



in piazza

mensile di confcooperative

40 istituto oncologico romagnolo
vicino a chi soffre, insieme a chi cura

IL TUO 5X1000

PER LA ROMAGNA CHE LOTTA
CONTRO IL CANCRO

Sulla tua dichiarazione dei redditi
nel riquadro "Sostegno del Volontariato
e delle organizzazioni non lucrative
di utilità sociale" scrivi il codice
00893140400

Anno XXXVI / n.05 / maggio 2019
www.inpiazza.it

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

Turismo, Emilia Romagna best in Europe

di **Andrea Corsini***

La legislatura regionale che va concludendosi è stata segnata, per quello che riguarda le politiche del turismo e del commercio, da importanti interventi innovativi con cui la Regione ha rafforzato il proprio sostegno per questi settori, accompagnando una complessa fase di sviluppo e trasformazioni. Sul turismo i risultati di questa azione sono stati particolarmente evidenti: la crescita delle presenze turistiche in Emilia-Romagna, dai 45 milioni del 2015 ai quasi 60 milioni del 2018, ha testimoniato la forza attrattiva della nostra offerta e l'interesse crescente di italiani e stranieri per le nostre località.

Al fine di favorire questo processo di crescita, lo sforzo della Regione è stato indirizzato in primo luogo a progettare e realizzare una riorganizzazione del sistema turistico e a finanziare in modo sempre più cospicuo ed efficace gli interventi di promo commercializzazione. La riorganizzazione, sulla base della nuova legge sul turismo approvata nel 2016, ha portato, come è noto, alla costituzione delle tre Destinazioni turistiche (Romagna, Bologna più Modena, Emilia) in cui i Comuni che ne sono soci hanno potuto sviluppare insieme le loro strategie in un dialogo aperto, attraverso apposite cabine di regia, con gli operatori privati. D'altro canto, gli interventi di finanziamento della promo commercializzazione, che nel 2018 e nel 2019 si sono attestati intorno ai 24 milioni di euro annui, hanno sostenuto sia le attività delle Destinazioni (con oltre 8 milioni), sia quelle di APT Servizi (con circa 12 milioni), sia i progetti delle imprese (con 3 milioni).

*Assessore al Turismo e Commercio Regione Emilia Romagna
continua a pagina 11



Un centro servizi unico

Nasce Linker Ravenna-Rimini: l'Unione territoriale di Confcooperative si consolida

CAVIRO / pagina 9

Fatturato a 330 milioni di euro

FAENZA / pagina 10

Il 19 maggio torna la Festa della Cooperazione

CESENA / pagina 22

La Centrale del Latte compie 60 anni

SAF s.r.l.

SERVIZI ASSICURATIVI FINANZIARI

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

Per informazioni:

RAVENNA Via Francesco Negri, 20 Tel. 0544/33860 safassicurazioni@tin.it	LUGO Via Mazzini, 142/144 Tel. 0545/23188 ufficio@assicurazionimelandrisas.191.it	BAGNACAVALLO Via Boncellino, 44 int. 2 Tel. 0545/60730
---	---	---

BOSCOLO s.r.l.

TROVIAMO L'AGEVOLAZIONE ADATTA PER FINANZIARTI IL LAVORO.

Lattonerie	Bonifiche amianto	Sistema anticaduta
Copertura	Energie rinnovabili	Impermeabilizzazioni

Dove trovarci
Via dell'Agricoltura, 11 40026 Imola (BO)
I nostri contatti
Tel: 0542 647911 | www.boscolosrl.com | info@boscolosrl.com



A sinistra Davide Vernocchi (Partner) e a destra Luca Bracci (Corast) siglano davanti al notaio la nascita di Linker Ravenna-Rimini

LA FUSIONE

Il centro servizi di da Corast e Partner

Il processo di integrazione delle ex Unioni provinciali di Confcooperative Ravenna e Confcooperative Rimini ha visto compiersi recentemente un altro passo decisivo con l'unificazione dei rispettivi centri servizi in un unico organismo.

Il 29 aprile scorso, con la firma notarile, le "vecchie" cooperative Partner (Ravenna) e Corast (Rimini) si sono fuse dando vita a Linker Ravenna-Rimini, il nuovo centro ser-

vizi a disposizione di tutte le cooperative associate all'Unione territoriale per fornire servizi di assistenza fiscale, amministrativa, giuslavoristica e di consulenza aziendale. La nuova realtà, che già da diversi mesi operava in sinergia, sarà completamente operativa a partire dal primo giugno 2019.

"Con questo ulteriore passo possiamo oggi dire di offrire alle nostre cooperative un servizio completo e om-

I SERVIZI

I vantaggi di un approccio coordinato alle esigenze gestionali e finanziarie delle cooperative

Le società cooperative e il particolare modello che le caratterizza richiedono un approccio gestionale e finanziario che va ben oltre lo standard. Le cooperative, infatti, operano in molteplici settori, possono conseguire diverse agevolazioni fiscali, necessitano di atti costitutivi e statuti particolareggiati e devono spesso dotarsi di regolamenti interni per disciplinare l'attività mutualistica e i rapporti con i soci. Da qui la necessità di un centro servizi specifico, in grado di fornire una guida qualificata in questo scenario complesso e variabile.

"Dalla nascita di Linker Ravenna-Rimini - spiega Stefano Ballarini, responsabile della sede riminese del nuovo centro servizi - traiamo tutti maggior forza e, di conseguenza, aumentiamo la portata dei nostri servizi. A livello pratico, per le cooperative non ci sono stravolgimenti: la sede, il personale e tutti i riferimenti restano invariati. Con le cooperative di Rimini c'è un rapporto molto diretto, spesso

sono realtà medio-piccole e vedono nel loro operatore una persona di fiducia: la buona notizia è che in questo senso nulla cambia, abbiamo solo più servizi da offrire".

Servizi che, in termini di formazione, consulenza e assistenza, vanno evolvendosi di pari passo con un contesto in rapido mutamento, segnato da una moltitudine di norme spesso poco chiare e, talvolta, di difficile interpretazione per i non addetti ai lavori. Linker Ravenna-Rimini, oltre ai temi di aggiornamento fiscale, anche in merito di agevolazioni per le cooperative, propone incontri volti ad analizzare le nuove regole sul bilancio di esercizio, sui nuovi adempimenti quali la Privacy e l'antiriciclaggio e sulla digitalizzazione delle imprese; inoltre fornisce assistenza al contenzioso tributario, presso le Commissioni Tributarie e nelle varie fasi di verifica presso l'Agenzia Entrate e/o la Guardia di Finanza. Così si può agire, oltre che nello specifico, anche sui proble-

mi generali che le cooperative incontrano nel loro percorso.

"Stare al passo con le novità è fondamentale nel nostro settore - prosegue Stefano Ballarini - e questa unione ci consente di farlo a un livello sinora mai sperimentato, ampliando e integrando sia i servizi di base, sia quelli più specifici, come controllo di gestione, analisi del bilancio, report e ottimizzazione aziendale. A Rimini, per esempio, utilizzavamo un software diverso per l'elaborazione dei cedolini e per la contabilità. Ora abbiamo a disposizione un programma molto più evoluto, Ago Infinity, sviluppato dal leader di settore Zucchetti. Lo strumento, sfruttando la tecnologia cloud, consente alle cooperative di adempiere a tutti gli obblighi introdotti dalla fatturazione elettronica nonché di integrare il sistema gestionale. Insomma, gli effetti positivi di questa unione per le cooperative sono già tangibili e andranno crescendo in futuro".

Marco Guardanti

LE NOVITÀ

"Dedicheremo della crisi d'ir"

Il direttore Roberto Righetti

La fusione dei centri servizi Corast e Partner in Linker Ravenna-Rimini consente al nuovo soggetto, più esteso e strutturato, di operare in modo più decisivo ottimizzando costi e risorse. "Il fine ultimo - sottolinea Roberto Righetti, direttore di Linker Ravenna-Rimini (nella foto) - è quello di mettere al primo posto la soluzione dei problemi che, quotidianamente, le cooperative devono affrontare".

Come sono cambiate in questi anni le esigenze delle cooperative in termini di gestione complessiva dell'impresa?

"Contrariamente a quanto avveniva in passato non esistono più solo problematiche di natura fiscale o tributaria. Certo, questi sono servizi sui quali abbiamo un'alta esperienza e specializzazione e che continueremo ad implementare, ma ai quali oggi aggiungiamo servizi che interessano l'intera gestione d'impresa, dalla pianificazione economico-finanziaria al controllo costante della gestione, dai necessari adempimenti burocratici all'innovazione tecnologica, dall'implementazione dei modelli 231 alla

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

NON SONO TUTTI UGUALI

CENTRO MATERASSI

IDEARE comfort & relax SOGNO VENETO

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

COMPASS GRUPPO MEDIORANCA

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

Concooperative diventa unico: per nasce Linker Ravenna-Rimini

geneo in quanto l'azione di rappresentanza di Concooperative Ravenna-Rimini, è strettamente interconnessa con le attività di servizio - sottolinea Andrea Pazzi, direttore Concooperative Ravenna-Rimini -. Sia Partner che Corast avevano infatti proprie specializzazioni con figure professionali dedicate: con questa fusione potremo alzare ulteriormente il livello e la qualità dei servizi erogati. La forza scaturita da que-

sta unione è propedeutica a una maggiore capillarità e presenza sui territori nonché funzionale ad una maggiore sinergia tra gli stessi. Puntiamo molto, inoltre, sull'innovazione e l'utilizzo delle tecnologie per la gestione delle imprese, il tutto nell'ottica di mantenere fede al primario obiettivo che guida la nostra associazione e le realtà di sistema ad essa collegate: aiutare le cooperative a vincere le sfide del presente, traguar-

dando nuovi obiettivi". La nuova compagine cooperativa ha infine un nuovo consiglio di amministrazione, così composto: Davide Vernocchi, presidente; Luca Bracci, vicepresidente; Andrea Pazzi, e Roberto Righetti consiglieri delegati; Roberto Brolli, Antonio Buzzi, Giada Cordone, Carlo Dalmonte, Beniamino Longo, Massimiliano Magalotti, Christian Ricci e Carlo Urbinati, consiglieri.

Ilaria Florio

.....
Il 29 aprile scorso la firma notarile ha sancito la fusione tra i centri servizi di Ravenna e Rimini. Obiettivo: alzare il livello e la qualità dei servizi erogati alle cooperative
.....

I nostri uffici

Ravenna, Rimini, Faenza

Valore della produzione

3 milioni di euro

Patrimonio netto

2,5 milioni di euro

Dipendenti

40

Servizi specializzati

Consulenza e assistenza tributaria societaria e giuslavoristica
Gestione completa delle risorse umane
Elaborazione contabile e paghe
Implementazione e gestione modelli 231
Organizzazione aziendale
Pianificazione economico-finanziaria
Controllo di gestione
Gestione della crisi d'impresa
Formazione

o molta attenzione alla riforma del Codice mpresa, una vera rivoluzione per il nostro Paese"

racconta l'evoluzione di un percorso che punta a operare in modo più decisivo ottimizzando costi e risorse



tomatizzata di tutte le risorse umane".
Come funziona il gestionale delle risorse umane?

"Si tratta di un portale che forniamo direttamente che implementa in modo sostanziale il servizio paghe traghettandolo, appunto, verso un servizio di gestione completa delle risorse umane. Tutte le fasi che riguardano il personale possono essere gestite grazie a questo unico strumento, fruibile dalle cooperative e dai loro dipendenti in modo capillare, che può aggregare curriculum, contratti di assunzione, pianificazione dei turni, rendicontazione delle ore, rilevazione dei tempi di commessa ed elaborazione paghe. Il tutto in modo integrato con la contabilità aziendale e industriale".

Parlando di servizi più "tradizionali", come avete affrontato il passaggio alla fatturazione elettronica?

"Abbiamo scelto di cogliere questo adempimento obbligatorio per modernizzare l'intero approccio al sistema contabile. Abbiamo messo in campo diverse soluzioni che consentono di automatizzare tutti i

.....
"Al centro delle nostre attività ci sono sempre la formazione e l'aggiornamento del personale delle cooperative che si rivolgono a noi"
.....

processi, compresa la registrazione automatica delle fatture emesse e ricevute e dei movimenti contabili".

Qual è il valore aggiunto di una struttura che opera in stretta sinergia con il sistema Concooperative?

"Tramite l'Unione di Ravenna-Rimini facciamo parte di tutti i tavoli di studio del sistema nazionale di Concooperative. Questo ci consente di raggiungere la massima specializzazione grazie a un continuo studio e confronto sulle tendenze e le evoluzioni legislative che riguardano l'area fisco-

le, previdenziale, societaria e tecnologica. Un know how che mettiamo a disposizione delle imprese".

Secondo lei quale sarà il progetto o il servizio più interessante nel 2019?

"Al centro delle nostre attività c'è sempre la formazione e l'aggiornamento del personale delle cooperative che si rivolgono a noi e, anche nel 2019, questo sarà il settore sul quale lavoreremo con maggiore intensità. Nel corso dell'anno dedicheremo anche molta attenzione alla riforma del Codice della crisi d'impresa, uno strumento che - contrariamente a quanto può apparire dal nome - interesserà tutte le imprese, non solo quelle in crisi. Cambierà il sistema contabile e si passerà dall'analisi dello storico all'analisi dei budget, dei flussi cassa attesi. Su questo tema tutte le imprese avranno bisogno di adeguare strumenti e competenze e andranno formati amministratori e amministrativi. Una vera rivoluzione per il mondo dell'impresa italiana, non certo avvezza a questo tipo di approccio".

Mabel Altini

gestione dei processi aziendali".
A proposito di innovazione tecnologica, quali sono gli strumenti che mettete a disposizione delle cooperative?

"Oggi siamo in grado di fornire strumenti innovativi che consentano alle imprese di concentrarsi sul proprio business. Tramite un portale mettiamo a disposizione, in cloud, tutti gli strumenti per avere sempre sotto controllo la situazione economico-finanziaria e la gestione completamente au-

<p>FAENZA <i>First</i> C.so Mazzini 25/A Tel. 0546 28336</p>	<p><i>Le Cicogne</i> Via Galilei 4/20 Tel. 0546 623444</p>	<p><i>Le Maioliche</i> Via Bisaura 1/3 Tel. 0546 46655</p>	 <p>OTTICA DIECI DECIMI</p> <p>WWW.OTTICADIECIDECIMI.COM</p>	<p>FORLÌ <i>Vintage Forlì</i> Viale Italia 145 Tel. 0543 33294</p>	<p>IMOLA <i>Vintage Imola</i> Via Emilia 200, P.za Matteotti Tel. 0542 783476</p>	<p><i>Pedagna</i> Via Puccini 50/B Tel. 0542 681319</p>
---	--	--	--	---	--	---

Sconto del **50%** *sulle lenti monofocali, fotocromatiche e da sole graduate*

PROMOZIONE VALIDA DAL 1 MAGGIO AL 30 GIUGNO

XVII FESTA della COOPERAZIONE

faentina

Piazza del Popolo, Faenza 19 maggio

ORE 9.15

INAUGURAZIONE

Area espositiva, stand con i prodotti e i servizi della cooperazione

ORE 9.30

PARTENZA 1ª edizione CoopeRun:
corsa-camminata non competitiva

ORE 12.00

SANTA MESSA nel Duomo di Faenza

DALLE ORE 15.00

- ANIMAZIONE, GIOCHI E LABORATORI PER BAMBINI E RAGAZZI con Gemos e Clai
- GIOCACITTÀ, BUSKERS E LUDOBUS con Kaleidos

DALLE ORE 16.00

DEGUSTAZIONI GUIDATE DI VINI E PRODOTTI con Caviro, Clai, Agrintesa, Cab Terra di Brisighella

ORE 18.00

ESTRAZIONE LOTTERIA DELLA COOPERAZIONE

ORE 18.30

SPETTACOLO MUSICALE Grooviglio



INFORMAZIONI

0546.26084

sedefaenza@confcooperative.it



CONFCOOPERATIVE

Ravenna - Rimini

con il Patrocinio del



Comune di Faenza

2019 FESTA della COOPERAZIONE faentina

RITAGLIA E CONSEGNA QUESTO COUPON presso gli stand di Confcooperative e Cofra in Piazza del Popolo a Faenza domenica 19 maggio.

Ti verranno consegnati i buoni sconto da spendere nei negozi cooperativi che aderiscono all'iniziativa e il biglietto della lotteria che dovrà essere introdotto nell'urna nello stand di Confcooperative dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18.

L'ESTRAZIONE AVVERRÀ ALLE ORE 18.00

ORTOFRUTTA

Fragole e ciliegie danno il via alla campagna 2019 di Agrintesa

Moretti: "L'importante lavoro svolto in campagna, la mirata selezione varietale e gli investimenti in nuove tecnologie incrementano la qualità delle nostre produzioni"

È partita, con il conferimento delle prime fragole, la nuova stagione per la cooperativa Agrintesa. Non si sono definite ancora le stime produttive ufficiali, ma le premesse per la campagna 2019 sembrano buone su tutti i fronti, vigneti compresi. "Stiamo vivendo una primavera tutto sommato tranquilla dal punto di vista meteorologico, priva di ritorni di freddo o gelate tardive anche se con una certa carenza di pioggia - spiega il direttore Cristian Moretti -. Il decorso delle fasi di risveglio vegetativo delle piante, e a seguire quelle di fioritura e allegagione, è stato positivo e privo di traumi, perciò tutto lascia intendere che i volumi non mancheranno".

Nelle scorse settimane la cooperativa ha supportato e indirizzato i produttori verso azioni agronomiche tese all'incremento qualitativo del prodotto. "Abbiamo richiesto ai soci di porre molta attenzione al diradamento dei frutti consapevoli che le migliori risposte dai mercati si possono ottenere con frutta di pezzatura elevata, con un livello qualitativo alto e

corrispondente alle aspettative dei consumatori".

Dopo i primi conferimenti di fragole, provenienti soprattutto dall'area del censate, da metà maggio inizierà la raccolta delle ciliegie, seguita a ruota da albicocche (fine maggio) e pesche nettarine (inizio giugno). "Al momento stiamo registrando un leggero anticipo rispetto al tradizionale calendario produttivo e nelle prossime settimane verificheremo se questo si confermerà anche nel prosieguo della stagione - prosegue Moretti -. Per quanto riguarda la campagna, fragole e ciliegie sono due prodotti strategici per la nostra cooperativa, in quanto ci permettono di avviare la stagione di commercializzazione, servire i nostri migliori clienti e allacciare eventuali nuove forniture. Ma, soprattutto, ci danno la possibilità di dimostrare la capacità di Agrintesa nel realizzare prodotti di alta qualità: grazie all'eccellente lavoro svolto dai soci, al supporto agronomico che i nostri tecnici forniscono, all'identificazione di origine 'Igp di Vignola' e, non in



ultimo, alla tecnologia adottata nel nostro stabilimento di Castelfranco Emilia, siamo diventati un riferimento nel mercato italiano per le ciliegie di fascia alta". Restando sul tema delle ciliegie, il 22 e il 23 maggio Agrintesa sarà presente alla Rocca di Vignola per la terza edizione dell'International Cherry Symposium, l'appuntamento quadriennale organizzato da Università di Bologna, Consorzio Cilegia di Vignola Igp e Accademia nazionale di agricoltura, che radunerà i maggiori esperti a livello mondiale sul tema del ciliegio. "Partecipare ad eventi simili, come anche ai recenti Vinitaly e

MacFrut - continua Moretti -, ci permette di restare al passo con le richieste del mercato e con le ultime novità in termini di produzione e innovazione. Aspetti da cui non si può più prescindere se ci si vuole distinguere in un mercato sempre più competitivo e ricco di offerta". Infine, tornando ai prodotti di Agrintesa, ci sono buone premesse anche per quanto riguarda l'uva: "Per il momento la situazione dei vigneti è nelle norme e ci prepariamo a una vendemmia con volumi più 'ordinari' rispetto ai numeri da record del 2018".

Ilaria Florio

Previsioni: si dovrebbero registrare dei buoni volumi più o meno per tutte le specie gestite dalla cooperativa, vigneto compreso

Appuntamenti: il 22 e 23 maggio Agrintesa parteciperà al Simposio internazionale sul ciliegio che si svolgerà a Vignola

BENVENUTA primavera!

AGRINTESA OGNI GIORNO VENDE PRESSO I NEGOZI DELLA COOPERATIVA FRUTTA, VERDURA E VINO PRODOTTI SUL TUO TERRITORIO, PER IL TUO TERRITORIO.

