

Non possiamo non ascoltare il loro grido

di don Ugo Salvatori*

Quando arrivano e mettono piede a terra nei loro occhi brilla la speranza, si sentono meglio. Pensano di aver lasciato la loro terra per un futuro migliore. Mostrano subito una grande volontà di rapportarsi con gli altri e sono persone in grado di ricevere e dare un forte abbraccio. Sono in attesa di una nostra accoglienza, di un sorriso di una stretta di mano. Cose normali, diremmo noi, ma per loro sono estremamente importanti.

La Commissione Europea nel mese di febbraio scorso ha legiferato sulla gestione dei flussi migratori e sull'accoglienza. Era necessario perché gli obiettivi di questa legge sono sostanzialmente tre: 1. decriminalizzare la solidarietà; 2. creare passaggi sicuri per i rifugiati; 3. proteggere le vittime dagli abusi. Ampia la rete dei promotori italiani, soprattutto dal mondo cattolico. Di fronte ai fallimenti e alle enormi difficoltà dei governi nazionali nella gestione dei flussi migratori, i cittadini europei hanno chiesto alla Commissione Europea di agire, rivedendo la normativa, perché vogliono credere in un'Europa che accoglie e tutela i diritti umani. Purtroppo sono ancora cento i paesi nel mondo in cui l'inclusione sociale è assolutamente insufficiente. La situazione peggiore riguarda Kenya e Benin, ma anche Nepal e Cambogia. La cosa più importante è poter assicurare ai bambini e alle bambine l'accesso a un'educazione e a esperienze di crescita umana e culturale normali. Molte volte i bambini non solo sono denutriti, ma oggetto di discriminazione di genere e di violenza.

* Presidente Fondazione San Rocco (RA) continua a pagina 11



Verso Confcooperative Ravenna Rimini

FESTA DELLA COOPERAZIONE FAENZA
pagine 4 e 10

CAVIRO / pagina 9
Assemblea di bilancio per il Gruppo

FEDERAZIONI DI SETTORE / pagina 11
I nuovi rappresentanti di Ravenna e Rimini

CESENA / pagina 25
Segno più per la Centrale del latte

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.
Impermeabilizzazioni



L'azienda imolese Boscolo srl opera nel settore dell'edilizia civile e industriale ed è specializzata in **rimozione e bonifica amianto**, coperture, coibentazioni e impermeabilizzazioni di tetti, terrazzi e giardini pensili, opere complementari di lattoneria e pavimentazioni galleggianti.



Via dell'Agricoltura, 11 - 40026 - IMOLA (BO) - Tel. 0542/647911 - Fax 0542/643925 - www.boscolosrl.com



CONFCOOPERATIVE RAVENNA RIMINI

Avviato un protocollo d'intesa tra le Unioni in attesa della fusione

I presidenti Carlo Dalmonte e Luca Bracci: "Il documento ci permetterà di lavorare in maniera congiunta su più fronti, in particolare quello dei servizi per le associate"

È stato siglato il protocollo di intesa per avviare nella pratica la collaborazione tra Confcooperative Ravenna e Confcooperative Rimini, in attesa che si concluda l'iter formale che condurrà alla fusione delle due Unioni provinciali. "Abbiamo deciso di mettere nero su bianco un programma che permetta alle due strutture di lavorare in maniera congiunta su più fronti, in particolare quello dei servizi rivolti alle associate, accorciando così i tempi richiesti dall'uffi-

cializzazione dell'unione - spiegano Carlo Dalmonte e Luca Bracci, rispettivamente presidenti di Confcooperative Ravenna e Confcooperative Rimini".

La notizia della fusione delle due Unioni provinciali circola già da diversi mesi: "In pratica stiamo andando nella direzione richiesta e indicata dalle nostre imprese - sottolinea Dalmonte -. Sono le cooperative che richiedono una rappresentanza più veloce ed efficiente, che rispecchi i model-

li di diversi altri Enti e Organizzazioni del territorio che ragionano su dimensioni extra provinciali già da diverso tempo, nonostante la riforma delle province sia rimasta incompiuta".

L'iter formale di fusione è stato avviato nel mese di dicembre del 2017 con la delibera dei Consigli provinciali delle due Unioni. Il secondo passo del percorso è stato ufficializzato a febbraio del 2018 con l'approvazione all'unanimità del Consiglio regionale di Confcooperative ER: "Adesso siamo in attesa degli ultimi step - continua Luca Bracci - il via libera del consiglio Nazionale della nostra associazione cui seguirà l'assemblea con il notaio, in cui formalmente daremo vita alla nuova compagine. Accanto a questo percorso formale c'è, comunque, un percorso sostanziale già avviato, che hanno dimostrato le nostre cooperative che hanno scelto già di costituirsi in uniche Federazioni di settore con le recenti assem-

blee (approfondimento a pagina 11 nda)". I punti di forza e gli obiettivi del progetto di unificazione sono tanti: "Sicuramente - sono d'accordo i due presidenti - il processo di aggregazione porterà a una riorganizzazione del personale, riorganizzazione che vuol dire specializzazione delle professionalità, maggiore presenza sui territori e avviamento di un'economia di scala che abbasserà i costi a favore di nuovi investimenti sui servizi per le cooperative. In secondo luogo una struttura più snella e flessibile ci darà la possibilità di cogliere in maniera più tempestiva le opportunità del mercato e tramutarle in stimoli per le nostre cooperative. Infine, terzo ma non ultimo per importanza - concludono Dalmonte e Bracci - unirsi è importante perché ci permetterà di diventare un sindacato più rappresentativo nei rapporti con le istituzioni e di tutelare al meglio gli interessi delle nostre imprese".

Ilaria Florio



Luca Bracci (a sinistra) e Carlo Dalmonte, presidenti di Confcooperative Rimini e Confcooperative Ravenna. A pag.2 un particolare delle due sedi, in alto quella ravennate e sotto quella riminese

Dalmonte: "Stiamo andando nella direzione indicata dalle nostre cooperative, vale a dire verso una rappresentanza più veloce ed efficiente"

Bracci: "Un percorso sostanziale è già stato avviato con la scelta delle cooperative di costituire uniche Federazioni di settore"

SAN BIAGIO

"Saremo più forti se sapremo procedere insieme puntando su servizi complementari"

Con oltre 1000 soci e un parco macchine che supera i 400 mezzi, la cooperativa San Biagio offre servizi e ausili operativi alle aziende agricole. Dal movimento terra allo spandimento di sostanze, la cooperativa opera da oltre 90 anni a livello nazionale e locale, con il suo presidente Maurizio Ravaioli che dunque ben conosce dinamiche e relazioni del territorio.

"Sono favorevole a un'unione tra Confcooperative Rimini e Ravenna - commenta -. Come si suol dire: l'unione fa la forza. Non ha senso tenere divise realtà tra loro simili o complementari. Lavorando insieme si può fare di più, specie nelle sedi istituzionali e decisionali, inoltre si ottimizzano i processi e si risparmia sui costi". Qualche necessaria cautela va espressa sul settore agricolo. "Bisogna evitare che si creino sovrapposizioni tra servizi - valuta Ravaioli -. Le singole cooperative agricole dovranno potenziare attività specifiche e tra loro complementari, per garantire un'offerta ampia e diversificata. Non sarà immediato, ma ci arriveremo. Quella di unirsi è una scelta lungimirante, che va incontro a una reale necessità: le difficoltà del settore oggi sono troppo incisive per affrontarle separatamente". Una valutazione, questa, che assume contorni ancor più netti se si considerano le direttive che arrivano dall'alto. "Il mondo dell'agricoltura oggi dipende molto dalle scelte che si fanno a Bruxelles e che coinvolgono tutta l'Europa - conclude Ravaioli -. Di fronte a uno scenario così ampio e condiviso, non possiamo più rinchiodarci nei singoli territori e fare ognuno di testa propria: dobbiamo procedere spediti e farlo tutti insieme". (m.g.)

LA FORMICA

"Con l'unione avremo una struttura politica solida, attenta al sociale e al territorio"

La Formica è una cooperativa sociale di tipo B che persegue la promozione umana e l'integrazione dei cittadini dedicandosi a diverse attività utili alla comunità, come le affissioni pubblicitarie, la manutenzione e la segnaletica stradale, la raccolta di indumenti usati e, soprattutto, la gestione della raccolta differenziata nella città di Rimini, attività che svolge dal 1996.

Il suo presidente, Pietro Borghini, ha seguito tutto l'iter di avvicinamento tra Confcooperative Rimini e Ravenna. "Il processo è nato alcuni anni fa e non è stato breve - racconta - ma la trasparenza è sempre stata massima e tutti gli organi direttivi sono stati coinvolti. Resta un po' di rammarico perché mentre ci avviamo alla conclusione Confcooperative Forlì e Cesena, che originariamente era coinvolta, oggi non è più con noi: la speranza è di poterli inserire nuovamente nel progetto".

"Grazie all'unione - prosegue Borghini - aumenterà il peso politico di Confcooperative verso gli enti del territorio aggregato. Potremo rilanciare i servizi e le consulenze per le cooperative associate, rinforzare i coop-up per intercettare i giovani che si affacciano al mondo della cooperazione. Dovremo però essere bravi a creare una struttura che non perda i legami locali con il territorio".

"Per quanto riguarda il settore sociale - conclude il presidente - prevedo maggior integrazione tra le cooperative, più confronto e scambio di esperienze tra cooperative e cooperative dei diversi territori. Rinforzeremo la nostra rappresentanza negli organi di Federsolidarietà a livello regionale e nazionale, con un maggior presidio nelle strutture unitarie, come ad esempio il Consorzio Sociale Romagnolo". (m.g.)

