



## Perchè fare festa?

di **Andrea Pazzi\***

Da molti anni (per dare più peso alla cosa potremmo dire: fin dal secolo scorso) maggio è il mese in cui si celebrano, a Bagnacavallo e Faenza, le Feste della Cooperazione. Festa, sì, ieri; ma, vista la situazione complessiva del momento, qualcuno potrebbe chiedersi il motivo di far festa oggi.

La risposta, a mio parere, è semplice: sì! le imprese cooperative ed i cooperatori hanno buoni motivi, anche oggi, per far festa. Le cooperative producono in Italia il 9% del Pil e forniscono un lavoro ad oltre 1,2 milioni di persone, in prevalenza donne, e questo nel nostro territorio è un fatto ancor più consistente ed evidente. Partendo dall'agroalimentare, le cooperative in diversi settori sono un punto di riferimento per il mercato: concorrono a sviluppare produzioni ad alto valore aggiunto, a sostenerne, nella media, i prezzi nel mercato e, come sempre accade in questi casi, consentono spazi a diverse piccole altre imprese che altrimenti non sarebbero vitali e, forse, neppure presenti. Nei servizi alla persona mettono in campo una insostituibile risposta ai nuovi bisogni di welfare; offrono integrazione e lavoro a persone con svantaggi che nel tempo sono cresciuti oltre i ristretti confini delle persone diversamente abili. Promuovono cultura nelle arti con cooperative sorrette da molta passione ma spesso economicamente fragili che meriterebbero maggiore attenzione non solo dal cosiddetto "Pubblico", ma anche dalle imprese che per mercati e loro natura scontano corsi più felici.



## Agroalimentare: basta solo saper fare?

\* Direttore Confcooperative Ravenna  
continua a pagina 11

**AGRINTESA** / pagina 5  
Il 28 maggio si celebrano i 10 anni

**CONFCOOPERATIVE** / pagina 10  
Faenza: cooperative in Festa dal 18 maggio

**GIOVANI COOPERATORI** / pagina 11  
L'associazione rinnova il consiglio



**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:		
<b>RAVENNA</b> Via Francesco Negri, 20 Tel. 0544/33860 safassicurazioni@tin.it	<b>LUGO</b> Via Mazzini, 142/144 Tel. 0545/23188 ufficio@assicurazionimelandrisas.191.it	<b>BAGNACAVALLLO</b> Via Boncellino, 44 int. 2 Tel. 0545/60730



**COLAS VIGILANZA**

La tua casa in mani sicure



Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

<b>Le nostre sedi</b> <b>Ravenna</b> Via Romagnoli 13 • Tel. 0544 453333 • Fax 0544 453864 <b>Forlì</b> Via Goltarelli 96 • Tel. 0543 774334 • Fax 0543 750308 <b>Bologna</b> Via della Villa 17/19 • Tel 051 6330265 • Fax 051 6330275 <b>Codigoro (FE)</b> Via Cooperazione 5 • Tel 0533 719061 • Fax 0533 727098	<p>Numero Verde <b>800-046340</b></p> <p><a href="http://www.colasvigilanza.it">www.colasvigilanza.it</a> <a href="mailto:colasvigilanza@ciciat.ra.it">colasvigilanza@ciciat.ra.it</a></p> 
---	--

APPROFONDIMENTO

# Agroalimentare: il consumatore ha infiniti di scelta, la comunicazione è fondamentale

Intervista a Ilaria Scardovi, amministratore delegato Goodmind, Gruppo Pininfarina, ospite a Bagnacavallo in occasione del convegno "Basta solo saper fare? Discussione critica sull'importanza di essere (ri)conosciuti".

Lo scorso venerdì 28 aprile, nella cornice della sala Assemblee della cooperativa Agrintesa di Bagnacavallo, si è tenuto il convegno dal titolo "Basta solo saper fare? Discussione critica sull'importanza di essere (ri)conosciuti". Una tavola rotonda alla quale hanno partecipato Daniele Furlani, responsabile Acquisti freschissimi di Conad, Sara Pascucci, responsabile Relazioni pubbliche e istituzionali di Caviro e Ilaria Scardovi, amministratore delegato di Goodmind - Gruppo Pininfarina. Abbiamo approfondito il tema con Ilaria Scardovi (nella foto).



Sono tanti gli esempi, da Melinda a Opera, nei quali l'investimento in comunicazione è servito per dare significativo valore aggiunto al prodotto

Partiamo proprio dall'inizio, con una domanda provocatoria: a che cosa serve la comunicazione?

"La comunicazione è fondamentale. E' quella che fa arrivare al consumatore il prodotto agroalimentare. Se parliamo di freschi, di prodotti non trasformati, la comunicazione può sembrare relativa. Ma sono tanti gli esempi che possiamo fare (da Melinda a Opera) nei quali l'investimento c'è stato ed è servito per dare un significativo valore aggiunto al prodotto. 'Comunicazione' è una parola parziale, non è altro che il risultato di un pensiero di mar-

keting. La vera domanda è 'serve il marketing al prodotto agroalimentare?' E' dal marketing che nasce un concetto, un'idea che può far consumare il prodotto. La comunicazione è quello che poi fa arrivare il messaggio. Se fossimo in un mondo più semplificato, con pochi prodotti, basterebbe produrre e non comunicare. Ma il mondo in cui viviamo è affollatissimo di prodotti e il consumatore ha infinite possibilità di scelta. Non deve però essere una lotta tra due poli, deve esser un felice matrimonio, quello tra chi comunica e chi produce".

Siamo in tempi di crisi, la tentazione di non investire in comunicazione per avere un risparmio è forte. Ma è una scelta che paga?

"Se nel momento contingente togliere un investimento in marketing fa migliorare il bilancio, bisogna poi capire nel medio-lungo periodo se la scelta è stata davvero giusta. Ci sono prodotti che oggi hanno una vendibilità abbastanza facile, legata ai trend del momento, per esempio il vegetale, il biologico. Seguire i trend

Nel medio-lungo periodo la comunicazione paga. Il punto è dotarsi di professionalità di alto profilo che sappiano valutare come e dove investire

non vuol dire però non investire, vuol dire saper farsi trascinare da una corrente. Si possono di fatto tirare un po' i remi in barca perché c'è il vento favorevole. Ma non si può proseguire molto perché se non si fanno investimenti sulla marca, sulla riconoscibilità... purtroppo sono scelte che prima o dopo si pagano. Ci sono esempi evidenti che dimostrano che investire in comunicazione ha permesso di far pagare di più anche la materia prima. Il punto fondamentale è quello di dotarsi di professionalità di alto profilo che sappiano valutare come e dove investire".

Approfittiamo della tua esperienza nel settore del marketing e della comunicazione per chiederti qual è l'errore più ricorrente che viene fatto dai clienti nel definire le attività di promozione/comunicazione?

"Ci sono contesti in cui si dà troppo ascolto alle ricerche o ai test sul consumatore e non si prendono decisioni autonome e coraggiose che potrebbero davvero creare una differenza per il proprio prodotto; ci sono invece contesti in cui si prendono decisioni dettate da un eccesso di valutazione personale che poco ha a che fare con le attese del consumatore. Sono entrambi 'errori': servono le informazioni del mercato da cui trarre ispirazione e serve la capa-

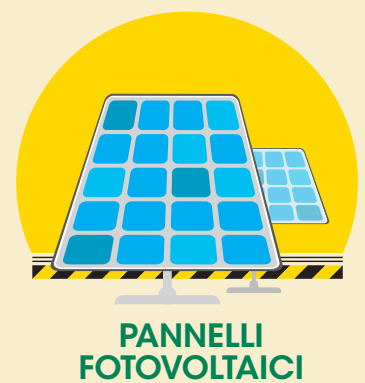
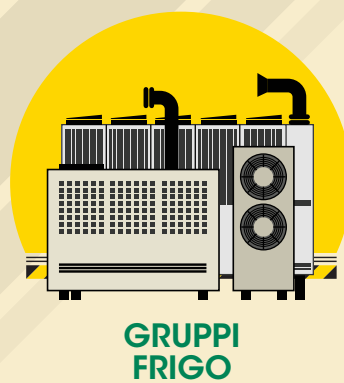
Servono le informazioni del mercato da cui trarre ispirazione e serve la capacità decisionale del management

capacità decisionale del management? E parlando di cooperazione?

"Se riusciamo a spogliare la cooperazione da alcune connotazioni negative, legate soprattutto alla politica, la cooperazione per l'agricoltura è un sistema meraviglioso. C'è un collegamento di-



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



**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)

# Infinite possibilità mentale

## Sensazione della Festa della Cooperazione

### La cooperazione per l'agricoltura è un modello vincente

retto tra la base produttiva e chi si occupa di marketing e comunicazione. E' un modello vincente".

**In conclusione, parlando di comunicazione per l'agroalimentare, la sensazione è che si potrebbe fare molto di più?**

"Assolutamente sì. La mia opinione è che l'Italia dovrebbe puntare sulla qualità: dovremmo essere l'isola felice del mangiar bene (in termini di gusto e salubrità). Cre-

do che l'oro del futuro saranno l'acqua e il cibo sano. Ma per raggiungere questo obiettivo si dovrebbero fare scelte radicali che in questo momento apparirebbero insostenibili. Sono temi che sento ricorrere da anni. Si parla delle stesse cose, come se le soluzioni fossero quasi sempre impossibili. L'agricoltura è strategica: è paesaggio, è tutela del territorio, è un'opera sociale. Si deve avere il coraggio di fare molto di più, di dirigere tutto verso un'agricoltura di sempre maggiore qualità".

**Irene Bongiovanni\***

*\* Responsabile del Settore Comunicazione ed Editoria di Federcultura Confcooperative Nazionale*



## LA PAROLA AI PRODUTTORI

### Loris Merendi: "La comunicazione deve far riferimento a prodotti di qualità"

Si producono kiwi giallo e verde, uva, pesche e colture porta-seme nei 17 ettari dell'azienda agricola Cà Rossa di Loris Merendi, situata nella campagna faentina e attiva da tre generazioni. "Noi conferiamo tutti i nostri prodotti ad Agrintesa e alla Cantina di Faenza e siamo convinti che investire nella comunicazione dei nostri marchi sia importante e proficuo - evidenzia Loris Merendi -. Il nostro kiwi giallo viene commercializzato con marchio Zespri, un'azienda internazionale che investe tantissimo in comunicazione e, devo dire, che i risultati si vedono

poiché è riconosciuta come leader mondiale per quanto riguarda il kiwi. Anche con le pere, insieme ad Agrintesa, stiamo portando avanti, con il marchio Opera, un investimento di marketing importante. Ciò che mi preme sottolineare è che questi investimenti, che come dicevo sono utili e remunerativi, devono però far sempre riferimento ad un prodotto di alta qualità. In futuro - conclude - credo occorra riuscire a portare sul mercato sempre più prodotti 'buoni' in termini di gusto: perché un consumatore che mangia una pesca buona sicuramente la ricompra". (i.f.)

## LA PAROLA AI PRODUTTORI

### Franco Ancarani: "Rendere riconoscibili i prodotti è importante per la redditività"

Da produttore agricolo nonché consigliere del Consorzio di tutela della patata Dop di Bologna, Franco Ancarani non ha dubbi sull'importanza che riveste investire in comunicazione e marketing nel settore agroalimentare: "Devo dire che nella mia attività di consigliere del Consorzio ho sempre deliberato in favore di investimenti in comunicazione - racconta Ancarani -. Rendere riconoscibili i prodotti dei nostri campi ha un'importanza cruciale per la redditività del nostro lavoro e, anche se nel breve termine è difficile che una campagna di marketing dia

risultati immediatamente tangibili, nel lungo periodo i riscontri sono davvero notevoli ed è proprio la riconoscibilità di un prodotto a fare la differenza sul mercato e a decretarne il successo in termini di vendite".

Franco Ancarani ha 53 anni ed è titolare dal 1994 della ditta individuale Ancarani Franco, un'azienda dell'imolese ereditata dalla famiglia, oggi alla terza generazione. Fanno riferimento all'azienda agricola 62 ettari complessivi che vengono coltivati a cereali, orticole, uva da vino e colture porta-seme. (i.f.)

## LA PAROLA AI PRODUTTORI

### Luisa Brini: "Non basta fermarsi al nostro territorio, c'è bisogno di confronto"

Dalla sua posizione di consigliera della cooperativa Cesac di Conselice e produttrice agricola, Luisa Brini non ha dubbi che investire in comunicazione in campo agroalimentare sia fondamentale, oggi come oggi, per crescere: "Non è sufficiente fermarsi alle realtà del nostro territorio - afferma - ma è necessario andare oltre, confrontarsi con persone attive e innovative. L'abbonamento a diverse riviste del settore e la partecipazione a convegni mi ha aperto gli occhi su quanto ci sia da imparare ogni giorno e su quanto la comunicazione ci

aiuti in questo lavoro".

Luisa Brini porta avanti la sua azienda agricola, attiva da sei generazioni, con l'aiuto della famiglia. "Abbiamo tre siti distribuiti tra Castel San Pietro, Dozza e Imola adibiti a patate, cipolle, cereali, barbabietole da seme, grano duro, grano tenero e orzo e un piccolo appezzamento di actinidia, per un totale di 140 ettari - spiega. I miei genitori, così come quelli di mio marito, erano agricoltori e quando ci siamo sposati abbiamo deciso di dedicarci totalmente al mondo agricolo". (s.b.)

CENTRI DIMAGRIMENTO

# Thomas Tai®

e BENESSERE

## € 100 al mese

PERDI 10 KG IN 3 MESI

LUGO villa Bolis | via Corriera, 5 | Tel 0545 78347  
RAVENNA | via Bovini, 68 | Tel 0544 465033

# Perdere Peso CON POCO SFORZO

**MAGGIO il mese in cui la perdita di peso è facilitata se sollecitata nel modo giusto, parola degli esperti!**

La primavera è la stagione della rinascita e della rigenerazione e maggio con l'aumento della luce solare è indubbiamente il mese più adatto alla perdita di peso poiché l'organismo reagisce con più facilità. Infatti in questo mese la perdita di peso viene favorita da un aumento del metabolismo che, sollecitato nel modo giusto può portare ad una perdita di peso maggiore rispetto ad altri mesi. La motivazione, l'energia tipica di questo periodo non devono essere vanificate, ma devono essere sfruttate per raggiungere il risultato desiderato e soprattutto renderlo definitivo. Indubbiamente uno stile di vita sano consente di raggiungere e rendere definitivi i risultati. Pertanto l'obiettivo principale è l'acquisizione di un corretto stile di vita a partire dall'alimentazione. Per poter mantenere una corretta alimentazione - secondo gli esperti in dimagrimento Thomas Tai - è indispensabile evitare regimi alimentari eccessivamente ipocalorici o iperproteici, che non potranno essere seguiti per lungo tempo, sia per motivi di salute che per l'impegno che richiedono. I nutrizionisti Thomas Tai si ispirano ai principi della "dieta mediterranea", un'alimentazione equilibrata prescritta sulla base delle proprie abitudini e del proprio stile di vita, facile da seguire, economica e che consente di riequilibrare il peso con semplicità, senza troppe rinunce e difficili momenti di stress. Grazie alle sue prerogative dal 2010 la "dieta mediterranea" è stata dichiarata dall'Unesco pa-

trimonio culturale immateriale dell'umanità.

“La Dieta Mediterranea – si legge nella motivazione del Comitato Unesco- è un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola. È un modello nutrizionale che è rimasto costante nel tempo e nello spazio, i cui ingredienti principali sono olio di oliva, cereali, frutta e verdura, fresche o secche, una quantità moderata di pesce, prodotti lattiero-caseari e carne, numerosi condimenti e spezie. La Dieta Mediterranea (dal greco “diaita”, stile di vita) comprende molto più che il solo cibo. Essa promuove l'interazione sociale, dal momento

che i pasti collettivi rappresentano il caposaldo di consuetudini sociali ed eventi festivi.

Pochi sanno che adottare un'alimentazione quotidiana sana e bilanciata nel contenuto dei nutrienti base (carboidrati, proteine, lipidi e micronutrienti), non vuol dire rinunciare al piacere di mangiare.

La piramide alimentare riassume in modo efficace lo stile di vita da adottare.

Ai livelli più bassi ci sono gli alimenti che si possono consumare più liberamente, mentre al vertice stanno quelli che sarebbe meglio limitare, soprattutto per prevenire il sovrappeso, l'obesità, le malattie metaboliche (diabete, ipercolesterolemia) che mettono a rischio il cuore e possono favorire l'insorgenza di alcuni tipi di tumori. Alla base della piramide ci devono essere l'attività fisica regolare e momenti dedicati alla propria persona, abitudini vitali che aumentano lo stato di benessere psico-fisico e limitare lo stress.

**I centri THOMAS TAI  
si ispirano alla  
Dieta Mediterranea  
Patrimonio culturale  
immateriale dell'umanità.**

a cura di

CENTRI DIMAGRIMENTO  
**Thomas Tai**<sup>®</sup>  
e BENESSERE

## RICORRENZE

# 2007-2017: 10 anni di Agrintesa

**Domenica 28 maggio a Faenza i festeggiamenti dell'importante traguardo.**

**Moretti: "Dobbiamo essere orgogliosi di questo percorso che ha fatto della nostra cooperativa un'azienda forte e leader a livello internazionale"**

Il 9 maggio 2007, esattamente 10 anni fa, dalla fusione per incorporazione di Intesa, Agrifrut ed Emiliafrutta, nasceva la cooperativa Agrintesa, una realtà che oggi conta 4mila soci provenienti da 6 regioni diverse (Emilia Romagna, Friuli, Veneto, Marche, Lazio e Calabria), 440mila tonnellate di prodotti conferiti ogni anno e un fatturato che si attesta intorno ai 270 milioni di euro. Per festeggiare questo importante traguardo Agrintesa ha organizzato un evento dedicato ai suoi soci che si svolgerà domenica 28 maggio nella sede faentina della cooperativa in concomitanza con la Festa della Cooperazione. "Quando pensiamo alla strada percorsa in questi 10 anni - afferma il direttore di Agrintesa Cristian Moretti - e alla decisione che spinse le tre realtà ortofrutticole ad aggregarsi, il termine che più ci piace utilizzare è lungimiranza. I soci, i consigli di amministrazione e le direzioni di Intesa, Agrifrut ed Emiliafrutta ebbero la lungimiranza di comprendere i cambiamenti degli scenari produttivi e del mercato e di capire che la concentrazione dell'offerta e la specializzazione sarebbero state le uniche mosse possibili per affrontarli a testa alta". In questo decennio la cooperativa agroalimentare ha messo in atto diversi cambiamenti ed inseguito e, in buona parte, raggiunto gli obiettivi indicati dal piano industriale: "Uno dei cambiamenti più evidenti ha riguardato il catasto dei soci di Agrintesa caratterizzato da significative riduzioni delle superfici coltivate a pesche e nettarine e, nel contempo, una notevole crescita di altre specie, come albicocche, susine, ciliegie e kiwi verde e giallo - continua Moretti -. Un'evoluzione che conferma



le difficoltà vissute dal comparto delle peschicoltura e la determinazione della nostra base sociale, che ha saputo accogliere i suggerimenti dei nostri tecnici improntati alla riconversione varietale verso colture più richieste dal mercato e dai nuovi stili di consumo". Parallelamente a quanto accadeva nei terreni dei soci la cooperativa ha messo in atto un importante programma di ristrutturazione e potenziamento dei propri stabilimenti: "Siamo passati da 15 stabilimenti ortofrutticoli di lavorazione a 6 - prosegue -. Una riduzione che ha comportato un notevole risparmio, una più alta specializzazione delle strutture ed un notevole aumento della qualità e dell'efficienza dei servizi offerti. Sono stati molti anche gli investimenti tecnologici pianificati e portati a termine con successo, mi riferisco in par-

ticolare alla calibratrice delle mele, al nuovo impianto delle ciliegie, all'aumento della capacità frigorifera, alle linee di confezionamento specifiche e così via. Inoltre non dimentichiamo la crescita fatta in termini di professionalità delle nostre risorse umane, un patrimonio che ci rende orgogliosi e competitivi".