I nostri punti vendita

BAGNACAVALLO (RA)
Via Boncellino, 41

CASTELFRANCO EMILIA (MO)
Via Loda, 119

CERVIA (RA)
Via P. Gervasi, 4

CESENA (FC)
Viale Marconi, 235

CESENA (FC)
Piazza del Popolo 182

COTIGNOLA (RA)
Via Canossa, 7

FAENZA (RA)
Via G. Galilei, 3

FORLÌ (FC)
Via Correcchio, 17 C

GAMBETTOLA (FC)
Via della Rotaia, 5

LUGO (RA)
Via Quarantola, 32

MEDICINA (BO)
Via Canale, 32

MEZZANO (RA)
Viale Staz. Glorie, 4

MODIGLIANA (FC)
Via Prov.le Faentina, 46

MOLINELLA (BO)
Via Nobili, 31

RAVENNA
Via Lago di Como, 37

RUSSI (RA)
Via Faentina Nord, 54

S. AGATA SUL SANTERNO (RA)
Via Angiolina, 8

Agrintesa, la bontà di casa nostra.

Trovi tutti i nostri negozi sul sito www.agrintesa.com



CLAI

Nel 2018 i volumi del Gruppo sono aumentati del 3% e il fatturato è in crescita costante

Il presidente Bettini: "Siamo in prima linea per la creazione di nuova occupazione". Organico a quota 500

Clai, la cooperativa agricola di Sasso Morelli che opera nel settore carni e salumi, si prepara a incontrare i propri soci in occasione dell'assemblea di bilancio del 22 maggio e fa il punto sulle attività del 2018 e sui progetti e gli investimenti in programma nei prossimi mesi. "Siamo un'azienda cooperativa e quindi abbiamo nell'anima il sostegno al territorio, alla cultura, allo sport, ai giovani - sottolinea Giovanni Bettini, presidente di Clai -. Oltre ai progetti sociali, come la partnership con il Banco Alimentare avviata a Natale 2018 con 140mila pasti donati che continuerà anche nel 2019, e a quelli culturali e sportivi siamo in prima linea per la creazione di nuova occupazione giovanile in un luogo di lavoro in cui i diritti vengono valorizzati. Favorire l'ingresso di giovani appena usciti dalle scuole e dalle università è un obiettivo che cerchiamo di concretizzare attraverso le tante collaborazioni con l'Università di Bologna e gli istituti del territorio". Oggi l'organico di Clai ha superato le 500 persone e l'età media dei dipendenti è piuttosto giovane non superando i 43 anni.

I numeri

Nel 2018 i volumi del Gruppo, che comprende oltre alla cooperativa Clai anche Zuarina Spa, sono aumentati complessivamente del 3%. Nel dettaglio, il fatturato di Clai è stato di 266,6 milioni di euro, di cui il 21% realizzati grazie a un export in crescita, e quello di Zuarina è stato di 11 milioni di euro, con l'export che ha inciso per il 40%. "Il 2018 è stato

positivo, siamo cresciuti nelle vendite sia in Italia che all'estero - evidenzia il direttore Pietro D'Angeli -. Per noi crescere è un *must* perché ci consente di assumere nuove persone, soprattutto giovani, e quindi portare in cooperativa idee nuove, ricambio, trasmissione continua di conoscenze. Io sono un direttore fortunato perché, ogni giorno, quando arrivo in azienda vengo a contatto con le idee, l'impegno, la dedizione, la passione di chi lavora in Clai".

Nel biennio 2019-2020 sono previsti oltre 15 milioni di euro di investimenti in strutture e impianti, sia nel settore

delle carni che dei trasformati: "Clai ha fiducia nel futuro e l'area ricerca e sviluppo ha un ruolo centrale nelle nostre politiche - prosegue il direttore -. Proprio in questo periodo stiamo portando a termine un investimento per allungare i tempi di stagionatura dei nostri salumi e siamo pronti ad affrontare la ristrutturazione del polo di lavorazione delle carni di Faenza. Inoltre abbiamo in cantiere la costruzione di una sala adiacente al nostro centro direzionale Villa La Babina di Sasso Morelli che, in futuro, ci piacerebbe adibire a centro di formazione".

Il "Progetto valore"

Nel giugno 2017 il Gruppo Clai ha iniziato il "Progetto valore", un percorso orientato a innalzare il posizionamento qualitativo dei brand dei propri marchi. Per l'anno in corso, nell'ambito del progetto, sono previste diverse azioni tra cui Clai Challenge, una sfida itinerante tra una squadra di blogger Clai (provenienti dal Progetto Blogger lanciato da Clai qualche anno fa) e una squadra "esterna" di blogger, food writer e influencer che si misureranno, in diretta sulla pagina Facebook di Clai, nella preparazione di ricette esclusive. Guest star del format la conduttrice Alessia Ventura e una giuria tecnica composta dagli Chef della Nir e presieduta dallo chef Max Mascia del Ristorante San Domenico di Imola (i primi due appuntamenti sono in programma il 16 maggio e il 13 giugno).

Continuerà inoltre l'instancabile lavoro dei Brand Ambassador Clai, salumieri che ogni giorno incontrano i clienti all'interno delle Macellerie del Contadino Clai, per far conoscere ai clienti la filiera certificata Clai ma anche i valori, la cultura, la passione che sono dietro a tutto il mondo della cooperativa. Contestualmente proseguirà anche il percorso impostato negli anni scorsi sulle attività di influencer marketing e di celebrity endorsement, coinvolgendo personaggi noti al grande pubblico o nuove figure "socialmente" riconosciute, con l'obiettivo di proporre in rete contenuti originali e di qualità, mantenendo il linguaggio e l'approccio che ogni singolo blogger ha con i propri follower e fan. (m.a.)



Scatto di gruppo: al centro da sinistra lo chef Massimiliano Mascia, il presidente di Clai Giovanni Bettini, la conduttrice Alessia Ventura, il direttore generale di Clai Pietro D'Angeli e il direttore marketing di Clai Gianfranco Delfini



**TUTTO
POLLO
3x2
33% di sconto
DAL 13 AL 25 MAGGIO**

OFFERTA ESCLUSIVA
PER I PUNTI VENDITA





PETTO
DI POLLO

POSTERIORE
DI POLLO

POLLO A BUSTO

www.macelleriedelcontadino.it

IMOLA Centro Storico, **IMOLA** Q.re Pedagna, **SASSO MORELLI**, **CASTEL SAN PIETRO TERME**, **BORGO TOSSIGNANO**, **FAENZA**, **RIOLO TERME**

CONSORZIO AGRARIO

Una soluzione per ogni tipo di terreno

Nuove sperimentazioni dell'ente ravennate per migliorare le coltivazioni di grano

Il Consorzio Agrario di Ravenna continua a guardare con grande fiducia al futuro dell'agricoltura e a tutti i fattibili percorsi che hanno come obiettivo una produzione abbondante e di qualità mediante l'uso sostenibile dei mezzi tecnici. Ed è questa una delle tante frontiere dell'agricoltura di precisione, sulla quale il Consorzio Agrario ha vari progetti in corso, fra cui quello delle prove con tecniche di coltivazione effettuate con l'azienda agricola Montone di Ravenna, su una superficie di 10 ettari di grano.

“Dobbiamo partire dal presupposto che i nostri terreni sono estremamente eterogenei in quanto a composizione e potenzialità - sottolinea Paolo Amadei, dirigente area ricerca e sviluppo del Consorzio Agrario di Ravenna - e per questo motivo diventa fondamentale raccogliere più dati possibili. Con un quad a trattore e una slitta a resistenza abbiamo effettuato la mappatura del



suolo in modo da sapere, per ogni punto dell'appezzamento, il livello di sabbia, limo e argilla presenti nel terreno. L'obiettivo è raccogliere dati in modo da ottimizzare l'uso dei mezzi tecnici, in questo caso nell'ambito di concimazione e fertilizzazione del campo - continua il dirigente -. Grazie ai dati raccolti, lo spandiconcime ha 'nutrito' il terreno sulla base delle proprietà evidenziate, garantendo una concimazione ottimizzata. In fase di raccolta, andremo a vedere i risultati finali sul prodotto ottenuto". "Non possiamo dire se un terreno sia meglio di un altro, tuttavia possiamo mappare i terreni e adattare le scelte tecniche al tipo di suolo che abbiamo davanti - conclude Amadei -. Siamo soddisfatti del lavoro che stiamo portando avanti: il Consorzio Agrario di Ravenna sperimenta e propone ciò che è fattibile mettere in campo, focalizzando sempre l'attenzione sul connubio fra sostenibilità ambientale ed economica".

IDROLOGICA

Agricoltura di precisione, l'ultima frontiera della sostenibilità

Stazioni meteo smart per ottenere una produzione maggiore, di qualità e rispettosa dell'ambiente

“L'umanità sta giocando a dadi con l'ambiente”. Quanto affermato dal premio Nobel per l'economia 2018 William Dawbney Rodhaus si sta dimostrando drammaticamente vero.

I cambiamenti climatici appaiono sempre più devastanti e l'Italia non è immune dal fenomeno. Il 2018 per la nostra penisola è stato l'anno più caldo da oltre due secoli, con temperature più alte di 1,58 gradi rispetto alla media. Inoltre, in questi primi mesi del 2019, il Nord Italia si trova a fronteggiare una preoccupante siccità: la portata del Po ha toccato il -70% a gennaio mentre sui ghiacciai alpini si sono registrate temperature ben al di sopra dello zero termico già durante il mese di febbraio.

Naturalmente tutto questo ha un impatto anche sull'agricoltura italiana che si trova

a fronteggiare nuove sfide per risultare più sostenibile.

Uno degli sviluppi più interessanti in questo settore è sicuramente rappresentato dall'agricoltura di precisione, ovvero una strategia gestionale che si avvale di tecnologie innovative per eseguire interventi agronomici che tengano conto delle effettive esigenze colturali e delle caratteristiche biochimiche e fisiche del suolo. In questo modo si possono simultaneamente ottenere una massimizzazione della resa agricola e una maggiore sostenibilità delle coltivazioni.

Di fronte a queste sfide così importanti e ambiziose, gli agricoltori emiliano-romagnoli possono contare sul Consorzio Agrario di Ravenna e Idrologica che dal 2009 si pongono due obiettivi fondamentali: la sostenibilità ambientale e l'elevata qualità

della produzione.

Grazie alla collaborazione con l'azienda Netsens, queste due realtà stanno lanciando sul mercato il progetto SmartCap, una rete di dati che fa capo a varie stazioni meteo centrali per ogni territorio, dotate di anemometro, pluviometro, termoisolmetro e sensore di radiazione solare.

“Questa centrale comunica tramite onde radio a bassa frequenza con ricevitori periferici fino a 8 km di distanza, per un'area di circa 15mila ettari, creando così un network di dati fondamentale per la gestione irrigua e agronomica del raccolto - spiega Claudio Tassinari, responsabile commerciale e logistico di Idrologica -. Oltre alle apparecchiature già citate si possono installare sensori di temperatura, e umidità del terreno, di bagnatura fogliare e di conducibilità elettrica del terreno.

Idrologica e il Consorzio Agrario di Ravenna dal 2009 lavorano per coniugare sostenibilità ambientale e qualità della produzione

In collaborazione con Netsens si sta lanciando sul mercato il progetto SmartCap, una centrale che fornisce dati fondamentali per la gestione irrigua e agronomica del raccolto

Si tratta di una tecnologia innovativa a un costo decisamente sostenibile - conclude Tassinari -, visto che l'unica spesa a carico dell'azienda agricola è quella relativa ad acquisto e installazione dei ricevitori periferici e degli eventuali sensori.

Samuele Bondi

sdar
vending dal 1975

Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

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

idrologica
irrigazione, tecnologia e sostenibilità

IRRIGAZIONE ANTIBRINA ANTIGRANDINE

STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI RETI IDRICHE

NOLEGGIO FILTRI IRRIGAZIONE AREE VERDI

Via Soldata 1, 48018 Faenza (Ra), Tel. 0546 30489, Fax 0546 32031

FONDAZIONE
GIOVANNI DALLE FABBRICHE

Ricorda: hai la possibilità
di destinare il Tuo

5
Xmille

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.fondazione.dallefabbriche.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 Laghi, 85 info@fondazione.dallefabbriche.it

CAVIRO

Fatturato 2018 a 330 milioni di euro (+4,6%). Stabile il settore vino, in crescita il comparto energia e ambiente

Si è svolta il 6 maggio a Faenza l'assemblea di approvazione del bilancio 2018 del Gruppo cooperativo

Con un fatturato consolidato di 330 milioni di euro (+4,6%) e un utile che sale a quota 5 milioni di euro è stato approvato il 6 maggio a Faenza il bilancio del Gruppo Caviro. Positivo il margine operativo lordo (Ebitda) che si assesta sui 21 milioni di euro. "Abbiamo chiuso un bilancio molto positivo nei numeri - commenta il presidente Carlo Dalmonte -. Ne avevamo bisogno, soprattutto per risollevarci il patrimonio dopo la complicata transazione dello scorso anno generata dalla 'Questione Portogallo'. Una truffa che abbiamo subito oltre 20 anni fa che ci ha visti danneggiati su più fronti e che, nel 2017, ci ha imposto un pagamento di 7,4 milioni di euro. Dal punto di vista contabile siamo quindi completamente soddisfatti anche se nella consapevolezza di non aver raggiunto le quotazioni che avremmo voluto rispetto al vino venduto sfuso".

Il consolidamento dei mercati esteri

Il Gruppo cooperativo, leader mondiale nella produzione vitivinicola, nel 2018 si è concentrato in modo particolare sul rafforzamento del valore dei propri prodotti aumentando così l'influenza sul mercato italiano, che rappresenta il 74% delle vendite, e consolidando le proprie quote all'estero, in particolare Uk, Germania, Stati Uniti, Giappone e Russia. "Per il 2019 abbiamo un obiettivo di crescita del 10% dell'export che intendiamo raggiungere soprattutto nei mercati anglosassoni (Uk e Usa) e nel Far East (Cina, Giappone, Corea) - mette in luce il direttore generale SimonPietro Felice -. I primi mesi dell'anno ci dicono che si tratta di un obiettivo alla nostra portata perché, ad oggi, l'incremento che abbiamo registrato nelle esportazioni è già nell'ordine del 10%".

26 milioni di euro di investimenti

Tra i numeri più significativi del 2018 vi è la crescita sostanziale degli investimenti che sfiora la cifra record di 26 milioni di euro: "Dal punto di vista degli investimenti il 2018 è stato un anno piuttosto intenso



- prosegue il presidente Dalmonte -. Tra i progetti più importanti che abbiamo portato a termine ci sono la nuova linea di imbottigliamento all'interno dello stabilimento di Forlì, le nuove autoclavi nello stabilimento di Savignano sul Panaro, la rinnovata cantina di Fumane della società controllata Cesari e, infine, il nuovo impianto di produzione di biometano a Faenza che andremo a inaugurare nei primi giorni di giugno. Oltre, ovviamente, all'avvio del progetto Leonardo da Vinci che si sta sviluppando quest'anno in occasione del cinquecentenario dalla scomparsa".

Composizione ricavi e prospettive 2019

Per quanto riguarda la composizione dei ricavi 2018 del Gruppo, il vino incide per il 71% mentre l'area distilleria (che produce alcool, mosti e acido tartarico) scende al 18% (nel 2017 era al 21%). In crescita il ramo energia e ambiente che passa dal 9% all'11%.

Meno brillante rispetto al 2018, almeno per il momento, il mercato 2019 che in seguito ad una vendemmia abbondante registra quotazioni in discesa. "Questa situazione ha generato una forte competizione sui prezzi e la necessità, anche per Caviro, di rivedere alcuni prezzi per andare incontro a un mercato che richiede maggiore promozionalità - evidenzia il direttore generale -. Ad oggi, quello che abbiamo di fronte, è un merca-

to maggiormente ricco di volumi ma con prezzi medi in ribasso rispetto al 2018".

Il potenziamento dei marchi

In questo contesto continuano gli investi-

menti del Gruppo per il lancio e il rafforzamento dei propri marchi come il progetto di rilancio del marchio Tavernello, con l'introduzione sul mercato di nuovi prodotti, e il più articolato progetto Leonardo da Vinci sul quale il Gruppo ha investito molte energie: "Leonardo non è solo un investimento sul marchio ma un progetto più generale che ci ha visti impegnati nella realizzazione di due musei, nella pubblicazione di un libro e, soprattutto, nel consolidamento di un metodo di vinificazione, il Metodo Leonardo® - conclude il direttore generale SimonPietro Felice -. L'intero progetto è andato delineandosi nella sua complessità proprio a partire dalle tecniche che Leonardo ha sviluppato lavorando in vigna. Seguendo meticolosamente il Metodo Leonardo® abbiamo presentato cinque linee di vini dedicate alle principali produzioni vitivinicole italiane".

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

CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

**TOSCANA IGT VERMENTINO POGGIO
DEL SASSO CANTINA DI MONTALCINO**

PROSECCO DOC ROMIO

FRIULI DOC SAUVIGNON BLANC ROMIO

ROMAGNA DOC SANGIOVESE ROMIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ROMIO

NERO D'AVOLA SICILIA DOC ROMIO

CHIANTI DOCG RISERVA DA VINCI

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

WWW.CAVIROTECA.IT

Azienda Agricola

Quadrifoglio

**VIVAI DI PIANTE
DA FRUTTO
PER L'AGRICOLTURA**

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

GEMOS

La ristorazione che piace.
Dagli ingredienti alla tavola.

Ristorazione
AZIENDALE

Ristorazione
OSPEDALIERA

Ristorazione
SCOLASTICA

Ristorazione
TERZA ETA

Locali
COMMERCIALI

GEMOS
La ristorazione che piace.

EVENTI

Il 19 maggio a Faenza è Festa della Cooperazione

Torna l'appuntamento con le cooperative del territorio presenti tutto il giorno in Piazza del Popolo con stand, animazione, degustazioni enogastronomiche, musica e l'immane lotteria

La Festa della Cooperazione torna in Piazza del Popolo a Faenza. Dopo il successo ottenuto lo scorso anno con la nuova formula fatta di stand, animazione, degustazioni e musica nel bel mezzo del centro storico manfredo, le cooperative promotrici dell'evento sono pronte a replicare. Appuntamento quindi per domenica 19 maggio dalle 9.15 e per tutto il giorno, con diverse iniziative dedicate alla cittadinanza.

“L'obiettivo di questa festa è sempre stato quello di incontrare i soci delle cooperative in un clima informale e di dare la possibilità alle cooperative del territorio di conoscersi meglio le une con le altre - sottolinea il direttore di Confcooperative Ravenna-Rimini Andrea Paz-

zi -. Dall'anno scorso a questo primario obiettivo si è aggiunta anche la voglia di far conoscere l'eccellenza cooperativa anche a chi non è propriamente di questo mondo, incontrando e offrendo alla cittadinanza una giornata di festa ricca di eccellenze cooperative”.

La domenica si apre alle 9.15 con il tradizionale taglio del nastro, l'apertura degli stand delle cooperative e con la partenza, alle 9.30, di CoopeRun, la prima corsa-camminata non competitiva della cooperazione (per info e iscrizioni vedere box sotto). Alle 12 in punto si celebrerà la Santa Messa nel Duomo di Faenza e dalle ore 15 in poi le cooperative presenti in piazza organizzeranno una serie di iniziative con animazione, giochi e laboratori

per bambini e ragazzi (in particolare presso gli stand di Gemos e Clai) e con l'immane Gioacacità e il Ludobus di Kaleidos. Dalle 16, per i più grandi, inizieranno le degustazioni guidate di vini e prodotti gastronomici con Caviro, Clai e Terra di Brisighella. Alle ore 18 il programma continua con l'estrazione della Lotteria della cooperazione (per partecipare bisogna consegnare agli stand di Cofra e Confcooperative il tagliando presente in questo giornale a pagina 4, si riceveranno così dei buoni sconto da spendere nei negozi cooperativi insieme al biglietto della lotteria da imbucare nell'apposita urna). La serata termina con lo spettacolo musicale pop-rock dei Grooviglio.