CICLAT

"Speriamo di vedere presto unificata l'intera Romagna. Il mercato lo richiede"

"Si tratta di un processo di accorpamento atteso da tempo sia dal sistema che dalle condizioni di mercato che, oggi, richiedono di avere una massa critica superiore. Sappiamo che si è trattato di un percorso difficile che ancora non si è completato perché l'obiettivo cui tendiamo è quello di vedere unificata l'intera Romagna. Ma ogni cosa ha i suoi tempi e, per il momento, salutiamo con apprezzamento questo primo passo nella direzione di una rappresentanza più forte".

Cesare Bagnari, direttore generale di Ciclat Ambiente, è certo che il percorso che ha coinvolto le Confcooperative di Ravenna e Rimini fosse praticamente necessario: "Una centrale cooperativa che descrive un territorio più esteso e che può contare su numeri più 'grandi' ha certamente un peso diverso in termini di rappresentanza sindacale - prosegue -. Per quanto riguarda il rispetto dei contratti di lavoro, la lotta alle cooperative spurie e il confronto con le grandi committenze sono i temi che interessano le nostre aziende. Speriamo possano essere superate le problematiche con Forlì e che si possa arrivare presto a un'unificazione che sia vera nella forma e nei fatti". Il Gruppo Ciclat è operativo nel campo dei servizi di trasporto, vigilanza, pulizie, logistica, ambiente e facchinaggio. Ha il suo cuore a Ravenna ma può contare su di una capillare presenza anche in Valmarecchia e in Valconca: "Ciò che è davvero importante - conclude Bagnari - non è tanto quello che già facciamo sul territorio quanto le possibilità che possono nascere a domani: una centrale cooperativa più grande e più coesa, in un momento di lieve ripresa come quello attuale, può davvero fare la differenza". (m.a.)

PROMOZIONE ALBERGHIERA

"Passo avanti per un territorio che ha bisogno di dialogo e sinergia"

"L'unione tra Confcooperative Rimini e Ravenna è un percorso difficile ma necessario". Non ha dubbi Marina Lappi, presidente di Promozione Alberghiera, cooperativa turistica di Rimini. "Il progetto non è ancora arrivato all'obiettivo finale che ci eravamo prefissati, ma già così darà alle due Unioni un'occasione unica di dialogo e sinergia. Si tratta di un'opportunità irripetibile per il territorio allargato e in particolare modo per il mio settore di riferimento: il turismo".

Promozione Alberghiera, infatti, è una cooperativa di Rimini che raggruppa tra i suoi soci oltre 200 hotel di ogni categoria, dal Grand Hotel fino alle strutture a conduzione familiare. L'obiettivo è di fornire al turista un servizio personalizzato, partendo dalla sistemazione ricettiva per spaziare su tutte le attrazioni della riviera: parchi divertimento, eventi, locali della movida, luoghi di cultura, ecc. I valori di riferimento della cooperativa sono l'accoglienza, la concordia e una spiccata adattabilità: elementi cruciali anche nel processo di unione delle due Confcooperative.

"Oggi è cruciale l'esigenza di favorire l'incontro, comunicare, scambiare prodotti e servizi anche fra le varie cooperative - ribadisce Marina Lappi -. È una condizione necessaria per la promozione del nostro territorio non solo perché ce la suggerisce la nuova legge regionale sul turismo, ma perché è in questa direzione che si muovono il mercato e la nuova domanda turistica internazionale. In questo, l'intesa tra Confcooperative Rimini e Ravenna non può che essere un bel passo avanti". (m.g.)

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio

zaganelli
agenzia viaggi

27 MAGGIO 2018
ACQUARIO di GENOVA

50
agenzia viaggi
santerno

24 GIUGNO - 1 LUGLIO 2018
PUGLIA - Veratour BARONE DI MARE

11 - 15 AGOSTO 2018
FERRAGOSTO IN SLOVENIA

14 - 20 OTTOBRE 2018
SICILIA ORIENTALE

29 GIUGNO - 1 LUGLIO 2018
MERAVIGLIOSI GIARDINI
Caprarola - Ninfa - Certosa di Trisulti
Parco Villa Gregoriana

13 - 19 SETTEMBRE 2018
AZERBAIJAN LAND OF FIRE

1 - 4 NOVEMBRE 2018
LONDRA in libertà

6 - 8 LUGLIO 2018
Un salto in Valle d'Aosta

2 - 11 OTTOBRE 2018
**Dalle CASCADE DEL NIAGARA a
NEW YORK e BOSTON**

16 - 30 NOVEMBRE 2018
Sogno BRASILIANO

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.viaggiisanterno.com

FARMACIA  *Le Cicogne*

La tua salute è la nostra missione!

ORARIO CONTINUATO DAL LUNEDÌ AL SABATO 8.30-20.00

• Autoanalisi glicemia colesterolo - 30% = 6 euro

• Test pelle-capelli GRATIS

• Test intolleranze - 30% = 69 euro

• Prova gratuita udito - Apparecchi 249 euro

• Noleggio Tiralatte con buono sconto Medela

PROMOZIONE ESTATE
3x2 SOLARI
Dermoprotetti e abbronzati al sole



SEGUICI PER PROMO ED EVENTI

Centro Commerciale Le Cicogne
via G. Galilei 4 - FAENZA (RA)
Tel./Fax 0546 622315

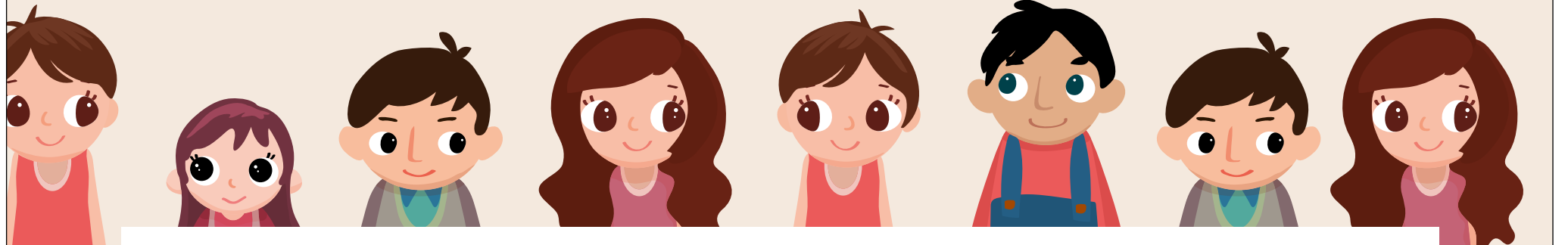
farmaciacicogne@gmail.com

www.farmaciacicogne.it

Farmacia le cicogne

XXVI FESTA della COOPERAZIONE

2 giugno



SABATO 2
Piazza del Popolo, Faenza

ORE 10.00
INAUGURAZIONE
Area espositiva,
stand con i prodotti
e i servizi
della cooperazione

DALLE ORE 15.00

- FOTO PET-SET
E DOG DANCE
con Cofra
PetStore Conad
- ANIMAZIONE, GIOCHI
E LABORATORI PER
BAMBINI E RAGAZZI
con Gemos e Clai
- GIOCACITTÀ, BUSKERS E
LUDOBUS
con Kaleidos

ORE 17.30
DEGUSTAZIONI GUIDATE
DI VINI E PRODOTTI
con Caviro, Clai, Agrintesa

ORE 19.30
ESTRAZIONE LOTTERIA
DELLA COOPERAZIONE

ORE 20.00
SPETTACOLO
Musicanti di San Crispino

**Sala BCC Città e Cultura,
Piazza della Libertà 7**
APPROFONDIMENTI

ORE 15.00
Sicurezza della propria
identità digitale
con LA BCC ravennate
forlivese e imolese

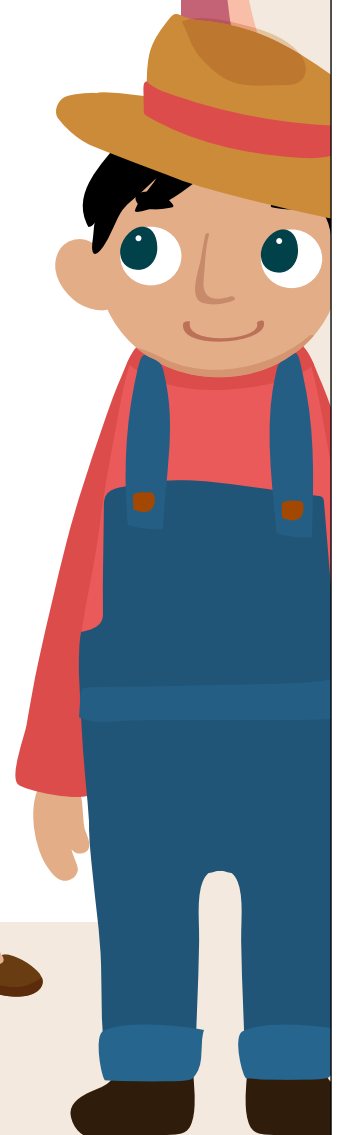
ORE 15,45
Verso il mercato libero
per luce e gas di casa
con CooperUTENTI

ORE 16,30
L'importanza dell'etichetta
nutrizionale nella scelta
dei prodotti alimentari
con Gemos

ORE 17,15
Cosa ci insegnano gli
adolescenti sul sesso
con Kaleidos

DOMENICA 3
Duomo di Faenza

ORE 12.00
Santa Messa



XXVI FESTA della COOPERAZIONE

RITAGLIA E CONSEGNA QUESTO COUPON
presso gli stand di Confcooperative e Cofra in Piazza del
Popolo a Faenza sabato 2 giugno.

