓ DIVERSE METRATURE
- ✓ AMPIE LOGGE

**4 VILLETTE INDIPENDENTI**

- ✓ AMPI GIARDINI
- ✓ 3 CAMERE DA LETTO
- ✓ 2 BAGNI



ESEMPIO APPARTAMENTI



FINITURE E SPAZI INTERNI  
PERSONALIZZABILI



FAENZA  
VIA CIMARUE

COTIGNOLO

Via Cavour, 30 Faenza

tel 0546 26028

coabi@coabi.it

www.coabi.it

# Dopo Ferragosto si fa festa insieme a Reda

Alla Sagra del Buongustaio ogni sera musica live e offerte gastronomiche anticrisi, ospite speciale lo youtuber Favij e la storica Orchestra Bagutti



La sagra del Buongustaio di Reda sta "correndo" verso il ventennale del 2018 e vuole quindi continuare a festeggiare con il suo pubblico dal 17 al 22 agosto 2017. A Reda, tre minuti da Faenza, sei giorni di festa all'insegna della buona cucina e del divertimento con una particolare attenzione al prezzo. Chi decide di recarsi in sagra non deve spaventarsi per la fila quando si arriva allo stand gastronomico, poiché una collaudata organizzazione è in grado di fare accomodare tutti a tavola in tempi molto ridotti. Certi, quindi, di

spendere al meglio i soldi si possono gustare ottimi piatti accompagnati da fiumi di buon vino. A Reda, infatti, il centro della festa resta comunque il ristorante con cucina romagnola e pasta fatta a mano. Dopo il grande successo dell'iniziativa denominata "Crisi fatti più in là, al Buongustaio spendi la metà" degli ultimi anni realizzata in collaborazione con diversi partner, anche quest'anno proseguirà con entusiasmanti novità.

Dopo aver assaggiato le proposte del ristorante, gli amanti del ballo e della mu-

sica potranno recarsi all'area spettacoli per trascorrere una piacevole serata in compagnia di amici. Si inizia giovedì 17 con un favoloso spettacolo della Imola Big Band e si prosegue venerdì con un evento dedicato ai più piccoli: sarà sul palco dalle 17 Favij, il più famoso youtuber italiano. La serata proseguirà poi con l'esibizione dei Margò 80. Il sabato i Diavoli della Frusta anticiperanno il consueto spettacolo di fuochi artificiali annullato lo scorso anno per pioggia. Domenica un grande ritorno alla Sagra del Buongustaio con l'orchestra Bagutti e il suo spettacolo e si prosegue, poi, lunedì con i Killer Queen, cover band del famosissimo gruppo inglese. Gran finale martedì sera con i Moka Club, ormai appuntamento fisso alla sagra. Ogni sera pianobar e angolo di degustazione rum, numerosi espositori, mostra pomologica e giostre per bambini. Info: 335 248567 - [www.sagra-delbuongustaio.net](http://www.sagra-delbuongustaio.net)



## Programma

**Giovedì 17 agosto** ore 19 apertura stand / ore 21 Imola Big Band / **venerdì 18 agosto** ore 17 Favij incontra i fan per foto e autografi (ingresso 7 euro) / ore 19 apertura stand / ore 22 Margò 80 / **sabato 19 agosto** ore 19 apertura stand e inaugurazione mostra della fruttivitticoltura / ore 21 serata con i Diavoli della frusta / ore 23 grande spettacolo di fuochi d'artificio / **domenica 20 agosto** ore 12 pranzo del buongustaio / ore 18,30 apertura stand e mostra della fruttivitticoltura / ore 21 spettacolo dell'Orchestra Bagutti (ingresso 8 euro) / **lunedì 21 agosto** ore 19 apertura stand / ore 21 spettacolo con i Killer Queen / **martedì 22 agosto** ore 19 apertura stand / ore 21 spettacolo con i Moka Club

## Scene da sagra



Musica nelle Aie Castel Raniero



Festa dla Mugnega Santa Lucia



Sagra della Campagna Pieve Cesato



Festa del Passatore Boncellino



Sagra di Primavera Pieve Corleto

# IMOLA RECINZIONI SRL

dal 1978

POSSIBILITÀ DI  
DETRAZIONE FISCALE  
AL 50%

## FORNITURA E POSA

Recinzioni Abitative-Industriali-Sportive

VIA ALLENDE, 9 - IMOLA (BO)