Ilaria Florio



Alle 9.15 taglio del nastro e partenza della corsa-camminata CoopeRun

Alle 18.30 spettacolo musicale pop-rock dei Grooviglio

LAVORO

Nuovi contratti per i lavoratori del sociale

“Era da tempo che lo aspettavamo e lo accogliamo con soddisfazione e con un po' di preoccupazione” è questo il commento di Antonio Buzzi, vicepresidente di Confcooperative Ravenna-Rimini all'indomani del rinnovo del contratto nazionale della cooperazione sociale. Il nuovo accordo è stato siglato a Roma dai rappresentanti di Confcooperative Federsolidarietà, Legacoop-sociali e Agci Solidarietà con le parti sindacali e prevede diverse novità per i lavoratori del comparto che nelle province di Ravenna e Rimini conta 172 cooperative, 7.500 lavoratori e un fatturato che sfiora i 390 milioni di euro. Il documento approvato presenta, tra le altre cose, un aumento salariale (80 euro al mese, pari al 5,95% prendendo a riferimento il livello C1), maggiori tutele per i lavoratori e nuove figure professionali: “Il riconoscimento normativo di figure come l'assistente familiare o la babysitter rappresentano una vittoria per la cooperazione sociale - continua Buzzi - in quanto è da tempo che ci battiamo per una loro regolamentazione normativa. C'è da aggiungere però che questo rinnovo avrà un inevitabile risvolto - prosegue -, vale a dire un aumento dei costi delle prestazioni e dei servizi che forniremo ai nostri principali interlocutori, le amministrazioni pubbliche e le famiglie. Quindi se da un lato siamo contenti di poter adeguare i redditi dei nostri soci, dall'altro è urgente far riconoscere le ragioni di questi aumenti presso i nostri committenti pubblici e privati, un aumento certamente oneroso, ma comunque necessario. Il rinnovo contrattuale è l'occasione per ribadire con forza la necessità della sua applicazione, sempre! Le Organizzazioni Sindacali che lo hanno con noi firmato sono le stesse che vorrebbero impedire alle cooperative sociali di inserimento lavorativo di poter utilizzare il loro CCNL quando lavorano in altri settori, quali l'ambiente. Così facendo si dimentica che per queste imprese l'obiettivo non sono i servizi in sé, ma l'inserimento lavorativo di persone con disabilità e svantaggio, mettendo a rischio l'esistenza stessa di una impresa sociale che l'Europa ci invidia e tenta di imitare”.

CoopeRun: la gara dei cooperatori (e non) per le vie di Faenza

Domenica 19 maggio dalle 9.30, nell'ambito della Festa della Cooperazione di Faenza, si terrà la prima edizione di CoopeRun, la corsa-camminata non competitiva organizzata per Confcooperative Ravenna-Rimini dall'associazione sportiva Leopodistica Faenza con la collaborazione del Comitato Giovani Soci della BCC. Due i percorsi previsti: uno da 12 km dedicato alla corsa e uno da 6 km dedicato alla camminata e aperto a tutti, famiglie, bambini, persone con disabilità, ecc. Entrambi i tragitti partono e arrivano in Piazza del Popolo, proseguono per corso Matteotti fino al Parco della Punta degli Orti (percorrendo via Firenze) per poi dividersi. I corridori proseguiranno per Castel Ra-



niero, dove percorreranno il famoso anello, per poi tornare in piazza attraverso via Canal Grande e Viale Stradone. I camminatori, invece, dal Parco della Punta degli Orti rientreranno direttamente in Piazza, sempre attraverso Via Canal Grande e Viale Stradone.

Per tutti i partecipanti è previsto un pacco gara con prodotti e gadget offerti dalle cooperative. Le iscrizioni sono aperte (5 euro a partecipante), basta recarsi presso l'Outdoor and Trekking Store (via corso Europa 96) o presso gli uffici di Confcooperative Ravenna-Rimini (via G. Galilei 2 c/o centro commerciale Le Cicogne), oppure ci si può iscrivere il giorno stesso della gara dalle 8 alle 9. Per info: 331 2490020 - 339 8854372.

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio

zaganelli
agenzia viaggi

15 - 16 GIUGNO 2019

TRIESTE e DINTORNI ...
con un pizzico di Leonardo da Vinci

27 - 30 GIUGNO 2019

Scopriamo BERLINO...
in occasione dei 30 anni
dalla caduta del muro

18 - 21 LUGLIO 2019

La PROVENZA
Colori, paesaggi e profumi

15 - 18 AGOSTO 2019

FERRAGOSTO
sul BEL DANUBIO BLU

26 - 29 SETTEMBRE 2019

MATERA
Ortona - Alberobello - Polignano a Mare

1 - 9 NOVEMBRE 2019

ISRAELE classico e PETRA
CON VOLO DA VENEZIA

3 - 10 LUGLIO 2019

GALLES e CORNOVAGLIA
CON VOLO DA BOLOGNA

27 LUGLIO - 3 AGOSTO 2019

Castelli e Monasteri della Transilvania e della Bucovina
CON VOLO DA BOLOGNA

2 - 19 AGOSTO 2019

MERAVIGLIE DELL'EST
Capitali Baltiche
GRAN TOUR IN PULLMAN

agenzia viaggi santerno

9 - 17 AGOSTO 2019

Tour BARCELLONA, PAESI BASCHI, LOURDES, ANDORRA e i PIRENEI

22 - 31 AGOSTO 2019

Tour NORMANDIA & BRETAGNA

AGENZIA VIAGGI ZAGANELLI - LUGO - VIA BARACCA, 66/1 tel. 0545 26457 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

TERRITORIO

Cooperative di comunità: a San Leo, in attesa di *business plan* e statuto

Nel comune della Valmarecchia sono circa 15 i cittadini che stanno partecipando al progetto per riaprire il forno, servizio considerato essenziale per tenere in vita la parte alta del paese

Prosegue l'impegno di Confcooperative Ravenna-Rimini per arrivare alla costituzione di due cooperative di comunità nei territori riminesi della Valmarecchia: "Al momento siamo concentrati soprattutto sulla fase organizzativa - racconta Roberto Brolli, segretario generale di Confcooperative Ravenna-Rimini -. Nel comune di San Leo sta andando avanti il progetto di riapertura del forno del paese come attività centrale della cooperativa mentre a Casteldelci siamo in un momento di transizione di alcune settimane in attesa di riprendere i lavori dopo le elezioni amministrative".

Diversi componenti del gruppo di lavoro che sta seguendo i due comuni nella definizione della cooperativa di comunità hanno partecipato alla Scuola di Cooperative di Comunità che si è svolta nel Parco dell'Appennino tosco-emiliano (RE) tra fine marzo e inizio aprile. La Scuola, tenutasi proprio nei luoghi in cui sono sorte due importanti cooperative di comunità (Succiso e Cerreto Alpi), ha messo in luce le potenzialità dello strumento della cooperativa di comunità, raccontando le diverse esperienze nate in Italia: "Oltre ai 'tecnici' hanno partecipato alla Scuola un cittadino di San Leo e il sindaco e una cittadina di Casteldelci - racconta Andrea Zanzini, consulente di Confcooperative Ravenna-Rimini e dell'associazione Figli del Mondo -. È stato un momento formativo assolutamente utile per conoscere la realtà di queste esperienze e per coglierne pregi e difetti. Credo che i due rappresentanti di Casteldelci e San Leo abbiano raccolto diversi spunti



Scuola di Cooperative di Comunità: sopra il sindaco di Casteldelci Luigi Cappella interviene durante la formazione, sotto Giovanni Lindo Ferretti dialoga con i partecipanti alla scuola

utili per sviluppare i progetti". Da quando, ormai alcuni mesi fa, è stato dato il via alla progettazione delle cooperative di comunità in Valmarecchia si è lavorato molto sul piano relazionale e umano per far comprendere qual è il coinvolgimento necessario per rendere davvero efficace per il territorio la costruzione di una cooperativa di comunità. "A San Leo ora siamo in una fase successiva - prosegue Zanzini -. Confcooperative sta infatti preparando una bozza di statuto della cooperativa e il business

plan per l'attività del forno che si intende recuperare per riportare questo servizio nel borgo del paese. Così quando in maggio si riunirà nuovamente il gruppo di lavoro, al quale partecipano al momento una quindicina di cittadini, avremo elementi concreti e sostanziali. Intanto - conclude - abbiamo raccolto la disponibilità della famiglia proprietaria del forno a metterlo a disposizione del progetto e aspettiamo di definire quella che sarà la base sociale della cooperativa".

Mabel Altini

continua da pagina 1

Turismo, Emilia Romagna best in Europe

di **Andrea Corsini***

Complessivamente, questo impegno di risorse ha consentito di promuovere un ventaglio ricchissimo di prodotti turistici che vanno dalle Città d'arte alle Terme, dalla Riviera all'Appennino, dalla Food alla Motor Valley, dai Parchi alla Wellness Valley, dalla Ceramic Land ai Borghi, ai Cammini, ai Castelli. Questo ventaglio di prodotti, così vario e articolato e colmo di eccellenze, ha convinto la Lonely Planet a premiare la nostra regione come Best in Europe per il 2018.

Noi sappiamo, però, che anche un processo di crescita così rilevante come quello che ci ha accompagnato in questi anni, per non interrompersi, ha bisogno di interventi capaci di qualificare sempre più anche un'offerta così prestigiosa e di successo. Ciò vale soprattutto per quello che riguarda le strutture. Per questo ci siamo impegnati, nel corso della legislatura, a trovare le risorse necessarie per stimolare gli investimenti sia degli enti pubblici sia degli operatori privati. Tra il 2016 e il 2017 abbiamo investito quasi 57 milioni di euro di risorse POR FESR destinate sia alla riqualificazione e allo sviluppo di attrattori ambientali e culturali (32 milioni), sia alla riqualificazione di alberghi, esercizi commerciali e spazi culturali (oltre 24 milioni).

Per dare continuità a questa prima tranche di interventi, abbiamo inoltre stanziato per il triennio 2019-2021 altri 45 milioni di euro: 25 andranno a costituire un fondo per la ristrutturazione delle strutture ricettive e turistico-ricreative (alberghi, stabili-

menti balneari, campeggi, terme, discoteche), mentre altri 20 milioni, nell'ambito della legge per la promozione del Distretto turistico della Costa, finanzieranno interventi di riqualificazione dei waterfront.

Nella stessa direzione va anche la legge sui cosiddetti condhotel, di recentissima approvazione, che tra i suoi obiettivi ha proprio quello di stimolare la qualificazione delle strutture ricettive. Anche per quello che riguarda gli impianti sciistici si è prodotto un analogo sforzo che, sulla base di un accordo con lo Stato e la Regione Toscana, ha messo a disposizione 13 milioni di euro per interventi su Cimone e Corno alle Scale, che vanno ad aggiungersi ai quasi 14 milioni che sono stati utilizzati da inizio legislatura per le manutenzioni e la gestione degli impianti. Sul versante più strettamente legato al sostegno del commercio, segnaliamo inoltre i 6,6 milioni di euro stanziati nel 2017 e il 2018 per la valorizzazione dei centri commerciali naturali e i 3 milioni che finanzieranno il bando per la digitalizzazione degli esercizi commerciali al dettaglio, di prossima emanazione.

Ho voluto tratteggiare questo quadro dei principali interventi realizzati in questi anni dalla Regione Emilia-Romagna per rendere l'idea della vasta articolazione dell'impegno regionale e del suo tentativo di porsi in un'ottica di ampio respiro e proiezione verso il futuro. Tutto ciò perché solo uno sforzo lungimirante, insieme ad un gioco di squadra che vede collaborare tutti i soggetti in campo, può generare processi di sviluppo duraturi, capaci di segnare l'economia e l'identità di un territorio.

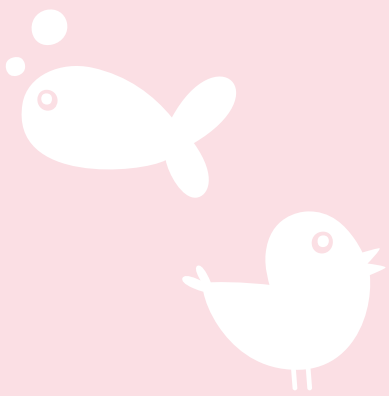
*Assessore al Turismo e Commercio Regione Emilia Romagna

solco

Via Oriani, 8/10
48121 Ravenna
Tel. 0544 37080
Fax 0544 215935

www.solcoravenna.it
solco@solcoravenna.it

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



PetStore

 **CONAD**

Insieme cresciamo meglio!



FAENZA

Via G.Galilei 4
PRESSO



LE CICOGNE
CENTRO COMMERCIALE

COFRA
 **CONAD**

ORARI DI APERTURA

Da lunedì a sabato 8.30 - 21.00
Domenica 9.00 - 19.30



**ROYAL CANIN
PUPPY MINI**
alimento secco
completo per cuccioli
di piccola taglia
(peso massimo da adulto
a 10 kg) fino ai 10 mesi
di età, aiuta a rinforzare
le difese immunitarie,
800 g

OFFERTA

6,80 €/cad.
€/kg 8,50



**HILL'S
KITTEN**
alimento umido completo
per gattini studiato
per soddisfare l'elevato
fabbisogno energetico
e nutrizionale nella prima
fase di vita dell'animale,
gusti pollo, tacchino
o pesce, 85 g

OFFERTA

0,92 €/cad.
€/kg 10,83

**OFFERTE VALIDE DAL 2 AL 29 MAGGIO 2019
E ALL'INTERNO TROVI TANTISSIME ALTRE PROMOZIONI**

ATTIVITÀ

Aperte le iscrizioni ai centri estivi salesiani di Lugo e Sant'Agata gestiti dal Solco

Tante opportunità per i bambini e i ragazzi del territorio dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna

Leggende nordiche e animali della giungla saranno i compagni di gioco dei bambini e dei ragazzi che sceglieranno i centri estivi proposti da Progetto Crescita, associata di Solco Ravenna, nella Scuola Maria Ausiliatrice di Lugo e nella Scuola dell'Infanzia "Asilo Azzaroli" di Sant'Agata sul Santerno.

Ecco nel dettaglio tutte le proposte per scuola e fascia d'età.

Lugo: Estate Bambini e Ragazzi 2019

Il tema scelto per i bambini che frequenteranno il centro estivo proposto dalla Scuola Maria Ausiliatrice di Lugo ha il titolo di "Wunder. Misteri nordici". Wunder è una città dell'antico regno vichingo dove succede qualcosa di spaventoso e inaspettato predetto in una profezia: il buio che divorerà la bellezza del mondo. Due fratelli, insieme alla nonna, sono chiamati a investigare sull'accaduto e scopriranno come ricostruire la bellezza ormai perduta.

"Il percorso formativo scelto per questo 2019 è un itinerario che si ispira al tema educativo salesiano, veicolato attraverso una storia a puntate alla scoperta e valorizzazione dei valori umani e cristiani - spiegano i responsabili dell'Istituto -. Gli obiettivi sui quali lavoreremo sono diversi, fra i quali: dare spazio ai sentimenti e alle ragioni dell'incontrare; guardare all'amicizia come a un cammino; favorire lo sviluppo del senso critico; porre l'attenzione ai sentimenti più profondi e veri".

I centri estivi della Scuola Maria Ausiliatrice sono dedicati ai bambini e ai ragazzi dai 3 ai 14 anni, divisi in due gruppi (3-6 anni "estate bambini" e 6-14 anni "estate ragazzi"). Estate bambini è aperto nelle prime tre settimane di luglio (dall'1 al 19) dal lunedì al venerdì dalle 7.30 alle 18.00, mentre Estate Ragazzi coprirà un periodo più ampio dal 10 giugno al 19 luglio, sempre dal lunedì al venerdì dalle 7.30 alle 18.00.

"Quest'anno - concludono i responsabili - i nostri centri estivi sono rientrati nell'elenco dei centri del territorio dell'Unione dei Comuni della Bassa Romagna che aderiscono al Progetto Regionale Con-



liazione vita-lavoro per cui, i genitori che ne hanno diritto possono richiedere un contributo per abbattere il costo della retta" (si veda l'articolo a pagina 15 di questo giornale ndr).

Per maggiori informazioni su iscrizioni e

costi tel. 0545 900223 e www.scuolama-riausiliatricelugo.org

A Sant'Agata, Il Libro della giungla

Il tema dell'amicizia farà da sfondo al centro estivo organizzato dall'Asilo Az-

zaroli di Sant'Agata e dedicato ai bambini dai 3 agli 11 anni. "Attraverso le storie narrate all'interno del Libro della giungla - spiegano gli organizzatori - i partecipanti verranno stimolati a tessere in ogni luogo e con ogni persona relazioni basate sull'incontro, l'accoglienza, l'amicizia, lo stare insieme per divertirsi e condividere esperienze sempre diverse e fortificanti. I centri estivi sono un'occasione di divertimento ma anche un momento educativo e di stimolo al pensiero creativo, alla socializzazione e alla capacità di essere autonomi. L'obiettivo principale è quello di offrire ai bambini esperienze di aggregazione, attività ludiche integrate con laboratori, sport, lingua inglese, musica, gite e anche i compiti".

Il centro estivo di Sant'Agata è aperto dall'1 al 26 luglio, dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle 17.00 con possibilità di anticipo e posticipo orario dalle 7.00 alle 18.00.

Per maggiori informazioni su iscrizioni e costi tel. 0545 45004.

CONVEGNO

Colori d'Europa, le sfide del terzo millennio

L'occasione di due importanti anniversari, i 20 anni del settimanale faentino Il Piccolo e i 100 anni del settimanale forlivese Il Momento, sono la premessa di Colori d'Europa, un convegno nazionale che si articola nelle due città: a Faenza il 17 e a Forlì il 18 maggio.

L'approfondimento è stato pensato anche come corso di formazione per giornalisti e prevede l'arrivo di diversi direttori e collaboratori di settimanali cattolici italiani e riuniti nella Fisc, la loro Federazione. Si avvale del patrocinio della Regione e del Comune di Faenza, e di diverse aziende del territo-

rio, a partire da La Bcc ravennate, forlivese e imolese, Gemos, In Cammino, Conad Cofra, Caviro, Romagna Acque, Art & Parquet.

Faenza

I lavori faentini si svolgeranno al mattino del 17 maggio nei saloni del Mic, Museo delle Ceramiche. Qui si parlerà dei colori di questa nostra Europa, ascoltando i ragazzi: Ina della Lituania, Susana del Portogallo, Giovanni, italiano che vive in Gran Bretagna, Susanna e Fatima, italiane con esperienze Erasmus. Con loro anche Alessandro Rondoni, responsabile dell'Ufficio

comunicazioni sociali dei vescovi dell'Emilia Romagna; Suor Andrey Pascale, Fraternità monastica di Gerusalemme; Paola Cairo direttrice di Passa Parola (Lussemburgo); l'assessora faentina Simona Sangiorgi e Samuele Marchi della redazione del Piccolo. Nel pomeriggio l'appuntamento è alla Chiesa di S. Maria dell'Angelo per parlare di "Come costruire l'Europa; comunicare valori e linee di sviluppo". Ai saluti iniziali del vescovo mons. Toso, di Faenza, e del vescovo di Imola mons. Ghirelli, seguiranno gli interventi del vescovo di Piacenza, mons. Gianni Ambrosio,

dei giornalisti Alessandro Di Maio e Anatolij Guljaev (Bielorussia); di Marco Venturelli, segretario nazionale di Confcooperative, e di Marco Granelli, imprenditore, vicepresidente nazionale di Confartigianato.

Forlì

A Forlì, il sabato 18 maggio, sala don Bosco, interverranno i professori Giuliana Laschi e Marco Borraccetti dell'Università di Bologna. I giornalisti Gianni Borsa (Sir) e Roberta Brunazzi (Il Momento) tratteranno di "Integrazione europea, ostacoli e prospettive".

Giulio Donati



LE CICOGNE PORTANO FORTUNA!

CONCORSO A PREMI
DAL 20 MAGGIO AL 15 GIUGNO 2019

Per ogni acquisto effettuato in qualsiasi negozio del Centro Commerciale riceverai un coupon.

COMPILALO E IMBUCALO!
Tantissimi premi in palio.


LE CICOGNE
CENTRO COMMERCIALE

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

Voglia di vita all'aria aperta? Al tuo giardino ci pensa Bricofer! Dall'irrigazione all'arredamento, dai barbecue alle piscine: tante idee nei punti vendita di via Volta e alle Maioliche

Non hai ancora deciso come sistemare il tuo giardino per l'estate? Niente paura, sei ancora in tempo! Nei due punti vendita a marchio Bricofer di Faenza, in via Volta 11 e al centro commerciale Le Maioliche, puoi trovare tutto (ma proprio tutto) quello che serve per sistemare il giardino dopo l'inverno e arredarlo al meglio per passare piacevoli momenti di svago all'aria aperta con la famiglia e gli amici.