Ti verranno consegnati dei 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 19.

L'ESTRAZIONE AVVERRÀ ALLE ORE 19.30

INFORMAZIONI
0546.26084
faenza@confcooperative.it



con il Patrocinio del



Comune di Faenza



AGRINTESA

Il Vinitaly premia la qualità del vino della cooperativa faentina

Drei: "La viticoltura romagnola deve inseguire sempre di più l'eccellenza qualitativa"

Qualificazione e personalizzazione sulle preferenze dei consumatori sono le parole chiave che devono accompagnare la viticoltura romagnola in un nuovo percorso di valorizzazione. Ne è convinto Raffaele Drei, presidente Agrintesa, la cooperativa agroalimentare faentina che da anni sta perseguendo questa strada in ogni ambito della sua produzione. "Rispetto ad altre aree vitivinicole la Romagna sconta ancora un ritardo di immagine e blasone legato ai diversi percorsi storici delle diverse viticolture, non solo nazionali - commenta il presidente -. I vini romagnoli si sono sicuramente ricalificati negli ultimi anni, molto è stato fatto, ma il potenziale di miglioramento è sicuramente ancora alto e il percorso lungo. Certo è che la qualificazione del prodotto 'vino' non può essere frutto del percorso solo individuale di singole aziende ma occorre innalzare il livello complessivo di un territorio e di tutti gli attori che lo compongono. Ognuno deve concorrere, per il proprio ruolo o per le proprie dimensioni, a questo obiettivo".

È in questa logica che Agrintesa ha partecipato a una manifestazione di grande rilievo internazionale come Vinitaly. "Agrintesa - continua - ha una modesta attività di imbottigliamento se valutata da un punto di vista quantitativo, tuttavia la riteniamo molto importante per una qualificazione della nostra intera produzione. Siamo il secondo produttore europeo per uva trasformata ed il primo nazionale, e la nostra produzione di bottiglie è la dimostrazione della capacità di saper fare qualità agli occhi dell'intera clientela. Inoltre, come detto, è il contributo all'immagine complessiva del vino 'Roma-

gna'. La valenza dei percorsi di miglioramento qualitativo è oggi premiata anche sul piano formale dai riconoscimenti ottenuti nei concorsi a cui partecipiamo. Questi premi non arrivano a caso ma sono il frutto di un lavoro in cui gli attori principali sono stati i nostri produttori che per primi hanno sposato un percorso sfidante di miglioramento produttivo proposto e sostenuto dalla nostra cantina che, anche sul piano agronomico, è stato propedeutico per l'intera produzione. Agrintesa guarda con soddisfazione e grandi aspettative la nascita del progetto Novebolle dopo anni in cui abbiamo atteso e auspicato l'utilizzo più qualificato del Trebbiano, in particolare nel comparto frizzanti e spumanti. Riteniamo che questo vitigno meriti più considerazione di quella che gli è stata dedicata in passato, pur sapendo che ciò non può prescindere da un modo di produrlo altrettanto diverso che già molti produttori hanno adottato negli impianti rinnovati recentemente. Questo strategico obiettivo non può che essere affidato, per quanto ci riguarda, al nostro consorzio di imbottigliamento di riferimento, Caviro, che da sempre, ha il compito di imbottigliare il nostro vino e collocarlo nei diversi segmenti e mercati. La produzione di bottiglie di Agrintesa è invece collocata in un selezionato segmento di ristorazione, quasi esclusivamente locale, con gli obiettivi sopra detti, ma continuiamo anche secondo altre linee di sviluppo; per esempio, siamo impegnati in processi di diversificazione e specializzazione per venire incontro alle richieste di consumatori che cercano il biologico e il vegano anche nel vino".

Venendo all'andamento del mercato eno-



logico si riscontra una certa costanza nei prezzi, nonostante l'ultima vendemmia sia stata tra le più scarse mai viste a livello europeo: "I prezzi del vino prodotto con l'eccezionale raccolta del 2017 si sono mantenuti fin dall'inizio interessanti - prosegue Drei -. È ancora presto per poter azzardare bilanci o risultati che i soci potranno ottenere, ma possiamo dire che la qualità del nostro vino e l'andamento costante del mercato saranno premianti. La qualità che abbiamo raggiunto nei vigneti e nelle cantine, con gli investimenti effettuati prima della vendemmia, e il buon andamento della commercializzazione anche del vino sfuso ci fanno ben sperare".

Oltre al vino anche l'olio prodotto da Agrin-

Importanti riconoscimenti anche per l'Olio extra vergine di Agrintesa: 3 foglie dal Gambero Rosso e 5 gocce dalla Guida Bibenda

tesa può essere motivo di orgoglio: "Il nostro olio nel 2018 si è guadagnato 3 foglie dalla Guida Gambero Rosso e 5 gocce dalla Guida Bibenda, riconoscimenti di alto livello che confermano come Agrintesa sappia ricercare e produrre l'eccellenza". (i.f.)



**FRUTTA DI STAGIONE?
PRODOTTI DEL TERRITORIO?
PREZZI IMBATTIBILI?**

OK
scelgo Agrintesa



HOOP

LE FRAGOLE AGRINTESA SONO SELEZIONATE FRA LE MIGLIORI PRODUZIONI DEL NOSTRO TERRITORIO, PER OFFRIRTI SEMPRE UN PRODOTTO DI STAGIONE, PRONTO DA GUSTARE.

Dolci, rosse, succose - nei nostri negozi trovi il meglio della produzione delle fragole di Romagna. Provale da sole o rendile protagoniste di golosi dessert e deliziose torte di frutta.

Siamo anche a Faenza!

Via G. Galilei 3 - T. 0546 623788

TUTTI I NEGOZI SU www.agrintesa.com



agrintesa
Insieme più grandi

RICONOSCIMENTI

Tra tradizione e innovazione: Clai cresce, assume e punta ai social media

Oggi i lavoratori sono 495, di cui 288 soci, con un'età media di 43 anni. Gli under 35 superano il 22%

Clai cresce, consolida la dimensione di "Gruppo" e si rinnova puntando sui social media e il gusto. Obiettivo? Diventare un top player del settore senza rinunciare alla propria storia, fondata sul legame con il territorio e da persone che si tramandano il lavoro da diverse generazioni. Tradizioni locali ma anche tanta innovazione di prodotto e nuove strategie di marketing orientate a diffondere, sia esternamente sia al proprio interno, le distintività della cooperativa, per condividere con tutti questa visione di buono, sano e italiano. Tra tante novità, il 2018 è iniziato con due certezze: in un settore che negli ultimi anni ha avuto una flessione, la cooperativa di Imola ha chiuso il 2017 con un fatturato di 261 milioni di euro, in netta crescita rispetto al 2016, e ha registrato

un aumento progressivo delle assunzioni, oggi i lavoratori sono 495, di cui 288 soci, con un'età media di 43 anni, gli under 35 sono il 22,39% dei dipendenti.

Così dalla solidità economica parte il nuovo piano di marketing di Clai che anche quest'anno continua la strategia di presidio dei social media. In quest'ottica sono stati selezionati una decina di blogger che avranno il compito di coinvolgere e comunicare ai loro follower le caratteristiche dei prodotti Clai. Confermati anche quest'anno i testimonial della cooperativa, la coppia diventata famosa a MasterChef 2015, Erica Liverani e Lorenzo De Guio, che grazie alla mini web serie hanno raggiunto le 800mila visualizzazioni sul profilo Facebook Clai.

Dopo il successo dell'anno scorso, viene

confermato anche Clai Gourmet, un viaggio itinerante di ricette stellate ideato da Clai insieme al Ristorante San Domenico di Imola: una selezione di collaborazioni sul territorio italiano con ristoranti e locali, riconosciuti per la loro autentica "artigianalità italiana" e per la profonda attenzione nel selezionare e abbinare tra loro le migliori materie prime. L'obiettivo è quello di far conoscere al consumatore del posto i prodotti Clai, salumi e carni garantiti e controllati nel rispetto della tradizione, della qualità, della genuinità e della sicurezza.

"Ogni nostro salame - spiega il direttore Pietro D'Angeli - è il risultato di una sfida: produrre bontà coltivando valori e passione. Credere nell'italianità è anche continuare a investire in innovazione, ad as-

sumere persone e a valorizzare i giovani". Investimenti in innovazione che trovano concretezza nei lavori di ampliamento dello stabilimento di Sasso Morelli e in quello di Faenza, per una spesa totale di 17 milioni di euro. A questo si aggiungono i lavori di ammodernamento di Zuarina, storico prosciuttificio di Langhirano che fa parte del Gruppo Clai dopo la totale acquisizione avvenuta quest'anno. Infine, anche se non rappresenta una novità, a settembre ritorna la "Festa del Contadino". "Un appuntamento importantissimo per la cooperativa - dice il presidente di Clai Giovanni Bettini - che riassume i nostri valori e mostra il legame che abbiamo con il territorio. E come ogni edizione, a settembre non mancheranno le sorprese".



Nelle immagini tre fasi del ciclo produttivo del salame a marchio Clai. Da sinistra la fase di speziatura, legatura e, infine, quella di etichettatura



www.macelleriedelcontadino.it

SALSICCIA CLASSICA
E A NODI,
IN TUBI PER RAGÙ,
SOTTILI LUGANEGHE,
DI POLLO,
E TANTE ALTRE...