TEL-FAX. 0542/641790 - CELL: 348/0709223

[www.imolarecinzioni.it](http://www.imolarecinzioni.it) - Email: [info@imolarecinzioni.it](mailto:info@imolarecinzioni.it)



# PetStore



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

**ORARIO**

DAL LUNEDÌ AL SABATO

**8.30 | 21.00**

APERTURA DOMENICALE

**8.30 | 13.00**

**PRESSO**  **LE CICOGNE**  
CENTRO COMMERCIALE



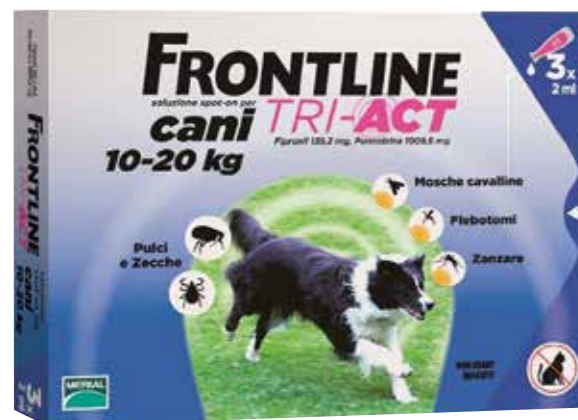
**GOURMET  
DIAMANT**  
alimento umido  
completo per gatti  
adulti, gusti assortiti,  
85 g

**SCONTO  
33%**

~~€ 0,89~~

**0,59**  
CAD

AL KG € 6,95 - ANZICHÈ AL KG € 10,47



**FRONTLINE  
TRI-ACT ANTIPARASSITARIO**

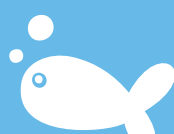
per cani con peso tra i 10 e i 20 kg, studiato per combattere e repellere con efficacia pulci, zecche, flebotomi, zanzare e mosche cavalline vettori di leishmaniosi, 3 pipette

**OFFERTA**

**21,59**  
CAD



**ANIMALI AMATI E FELICI**



OFFERTE VALIDE DAL 29 GIUGNO AL 26 LUGLIO  
E ALL'INTERNO TROVI TANTISSIME ALTRE PROMOZIONI

## ARTE

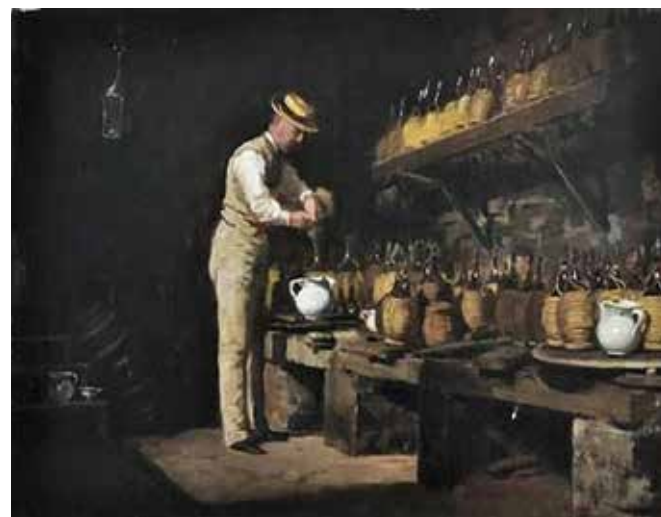
## Finotto al Mambo di Bologna con "Vita, morte e miracoli". Silvestro Lega torna "a casa" alla Chiesa di San Rocco a Modigliana

Inaugurata al Mambo di Bologna negli spazi della collezione permanente, la mostra personale di Maurizio Finotto dal titolo "Vita, morte e miracoli" è visitabile fino al 17 settembre. L'esposizione è composta da circa 200 tavolette votive realizzate tra il 2015 e il 2017, che richiamano la tradizione italiana dei "per grazia ricevuta" e quella messicana dei "retablos". I lavori, ricavati da diversi materiali - dal legno abbandonato sulla riva del mare alla latta - e realizzati con diversi stili, narrano per immagini l'infanzia dell'artista. Alle elementari rappresentazioni figurative si accompagnano succinte descrizioni scritte degli eventi, che sottolineano il carattere "miracoloso" di ogni mutamento. Agli ex voto si affianca il video "La lingua dei miracoli", della durata di 24 minuti, che documenta le reazioni e i commenti della madre e della nonna di Finotto di fronte ad alcune tavolette che lui stesso mostra loro. Orari: martedì, mercoledì, domenica e festivi 10-18. Giovedì venerdì sabato 10-19.