Il terreno prima di tutto!

Nei mesi invernali, si sa, non tutti hanno il tempo e la voglia di dedicare troppe ore alla gestione dei propri spazi all'aria aperta e spesso ci si ritrova a fare i conti con fogliame depositato, buche e zone dove l'erba proprio non ne vuole sapere di crescere. In questo caso da Bricofer puoi trovare attrezzi da orto e da giardino per mettere le cose a posto (rastrelli, vanghe, tanti tipi di erba da seminare etc) e poi tutti gli strumenti indispensabili per mantenere sempre al meglio il tuo spazio verde. Da Bricofer puoi trovare infatti tosaerba, soffiatori per le foglie, elettroseghe e motoseghe per la gestione di alberi e cespugli ma anche complessi sistemi di irrigazione e ricambi per quelli obsoleti. Infine, ovviamente, c'è anche tutto il necessario per pavimentare i tuoi spazi come le comode piastrelle in legno per creare dei camminamenti stagionali. Non manca, ovviamente, anche un'importante fornitura di erba sintetica per rendere più accoglienti le aree cementate o quegli spazi di terreno difficili da gestire.

Arredare all'aria aperta

Per creare delle accoglienti zone ombreggiate per i periodi più caldi Bricofer offre ai propri clienti ombrelloni da balcone e da giardino con struttura in alluminio o in legno (gli ombrelloni possono essere sia con braccio che con base in cemento o in marmo) e un vasto assortimento di gazebo in tante soluzioni in metallo, acciaio o legno.

Per arredare i propri spazi all'aria aperta la gamma di prodotti che Bricofer mette a disposizione è davvero sconfinata: si possono acquistare salotti da giardino in plastica o in rattan, divanetti, sedie e tavoli di tutti i tipi, sia in set che singolarmente.



E per i momenti di svago?

La vita all'aria aperta è ricca di occasioni di divertimento e, anche in questo caso, Bricofer può essere un valido alleato: la scelta di poltroncine, lettini, sdraio e dondoli non manca così come quella di barbecue portatili e accessori per il barbecue e per il fuoco. Inoltre, per rendere il proprio spazio all'aria aperta davvero fresco e divertente, si può optare per l'acquisto di una comoda piscina da fuori terra da allestire per passare al fresco il periodo estivo. Da Bricofer si possono trovare anche tutti gli accessori per la pulizia della piscina e per l'igiene dell'acqua.

Bricofer è a Faenza in via Volta 11 e al centro commerciale Le Maioliche. I soci Cofra possono usufruire di vantaggi dedicati.



Il 19 maggio
Cofra
vi aspetta alla
Festa della
Cooperazione

Il 19 maggio il Gruppo Cofra è in piazza della Libertà a Faenza per incontrare la città nell'ambito della Festa della Cooperazione faentina. Allo stand di Cofra sarà possibile ricevere informazioni sulle attività della cooperativa e su come diventare soci consumatori. A tutti quelli che raggiungeranno lo stand sarà offerto un caffè, grazie alla collaborazione del bar ConSapore di Faenza 1.



ASSICOFRA

a s s i c u r a z i o n i

Nuove forme d'investimento...
...rilassati...
al resto pensiamo noi.

FAENZA
Zona Industriale - Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Porta Fiorentina, 3

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

MODIGLIANA
Via Don Giovanni Verità, 3

AGRISOL

Un'irrigazione sostenibile per un uso razionale dell'acqua

Reggiori: "Mettiamo al centro i bisogni essenziali della pianta, per favorire resa e qualità di produzione nel rispetto dell'ambiente"

L'utilizzo dell'acqua in agricoltura è un tema fondamentale. Dalla fonte, attraverso il suolo, l'acqua nutre le piante e ne permette il ciclo di vita, per poi ritornare al suolo. "Trattandosi di una risorsa primaria e non infinita, l'acqua richiede particolare cura nella sua gestione - spiega Giampiero Reggiori, presidente di Agrisol -. Le politiche ambientali hanno da tempo segnalato il problema del risparmio idrico a livello generale, ma l'occhio più critico spesso viene rivolto al settore agricolo, dimenticando che l'acqua usata a fini irrigui è una componente naturale del ciclo produttivo di una pianta e di un agrosistema".



L'uso razionale dell'acqua e la lotta agli sprechi hanno come scopo il mantenimento dell'ecosistema: "Anche in questo senso l'agricoltura gioca un ruolo importante, assieme a zootecnia sostenibile e silvicoltura - espone Reggiori -. Insieme consentono, specie nelle aree collinari, di tenere sotto controllo fenomeni disgregativi geologico-ambientali".

Molti sono dunque i comportamenti virtuosi portati avanti dall'agricoltura in campo idrico. A questo proposito, Agrisol ha promosso un recente incontro con il prof Moreno Toselli dell'Università di Bologna, incentrato sul concetto di "filiera dell'acqua".

"La filiera dell'acqua è un processo sostenibile - racconta Reggiori - che in agricoltura si applica a partire dalla sorgente fino alla raccolta dei frutti. Si parte da un esame della fonte, per mettere a fuoco la quantità di risorsa disponibile e organizzare prelievi mirati, nel rispetto di ambiente e orografia del territorio. Studiamo con attenzione ogni tipo di coltura e di suolo, per stabilire le necessità idriche specifiche, comprensive di volumi e tempi di reintegrazione. Sulla base di questi dati - prosegue - valutiamo, caso per caso, il miglior sistema irriguo possibile, tenendo conto anche delle distanze d'approvvigionamento. Naturalmente prestiamo grande attenzione al controllo qualitativo e al filtraggio dell'acqua, al fine di salvaguardare le

La filiera dell'acqua è un processo virtuoso che in agricoltura si applica a partire dalla sorgente fino alla raccolta dei frutti

piante da fenomeni tossici o di inquinamento ambientale".

A supporto di ogni fase della filiera vengono utilizzati gli strumenti più avanzati a livello tecnico e scientifico. "Mettiamo in campo tecniche d'avanguardia, come la microirrigazione e la fertirrigazione, e ci serviamo di piccole stazioni meteo, dotate di sensori (come il pluviometro o l'igrometro) che consentono di agire in sinergia con l'evoluzione climatica locale - conclude il presidente -. Come Agrisol mettiamo quindi a disposizione dei nostri agricoltori tutto ciò che occorre per utilizzare al meglio la risorsa idrica. Sull'argomento, che è importante e complesso, torneremo di certo anche in futuro". (m.g.)

UNIONE DEI COMUNI

Approvato il progetto conciliazione vita-lavoro che sostiene le famiglie per la retta dei centri estivi

L'Unione dei Comuni della Bassa Romagna ha aderito anche per l'anno 2019 al progetto regionale "Conciliazione vita-lavoro", finanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo, per sostenere le famiglie con bambini che hanno necessità di frequentare i centri estivi, durante la sospensione delle attività scolastiche.

Il progetto prevede l'erogazione di un contributo economico settimanale fino a 84 euro come forma di abbattimento del costo dei centri estivi nel periodo giugno-settembre 2019. Il tetto massimo erogabile è di 336 euro, corrispondente a un periodo di 4 settimane, tuttavia, qualora la retta settimanale del centro sia inferiore a 84 euro, è possibile ricevere il contributo anche per un numero superiore di settimane.

I destinatari sono le famiglie con bambini e ragazzi di età compresa tra i 3 e i 13 anni, con un Isee fino a 28mila euro, in cui entrambi i genitori (o uno solo, in caso di famiglie monoparentali) siano in una delle seguenti condizioni: occupati (ovvero lavoratori dipendenti, parasubordinati, autonomi o associati), lavoratori in cassa integrazione, in mobilità oppure disoccupati che partecipino alle misure di politica attiva del lavoro.

Da quest'anno, inoltre, potranno richiedere il contributo anche le famiglie in cui solo uno dei genitori lavora, se l'altro genitore è impegnato in modo continuativo in compiti di cura

nei confronti di componenti del nucleo familiare con disabilità grave o non autosufficienza, come definiti ai fini Isee.

L'Unione dei Comuni della Bassa Romagna ha approvato l'elenco dei centri estivi aderenti al progetto, tra cui quelli gestiti dall'Ente Locale, presso cui le famiglie potranno iscrivere i bambini e i ragazzi. L'elenco è disponibile sul sito www.labassaromagna.it nella sezione "Infanzia e scuola - Servizi ricreativi estivi". Il bando per la richiesta dei contributi verrà aperto verso la metà di maggio, nel frattempo le famiglie interessate possono rivolgersi a un Centro di assistenza fiscale per il rilascio dell'Attestazione Isee, oppure possono a presentare online, tramite il sito dell'Inps, la Dichiarazione Sostitutiva Unica.

Il progetto prevede l'erogazione di un contributo economico settimanale fino a 84 euro per un massimo di 336 euro, corrispondente a un periodo di quattro settimane

FARMACIA

Le Cicogne

Aperta dal lunedì al sabato
dalle 8.30 alle 20.00
www.farmacialecicogne.it

C. C. Le Cicogne
via G. Galilei 4, Faenza RA
t. 0546 622315

Venerdì 10 maggio
CORREGGI LA TUA POSTURA CON MY BENEFIT!
Scopri il plantare attivo Bionaf e come migliorare i dolori articolari!

Sabato 18 maggio
PROMOZIONE 1+1 LABO ANTIRUGHE
all'acquisto del trattamento, la crema quotidiana è in omaggio!
Promozione 1+1 crescina fiale anticaduta dei capelli

Venerdì 24 maggio
MISURAZIONE DELLA PRESSIONE ARTERIOSA E GLICEMIA GRATUITA
Sconto di 10€ all'acquisto di un misuratore della pressione Omron

**MESE DI MAGGIO DEDICATO ALL'ABBRONZATURA: TEST FOTOTIPO GRATUITO
GRANDE PROMOZIONE SOLARI E DETERSIONE 3 PER 2**

Sabato 25 maggio
DETOSSIFICA, DRENA E DEPURA!
Degustazione dei prodotti detox necessari per affrontare l'estate in arrivo!

Mercoledì 29 maggio
SCUOLA DI BELLEZZA CON CAUDALIE!
Scopri con noi quali sono i prodotti più adatti alla tua pelle!
Omaggi e consulenza personalizzata gratuita dalle ore 18

Giovedì 30, Venerdì 31 maggio e Sabato 1 giugno
GRANDE PROMOZIONE
-40% anticellulite Lierac -30% linea dimagrante XLS

Istituto Oncologico Romagnolo, "La cena delle Stelle": quattro chef stellati per 40 anni di solidarietà

In occasione dei festeggiamenti del quarantesimo anniversario dell'Istituto Oncologico Romagnolo la Giornata dei Volontari, che tradizionalmente si esaurisce con il grande pranzo al termine dell'evento, si sdoppia.

L'appuntamento a tavola è infatti rimandato a **domenica 9 giugno: a Casa Spadoni dalle ore 20 si terrà "La Cena delle Stelle"**, cui prenderanno parte dei big della cucina internazionale. Saranno infatti presenti i 4 chef stellati che hanno studiato il menu: **Marco Cavallucci, Igles Corelli, Mauro Gualandi e Valentino Marcattili.**

Nonostante le personalità in campo, che proporranno piatti di altissima qualità, il prezzo della cena rimarrà comunque popolare - **25 euro** - in ossequio allo spirito della serata: non già un evento di raccolta fondi ma un momento di celebrazione e **festa dei volontari IOR e della Romagna che lotta contro il cancro.** Vista la prevedibile eco che avrà su tutto il territorio, per partecipare a "La Cena delle Stelle" occorre **recarsi direttamente presso la Sede IOR più vicina a partire dal 2 maggio e prenotare il posto a tavola saldando il prezzo per conferma d'adesione.**

Tuttavia esiste un altro modo per prendere parte all'evento da grandi

protagonisti. Chiunque abbia scelto l'Istituto Oncologico Romagnolo come destinatario del proprio 5x1000 ha diritto ad essere selezionato tra i commensali che si sederanno al tavolo del prof. Dino Amadori, presidente dello IOR.

Le modalità di questo piccolo contest sono molto semplici: **dopo aver indicato il codice 00893140400 nel riquadro "Sostegno del Volontariato" in sede di dichiarazione dei redditi, basta collegarsi entro il 20 maggio al sito www.ior-romagna.it/5xmille e raccontare**

cos'è per te la ricerca seguendo le modalità riportate nella pagina web. Gli autori delle dieci migliori descrizioni non avranno solo **un posto riservato, ma potranno gustarsi le pietanze degli chef in maniera completamente gratuita!**

istituto oncologico romagnolo
vicino a chi soffre, insieme a chi cura

LA CENA DELLE STELLE

4 CHEF STELLATI PER 40 ANNI DI SOLIDARIETÀ

★ ★ ★ ★ ★

MARCO CAVALLUCCI IGLES CORELLI MAURO GUALANDI VALENTINO MARCATTILII

Domenica 9 giugno 2019, ore 20.00
Casa Spadoni, Faenza

Per il suo scopo benefico e per favorire la partecipazione la cena avrà un prezzo popolare

Per informazioni e prenotazioni vai sul sito www.ior-romagna.it



Via Righi, 52 - 48018 Faenza RA
Tel. 0546 620550 - Fax 0546 621976
cmcf@cmcf - www.cmcf.it



Da oltre 60 anni costruiamo il vostro futuro



Nuove costruzioni



Restauro e risanamento conservativo



Manutenzioni civili e industriali



Immobiliare



Interventi di risparmio energetico

BAGNACAVALLO

Un riconoscimento per riflettere sul movimento cooperativo

Giuliano Vecchi e Antonio Bucchi sono i due cooperatori premiati alla 42esima edizione della Festa della Cooperazione

La giornata del Primo Maggio alla Festa della Cooperazione di Bagnacavallo rappresenta un'occasione importante per unire i soci cooperatori e le loro famiglie, oltre che in un momento di spiritualità, convivialità e divertimento, anche in una riflessione sul movimento cooperativo, su quello che è stato e quello che sarà.

Per questo motivo, ormai da tanti anni, al termine della Santa Messa che si svolge ad Agrintesa il Primo Maggio, vengono assegnati dei riconoscimenti simbolici a due cooperatori che si sono distinti per il loro impegno, costante e disinteressato, per il sistema della cooperazione in Romagna.

La 42esima edizione della Festa, che si è svolta dal 26 aprile al 2 maggio come sempre nella cornice dello stabilimento Agrintesa e in alcuni luoghi adiacenti particolarmente cari alla cooperazione bagnacavallese, ha visto assegnati i due riconoscimenti a Giuliano Vecchi, già Segretario Generale della Confcooperative di Roma che nel 1975 inaugurò la prima Festa della Cooperazione di Bagnacavallo e Antonio Bucchi, impegnato nello sviluppo delle cantine sociali sul territorio.

Di seguito i loro curriculum cooperativi.

Giuliano Vecchi

Nato a Modena nel 1936, Giuliano Vecchi risiede attualmente ad Auronzo di Cadore, piccolo comune del bellunese. È sposato con Camilla M. Gabriella e ha tre figli e cinque nipoti.

Dopo il diploma di ragioneria conseguito nel 1953 si laurea in Scienze Economiche a Parma nel 1966. Già dalla fine del 1953 comincia a collaborare all'Unione Cooperative di Modena della quale sarà direttore dal 1962 al 1970.

Nel 1968 è tra i fondatori dell'Unione regionale Cooperative Emilia Romagna di cui è direttore fino al 1975. In questi stessi anni è coordinatore del gruppo formato da Bersani, Colli, Dalle Fabbriche, Albonetti, Gualtieri, Calderoni e Montanari, in cui si elaborano le basi per la crescita del movimento cooperativo.

Dal febbraio 1975 al marzo 1983 è Segretario generale della Confederazione coo-



In alto un'immagine dell'ultima Festa della Cooperazione. Sotto Giuliano Vecchi (a sinistra) e Antonio Bucchi mentre ritira il premio termine della Santa Messa del Primo Maggio

perative italiane a Roma, presidente della Società Mediacoop internazionale (Agenzia per la cooperazione con i Paesi in via di sviluppo) e componente del Comitato per la Cooperazione allo Sviluppo del Ministero Affari esteri.

Nel triennio 1983-1986 è vicepresidente della Commissione centrale per la cooperazione presso il Ministero del Lavoro e dal 1984 al 1987 fa parte della Commissione di studio sulla povertà presso la presidenza del Consiglio dei Ministri.

Dal 1983 al 1997 è membro della presidenza della Confederazione cooperative

italiane con la delega ai rapporti internazionali ed è inoltre rappresentante permanente dell'Alleanza Cooperativa internazionale presso la FAO e del Movimento cooperativo italiano presso la stessa Alleanza dal 1988 al 1997.

Al suo rientro a Modena, nel 1987, assume l'incarico di presidente dell'Unione cooperative provinciale che manterrà fino al 1997. Dalla sua costituzione al 2002 è presidente del Consorzio nazionale fra consorzi cooperativi agricoli Confcooper e dal 1981 è accademico corrispondente dell'Accademia nazionale di agricoltura.

È inoltre presidente del collegio sindacale di Conserve Italia dalla costituzione fino al 2000 e ha presieduto i collegi sindacali di diverse società, tra le quali Massa Lombarda Colombani spa, Salfa Spa e Gruppo Assimoco.

Ha ricoperto la carica di consigliere di amministrazione in Cassa Rurale Banca di credito cooperativo di Roma e in Confcooper Consorzio nazionale fra consorzi cooperativi di Roma del quale è stato per alcuni anni presidente.

Antonio Bucchi

Nato a Lugo nel 1943 dove tuttora risiede, Antonio Bucchi si diploma in agraria all'Istituto Scarabelli di Imola nel 1962.

Inizia la sua attività in un'azienda vinicola di Lugo e in un'azienda agricola di Ravenna e, contemporaneamente, lavora come perito di rilevazione danni da calamità atmosferiche per tutta l'Italia dalle isole al Piemonte.

Intanto assume la direzione dell'azienda familiare e frequenta il corso di specializzazione sulla gestione, direzione e controllo di società cooperative. Impegno che collauda direttamente "sul campo", partecipando ai consigli di amministrazione e ai collegi sindacali di società attive nel settore servizi e trasformazione prodotti agricoli.

Uscito dall'azienda di famiglia, approfondisce l'istruzione con un master di specializzazione nella gestione dell'impresa cooperativa e, in seguito, assume diversi incarichi diretti di gestione di cooperative in provincia di Ravenna, Bologna e Rimini. Nel 1992 entra nell'Albo nazionale dei revisori contabili.

Nel suo curriculum vi è la progettazione e la conclusione di numerose fusioni tra cooperative, in particolare nel settore cantine sociali di cui è stato un profondo conoscitore.

È stato vicepresidente e poi presidente della Cantina sociale del Comprensorio di Lugo ed è stato inoltre: presidente della cantina sociale di Sasso Morelli, vicepresidente di Vincooper, consigliere di Seled, Gesater, Corovin e Caviro. È stato sindaco per Cantine Sociali di Ravenna, Union Cooper Service, Il soccorso, Cepal, Agrintesa, Csa, Agriflor, Rose e Fiori, Comacer. È stato liquidatore o commissario liquidatore per Stilgraf, Comas, Conervit, Borgo blu, Pulizie riminesi, Prontassistenza servizi sociali, Lavorare insieme, L'Alba, La pace.

Dal 2000 diversifica l'attività con corsi di vendita e tentata vendita nel settore alimentare, oltre che, successivamente, gestione di società edili con assunzione di incarichi amministrativi e gestionali in cooperative del settore. (m.a.)

CONAD
CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO

Via Albergone 32, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.60240
Aperto da lunedì a sabato 7.30-20.30 - domenica 8.00-13.00
domenica 02-06 aperto 8.00-13.00
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)

CONAD
CONAD COBAR BAGNACAVALLO

Via Fossa 3, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.63474
Aperto da lunedì a sabato 7.00-20.00 - domenica 8.30-13.00
domenica 02-06 aperto 8.30-13.00
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)

LE OFFERTE DEL MESE

DAL 02 AL 12 MAGGIO
OFFERTA CONAD BIS-COMPRI 2 PAGHI 1

DAL 09 AL 15 MAGGIO
OFFERTA CONAD EXTRA BASSI

DAL 09 AL 15 MAGGIO
OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO

DAL 16 AL 26 MAGGIO
OFFERTA CONAD SCONTI FINO AL 50%

DAL 23 AL 29 MAGGIO
OFFERTA CONAD EXTRA BASSI

DAL 23 AL 29 MAGGIO
OFFERTA CONAD BIS-COMPRI 2 PAGHI 1

La nostra **Carta** ti capisce di **Più**



Più perché non ha costi di attivazione né canone annuo.