33%
di sconto

DAL 7 AL 26 MAGGIO

OFFERTA ESCLUSIVA
PER I PUNTI VENDITA

macellerie del contadino

**IL MESE
DELLA
SALSICCIA**

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

CONSORZIO AGRARIO DI RAVENNA

Le nuove frontiere della concimazione

Con la fertirrigazione le colture assorbono meglio i nutrienti riducendo le perdite e massimizzando le rese

Il cambiamento climatico ormai in atto da circa trent'anni si è esplicitato in modo appariscente anche nell'annata 2017-18. "Abbiamo assistito a un aumento termico medio - commenta Fabio Pelliconi, area ricerca e sviluppo del Consorzio Agrario - con temperature da record in estate associate a scarsa piovosità e a stress fisiologico su molte colture, tra cui vite e actinidia. Al clima autunnale del gennaio 2018, hanno fatto seguito le temperature invernali e le elevate piovosità di febbraio e inizio marzo, con danni da gelata soprattutto sull'albicocco".

Questo andamento irregolare ha influenzato molte operazioni colturali come la potatura e la concimazione tradizionale granulata, che ha sofferto un ritardo nella distribuzione seguito da mancanza di piogge significative (solo 30 mm dal 10 marzo al 22 aprile). Il risultato è che i granuli del concime non si sono dissolti nel suolo, con una conseguente presenza di nutrienti troppo ridotta per i bisogni di colture sviluppatesi in rapidità, a causa dell'innalzamento termico di metà aprile. "In queste fasi fenologiche - aggiunge Pelliconi - le piante arboree manifestano già diverse esigenze nutritive soprattutto per il fosforo, necessario per l'accrescimento e la formazione di nuove radici, e per l'a-

zoto, decisivo nella fase di moltiplicazione cellulare dei frutti. Occorrerà avvalersi sempre di più della fertirrigazione". Attraverso questa pratica, i fertilizzanti vengono sciolti nell'acqua irrigua così i nutrienti per le piante sono disponibili in modo rapido, nelle quantità giuste e specifiche per le diverse specie, riducendo le perdite di volatilizzazione dell'azoto e di retrogradazione chimica per il fosforo.

.....
"Con la fertirrigazione i fertilizzanti vengono sciolti nell'acqua irrigua così i nutrienti sono disponibili in modo rapido, nelle giuste quantità e specifiche per le diverse specie"

"La fertirrigazione diventerà una pratica fondamentale - valuta Pelliconi - non più solo integrativa o collaterale alla concimazione tradizionale. Quest'ultima, minerale o organica, potrà rivestire il ruolo di apporto nutritivo, arricchimento del suolo e



miglioramento delle riserve delle piante, se fatta in post-raccolta o in autunno prima delle piogge e se collegata all'analisi periodica del terreno".

Con un piano che andrà tarandosi in maniera sempre più precisa, la pratica fertirrigua inizierà già dalle fasi di allegagione e si differenzierà in base alle varie colture frutticole e alla vite, tenendo conto dell'asportazione reale degli elementi chimici

correlati alle quantità di produzione. "L'area ricerca e sviluppo del Consorzio Agrario di Ravenna - conclude Pelliconi - dopo sperimentazioni decennali ha sviluppato un metodo innovativo per la realizzazione di piani mirati di fertirrigazione, a disposizione dei soci e dei clienti che possono richiedere l'assistenza agronomica dei tecnici del Consorzio, dislocati nelle diverse aree del territorio". (m.g.)

LA BCC

Un fondo per sostenere gli agricoltori imolesi colpiti dalle gelate tardive

La Bcc ravennate, forlivese e imolese scende in campo per aiutare i tanti agricoltori colpiti dalle gelate tardive che hanno compromesso gravemente - e molto probabilmente azzerato - la produzione di albicocche e susine della vallata del Santerno.

La banca ha deciso di riaprire un apposito plafond contro le calamità ed è in grado di

mettere a disposizione degli agricoltori interessati finanziamenti a medio termine, attivabili con una semplice autodichiarazione dei danni subiti, con un iniziale periodo di pre ammortamento, fino a 12 mesi, utile per ripristinare una normale attività nella prossima annata agraria.

Informazioni presso tutte le filiali del circondario imolese.

SINERGIE

Fedagri e Federcoopescas Emilia Romagna insieme per valorizzare la filiera del cibo

Non poteva che muovere i primi passi nell'Anno del Cibo Italiano il progetto di valorizzazione della filiera agroalimentare promosso da Fedagri e Federcoopescas Emilia Romagna, le due Federazioni di Confcooperative che rappresentano 426 cooperative, oltre 55mila soci, 18.600 occupati e un fatturato complessivo che sfiora i 9,2 miliardi di euro.

All'origine di questo progetto c'è la volontà del sistema cooperativo emiliano-romagnolo di giocare un ruolo da attore protagonista in campo agroalimentare, forte dei numeri che è in grado di esprimere.

"Si tratta di un passaggio indispensabile per unire le forze e migliorare ancora di più l'efficacia degli sforzi sindacali dell'Organizzazione" ha commenta-

to Vadis Paesanti, presidente Federcoopescas Emilia Romagna, che nel suo intervento ha individuato tre fronti per lo sviluppo della pesca. "Innanzitutto, dobbiamo impegnarci ancora di più per la salvaguardia degli aspetti ambientali, che rappresentano un prerequisito al mantenimento e allo sviluppo del comparto della pesca e dell'acquacoltura - ha detto Paesanti -. Occorre poi lavorare per ridefinire l'assetto imprenditoriale del settore, che risente ancora di un'eccessiva frammentazione dell'offerta. Infine, rimane fondamentale il presidio del rapporto con la Pubblica amministrazione a tutti i livelli. Sono convinto che un'azione sinergica tra le due Federazioni possa aumentare l'efficacia e la portata di queste azioni".

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

COFRA

CONSORZIO AGRARIO DI RAVENNA

IRRIGAZIONE ANTIBRINA ANTIGRANDINE
 STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI RETI IDRICHE
 NOLEGGIO FILTRI IRRIGAZIONE AREE VERDI

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



kia.com

Io sono Niro. Il crossover nato ibrido.



NIRO



The Power to Surprise

Nuova Kia Niro. Crossover by design. Hybrid by nature.

La vita è piena di opportunità ed è il momento di coglierle tutte. Kia presenta la Nuova Niro, l'ibrido crossover che combina efficienza nei consumi e un piacere di guida unico, grazie al nuovo cambio doppia frizione.

Niro unisce comfort e stile e, nello stesso tempo, migliora la sicurezza su strada attraverso la tecnologia assistiva DRIVE WISE.

Perché non è giusto accontentarsi quando si può avere tutto.

Scopri-la in Concessionaria.

COMAC

Forlì: Via E. Valzania, 57 - Tel. 0543 61.546

Cesena: Via A. Ascari, 165 - Tel. 0547 63.15.28

Limitazioni garanzia*

Garanzia 7 anni o 150.000 km escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batteria 12v (2 anni chilometraggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni/100.000 km). Batteria HV (Alto Voltaggio): 7 anni o 150.000 km per perdite di capacità al di sotto del 70% della capacità originaria della batteria. Taxi o vetture destinate al noleggio con conducente (NCC): 7 anni o 150.000 km, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie.

Consumo combinato (l/100 km) da 3,8 a 4,4. Emissioni CO₂ (g/km) da 88 a 101. La foto è inserita a titolo indicativo di riferimento.

BILANCI

Caviro salda i conti con il passato e riparte con nuovi progetti

Cresce il valore della produzione del Gruppo ma pesa la chiusura di una vertenza ventennale

Il 2017 è stato per Caviro un anno straordinario, un anno durante il quale diversi eventi importanti si sono dati appuntamento: la chiusura di pesanti controversie fiscali risalenti a 20 anni fa; una vendemmia eccezionalmente scarsa; cambi ai vertici dirigenziali del Gruppo e la preparazione di tre diversi progetti strategici. "Si può dire che lo scorso anno abbiamo attraversato la tempesta perfetta - commenta SimonPietro Felice, direttore generale Gruppo Caviro -. Tutto ciò che poteva accadere è accaduto, ma grazie al carattere resiliente tipico delle realtà cooperative, siamo usciti a testa alta anche da questa prova".

Venendo ai numeri che la cooperativa ha presentato alla propria assemblea dei soci lo scorso 27 aprile, il conto economico del Gruppo mostra una perdita di 0,5 milioni di euro, perché pesantemente influenzato da costi straordinari cui si è dovuto far fronte, in primis la cosiddetta "Questione Portogallo": "Circa 20 anni fa Caviro fu vittima in Portogallo di un'organizzazione criminosa che rubò alcol destinato all'export - spiega il direttore -. La nostra cooperativa è stata riconosciuta parte lesa della vicenda in tutti i gradi di giudizio, ma una normativa dell'epoca prevedeva che anche il produttore dell'alcol fosse obbligato a corrispondere le imposte, anche se vittima del furto. Dopo 20 anni siamo riusciti a risolvere il contenzioso decidendo, seppur a tutti gli effetti dalla parte della ragione, di versare la somma di oltre 7,4 milioni di euro in un'unica rata e chiudere così la vertenza. Un'enorme perdita per il nostro patrimonio, che ora dovremo ricostruire, ma un'importante risultato che ci ha permesso di archiviare una minaccia potenzialmente mortale per l'intero Gruppo".