"Cari volti di casa mia" è il titolo della mostra dedicata a Silvestro Lega, che si terrà fino al 17 settembre presso la Sala P. Alpi nell'ex chiesa di San Rocco a Modigliana. La città vuole rendere omaggio al celebre artista dell'800 italiano a cui ha dato i natali, sottolineando lo stretto legame di Lega alla sua terra d'origine, nonostante abbia tra-



scorso la maggior parte della sua vita a Firenze. Le opere esposte, dimostrano infatti i frequenti rientri del pittore nei "luoghi del cuore": ideali per far rinascere le illusioni, curare le ferite dell'anima e riposare lo spirito stanco. Già personalità di successo nella pittura accademica, Lega non esitò ad abbandonarla per seguire l'incerto sentiero della scoperta del vero. Oltre a classici capolavori, gran-



Sopra "In cantina" di Silvestro Lega. A fianco dettaglio del muro di ex voto "Vita, morte e miracoli" di Maurizio Finotto

parte dell'esposizione è dedicata ai ritratti di uomini e donne del suo paese o della vicina Tredozio, a cui il pittore fu legato da vincoli di affetto. Orari: domenica 15-18. Feriali su appuntamento allo 0546 949515.

A cura di Manuela Cavina

## LIBRO DEL MESE

## "Fratelli nella notte", l'ultima fatica del casolano Cristiano Cavina

"Fratelli nella notte" (Feltrinelli editore) è il titolo del nono romanzo dell'autore di Casola Valsenio Cristiano Cavina che tocca un tema tristemente attuale: la guerra. Si tratta di una storia familiare ambientata durante il secondo conflitto mondiale, che vede i due protagonisti - l'aggressivo Gianì e il più pacato fratello Mario - a dover fare i conti con la lotta partigiana. "Gianì era mio nonno e Mario suo fratello..." rivela l'autore, due fratelli molto diversi e lontani per età, che per sopravvivere devono aiutarsi, ma in realtà sono completamente estranei. Mario è un giovane contadino romagnolo, semplice e mite che non ha sogni né desideri, e accetta con rassegnazione la dura vita di lavoro e fatica che il destino gli ha assegnato. Nel 1944 riceve la cartolina di leva, e per paura della armi, si sottrae all'arruolamento rifugiandosi da alcuni lontani parenti che aiuta nei lavori più pesanti in cambio di ospitalità. Successivamente finisce per unirsi alla 36esima brigata Garibaldi, dove viene esentato dalle azioni militari per la sua pacatezza, affidandogli piuttosto il compito di occuparsi dei muli e dei cavalli. Nonostante tutti gli sforzi per evitare il conflitto, Mario si ritrova in prima linea e per farcela è costretto a contare solo sull'aiuto di Gianì: un uomo che nella vita ha fallito in tutto ma che ha salvato il fratello che era solamente un ragazzino impaurito, rivelandosi il più grande degli eroi. Una vicenda commovente ed emozionante, raccontata in tono epico e priva di qualsiasi idealizzazione. Semplicemente la storia di due giovani acerbi che si trasformano in soldati.