Più perché ti dà il 5% di sconto sulla spesa.

Tutti i nuovi clienti avranno il 5% di sconto sulla spesa nei primi 30 giorni dall'attivazione.

Più perché ti dà vantaggi esclusivi.

Più perché ti regala più tempo.

Paghi dal 10 del mese successivo*.

*In caso di giorno festivo l'addebito viene spostato al primo giorno lavorativo successivo.

Per conoscere tutti i vantaggi di Carta Insieme Più Conad Card chiedi informazioni nei punti vendita Conad o vai sul sito www.conad.it

CICLAT TRASPORTI AMBIENTE

Torna in mare la Rolling Black, la barca a vela che può essere guidata anche da persone con disabilità

Per tutta l'estate l'associazione All Sailing promuoverà escursioni e corsi di vela. La cooperativa di Ravenna è tra i principali sostenitori dell'iniziativa

È Ciclat Trasporti Ambiente uno dei principali sponsor dell'ASD All Sailing, l'associazione nata nell'ottobre del 2018 a Ravenna per dare l'opportunità anche a persone con disabilità di partecipare ad attività nautiche, in particolare a escursioni giornaliere in barca a vela, corsi di vela e attività sportive dilettantistiche.

Le attività di All Sailing, che ha come soci fondatori Gabriele Ghirelli, Riccardo Ciccone e Vanessa Giannelli, sono legate soprattutto alla valorizzazione della Rolling Black, una barca a vela accessibile e governabile anche da persone con disabilità costruita nel 2006 a Ravenna e poi trasferita a La Spezia nell'ambito di un progetto promosso dall'Associazione Paratetraplegici Liguria. Dopo un periodo di inattività di circa 7 anni la barca, ormeggiata da tempo, rischiava di affondare e così, su incarico del prete di Le Grazie-Cinque Terre, Ghirelli e Ciccone sono riusciti a recuperarla e portarla a Ravenna. "Ci siamo recati più volte a La Spezia per gestire il trasporto dell'imbarcazione - raccontano -, e siamo riusciti a portarla qui a Ravenna nei primi giorni del dicembre 2018".

A quel punto sono cominciati i lavori di ristrutturazione della Rolling Black che hanno impegnato ogni momento libero dei due amici. La barca è lunga 13 metri e può ospitare fino a 12 persone. È dotata di due timoni e quattro ancoraggi per carrozzina, bagni per disabili e piattaforma elettrica salì e scendi. Inoltre le vele possono essere tirate da qualsiasi persona, anche seduta.

Il 20 aprile la barca, completamente ristrutturata a cura dei due soci fondatori, è stata presentata ai cittadini al Circolo Marinai d'Italia di Marina di Ravenna e, dal mese di maggio, sono partite ufficialmente le attività dell'associazione.

La prima uscita "ufficiale" della Rolling Black è stata la veleggiata non competitiva "Coppa Challenge Amm. Sq. A. Longanesi Cattani" del 4-5 maggio (Ravenna - Rimini - Ravenna) cui seguiranno le iniziative della manifestazione MareLibera che si svolgeranno dal 9 al 12 maggio a Marina di Ravenna. MareLibera è una kermesse di quattro giorni promossa dall'UVS Unione



Da sinistra: i soci dell'ASD All Sailing Gabriele Ghirelli, Riccardo Ciccone e Vanessa Giannelli insieme allo skipper Daniele Gasperoni

Vela Solidale con lo scopo di testimoniare i valori della solidarietà tramite il mondo della marineria e, non ultima, la condivisione di esperienze di vita tra diversamente abili. Per l'occasione la Rolling Black sarà messa completamente a dispo-

sizione della manifestazione.

Fino a settembre la Rolling Black e uno skipper dotato di esperienza saranno inoltre a disposizione delle persone con disabilità che vorranno imparare a navigare oppure, più semplicemente, fare un'uscita



in barca a vela. Per prenotare l'uscita si può mandare un'email a allsailing@libero.it (verrà richiesta solo una quota associativa Endas di 13 euro valida tutto l'anno e comprensiva di copertura assicurativa). Per informazioni www.allsailing.it (m.a.)

SALUTE

La clinica dentale Santa Teresa si rinnova

A quasi tre anni dall'apertura, la sede faentina della clinica dentale Santa Teresa - sita nel centro commerciale "La Filanda", in via della Costituzione 28 - raddoppia i suoi spazi. La nuova struttura, inaugurata alla presenza dell'assessore ai Servizi sociali del Comune, Claudia Gatta, si è allargata annessando uno spazio adiacente.

A crescere, oltre alla volumetria, sono anche i servizi proposti all'utente: verranno aperti il quarto ambulatorio odontoiatrico e uno studio medico per servizi specialistici, inoltre si utilizzerà la Tac cone beam, uno strumento che porterà anche a Faenza il concetto di "cerchio digitale", già protagonista nelle sedi della clinica Santa Teresa di Ravenna e Cesena.

Questa metodologia prevede un servizio a 360 gradi dal punto di vista odontoiatrico e medico, per cui un paziente che necessita di un impianto o di una protesi otterrà il suo nuovo sorriso in un'unica seduta. Il tutto senza impronte dentali, poiché l'avanzata telecamera intraorale fornisce già tutte le informazioni necessarie per produrre i denti su misura.

La nuova sede faentina va dunque a incrementare le potenzialità di una clinica che, nel corso dei suoi primi tre anni, ha già servito oltre 2500 pazienti e ha proposto molte iniziative dedicate alla salute dentale, come la recente campagna "Tutta la famiglia in visita"

che comprendeva un check-up per genitori e nonni, oppure "La fatina dei denti", incentrata sulla prevenzione per i bambini, o ancora il laboratorio ludico con l'arteterapeuta Anna Maria Taroni.



Nella foto, il taglio del nastro. Al centro la direttrice sanitaria, Cristiana Manco, e l'assessore Claudia Gatta; ai lati la responsabile amministrativa del Gruppo, Monica Pezzi e il direttore clinico di gruppo, Fabio Fusconi



F.lli ERCOLANI
Falegnameria

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

GRANDI DETRAZIONI FISCALI DEL 50%

SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM Via Lovatella 14 • FAENZA Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 falegnameria@ercolanifossolo.it Falegnameria F.lli Ercolani Sempre aperti con appuntamento	SHOWROOM Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) Tel. 0546 43415 negozi@ercolanifossolo.it	ORARI DI APERTURA Martedì - Giovedì - Sabato dalle 9.00 alle 12.30 Venerdì dalle 15.00 alle 18.30 Disponibilità di appuntamenti fuori orario di apertura Tel. Alessandro 348 0688919
--	---	---



www.ercolanifalegnameria.it

CINEDREAM

Il successo dei Cinemadays 2019 apre la strada a un'estate di grandi film

Il pubblico di Faenza risponde sempre di più a un'offerta cinematografica arricchita, in grado di smarcarsi dalle classiche stagionalità

L'appuntamento con i Cinemadays 2019 del Cinedream di Faenza si è chiuso con un grande

successo e oltre 5mila presenze registrate. L'iniziativa, che è andata in scena dall'1 al 4 aprile



Cosplayer al Cinedream nei panni degli Avengers, gli amati supereroi Marvel

prevedendo ingressi a prezzo ridotto, ha visto il multisala faentino mettere a segno il miglior risultato in termini di presenze degli ultimi quattro anni, con una crescita di ingressi rispetto alle due settimane precedenti rispettivamente del 142% e 156%.

Il pubblico di Faenza ha dimostrato di gradire l'evento in modo particolare e la vasta offerta in sala è riuscita a soddisfare tutti i gusti: dai cartoon e family movie (Ralph spacca internet, Dragon Trainer, Dumbo) ai successi degli Oscar 2019 (Bohemian Rhapsody, Green Book), dai film per ragazzi (A un metro da te, After) ai supereroi di celluloido (Capitan Marvel e Aquaman), fino alle commedie italiane con Fabio De Luigi e Paola Cortellesi.

die italiane con Fabio De Luigi e Paola Cortellesi.

Eventi

Oltre alla proiezione dei film, il Cinedream propone una serie di iniziative ed eventi correlati. In occasione di Dumbo, ad esempio, alcuni artisti di strada hanno portato il circo al cinema, mentre per celebrare gli Avengers alcuni cosplayer hanno impersonato gli amati supereroi Marvel. Continuano poi la rassegna del cinema d'arte e degli anime giapponesi, gli ingressi ridotti del mercoledì e sabato pomeriggio, il last minute film, i film in lingua inglese e il Cineburger Menu, in collaborazione con il Dreams American Diner: cinema, più hamburger e bibita a

un prezzo speciale.

L'estate al cinema

Queste le ottime premesse per l'accorrente estate cinematografica che, mai come quest'anno, vedrà una vasta distribuzione di film americani. Le major d'oltreoceano si sono convinte che in Italia, al pari delle altre nazioni europee, il pubblico desidera andare al cinema anche nei mesi estivi: da maggio in poi usciranno tanti titoli di richiamo, tra cui film per famiglie, horror e pellicole d'azione, e anche qualche pellicola più impegnata. Quasi del tutto assenti, invece, i film italiani.

Prossime uscite

Dal 30 maggio Godzilla II: King of Monsters e Rocketman; dal 6 giugno Pets 2: Vita da animali; dal 13 giugno Beautiful Boy e Men in Black: International; dal 27 giugno Toy Story 4; dal 4 luglio La piccola boss e Spider-Man: Far From Home; dall'8 agosto 2019: Fast & Furious - Hobbs & Shaw; dal 22 agosto Il Re Leone; dal 5 settembre It capitolo 2; dal 19 settembre C'era una volta... a Hollywood.

Marco Guardanti

GEMOS

10mila euro in borse di studio per i figli dei lavoratori soci

Continuano le azioni di welfare della cooperativa faentina che premia 27 studenti per il rendimento scolastico

Sono 27 i giovani studenti meritevoli, figli dei lavoratori soci Gemos, che per il buon rendimento scolastico registrato nell'anno 2017/2018 si sono aggiudicati le borse di studio erogate dalla cooperativa di ristorazione. Il premio totale del bando, pari a 10mila euro, è stato suddiviso in 18 borse di studio da 250 euro per i ragazzi delle scuole superiori e 9 borse di studio da 500 euro destinate agli universitari.

"Anche questa iniziativa si inserisce nel programma strutturato di welfare aziendale che Gemos ha messo in piedi ormai da 2 anni al fine di sostenere i nostri soci e le loro famiglie, in particolar modo con azioni volte al sostegno del reddito, alla prevenzione, alla mobilità e alla formazione - racconta la presidente della cooperativa faentina, Mirella Paglierani -. Il progetto di welfare è un percorso in divenire, al quale si aggiungono dei tasselli impor-

tanti volta per volta, con l'obiettivo di essere sempre al passo con i bisogni e le necessità dei nostri soci. Questo delle borse di studio è l'ultimo progetto in ordine di tempo ad arricchire la proposta di quelli già attivi e abbiamo deciso di riconfermarlo anche per l'anno scolastico 2018/2019 con le stesse modalità".

La cerimonia di consegna delle borse di studio, avvenuta a fine aprile, è stata anche l'occasione per ascoltare una grande esperienza di sport e di vita grazie alla testimonianza di Marco Bonitta, direttore generale del Porto Robur Costa di Ravenna con alle spalle una lunga carriera da allenatore di pallavolo. "Abbiamo voluto dare ai ragazzi l'opportunità di godere di un momento formativo importante - ha concluso Paglierani -, che potesse essere loro di aiuto sia per la carriera scolastica e lavorativa che li attende, sia per i momenti e le scelte di via quotidiana". (I.r.)



 **CONSORZIO FAENTINO GAS TECNICI**

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

Gas tecnici

Saldatura

Antinfortunistica

Climatizzazione

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

Tel. 0546 620325

Fax. 0546 622039

E-mail: info@utentigastecnici.it

AZIENDA AGRITURISTICA VENATORIA MASSARI

L'agriturismo MASSARI e l'Azienda Agrituristica 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 Agrituristico 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.



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

**AZIENDA FAUNISTICO-VENATORIA
2018/2019**

**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



L'AltraBottega

**AMPIA SCELTA DI BOMBONIERE
EQUOSOLIDALI E ARTIGIANALI**

*Ne conosciamo il prezzo,
ne ammiriamo l'originalità...
il valore è tutto da scoprire!*

Realizzato dai ragazzi del CSO Il Sentiero

 **CEFF** ONLUS
FRANCESCO BANDINI

Piazza Martiri della Libertà, 19/A Faenza (Ra) - Tel. 0546 608211

E-mail: laltrabottega@ceff.it  L'Altra Bottega



CMCF

La cooperativa Cmcf di Faenza prosegue la propria attività con un segno positivo, come certificato dall'approvazione del bilancio del 2018. I numeri indicano un incremento ancora maggiore rispetto alla previsione del piano industriale stilato nel 2016, segno della bontà e della qualità del lavoro svolto dalla cooperativa edile faentina.

Nell'attuale contesto però, se la qualità delle costruzioni realizzate è uno dei requisiti fondamentali per giudicare un'opera, c'è qualche perplessità su quanto contenuto nel nuovo decreto Sblocca Cantieri, varato dal Governo. Da un punto di vista normativo, infatti, esso privilegia l'aggiudicazione delle gare d'appalto con il principio del massimo ribasso all'interno degli appalti pubblici. In pratica, se fino ad ora per molte gare l'appalto veniva assegnato in base al costo dell'opera stessa e alle migliori apportate al progetto, da ora in poi molto probabile che si terrà conto unicamente del prezzo più basso offerto.

"Questa cosa mi ha fatto riflettere, non tanto sul provvedimento in sé, quanto sul mestiere stesso del muratore - commenta Daniele Lama, presidente di Cmcf -. La nostra è una professione che prevede formazione, aggiornamento e ricerca al fine di rispondere alle più svariate richieste di mercato edilizio con professionalità e

Appalti pubblici, nel decreto Sblocca Cantieri torna il massimo ribasso

Il presidente della cooperativa edilizia Daniele Lama esprime perplessità: "Un grande rischio per la qualità delle opere"



Il nuovo consiglio di amministrazione della cooperativa Cmcf

competenza e non può essere ridotta al prezzo più basso. La valutazione di un immobile "finito" viene naturalmente fatta sulle parti visibili (pavimenti, rivestimen-

ti, infissi, ecc...) senza valutare e prendere in esame la struttura portante. Affidarsi al massimo ribasso è questo: trincerarsi dietro all'illusione di poter ottenere il deside-

rato a prezzi improbabili, senza valutarne le possibili conseguenze".

Questo cambiamento, sebbene non influenzi il privato - in cui logicamente ogni persona può scegliere quello che preferisce - cambia fortemente le carte nel pubblico. "Tutto ciò comporta un grande rischio dal punto di vista della qualità del lavoro svolto. È un momento in cui si costruiscono poche nuove opere pubbliche e principalmente ci si focalizza sulla manutenzione dell'esistente - conclude Lama -. L'auspicio è che continuiamo ad intervenire sul mercato edile aziende strutturate, con un know how adeguato agli appalti per cui sono chiamate a operare, con alle loro dipendenze personale adeguatamente formato. La logica del prezzo più basso, infatti, non paga e spesso e volentieri non si sposa con i migliori standard qualitativi".

Andrea Voria

NUOVA COGISPORT

A fine maggio riaprono gli impianti estivi, la piscina di Faenza avrà una nuova pavimentazione

Sta per cominciare la stagione estiva per le piscine della cooperativa Nuova Cogisport, che gestisce quelle di Faenza, Castel Bolognese e Russi, oltre a quella di Solarolo in cui collabora con il Centro Sub Nuoto Club 2000 Faenza. La novità più importante è relativa all'impianto faentino, che brillerà di luce nuova grazie alla rinnovata pavimentazione.

Il cantiere è tutt'ora in corso e gestito dalla Cmcf: il pavimento vecchio è stato interamente rimosso e sostituito con uno nuovo, molto più funzionale. "È stato un investimento molto importante da parte nostra, e la spesa (nonostante sia ovviamente manutenzione straordinaria) è a nostro carico per il 50%. L'esigenza, nonostante le piastrelle fossero ancora a norma, è dovuta a fattori sia di sicurezza che estetici - commenta Roberto Carboni,

presidente della cooperativa Nuova Cogisport -. Le piastrelle, infatti, non erano perfettamente antiscivolo e ciò costituiva un problema per chi veniva in piscina con normali ciabatte. Inoltre, spesso molte piastrelle 'saltavano', costringendoci a riparare il pavimento con il cemento apposito. Ora, questi problemi non sussisteranno più".

A cambiare sarà anche il colore delle piastrelle, di un panna della stessa tonalità adottata dalla cooperativa nelle piscine di via Marozza. Inoltre, nella zona bambini esse avranno un color beige più acceso, evidenziando un'area nella quale sarà tassativamente vietato fumare. I lavori dovrebbero terminare in tempo per l'apertura dell'impianto a fine maggio (probabilmente per il weekend del 25-26), ma molto dipenderà dalle condizioni meteo

che inevitabilmente influenzano questo tipo di intervento. Fino a questo momento, però, il cronoprogramma è stato am-



piamente rispettato.

Per quanto riguarda invece le piscine di Castel Bolognese e Russi, l'apertura - che avverrà con un paio di giorni di distanza fra una e l'altra - dovrebbe essere fissata per i primi giorni di giugno, anche se logicamente molto dipenderà dalle condizioni meteo del periodo. Quanto agli interventi effettuati, in entrambi i casi Nuova Cogisport si è occupata di manutenzione, avendo aperto la piscina di Russi solo un anno

fa ed essendo intervenuta l'anno scorso su quella di Castel Bolognese, con l'aumento della capienza e degli standard di sicurezza. A Solarolo, per conto del Nuoto Club, è in costruzione una nuova vasca per bimbi che vedrà finalmente potenziata questa struttura per una fascia di clienti che fino ad oggi non frequentavano l'impianto. (a.v.)

Impresa VISANI

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

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

Via Palazza, 9 RUSSI - RA
tel 0544.415111
cell 339.2735672

esperienza
ventennale!

A sèn tót rumagnol!

CESENA

Numeri in crescita per la Centrale del Latte

Chiuso il 2018 con oltre 14 milioni di fatturato, la cooperativa lattiero-casearia prepara le celebrazioni dei suoi 60 anni

Il 2018 della Centrale del Latte di Cesena si è chiuso in modo molto positivo: il fatturato si attesta a oltre 14 milioni e 500mila euro, con un incremento rispetto all'anno precedente di circa 1 milione e 300mila euro. I numeri hanno evidenziato anche una crescita nelle vendite nella grande distribuzione pari al 6% nel latte fresco, in controtendenza rispetto al mercato nazionale, e, dato ancor più importante, un aumento nei prodotti caseari e nel gelato (rispettivamente +16% e +15%).

Questi i dati che emergono dall'annuale Assemblea dei soci che la Centrale del Latte ha svolto lo scorso aprile, presso lo stabilimento di Martorano, con conseguente approvazione del bilancio di esercizio chiuso al 31 dicembre 2018. L'occasione, inoltre, ha inaugurato una serie di appuntamenti che, nel corso del 2019, andranno a celebrare i 60 anni di attività della cooperativa, con lo sguardo già proiettato al domani.

“Dopo l'ampliamento dello stabilimento per la produzione di gelato nel 2018 - racconta a questo proposito il presidente Renzo Bagnolini - sono in arrivo anche l'ampliamento del caseificio con una nuova sala di lavorazione dei formaggi, nuove celle di stagionatura e l'ampliamento della sala di produzione ricotte e del reparto di confezionamento”. La crescita generale della cooperativa è testimoniata anche dai conferimenti del latte proveniente dai soci del territorio romagnolo: i quantitativi superano i 7 milioni e 600mila litri totali, impiegati per oltre il 50% nella sempre più importante produzione casearia.