Venendo al mercato, sono state diverse le scelte sotto il profilo commerciale: "Abbiamo cercato i migliori clienti e i mercati più remunerativi puntando sulla valorizzazione della qualità dei nostri prodotti e non solo sulle grandi quantità. Alegra, Valfrutta, Brio-Alce Nero, Opera, Zespri, Pink Lady, Made in Blu, Jingold, MelaPiù, Contri: questi nomi non sono solo brand, ma rappresentano progetti di integrazione tra aziende affini con l'obiettivo comune di generare

valore aggiunto al prodotto ortofrutticolo e vitivinicolo, all'interno dei quali Agrintesa gioca un ruolo da protagonista. In conclusione - termina il direttore - anche se non sempre si è riusciti ad assicurare la giusta redditività alla base sociale, dobbiamo essere orgogliosi di questo percorso durato 10 anni che ha fatto di Agrintesa una azienda forte e leader, capace di affrontare, insieme ai propri soci e collaboratori, le sfide del prossimo futuro. (i.f.)

## L'EVENTO

I festeggiamenti del decennale di Agrintesa, previsti per domenica 28 maggio nell'ambito della Festa della Cooperazione, si svolgeranno come da tradizione nel piazzale della cooperativa (Faenza, via Galilei 15).

Alle ore 10 si apre con la Santa Messa, seguita alle ore 11 da un breve incontro condotto dal conduttore Patrizio Roversi per celebrare il decennale insieme a diversi ospiti, tra i quali il presidente della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini. A seguire pranzo con tutti i soci (una persona ogni posizione sociale più accompagnatore - adesioni entro martedì 16 maggio telefonando ai numeri 0546 619221-619111 o scrivendo a [rossi.liliana@agrintesa.com](mailto:rossi.liliana@agrintesa.com)). Nel pomeriggio, a partire dalle ore 16, animazione per grandi e piccini, spettacolo del gruppo Cicognani danze, gimkana trattoristica, lotteria della cooperazione e alle ore 20,30 musica con l'Orchestra Mirco Gramellini.



# OK

MI PIACE LA FRUTTA, SCELGO AGRINTESA!



LE FRAGOLE AGRINTESA SONO SELEZIONATE FRA LE MIGLIORI PRODUZIONI DEL NOSTRO TERRITORIO, PER OFFRIRTI SEMPRE UN PRODOTTO DI STAGIONE, PRONTO DA GUSTARE. Dolci, rosse, succose - nei nostri negozi trovi il meglio della produzione delle fragole di Romagna. Provale da sole o rendile protagoniste di golosi dessert e deliziose torte di frutta.

**Usa il buono sconto che trovi allegato al giornale e acquista i prodotti dei nostri negozi a prezzi ancora più vantaggiosi.**

*Siamo anche a GAMBETTOLA!*

Via della Rotaia, 5 - T. 0547 636316  
TUTTI I NEGOZI SU [www.agrintesa.com](http://www.agrintesa.com)



## FIERE

# Clai al Cibus Connect di Parma. Testimonial Erica Liverani e Lorenzo De Guio di MasterChef

Presentato in anteprima il nuovo format itinerante rivolto alla Grande distribuzione

In continuità con la sua presenza di marketing a numerose fiere nel corso dell'anno in Italia e all'estero, Clai ha aderito con interesse al nuovo appuntamento pre-pasquale proposto da Fiere di Parma, Cibus Connect, una nuova manifestazione fieristica di due giorni dedicata al food and beverage italiano, che ha visto la partecipazione di 400 aziende espositrici, mille buyer esteri e 10mila operatori complessivi tra la prima e la seconda giornata. Particolare interesse ha suscitato l'ampia sezione di show cooking, concentrata in un'area dedicata, in cui le aziende, attraverso gli chef più accreditati, hanno presentato i loro nuovi prodotti.

Qui Clai si è distinta coinvolgendo in esclusiva Erica Liverani e Lorenzo De Guio (la vincitrice ed il terzo classificato della scorsa edizione di MasterChef), già protagonisti lo scorso anno di MasterClai (l'innovativo format digitale trasmesso in diretta streaming su Facebook) che anche quest'anno saranno testimonial Clai nella valorizzazione dei salumi 100% Carne Italiana.

Durante le due giornate Erica e Lorenzo, i due food-ambassador Clai, hanno presentato in anteprima, attraverso degustazioni sfiziose ed innovative a favore dei clienti e dei presenti, il nuovo progetto Clai on tour, il format itinerante da nord a sud dell'Italia, rivolto al segmento della Gdo: una serie di show cooking e degustazioni direttamente nei punti vendita Gdo, in stile food-truck, trasmessa in diretta streaming, al via prima dell'estate.

Cibus Connect, attraverso il nuovo format



In alto Erica Liverani e Lorenzo De Guio (prima e terzo classificato alla scorsa edizione di MasterChef), a destra il direttore generale Clai Pietro D'Angeli

di fiera light, con un mix di esposizione, forum internazionali, workshop e incontri d'affari con migliaia di buyer italiani ed internazionali, è stata per Clai, che si presentava assieme a Zuarina spa, il prestigioso prosciuttificio di Langhirano di Parma acquisito recentemente dalla cooperativa, anche occasione per incontrare operatori italiani ed esteri e numerose testate giornalistiche.

"Avendo di fronte privilegiatamente operatori internazionali - spiega Pietro D'Angeli, direttore generale Clai - i title product che abbiamo presentato a Cibus Connect sono stati il Prosciutto di Parma Zuarina, prodotto di punta conosciuto in tutto il mondo, e la gamma dei prodotti biologici Zuarina Bio. Zuarina, con una quota ex-

port di salumi di tutto rispetto superiore al 40% del totale delle vendite, è già affermata all'estero, in particolare nei paesi extraeuropei (in primis il Giappone), ed è anche leader di mercato in Usa, Canada, Corea. Inoltre sta muovendo i primi passi in Cina per ampliare ulteriormente l'esportazione. Anche Clai, specialista italiano del salame, sta incrementando la sua presenza nei paesi dell'Unione europea, sconfinando anche nel grande mercato dell'est. Il progetto estero di Clai prevede inoltre di ampliare l'export in Canada e Giappone. Per Clai abbiamo puntato su referenze uniche ed innovative che necessitano di metodi di produzione specifici e orientate verso l'interpretazione e la valorizzazione dell'unicità e diversità del



consumatore globale, sempre più attento al wellness e alla ricerca di gusti nuovi, in modo da farlo sentire sempre appagato in termini di gusto e di esperienza di consumo, di benessere alimentare e innovazione, di italianità e tradizione. Prodotti come il Bellafesta, il nostro salame light con il 50% in meno di grassi, la Passita, tipicità esclusiva ed entusiasmante della nostra terra di Romagna, gli innovativi Strolghini al Tartufo, allo Zenzero e Classico e il Salame Emiliano, rappresentano appieno quel rispetto della sostenibilità e dell'italianità tanto caro ai clienti esteri. E crediamo che Zuarina e Clai, accomunate da un legame strettissimo tra le persone con il territorio, e da quei valori fondamentali che risiedono nell'esperienza degli uomini e nella passione in ciò che fanno, anche a Cibus Connect, abbiano rappresentato a pieno titolo l'Italia nell'eccellenza della qualità".



PROSCIUTTO UNICO  
ZUARINA c/o

disosso gratuito  
su richiesta

**11,90** al kg

OFFERTA VALIDA DAL 15 AL 31 MAGGIO 2017

**SPENDI MEGLIO  
BONTA' SICURA**

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



**FAENZA** • Via S. Silvestro, 176

E NEGLI ALTRI PUNTI VENDITA  
MACELLERIE DEL CONTADINO

**IMOLA Centro Storico** • Vicolo Inferno, 7

**IMOLA Pedagna** • Via Donizetti, 21

**SASSO MORELLI** • Via Gambellara, 62/A

**CASTEL SAN PIETRO** • Via Matteotti, 25

**BORGO TOSSIGNANO** • Via Mazzini, 1/D

**RIOLO TERME** • Via A. Moro, 20/C

INFO E PRENOTAZIONI:

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

## RICERCA

# Il 19 maggio a Ravenna torna la Giornata del Grano

**E' organizzata dal Consorzio Agrario per presentare ad agricoltori e addetti del settore i risultati ottenuti nei campi dimostrativi. Parla Fabio Pelliconi dell'area Ricerca e sviluppo**

Si svolgerà venerdì 19 maggio all'azienda agricola Gallignani di Ravenna l'edizione 2017 della Giornata del Grano, la manifestazione organizzata dal Consorzio Agrario di Ravenna per presentare i risultati della ricerca effettuata nel campo della granicoltura: "Il mercato - sottolinea Fabio Pelliconi, responsabile dell'area Ricerca e sviluppo del Consorzio Agrario - richiede un prodotto che abbia determinate caratteristiche qualitative e il Consorzio è in prima linea nella ricerca di nuove varietà, ma anche di itinerari tecnici colturali e produttivi, che soddisfino le richieste dell'industria pastaria e le esigenze di sostenibilità ambientale ed economica del settore".

**Quali caratteristiche deve avere il grano per essere collocato sul mercato a prezzi adeguati?**

"Intanto va sottolineato che parliamo soprattutto di grano duro, una coltura che sta occupando larghi spazi nelle aziende della nostra provincia e che, in molti casi, ha sostituito il grano tenero. Si tratta di una coltura che, se raggiunge un adeguato livello di proteine (l'industria pastaria e il listino della Borsa merci di Bologna richiedono il 13,5%), può dare un buon reddito agli agricoltori e garantirsi delle premialità che si aggiungono al prezzo indicato dalla Borsa merci".

**Come si ottiene un adeguato livello proteico?**

"Occorrono varietà adeguate ma anche itinerari tecnici e colturali appropriati perché, negli ambienti pedoclimatici del nostro territorio, non è sempre facile ottenere un prodotto con caratteristiche idonee".

**In questo contesto qual è il ruolo del Consorzio?**

"Il Consorzio Agrario di Ravenna persegue una politica di programmazione dei contratti di coltivazione dei propri soci e clienti mirata all'ottenimento di lotti omogenei di grano e, ogni anno, assieme alla cooperativa Cereali Padenna, commercializza circa 1 milione di quintali di frumento. Ovviamente le scelte si basano sui propri disciplinari di produzione che però, di fatto, ricalcano in tutto e per tutto quelli regionali. Inoltre, ogni anno, il Consorzio si occupa di promuovere nuove sinergie tra ricerca pubblica, privata e mondo produttivo per puntare al continuo miglioramento dei risultati produttivi".

**Come appunto i campi sperimentali e di-**

**mostrativi che verranno presentati nel corso della prossima Giornata del Grano...**

"Esattamente. Si tratta di appezzamenti di terreno coltivati utilizzando tecniche innovative e sono realizzati dall'area Ricerca e sviluppo del Consorzio in collaborazione con le industrie del settore e con le Università leader nella ricerca e sperimentazione granicola. In questi campi si possono con-

frontare i risultati ottenuti dalle sperimentazioni varietali ma anche gli esiti delle prove di concimazione, diserbo, difesa, nutrizione avanzata e granicoltura di precisione".

**Come si svolgerà la Giornata del Grano?**

"A partire dalle 9,30 ci saranno le visite degli agricoltori e degli studenti degli istituti agrari ai campi dimostrativi dove i tecnici illustreranno appunto i risultati ottenuti. Intorno alle 11,30 è previsto un approfondimento dal titolo 'Prospettive future della coltivazione del frumento' nel quale si farà il punto sullo stato della commercializzazione del grano".

L'azienda agricola Gallignani è in via Ravennana 715/717 (ingresso via Fora, località Cocolia). In caso di maltempo la manifestazione si svolgerà il 22 maggio. Per info 348 3960002, [www.consorzioagrarioravenna.it](http://www.consorzioagrarioravenna.it).

**Mabel Altini**

## IDROLOGICA

# Irrigazione: l'ultima frontiera sono le stazioni meteo

**Insieme alle sonde che monitorano la situazione dell'umidità consentono agli agricoltori di sapere esattamente dove e quando irrigare**

La gestione dell'acqua all'interno di un settore come quello agricolo è di primaria importanza, soprattutto se consideriamo anche la preziosità di un bene che in futuro è destinato a scarseggiare. A offrire soluzioni per ottimizzare le risorse idriche è Idrologica Faenza, società che in questi primi mesi del 2017 può dichiararsi ampiamente soddisfatta del proprio operato, anche considerando il fattore meteo che - un paio di giorni a parte - è sempre stato sereno e ha favorito gli interventi della società per i propri clienti. Tra le tipologie

di impianto maggiormente richieste, oltre agli antibrina sopra chioma e sotto chioma utili per proteggere le colture dai geli invernali, vi sono i sistemi anti pioggia e antigrandine, più indicati per tutelarsi dalle precipitazioni atmosferiche estive. Per quanto riguarda, invece, i sistemi di irrigazione, Idrologica continua a proporre soluzioni all'avanguardia, in grado di soddisfare le esigenze di ogni singolo agricoltore. In questo caso, si va dall'installazione di impianti tradizionali "a goccia" e a quella di impianti a "mani-

chetta" per le colture ortive e l'estensivo. In entrambi i casi, si tratta di sistemi in grado sia di permettere un notevole risparmio idrico, sia di ovviare alla questione della fertirrigazione, cioè la somministrazione di fertilizzante alle piante proprio attraverso l'impianto di irrigazione. A questo tipo di impiantistica, che negli anni ha reso Idrologica un punto di riferimento nel settore per il territorio, la società ha deciso di accompagnare anche strumenti che favoriscono l'agricoltura di precisione. "Da qualche tempo abbiamo messo

a disposizione degli agricoltori sia delle sonde che si inseriscono nel terreno e monitorano la situazione dell'umidità, sia delle stazioni meteo che tracciano una situazione delle condizioni atmosferiche in tempo reale - commenta Claudio Tassinari di Idrologica -. In questo modo ogni utente sa esattamente quando, dove e come intervenire dal punto di vista dell'irrigazione. È una soluzione che abbiamo introdotto da poco ma i feedback che abbiamo ricevuto sono al momento molto positivi".

**Andrea Voria**





**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](http://www.idrologica.com), [info@idrologica.com](mailto:info@idrologica.com)



GEMOS

**La ristorazione che piace.**  
Dagli ingredienti alla tavola.

-  Ristorazione AZENDALE
-  Ristorazione OSPEDALIERA
-  Ristorazione SCOLASTICA
-  Ristorazione TERZA ETÀ
-  Locali COMMERCIALI





**VIAGGI ERBACCI**  
tu nel mondo

# TUTTI PRONTI A PARTIRE PER NUOVE AVVENTURE?



**faventiatourist**  
Viaggi per passione  
GRUPPO ERBACCI

## TURISTI PER UN GIORNO



€ 63,00

**02 GIUGNO 2017**  
MANTOVA E SABBIONETA



€ 55,00

**03 GIUGNO 2017**  
PINOCCHIO E IL PARCO DI COLLODI



€ 78,00

**04 GIUGNO 2017**  
SAN GALGANO E  
MONTERIGGIONI



€ 50,00

**18 GIUGNO 2017**  
L'INFIORATA DI SPELLO e  
PERUGIA

## TOUR & WEEKEND



€ 390,00

**DAL 19 AL 21 MAGGIO 2017**  
SALISBURGO & WERFENWENG,  
A SPASSO NEL VERDE!



€ 514,00

**DAL 04 ALL'11 GIUGNO 2017**  
VALENTINO RESORT:  
SOGGIORNO MARE E NATURA

## SenSInkiaggio



€ 110,00

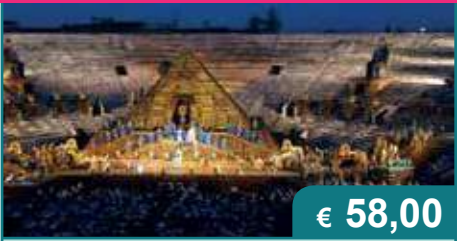
**10 E 11 GIUGNO 2017**  
ESPERIENZA CONCLUSIVA  
Artesella - Borgo Valsugana (TN)



€ 398,00

**DAL 16 AL 18 GIUGNO 2017**  
LUBIANA E DINTORNI

## ARENA DI VERONA



€ 58,00

**24 GIUGNO 2017**  
AIDA LA FURA DELS BAUS



€ 58,00

**01 LUGLIO 2017**  
RIGOLETTO



€ 55,00

**17 LUGLIO 2017**  
BOLLE & FRIENDS



€ 60,00

**21 LUGLIO 2017**  
PLACIDO DOMINGO



€ 58,00

**29 LUGLIO 2017**  
MADAMA BUTTERFLY



€ 58,00

**05 AGOSTO 2017**  
TOSCA



€ 57,00

**13 AGOSTO 2017**  
RIEVOCAZIONE AIDA 1913



€ 58,00

**26 AGOSTO 2017**  
NABUCCO

**INFO**



Viaggi Erbacci, Corso Mazzini 23, Faenza 0546-26777 [customerare@viaggierbacci.it](mailto:customerare@viaggierbacci.it)  
Faventia Tourist C. Comm. Le Cicogne, Via Galilei 4/14, Faenza 0546-623392 [cicogne@faventiatourist.com](mailto:cicogne@faventiatourist.com)  
Faventia Tourist C. Comm. Le Maioliche, Via Bisaura 1/3, Faenza 0546-29932 [maioliche@faventiatourist.com](mailto:maioliche@faventiatourist.com)

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

**INNOVAZIONE**

# Caviro: "Ridurremo ulteriormente l'impatto ambientale e acustico della Distilleria di Faenza"

**Il progetto complessivo prevede anche una serie di interventi per contenere l'emissione di odori del sito**

Da alcuni mesi Caviro sta lavorando ad una serie di progetti destinati all'ulteriore miglioramento dell'impatto ambientale e acustico della distilleria di via Convertite a Faenza. "Nel 2016 - fanno sapere da Caviro - abbiamo concluso il primo step di interventi di mitigazione acustica agendo sulle sorgenti di rumore presenti nello stabilimento che impattano sui recettori sensibili, ossia sulle abitazioni che sorgono nelle immediate vicinanze della distilleria".