A cura di Manuela Cavina



in piazza

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

**F.lli ERCOLANI**  
*Falegnameria*

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

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

**www.ercolanifalegnameria.it**

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

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





**Cooperativa  
Agricola Albereto**



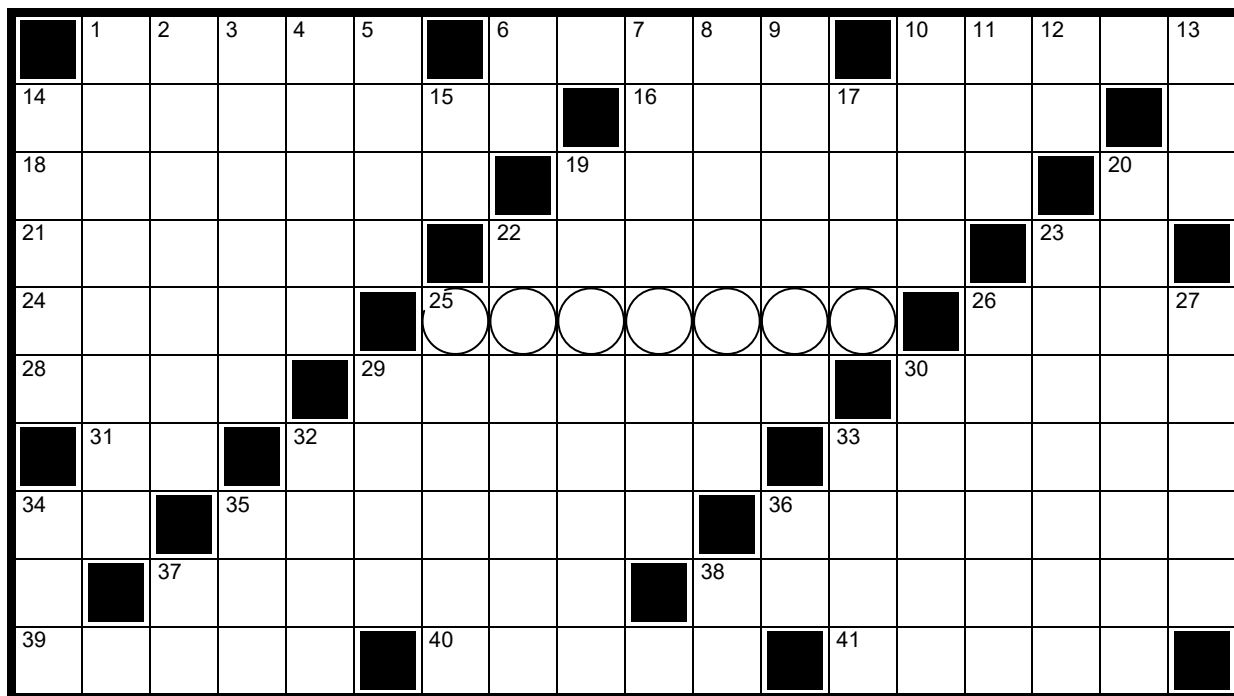
**Coop. Agricola di  
S. Biagio  
Soc. Coop. Agr.**



**INSIEME AL SERVIZIO DELL'AGRICOLTURA**

**VIA BIANZARDA DI S. BIAGIO 15/17 48018 FAENZA - RA -  
TEL. 0546-638193/4 FAX. 0546-060321  
info@coopsanbiagio.it**

## CRUCIVERBA



\*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

## L'ESPERTO RISPONDE

## Estate, proteggersi dal sole al meglio

Come godere a pieno dei raggi del sole ma anche difendersi dagli effetti indesiderati?

Il sole fa bene ma è necessario anche proteggersi. Lo Ior (Istituto Oncologico Romagnolo) propone il progetto di educazione solare: "un raggio di sole", visibile anche sul loro sito [www.ior-romagna.it](http://www.ior-romagna.it).

La "Farmacia Le Cicogne" di Faenza aderisce all'iniziativa, impegnandosi a garantire consulenze gratuite sulla corretta scelta del solare e conseguente esposizione. In farmacia si possono trovare le nuove formulazioni di creme solari che prevedono l'Esclusiva Tecnologia LIQUISOME®S(1) di rivestimento dei filtri, che aumenta la protezione dai raggi Uva e Uvb, la tenuta all'acqua e ottimizza copertura e protezione dai raggi evitando l'assorbimento dei filtri da parte dell'epidermide.

Sarà importante a fine giornata pulire bene la pelle con un bagno schiuma oleoso per eliminare le tracce di filtri solari dalla cute. Nella scelta del solare spesso ci basiamo sulla fluidità e scomparsa della crema al sole mentre sarebbero da preferire le creme minerali, più pastose e meno gradevoli al tatto ma tali da non lasciar penetrare le molecole di filtro all'interno della cute.