Venendo alle percentuali positive il margine operativo lordo (Ebitda) raggiunge la cifra record di 24,7 milioni di euro, il valore della produzione è in crescita e supera i 328 milioni di euro, così come l'export che per il solo settore del vino passa dal 32% al 34,4% sul totale dei ricavi B2C (Business to Consumer).

Restando sui ricavi l'incidenza del vino sul totale passa dal 73% al 70%, diminuisce anche l'area Distilleria (dal 22% al 21%) mentre cresce il ramo Energia e Ambiente, che

oltre 328

milioni di euro, il valore della produzione del Gruppo Caviro, in crescita rispetto allo scorso anno

34,4%

l'incidenza sui ricavi del vino esportato (nel 2016 era al 32%)

9%

l'incidenza del settore Energia e Ambiente sui ricavi (nel 2016 era al 5%)

Nel 2017 Caviro ha chiuso un'importante controversia giudiziaria in Portogallo, che si protraeva da oltre 20 anni e che era diventata ormai una minaccia mortale per l'intero Gruppo

passa dal 5% al 9%. Per quel che concerne le vendite dell'intero Gruppo in Italia passano dal 73% al 71% a vantaggio dell'export, incluso quello di Caviro Distillerie, che tocca il 29% contro il 27% dell'anno precedente. "Dopo esserci lasciati alle spalle il 2017 siamo pronti a ripartire con grande slancio e con programmi che guardano avanti - aggiunge il direttore -. Ne è un esempio il percorso intrapreso con Novebolle-Bolè, il nuovo Spumante romagnolo appena lanciato insieme a Cevico, e altri importanti progetti che presto vedranno la luce e che interesseranno il marchio Leonardo da Vinci e il brik".

Ilaria Florio



S. Mauro Pascoli, la presentazione del progetto Novebolle e di Bolè, il primo Spumante Doc romagnolo, avvenuta il 10 aprile scorso

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

CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

ROMAGNA DOC SANGIOVESE ROMIO
 PIGNOLETTO DOC BIANCO FRIZZANTE ROMIO
 CASTEL DEL MONTE DOC BOLONERO TORREVENTO
 TAVERNELLO ROSATO FRIZZANTE
 TAVERNELLO BIANCO FRIZZANTE
 PROSECCO DOC ROMIO
 TOSCANA IGT VERMENTINO POGGIO DEL SASSO
 CANTINA DI MONTALCINO

FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) 0546 629335
 FORLI' 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 ETÀ
- Locali COMMERCIALI

GEMOS
la ristorazione che piace

EVENTI

Festa della Cooperazione faentina, tutti in piazza del Popolo sabato 2 giugno

Stand espositivi dei prodotti e dei servizi cooperativi, laboratori per i più piccoli, approfondimenti e musica: una giornata all'aria aperta dedicata alle famiglie con Confcooperative Ravenna

Sarà una Festa della Cooperazione totalmente nuova quella organizzata dalle cooperative faentine, patrocinate da Confcooperative Ravenna, nelle primissime battute del prossimo mese di giugno. L'evento, infatti, quest'anno sarà celebrato in un'unica giornata, quella del 2 giugno, e avrà una "casa" e una "veste" totalmente nuova: si svolgerà nella centralissima piazza del Popolo e sarà dedicato soprattutto alla promozione dei prodotti e del vivere cooperativo. "Abbiamo deciso di portare la Festa in pieno centro perché ci teniamo a far sì che i cittadini possano avvicinarsi ancor più facilmente alla cooperazione e alle cooperative - sottolinea Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna -. Prodotti, servizi e professionalità saranno così 'esaltati' nella cornice di una giornata di festa dedicata a tutta la famiglia, con laboratori per i più piccoli, momenti di approfondimento, degustazioni e musica".

Il taglio del nastro della 26esima Festa della Cooperazione faentina si terrà alle ore 10 con l'apertura dell'area espositiva: "Sarà un modo per conoscere meglio l'attività e le storie delle cooperative del territorio - prosegue il direttore di Confcooperative Ravenna -. Parliamo di imprese, anche piuttosto conosciute, delle quali spesso si ignora la peculiarità del carattere cooperativo: un aspetto che vogliamo rimarcare per far comprendere a tutti in che modo lo strumento cooperativo possa adattarsi a qualunque attività, dall'agroalimentare al sociale, dalle costruzioni alla comunicazione". (Saranno presenti gli stand di Agrintesa, Caviro, Ceff, Clai, Cofra, Gemos, In Piazza, Kaleidos, La Bcc, RicercaAzione, Seled, Media Romagna, Il Solco, Società Emiliano Romagnola di Utenti, L'Alveare, San Biagio, Assicofra, Faenza Web Tv).

A partire dalle ore 15 l'area espositiva si arricchirà di alcuni eventi speciali: Cofra, in collaborazione con il Pet Store Conad, allestirà un'area di Photo Pet Set dove gli intervenuti potranno essere immortalati da un fotografo professionista con il proprio animale domestico e organizzerà un'esibizione di Dog Dance mentre le co-



Quest'anno la Festa della Cooperazione faentina si svolgerà interamente in centro storico. La Santa Messa della cooperazione è in programma per domenica 3 giugno in Duomo

operative Gemos, Clai e Kaleidos allestiranno giochi e laboratori per i bambini. Grande spazio anche all'approfondimento: sempre a partire dalle 15, nella Sala Bcc Città&Cultura di piazza della Libertà 7, saranno promossi una serie di incontri dedicati ad alcuni temi centrali del vivere di oggi. Il primo, dal titolo "Sicurezza della

propria identità digitale", sarà curato dalla Bcc ravennate, forlivese e imolese mentre, a seguire, si parlerà di consumi energetici delle famiglie e di risparmi sulle bollette con la Società Emiliano Romagnola di Utenti e l'intervento "Verso il mercato libero per luce e gas di casa". Alle 16,30 Gemos dedicherà un piccolo spazio a nu-

Dalle ore 10 saranno aperti gli stand espositivi delle cooperative. Nel pomeriggio eventi speciali in piazza e approfondimento nella Sala Bcc Città&Cultura

Dalle 17,30 degustazioni di prodotti enogastronomici. La giornata si chiuderà con il concerto dei Musicanti di San Crispino

trizione e salute con l'incontro "Etichetta nutrizionale. Importanza dell'etichetta nella scelta dei prodotti alimentari". Dalle 17,30, in piazza del popolo, le cooperative Caviro, Clai e Agrintesa promuoveranno degustazioni guidate di vini e prodotti cooperativi mentre alle 19,30 sarà invece la volta dell'estrazione della Lotteria della cooperazione, ormai immancabile appuntamento della Festa.

La giornata si concluderà con lo spettacolo dei Musicanti di San Crispino in programma alle ore 20.

La tradizionale Santa Messa, che ogni anno unisce spiritualità e cooperazione, si svolgerà invece domenica 3 giugno alle ore 12 in Duomo. (m.a.)

A pagina 4 il programma completo della Festa e il tagliando da ritagliare per il ritiro dei buoni sconto e del biglietto della lotteria.



Showroom

Imola

ORARI DI APERTURA

Dal lunedì al sabato
Dalle 9.00 alle 13.00 / dalle 15.10 alle 19.00
Viale Vittorio Veneto 13 - 40026 Imola (BO) - ccimola.it

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

lafaenzaceramica.it

FEDERAZIONI

Confcooperative Ravenna e Rimini uniscono i coordinamenti di settore

Le cooperative dei due territori hanno eletto i propri rappresentanti dei settori agroalimentare e pesca, sociale, lavoro e servizi, cultura, turismo e sport



Nella visione di un progetto più ampio di tutela e rappresentanza delle cooperative, sono nati quattro coordinamenti di settore unitari per Confcooperative Ravenna e Confcooperative Rimini. Da quest'anno Fedagri-Pesca, Federlavoro-Servizi, Federsolidarietà e Federcultura-Turismo-Sport, hanno quindi un solo consiglio e un unico rappresentante per l'intero territorio coperto dalle due associazioni provinciali.

Agroalimentare e pesca

Il nuovo consiglio unitario del settore agricolo e pesca, che si è formato ufficialmente l'11 aprile, è composto da 7 consiglieri nominati tra i presidenti delle cooperative di settore (42 agricole e 4 della pesca). Il presidente è Raffaele Drei (Agrintesa) ed il vicepresidente Gianluigi Draghi (Montefeltro Latte). Tra gli obiettivi del nuovo coordinamento, c'è quello di dare impulso allo sviluppo di nuove possibili sinergie tra le cooperative dei due territori oltre a raccogliere le istanze delle associate per rappresentarle sui tavoli istituzionali.

Lavoro e servizi

Il 13 aprile l'assemblea unitaria di Federlavoro-Servizi Confcooperative Ravenna e Rimini ha dato vita ad un nuovo gruppo formato da 14 consiglieri guidato dal presidente Rossano Bezzi (Rafar) e dal vicepresidente Davide Zamagni (Target Sinergie). Nell'ambito dell'assemblea, che è stata la prima occasione di incontro e di confronto tra le cooperative dei due territori, è

emersa l'importanza di promuovere progetti trasversali, occasione di progettazione comune. Un secondo importante obiettivo risiede nel contrasto alle false cooperative.

Sociale

Un unico consiglio direttivo di 20 consiglieri è invece quello nato dall'assemblea di Federsolidarietà che si è svolta il 9 aprile e che ha nominato presidente Doriana Togni (Ricercazione) e vicepresidente Pietro Borghini (Formica-Madonna della Carità). Il nuovo consiglio lavorerà sia sul piano di una rappresentanza politico-sindacale che ponga particolare attenzione alle relazioni con gli interlocutori pubblici soprattutto sui tavoli di lavoro di area Romagna, sia sul piano della promozione e dello sviluppo delle cooperative sociali attraverso il consolidamento sul piano identitario, il supporto e il sostegno all'innovazione e la costruzione di percorsi intersettoriali sempre più efficaci per lo sviluppo delle imprese.