Questi interventi, realizzati grazie ad un sistema di modellizzazione matematica eseguita su tutte le sorgenti, hanno consentito alla cooperativa faentina di scegliere gli interventi da realizzare in modo mirato ottimizzando costi e risultati: "Entro il 2017 - spiegano i vertici del Gruppo

- sia Caviro Distillerie che la controllata Enomondo concluderanno gli interventi di ulteriore miglioramento acustico. Il piano messo in campo, oltre a migliorare l'impatto acustico sul territorio, ci consentirà altresì di rientrare pienamente all'interno delle nuove normative".

Nell'ambito del progetto complessivo di miglioramento continuo dell'impatto della distilleria sul territorio e sulla comunità, Caviro sta anche studiando la possibilità di intervenire per contenere ulteriormente le emissioni di odori: "Per quanto riguarda gli odori il lavoro è reso certamente più complicato dai numerosissimi fattori che ne modificano la percezione - sottolineano - Imprescindibile, anche in questo caso, sarà l'attuazione di una precisa modelliz-

.....  
**Gli interventi sulle sorgenti di rumore sono realizzati grazie ad un sistema di modellizzazione matematica. Questo consente a Caviro di ottimizzare costi e risultati**  
 .....

zazione che ci possa permettere da una parte di avere un reale quadro oggettivo della nostra situazione e dall'altra parte di poter valutare eventuali interventi di mitigazione, qualora si rendessero necessari". Sulla questione dell'emissione di odori, si sta studiando l'apertura di un tavolo di lavoro con il Comune di Faenza in modo da poter evidenziare e trasmettere, anche alla cittadinanza, il lavoro già svolto e i nuovi progetti in corso che possono limitare ulteriormente questa problematica: "Un importante intervento riguarda

il nuovo capannone di scarico dei reflui palabili. Questa nuova struttura ci consente di confinare, grazie ad un sistema di aspirazione e combustione degli odori, una delle situazioni più impattanti a livello odorigeno della Distilleria".

Per quanto riguarda invece le emissioni di polveri, oltre al puntuale monitoraggio sui punti di emissione convogliata, come in particolare su quello della caldaia di Enomondo, si stanno intensificando anche i monitoraggi delle emissioni diffuse al suolo, in modo da avere un controllo puntuale anche delle aree dello stabilimento e di quelle limitrofe: "Su questo fronte - concludono i vertici di Caviro - si sta lavorando in maniera attiva, ottimizzando i processi che coinvolgono i materiali polverulenti, come a esempio il legno. Inoltre, dove possibile, si sta procedendo ad inserire le masse in stoccaggio al coperto e, a breve, verrà realizzato anche un nuovo capannone per la zona di stoccaggio delle ceneri pesanti estratte dalla caldaia". (I.r.)



SCONTO DEL 20%  
FINO AL 31 MAGGIO



SOAVE DOC CLASSICO NIBAI CESARI

FRIULI DOC GRAVE CHARDONNAY ROMIO

PROSECCO DOC LEONARDO

ROSSO PICENO DOC LYRICUS COLONNARA

ROSSO DI MONTALCINO DOC CANTINA MONTALCINO

CORVINA VERONESE IGT JEMA CESARI

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

FORLI' via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) 0543 775610

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



**aurora seconda**  
costruiamo sui nostri valori



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

**NUOVE TECNOLOGIE**

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



PRONTI ALLE PRENOTAZIONI!

Lottizzazione Pedagna Est - Via Montanara Via Degli Orti - IMOLA

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

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

**FAENZA**

# Nozze d'argento per la Festa della Cooperazione

**Dal 18 al 28 maggio un concerto, un film e tanti eventi in diversi luoghi della città. Spazio anche alle celebrazioni per i quarant'anni di Ceff e il decennale di Agrintesa**

Dal 18 al 28 maggio si rinnova a Faenza il tradizionale appuntamento con la Festa della Cooperazione, che quest'anno arriva alla venticinquesima edizione e si conferma un'importante occasione per celebrare un movimento, quello cooperativo, fortemente radicato sul nostro territorio. "Venticinque anni sono un traguardo di rilievo e raggiungerlo ci rende orgogliosi perché significa che c'è un impegno importante di tutto il mondo cooperativo del comprensorio faentino per riuscire a dar vita ad un momento di festa che integra e arricchisce la vita della città - afferma Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna -. Inoltre ci tengo a sottolineare che questa edizione della festa vuole celebrare anche altri due importanti traguardi, raggiunti da due cooperative del territorio: i quarant'anni di Ceff e il decennale di Agrintesa".

**Concerto gratuito: giovedì 18 maggio alle 20,30**  
I **Ladri di Carrozzelle** si esibiscono al Teatro Masini per l'evento di apertura della Festa della Cooperazione

**Cinema gratuito: giovedì 25 maggio alle 20,30**  
la proiezione del film **"Ho amici in paradiso"** al Cinema Sarti

La cooperativa Ceff, nata da un'idea di Francesco Bandini, è specializzata nella formazione e nell'inserimento lavorativo di persone disabili o in condizione di svantaggio sociale mentre Agrintesa, nata dalla fusione tra Intesa, Agrifruit ed Emilia Frutta, rappresenta 4mila aziende agricole dislocate tra Modena e Cesena ed

**Sabato 27: la tavola rotonda "Persone, lavoro, comunità. Nuovi equilibri in scenari che cambiano" alle 10 al Ridotto del Teatro Masini**

è una delle realtà più importanti, a livello europeo, nell'ambito del vino e dell'ortofrutta.

"Quest'anno vogliamo davvero fare festa con la città - prosegue Andrea Pazzi - quindi il programma presenta due appuntamenti gratuiti e aperti a tutti i cittadini. Giovedì 18 la festa prende il via dal Teatro Masini, con il concerto dei 'Ladri di carrozzelle', reduci dal grande successo del festival di Sanremo. La settimana successiva invece, giovedì 25, al cinema Sarti ecco la proiezione di 'Ho amici in paradiso', film che tratta con delicatezza la tematica della disabilità."

Non mancherà inoltre il tradizionale appuntamento, in Piazza del Popolo, con il "Giocacittà", previsto per mercoledì 24 e curato da Kaleidos mentre domenica 28 la festa, come di consueto, si sposta presso la sede di Agrintesa. La giornata conclusiva si apre alle 10 con la Santa Messa e prosegue tra spettacoli, animazioni e l'immane lotteria della cooperazione.

Un altro momento importante è la tavola rotonda "Persone, lavoro, comunità. Nuovi equilibri in scenari che cambiano", prevista per sabato 27 presso il Ridotto del Teatro Masini. "Si tratta di un'importante occasione di riflessione, per approfondire temi di rilievo come l'immigrazione crescente, il progressivo invecchiamento della popolazione italiana e le difficoltà che incontrano i giovani per inserirsi all'interno del mondo del lavoro. È innegabile che la nostra società stia cambiando notevolmente ed è dunque necessario ricercare nuovi equilibri" conclude Andrea Pazzi. Infine, tutti i soci delle realtà cooperative del territorio possono usufruire di una serie di buoni sconto, allegati a questo numero di "In Piazza".

**Samuele Bondi**



## IL PROGRAMMA

**Giovedì 18 maggio** ore 20,30, Teatro Masini (piazza Nenni), Apertura XXV Festa della Cooperazione faentina e celebrazione 40° Ceff Francesco Bandini con il concerto dei Ladri di Carrozzelle (ingresso gratuito - prenotazione obbligatoria 380 8626514) / **mercoledì 24 maggio** ore 16, piazza del Popolo, Giocacittà, giochi, laboratori creativi e ludobus a cura di Kaleidos / **giovedì 25 maggio** ore 20,30, Cinema Sarti (via Scaletta), "Ho amici in paradiso" di Fabrizio Maria Cortese (2017), ingresso gratuito fino ad esaurimento posti / **venerdì 26 maggio** ore 20,30, sala Dalle Fabbriche (via Laghi 81), tavola ro-

tonda "La cooperazione: cosa direbbe oggi Giovanni Dalle Fabbriche" a cura della Fondazione Dalle Fabbriche / **sabato 27 maggio** ore 10, Ridotto del Teatro Masini (piazza Nenni), tavola rotonda "Persone, lavoro, comunità. Nuovi equilibri in scenari che cambiano" / **domenica 28 maggio** (la festa di sposta ad Agrintesa in via Galilei 15), ore 10 Santa Messa, ore 11 celebrazione decennale Agrintesa (conduce Patrizio Roversi), ore 16 animazione per grandi e piccini, spettacolo del gruppo Cicognani danze, gimkana trattoristica, lotteria della cooperazione, ore 20,30 Orchestra Mirco Gramellini.



## Showroom

**Imola**

ORARI DI APERTURA

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

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

imolaceramica.it



## RAPPRESENTANZA

# Rinnovato il consiglio dei Giovani Cooperatori

**Bilancio, priorità, idee: parla la presidente Livia Bertocchi**

Si è rinnovato nelle scorse settimane il consiglio dei Giovani Cooperatori di Confcooperative Ravenna, l'associazione che rappresenta i giovani soci e dipendenti che lavorano nelle cooperative del territorio. L'assemblea di rinnovo cariche si è svolta alla presenza del presidente di Confcooperative Ravenna Carlo Dalmonte e del direttore dell'unione provinciale Andrea Pazzi e ha visto l'ingresso di diversi nuovi consiglieri. Livia Bertocchi, riconfermata presidente del gruppo, racconta cosa interessa oggi i giovani cooperatori e quale ruolo si sono ritagliati all'interno di Confcooperative Ravenna.

**Qual è il bilancio del lavoro svolto fino ad oggi dal gruppo giovani?**

"Direi più che positivo. Abbiamo scelto, proprio due anni fa, di cambiare lo statuto e di prevedere l'appuntamento assembleare ogni due anni proprio per cercare di affrontare obiettivi nel breve-medio periodo e avere più slancio nella loro realizzazione. Direi che è una formula che ha funzionato e che ci ha aiutato a raggiungere più efficacemente diversi risultati".

**Quali, ad esempio?**

"Uno degli obiettivi era proprio quello di riuscire ad avvicinare sempre più giovani all'associazione per promuovere un ricambio continuo, anche di idee, all'interno del gruppo. Questo obiettivo si è concretizzato ed è stato coronato da un corso di formazione - dedicato a tematiche di tipo economico ma anche agli strumenti della comunicazione o alle tecniche di lavoro in gruppo - al quale hanno partecipato anche alcuni giovani che poi sono entrati nel nuovo consiglio. Un altro obiettivo che ci eravamo dati era quello di dar vita ad un confronto più attivo con Confcooperative Ravenna e con i dirigenti delle cooperative aderenti".

**Su questo fronte, come è andata?**

"Siamo contenti e continueremo a lavorare su questa strada. Intanto sul fronte 'giovani', grazie ad un lavoro condiviso con Confcooperative Ravenna, siamo riusciti a riconfermare nel gruppo nazionale un nostro rappresentante (Andrea Sangiorgi, vicepresidente del gruppo provinciale) mentre, sul regionale, continuiamo a dare il nostro contributo grazie all'impegno di Angela Scardovi (anch'ella vicepresidente del gruppo provinciale). Per quanto riguarda invece il rapporto con Confcooperative Ravenna, in questi due anni siamo stati invitati diverse volte a partecipare ai consigli di presidenza



La presidente Livia Bertocchi (a destra) con i due vicepresidenti Angela Scardovi e Andrea Sangiorgi

## Il nuovo consiglio

I nuovi consiglieri eletti: Livia Bertocchi (presidente), Andrea Sangiorgi (vicepresidente), Angela Scardovi (vicepresidente), Mabel Altini, Michela Baldi, Morena Biondi, Manuela Cavina, Anna Leporesi, Riccardo Melandri, Roberta Nardelli, Viola Virginia Rivola, Stefano Silvi

e, tre di noi, sono stati nominati consiglieri provinciali. Devo dire che si tratta di esperienze molto formative e che speriamo proseguano".

**E per quanto riguarda il confronto con i dirigenti delle cooperative?**

"Con loro è stato fatto un lavoro diverso, in qualche modo molto innovativo. Per stimolare il dibattito abbiamo invitato i dirigenti delle cooperative a partecipare a degli eventi costruiti per discutere, quasi sempre in modalità di gruppo, alcune tematiche che, come giovani cooperatori, ci stanno molto a cuore. Devo dire che la partecipazione, a parte qualche caso particolare, è stata molto buona e soprattutto molto costruttiva".

**Quali sono le tematiche che interessano i Giovani Cooperatori?**

"Credo che un bella sintesi di questi temi sia stata fatta in occasione dell'ultima assemblea quando, con l'aiuto del formatore Giuliano Nicolini, abbiamo dato vita ad un piccolo Ost al quale hanno partecipato, dimostrando grande sensibilità e voglia di confrontarsi anche i dirigenti di Confcooperative Ravenna - tra i quali il presidente Dalmonte e i vicepresidenti Antonio Buzzi e Davide Vernocchi - e diversi presidenti di cooperative. In quell'occasione abbia-

mo parlato di partecipazione, intesa come condivisione del lavoro, della governance e della responsabilità in cooperativa da parte dei soci; abbiamo parlato del valore, anche diverso ma complementare, dei soci e dipendenti per lo sviluppo di una cooperativa e, infine, abbiamo discusso uno dei nostri 'cavalli di battaglia' ossia il tema del passaggio generazionale. Alcuni temi li avevamo già trattati in altre occasioni, mentre quello del ruolo di soci e dipendenti è una novità".

**Come mai questa scelta?**

"Si tratta di una questione che affrontiamo spesso all'interno del gruppo perché tra di noi, oltre ad esserci soci e amministratori di cooperativa, ci sono anche diversi dipendenti. E' un tema nuovo per la nostra cooperazione ma che crediamo abbia un valore molto importante dal momento che entrambi, soci e dipendenti, hanno un obiettivo comune. Abbiamo condiviso questo pensiero anche con i vertici di Confcooperative Ravenna che, in qualche modo, ci ha riconosciuto l'impegno nella diffusione anche tra i dipendenti della conoscenza dei valori e del lavoro in cooperativa. Credo che nel prossimo mandato lavoreremo ancora molto su questo fronte".

Mabel Altini

continua da pagina 1

## Perchè fare festa?

di Andrea Pazzi\*

Per non parlare dei servizi per l'ambiente e delle nuove professioni. Il tutto con un modo di fare impresa differente, che per sua natura vive e si alimenta di rapporti umani, di relazioni con chi abita e vive sul territorio, con la gente che acquista i prodotti e usufruisce dei servizi. Troppo spesso, però, in questi ultimi tempi la cooperazione è balzata agli onori della cronaca nazionale per fatti, sì, gravi o molto gravi ma isolati, che sono stati poi strumento per una generalizzazione di stampo populista, che fa male alla stragrande maggioranza del movimento cooperativo che con quei fatti non è neppure lontano parente. E allora qual è un modo semplice e gioioso per distinguersi e far conoscere, per incontrare e dichiarare, per raccontare ed ascoltare, per uscire allo scoperto e confrontarsi a viso aperto se non quello della festa? Festa che i cooperatori hanno da sempre interpretato come evento da condividere con gli altri. Un momento dell'anno dove invitare persone nei luoghi dove si fa impresa cooperativa, dove organizzare eventi nei centri delle città, nei luoghi del vivere quotidiano, proponendo riflessioni di interesse generale per offrire qualcosa di utile alla comunità nella quale si opera. Festa per promuovere un modo di "fare impresa" che non si insegna purtroppo a scuola e che i giovani spesso non conoscono. Una attività non di spirito filantropico o buonista, quindi, ma un vero e proprio impegno che le imprese cooperative autentiche si ritrovano tra i sette principi a cui si richiamano, internazionalmente: l'impegno verso la collettività. Come dire: senza condivisione e partecipazione, non è vera cooperazione, e non è neppure vera festa.

\* Direttore Confcooperative Ravenna

# La nostra Serietà

*Aser*

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

Onoranze funebri  
Azienda a controllo pubblico

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

# COMPRACOMODO

Cerca, scegli, compra



## È ONLINE IL NUOVO SITO

DI COMPRACOMODO

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

WWW.COMPRACOMODO.IT



C.A.T. SERVIZI PER LE IMPRESE

### AZIENDA AGRITURISTICA VENATORIA MASSARI

L'agriturismo MASSARI e l'Azienda Agriturbistica Venatoria sono nate nel 1991 da un'idea della Cooperativa Agricola Braccianti di Conselice volta a recepire le direttive dell'Unione Europea in materia di ripristino e riordino dell'ambiente.

In questi anni ha sviluppato diverse attività oltre a creare uno spazio immerso nel verde accanto al Ristorante per lo svago ed il divertimento, sia dei bambini, che degli adulti. A ridosso del complesso Agriturbistico sorge un ampio parco alberato in grado di ospitare cerimonie e manifestazioni. L'Azienda ha allestito un museo degli attrezzi contadini nell'adiacente opificio del tabacco e del riso risalente al 1830.

### CERIMONIE E BANCHETTI

Il ristorante è dotato di più sale e di un salone con disponibilità di 200 comodi posti ed è servito da un'ampia veranda in cui è bello e piacevole fermarsi a gustare la nostra cucina. Vantiamo una pluriennale esperienza in banchetti nuziali, cresime, comunioni e battesimi proponendo menù per tutti i gusti e per tutte le esigenze. Il nostro giardino inoltre offre svago agli invitati e splendide inquadrature per i fotografi.