L'esposizione al sole sottopone il nostro corpo ad un'aggressione tale da necessitare una maggior quantità di antiossidanti rispetto al normale e la dieta fatica a integrare questa esigenza. In nostro aiuto arrivano dunque gli integratori, formulati in maniera tale da garantirci la corretta dose antiossi-



dante giornaliera. Tali integratori saranno assunti per tutto il periodo di esposizione solare e da un mese prima di tale esposizione.

Ricordiamoci dunque prima di partire per mare e montagna, di portare con noi un buon solare, un buon integratore antiossidante, bagno schiuma oleoso e doposole e di rispettare le regole de "il decalogo della fotoprotezione" che trovate al link [www.facebook.com/pg/farmacialecicogne](http://www.facebook.com/pg/farmacialecicogne).

**Dott.ssa Debora Cardinali**  
Consulente dermocosmetica esperta  
in nutrizione e fitoterapia.  
Farmacia Le Cicogne di Faenza

Per domande o curiosità  
0546 26084 / [redazione@inpiazza.it](mailto:redazione@inpiazza.it)

Com'è definito l'insieme dei principi che regolano enti pubblici e privati?

**ORIZZONTALI 1.** Partenza di una gara - **6.** Si racconta ai bimbi - **10.** Grana, seccatura - **14.** Andate a male - **16.** Appariscente - **18.** Animale da pelliccia - **19.** Arma da fuoco - **20.** Simbolo del titanio - **21.** Contiene la piena - **22.** Precede la semina - **23.** L'opposto di NE - **24.** La località dei "Bronzi" - **25.** Chiave - **26.** Il pittore Chagall - **28.** Una "i" greca - **29.** Campo d'attività - **30.** Tranquillo, sereno - **31.** Capoluogo campano (sigla) - **32.** Marco regista - **33.** C'era prima di Reagan - **34.** Iniziali di Einstein - **35.** Bere centellinando - **36.** Calze da donna - **37.** Israeliti - **38.** Spettacolo coreografico - **39.** Ampio ingresso - **40.** Un compagno di Achille - **41.** Il verme solitario

**VERTICALI 1.** Errore madornale - **2.** Lo è ogni auto - **3.** La calotta più vasta - **4.** Quartiere urbano - **5.** Difetti ereditari - **6.** Sigla di Ferrara - **7.** Un uomo che vola - **8.** Lo usa il chirurgo - **9.** Furbe - **10.** Un vizio capitale - **11.** Gli Stati Uniti (sigla) - **12.** Caos in centro - **13.** Gioie nel forziere - **14.** Liquori digestivi - **15.** Iniziali di Albinoni - **17.** Combatte nell'arena - **19.** Vasta distesa d'erba - **20.** Tempesta di neve - **22.** Sperano di diventare dive - **23.** Superati con un balzo - **25.** Comprende Belgrado - **26.** La Lili di una celebre canzone tedesca - **27.** Il Maltese di Pratt - **29.** Cala ogni giorno - **30.** La strada di Venezia - **32.** A Roma c'è anche l'Italico - **33.** La pistola del cowboy - **34.** Aria canicolare - **35.** Società Botanica Italiana - **36.** Due volte in carica - **37.** Il Ruggeri cantante (iniziali) - **38.** I confini del Belize

Le soluzioni del numero precedente



## LUNÈRI DI SMÉMBAR

## luglio

Il mese del Leone porta un caldo africano. Afa estiva con giorni tranquilli. Non abbondate con il trebbiano fresco. Verso fine mese qualche temporale.

\* Luna buona: dal 9 al 23

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

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

Il Sole entra in Leone il 22 alle 17,15

Il 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

L'aria atlantica ci dona qualche pioggia rinfrescante, ma i temporali sparsi non accontentano tutti. L'estate non molla...

\* Luna buona: dal 7 al 21

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

\* Si trapianta: lattuga, fragole, porri, finocchi, radicchi, indivia, cavoli.