Cultura, turismo e sport

L'assemblea che ha coinvolto le cooperative culturali, turistiche e sportive dei territori di Ravenna e Rimini lo scorso 6 aprile ha optato per un coordinamento fluido costituendo 4 gruppi di lavoro tematici che leghino il turismo con la cultura, lo sport e il territorio. L'obiettivo è quello di accrescere il coinvolgimento delle oltre quaranta cooperative dei due territori e dare nuovo impulso all'intraprendere cooperativo.

continua da pagina 1

Non possiamo non ascoltare il loro grido

di don Ugo Salvatori*

In India, ad esempio, il 40% dei migranti è minore di 18 anni e molti bambini coinvolti negli spostamenti abbandonano gli studi prima di aver conseguito un titolo. Per la discriminante di genere, in Nepal dove al 37% delle bambine è imposto un matrimonio combinato prima dei 18 anni, e al 10% prima di compiere i 15 anni, la scuola è forzatamente abbandonata per gravidanze precoci o per gelosie assurde. Nella Repubblica democratica del Congo 13 milioni di persone, oltre il 60% delle quali sono bambini, hanno urgente necessità di ricevere assistenza.

“Per il dilagare dell'iniquità, si raffredderà l'amore di molti” (Mt.24,12) Questa frase che troviamo nel vangelo di Matteo e che Papa Francesco ha posto come titolo al Messaggio per la Quaresima di quest'anno, mette in guardia la Comunità cristiana nel dialogare con i falsi profeti e nello stesso tempo invita le persone di buona volontà a vedere e valutare quali sono i veri bisogni dei poveri, dei migranti di coloro che non hanno dove appoggiare la testa per dormire in pace.

Quando si pensa a offrire ai migranti o ai poveri in genere un pasto caldo, è certamente qualcosa, ma è pur sempre poco rispetto a tutto il resto di cui essi hanno bisogno.

È vero che tra i poveri c'è qualche falso-povero, tra i migranti c'è qualche migrante-furbo, ma non per questo deve fermarsi la nostra attenzione alle vere e grandi povertà che attanagliano oltre la metà della popolazione del globo. Appare sempre di più l'urgenza di una svolta culturale, prima ancora che politica, nella comprensione dei mali del mondo e delle sue attese di giustizia e carità. Siamo in un momento storico in cui vanno messe al centro le relazioni, fondandole sul riconoscimento della dignità umana come codice assoluto. Oggi l'1% possiede quanto il 99% della popolazione di tutto il mondo, e 8 persone detengono la stessa ricchezza di 3 miliardi e 600mila persone. Incredibile a dirsi, ma è

proprio così.

Per evitare che il nostro cuore si raffreddi abbiamo bisogno gli uni degli altri e abbiamo una responsabilità verso il prossimo e verso il mondo. Dobbiamo, come cristiani ma anche come persone che vedono l'oggi e il domani dell'umanità, saper cogliere le sempre nuove occasioni che Dio ci dona per poter ogni giorno ricominciare ad amare, ad agire, a considerare l'enorme peso che grava sulla vita di tanta gente come noi.

Non dimentichiamo che non pochi immigrati che sono stati accolti e inseriti nella nostra società hanno avviato attività anche in proprio oltre che come lavoratori dipendenti, e non solo hanno cercato, come si suol dire, di sbarcare il lunario, ma hanno impiantato delle vere e proprie aziende, anche se piccole, che sono comunque fonte di guadagno per sé e per altri che vivono di quel lavoro.

La cosa più odiosa, in quanto a giro di affari, è la tratta di esseri umani: persone prese con la forza e costrette a prostituirsi o comunque a compiere lavori forzati per arricchire chi li ha sottomessi. In particolare impone ai bambini un lavoro quotidiano pesante.

Dobbiamo ascoltare il grido di tanti. Dobbiamo ascoltare il grido di una grande parte dell'umanità che soffre. Ascolto e movimento sono le parole che papa Francesco ha utilizzato per annunciare il prossimo Sinodo dedicato ai giovani. E sono le parole che segnano l'intero cammino ecclesiale, verso una società più giusta e fraterna da costruire insieme. Tutto ciò nella consapevolezza che ognuno di noi può fare qualcosa. Dipende solo dove poniamo i confini del mondo. Possiamo porli in noi stessi. Possiamo porli nella nostra famiglia, nel nostro partito, nella nostra razza o nel nostro paese. Se togliessimo, volendolo, ogni confine, allora ci accorgeremmo che davvero ogni uomo è nostro fratello.

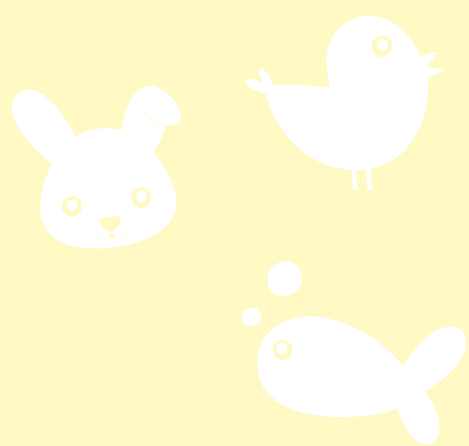
* Presidente Fondazione San Rocco (RA)



Via Oriani, 8/10
48121 Ravenna
Tel. 0544 37080
Fax 0544 215935
www.solco-ravenna.it
solco@solcoravenna.it

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





PetStore



 **CONAD**



La carica dei cuccioli

FAENZA

Via G.Galilei 4
PRESSO



LE CICOGNE
CENTRO COMMERCIALE



ORARI DI APERTURA

Da lunedì a sabato 8.30 - 21.00
Domenica 9.00 - 19.30



**ROYAL CANIN
MINI JUNIOR**

alimento secco completo per cuccioli di piccola taglia (peso da adulto fino a 10 kg) fino a 10 mesi di età; la dimensione e la consistenza delle crocchette è tale da risultare di facile masticazione per i denti da latte del cucciolo, 800 g

SCONTO **26%**

5,99 €/cad.

~~€ 8,10~~

al kg € 7,49 - anziché al kg € 10,13



**NATURAL TRAINER
KITTEN & YOUNG CAT**
alimento umido completo studiato per le esigenze nutrizionali dei gattini fino ai 6 mesi di età, con pollo fresco, estratti minerali ed estratto secco di mirtillo rosso, 85 g

OFFERTA

0,79 €/cad.

€/kg 9,30

**OFFERTE VALIDE DAL 3 AL 30 MAGGIO 2018
E ALL'INTERNO TROVI TANTISSIME ALTRE PROMOZIONI**

CEFF

Verso l'autonomia condivisa per essere più agili e pronti ai cambiamenti

Dopo la fusione la cooperativa sociale faentina sta perfezionando il proprio assetto organizzativo

Il 2017 è stato per la cooperativa Ceff di Faenza il primo anno di collaudo della fusione tra le due "sorelle" Ceff Francesco Bandini e Ceff Servizi ed è stato anche l'anno, dopo l'accorpamento in un'unica realtà, della sperimentazione di un nuovo modello organizzativo. "Per la nuova Ceff - confida Pier Domenico Laghi, presidente Ceff - ci siamo ispirati al paradigma di autonomia condivisa di cui parla Fabio Lisca nel suo libro 'Il quinto paradigma: come trasformare la propria azienda in un'organizzazione agile'. Ciò su cui abbiamo lavorato è il concetto di flessibilità: il mercato di oggi richiede organizzazioni capaci di adattamenti veloci, di produrre innovazione in modo costante, di essere creative, di avere elevate capacità di risoluzione dei problemi e di cooperazione. Per far questo abbiamo lavorato sul concetto di autonomia condivisa e abbiamo sviluppato l'organizzazione su tre aree di attività, vere e proprie piattaforme hardware di supporto ai processi educativi, occupazionali, formativi e di inserimento lavorativo. L'organizzazione è poi articolata con responsabilità diffuse su 10 unità operative e 8 funzioni di staff".



Pier Domenico Laghi (a sinistra) durante l'inaugurazione della sede Ceff ristrutturata

Ma cosa pensano i soci e i collaboratori della Ceff di questo cambiamento? Per rispondere a questa domanda e capire come correggere eventuali aspetti negativi e rafforzare quelli positivi la cooperativa ha somministrato dei questionari strutturati a tutti i responsabili e i lavoratori soci e non soci. "I questionari erano di due tipi - continua Laghi - uno destinato

ai soggetti maggiormente portatori del cambiamento, vale a dire i responsabili di funzioni e unità operative, al fine di guidarli in un percorso di autovalutazione, e l'altro rivolto a tutto il personale per capire se e come sia stato percepito il cambiamento". Il questionario per i responsabili ha raggiunto l'obiettivo di sollecitare una riflessione

approfondita sul cambiamento e raccogliere elementi di verifica della sperimentazione. Sono state però riscontrate alcune criticità sulle quali la cooperativa Ceff sta già lavorando: "Alcuni collaboratori hanno segnalato un'ancora scarsa messa in pratica delle autonomie e delle azioni annunciate sulla carta e una bassa soglia di elementi innovativi per una maggiore aderenza al nuovo modello organizzativo". Con il secondo questionario, rivolto a tutto il personale, si voleva analizzare il livello di percezione del cambiamento, la sua valutazione e le aspettative future. "I risultati dell'indagine ci mostrano che è stato percepito un forte miglioramento complessivo della cooperativa, ma il nuovo modello organizzativo fatica ancora a essere percepito in maniera globale, per una serie di criticità riscontrate. Questi strumenti - prosegue il presidente - sono utili per noi amministratori perché ci fanno capire che stiamo andando nella strada giusta e ci danno modo di migliorare e perfezionare il lavoro svolto e quello futuro".