AZIENDA FAUNISTICO-VENATORIA  
2016/2017

Apertura stagionale venatoria  
tutti i giorni tranne il martedì e venerdì  
INFO: Vasco o Elena 335 7443360

AGRITURISMO MASSARI  
Via Coronella, 110 • 48017 Conselice (RA)  
Tel. 0545 980013 • Fax 0545 980035  
agriturismomassari@virgilio.it  
www.agriturismomassari.it

*Nel cuore di un'oasi immersa nella natura l'Agriturismo Massari è il luogo ideale per tutti! Dalla ristrutturazione della casa colonica sono state ricavate 16 stanze, oltre a un'ampia sala per convegni*

## IN CAMMINO

# Vicini di casa lontani all'anagrafe

**Il 19 maggio l'evento conclusivo del progetto che ha coinvolto gli anziani della Casa Residenza Anziani San Domenico e i bambini della scuola adiacente**

Il 19 maggio alle ore 17 le porte della Casa Residenza Anziani San Domenico di Lugo (in via Emaldi 23), gestita dalla cooperativa In Cammino, si apriranno per la presentazione di una nuova pubblicazione, il risultato del progetto "Vicini di casa lontani all'anagrafe" che negli scorsi mesi ha coinvolto gli anziani ospiti della struttura e i bambini frequentanti la Scuola San Giuseppe di Lugo.

"Il progetto Vicini di casa lontani all'anagrafe - spiega Daniela Zannoni, coordinatrice della Casa residenza - è nato al fine di creare una relazione tra gli ospiti della nostra Casa e i

**Il progetto: creare un documento storico attraverso la collaborazione tra gli anziani del Cra San Domenico e i giovani studenti della scuola vicina**

ragazzi della scuola vicina attraverso la costruzione di un documento storico sull'edificio San Domenico di cui una volta facevano parte sia la Casa residenza che la scuola, divisi nel 1930 per far posto all'attuale via Compagnoni. La storia del palazzo inizia alla fine del 1400 e nel corso dei secoli sono state diverse le destinazioni d'uso che l'hanno caratterizzato: convento dei frati domenicani, caserma, complesso abitativo di case popolari e, dal 1991, Casa residenza per anziani". Anziani e ragazzi hanno accolto l'iniziativa con grande entusiasmo: "Siamo molto soddisfatti dei risultati ottenuti con questo progetto - continua Zannoni -. Tutti i partecipanti si sono mostrati molto interessati, curiosi e intraprendenti e si sono instaurate delle forti relazioni. Gli anziani, prima dell'incontro iniziale con i giovani studenti, si sono preparati molto leggendo e informandosi insieme alle animatrici dell'istituto sulla storia del San Domenico. Poi una volta incontrati i ragazzi sono stati travolti dalla loro vivacità e curiosità raccontando quanto ricordavano della storia dell'edificio e ricostruendone le



Lugo (Cra San Domenico): uno degli incontri tra gli anziani e i ragazzi coinvolti nel progetto di In Cammino

vicende insieme a loro. Durante i successivi incontri del progetto abbiamo ospitato diversi esperti, tra i quali l'architetto Maurizio Gordini e gli archeologi Gianluigi Gambi e Giovanni Valentinotti, che hanno accompagnato studenti, operatori, insegnanti e anziani in una suggestiva visita dei luoghi esterni

e nascosti del San Domenico". Il 19 maggio oltre al volume che racconta la storia del San Domenico ricostruita dai partecipanti al progetto verranno anche esposti integralmente gli elaborati degli alunni insieme alle foto e ai video dei momenti passati insieme agli anziani della struttura.

## SOLCO

## Ancora posti disponibili alla scuola Maria Ausiliatrice di Lugo

La scuola paritaria S. Maria Ausiliatrice di Lugo, l'istituto cattolico salesiano gestito dal consorzio Sol.Co e dalla cooperativa Progetto Crescita, è ancora pronta ad accogliere iscrizioni per il nuovo anno scolastico.

La struttura accoglie bambini dai 24 mesi fino agli 11 anni divisi nelle sezioni Primavera (24-36 mesi), scuola dell'Infanzia (3-6 anni) e scuola primaria (6-11 anni). "Il metodo pedagogico che contraddistingue questo istituto è improntato sull'insegnamento di Don Bosco e intende instaurare tra i bambini e il corpo docente, con anche il sostegno delle suore del Maria Ausiliatrice, una forte relazione attraverso l'accoglienza, l'accompagnamento, l'ascolto, la comprensione, l'attenzione al vissuto, la ricerca-azione, la costruzione di sé, al fine di raggiungere una formazione integrale e non solo didattica" spiega Francesca Battistini, presidente Progetto Crescita. Grazie alla presa in gestione del consorzio Sol.co, avvenuta nel 2015, l'Istituto ha potuto beneficiare di diverse migliorie strutturali e tecnologiche: "Lo scorso anno sono stati effettuati lavori di ammodernamento e messa in sicurezza per un va-

lore di 230mila euro - continua Battistini - ed oggi i bambini della scuola Primaria possono usufruire di una lavagna Lim presente in tutte le classi". Per quanto riguarda il corpo docente, questo è composto da 12 insegnanti (2 per la sezione Primavera, 3 per l'Infanzia e 7 per la Primaria) affiancati dalle suore che hanno gestito da sempre la scuola cattolica. "L'offerta formativa è molto ricca e completata con diversi progetti e attività extrascolastiche come la collaborazione con la Polisportiva Giovani Salesiani di Lugo che propone un corso di ginnastica artistica e uno di calcio in orario pomeridiano negli spazi dell'Istituto. Fiore all'occhiello della didattica, invece, è l'insegnamento della lingua inglese per i bambini della scuola Primaria con 5 ore a settimana e una materia, storia dell'arte, completamente in lingua inglese. Infine - conclude Battistini - per quel che concerne gli orari scolastici, cerchiamo di venire incontro alle necessità delle famiglie garantendo il pre orario (dalle 7,30) e il post orario (fino alle 18)". E' possibile donare il 5x1000 all'istituto al fine di potenziarne il laboratorio formativo. Per maggiori informazioni [www.scuolamariaausiliatricelugo.org](http://www.scuolamariaausiliatricelugo.org)



Il refettorio della scuola Maria Ausiliatrice di Lugo

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](mailto:quadrifogliovivai@tin.it)  
[www.quadrifogliovivai.it](http://www.quadrifogliovivai.it)



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

COFRA

# 400 metri quadrati per gli animali da compagnia

Ha inaugurato l'8 aprile il PetStore Conad al centro commerciale Le Cicogne di Faenza

E' arrivato a Faenza il primo PetStore Conad della Romagna, 400 metri quadrati interamente dedicati agli acquisti per gli amici animali. Il nuovo punto vendita, gestito dalla cooperativa Cofra, sorge nel centro commerciale Le Cicogne (via Galilei 2) ed ha aperto i battenti sabato 8 aprile. "Il nuovo formato risponde a una esigenza che negli ultimi anni ha contrassegnato sempre più le abitudini di consumo dei clienti - commenta Luca Panzavolta, amministratore delegato Commercianti indipendenti associati, del gruppo Conad -. Sono infatti ormai più di 60 milioni gli animali domestici che vivono nelle case degli italiani, veri e propri componenti della famiglia a tutti gli effetti e per i quali si cerca sempre il meglio. Quasi un italiano su due possiede un animale da compagnia e l'attenzione riservata agli acquisti dedicati è in crescita costante. Per garantire quindi una vasta scelta, ma anche la

qualità e la convenienza tipiche di Conad, è stato messo a punto questo formato, che ha già registrato in tutta Italia ben altre 17 aperture di punti vendita tematici".

Il negozio di Faenza offre un'area vendita di 400 metri quadrati, interamente dedicata ad un vasto assortimento di tutto il necessario per gli animali da compagnia: dai cibi in scatola all'oggettistica, passando per antiparassitari e giocattoli. È inoltre disponibile un'area ristoro per cani e un servizio di incisione medagliette. "All'interno



Il taglio del nastro del nuovo PetStore Conad: insieme allo staff del punto vendita il sindaco di Faenza Giovanni Malpezzi (al centro), l'amministratore delegato Cia-Conad Luca Panzavolta e il presidente di Cofra Celso Reali (a destra)

del Pet Store i clienti troveranno sia prodotti di marca che prodotti a marchio Conad - commenta Celso Reali, presidente Cofra -. Saremo competitivi rispetto ai maggiori player di mercato con un intenso piano promozionale. Nel negozio l'entrata per tutti gli animali è libera e i padroni potranno trovare tanti consigli per la cura e il benessere degli amici animali. Abbiamo inoltre aderito alla campagna 'Nel cuore', promossa dalla Federazione italiana associazioni diritti animali e ambiente, che rac-

## Gli appuntamenti al PetStore Conad

**Domenica 7 maggio:** passeggiata educativa sul Lamone in compagnia di Istruttori Happy Dogs

**Sabato 13 maggio:** incontro con gli educatori di Happy Dogs per educare il tuo cane

**Sabato 20 maggio:** incontro con il dott. Andrea Bulzacca sull'alimentazione e sulle principali malattie dei gatti

**Sabato 27 maggio:** incontro con gli educatori di Happy Dogs per educare il tuo cane

**Sabato 3 giugno:** incontro con il dott. Andrea Bulzacca sull'alimentazione e sulle principali malattie di roditori, uccelli e furetti

**Sabato 10 giugno:** incontro con gli educatori di Happy Dogs per educare il tuo cane

Verranno organizzate ulteriori passeggiate educative sul Lamone in compagnia di Istruttori Happy Dogs in date da decidere in base alle adesioni.

**Importante: per prenotazioni e informazioni recarsi al PetStore Conad presso il centro commerciale Le Cicogne (via Galilei, 4 Faenza)**

coglie alimenti per cani e gatti in difficoltà".

Il nuovo PetStore è aperto dal lunedì al sabato dalle 8,30 alle 21 e la domenica dalle 9 alle 19,30.

## Spazio a cura di ASSICOFRA

### Più protezione per la propria famiglia in caso di morte prematura

Novità in casa Assicofra: nell'ampia gamma dei prodotti assicurativi sottoscrivibili nell'agenzia faentina vi è, dal 2017, anche l'innovativa gamma di polizze Gruppo Temporanee Caso Morte (Tcm). "Si tratta di un prodotto innovativo che tutela dalla premiorienza i portatori di reddito delle famiglie - sottolinea Giorgio Brusa, amministratore delegato di Assicofra -. Crediamo che tutti dovrebbero tenere in considerazione l'opportunità offerta da questo prodotto perché, a fronte di una cifra modesta, può garantire un capitale al proprio coniuge e ai propri figli e, quindi, fare davvero la differenza per assicurare un fu-

turo alla propria famiglia".

La linea Tcm è proposta sia con mera finalità di copertura, sia a protezione di finanziamenti e affidamenti bancari, a tutela del rischio di morte e del rischio di invalidità totale e permanente. Le polizze di questa gamma hanno il vantaggio di avere con un unico contratto una copertura che protegge sia per il Caso Morte sia per il Caso Invalidità, la possibilità di rivedere il capitale assicurato in ogni momento e la flessibilità nella durata. "Nel contesto sociale ed economico in cui viviamo il settore assicurativo assume un ruolo di grande importanza e responsabilità - continua Brusa -. Il nostro

sistema di welfare non riesce a dare risposte adeguate al bisogno di sicurezza e tutela e il mondo assicurativo, ormai da tempo, interviene per colmare queste lacune. La nostra agenzia - conclude l'amministratore delegato di Assicofra - fa parte di questo sistema di supporto ed è impegnata quotidianamente a fornire strumenti di consulenza che aiutino le persone a individuare, e risolvere, le proprie necessità in materia di protezione".

Per sottoscrivere la polizza o per avere informazioni è sufficiente recarsi in una delle sedi Assicofra o telefonare al numero 0546 621641. [www.assicofra.it](http://www.assicofra.it)



#### Assicofra cerca un nuovo collaboratore

Per estendere la propria rete commerciale Assicofra cerca nuovi collaboratori da formare e inserire nel proprio organico. Per presentare la propria candidatura scrivere a [info@assicofra.it](mailto:info@assicofra.it)



COFRA

Tra il dire e il fare.

**Faenza (RA) via Volta, 11**

Tel. 0546 620655

lunedì-sabato:

8-13/15-19.30

domenica chiuso

**Faenza (RA) via Bisaura, 1/3**

**Centro Comm.le "Le Maioliche"**

Tel. 0546 646867

lunedì-sabato no stop: 9-20

domenica no stop: 10-20.30

**Sconti e vantaggi**

**con Premium Card:**

richiedila presso

il punto vendita

di fiducia

CESAC

# La patata a Bologna: da 200 anni fonte di benessere sulle nostre tavole

Se ne parla in un convegno in programma sabato 6 maggio alle ore 10 presso l'Istituto Scarabelli di Imola

“La patata a Bologna: alimento e benessere da 200 anni” è il tema del convegno in programma sabato 6 maggio a Imola presso la sala convegni dell'Istituto Scarabelli (ore 10 in via Ascari, 15) che la cooperativa Cesac di Conselice organizza per ricordare il duecentesimo anno della lettera del vescovo di Bologna ai parroci per incentivare la semina delle patate. “Abbiamo scelto di celebrare questa ricorrenza - spiega Luca Lazzarini di Cesac (nel tondo) - perché la coltivazione della patata, insieme a quella della cipolla, è diventata oggi la produzione orticola più rappresentativa delle pianure che si estendono tra le province di Bologna, Ferrara e Ravenna, territorio in cui opera su diversi fronti la cooperativa Cesac”.

**Da qualche anno si sta mettendo in forte discussione quanto fatto nei decenni passati, caratterizzati da una produzione che mirava principalmente alla quantità**

**Oggi l'obiettivo nella produzione di patate, e non solo, sono qualità, diversificazione e attenzione per l'ambiente con un trend di crescita del biologico del 20%**

**Quali furono i motivi che spinsero l'allora vescovo di Bologna a scrivere quella lettera?**

“A quel tempo le popolazioni rurali di questi territori erano spesso afflitti da povertà e carestie e soffrivano la fame. La patata è una fonte di carboidrati importante ed è inoltre ricca di vitamina C, potassio e

vitamina B5 ed è una grossa alleata per il transito intestinale. Già allora queste proprietà organolettiche le erano riconosciute e quindi se ne incentivava la coltivazione al fine di combattere la fame”.

**Come viene prodotta la patata oggi nei nostri territori?**

“Da qualche anno si sta mettendo in forte discussione quanto fatto nei decenni passati, caratterizzati da una produzione che mirava principalmente alla quantità e alla standardizzazione dei prodotti. Oggi l'obiettivo sono la qualità e la diversificazione. Abbiamo a disposizione tantissime varietà di patate ognuna legata a particolari caratteristiche chimico fisiche del terreno in cui viene coltivata, alle differenti tecniche di coltivazione e agli ingredienti che la compongono. C'è inoltre molta attenzione verso il rispetto dell'ambiente e la salubrità del prodotto, basti pensare che le coltivazioni biologiche mostrano un trend di crescita costante che nel 2016 ha toccato il 20% rispetto all'anno precedente”.

**A cosa è dovuta questa inversione di rotta?**

“In primis alle scelte del consumatore moderno, sempre più attento e cosciente nell'acquistare prodotti sani e coltivati nel rispetto dell'ambiente. In secondo luogo gli ultimi risultati scientifici che hanno dimostrato come la salute umana sia strettamente legata alle buone pratiche agricole. La drastica riduzione dei microrganismi 'buoni' presenti nei terreni dovuta all'eccessivo utilizzo di fertilizzanti chimici in agricoltura ha messo in crisi sia il sistema agricolo (inaridendo i terreni) che l'ambiente e la salute dei consumatori. La programmazione futura della nostra agricoltura deve necessariamente riflettere su questo. Le produzioni nostrane non devono più distinguersi per caratteristiche quantitative, bensì per eccellenti proprietà qualitative. Qualità, diversificazione sono la soluzione per distinguerci dalle politiche di omologazione



## IL CONVEGNO

L'incontro del 6 maggio prevede diversi interventi di esperti del settore. Apre il dibattito Giuliano Poletti, Ministro del Lavoro e delle Politiche sociali, seguito da Mario Pasquali, coordinatore eventi “200 anni della patata a Bologna” e da Pierangelo Raffini, assessore alle Attività produttive del Comune di Imola. A seguire gli interventi tecnici con Michele Filippini di Assopa; Gian Maria Ghetti, dirigente dell'Istituto Scarabelli-Ghini che illustrerà le linee strategiche di formazione degli studenti; Maurizio Fiorini e Luca Lazzarini di Cesac, che parleranno dell'esperienza e dell'innovazione dei produttori orticoli bolognesi; Martina Valgiusti dell'Irsto Irccs di Meldola che relazionerà sul tema dell'alimentazione e della prevenzione; Sara Marani dell'Istituto alberghiero di Castel San Pietro Terme che parlerà del ruolo della patata nella dieta mediterranea. Modera Stefano Andraghetti, presidente Cesac.

A seguire buffet a cura dell'Istituto d'istruzione superiore “B.Scappi” di Castel San Pietro Terme a base di prodotti Cesac con le specialità dei produttori bolognesi: patate Dop e al Selenio, cipolle di Medicina, cipolle in agrodolce, friggione, salumi Clai, frutta e verdura, vini locali Cesac, il tutto inserito in un percorso di ricette per una dieta equilibrata. Per informazioni 0545 85247

e standardizzazione dei prodotti alimentari”.

**Venendo alla campagna delle patate appena terminata cosa ci può dire?**

“Con il mese di aprile è terminata anche la fase di commercializzazione del prodotto entrato in cooperativa nel 2016. Nonostante gli elevati quantitativi, in alcuni casi anche doppi rispetto alle rese degli anni precedenti, siamo riusciti a conser-

vare e commercializzare tutto il prodotto”.

**E sulle cipolle?**

“Anche per le cipolle la commercializzazione sta volgendo al termine. Siamo andati in esaurimento con le bianche e le rosse e al momento abbiamo ancora una parte di cipolle dorate che si sta conservando in maniera corretta e che pensiamo di piazzare interamente sul mercato”.