Il Sole entra in Vergine il 23 alle 0,19

Il 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 2017

**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](mailto:info@incammino.it)  
[incammino@incamminopec.it](mailto:incammino@incamminopec.it)  
[www.incammino.it](http://www.incammino.it)

ISTITUTO DI VIGILANZA



TRATTAMENTO DENARO  
TRSPORTO VALORI

Ambra s.r.l.

email: [info@ambrasrl.com](mailto:info@ambrasrl.com) • [www.ambrasrl.com](http://www.ambrasrl.com)

**MUSICA E SPETTACOLI**

**GIOVEDÌ 13/07**

**Bologna** Giardini del Cubo Unipol **Tiromancino** musica / ore 21,15 / 051 5076060

**SABATO 15/07**

**Imola** Palazzo Monsignani **Quartetto Fauves** musica / ore 21,30 / 0542 30802

**Marina di Ravenna** Bagno Peter Pan **The Steady Swagger** musica / ore 18 / 0544 530402

**DOMENICA 16/07**

**Imola** Palazzo Monsignani **Duo Losito-Rossini** musica / ore 21,30 / 0542 30802

**Cotignola** Arena della balle di paglia **Panculturalwordmusic Ensemble** musica / ore 21,30 / 333 4183149

**LUNEDÌ 17/07**

**Marina di Ravenna** Bagno Singita **Andy J. Forest Band** musica / ore 22 / 0544 538851

**MARTEDÌ 18/07**

**Imola** Palazzo Monsignani **Domenico Nordio** musica / ore 21,30 / 0542 30802

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

**MERCOLEDÌ 19/07**

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

**Faenza** MIC **Elvis - melodie** musica / ore 21,15 / 0546 21186

**GIOVEDÌ 20/07**

**Bologna** Giardini del Cubo Unipol **Angelo Branduardi** parole e musica / ore 21,15 / 051 5076060

**Volterra** S. Giuseppe di Chiesa-nuova **Ensemble Soavi Affetti** musica / ore 21 / 0545 38542

**VENERDÌ 21/07**

**Imola** Palazzo Monsignani **Brilliant talens in concert** musica / ore 21,30 / 0542 30802

**SABATO 22/07**

**Ravenna** Pala de André **Svetlana Zakharova & friends** danza / ore 21,30 / 0544 249244

**LUNEDÌ 24/07**

**Marina di Ravenna** Bagno Singita **Rumba de bodas** musica / ore 22 / 0544 538851

**MARTEDÌ 25/07**

**Imola** Rocca Sforzesca **Filarmonica Arturo Toscanini** musica / ore 21,15 / 0542 25747

**Ravenna** Hana-Bi **Tash Sultana** musica / ore 21 / 333 2097141

**MERCOLEDÌ 26/07**

**Faenza** Mic **Entrada Prohibida** musica / ore 21,15 / 0546 21186

**GIOVEDÌ 27/07**

**Castiglione di Ravenna** Palazzo Grossi **CimbaliBand** musica / ore 21 / 0544 950116

**VENERDÌ 28/07**

**Riolo Terme** Rocca Sforzesca **Ulysses Quartet** musica / ore 21 / 0542 25747

**LUNEDÌ 31/07**

**Faenza** Museo Carlo Zauli **Primo Premio!** musica / ore 21,15 / 0546 21186

**MARTEDÌ 1/08**

**Ravenna** Hana-Bi **The Lords of Altmont** musica / ore 20 / 333 2097141

**GIOVEDÌ 3/08**

**Bagnacavallo** Chiesa del Suffragio **Ensemble Inchordis** musica / ore 21 / 0545 280898

**Faenza** Museo Diocesano **Fusion Brass, 20th Century Music** musica / ore 21,15 / 0546 21186

**MERCOLEDÌ 9/08**

**Bagnara di Romagna** Rocca Sforzesca **Bach to Balkan** musica / ore 21 / 0542 25747

**Ravenna** Hana-Bi **M. Ward** musica / ore 21 / 333 2097141

**GIOVEDÌ 10/08**

**Faenza** Museo Carlo Zauli **Guovssahas "La luce che si può ascoltare"** musica / ore 21,15 / 0546 21186

**SABATO 12/08**

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

**MERCOLEDÌ 16/08**

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



Tiromancino il 13 luglio a Bologna e Filarmonica Arturo Toscanini il 25 luglio a Imola