Ilaria Florio

LA PIEVE

Il primo torneo di Dodgeball adattato è stato un successo

È stata la cooperativa Il Nazareno di Carpi ad aggiudicarsi il primo torneo di Dodgeball adattato che ha coinvolto ben 11 squadre provenienti dai territori di Ravenna, Faenza e Carpi e che ha entusiasmato gli spalti del Pala Costa di Ravenna lo scorso 11 aprile.

Il Dodgeball è l'evoluzione agonistica della comune palla prigioniera. La sua versione adattata nasce all'interno del progetto promosso dal Centro Sportivo Italiano di Ravenna e dalla cooperativa sociale La Pieve. Il regolamento della disciplina è stato opportunamente studiato e modificato grazie anche alla collaborazione con il settore Nazionale Dodgeball Csi.

Questa prima edizione del torneo è riuscita a dimostrare che il risultato prefissato è più che raggiungibile: ovvero, che grazie a questa disciplina specifica è possibile far praticare uno sport di squadra e di conseguenza facilitare e rendere fat-

tibile l'integrazione tra ragazzi con diverse abilità. Obiettivo non scontato da realizzare, che si è riusciti a ottenere grazie al continuo lavoro degli educatori e degli operatori Sportivi per la disabilità formati in questa stagione sportiva e che portano avanti gli allenamenti. Verrà quindi ora emesso, dopo questa fase di sperimentazione, il primo regolamento "ufficiale" del Dodgeball adattato.

Il Csi di Ravenna e la cooperativa La Pieve ringraziano la Pubblica Assistenza di Ravenna per aver fornito l'assistenza sanitaria, il centro sociale San Rocco - Bosco Baronio per il contributo all'evento e la Conad "La Rotonda" di Lugo per le bevande.

Il tutto non termina qui: la prossima iniziativa, Giocando senza frontiere, che si svolgerà il 31 maggio presso il Campo di Atletica Malfoglia, per cui sono già cominciate le prime adesioni, sarà il trampolino per continuare a "correre" sempre verso nuovi traguardi. (I.r.)



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
- Armadi a muro • Mobili su misura • Porte interne • Zanzariere • Tapparelle

GRANDI DETRAZIONI FISCALI DEL 50%

<p>SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM Via Lovatella 14 • FAENZA Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 falegnameria@ercolanifossolo.it Sempre aperti con appuntamento</p>	<p>SHOWROOM Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) Tel. 0546 43415 negozi@ercolanifossolo.it</p>	<p>ORARI D'APERTURA martedì - giovedì - sabato dalle 9:00 alle 12:30 venerdì dalle 15:00 alle 18:30 Disponibilità di appuntamenti fuori orario apertura tel. Ginevra 338 8627434</p>
--	---	--

www.ercolanifalegnameria.it

NOVITÀ

Cofra si fa green

Operativi a Le Cicogne la colonnina per la ricarica dell'auto elettrica e l'ecocompattatore per i rifiuti in PET

Nell'ottica di promuovere uno stile di vita sostenibile ed ecologico, la cooperativa Cofra ha attivato recentemente alcuni nuovi servizi dedicati al green nell'area del centro commerciale Le Cicogne di Faenza. In particolare sono a disposizione di tutti i clienti la colonnina per "fare il pieno" gratuitamente di energia elettrica alla propria auto e un Ricicla Point, l'ormai conosciuto ecocompattatore per la raccolta differenziata che rilascia buoni sconto in cambio di bottiglie e flaconi in PET. "Sono iniziative che ci piacciono molto e che hanno già incontrato l'entusiasmo dei nostri soci e clienti - racconta il presidente della cooperativa di consumo faentina Celso Reali -. La nostra natura cooperativa e l'attenzione al territorio che contraddistingue, da sempre, l'attività di Cofra, ci ha motivato ad attivare questi nuovi servizi per contribuire alla promozione di buone prassi importanti per preservare l'ambiente in cui viviamo. Un nuovo modo di stare vicino al territorio e alla comunità in cui operiamo".



L'ingresso de Le Cicogne. A sinistra il Ricicla Point

Il "mangia bottiglie" Ricicla Point, attivo ormai da metà aprile, oltre ad agevolare il riciclo di rifiuti in PET, è anche un ottimo modo per risparmiare in tutti i punti vendita a marchio Cofra e Bricofer della provincia di Ravenna: "Ogni tre rifiuti inseriti la macchina eroga un buono sconto da 0,50 centesimi utilizzabile ogni 20 euro di spesa - spiega Reali -. Lo sconto è utilizzabile anche al Bar ConSapore di via Renaccio 1/19 (accanto al supermercato Cofra-Conad di Faenza 1) ogni 7 euro di spesa". (m.a.)

2 giugno: Cofra alla Festa della Cooperazione

Il PetStore Cofra-Conad e il bar ConSapore Cofra-Conad saranno in piazza del Popolo a Faenza in occasione della XXVI edizione della Festa della Cooperazione faentina di Confcooperative che si svolgerà sabato 2 giugno a partire dalle ore 10. In particolare, oltre agli stand espositivi dove saranno organizzate piacevoli sorprese, in collaborazione con PetPro a partire dalle 15 sarà attivato un Photo Pet Set dove un fotografo professionista ritrarrà i presenti accompagnati dal proprio animale domestico e sarà promossa un'esibizione di Dog Dance. Tutte le attività sono promosse da Cofra.

In distribuzione i "bolloni" riservati ai soci Cofra

A grande richiesta tornano i "bolloni" riservati ai soci Cofra che potranno essere utilizzati, a partire dal 7 maggio e fino al 5 agosto, in tutti i supermercati a marchio Cofra e nel PetStore Conad del centro commerciale Le Cicogne di Faenza. L'iniziativa coprirà quindi un intero trimestre e prevede uno sconto del 20% per chi paga con Conad Card e del 10% per chi utilizza altre forme di pagamento. La scontistica, che sarà consegnata ai soci Cofra direttamente alle casse in fondo allo scontrino (sia nei supermercati Cofra-Conad che al PetStore), potrà essere utilizzata su un prodotto a scelta (saranno esclusi i prodotti già in promozione, i prodotti dei reparti macelleria e pescheria, quotidiani, ricariche telefoniche e parafarmaci).

Spazio a cura di ASSICOFRA

AutoService Box Assimoco: protetto sempre, dentro e fuori dalla tua auto

Assimoco ha arricchito l'offerta auto con AutoService Box Assimoco: la nuova polizza si caratterizza per la proposta di servizi evoluti in grado di dare supporto in ogni circostanza, grazie all'installazione sull'autovettura del dispositivo Slim Box di Viasat. AutoService Box, prima di ogni altra cosa, è uno strumento di protezione contro gli imprevisti che possono avvenire giornalmente alla guida del proprio autoveicolo.

Quali sono i vantaggi?

L'assicurato ha la garanzia di essere sempre assistito tempestivamente e di usufruire delle tecnologie più avanzate per monitorare l'utilizzo della propria vettura. Esiste, inoltre, la possibilità di individuare l'esatta posizione del veicolo in ogni momento sia da parte del cliente che da eventuali soccorritori; in caso di incidente grave, per esempio, viene disposto automaticamente l'invio di soccorsi sul luogo esatto



del sinistro anche se il conducente non è in grado di contattarli autonomamente. I soccorsi possono inoltre essere richiesti dall'assicurato non solo in caso di problemi all'interno o nei pressi del veicolo, ma anche per assistenza personale di natura diversa da quella legata all'ambito automobilistico. Caratteristica, questa, di vera differenziazione dalle altre polizze auto sul mercato.

Servizi a portata di smartphone

Grazie all'uso dell'app Service Box, sviluppata in collaborazione con Viasat e disponibile su App Store, Play Store e Windows Store, la centrale operativa può individuare il luogo dal quale proviene la richiesta di soccorso e inviare aiuti tempestivi. Infine, il dispositivo, registra le dinamiche di un eventuale sinistro contribuendo a comprenderne lo svolgimento e liquidarlo nel modo più corretto e veloce possibile. Con la Slim Box installata nel veicolo e con l'app sul proprio smartphone, inoltre, l'assicurato potrà agevolmente:

- controllare che il veicolo, dato in uso ad altri, non superi i limiti di velocità;
- verificare che il veicolo non venga portato al di fuori di un'area delimitata dall'utente;
- avere sempre a disposizione i numeri di emergenza tra cui Assimoco Assistance, forze dell'ordine, vigili del fuoco, blocco

carta di credito e bancomat, uno personalizzabile a scelta dall'utente ed altri ancora;

- disporre di un calendario delle principali scadenze legate all'auto (scadenza polizza, bollo, patente, revisione e anche eventi a scadenza personalizzabile);
- consultare le statistiche sull'uso del veicolo;
- ricevere un alert quando si supera un determinato numero di ore consecutive alla guida.

Gli assicurati con AutoService Box Assimoco utilizzeranno officine e carrozzerie convenzionate Assimoco per usufruire del risarcimento diretto in forma specifica.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Fascicolo Informativo disponibile nel sito www.assimoco.it o presso Assicofra Assicurazioni
Per info Assicofra Assicurazioni
via A.Volta, 11 Faenza
0546 621641 / info@assicofra.it



Tra il dire e il fare.