**Ilaria Florio**

**SOLO PER IL MESE DI MAGGIO**

**MANGIME PER SUINI “BIG 30/80 MAGRONI”**

**€/Kg 0,37 + Iva**

**al posto di 0,42 €/Kg + iva**

CONFEZIONE DA 25 KG FARINA





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

OFFERTA MANGIME




**AGRICOLTURA  
FERRAMENTA  
HOBBISTICA  
EDILIZIA  
GIARDINAGGIO**

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

- **TAGLIABORDI RIFINITORE PAPILLON TB 550W TESTINA A DUE FILI** € 42,00
- **SACCO RACCOGLI FOGLIE ED ERBA IN PROPYLENE RICHIUDIBILE CON MANIGLIE d.67X75h** € 6,90
- **ASPIRAFOGLIE E SOFFIATORE ALKO da 2400W “HURRICANE”** € 89,00
- **CESOIA PER POTATURA PAPILLON CON TESTA REGOLABILE 3 POSIZIONI E MANICO TELESCOPICO A 6 POSIZIONI** € 39,00
- **TEMPERA IVER “SUPER IDROX” CON BUONA COPERTURA IN LATTA DA 15 LT.** € 19,90
- **PALLONI SPAVENTAPASSERI GIALLI E BIANCHI** € 11,50

**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**

FONDAZIONE  
GIOVANNI DALLE FABBRICHE

Ricorda: hai la possibilità  
di destinare il Tuo

5xmille

a favore dei Progetti della **FONDAZIONE:**

- Sportello della Solidarietà
- Orientamento dei giovani all'impresa cooperativa
- Microcredito etico - sociale
- Fondo di rotazione per nuove imprese cooperative

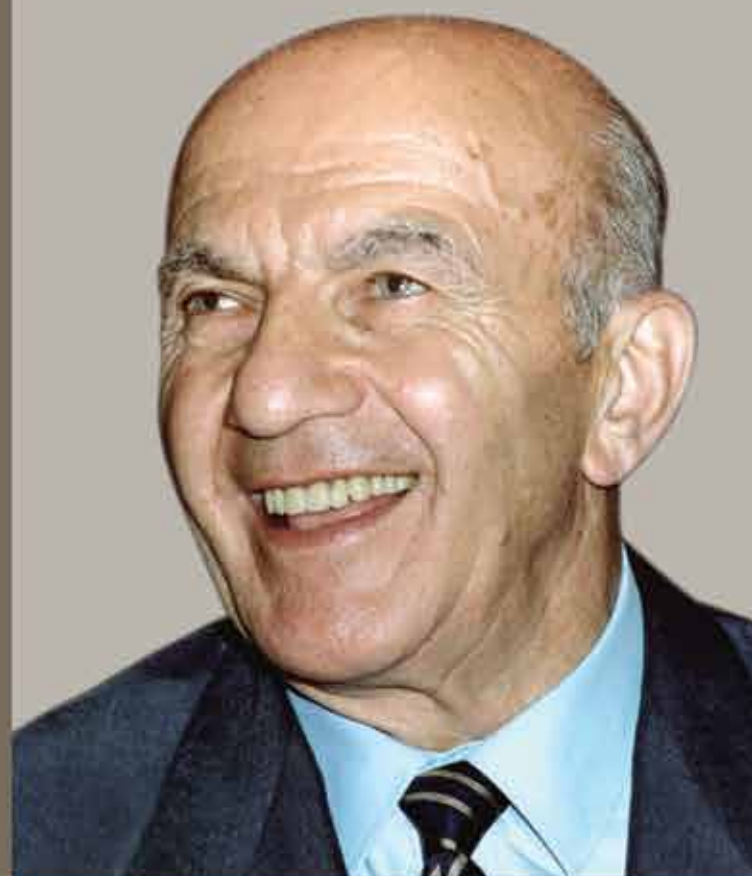
*e così aiutare le categorie deboli  
e sviluppare la cooperazione locale.*

**Metti nella Tua**

**dichiarazione dei redditi**

IL CODICE FISCALE della Fondazione:

**90009990392**



*Non ti costa nulla:  
puoi aiutare  
la collettività locale*

*Consegna  
il Codice Fiscale  
della Fondazione  
al C.A.F. o  
al Commercialista  
che cura la tua  
dichiarazione  
dei redditi*

Se vuoi conoscere meglio l'attività della Fondazione, consulta il sito  
**[www.fondazioneallefabbriche.it](http://www.fondazioneallefabbriche.it)**

Ente riconosciuto con Decr. Pres. Giunta Reg. Emilia-Romagna n. 1305/1993  
Iscriz. Reg. Pers. Giur. private - Dir. Gen. Aff. Istit. Leg. Giunta Reg. Emilia-Romagna del 12/9/2003. N. 384  
Sede in 48018 Faenza (RA), Via Castellani, 25 - Tel. 0546 26084 - Fax 0546 664479  
E-mail: [info@fondazioneallefabbriche.coop](mailto:info@fondazioneallefabbriche.coop)

**CPDA-CONAD BAGNACAVALLO**

# Ascolto, fiducia, trasparenza: le carte vincenti dei supermercati bagnacavallesi

**Raffaele Gordini, presidente della cooperativa che gestisce i punti vendita: "Noi crediamo che la formula giusta sia quella di pensare ai clienti come persone che hanno bisogni da soddisfare e il nostro obiettivo è quello di lavorare per rispondere a questi bisogni"**

Non è certamente un caso se, a gestire i due supermercati a marchio Conad di Bagnacavallo di via Albergone e del centro commerciale La Pieve, sia proprio una cooperativa e, nello specifico, una cooperativa di produzione lavoro, ossia una struttura che ha come mission quella di dare occupazione ai propri soci. Un legame, quello tra il socio-lavoratore e la cooperativa, che nel caso della cooperativa Cpdà "dà ulteriore forza al noto slogan 'persone oltre le cose' di Conad e che - come sottolinea lo stesso presidente della cooperativa Raffaele Gordini - ci avvicina alle persone che ci scelgono per la spesa di tutti i giorni e che, con noi, hanno instaurato un rapporto di fiducia e di conoscenza reciproca".



**"Tra gli slogan di Conad ce n'è uno che mi piace in modo particolare: comprendere prima di vendere. Credo sia una frase semplice ma estremamente centrata"**



**Bagnacavallo** sopra il banco frigo del supermercato di via Albergone e sotto il reparto gastronomia del Cobar-Conad del centro commerciale La Pieve

**Se dovesse descrivere brevemente il vostro lavoro quali parole sceglierebbe?**

"Tra gli slogan di Conad ce n'è uno che mi piace in modo particolare: comprendere prima di vendere. Credo che sia una frase molto semplice ma estremamente chiara e, soprattutto, centrata. Per noi a Bagnacavallo è una vera e propria priorità perché comprendere le esigenze di chi ci sceglie è l'impegno di ogni giorno perché crediamo che ogni promessa debba diventare un atto concreto".

**Questa filosofia vi guida anche nella scelta dei prodotti?**

"Ovviamente, essendo parte del circuito Conad, possiamo contare sempre su una selezione di prodotti certificati e di alta

qualità. Un esempio pertinente è quello dei prodotti a marchio Conad Percorso Qualità che, dopo aver lanciato le filiere certificate avicunicole, delle uova e ittica, da fine 2016 ha aggiunto al proprio paniere anche le filiere suinicola, bovina e ortofrutticola. Essere parte della famiglia Conad significa sapere sempre cosa si vende e poter garantire sicurezza, qualità

e trasparenza ai nostri clienti".

**A proposito di acquisti, quali sono le tendenze dei consumatori oggi?**

"Oltre alla ricerca della qualità i consumatori sono oggi molto attenti alla sostenibilità e alla salute. In particolare, oltre ad aver sempre un occhio di riguardo per l'acquisto di prodotti del territorio (sicuri e vantaggiosi), stanno mostrando molto

**"Chi lavora nei nostri supermercati è impegnato, giorno dopo giorno, a costruire con i clienti relazioni vere e non basate unicamente sul prezzo"**

interesse per la linea Verso Natura Conad. Una gamma, pensata per soddisfare i bisogni di singoli o gruppi di clienti, che è sempre più apprezzata dalla generalità dei consumatori oltre a essere, ovviamente, perfetta per chi ha esigenze particolari come celiaci ma anche vegetariani, vegani o persone attente all'acquisto di prodotti biologici e naturali".

**Quanto conta, nel vostro lavoro, la fiducia dei clienti?**

"E' la cosa più importante e va 'di braccetto' con quanto detto prima e sarà il nostro principale obiettivo. Noi crediamo che la formula giusta sia quella di pensare ai clienti come persone che hanno bisogni da soddisfare e lavoriamo per appagare questi bisogni con i nostri prodotti, sempre più 'su misura' e sempre più accessibili. Questo è anche e soprattutto il segno distintivo di Conad".

**Come portate avanti questi obiettivi?**

"Chi lavora nei nostri supermercati è impegnato, giorno dopo giorno, a costruire con i clienti relazioni vere e non basate unicamente sul prezzo, sulla promozione o su un prodotto in più o in meno. La capacità di ascolto che cerchiamo di sviluppare nei nostri punti vendita è indirizzata alla costruzione di un servizio efficiente e utile alla collettività. Allo stesso modo, ogni anno, cerchiamo di condividere con la comunità parte dei risultati del nostro lavoro e, sempre cercando di ascoltare tutte le richieste che ci vengono sottoposte, destiniamo una parte dei nostri ricavi o un po' del nostro tempo ad iniziative sociali che si svolgono sul territorio". (m.a.)

**LE OFFERTE DEL MESE**

- DAL 4 AL 14 MAGGIO  
**OFFERTA CONAD BIS-COMPRI 2 PAGHI 1**
- DAL 11 AL 17 MAGGIO  
**OFFERTA SPECIALE CONAD TAGLIO PREZZO**
- DAL 18 AL 28 MAGGIO  
**OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1**
- DAL 25 AL 31 MAGGIO  
**OFFERTA SPECIALE CONAD TAGLIO PREZZO**

**CENTINAIA DI PRODOTTI DI MARCA AD UN PREZZO CONVENIENTE SEMPRE**

**PREZZI BASSI, TUTTI I GIORNI.**

**CONAD**  
SUPERSTORE BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20.00  
APERTO DOMENICA DALLE 8.00 ALLE 13.00  
VENERDI' 2 GIUGNO APERTO DALLE 8.00 ALLE 13.00

**COBAR CONAD**  
BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.00 ALLE 19.30  
APERTO DOMENICA DALLE 8.30 ALLE 13.00  
VENERDI' 2 GIUGNO APERTO DALLE 8.30 ALLE 13.00

**Bassi  
e  
Fissi**

**SU CIÒ CHE CONTA  
CI PUOI SEMPRE CONTARE**

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

**COBAR CONAD**  
BAGNACAVALLO

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

**CONAD SUPERSTORE**  
BAGNACAVALLO

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

## IV GAMMA

# Due stabilimenti, 9 linee di produzione, oltre 1000 referenze: è nato Pucci Group

**Il presidente Stefano Pucci: "L'italianità dei nostri prodotti è la chiave vincente anche nell'export perché viene interpretata come qualità garantita"**

Pucci, storica azienda lughese attiva da oltre 80 anni nel settore degli ortaggi conservati e dei condimenti per insalate di riso, è un riconosciuto leader internazionale al quale fanno oggi riferimento - oltre alla linea Pucci - circa 1000 referenze tra cui anche i marchi Louit Freres e Berni (Carciofotto, Condipasta e Condiriso). Nel 2016 l'azienda romagnola, controllata da sempre dalla famiglia Pucci, ha dato vita a Pucci Group, un brand che comprende appunto la molteplicità di prodotti e marchi attualmente distribuiti.

Tra i prodotti di punta del Gruppo

Oltre alla leadership nazionale l'azienda conferma la propria vocazione all'export che la porta a raggiungere gli scaffali di 50 paesi

c'è proprio Condiriso, il condimento per insalate di riso che è ormai un importante esempio di identificazione di brand e prodotto e che, con il suo solido posizionamento sul mercato, contribuisce agli importanti risultati dell'azienda che rappresenta oggi due stabilimenti, 9 linee di produzione, una leadership nazionale confermata sia dai canali della Gdo che da quelli del normal trade, e una vocazione all'export che la portano a raggiungere gli scaffali di 50 paesi: "Tutto questo non ci fa mai perdere di vista la forte identificazione territoriale che ci contraddistingue da sempre - sottolinea Stefano Pucci, presidente di Pucci Group



A sinistra lo stabilimento Pucci di Lugo e a destra i noti Condiriso Berni. In alto il logo che rappresenta il Gruppo

- Anzi, proprio l'italianità dei nostri prodotti è la chiave vincente anche nell'export perché viene interpretata come qualità garantita. In più aggiungiamo una vocazione ambientale e verde che fa parte del nostro dna e che si esplica anche nella massima attenzione alla salvaguardia ambientale ed al risparmio energetico. Driver che sempre di più orientano le scelte d'acquisto".

Ad un consumatore sempre più attento all'alimentazione, informato e consapevole, il gruppo Pucci risponde con qualità delle materie prime, ricette sempre più improntate alla salute e al benessere e, non ultima l'acquisizione della certificazione Bio sui prodotti.

Nel 2016 Stefano Pucci, da tempo alla guida dell'azienda di famiglia, è stato nominato presidente del gruppo Aiipa, prodotti vegetali all'aceto, all'olio in salamoia e specialità affini e dal 2017 fa parte del consiglio nazionale del settore prodotti vegetali. In un momento in cui, come spiega lo stesso Pucci, "abbiamo molte problematiche derivate dalla ricerca del prodotto salubre. L'impegno del gruppo

oggi è anche quello di assistere le aziende in queste modifiche, queste evoluzioni anche di materiali, come gli imballaggi che conten-

gono plastiche ma devono essere sempre più sani."

Oltre ad Aiipa, l'impegno di Stefano Pucci prosegue e si riconferma

all'interno di Confindustria Romagna dove ricopre il ruolo di membro della giunta e vicepresidente di Ravenna e provincia.

## Tra i tanti prodotti Louit Freres anche due referenze Bio

La ricerca è una delle caratteristiche più forti della famiglia Pucci anche su marchi storici come quello di Louit Frères dove la strategia, come comunica Stefano Pucci, è abbastanza chiara: "Prodotti della migliore tradizione culturale e gastronomica francese e internazionale, rivisitati e proposti ai consumatori italiani in una veste nuova, ricercata e carica di appeal". Alle sei senapi che caratterizzavano le referenze classiche di Louit Frères sono stati proposti altri prodotti che, come la senape, appartengono all'alta gastronomia francese come ad esempio la linea dei Confit, ristretti golosi presentati in diverse varianti, ai pomodori, alle cipolle, ai peperoni, pesche e zenzero, tutti caratterizzati dal sapore agrodolce e spiccate note aromatiche quindi perfetti da gustare come contorno, in abbinamento a for-



maggi, nelle insalate, nei finger food più sfiziosi o in accompagnamento agli aperitivi o la ancor più recente crema di Rafano. Altre linee gourmande sono certamente gli aceti di vino Bordeaux, o quello della regione dello Champagne. Da quest'anno inoltre Louit Freres può contare nel suo assortimento anche due referenze Bio: la Senape Curcuma Bio delicata con curcuma e spezie, contiene 8 spezie differenti, che conferiscono un colore e un sapore originale al prodotto. La curcuma è nota per le sue caratteristiche salutistiche ed è realizzata interamente con ingredienti biologici. La Senape Ancienne Bio, dal gusto leggermente piccante e molto profumata ha la caratteristica di contenere chicchi interi quindi si presenta al palato leggermente granulosa ed è realizzata con ingredienti biologici.

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio

**zaganelli**  
agenzia viaggi

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



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

**50** agenzia viaggi  
**santerno**

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



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



**AGENZIA VIAGGI ZAGANELLI - LUGO - VIA BARACCA, 66/1 tel. 0545 26457 [www.zaganelliviaggi.it](http://www.zaganelliviaggi.it)**

**AGENZIA VIAGGI SANTERNO: IMOLA - VIA SARAGAT, 19 tel. 0542 32372 - VIA GALEATI, 5 tel. 0542 33200**

**CASTEL SAN PIETRO - P.zza GARIBALDI, 5 tel. 051 940358 [www.viaggisanterno.com](http://www.viaggisanterno.com)**

**PREVENZIONE**

# Oral Cancer Day: il 13 maggio in 58 piazze tanti dentisti volontari incontreranno i cittadini

**Al fianco di Andi nell'attività di sensibilizzazione ci saranno la Cao Nazionale, il Cenacolo Odontostomatologico Italiano, la Società Italiana di Patologia e Medicina Orale e l'Aiolo**

Aumentare il numero dei casi diagnosticati precocemente per ridurre la mortalità in caso di tumore del cavo orale: è questo l'obiettivo dell'Oral Cancer Day, l'appuntamento annuale con la prevenzione giunto ormai all'11esima edizione. La giornata, in programma quest'anno il 13 maggio, coinvolgerà 58 piazze italiane dove dentisti volontari incontreranno i cittadini per informarli sulle corrette pratiche di igiene orale e sui sani stili di vita: "Inoltre - si legge in una nota diffusa dall'Andi, l'associazione nazionale dentisti italiani - saranno realizzate attività di screening direttamente in alcune piazze e, dopo l'evento, gli studi dei dentisti aderenti saranno aperti per un mese di visite di controllo gratuite (dal 15 maggio al 16 giugno 2017)".

incisivo il messaggio di prevenzione e salute orale sia la vera missione della professione medica e odontoiatrica". Quando infatti il carcinoma, che colpisce ogni anno circa 6mila persone con un tasso di mortalità a 5 anni dalla diagnosi di oltre il 57%, è rilevato e curato nella sua fase iniziale è possibile ottenere una guarigione completa e avere uno standard di sopravvivenza dell'80% oltre ad interventi meno invasivi per il volto e per il cavo orale. Tra i fattori di rischio per l'insorgenza di questa neoplasia che interessa gengive, lingua e tessuti molli della bocca ci sono fumo, alcol, cattiva igiene orale, Papilloma Virus (HPV), protesi dentarie mal realizzate e una dieta povera di frutta e verdura: "Prevenire il tumore del cavo orale è, fortunatamente, molto semplice - spiegano gli specialisti Andi -: è sufficiente adottare corretti stili di vita, in modo da ridurre i fattori di rischio e sottoporsi a visite periodiche regolari. Il dentista è, infatti, il primo specialista in grado di rilevare i sintomi del carcinoma orale, e la diagnosi precoce aumenta la probabilità di essere curati con il minimo danno, senza gravi deformazioni al volto e menomazioni funzionali".

**Dopo l'evento del 13 maggio in 5.463 studi dentistici, dal 15 maggio al 16 giugno, saranno effettuate visite di controllo gratuite. Per conoscere lo studio più vicino si può chiamare il numero verde 800 911 202**

Anche in questa edizione insieme ad Andi e Fondazione Andi, ci saranno la Cao Nazionale, il Cenacolo Odontostomatologico Italiano, la Società Italiana di Patologia e Medicina Orale, a cui, da quest'anno, si aggiunge Aiolo, l'associazione italiana otorinolaringoiatri libero professionisti: "Quest'unione, ancora più allargata, testimonia la nostra perseveranza nel voler coinvolgere sempre più professionisti in grado di coalizzare le loro forze per un'azione comune più ampia ed efficace contro il cancro - si legge ancora nella nota Andi -. Perché crediamo che diffondere costantemente e in modo più capillare e

**Il dentista è il primo specialista in grado di rilevare i sintomi del carcinoma orale e la diagnosi precoce aumenta la probabilità di essere curati con il minimo danno, senza gravi deformazioni al volto o menomazioni funzionali**

L'elenco completo delle piazze dove nella giornata del 13 maggio si potranno ricevere informazioni ed accedere alle unità mobili di screening è reperibile sul sito



www.oralcancerday.it. Per conoscere invece quale dei 5.463 studi aderenti (presso cui effettuare una visita gratuita dal 15

maggio al 16 giugno 2017) è il più vicino si può telefonare al numero verde 800 911 202. (I.r.)