I risultati confermano il successo del percorso di produzione di formaggi di qualità che si arricchisce ora di tre nuove linee di formaggi semistagionati: un misto pecora a pasta bianca friabile che sarà in commercio a partire dal mese di giugno dal nome Sole di Romagna, il Pecorino romagnolo e una caciottina di pura capra denominata Delizia di capra romagnola, tutti preparati con il sale dolce delle saline di Cervia e, ovviamente, con latte rigorosamente romagnolo.

“Queste novità si aggiungono alle molteplici referenze attualmente in commercio - afferma il direttore Daniele Bazzocchi -. Oggi sono circa 25 i formaggi a marchio Cesena, tutti attenti alle richieste del mercato, lavorati con metodi artigianali al fine di garanti-



Nella foto il Cda durante il pranzo sociale. Da sinistra: Terzo Gessaroli, Vittorio Lasi, Daniele Bazzocchi, Renzo Bagnolini, Lorenzo Scalabrin, Ezio Giovanetti

re la qualità dei nostri prodotti”.

Infine, un altro elemento significativo che sottolinea l'attenzione di Centrale del Latte di Cesena ai valori di sostenibilità e traspa-

renza, è la certificazione “Gli allevamenti del benessere” ottenuta da tutti i soci della cooperativa e dall'azienda stessa: un sistema garantito dall'Associazione italiana alleva-

tori che assicura lo stato di benessere delle bovine da latte nelle stalle, al fine di assicurare ai consumatori una filiera ancora più garantita. (m.g.)

SCUOLA

L'impresa cooperativa secondo gli studenti di Rimini e Forlì-Cesena

Presentati i risultati del progetto “Scuola, cooperazione e lavoro”, l'iniziativa promossa da RomagnaBanca che intende formare i giovani sul concetto di “impresa cooperativa”. L'edizione di quest'anno, la 17esima, ha coinvolto oltre 80 studenti provenienti da quattro scuole superiori del territorio: Ites Valturio di Rimini, It Garibaldi-Da Vinci di Cesena, It Agnelli di Cesenatico, Isiss Einaudi-Molari di Santarcangelo di Romagna.

I ragazzi, attraverso un intenso lavoro in aula con i tutor di Concooperative Ravenna Rimini e Forlì-Cesena, si sono così cimentati nella creazione di 8 progetti di startup che tenessero conto di ogni possibile aspetto: principi e valori, oggetto sociale, sede, cariche societarie, piani di fattibilità e marketing.

La giuria di esperti che ha valutato i progetti è rimasta colpita dall'origina-

lità delle idee e dall'entusiasmo dimostrato dai partecipanti e ha decretato la vittoria di AlbaCoop, la cooperativa di comunità proposta dall'Ites Valturio di Rimini, avente come oggetto sociale la valorizzazione delle produzioni agricole locali in un borgo dell'entroterra caratterizzato da spopolamento.

L'istituto riminese si è inoltre aggiudicato il premio per il lavoro complessivo svolto in aula da tutti gli alunni.

Oltre alla premiazione degli studenti, tutte le scuole hanno ricevuto da RomagnaBanca un premio economico a sostegno delle attività formative.







La nostra esperienza al vostro servizio

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

www.rafar.it

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

IDEE

Città dei Maestri: quando la formazione entra nel mondo del lavoro

La prima scuola d'impresa in Italia dedicata al settore dell'allestimento fieristico è nata dall'intuizione della cooperativa Ob Service di Rimini

Stringere un collegamento forte tra sistema formativo e mondo del lavoro: è questo l'obiettivo di una corporate academy ed è questo che fa appunto Città dei Maestri di Rimini, scuola d'impresa specializzata nella formazione esclusiva e altamente qualificata per il settore degli allestimenti fieristici.

Città dei Maestri di Rimini promuove infatti percorsi formativi che puntano a creare nuove figure professionali dotate di tutte le conoscenze e le competenze specifiche per operare nel settore fieristico. I corsi comprendono sia formazione di base che altamente specializzata e i partecipanti alla Scuola, oltre a cimentarsi con teoria e pratica, vengono forniti di tutti i Dispositivi di protezione individuale e formati sulla base delle ultime normative in termini di sicurezza e salute sul lavoro: in questo modo possono affrontare la fase di stage ed essere da subito candidabili per un'eventuale posto di lavoro.

Si sono chiusi solo da qualche settimana i corsi di Operatore del legno e dell'arredamento e Operatore impianti elettrici, ed è già partito il corso di Operatore magazzino merci che andrà avanti sino al 30 agosto: "L'idea alla base di Città dei Maestri - spiega la project manager Karen Visani - è fare in modo che le persone possano rapidamente entrare o rientrare nel mondo del lavoro. Lo spirito che ci guida è molto legato al sistema cooperativo per diversi motivi: innanzitutto perché nasciamo all'interno della cooperativa Ob Service, in secondo luogo perché rappresentiamo una rete di imprese e di artigiani del settore fieristico e, infine, perché quello che ci interessa è soprattutto dare un'opportunità alle persone, trasferire competenze e accogliere".

Al momento Città dei Maestri si occupa esclusivamente della formazione di figure professionali da inserire nel settore fieristico, dalla logistica all'allestimento, dalla grafica all'elettrico. "Siamo in assoluto la prima scuola d'impresa italiana di formazione specifica per l'intera filiera del comparto fieristico - prosegue la project manager -. Il nostro



partner industriale è l'Italian Exhibition Group mentre il 90% dei docenti è rappresentato da artigiani e imprenditori perché la nostra vuole essere una scuola molto pratica e totalmente collegata al mondo del lavoro. Due cose particolarmente belle sono la mobilità internazionale, perché i ragazzi in formazione possono fare esperienza anche all'inter-

no di fiere che si svolgono all'estero, e l'educazione all'autoimprenditorialità che portiamo avanti con molta convinzione perché, sempre sulla base della nostra natura cooperativa, crediamo che sia fondamentale fare impresa e costruire opportunità e lavoro per le nuove generazioni".

Mabel Altini

LE TESTIMONIANZE

Francesco Giordano, 23 anni, corsi di Operatore del legno e dell'arredamento e Operatore impianti elettrici (dicembre 2018 - marzo 2019): "Ho affrontato lezioni sia pratiche che teoriche e, infine, ho fatto uno stage in alcune fiere del territorio. Al momento sono nella fase di tirocinio presso Ottima Servizi, azienda specializzata negli allestimenti fieristici. Il tirocinio è di 3 mesi e inizialmente sono stato affidato al magazzino per un mese. Presto verrò assegnato a una squadra di montaggio e, con loro, comincerò a girare per le diverse fiere. Il corso mi è piaciuto molto perché gli insegnanti erano molto preparati e ci hanno dato modo di affrontare le lezioni in modo pratico facendoci capire cosa serve esattamente per lavorare in questo settore".

Angelo Conte, 37 anni, corsi di Operatore del legno e dell'arredamento e Operatore impianti elettrici (dicembre 2018 - marzo 2019): "Appena terminato il corso sono stato assunto da Euroartigiana, un'azienda di Rimini che si occupa di allestimenti fieristici. Con loro sono andato subito in Florida con un contratto di 2 settimane per l'allestimento di una fiera a Orlando. Prima di fare questi corsi lavoravo nel sociale come educatore ma avevo voglia di cambiare e fare un lavoro manuale che mi permettesse di esprimermi. La formazione che ho fatto con Città dei Maestri è stata specifica e molto centrata sulla pratica e mi ha subito aperto delle opportunità come quella con Euroartigiana, una collaborazione che proseguirà anche nei prossimi mesi". (m.a.)

SOCIALE

Il laboratorio teatrale per mamme in difficoltà della cooperativa sociale Casa di Sant'Anna diventa stabile grazie a tante donazioni

Grazie a una raccolta fondi di grande successo la cooperativa sociale Casa di Sant'Anna di Rimini, che si occupa dell'accoglienza di mamme in difficoltà con i propri figli, è riuscita a far diventare realtà il sogno di attivare un laboratorio teatrale stabile per le mamme ospiti della casa e anche per coloro che hanno affrontato il percorso educativo in passato. L'idea alla base del progetto nasce nel 2018 dall'intuizione di una mamma che, sollecitata dalla storia di "Alice nel paese delle meraviglie", ha esclamato: "Alice siamo noi! Potremmo mettere in scena la storia di Alice perché è la nostra". Da qui è nato il percorso teatrale "Alice una di noi" che è stato guidato da Antonietta Garbuglia, presidente dell'Associazione Impronte di Teatro di San Mauro Pascoli (FC): "Alla fine è venuto fuori uno spettacolo che abbiamo messo in scena - racconta Antonietta Garbuglia nel video realizzato per promuovere la raccolta fondi -. Il teatro non è un fine ma un percorso di vita, un modo per poter cominciare a guardarsi dentro. Si mette in gioco una parte di sé che nella vita non viene fuori. Quella parte giocosa che attraverso il teatro si può far emergere e rimettere in gioco". La raccolta fondi, che aveva l'obiettivo economico di 3.500 euro, ha ottenuto il 200% in più di quanto ci si era prefissati, consentendo al corso di teatro di diventare una realtà stabile per Casa Sant'Anna. "Il prossimo anno - conclude Garbuglia nel video - vorremmo fare un altro laboratorio dove lavoreremo nella relazione mamma-bambino". (m.a.)



L'attrice Antonietta Garbuglia durante il laboratorio teatrale che si è svolto nel 2018

per il recupero e la raccolta
dei rifiuti agricoli



Società Coop. Agricola
AGRICOLTURA
IRCOLARE

associati alla Cooperativa
AGRICOLTURA CIRCOLARE
per conferire direttamente
agli impianti convenzionati



CHIAMA SUBITO
0546.058014

Via Vittime Civili di Guerra, 5
commerciale@agricolturacircolare.it

FAENZA (Ra)









kia.com

Dubbi Zero.



Eco-tassa **Zero**, Tasso **Zero**¹,
Rate **Zero**.

SPORTAGE



The Power to Surprise

Nuovo Kia Sportage. Sempre più Sportage.

È il momento giusto per scegliere Sportage:
grazie agli eco-incentivi Kia, anche ad aprile può essere tuo
con Eco-tassa Zero, Tasso Zero¹ e Rate Zero.

E dopo 2 anni decidi se tenerlo².

TAN 0,00%¹ – TAEG 1,61%

Non avere dubbi, scopri lo in Concessionaria.

COMAC

Comac s.r.l.

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

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

Limitazioni garanzia* e dettagli offerta promozionale valida fino al 30.04.2019¹

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

Consumo combinato (l/100km) da 4,7 a 7,6. Emissioni CO₂ (g/km) da 123 a 175.

¹Annuncio pubblicitario con finalità promozionale. Offerta valida solo con finanziamento "Dubbi Zero". Esempio rappresentativo di finanziamento: KIA Sportage 1.6 GDI Business Class 2WD 132 cv. Prezzo di listino: € 24.500; Prezzo promo € 20.750. Prezzo promo chiavi in mano, IVA e messa su strada incluse, I.P.T. e contributo Pneumatici Fuori Uso (PFU) ex D.M. n. 82/2011 esclusi, valido a fronte di permuta o rottamazione di un veicolo di proprietà del Cliente da almeno 3 mesi. Anticipo € 9.690,23 (comprensivo di servizi assicurativi facoltativi e spese di istruttoria € 350); importo totale del credito € 12.495, da restituire in 23 rate mensili ognuna di € 0 ed una rata finale di € 12.495; importo totale dovuto dal consumatore € 13.970,46. TAN 0,00% (tasso fisso) – TAEG 1,61% (tasso fisso). Spese comprese nel costo totale del credito: interessi € 0, incasso maxi rata finale € 3,5 a mezzo BP, produzione e invio lettera conferma contratto € 1; comunicazione periodica annuale € 1 cad.; imposta sostitutiva: € 31,24. Offerta valida esclusivamente su un numero limitato di vetture disponibili in concessionaria fino ad esaurimento scorte, acquistate entro il 30/04/2019. Condizioni contrattuali ed economiche nelle "Informazioni europee di base sul credito ai consumatori" presso i concessionari e sul sito www.santanderconsumer.it, sez. Trasparenza. Salvo approvazione di Santander Consumer Bank. Assicurazione facoltativa (pertanto non inclusa nel Taeg) e non finanziata Zurich Insurance Company Ltd Incendio, Furto e garanzie Cristalli, Atti vandalici, Eventi naturali, Assistenza Furto e 24 mesi di Valore a Nuovo; durata 24 mesi; esempio € 1.085,23 su prov. FI comprese imposte. Prima della sottoscrizione della suddetta copertura assicurativa leggere il set informativo consultabile presso le filiali Santander Consumer Bank e i concessionari e disponibile sul sito internetwww.santanderconsumer.it, sez. Trasparenza. Messaggio finalizzato al collocamento di polizze auto. ²Salvo condizioni e limitazioni previste dal contratto. L'immagine è inserita a titolo indicativo di riferimento.

FONDAZIONE DALLE FABBRICHE

41 studenti riminesi pronti a fare esperienza in Europa

Sono pronti a partire i 41 studenti del Distretto Scolastico di Rimini che hanno partecipato a Fare scuola in Europa, l'iniziativa promossa dalla Fondazione Dalle Fabbriche e da Educazione all'Europa, con la collaborazione di RomagnaBanca, che propone tirocini formativi in imprese europee di durata compresa tra le 5 settimane e i 3 mesi, presso le possibili mete di Parigi, Dresda, Derry, Dublino, Malta. Per 7 studenti, in particolare, che si diplomeranno a luglio di quest'anno, si tratterà di un vero e proprio percorso di accompagnamento al lavoro, che prevede un'esperienza lavorativa di tre mesi nel settore dell'ospitalità.

La presentazione ufficiale del progetto è avvenuta lo scorso aprile, presso la sede

di RomagnaBanca a Bellaria-Igea Marina, alla presenza dei ragazzi selezionati e delle loro famiglie, degli insegnanti di riferimento e dei promotori dell'iniziativa. L'incontro è stato introdotto da Corrado Monti, Presidente di RomagnaBanca e Tiziano Conti, Vicepresidente della Fondazione Dalle Fabbriche, mentre Carmen Olanda, Direttrice di Educazione all'Europa, ha illustrato i vari aspetti organizzativi e formativi dei tirocini in partenza.

Fare scuola in Europa conferma così la propria rilevanza: nel solo biennio 2018-2019, il progetto di mobilità formativa avrà dato l'opportunità di fare esperienza in imprese estere a ben 320 studenti dei distretti scolastici di Rimini Ravenna e del circondario imolese. Merito di questa ini-



ziativa è anche l'aver costituito una rete territoriale di scuole e poli scolastici che oggi conta 21 istituti di II grado e che, per

il Distretto scolastico di Rimini, vede in prima fila il Belluzzi-Da Vinci, l'Einaudi-Molari e il Savioli di Riccione. (I.r.)

FONDAZIONE CASSA IMOLA

L'opera di Bertozzi & Casoni "Non ricordo" esposta a Imola dal 10 maggio

L'opera di Bertozzi & Casoni "Non ricordo", di proprietà della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola, sarà esposta alla Biblioteca Comunale di Imola dal 10 maggio al 30 settembre 2019. Per l'inaugurazione è previsto lo spettacolo di David Riondino "Conversazioni con un burattino di cocchio", con le musiche di Patrizio Fariselli.

Bertozzi & Casoni è una società artistica fondata nel 1980 a Imola da Giampaolo Bertozzi e da Stefano Dal Monte Casoni. I loro interessi si sono progressivamente indirizzati verso un dialogo con la grande tradizione dell'arte, vedendo nella ceramica una possibilità per la scultura dipinta. Verso il 2000, Bertozzi e Casoni chiudono il capitolo della maiolica e aprono a sperimentazioni con materiali e tecnologie di derivazione industriale.

"Non ricordo" è una scultura del 2014, realizzata in ceramica policroma e alta 140 centimetri. Raffigura un Pinocchio invecchiato e seduto sulle tante edizioni delle sue avventure; il suo corpo è in legno combusto mentre il suo volto è umano, ma con il naso allungato dalle bugie. Nella favola di Collodi, dopo che Pinocchio si trasforma in bambino, di lui non si sa più nulla. Il Pinocchio di Bertozzi & Casoni è forse un mix, quasi leopardiano, di burattino e di essere umano, una commistione delle prime e ingenuie aspettative della fanciullezza con la cruda realtà del mondo adulto. Un simbolo dell'avventura umana di sempre. Per partecipare all'evento inaugurale è necessario prenotare, fino a esaurimento posti, telefonando allo 0542.26606. (I.r.)



RIMINI

Il ristorante della cooperativa sociale Insieme al centro sportivo e ricreativo Don Pippo

La cooperativa sociale Insieme di Rimini, che si occupa di inserimento lavorativo di persone svantaggiate, continua la propria attività al ristorante del Campo Don Pippo di via Santa Cristina 22 in località Cassetti (Rimini). Il locale, situato all'interno del centro sportivo e ricreativo di proprietà della Parrocchia di S. Gaudenzo a Rimini, è completamente immerso nel verde e propone primi piatti, grigliate, piadine, pizze e tanto altro. "È un posto aperto a tutti, inserito in un ampio spazio verde - fanno sapere dalla cooperativa sociale Insieme -. La nostra è una piccola attività soprattutto stagionale, un bellissimo angolo di verde dove prepariamo i prodotti con professionalità e genuinità".

La cooperativa sociale Insieme offre anche il servizio di catering. Preventivi personalizzati per feste, compleanni e cerimonie.

Informazioni e prenotazioni 366 7791190, 0541 751055, www.cooperativasocialeinsieme.it

<p>Faenza Spurghi</p> <p>www.faenzaspurghi.com</p> <p>Servizio 24 ore su 24</p> <p>per appuntamenti Tel. 0546 660448</p> <p>per URGENZE 335.1220352</p> <p>via Piani, 36 - FAENZA (ang. via Ramazzini) info@faenzaspurghi.com</p>	<p>LOTTA alla ZANZARA TIGRE</p> <p>Trattamenti adulticidi e larvicidi su aree verdi, condomini, zone garage, pozzetti, ecc.</p>	<p>DERATTIZZAZIONI</p> <p>Pianificazione e installazione di sistemi di monitoraggio e cattura su aree private e ad uso pubblico, sia in spazi aperti che chiusi</p>
	<p>Interventi specializzati in attività alimentari, abitazioni private, bar e strutture di accoglienza</p> <p>DISINFESTAZIONE BLATTE</p>	<p>Effettuiamo trattamenti specifici contro</p> <p>FORMICHE MOSCHE VESPE</p>

DALMONTE
Guido e Vittorio

Piante da frutto e viti

DALMONTE GUIDO E VITTORIO
s.s. Società Agricola
Via Casse, 1 - 48013 Brisighella (RA)
Tel. 0546 81037 - Fax 0546 80061
www.dalmontevivai.com
dalmonte@dalmontevivai.com



In festa col Cinghiale a Zattaglia

Dal 10 al 13 maggio a tavola con il re della collina

È in partenza la 31esima edizione della festa del Cinghiale di Zattaglia, immancabile appuntamento con la tavola che inaugura la bella stagione sui colli romagnoli, nella frazione brisighellese di Zattaglia tra prelibatezze, divertimento e natura. Questa tappa obbligata della primavera all'aria aperta porterà anche quest'anno, nel paesino che sorge ai piedi di Monte Mauro, migliaia di persone per quattro giornate all'insegna del gusto rustico della carne del cinghiale.

Le rinomate carni dell'ungulato sono il frutto del lavoro del Gruppo sportivo Valsintria e dei suoi volontari. Il menu si apre con i primi fatti a mano: orecchioni con ricotta, spinaci e parmigiano e poi le immancabili tagliatelle al ragù, anche di cinghiale, ideale per guarnire la polenta. I secondi sono un autentico orgoglio della festa e un trionfo

per gli amanti del cinghiale: salmi, stufato con le costole, salsiccia, stinchi, arrosticini e trippa. Lunedì 13 maggio tornerà l'apprezzata cena che affianca al cinghiale i suoi "cugini", ossia il maiale e la mora romagnola.

Sabato e domenica lo stand gastronomico sarà aperto anche a pranzo e ogni sera ci saranno spettacoli, mercatini e giochi per tutti. Tra gli eventi da non perdere la motocinghialata del sabato pomeriggio, la podistica e il tiro alla fune della domenica. Da quest'anno, inoltre, la simpatica sfilata canina allietterà la domenica mattina, con tutte le razze chiamate a fare sfoggio di bellezza sul palco. Sempre attiva la "Cinghionavetta" gratuita, dall'ampio parcheggio fino al campo che ospita la festa.