**GIOVEDÌ 17/08**

**Brisighella** Pieve Tho **Duo Il Coro d'Arcadia** musica / ore 21

**DOMENICA 20/08**

**Rimini** Fiera **Madama Butterfly** in forma di concerto musica / ore 21,45 / 0542 25747

**MARTEDÌ 22/08**

**Ravenna** Hana-Bi **Haldous**

**Harding** musica / ore 20 / 333 2097141

**MERCOLEDÌ 23/08**

**Alfonsine** Giardino della Biblioteca Comunale **Zanca Quartet** musica / ore 21 / 0542 25747

**SABATO 26/08**

**Ravenna** Hana-Bi **Gazebo Penguins** musica / ore 20 / 333

**MARTEDÌ 29/08**

**Russi** ex Chiesa in Albis **Vincente Campos** musica / ore 20 / 0542 25747

**Bologna** Giardini del Cubo Unipol **Extraliscio** musica / ore 21,15 / 051 5076060

A cura di Manuela Cavina

**Il 20 luglio Branduardi si racconta ai Giardini al Cubo di Bologna**

Si conferma un pilastro dell'estate emiliano-romagnola la rassegna organizzata, per il quinto anno consecutivo, ai Giardini al Cubo di Bologna. Ventidue serate di musica, parole e spettacolo che, da giugno a settembre, vedono alternarsi alcuni tra i più importanti artisti italiani e internazionali (dai cantautori agli chef, dai comici ai musicisti) con alcune serate a ingresso gratuito. Tra queste anche quella in compagnia di Angelo Branduardi in programma giovedì 20 luglio alle 21.15. Un momento di spettacolo tra «Parole e musica» condotto da Franz Campi e con l'accompagnamento musicale di Maurizio Fabrizio. Nel corso della serata il cantautore e polistrumentista ligure si racconterà al pubblico con

la complicità del musicista e compositore con cui vanta un'amicizia di lunga data. (I.r.)



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



la nuova formula della posta

- FATTORINAGGIO AZIENDALE
- TRASPORTI IN GIORNATA
- SPEDIZIONI IN ITALIA E NEL MONDO
- SERVIZI CORRIERE ESPRESSO

Via Malpighi 88/11  
(c/o Palazzo "Lo Specchio" angolo Via Risorgimento)  
Tel. e fax 0546 663668  
faenza.express@libero.it



- Consegna posta certificata
  - Raccomandate
  - Gestione Ufficio posta
- www.tntpost.it



# NUOVA JEEP COMPASS

QUALUNQUE SIA LA TUA DESTINAZIONE



**NUOVA JEEP COMPASS, TUA A 200 EURO AL MESE.  
VIENI A SCOPRIRLA.**

OGGI CON **FCA BANK** PUOI APRIRE CONTO DEPOSITO ONLINE: SCOPRI I TASSI VANTAGGIOSI CHE TI OFFRE SU [contodeposito.fcabank.it](http://contodeposito.fcabank.it)

**TAN 3,95%**  
**TAEG 5,72%**

Es. di finanziamento su Compass 1.6 diesel 120cv Longitude Prezzo Promo € 25.000 (IPT e contributo PFU esclusi): Anticipo € 7300, 37 mesi, 36 rate mensili di € 200 - Valore Garantito Futuro pari alla Rata Finale Residua € 13.144,89 (da pagare solo se il Cliente intende tenere la vettura), Importo Tot. del Credito € 18.297,02 (inclusi marchiatura SavaDna € 200 e Polizza Pneumatici Plus € 81,02, spese pratica € 300 + bolli € 16). Interessi € 1.921,87, Importo Tot. dovuto € 20.344,89, spese incasso SEPA € 3,5 a rata, spese invio e/c € 3 per anno. TAN fisso 3,95% TAEG 5,72%. Salvo approvazione **FCA BANK**. Iniziativa valida fino al 31 Luglio 2017 con il contributo dei concessionari Jeep. Documentazione precontrattuale e assicurativa in Concessionaria. **FCA BANK** Messaggio pubblicitario a scopo promozionale. Le immagini inserite sono a scopo illustrativo.

**Jeep**<sup>®</sup>

Jeep, è un marchio registrato di FCA US LLC. Gamma Compass: consumi ciclo combinato da 4,4 a 6,9 l/100Km. Emissioni CO<sub>2</sub> da 117 a 160 g/km.

**Ghetti**

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