**FINANZIAMENTI**

## La Camera di Commercio di Ravenna stanZIA 535mila euro per le imprese del territorio

La Camera di commercio di Ravenna ha confermato il proprio impegno nel sostegno al mondo dell'imprenditoria riattivando i bandi per contributi diretti alle imprese della provincia, con un finanziamento a fondo perduto pari al massimo al 50% delle spese ammissibili. I fondi a disposizione delle imprese per il 2017 ammontano a 535mila euro e i settori di interesse riguardano: creazione di nuove imprese, digitalizzazione e banda ultra-larga, alternanza scuola-lavoro, internazionalizzazione

e qualificazione aziendale. Anche per il 2017 priorità alle imprese che possiedono il rating di legalità, indicativo del rispetto della legalità e di comportamenti etici in ambito aziendale. "Gli interventi a sostegno delle imprese sono stati confermati per il 2017 - precisa il presidente camerale Natalino Gigante - dopo una attenta analisi sulla loro coerenza con le nuove funzioni camerali individuate dal decreto di riforma, in attesa di definire una eventuale diversa politica di erogazione dei servizi. Ci

attende una sfida importante - conclude -, quella di ridisegnare le nostre competenze in maniera sempre più efficace e utile allo sviluppo economico del nostro territorio e delle nostre imprese". Per tutti i bandi attivati è già possibile presentare le richieste di contributo in via telematica. Per ogni approfondimento su requisiti di partecipazione, spese ammesse, ammontare del contributo, valutazione delle domande, si rinvia ai testi dei bandi, reperibili sul sito camerale [www.ra.camcom.gov.it](http://www.ra.camcom.gov.it).

**Amorino**  
impianti energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

aleo gruppo BOSCH SMA power-one SANTERNO SCHLETTER

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

CERMET SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO SINGERT Reg. n. 5778 ISO EN UNI 9001:2008

**Impresa VISANI**

TETTI - LATTONERIA  
COIBENTAZIONI  
TERMOCAPPOTTO  
IMPERMEABILIZZAZIONI  
RISTRUTTURAZIONI

Preventivi e sopralluoghi gratuiti  
Esperienza ventennale!

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

esperienza ventennale!

A sèn tót rumagnol!

## ABITAZIONE

# Nuovi interventi per Coabi anche nel campo delle ristrutturazioni, ma troppi vincoli legislativi

**Casamassima: "Occorre modificare le norme che regolano il restauro e la sostituzione immobiliare perché non facilitano la riqualificazione urbana"**

Prosegue il trend positivo della cooperativa di abitazione Coabi, che nonostante il periodo non proprio florido del mercato immobiliare riesce comunque a proseguire con buoni risultati la propria attività. Fronteggiare un settore che, a livello italiano, registra un continuo abbassamento dei prezzi, accompagnato da un lieve aumento delle compravendite e segnato da una crisi tuttora in corso, non è per niente facile, ma la politica adottata dalla cooperativa, fino ad ora, può definirsi vincente. I risultati, infatti, sono dalla parte di Coabi: oltre all'intervento, tuttora in corso, in via Forlivese, che prevede la realizzazione di quattro appartamenti classe A, autonomi dal punto di vista energetico, la cooperativa ha, infatti, in programma un intervento nella zona pittori faentina. Si parla di una palazzina

da almeno dieci appartamenti, con l'ufficialità che però si attende per maggio o giugno 2017. "Abbiamo scelto di muoverci a piccoli passi, con interventi mirati e oculati, proponendo sempre case con standard di comfort e tecnologia molto alti stando però attenti al costo totale per l'utente: è questo che ci ha permesso di continuare a operare in questo campo nonostante le difficoltà che lo caratterizzano - commenta Riccardo Casamassima, il direttore -. Coabi, intanto, strizza l'occhio alla possibilità di intervenire a Faenza anche nell'ambito della ristrutturazione edilizia. Al momento sono in corso delle valutazioni per quanto riguarda una decina di immobili nel territorio, ma a frenarci sono principalmente i vincoli legislativi che tutto fanno fuorché favorire interventi di questo tipo: occorrerebbe

.....  
**L'housing sociale rimane un obiettivo, ma è una strada al momento impossibile da percorrere perché è un settore in cui sono necessari grandi contributi esterni**  
 .....

.....  
 proponendo sempre case con standard di comfort e tecnologia molto alti stando però attenti al costo totale per l'utente: è questo che ci ha permesso di continuare a operare in questo campo nonostante le difficoltà che lo caratterizzano - commenta Riccardo Casamassima, il direttore -. Coabi, intanto, strizza l'occhio alla possibilità di intervenire a Faenza anche nell'ambito della ristrutturazione edilizia. Al

modificare le norme che regolano sia la ristrutturazione che la sostituzione immobiliare, perché quelle attuali, di fatto, non facilitano affatto tutto ciò che riguarda la riqualificazione urbana" spiega Casamassima, auspicando poi che, con la nuova legge urbanistica ora in discussione alla regione, possano vedersi miglioramenti nel giro di qualche anno.

Essendo poi una vera e propria cooperativa di abitazione, Coabi guarda al futuro mantenendo però un occhio verso il passato. La porta dell'housing sociale rimane, infatti, sempre aperta, anche se si tratta di una strada al momento impossibile da percorrere perché è un settore in cui sono necessari grandi contributi esterni.

Andrea Voria



## CONSORZIO VINI DI ROMAGNA

## Il faentino Giordano Zinzani riconfermato presidente



Il faentino Giordano Zinzani (nella foto), dirigente settore enologia Caviro, è stato riconfermato alla presidenza del Consorzio vini di Romagna, l'ente che riunisce cantine, aziende vinicole e produttori di vino al fine di tutelare la produzione vitivinicola della Romagna. Oltre alla presidenza sono state elette anche le nuove cariche sociali per il triennio 2017-2019.

Per Zinzani, in carica dal 2008, si tratta del quarto mandato al timone del Consorzio: "Ringrazio i colleghi soci del Consorzio e del nuovo Consiglio di amministrazione che hanno voluto la mia rielezione. Un Consiglio di amministrazione che si è anche in buona percen-

tuale rinnovato e che certamente porterà nuovo fermento positivo nelle idee e nella vita consortile. Il nostro Consorzio ha fatto molto in questi ultimi tempi per comunicare un nuovo volto della Romagna ed è cresciuta l'immagine dei nostri vini a Denominazione di origine e a indicazione geografica. Serve comunque un'unità d'intenti, perché tutti gli attori della filiera siano protagonisti nel far cambiare e accrescere il percepito di un territorio come la Romagna e dei suoi vini".

I consiglieri, tra novità e conferme, sono: Mauro Sirri, Azienda Celli di Bertinoro (FC), Alessandro Morini, Poderi Morini di Faenza (Ra), Giacomo Monta-

nari, Ca' di Sopra di Marzeno di Faenza (Ra), Francesco Bordini, Villa Papiano di Modigliana (FC), Alberto Perdisa, Insia - Palazzona di Maggio di Ozzano nell'Emilia (Bo), Valerio Casali, Tenuta Casali di Mercato Saraceno (FC), Roberto Monti, Cantina Forlì Predappio, Silvia Manzoni, Cavim di Sasso Morelli (Bo), Fabio Castellari, Cantina di Faenza (Ra), Achille Andrea Emiliani, Agrintesa di Faenza (Ra), Daniele Rossi, Cantina dei Colli Romagnoli di Imola (Bo), Marco Nannetti, Cevico di Lugo (Ra), Scipione Giuliani, Poderi dal Nespole di Cusercoli (FC), Enrico Prugnoli, Cantina Sociale di Cesena (FC), Roberto Sarti, Caviro di Faenza (Ra).

# FAENZA INFISSI

*Distinguersi per non estinguersi*

**PORTE - FINESTRE - SCURI  
INFERRIATE**

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

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

## COMUNICAZIONE

## Città in CAA: per una comunità che non esclude nessuno

Città in CAA è un progetto che coinvolge gli spazi pubblici della città di Faenza per rendere i luoghi della vita quotidiana accessibili e accoglienti per chi presenta disturbi cognitivi e del linguaggio.

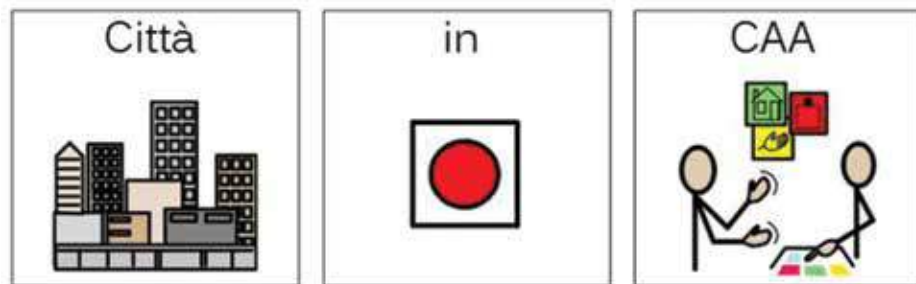
A questo scopo, l'iniziativa promossa dall'associazione Fare leggere tutti e da Autismo Faenza Onlus, si propone di rendere leggibili indicazioni, descrizioni, insegne presenti negli spazi pubblici, come negozi o luoghi cittadini, creando appositi e specifici strumenti di comunicazione, realizzati attraverso le potenzialità della Comunicazione aumentativa alternativa.

La CAA è un sistema che mette in atto diverse tecniche comunicative per permettere la comunicazione con e da parte di persone con disturbi cognitivi e del

linguaggio. Tra gli strumenti che propone c'è quello della scrittura simbolica, ovvero una scrittura in immagini che supporta la comprensione e dà l'opportunità alla persona con disturbi cognitivi di esprimere i propri bisogni e pensieri senza dovere necessariamente utilizzare un linguaggio verbale.

I simboli della CAA sono uno strumento che crea inclusione, in quanto, per la maggior parte, sono iconici, e vengono sempre accompagnati dal corrispondente scritto. Tali caratteristiche rendono questo sistema adatto anche a persone straniere che stanno imparando la nostra lingua, fornendo loro un importante supporto alla comprensione, e rendendo gli ambienti dello spazio cittadino un vero luogo di incontro e di scambio che non esclude nessuno.

Nello specifico, il progetto messo a punto dalle due associazioni prevede di: adattare gli ambienti pubblici creando strumenti cartacei e multimediali efficaci; tradurre nel sistema di scrittura in simboli della CAA insegne, indicazioni ed istruzioni presenti in luoghi pubblici e nei luoghi di interazione sociale; attivare seminari di formazione rivolti ad esercenti, operatori di luoghi pubblici, per imparare ad ascoltare e rivolgersi alle persone con complessi bisogni comunicativi; realizzare video modeling sottotitolati nei simboli della CAA per rappresentare episodi di vita quotidiana che si svolgono nei luoghi della società.



## Aiuta anche tu a costruire la città in CAA

Per realizzare questo progetto, ogni piccolo contributo è fondamentale. Per questo è stata realizzata una campagna di raccolta fondi sul portale Rete del dono. Visitate il sito [www.retedel dono.it](http://www.retedel dono.it) e inserite nel motore di ricerca all'interno la dicitura "Città in CAA".

In alternativa, è possibile effettuare un bonifico bancario a:

Fare leggere tutti - Associazione di promozione sociale Credito Cooperativo ravennate e i molesse Soc. Coop.

IBAN: IT12N085422370000000267621

Codice BIC: ICRAITRRF20 Causale: "Donazione Città in CAA"

Per info [info@fareleggeretutti.it](mailto:info@fareleggeretutti.it)

## CINEDREAM

## Le pellicole più attese della prossima stagione

**Il cinema non si ferma e, da maggio ad agosto, non si contano i blockbuster in uscita. Da non perdere il nuovo episodio della saga Pirati dei Caraibi e gli appuntamenti con i supereroi, da Spiderman a Wonder Woman**

Con l'iniziativa Cinema2days che giunge al termine, il multisala Cinedream Multiplex di Faenza si prepara già alle proiezioni estive. Da maggio ad agosto saranno infatti tantissimi i blockbuster in uscita. "Si parte già l'11 maggio con 'King Arthur - Il potere della spada', la pellicola diretta da Guy Ritchie che racconta le gesta di Re Artù, interpretato da Charlie Hunnam, con Jude Law nel ruolo dell'antagonista Vortigern - fanno sapere dalla multisala di via Granarolo -. Il secondo film molto atteso, in uscita sempre l'11 maggio è Alien Covenant (sequel di Prometheus) diretto da Ridley Scott. La nave spaziale Covenant giunge su un remoto pianeta capace di ospitare la vita ma ben presto i membri dell'equipaggio si troveranno a dover lottare contro pericolose creature aliene". Per quanto riguarda invece le "risate" è in uscita, il 1° giugno, Baywatch con i bagnini Dwayne Johnson e Zac Efron mentre, per i più pic-



L'ampio ingresso del Cinedream Multiplex di via Granarolo a Faenza

coli, tornano Gru, Margo, Edith e Agnes in una serie di esilaranti avventure in "Cattivissimo Me 3". "E' atteso anche il grande ritorno del Capitano Jack Sparrow che, nel nuovo capitolo della saga 'Pirati dei Caraibi - La vendetta di Salazar' (in uscita il

24 maggio), si troverà ad affrontare una flotta fantasma pronta ad ucciderlo - concludono -. L'8 giugno torna invece in una versione completamente rivisitata la leggenda che ha affascinato le culture di tutto il mondo: 'La Mummia' con Tom Cruise. Tornando invece alla fantascienza da non perdere nei prossimi mesi "Transformers 5 - L'ultimo cavaliere" (dal 22 giugno) e "Spiderman - Homecoming" (6 luglio). "Il nuovo episodio della saga dei Transformers creata da Michael Bay vede il ritorno di Mark Wahlberg a fianco di Anthony Hopkins - evidenziano dal Cinedream -. Nel nuovo film targato

Marvel invece il giovane Peter Parker, tornato a New York dopo il suo incontro con gli Avengers, cerca di trovare un equilibrio tra i suoi impegni scolastici e la lotta al crimine nei panni di Spider-Man sotto la tutela del suo nuovo mentore, Tony Stark. Va aggiunto anche che il 10 agosto uscirà nelle sale il nuovo super fantasy creato dalla penna di Stephen King 'La Torre Nera'. Sempre eroi, ma questa volta al femminile, nel film Wonder Woman, pellicola basata sull'omonima supereroina dei fumetti Dc Comics, che uscirà nelle sale il 1° giugno. Il 13 luglio uscirà anche il terzo film della serie Il Pianeta delle scimmie che vedrà Cesare e le sue scimmie costretti a combattere una guerra contro gli uomini, mentre il 10 agosto per gli amanti dell'horror uscirà nei cinema "Annabelle 2: creation". Da segnalare "Dunkirk", il nuovo film scritto e diretto da Christopher Nolan in uscita il 31 agosto. La storia, ambientata a Dunkerque durante la seconda guerra mondiale, vede la partecipazione di un cast d'eccellenza: Tom Hardy, Mark Rylance, Kenneth Branagh, Cillian Murphy.

Silvia Benericetti

**VIAR**  
VERNICIATORI  
IMBIANCHINI  
AFFINI RUSSI



di Solio Ivano & C. snc

Via G. di Vittorio, 3/1 (Zona Artigianale)  
48026 Russi (RA)

Tel. e Fax 0544 582398

e-mail: [viar.russi@tin.it](mailto:viar.russi@tin.it)



CARAVITA RECINZIONI snc di Caravita Lino & C.  
Via Cà del Vento, 37 - 48012 BAGNACAVALLLO (RA)  
Tel. 0545 63240 (4 linee) - Fax 0545 62960

VENDITA AL DETTAGLIO E ALL'INGROSSO  
DI TUTTI I PRODOTTI PER RECINZIONE

[www.caravitarecinzioni.it](http://www.caravitarecinzioni.it) - E-mail: [info@caravitarecinzioni.it](mailto:info@caravitarecinzioni.it)



[www.inbanca.bcc.it/famiglia](http://www.inbanca.bcc.it/famiglia)



## Promozione sul tasso di ingresso **fino al 30.06.2017\***

**MUTUO MISTO** durata massima 25 anni, garantito da ipoteca sull'immobile.

0,90% FISSO per i primi 3 anni **TAEG 1,61%\*\***

oppure

1,25% FISSO per i primi 5 anni **TAEG 1,64%\*\***

Un'opportunità per l'acquisto della tua casa!  
Informazioni presso tutte le nostre Filiali

\* fa fede la data della domanda di concessione del finanziamento. La stipula del mutuo dovrà avvenire entro il 31.08.2017

\*\* ESEMPIO RAPPRESENTATIVO: importo totale del credito Euro 100.000,00, durata 25 anni dal 01.04.2017 al 31.03.2042; spese di istruttoria Euro 750,00, spese di perizia Euro 250,00, imposta sostitutiva Euro 250,00; polizza assicurativa incendio-scoppio-altri danni al bene Euro 150,00; spese addebito rata 1,90 Euro mensili con addebito in conto corrente; tasso di interesse fisso 0,90% per i primi 3 anni (corrispondente a n. 36 rate mensili di Euro 372,36) oppure 1,25% per i primi 5 anni (corrispondente a n. 60 rate mensili di Euro 388,30); per i successivi 22 oppure 20 anni, tasso variabile pari all'Euribor 6 mesi base 365, media mese precedente, arrotondato ai 10 centesimi superiori (senza tasso minimo) maggiorato di uno spread pari a 1,80 punti, attualmente pari all'1,60% (corrispondente a n. 264 rate mensili di Euro 400,84 oppure a n. 240 rate mensili di Euro 401,50); importo totale dovuto dal consumatore: Euro 119.226,74 per la formula 3 anni a tasso fisso + 22 anni a tasso variabile, Euro 119.658,92 per la formula 5 anni a tasso fisso + 20 anni a tasso variabile.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali.  
Per le condizioni contrattuali si rimanda ai fogli informativi a disposizione della clientela presso le filiali del Credito Cooperativo ravennate e imolese e consultabili sul sito internet [www.inbanca.bcc.it](http://www.inbanca.bcc.it)

 **BCC**  
ravennate & imolese

**CALAMITA' NATURALI**

# La BCC sostiene gli agricoltori colpiti dalla grandine con interventi finanziari straordinari

Il nostro territorio, nel mese di aprile, è stato colpito duramente da improvvise grandinate che hanno causato gravi danni alle aziende agricole. Per fronteggiare questo difficile momento la Bcc ravennate e imolese è già operativa con una serie di misure straordinarie per consentire la ripresa delle attività, quali: anticipazione dei rimborsi assicurativi; sospensione delle rate dei prestiti; erogazione urgente di nuovi finanziamenti dedicati per il settore agricolo.