Info 339 7535077, Facebook "Zattaglia - Festa del Cinghiale".

Programma

Venerdì 10 maggio ore 18.30 stand gastronomico / in serata Ellemo e dj Jimmo / **sabato 11** ore 12 pranzo / raduno e motocinghialata Winter bikers / ore 18 stand gastronomico / in serata i 60 Lire e Dj Jimmo / **domenica 12** al

mattino sfilata canina / ore 12 pranzo / dalle 14 tiro alla fune e altri giochi; ginnastica artistica e podistica "Corri x bene" / ore 18 stand gastronomico / in serata Luana Babini / **lunedì 13** ore 19 stand gastronomico: il cinghiale invita la mora romagnola e il maiale / in serata concerto dei Grooviglio.



Fossolo in festa a metà maggio

Dal 16 al 20 il "Raduno" tra musica e l'immancabile castrato

Per un lungo weekend, dal 16 al 20 maggio, i sapori della campagna saranno protagonisti della Festa del Castrato, che animerà l'area del campo sportivo di Fossolo, tra Russi e Faenza. Giovedì 16 aprirà lo stand gastronomico alle 19, quando dalle cucine inizieranno a uscire fumanti piatti di polenta, ottimi primi come cappelletti, tortelloni e strozzapreti, e poi castrato, salsiccia, spiedini e braciolate ai ferri, oltre a bruschette di ogni tipo, il tutto accompagnato da piadina e buon vino romagnolo, nel rispetto della tradizione.

Oltre ai piaceri della gola, la sagra dedicherà un'attenzione particolare al divertimento. Il programma degli spettacoli prevede per giovedì 16 l'esibizione musicale dei Burning heart, in un tributo al rock anni '80. Venerdì 17 suonerà dal vivo il cantautore italiano Francesco Tricarico. Sabato 18 protagonista la musica dei '60 e

'70 con The Sounds Group. Domenica 19 nel pomeriggio esibizione del gruppo da ballo Le Comete di Romagna e a seguire sfilata di moda bimbi. In serata omaggio alla musica folk romagnola con l'orchestra Patrizia Ceccarelli. Infine, lunedì 20 gli Aironi Bianchi tributeranno i Nomadi.

Nel corso delle cinque giornate non mancheranno esposizioni e sorprese per i più piccoli, mentre nel pomeriggio di sabato ci sarà la corsa campestre del Passatore. La

domenica la festa anticipa a mezzogiorno l'apertura degli stand per il "Pranzo all'aria aperta". Organizzata dalla Asd Circolo Acli Fossolo, la festa coinvolgerà oltre cento volontari: un lavoro di squadra ormai consolidato, che ogni anno trova il giusto riconoscimento con le tante persone che frequentano la festa.

Stand gastronomico aperto per tutta la durata della festa; ingresso a offerta libera. Info: polisportivafofossolo@gmail.com.

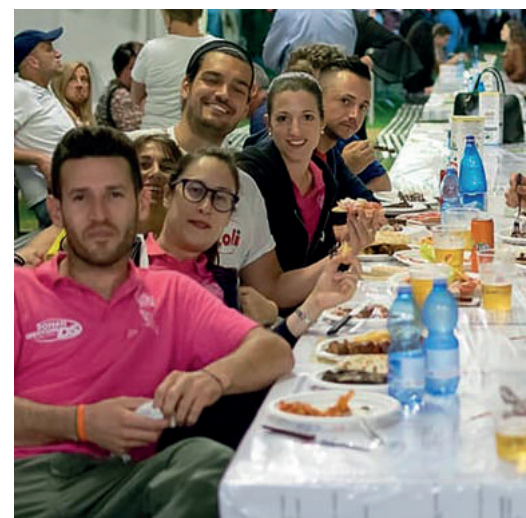


Sei serate a misura di...

Dal 23 al 28 maggio torna la grande festa di...

La buona tavola, la tradizione, il divertimento, la voglia di ballare e di stare semplicemente insieme si danno appuntamento ogni anno, all'inizio della bella stagione, a Prada, frazione faentina che con la sua "Festa d'la fameja" fissa in agenda un appuntamento tra i più attesi nel calendario del "buon vivere" romagnolo. Il principale fulcro attrattivo è, naturalmente, il grande stand gastronomico, dove troneggia la specialità del bigolo pradeso, mentre i cappelletti vanno a braccetto con il ragù e gli orecchioni confermano il loro sodalizio con burro e salvia. Tra i secondi, in menù fanno bella mostra il cosciotto di pecora, gli arrosticini, la coscia disossata di pollo e tante prelibate carni ai ferri.

Il palco allestito nel campo sportivo è poi l'altra grande attrazione, vero asso nella manica degli organizzatori della Fameja, con spettacoli che attraversano la storia della musica pop tricolore per tuffarsi poi nel cuore musicale e danzereccio della Romagna con le maggiori orchestre di liscio e i migliori ballerini. Info 335/5233810 e 338/2097917, "Festa d'la fameja" su facebook.



Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato



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



IN CAMMINO
Cooperativa Sociale Onlus



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

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

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



Il Mutor compie vent'anni

A Pezzolo si torna a rombare dal 7 al 10 giugno

Vent'anni di rombi, di diventimento e di autentico spettacolo a due, quattro o anche più ruote. La festa de Mutor torna nelle campagne di Pezzolo dal 7 al 10 giugno, non perde l'occasione di ribadire l'efficacia di una formula unica che mette al centro il mito romagnolo del "mutor" e vanta tentativi di imitazione mai all'altezza dell'originale. Il solido impianto sagristico con lo stand gastronomico gestito dai volontari del circolo parrocchiale si arricchisce da decenni, a Pezzolo, di un ricco calendario di spettacoli motorizzati tra i più originali d'Italia (tanto da aver permesso alla festa di ospitare anche eventi di rilievo europeo). Quest'anno la sagra conferma il suo impianto, con tanto di concerti serali fra la tradizione del liscio e il pieno di decibel dell'hard-rock, e come sempre propone spettacoli dall'effetto garantito e tante novità dal mondo del motore. Oltre ai raduni dei cinquantini e degli



Enduro, tornerà la specialità autoctone del Fast Pulling (corsa dei trattori) con la novità notturna del Grande Puller. Immane le esibizioni di motocross (quella acrobatica del venerdì sera ma anche l'originale e atteso

vintage del lunedì), mentre il sabato torna il campionato italiano di Tractor Pulling, disciplina che punta tutto sulla potenza da traino di camion che sono autentici "alieni" a quattro e più ruote.

Programma

Venerdì 7 giugno ore 19 stand gastronomico / ore 21 motocross in notturna e moto incontro de Mutor / ore 21.30 Acidi-C in concerto / **sabato 8 giugno** ore 16 a qualcuno piace Enduro / ore 19 stand gastronomico e Campionato Italiano Tractor Pulling / ore 21 70 Mida 80 in concerto / **domenica 9 giugno** ore 10 "Un cinquantino è per sempre", "Sinfonia in due tempi" e "Gimkana Vespa" / ore 12 stand gastronomico / ore 18 Fast Pulling in notturna e Garden Puller / ore 18.30 stand gastronomico per la cena / ore 20.30 liscio con Vanessa e Claudio / **lunedì 10 giugno** ore 19 stand gastronomico / ore 21 Motocross vintage e concerto dei Magic Queen.

Fameja

grada

Programma

Giovedì 23 maggio ore 21 orchestra Silvagni / **venerdì 24** ore 21 Joe Di Brutto / **sabato 25** ore 21 70 mi da 80 / **domenica 26** ore 21 Team Danze Borgo / **lunedì 27** ore 21 La Storia di Romagna / **martedì 28** ore 21 Ligaband - tributo a Ligabue



A Sant'Andrea "us magna ben"

Dal 7 al 10 giugno, quattro giorni di convivialità tra musica, mostre e tradizione

È per antonomasia l'evento al quale "b'sogna andèj" perchè us magna ben". Dal 7 al 10 giugno la festa di Sant'Andrea rinnova l'appuntamento con l'ospitalità locale, che va di pari passo con l'abilità culinaria delle azdore che dei menù casalinghi conoscono ogni segreto, per stuzzicare l'appetito dei buongustai e la curiosità degli assaggiatori che giungono numerosi. La cucina è l'attrazione principale della festa, con primi rigorosamente tirati al matterello e impreziositi dai condimenti della tradizione romagnola, che si abbinano ai vini scelti del territorio. Altrettanto tipica, ormai, è la pizza tirata sottile, cotta nei due forni a legna, arricchita da ingredienti di qualità. I secondi non si limitano all'immancabile e deliziosa carne ai ferri, ma sono una vera e propria sequenza di specialità culinarie da provare. La mitica faraona allo spiedo è una

vera leccornia, sempre apprezzatissima, alla pari del piatto a base di erbe spontanee, specialità del sabato sera.

Non mancheranno i dolci della tradizione per far rivivere in tavola lo spirito dei "giorni della festa grossa". Mostre e spettacoli rallegreranno le quattro serate di festa. Info 0546 46006, su Facebook "S. Andrea in Festa".



Programma

Venerdì 7 giugno ore 19 stand gastronomico / ore 20.30 torneo di calcio tennis (info 0546/460006) / ore 21 Onde Radio in concerto / **sabato 8 giugno** ore 19 stand gastronomico (specialità piatto delle erbe spontanee) / ore 21 Cicognani Danze / **domenica 9 giugno** ore 9 Santa Messa / ore 12 e 18 stand gastronomico / ore 21 orchestra spettacolo Veronica Ricci & Justin Visani / **lunedì 10 giugno** ore 19.30 stand gastronomico / ore 20.30 torneo di calcio giovanile (info 0546/46006) / ore 21 Corcovado in concerto.



VIAR
VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI

di Solio Ivano & C. snc

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

e-mail: viar.russi@tin.it



baggioni
arredamenti a Reda

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

SCAVOLINI STORE LUGO

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

CURIOSITÀ

Il valore della memoria

Quando le informazioni si ricordavano a suon di filastrocche e *zirudèle*

Si parla sempre più spesso di memoria storica, da conservare come un bene prezioso per fronteggiare al meglio il futuro, ma in questo caso vorrei trattare il tema della memoria in quanto capacità del cervello di conservare informazioni.

Nei metodi di apprendimento moderni l'utilizzo delle tecniche mnemoniche è tenuto ben poco in considerazione, dal momento che la tecnologia (internet, telefoni cellulari, ipad, ecc.) pare sopperire facilmente ai vuoti di memoria. Eppure, nella vita quotidiana, trovo sempre più persone smemorate che, senza il loro smartphone, sono totalmente perse e a malapena riuscirebbero a ricordare un numero di telefono, perfino quello di casa.

In passato e fino ad appena vent'anni fa, quando cioè la tecnologia non aveva pervaso in modo tanto capillare la nostra esistenza, le filastrocche rappresentavano un vero e proprio toccasana per la memoria; così fin dai primi anni del liceo classico, per ricordare i tre principali drammaturchi greci, nonché il maggiore storico della Grecia classica, non vi era altra maniera che imparare questa breve e simpatica filastrocca: "Eschilo, Eschilo, che qui si Sofocle e state attenti che la scala è Euripide, se no Tucidide!"

Nello studio delle lingue straniere, questi brevi componimenti in rima mi sono stati utilissimi per ricordare i mesi, i numeri, i casi, così oggi mi stupisco nel dover spiegare ai ragazzi quali siano le preposizioni semplici italiane, quando per me la sequenza in rima di-a-da-in-con-su-per-tra-fra è tanto facile quanto logica. Chi di noi della 'vecchia guardia', per ricordare quanti giorni avesse un mese dell'anno, non si è mai ripetuto in testa il celeberrimo "Trenta giorni ha novembre, con april, giugno e settembre; di ventotto ce n'è uno e tutti gli altri ne han trentuno?" Eppure, adesso i ragazzini, in caso di dubbio, attivano immediatamente la ricerca su Google...

Al pari di molte lingue straniere, il dialetto non ha certo fatto eccezione, dal momento che le *zirudèle* e le filastrocche permettevano a tutti, anche agli analfabeti, grazie alle rime baciata e alla ritmica, di ricordare facilmente informazioni importanti, quali il ciclo delle stagioni, i riti religiosi e la scansione della vita quotidiana.

Quando amici e conoscenti mi chiedono dove siano i confini della Romagna, ricordo loro sempre questa filastrocca, ormai

dimenticata ma in passato popolarissima e assai istruttiva:

Rèmin da navighê / Cisèna da cantê / Furlè da balè / Ravèna da magnê / Lugh da imbrujê / Fenza da lavurê / Jèmla da fê l'amor.

"Rimini per navigare / Cesena per cantare / Forlì per ballare / Ravenna per mangiare / Lugo per imbrogliare / Faenza per lavorare / Imola per fare l'amore".

Le filastrocche, in periodi in cui calendari e agende erano meno diffusi di oggi, servivano per scandire il tempo e per fare una sorta di conto alla rovescia, come accadeva durante il duro periodo di digiuno della Quaresima. A Faenza è attestato il seguente detto, dall'origine assai incerta, per memorizzare le domeniche di Quaresima:

Ut, Gut, Tananen, Paradis, Lazaren, La Peima e Pasqua.

C'è da notare che la IV domenica di Quaresima è comunemente chiamata 'Paradiso' e che la V domenica è il giorno in cui si festeggia San Lazzaro.

Una tale ritualità ricorda molto da vicino una famosa tradizione pugliese, che vede l'esposizione delle Pupe della Quarantana, sette bambole di pezza che vengono tolte una ad una per ogni domenica che precede la Pasqua. Hanno colori e fattezze particolari: Anna (*Janne*) veste in beige o avana, Pagan (*Pagan*) in rosso con strisce a quadri, Rebecca (*R'bbècc*) porta il viola, Susanna (*S'sann*) il rosa chiaro, Lazzaro (*Lazz'r*) veste di rosso porpora, Palma (*Palm*) ha vestiti neri con richiami dorati, infine Pasqua (*Pasq*) indossa vestito bianco con rifiniture dorate. I nomi delle Pupe, sono tratti in buona parte dai testi sacri: Anna, la prima ad essere tolta, sarebbe Sant'Anna, Madre della Vergine Maria. Pagan rappresenta gli dei pagani oppure il Carnevale appena trascorso. Rebecca, moglie di Isacco, è un personaggio dell'Antico Testamento come Susanna che è simbolo dell'innocenza perché accusata ingiustamente di adulterio. Lazzaro, il quinto ad essere tolto dalla fila



delle sette Pupe, ricorda la sua resurrezione, vale a dire l'ultimo miracolo di Cristo prima della settimana di Passione. Palma è il simbolo della Pace e finalmente la bianca Pasqua rappresenta la vittoria di Gesù sulla morte, della luce sulle tenebre.

Senza cadere in inutili afflitti nostalgici, sa-

rebbe bello rispolverare i vecchi metodi mnemonici, non solo per 'illuminare' il nostro cervello e la nostra memoria ma chissà, magari anche per far fronte ad un possibile black-out o a una semplice batteria scarica dello smartphone.

Silvia Togni

L'angolo del dialetto

A volte la formazione delle parole in dialetto romagnolo è abbastanza curiosa.

Un fenomeno, che del resto è presente anche in italiano e negli altri dialetti, è quello che gli studiosi chiamano la concrezione (o agglutinazione) dell'articolo. Questo avviene quando gli articoli, apostrofiati davanti a parola che inizia per vocale, vengono considerati dai parlanti un tutt'uno con la parola stessa.

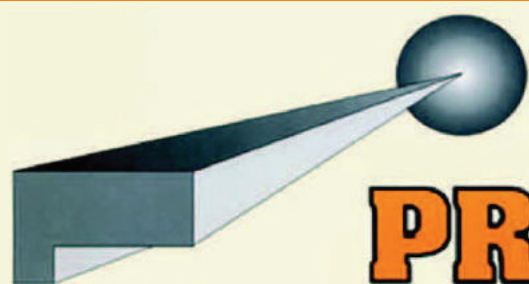
Questo discorso, che può sembrare complicato, con gli esempi diventa

chiarissimo.

Così succede che *l'âm* 'l'amo (da pesca)' si fonda in *lâm* e poi prenda normalmente l'articolo *e'*, che si usa davanti a consonante: *e' lam*. Allo stesso modo *l'ódar* 'l'otre' diventa *e' lódar*; *l'óla* 'l'olla, la pentola' la *lóla*; *l'inzen* 'l'uncino' e *linzen*; *l'ans* 'l'ansimare, l'affanno, il respiro affannoso' e *lans* ecc.

Ci sono esempi anche con l'articolo indeterminativo: *un'aspa* 'un aspo' diventa *la naspa*; *un'uvla* 'un'ùgula' la *nuvla* ecc.

a cura di Gilberto Casadio



PROMETAL Srl

www.prometalravenna.it

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

Via Romea Vecchia 107

48100 Ravenna (Ra)

Tel. 0544 524166

Cell. 335 1252824

Fax 0544 474614

info@prometalravenna.it

Siamo presenti in tutta Italia

**Sopralluoghi,
preventivi e
consulenza tecnica
gratuita**

ARTE

Forlì, Ottocento: l'immagine della donna nell'arte della nuova Italia

Come era accaduto nella prima metà del secolo, nella lunga stagione del Romanticismo, anche nei decenni che vanno dall'Unità d'Italia alla Grande Guerra, la letteratura, la musica e le arti figurative hanno rispecchiato il ruolo sempre più importante che la donna ha conquistato in una società in continuo mutamento. Dalle eroine tormentate ma padrone della loro vita e consapevoli del loro destino, che avevano contraddistinto il mondo manzoniano, passiamo alla volitiva Pisana delle Confessioni di un italiano di Ippolito Nievo e alle donne che con la loro bellezza, il loro fascino, ma anche il loro carattere e il loro coraggio hanno dominato, attraverso i popolarissimi romanzi di D'Annunzio e Fogazzaro, l'immaginario del tempo. Anche nel melodramma, dalla Traviata di Verdi alla Manon, dalla Tosca, alla Butterfly e alla Turandot di Puccini, l'azione principale è in mano alle protagoniste femminili, assurte a simbolo delle grandi passioni e di temi universali.

Nella pittura il primo e insuperato interprete di una femminilità moderna e inquieta è stato Hayez. Nei suoi quadri storici ha messo spesso al centro la donna, attualizzando le leggendarie figure di Giulietta, di Maria Stuarda e di Caterina Cornaro. Con le sue



Giovanni Segantini, Le due madri, 1889

straordinarie figure bibliche ha proposto, attraverso una sublimazione del nudo, un nuovo modello insieme fisico e morale destinato a influenzare tutta l'arte del secolo. La presenza femminile, rispecchiando proprio l'emancipazione raggiunta in quegli anni, appare trasversale, formulata e declinata in maniera diversa nei generi che hanno caratterizzato la produzione artistica, rappresentando il passato, nel caso della pittura di storia, e il presente, come avvie-

ne nella pittura di denuncia sociale, anche nella rappresentazione della vita moderna e nel ritratto.

Proiettata nello spazio e nel tempo, in differenti situazioni, la donna appare capace di gesti eroici, sia nel suo ruolo di amante appassionata, a volte perduta, che in quello, opposto, di madre la cui abnegazione può spingersi sino all'estremo. Vittima della fatica, del dolore di vivere, è stata trasfigurata in una dimensione eroica, come nei commo-

venti dipinti di Patini.

Protagonista della scena mondana, nelle opere dei grandi ritrattisti alla moda come Bertini, Boldini, Tallone e Corcos, appare come la principale interprete delle aspirazioni e dell'ottimismo della leggendaria Belle Époque le cui luci verranno spente dalla Grande Guerra. Ma che appaia a seno scoperto, negli abiti di epoche passate, nelle vesti umili della quotidianità più ordinaria, o risplendente nelle creazioni dei grandi sarti parigini, riesce sempre a conservare intatta la sua bellezza e la sua dignità morale. È lei, la donna volitiva, il vero emblema di un paese giovane, alla difficile conquista del benessere e della modernità.

Grazie a una selezione di opere pregevoli la mostra "Ottocento" dei Musei San Domenico di Forlì ricostruisce, attraverso un viaggio nel tempo e nello spazio, la figura della donna e altri temi culturali nuovissimi, di impatto popolare e dal significato universale: quello storico, la rappresentazione della vita moderna, l'arte di denuncia sociale, il ritratto, il paesaggio e la veduta.

Ottocento. L'arte dell'Italia tra Hayez e Segantini è ai Musei San Domenico di Forlì. Mar-ven 9.30-19. Sabato, domenica e festivi 9.30-20. Fino al 16 giugno. www.mostraottocento.com

LIBRO DEL MESE

Giostre e corse dal Medioevo ai giorni nostri

Feste Giostre e Corse al Palio in Romagna, con il sottotitolo "Dagli antichi palii medievali alle prime corse al trotto", è l'ultimo lavoro di Giuseppe Dalmonte che va ad integrare, allargandolo a tutta la Romagna, lo studio da lui dedicato nel 2009 all'argomento: Gli antenati illustri del Niballo-Palio di Faenza.

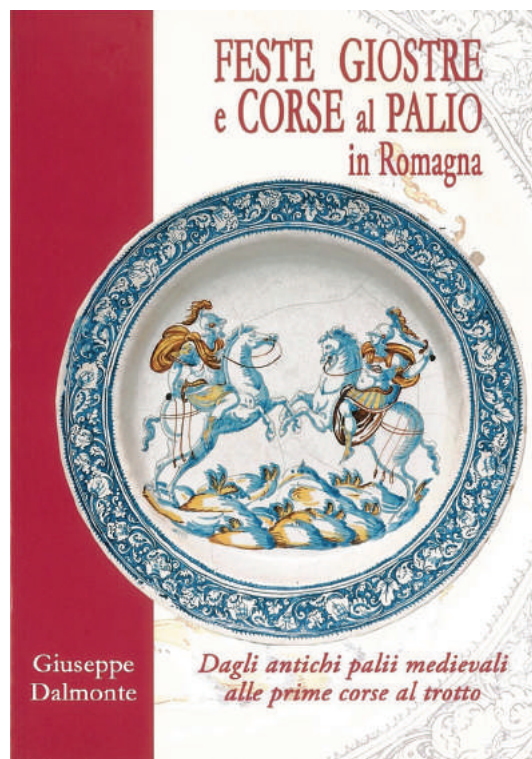
In 14 capitoli, brevi ma ricchissimi di notizie e documentazioni storiche e archivistiche, Dalmonte tratta le giostre che a partire dall'epoca medievale si sono svolte in maniera continuativa, saltuaria o isolata nelle nostre città: da Ravenna a Rimini, da Cesena a Forlì, da Brisighella a Faenza, confrontandole con manifestazioni simili al di fuori della Romagna. Ecco dunque narrata la giostra indetta dalla comunità di Brisighella nel 1626 per celebrare la porpora cardinalizia di Bernardino Spada; quella organizzata a Forlì nel 1621 in occasione delle nozze del principe Giovanni Aldobrandini con

Ippolita Ludovisi, lui nipote di papa Clemente VIII, lei del regnante Gregorio XV; alle quali fanno seguito le notizie di numerose altre dispute cavalleresche narrate dai cronisti dell'epoca.

L'arco temporale va dall'antico Palio faentino di San Pietro, documentato dagli Statuti del 1410 ma sicuramente risalente ai secoli precedenti, fino ai primi anni dell'unità d'Italia quando le giostre e le corse al palio scomparvero per cedere il passo alle corse al trotto.

Il volume si segnala per l'accurata e ricca scelta delle illustrazioni: frontespizi dei volumi di storie e cronache municipali, bandi per l'indizione di giostre e tornei, riproduzione di monture di antichi cavalieri, composizioni in versi dedicate ai giostranti ed alle loro dame.

Giuseppe Dalmonte, Feste Giostre e Corse al Palio in Romagna, Faenza, Stampa Offset Ragazzini, 2018. Pp. 154.



in piazza
mensile di confcooperative

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

project by Evolutha - www.evolutha.com

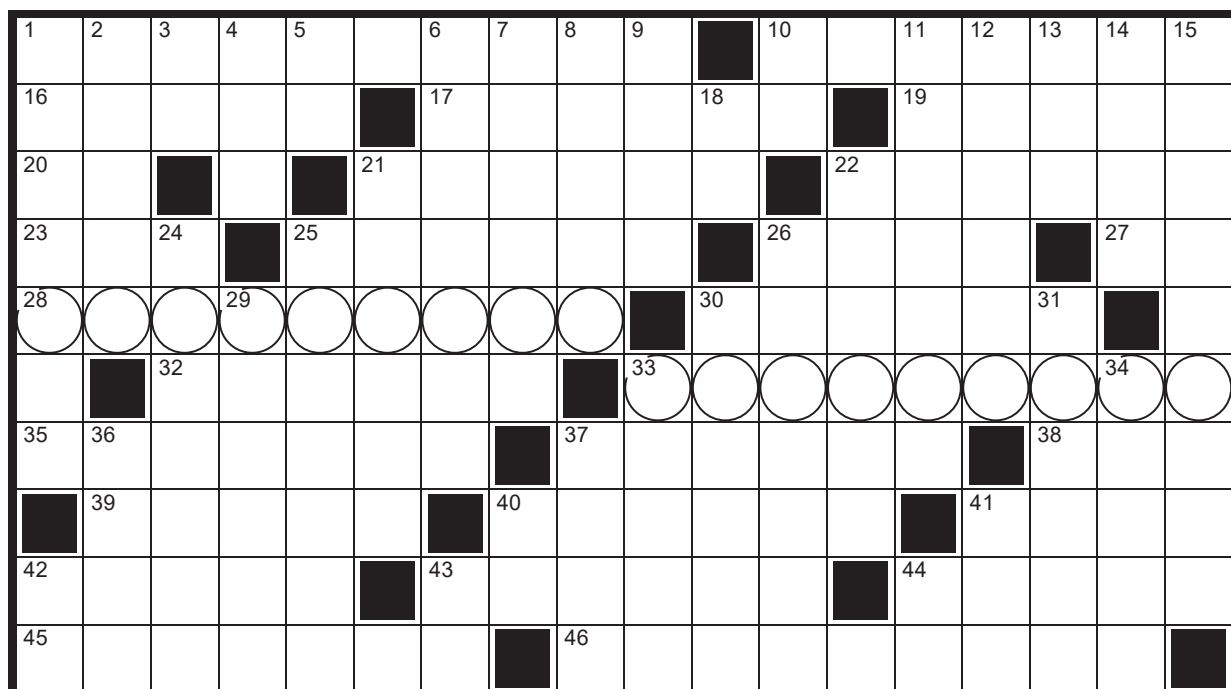
Esperienza Formazione Sicurezza.

La nostra filosofia guarda
da sempre al Futuro.

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

PROTOS SOA

CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

Chiave: Cooperativa che promuove la musica tra grandi e piccini

ORIZZONTALI 1. Tra i Pavesi e i Parmensi 10. L'isola di Garibaldi 16. Molto, tanto 17. Odroso 19. Guidò l'Urss 20. Era senza la prima 21. Il paese dei tulipani 22. La Giulietta de "La strada" 23. Un articolo spagnolo 25. Flavio, imperatore romano 26. Il principe della risata 27. Le iniziali di Gaber 28. Chiave 30. Fino a questo punto 32. Il Quirinale francese 33. Chiave 35. Popoloso 37. Una pietra molto comune 38. Il liquore per i babà 39. Animaletti parassiti 40. Un andirivieni 41. Stanza inglese 42. Avvolge il seme della noce moscata 43. Frase pubblicitaria 44. Lo è la tartaruga 45. Prosperose, fiorenti 46. Fu un capo dei Mille

VERTICALI 1. Idioma 2. Il nome di Newton 3. Casa in centro 4. Cavaliere in breve 5. Iniziali di lacchetti 6. Grande astronomo dell'antichità 7. Santo del 13 gennaio 8. Noiosa cantilena 9. Lungo fiume asiatico 10. Caserta (sigla) 11. Fu maestro di Aristotele 12. Un genere d'hotel 13. Cerca idrocarburi (sigla) 14. Il palco dei pugili 15. Gioco enigmistico 18. Coda di cometa 21. Probi, retti 22. Indossano il saio 24. E' "bianco" quello di Fellini 25. Detestarsi 26. Il Vecellio pittore 29. Una stella dell'Aquila 30. Un "mago" della tv 31. Uccelli acquatici 33. Enzo del giornalismo 34. Si pratica in piscina 36. Divinità dei fenici 37. Il colle di Gerusalemme 40. Iniziali della Leigh 41. Lo Stout di Nero Wolfe 42. Iniziali del regista Forman 43. Due terzi di sei 44. In fondo ai fogli

L'ESPERTO RISPONDE

Pressione alta, si può prevenire?

A un certo punto della nostra vita spesso ci sentiamo dire dal medico: "Lei ha la pressione alta". Cosa possiamo fare per prevenire questo rischio?

Prevenire l'ipertensione arteriosa, definita anche "killer silenzioso" è ormai un compito fondamentale per ogni persona: per questo obiettivo è decisivo il controllo della pressione, utile anche per la prevenzione dell'ictus, perché ridurre i valori della pressione arteriosa fa diminuire di ben il 40-50% il rischio di essere colpiti da questa patologia. Le farmacie sono la prima frontiera alla quale i cittadini possono rivolgersi per trovare informazioni e consiglio: il farmacista ha un ruolo fondamentale per sviluppare attività di screening, prevenzione ed educazione sui rischi cardiovascolari associati all'ipertensione e al diabete, con l'obiettivo di informare la popolazione e indirizzarla a comportamenti e stili di vita corretti. L'ipertensione è tra i principali fattori di rischio per eventi cardiovascolari e cerebrovascolari,

che sono la prima causa di mortalità nei Paesi occidentali. In Italia, questa patologia colpisce il 33% degli uomini e il 31% delle donne, nella metà dei casi senza saperlo. Il 19% degli uomini e il 14% delle donne sono in una condizione di rischio; i pericoli crescono all'aumentare dei valori della pressione sanguigna. Inoltre, il rischio è decisamente maggiore nella popolazione diabetica, pari a circa 3,5 milioni di italiani, di cui 1,3 milioni non diagnosticati.

La Farmacia Le Cicogne aderisce alla campagna nazionale "Abbasso la pressione": dal 17 al 20 maggio con un semplice screening gratuito in farmacia, ogni persona potrà ottenere informazioni utili sul proprio stato di salute. Collaboratori formati e specializzati forniranno una consulenza personalizzata ai clienti: dalla misurazione della pressione sanguigna al test sui valori glicemici, dai suggerimenti per la prevenzione e gestione quotidiana dei disturbi alla compilazione della scheda per identificare il rischio individuale

sulla base dei valori rilevati e di fattori come età, patologie, stili di vita.

Un ulteriore appuntamento in farmacia sarà per la mattina del 24 maggio, quando si valuteranno gratuitamente anche glicemia e colesterolo.

Per proseguire personalmente nel percorso di prevenzione è poi consigliata l'automisurazione pressoria e glicemica. Il corretto monitoraggio, infatti, aiuta a seguire al meglio la propria terapia e a ridurre il rischio di complicanze che, in questo campo, rischiano di essere particolarmente pericolose per la nostra salute.

In farmacia è possibile acquisire consulenza e informazioni sui semplici strumenti casalinghi per continuare a monitorare la propria salute, con tecniche di facile e sicuro utilizzo.

Debora Cardinali
Farmacia Le Cicogne
Via Galilei, 4 Faenza
Tel. 0546 - 622315

Per domande o curiosità
redazione@inpiazzanews.it

Le soluzioni del numero precedente

C	E	C	C	O	D	A	S	C	O	L	I		S	I	G	L	A
A	V	I	A	R	I	O		O	R	E	G	O	N		A	E	M
T	O	N	A	C	A		A	S	T	O	R	E		A	L	M	A
A	L	I	B	I		T	R	A	I	N	O		K	L	I	M	T
L	U	C	A		B	R	A	C	C	I		G	A	L	L	I	O
I	T	A		B	I	A	N	C	A		C	E	R	E	E		R
T	O		E	L	E	N	C	O		S	E	L	E	N	I	T	I
I		C	I	A	N	C	E		S	T	R	A	N	A		I	A
C	L	A	R	I	N	I		S	C	O	T	T		T	E	L	L
A	N	T	E	R	I	O	R	I		P	I	A	C	E	N	T	E

LUNËRI DI SMËMBAR

maggio

Il vento non molla, con grande disperazione per i ciclisti, ma nell'aria si sente la primavera che porta belle giornate solatie con piogge a leopardo, poi di nuovo sole e acqua negli ultimi giorni del mese.

* Luna buona: dall'1 al 5 e dal 18 al 31.

* Si semina: cavoli, cetrioli, radicchi, fagioli, lattuga, meloni, indivia, cardi, erbe.

Il Sole entra in Gemelli il 21 alle 10.00.

L'1 il Sole sorge alle 6.03 e tramonta alle 20.16.

Il 15 il Sole sorge alle 5.45 e tramonta alle 20.32.

Il 31 la luce del giorno è aumentata di 6.25 ore.

* tratto da Luneri di Smembar 2019

TECNOAGRI

SOTTO OGNI CIELO...
SOPRA OGNI TERRA...



MUSICA E SPETTACOLI

MARTEDÌ 7

Piangipane Teatro Sociale **Rebeka Bakken Quintet** musica / ore 22 / 327 6719681

MERCOLEDÌ 8

Ravenna Teatro Alighieri **Orchestra sinfonica "Giuseppe Verdi"** musica / ore 21 / 0544 249244

GIOVEDÌ 9

Ravenna Teatro Alighieri **Trascondi e sali** comico / ore 21 / 0544 249244

VENERDÌ 10

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

Bologna Locomotiv Club **Myss Keta** musica / ore 21 / 348 0833345

Bologna Estragon **Tokyo Hotel** musica / ore 21 / 051 323490

Bologna Teatro Dehon **The Rocky Horror Show** musical / ore 21 / 051 342934 (fino al 12)

SABATO 11

Ravenna Teatro Alighieri **Paolo Fresu, Richard Galliano, Jan Lundgren** musica / ore 21 / 0544 249244

Bologna Estragon **Symphony X** musica / ore 20 / 051 323490

DOMENICA 12

Bologna Unipol Arena **Lenny Kravitz** musica / ore 21 / 051 758758

Ravenna Teatro Alighieri **New York Voices** musica / ore 21 / 0544 249244

Forlì Teatro Diego Fabbri **Perdere le cose** prosa / ore 21 / 0543 26355

LUNEDÌ 13

Bologna Locomotiv Club **The get up kids** musica / ore 20 / 348 0833345

MARTEDÌ 14

Ravenna Teatro Alighieri **Flesdens** comico / ore 21 / 0544 249244

Bologna Arena del Sole **Settimo cielo** prosa / ore 20.30, il 18 ore 20, il 19 ore 16.30 / 051 2910910 (fino al 19)

MERCOLEDÌ 15

Bologna Teatro EuropAuditorium **Fiorella Mannoia** musica / ore 21 / 051 372540

GIOVEDÌ 16

Ravenna Teatro Alighieri **Laika** prosa / ore 21 / 0544 249244

Bologna Locomotiv Club **Blank Banshee** musica / ore 21 / 348 0833345

VENERDÌ 17

Marina Romea Boca Barranca **J. Sintoni & Antonio Gramentieri** musica / ore 21 / 348 0833345

Bologna Teatro Dehon **Aggiungi un posto a tavola** musical / ore 21 / 051 342934 (fino al 19)

DOMENICA 19

Faenza Piazza del Popolo **Grooviglio** musica / ore 18.30 / 0546 26084

MARTEDÌ 21

Bologna Unipol Arena **Raf e Umberto Tozzi** musica / ore 21 / 051 758758

Bologna Teatro EuropAuditorium **Negrita** musica / ore 21 / 051 372540

Forlì Teatro Diego Fabbri **Bello Mondo** rito sonoro / ore 21 / 0543 26355

MERCOLEDÌ 22

Bologna Locomotiv Club **Mahmood** musica / ore 21 / 348 0833345

GIOVEDÌ 23

Ravenna Teatro Rasi **Vogliamo tutto!** prosa / ore 21 / 0544 36239

Bologna Locomotiv Club **The Messthetics** musica / ore 21 / 348 0833345

VENERDÌ 24

Bologna Bravo Caffè **Dirotta su Cuba** musica / ore 21 / 051 266112

Bologna Locomotiv Club **Built to spill** musica / ore 21 / 348 0833345

Bologna Teatro Duse **Chicago** musical / ore 21, il 26 ore 16 / 051 231836 (fino al 26)



A sinistra **Lenny Kravitz** il 12 maggio a Bologna, a destra, **I Negrita** il 21 maggio sempre a Bologna

SABATO 25

Ravenna Teatro Rasi **Amor morto** concerto mistico musica / ore 21 / 0544 36239

LUNEDÌ 27

Bologna Teatro EuropAuditorium **PFM canta De André anniversary** musica / ore 21 / 051 372540

MARTEDÌ 28

Bologna Teatro Comunale **Turandot** opera / ore 20, l'1 ore 15.30 / 051 529995 (fino al 1 giugno)

MERCOLEDÌ 29

Rimini RDS Stadium **Marco Mengoni** musica / ore 21 / 0541 395698

VENERDÌ 31

Bologna Palaestragon **Chinese man** musica / ore 21.30 / 051 323490

Marina Romea Boca Barranca **Willie Nile Band** musica / ore 23 / 348 0833345

a cura di **Manuela Cavina**

Mahmood a Bologna il 22 maggio

Mahmood, il rapper milanese che ha vinto l'edizione 2019 del Festival di Sanremo, si esibirà al Locomotiv di Bologna il prossimo 22 maggio. La data, che fa parte del tour nei club che lo vedranno protagonista per tutta la primavera, si terrà a pochi giorni dal rientro dell'artista in Italia dopo la quattro giorni israeliana dell'Eurovision Song Contest (14-18 maggio Tel Aviv) che lo vedrà "battersi" per l'Italia direttamente in finale.

L'album di debutto di Mahmood, "Gioventù bruciata", è uscito lo scorso 22 febbraio ed è già disco d'oro. Prodotto da Island Records contiene 10 canzoni più una bonus track: una versione di "Soldi", canzone vincitrice di Sanremo, cantata con Gué Pequeno, altro astro del panorama rapper italiano. Alla realizzazione dell'album ha preso parte anche Fabri Fibra per il brano "Anni 90". (I.r.)



COLAS
pulizie locali

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

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

Servizi maschere presso teatri
Ausilio scolastico
Igiene urbana e ambientale

In Piazza

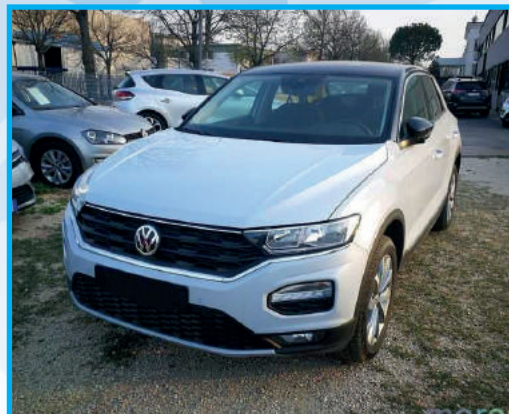


moreno



AUDI A1 SPB 1.0 TFSI
Attraction
04/2017
km 47.853
BENZINA
colore GRIGIO
€. 16.290

SUPER OFFERTA



VOLKSWAGEN T-ROC
1.6 TDI 115 CV Style
02/2019
km 0
DIESEL
colore BIANCO
€. 23.990

OFFERTA KMO



NISSAN QASHQAI
1.6 dCi 130 CV Acenta
4WD
02/2012
km 96.216
DIESEL
colore BIANCO
€. 10.990

VETTURA 4WD



MINI Cooper D cabrio
1.5 auto
03/2018
km 24.223
DIESEL
colore NERO
€. 23.890

CABRIO



OPEL MOKKA X
1.4 120 CV s&s 4x2
Selection
06/2018
km 14.203
BENZINA
colore NERO
€. 16.790

OCCASIONE



VOLKSWAGEN TOURAN 1.6 TDI
115 CV Advance 7p
04/2018
km 14.041
DIESEL
colore BIANCO
€. 22.890

VETTURA 7 POSTI



FIAT PANDA 0.9
Twinair 80 CV natural
power Lounge
01/2013
km 93.847
BENZINA/METANO
colore BIANCO
€. 8.990

OCCASIONE METANO



PEUGEOT 208 1.2 82
CV GPL puretech Active
05/2017
km 70.984
BENZINA/GPL
colore GRIGIO SCURO
€. 10.890

OFFERTA BIFUEL

moreno

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

www.moreno.it



Jeep



LEXUS



amo₀₂₄