I finanziamenti potranno essere richiesti presso le Filiali della BCC tramite una semplice autodichiarazione dei danni subiti. Ulteriori agevolazioni verranno riservate ai Soci della cooperativa di credito.



I danni provocati dalla grandine che ha colpito la zona di Tossignano (Imola) intorno alla metà di aprile. Le immagini sono state scattate da Giovanni Bettini (presidente Clai) nei terreni della sua azienda agricola

**FORMAZIONE**

# Ha preso il via il corso Oss organizzato da Irecoop Emilia Romagna sede di Ravenna

Ha preso il via qualche settimana fa, nelle aule faentine dell'ente di formazione, il corso Oss-Formazione iniziale di 1000 ore organizzato da Irecoop Emilia Romagna - sede Ravenna. I corsi sono indirizzati alla preparazione di professionisti in grado di svolgere attività di cura e di as-

sistenza domestico alberghiera, sociale e sanitaria di base alle persone in condizione di disagio o di non autosufficienza sul piano fisico e/o psichico, al fine di soddisfarne i bisogni primari e favorirne il benessere, l'autonomia, nonché l'integrazione sociale.



Un momento della prima lezione che si è svolta nelle aule Irecoop a Faenza

**CONSERVAZIONE**

# Imola, restaurate le statue di viale dei Cappuccini

E' terminato proprio pochi giorni prima della via Crucis del Venerdì Santo, l'intervento di ripristino e pulizia sulle statue di viale dei Cappuccini a Imola (le statue si

affacciano sulla via Emilia). La Fondazione Cassa di Risparmio di Imola ha infatti risposto celermente alla richiesta del Padre Superiore dei Frati di via Villa Clelia,

vista la condizione in cui versavano le statue di San Francesco e di Santa Caterina, ora tornate al loro stato originale. L'intervento è stato eseguito in tempi re-

cord dal restauratore Maurizio Rambelli, che aveva effettuato precedentemente anche i restauri della facciata del Palazzo Comunale della città.



 <p><b>21 MAGGIO 2017</b> <b>ACQUAPENDENTE</b> (La Gerusalemme d'Europa)</p> <p>Borgo e Castello di Torre Alfina</p>	 <p><b>4 GIUGNO 2017</b> <b>SIENA</b> Abbazia Monte Oliveto</p> <hr/> <p><b>25 GIUGNO 2017</b> <b>BELLAGIO</b> e Museo MOTO GUZZI</p>	 <p><b>GIUGNO 2017</b> in preparazione <b>Tour della SARDEGNA</b></p> <p>Costa Smeralda La Maddalena Alghero Cagliari <b>PRANZO CON I PASTORI</b> a Orgosolo</p>	 <p><b>5/8 SETTEMBRE</b> Pellegrinaggio a <b>FATIMA</b> in occasione del centenario delle apparizioni con pomeriggio a Lisbona</p> <p>Voli di linea Trasferimenti in aeroporto Hotel cat. 3/4 stelle Pensione completa Visite guidate</p>	 <p><b>CROCIERA</b> con <b>Costa Fascinosa</b> A spasso per il Mediterraneo</p> <p><b>1/8 OTTOBRE 2017</b> Savona - Napoli - Palermo Malta - Barcellona - Marsiglia</p> <p><b>OFFERTA SPECIALE</b> Quote, tasse e assicurazioni incluse da € 620</p>	
<p>ASSISTENZA CAPOGRUPPO</p>		<p>PULLMAN G/T DA FAENZA E LUGO</p>	<p>INFORMAZIONI IN AGENZIA</p>		
 <p><b>brasini</b>travel 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>	



# PetStore





**IL PRIMO  
PET STORE  
DELLA ROMAGNA**



**A FAENZA**

**IN VIA G. GALILEI, 4**

presso il Centro  
Commerciale le Cicogne



**ANIMALI AMATI E FELICI**



OROLOGI

# Il Tempo in Romagna: Fugit irreperabile tempus

Ogni paese che si rispetti ha il suo orologio pubblico, la sua torre dell'orologio, da Rimini a Comacchio, da Ravenna a Bertinoro. Non importa la dimensione del luogo, tanto che una piccola località come Mercato Saraceno vanta ben due torri dell'orologio. Anche fuori dai confini della nostra Romagna ricorderemo che i simboli indiscussi dei due ultimi maggiori eventi sismici, il terremoto dell'Emilia del 2012 e quello del Centro-Italia del 2016 furono rispettivamente la Torre dell'Orologio di Finale Emilia e quella di Amatrice.

Da sempre pare indispensabile calcolare il tempo, almeno quello ufficiale detto *chrónos*

Da sempre pare infatti indispensabile calcolare il tempo, almeno quello ufficiale detto *chrónos*, per quanto di tempi ufficiali ce ne fossero diversi anche in passato, dall'ora italica a quella francese. L'ora italica o boema, dal XIV secolo, calcolava ventiquattro ore della stessa durata che venivano numerate dal tramonto (la 24esima ora); in questo modo, tuttavia, il mezzogiorno era variabile e corrispondeva alla 19esima ora in inverno e alla 16esima ora all'estate. Basti osservare l'ora alla romana indicata dal pittoresco orologio della torretta neogotica di Brisighella, in cui si tenne nel 2013 una mostra dall'eloquente titolo "La Signoria del Tempo". Dal XVIII secolo, questa fu sostituita dall'ora francese o ultramontana, che definisce il mezzogiorno fisso, ora in cui il sole è allo zenit. Benché per molti fisici il tempo non sia altro che un'illusione o una costruzione mentale sedimentata attraverso i secoli, resta il fatto che da sempre l'uomo si è cimentato col calcolo del tempo. Agli orologi, dunque, spetta il compito di calcolare il *chrónos*, ma a calcolare il *kairós* ci pensa ognuno di noi, con la propria personalissima percezione del tempo che passa. Basta analizzare le antiche steli pagane per ricordare come il valore del tempo sia cambiato nei secoli. Le steli romane mostrano bene come anche un mese e un

giorno in più o in meno valessero tanto. Quante volte mi sono sentita dire che un giorno non cambia la vita. Eppure basterebbe chiederlo a Iulia Prima, figlia carissima di Iulius Crescens, morta a undici anni, quattro mesi e diciassette giorni, come cita la sua stele all'interno del Museo arcivescovile di Ravenna. Allo stesso modo, Licinia Valeria Faustina Italica, che giace in un piccolo sarcofago della navata destra della Basilica di Sant'Apollinare in Classe, prematuramente scomparsa all'età di un anno, sei mesi e sei giorni. Il lapidario di Urbino, già collezione dei duchi di Montefeltro all'interno del loro Palazzo Ducale, presenta un numero incredibile di lapidi con lo stesso *leitmotiv*: da Aurelio Optato che visse sette anni, dieci mesi e diciannove giorni a Flavia Cara che visse tredici anni, sei mesi e ventotto giorni, possiamo intuire quanto il tempo fosse prezioso in un'epoca in cui la speranza di vita era nettamente inferiore a quella dei giorni nostri. Verrebbe da sostenere che oggi siamo dei pressapochisti, e che non consideriamo abbastanza il nostro tempo.

Sul tempo gli antichi "la sapevano lunga" e ne rimane traccia evidente nel mosaico del VI secolo della Danza dei geni delle quattro stagioni della Domus dei Tappeti di pietra di Ravenna

Un minuto può essere lunghissimo, mentre un anno può volare. Questo è il *kairós* degli antichi Greci che la sapevano davvero lunga e di cui rimane traccia evidente nel mosaico del VI secolo della Danza dei geni delle quattro stagioni della Domus dei Tappeti di pietra di Ravenna. Di chiaro retaggio classico è anche l'iscrizione latina "Sic vita pendet ab alto" che ammonisce gli avventori della Cripta Rasponi all'interno del Palazzo della Provincia, presso la zona dantesca di Ravenna, costellata da una miriade di tombe. Tuttavia, anche i nostri detti popolari di

Romagna a modo loro la dicono lunga sull'incedere del tempo, senza bisogno di orpelli costosissimi né di strumentazioni ingombranti. Allorché qualcosa ha breve durata si usa dire che *E' dura da Nadél a Sân Stèvan*, poiché ci si aspetta che tutti sappiano che si tratta di due giorni consecutivi. Ugualmente, in seguito alle feste di fine anno, l'Epifania "che tutte le feste porta via" segna anche un sensibile allungarsi delle ore di luce: per lo più un'ora al giorno in più, *Par la Pasqueta - un'ureta*. Pochi giorni dopo, il 17 gennaio, giorno di Sant'Antonio abate protettore degli animali, porta un ulteriore allungamento delle ore di luce della giornata: *Par Sant'Antoni Abêt - un'ora e un quèrt*. Come sostiene il professor Arnaldo Benini, al pari del linguaggio e del senso dello spazio quindi, la percezione del tempo è "un evento biologico prodotto da meccanismi nervosi emersi per selezione naturale", non già una pia illusione come

sostengono molti. Il buon Sigismondo Pandolfo Malatesta, signore di Rimini nel XV secolo, così li avrebbe ammoniti: *Tempus loquendi - Tempus tacendi* (l'iscrizione "c'è un tempo per parlare e un tempo per tacere" è ripetutamente incisa sui marmi del tempio malatestiano). A volte, insomma, sarebbe buona cosa tacere.

Silvia Togni



L'autrice dell'articolo Silvia Togni ai piedi dell'orologio della Torre Civica di Bertinoro appena "incapparellata" Tribuno di Romagna

## L'angolo del dialetto

In italiano *radio* è una di quelle parole che risultano dalla semplificazione di termini composti (*radiofonia* ecc.), come *moto* da *motocicletta* o *auto* da *automobile*. Si tratta di vocaboli relativamente recenti di genere femminile nonostante la loro finale in -o (*una radio, un'auto, una moto*), che vanno ad aggiungersi all'unico vocabolo "antico" di genere femminile uscente in -o: *la mano*. In verità ci sarebbe anche *l'eco* (*la eco*), ma è di uso piuttosto raro e poi al plurale diventa naschile: *gli echi*.

In romagnolo molti di questi termini italiani uscenti in -o (maschili e femminili) sono entrati in tempi recenti nel nostro dialetto senza perdere la o finale, cioè non sono stati 'dialettizzati'. Mentre *mano* è regolarmente diventato *man*, altri sono rimasti tali: come *treno*, *cino* (da 'cinematografo'), *gelato* (anche se in molte zone si dice *gelê* o *zlê*) e appunto *radio*.

L'espressione "la radio", quando comparve poco meno di un secolo fa, deve essere suonata strana ai parlanti romagnolo con quell'articolo femminile e la finale 'maschile' in -o, per cui ben presto diventò \**aradio* passando al genere maschile: *un bël aradio, un nôv aradio* ecc.

Alzi la mano chi, di lingua madre dialettale, non si è mai visto calare un voto dalla maestra, nel tema o nel dettato, per avere scritto *l'aradio*.

a cura di Gilberto Casadio

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.

# A Zattaglia si gusta il vero cinghiale re delle colline

Dal 12 al 15 maggio ottimi piatti di carne e coinvolgenti spettacoli dal vivo. Lunedì torna il connubio tra l'ungulato e la mora romagnola



La Festa del Cinghiale di Zattaglia da 29 anni è un connubio perfetto tra sapori, prelibatezze ed autenticità, che ai giorni nostri è sempre più difficile da trovare: un appuntamento imperdibile.

**Zattaglia** accoglie per quattro giorni ai piedi di Monte Mauro gli amanti dei gusti rustici e genuini grazie all'impegno del Gruppo sportivo Valsintria e dei suoi volontari



Zattaglia, una piccola borgata o paese ai piedi di Monte Mauro (Vena del Gesso) tra le colline di Brisighella e Casola Valsenio, accoglie per quattro giorni gli amanti dal gusto rustico della prelibata carne che dà il nome alla festa, grazie all'impegno del

Gruppo sportivo Valsintria e dei suoi volontari, che hanno fatto registrare una crescita di livello, in tutte queste edizioni, sia di presenze che di esperienze. Tra grembiuli e tegami in menù sono presenti i primi piatti conditi con il classico ragù, ragù di

cinghiale, burro e salvia, la pasta tutta fatta a mano, gli orecchioni, pasta ripiena con ricotta spinaci e parmigiano, le classiche tagliatelle e la mitica polenta. I secondi piatti, con lunga e impegnativa lavorazione della carne dell'ungulato, sono composti da salmi,

## Programma

**Venerdì 12 maggio** ore 18.30 apertura stand gastronomico / in serata spettacolo con gli Herpes / **sabato 13 maggio** ore 12 apertura stand gastronomico / durante il giorno raduno e motocinghialata Winter bikers / ore 18 apertura stand gastronomico / in serata spettacolo con i Grooviglio / **domenica 14 maggio** ore 12 apertura stand gastronomico / ore 14 tiro alla fune e altri giochi / pomeriggio e sera di festa con Dance show Romagna con Giorgio e le Magiche fruste di Romagna, Team dance Romagna e Rising star show / ore 18 apertura stand gastronomico / **lunedì 15 maggio** ore 19 apertura stand gastronomico / in serata Veronica Creo canta Laura Pausini / lunedì 15 "la mora romagnola a tavola con il cinghiale"

stufato con coste, salsiccia, stinchi e trippa, per non parlare dei rosticini e della classica salsiccia, sempre lavorati e preparati dal gruppo. Il lunedì è sempre speciale: oltre al cinghiale anche la mora romagnola si siede a tavola con il protagonista della Festa aggiungendo tagliatelle e orecchioni al guanciale, grigliata mista e costole ai ferri. Durante i giorni della festa si assiste ai vari intrattenimenti e spettacoli per grandi e piccini,

mercatini, giochi e divertimento genuino nel verde della natura, lasciando l'auto negli ampi parcheggi grazie al servizio gratuito della Cinghionavetta. Il motto è sempre "Corri a Zattaglia, non aspettare, con i tuoi amici sai dove andare". Info e novità su Fb e Instagram Zattaglia-FestadelCinghiale, [www.festacinghialezattaglia.it](http://www.festacinghialezattaglia.it) [festacinghialezatt@libero.it](mailto:festacinghialezatt@libero.it), 339 7535077

# Feste e sagre alla fiera "Sono Romagnolo" 2017

Il Comitato ha tenuto alto il nome della ristorazione romagnola offrendo, insieme alle altre realtà del territorio, un ricco menù che spaziava dai prodotti di mare a quelli dell'entroterra

Il Comitato "Feste e Sagre" non poteva non esserci: anche a questa edizione 2017 i volontari delle sagre faentine e ravennati erano presenti in forza a "Sono Romagnolo", la fiera dell'identità Romagnola che si è svolta a inizio marzo al centro fieristico di Cesena. L'evento, nato dalla collaborazione tra Cesena Fiera e Media Consulting, è dedicato a sapori, cultura e tradizioni romagnole, per entrare nell'Universo Romagna. Dalla musica alle prelibatezze gastronomiche, dall'arte alle tradizioni: tutte le eccellenze delle nostre terre erano in mostra nella seconda edizione della rassegna. Dopo il taglio del nastro di venerdì 3 marzo alla

presenza di Maurizio Ferrini, sabato è stata protagonista la musica di casa nostra, capace di attirare l'attenzione di migliaia di visitatori. A chiudere il sipario è stato invece, domenica alle 18, la consegna del premio Romagnolo doc a Ivano Marescotti. Il Comitato ha quindi tenuto alto il nome della ristorazione romagnola, offrendo insieme alle altre realtà del territorio un ricco menù che spaziava dai prodotti del mare a quelli dell'entroterra. Uno dei protagonisti assoluti è stata la piadina romagnola, street food per eccellenza che si distingue per la praticità del consumo, il prezzo contenuto e la versatilità degli abbinamenti.



**Scopri gli ebook della**  
**FONDAZIONE**  
**GIOVANNI DALLE FABBRICHE**

**Un grande aiuto**  
**con un semplice clic**

scarica e leggi le collane  
**Utilities e Prassi cooperative**  
su [homelessbook.it](http://homelessbook.it)

# A metà maggio si fa festa a Fossolo

**Dal 18 al 22 maggio cinque serate in allegria con le specialità delle arzdore e l'intrattenimento dal vivo**

Per un lungo weekend, dal 18 al 22 maggio, i sapori della campagna sono protagonisti della festa che anima l'area del campo sportivo di Fossolo (Faenza). Partendo dallo stand gastronomico, quando dalle cucine usciranno fumanti porzioni di polenta, ottimi primi piatti come cappelletti, tortelloni e strozzapreti, e poi ancora castrato, salsiccia, arrostiticini e tante altre specialità come le bruschette, il tutto accompagnato dall'immane piadina e dal buon vino romagnolo nel rispetto della tradizione.

Le "arzdore" lavorano sodo per "tirare" la

sfoglia e preparare piadina, mentre gli uomini sono addetti a grigliate e polenta. Un lavoro di squadra con tanti volontari che trova il giusto riconoscimento nelle migliaia di persone che ogni anno frequentano la festa.

Oltre ad esaltare i piaceri della gola, la sagra dedica un'attenzione speciale al divertimento con un carnet ricco di attrazione e musica.

Domenica 21 maggio la festa anticipa a mezzogiorno l'apertura degli stand per il "Pranzo all'aria aperta", organizzato dalla Polisportiva Circolo Acli di Fossolo, con il

coinvolgimento di oltre cento volontari: un lavoro di squadra ormai consolidato negli anni.

Info: polisportivafossolo@gmail.com - Facebook: Fossolo - Sagra del castrato



## Programma

**Giovedì 18 maggio** ore 21 rock'n'roll, swing e rockabilly con The Cadillac / **enerdì 19 maggio** ore 21 Motoincontro, birra, castrato ed eclettici "Brillanti sparsi" / **sabato 20 maggio** ore 21 musica anni '60-'70-'80 con "The sound group" / **domenica 21 maggio** alle 15.30 spettacolo di ballerini "Club Maurys" / ore 20.30 serata di musica folk con l'Orchestra Silvagni / **lunedì 22 maggio** ore 21 Magic queen - cover band dei Queen

Tutte le sere stand gastronomico - Ingresso offerta libera.

# Prada, famiglie in festa tra adulti, bambini e... cani!

**Alla "Festa dla fameja" venerdì 2 giugno debuttano gli insoliti spettacoli di dog dance e disc dog**

Famiglia - o meglio... fameja - di nuovo al centro della grande festa che Prada, frazione di Faenza, propone dall'1 al 6 giugno a pochi chilometri da Faenza. Ogni sera il programma degli spettacoli è assai nutrito: giovedì Musicanti di San Crispino, sabato 3 "Banda larga", cover band Morandi e Baglioni, domenica 4 ballerini Cicognani, lunedì 5 orchestra La nuova Romagna folk,

martedì 6 "La compagnia", cover band Battisti e Mogol.

L'intera giornata di venerdì 2 giugno, inoltre, sarà dedicata agli amici a quattro zampe con la mostra cinofila dalle 9 alle 16 e gli spettacoli dog dance e disc dog dalle 19 alle 23. Ogni sera dalle 20 spazio anche al divertimento dei più piccoli all'angolo bimbi.

In tavola, infine, i capisaldi della tradizione romagnola capitanati dallo storico bigolo pradese, mentre i cappelletti vanno a braccetto con il ragù e gli orecchioni conferma-

no il loro sodalizio con burro e salvia. Tra i secondi in menù ecco cosciotto di pecora, arrostiticini, coscia disossata di pollo e tanta ottima carne ai ferri. Per info 335 523810



## Programma

**Giovedì 1 giugno** ore 21 Musicanti di San Crispino / **venerdì 2 giugno** giornata dedicata agli amici a quattro zampe: dalle 9 alle 16 mostra cinofila / dalle 19 alle 23 spettacolo dog dance e disc dog / **sabato 3 giugno** ore 21 Banda larga, cover band Morandi e Baglioni / ore 12 pranzo con menu libero aperto a tutti / Moka Club / **domenica 4 giugno** ore 21 spettacolo con i ballerini di Cicognani / **lunedì 5 giugno** ore 21 orchestra La nuova Romagna folk / **martedì 6 giugno** ore 21 "La compagnia", cover band Battisti e Mogol

tipografia **v**algimigli

dal 1902... centoquattordici anni e non sentirti



grafica  
e pre stampa



stampa  
litografica



stampa digitale  
piccolo e grande  
formato



reparto  
confezione

via Batticuocolo 3 FAENZA • tel. 0546 662211 • info@tipografiavalgimigli.it  
[www.tipografiavalgimigli.it](http://www.tipografiavalgimigli.it)

**sdar**  
vending dal 1975



Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

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



*servizi di ufficio stampa*

*servizi di grafica*

*pubblicazioni*

*aggiornamento siti internet*

*aggiornamento social network*

*produzione contenuti*

*consulenza*

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

**in**<sup>•</sup>**piazza**

Per informazioni: [ufficiostampa@inpiazza.it](mailto:ufficiostampa@inpiazza.it) | 0546 26084 | [www.inpiazza.it/cooperativa](http://www.inpiazza.it/cooperativa)

## ARTE

## Bologna ospita Joan Miró e Forlì la personale di Giovanni Marchini

Sarà Joan Miró il protagonista della mostra di primavera a Palazzo Albergati di Bologna, visitabile dall'11 aprile fino a settembre 2017, dal titolo "Miró! Sogno e colore". Un'esposizione composta da 130 opere tra cui 100 olii di sorprendente bellezza e di grande formato, per raccontare la sperimentazione ricercata da Miró all'interno delle principali correnti artistiche del ventesimo secolo come il Dadaismo, il Surrealismo e l'Espressionismo. Pittore, scultore e ceramista, per tutta la vita Miró ha affiancato alla sua anima più contemplativa una poetica unica tra sogno e colore, così da sfuggire alla banalità e al convenzionalismo. Selvaggio e anticonformista, l'artista catalano alla

continua ricerca di novità pur rimanendo allo stesso tempo profondamente legato alle proprie radici, riuscì a distinguersi tramite un suo personalissimo stile che decollò nel mondo dell'astratto fino a raggiungere il successo alla fine degli anni '20 nella capitale francese. Orari: lun-dom 10-20.

"Giovanni Marchini. Dal Vero alla Macchia" è il titolo della personale del celebre artista forlivese Giovanni Marchini che presenta al pubblico una selezione di dipinti, sculture e opere grafiche, visitabile fino al 18 giugno 2017 a Palazzo Romagnoli a Forlì. Un pittore di solida scuola toscana, coinvolto in età giovanile nelle dinamiche molto

assordanti del gusto e delle mode primo novecentesche, ma che nella maturità si è poi adattato alla condizione del pittore "domestico". La ricerca del bello in natura è al centro dell'attenzione di Marchini, dedito ad una pittura sostanzialmente di genere, rivestendo il ruolo di cantore di un paesaggio pastorale e bucolico, sulla soglia del realismo lirico. Nella mostra figurano opere della fase giovanile di Marchini, che ha saputo misurarsi con il composito ed eclettico clima figurativo del suo tempo, e manifestare una propensione dichiaratamente verista ed espressionista. Orari: mar-ven 9.30-17.30. Sab, dom e festivi 10-18.

A cura di Manuela Cavina



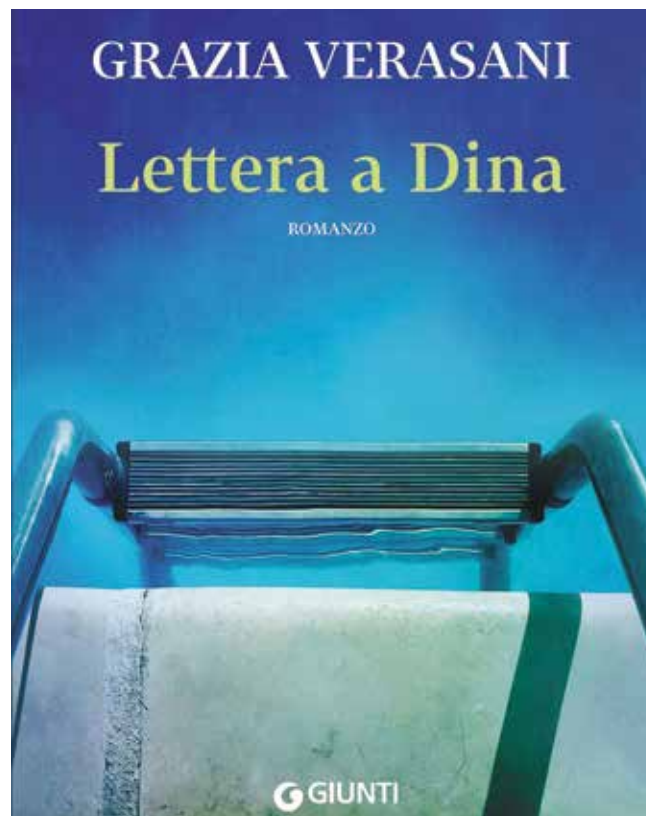
A sinistra "Costellazione amorosa" di Joan Miró, sopra Il cavallo narratore di Giovanni Marchini

## LIBRO DEL MESE

## "Lettera a Dina", l'ultimo romanzo di Grazia Verasani

Lettera a Dina è il titolo dell'ultimo libro dell'autrice bolognese Grazia Verasani (Giunti editore), che racconta di un'amicizia al femminile unica e irripetibile e dei segni che ha lasciato. La storia ha inizio una mattina del 1973, quando nella classe 2°H entra per la prima volta Dina. Ha dodici anni, indossa abiti costosi, è bionda e sovrappeso. Si volta verso la sua nuova compagna di banco e le dice: "Io sono fascista" mentre l'altra le risponde: "Io sono comunista". Le due si studiano e dopo un'iniziale diffidenza diventano inseparabili. Così nasce un'amicizia travolgente, fatta di sotterfugi, scoperte, chiacchiere, ribellioni, litigi e riconciliazioni appassionate. Due mondi diversi, due famiglie di estrazione opposta, una di matrice operaia e l'altra borghese, che le due ragazzine mescolano e alternano in una Bologna animata dalle prime lotte studentesche. Durante l'adolescenza, tra le attese degli adulti e i drammi di ogni giorno, le due ragazze finiscono per allontanarsi. Trentasette anni dopo, mentre parcheggia l'auto, la protagonista di questa storia sente alla radio "E mi manchi tanto...", la canzone che lei e Dina ascoltavano fino allo sfinimento su un giradischi nei lunghi pomeriggi trascorsi insieme. E di colpo tutto è come allora e Dina è di nuovo lì. Dove si è persa l'adolescente ribelle che era? E qual è stato il momento in cui qualcosa si è spezzato? Una riflessione sui sogni e gli ideali della giovinezza attraverso un paesaggio esistenziale che tocca un decennio importante della storia italiana, in una sovrapposizione tra passato e presente.

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 35.000 copie.**

project by Ewolutha - 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.O.A.



**MUSICA E SPETTACOLI**

**VENERDI' 5**

**Bologna** Teatro Duse **Umberto Tozzi** musica / ore 21 / 051 231836

**Rimini** 105 Stadium **Notre Dame de Paris** il musical / ore 21 / 0541 395698

**Bologna** Estragon **Salmo** musica / ore 21 / 051 323490

**Ravenna** Cisim **Trio Bobo** musica / ore 21,30 / 0544 405666

**SABATO 6**

**Ravenna** Bronson **Istambul sessions** musica / ore 21 / 333 2097141

**Bologna** Estragon **Levante** musica / ore 21,30 / 051 323490

**Bologna** Unipol Arena **Il Volo** musica / ore 21 / 051 758758

**DOMENICA 7**

**Ravenna** Teatro Alighieri **An evening with Pat Metheny** musica / ore 21 / 0544 249244

**LUNEDI' 8-11**

**Lugo** Teatro Rossini **Due partite** prosa / ore 20,30 / 0545 38542

**Bologna** Teatro Il Celebrazioni **Ron** musica / ore 21 / 051 6153370

**MARTEDI' 9**

**Ravenna** Teatro Alighieri **Quartetto di Cremona, Quartetto Guadagnini** musica / ore 20,30 / 0544 249244

**Ravenna** Bronson **Wovenhand** musica / ore 21 / 333 2097141

**MARTEDI' 9**

**Ravenna** Cisim **Marc Ribot Solo** musica / ore 21,30 / 0544 405666

**MERCOLEDI' 10**

**Ravenna** Bronson **Thor & Friends + Larsen** musica / ore 21 / 333 2097141

**Ravenna** Mama's Club **Laura Avanzolini Trio** musica / ore 21,30 / 331 9118800

**GIOVEDI' 11**

**Ravenna** Mama's Club **Avery Sunshine** musica / ore 21,30 / 331 9118800

**Ravenna** Cisim Cafè **Berlin** prosa / ore 20 / 389 6697082 (repliche il 12 e il 13)

**VENERDI' 12**

**Bologna** Auditorium Manzoni **Patti Smith** musica / ore 21 / 051 261303

**Ravenna** Teatro Sociale **Nico Gori & Swing 10tet** musica / ore 21,30 / 335 372020

**Bologna** Teatro Il Celebrazioni **All shook up** musical / ore 21 / 051 6153370 (replica il 13)

**SABATO 13**

**Ravenna** Teatro Alighieri **Billy Cobham Band** musica / ore 21 / 0544 249244

**Rimini** Piazza Cavour **Strawberry Fields Day** musica / dalle ore 10

**Bologna** Locomotiv Club **Dar-gen D'Amico** musica / ore 21,30 / 348 0833345

**DOMENICA 14**

**Ravenna** Teatro Sociale **Grace Kelly Quartet** musica / ore 21,30 / 335 372020

**LUNEDI' 15**

**Ravenna** Bronson **Guido Catalano** musica / ore 21 / 333 2097141

**MARTEDI' 16**

**Bologna** Unipol Arena **Kiss** musica / ore 21 / 051 758758

**GIOVEDI' 18**

**Faenza** Teatro Masini **Ladri di carrozelle** musica / ore 21 / 380 8626514

**VENERDI' 19**

**Bologna** Unipol Arena **Enrique Iglesias** musica / ore 21 / 051 758758

**Ravenna** Bronson **Sonic ritual fest** musica / ore 21 / 333 2097141

**LUNEDI' 22**

**Bologna** Unipol Arena **Francesco Renga** musica / ore 21 / 051 758758

**GIOVEDI' 25**

**Bologna** Teatro Duse **Ermal Meta** musica / ore 21 / 051 231836

**GIOVEDI' 25**

**Faenza** Cinema Sarti **Ho amici in paradiso** cinema / ore 20,30



**Patty Smith**, in concerto il 12 maggio a Bologna e una scena di **Notre Dame de Paris** in scena il 5 maggio a Rimini

/ 0546 26084

**GIOVEDI' 25**

**Ravenna** Teatro Alighieri **Inferno** prosa / ore 20 ogni giorno tranne il lunedì / 0544 30227 (fino al 2 luglio)

**VENERDI' 26**

**Bologna** Locomotiv Club **Fine**

**before you came** musica / ore 21,30 / 348 0833345

**SABATO 27**

**Bologna** Teatro Europaudio-rium **Fiorella Mannoia** musica / ore 21 / 051 372540

**DOMENICA 28**

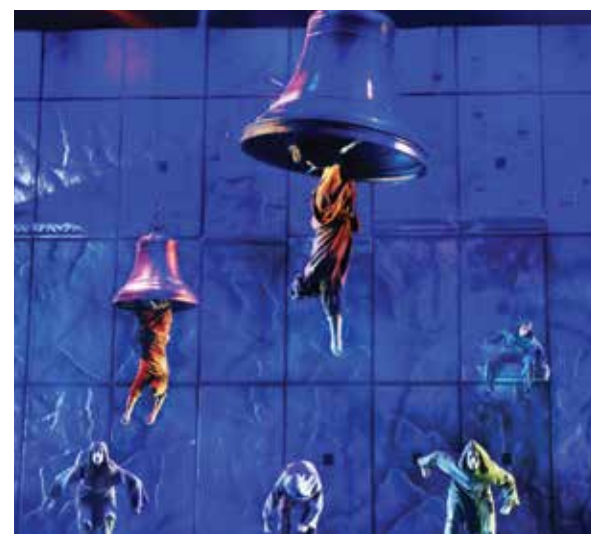
**Ravenna** Pala De Andrè **Munich**

**Philharmonic** musica / ore 21 / 0544 421211

**MARTEDI' 30**

**Bologna** Locomotiv Club **Sleatford Mods** musica / ore 21,30 / 348 0833345

A cura di **Manuela Cavina**



Levante a Bologna con il tour "Nel caos di stanze stupefacenti"

"Nel caos di stanze stupefacenti" è il titolo dell'album che dà il nome al tour di Levante, al secolo Claudia Lagona, che passerà dalle principali città italiane nel mese di maggio e farà tappa all'Estragon Club di Bologna sabato 6 maggio a partire dalle 21.30.

La cantautrice siciliana, che nel 2017 oltre al nuovo album (uscito il 7 aprile con l'etichetta Carosello Records) ha pubblicato anche il suo primo romanzo (Se non ti vedo non esisti, ed Rizzoli, 2017), sarà a Bologna per il consueto "bagno di folla" che la accompagna ormai dal 2013 quando, con il suo singolo d'esordio "Alfonso" è entrata a pieno titolo nell'olimpo del cantautorato indie italiano.

Dopo "Manuale Distruzione" e "Abbi cura di te", il nuovo album si propone come un insieme eterogeneo di sonorità elettroniche, pop e melodiche che accompagnano testi immediati, piacevoli e contraddistinti da quella semplicità di linguaggio e di espressione che caratterizzano lo stile della giovane cantautrice che, proprio quest'anno, ha vinto anche il premio come Migliore Artista Alternative alla sesta edizione dei Coca-Cola Onstage Awards, i premi dedicati ai protagonisti dei più importanti concerti, tour e festival organizzati in Italia.

"Nel caos di stanze stupefacenti" - che contiene anche "Pezzo di me", un divertente duetto con Max Gazzè (con il quale, già nel 2013, ha diviso il palco nel "Sotto Casa Tour") - è stato completamente ideato da Levante e prodotto insieme ad Antonio Filippelli. Gli arrangiamenti sono a cura dello stesso Filippelli insieme a Daniel Bestonzo e Dario Faini. (l.r.)



**Faenza Spurghi**  
www.faenzaspurghi.com

Servizio 24 ore su 24 per appuntamenti  
Tel. 0546 660448  
per URGENZE 335.1220352

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

**LOTTA alla ZANZARA TIGRE**  
Trattamenti adulcidi 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

**FORMICHE MOSCHE VESPE**  
Effettuiamo interventi specializzati in attività alimentari, abitazioni private, bar e strutture di accoglienza. Effettuiamo trattamenti specifici contro

**DISINFESTAZIONE BLATTE**

**baggioni**  
arredamenti a Reda

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

**SCAVOLINI STORE LUGO**

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

**vere occasioni**

con la garanzia  
del gruppo

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

**moreno**  
motor company

**AUDI  
A1 1.4 TDI  
90 CV SPB  
ULTRA  
ATTRACTION**  
05/2015  
KM 37.321  
DIESEL  
COLORE NERO

**€. 17.900**

**SUPEROFFERTA!**



**FIAT PANDA  
0.9 TWIN AIR  
TURBO NATURAL  
POWER  
EASY**

10/2012  
KM 76.283  
BENZINA/METANO  
COLORE BORDEAUX

**€. 8.900**

**OFFERTA  
METANO**



**RENAULT  
KANGOO  
1.5 DCI 75 CV  
EXPRESS**  
03/2016  
KM ZERO  
DIESEL  
COLORE BIANCO

**€. 12.890**

**offerta  
Km.  
Zero**



**WOLKSWAGEN  
TOURAN  
1.6 TDI 105 CV  
DSG  
TRENDLINE**

05/2014  
KM 82.949  
DIESEL  
COLORE MARRONE

**€. 16.900**

**VEETTURA 7 POSTI**



**MITSUBISHI  
ASX 1.8 DI-D  
150 CV 4WD  
INVITE**  
01/2014  
KM 65.582  
DIESEL  
COLORE GRIGIO  
SCURO

**€. 15.900**

**4WHEEL  
DRIVE**



**TOYOTA  
AURIS  
1.8 ECVT  
HYBRID  
AUTO ACTIVE**

05/2014  
KM 70.823  
BENZINA/ELETTRICA  
COLORE GRIGIO  
SCURO

**€. 13.990**

**OCCASIONE**



**DACIA LOGAN  
1.2I  
75 CV  
AMBIANCE**  
05/2016  
KM 19.671  
BENZINA  
COLORE BIANCA

**€. 9.790**

**NUOVI  
ARRIVI**



**ALFA ROMEO  
1.4 T GPL  
105 CV  
PROGRESSION**  
06/2012  
KM 97.594  
BENZINA/GPL  
COLORE BIANCO

**€. 10.900**

**offerta  
BIFUEL**



**MHG**

Moreno Faenza  
Moreno Cesena  
Reno Bologna  
Autolame Bologna  
Autolame Rovelli  
Bologna

**moreno**  
motor company

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

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



**Jeep**