Faenza (RA) via Volta, 11

Tel. 0546 620655

lunedì-sabato:

8-13/15-19.30

domenica chiuso

Faenza (RA) via Bisaura, 1/3

Centro Comm.le "Le Maioliche"

Tel. 0546 646867

lunedì-sabato no stop: 9-20

domenica no stop: 10-20.30

Sconti e vantaggi

con Premium Card:

richiedila presso

il punto vendita

di fiducia

CONSELICE

Aumentano vendite e soci per 3C

Il supermercato di Punta Frattina comincia a raccogliere i frutti degli investimenti effettuati lo scorso anno

L'arrivo della primavera ha portato una ventata di aria fresca e anche a Conselice, in questo ultimo periodo, si è respirata la necessità delle famiglie di riunirsi e festeggiare una Pasqua un po' precoce, ma con una carica di energia che da diverso tempo non si riscontrava. Questo è quanto emerge dalla cooperativa di distribuzione 3C, ormai un'istituzione a Conselice con il suo supermercato a marchio Conad City, scelta ogni giorno da tantissimi soci e clienti che possono trovare, in un negozio considerato ancora di "prossimità" o di vicinato, tutto il calore e il servizio che ormai risulta sempre più raro.

3C, grazie alle dimensioni e alla politica di adeguamento e modernità seguita da tempo, si propone come un supermercato all'avanguardia, con vasta gamma di prodotti e prezzi competitivi da grande distribuzione. "A fare la differenza, nel periodo pasquale, è stata l'offerta sempre cospicua di prodotti di ricorrenza come i panificati pasquali - vale a dire le vasta gamma di colombe - e di uova di varie marche e generi per accontentare anche i bambini, che sono i nostri clienti più esigenti, soprattutto in fatto di cioccolato - spiega la capo negozio Lidia Lolli -".

I dati, soprattutto se confrontati con quelli di dodici mesi fa, non fanno che confermare il trend positivo: la cooperativa 3C, nella Pasqua 2018, ha registrato un +5% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Inoltre, da quando il settore fresco è stato ampliato e modernizzato nell'ottobre dello scorso anno, è incrementato anche il numero dei soci, con vendite in progressivo aumento, superando addirittura il 7%. La clientela, infatti, ha risposto in maniera positiva al rinnovamento di questo settore gastronomico: ora, oltre al classico salume affettato, formaggi di ogni parte d'Italia e gastronomia fredda, è presente anche una vasta gamma di rosticceria calda, che va dal pollo allo spiedo con contorno di verdure, alla lasagna o cannellone al ragù, dal pesce al forno come orate, branzini o code di rospo agli spiedini di gamberi e calamari, passando per ogni tipo di verdure gratinate. Un grande successo è stato riscosso, poi, dallo stinco di maiale, proposto in questo periodo, che ha ottenuto il record delle prenotazioni.

Per la cooperativa 3C, inoltre, è fondamentale garantire il miglior servizio al cliente/socio da parte degli operatori del negozio,



In alto una panoramica del banco macelleria e della gastronomia. Sotto a sinistra un particolare della gastronomia e a destra la chef Eleonora



gli ormai conosciuti addetti in divisa rosso Conad. "Non si alzeranno la notte per controllare la freschezza delle melanzane o non faranno partorire in corsia la cliente al nono mese di gravidanza, così come vuole scherzosamente raccontarci la nota pubblicità del marchio, ma comunque si tratta di donne e uomini che ogni mattina mettono in prima linea la passione per il settore e per il loro lavoro - continua Lidia Lolli -. Quando chiediamo a Eleonora, la chef, due parole sul 'suo' banco caldo, le si illuminano gli occhi, un segno che ci riempie di orgoglio e ci dà la consapevolezza di

essere nella giusta direzione". Insomma, recitando l'ormai famoso slogan pubblicitario Conad "Persone oltre le cose", si può ben dire che un punto di forza di 3C Conad City è l'azzeccato connubio tra personale e qualità, dal momento che il vincente gioco di squadra degli addetti a servire offre un prodotto sempre più adatto ai tempi che corrono, soddisfacendo allo stesso tempo la necessità del cliente di essere riconosciuto nella sua importanza e il suo diritto di portare a casa ciò che gli serve, come gli serve e al prezzo migliore.

Andrea Voria

I dati registrati da 3C nei primi mesi del 2018 confermano il trend positivo: nel periodo pasquale le vendite sono salite del 5% rispetto al 2017 e il numero dei soci da ottobre ad aprile è aumentato

SOLO PER IL MESE DI MAGGIO

MANGIME PER SUINI
"BIG 25/50" x 25 Kg
Pellet
€/Kg 0,39 + Iva

al posto di 0,44 €/Kg + iva

CONFEZIONE DA 25 KG

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

AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO

OFFERTE MAGGIO 2018 (validità salvo esaurimento scorte, errori e/o omissioni)

- TAGLIASIEPI ELETTRICO PAPILLON 500W CON LAMA DA 51CM.
€ 39,90
- DISERBANTE ELETTRICO PAPILLON "WB2000" CON DUE SELEZIONI DI TEMPERATURA
€ 33,00
- POTATORE COMBINATO CON TAGLIASIEPI ELETTRICO PAPILLON 710W + 450W CON ASTA TELESCOPICA
€ 119,00
- ASPIRAFOGLIE E SOFFIATORE ALKO DA 2400W "HURRICANE"
€ 89,90
- SCALA DOMESTICA A LIBRETTO IN ALLUMINIO MAURER DA 5 GRADINI
€ 34,90
- TEMPERA IVER "SUPER IDROX" CON BUONA COPERTURA IN LATTA DA LT.15
€ 19,90

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

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
2016/2017**

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

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



Francesconi

Group Faenza

NUOVA LADA 4X4

**VENDITA • SERVIZIO RICAMBI • ASSISTENZA SPECIALIZZATA • IMPIANTI GPL E METANO
ASSISTENZA PNEUMATICI**



SCEGLI LA COPERTURA PIÙ ADATTA ALLE TUE ESIGENZE:

**• PNEUMATICI • CRISTALLI • MINICOLLISIONE • PERDITA CHIAVI • CASA SICURA
• SPESE VETERINARIE • ANIMALI SELVATICI • OGNI TESSERA
È VALIDA PER 12 MESI A PARTIRE DALLA DATA DI ATTIVAZIONE.**

Via Giovanni Cimabue, 19 • 48018 FAENZA (RA) • tel. 0546 21498 • tel. 0546 20609 • fax 0546 699362
www.francesconigroup.com • info@francesconigroup.com

PRIMO MAGGIO

A Elvezio Briccolani e Giorgio Sintoni va il premio della Festa della Cooperazione

Raffaele Gordini del Comitato organizzativo: "Quest'anno il premio è stato assegnato a due operatori che da tanti anni si dedicano con impegno e passione al proprio lavoro in cooperativa"

Attitudine, dedizione e attaccamento al proprio territorio e al proprio lavoro sono le caratteristiche che accomunano i cooperatori ai quali ogni anno, nell'ambito della Festa della Cooperazione di Bagnacavallo, viene assegnato un particolare riconoscimento: "Si tratta di un premio speciale al quale teniamo in modo particolare - sottolinea Raffaele Gordini, presidente della cooperativa Cpda di Bagnacavallo e storico membro del comitato organizzativo della Festa -. Ogni anno viene riconosciuto a due personaggi del territorio che, per i motivi più diversi, hanno contribuito allo sviluppo e alla crescita della comunità. Quest'anno il premio è stato assegnato a due operatori che, da tanti anni, si dedicano con impegno e passione al proprio lavoro in cooperativa: Elvezio Briccolani, presidente di Rose e Fiori e Giorgio Sintoni, presidente di Comec.



Il piatto realizzato dai Maestri Maiolicari Faentini in occasione della Festa della Cooperazione

ne assunto dalla cooperativa Rose e Fiori con l'incarico di venditore. Nel 1982 assume l'incarico di responsabile di magazzino e spedizioni e, verso la fine degli anni Ottanta, dopo aver acquisito conoscenze di controllo e gestione aziendale, viene inquadrato come impiegato con incarico di responsabile commerciale. Nel 2002 entra nel consiglio di amministrazione di Rose e Fiori e, nel 2014, viene eletto presidente della cooperativa.

gnarsi in prima persona per trasformare il consorzio in una cooperativa artigiana

di lavoro, l'attuale Comec soc. coop., dove i dipendenti sono anche soci lavoratori della stessa. Ne diviene subito vicepresidente e nel 2014 diventa presidente. Il premio della Festa della Cooperazione, come sempre, è stato consegnato nelle mani dei due presidenti nella giornata del Primo maggio, al termine della Santa Messa celebrata nella cornice dello stabilimento Agrintesa. "Anche quest'anno abbiamo scelto di regalare ai premiati un piatto realizzato dai Maestri Maiolicari Faentini - prosegue Raffaele Gordini -. Al centro del piatto, in omaggio all'agire cooperativo, sono rappresentate due mani che si stringono". "Quello delle mani che si stringono è un simbolo che si usa a Faenza sin dal Rinascimento - spiegano gli artigiani -. È un simbolo di unione, rispetto, amicizia e fedeltà che rappresenta la vicinanza tra le persone". (m.a.)

Ogni anno il premio viene assegnato a due operatori che hanno contribuito allo sviluppo e alla crescita della comunità

Elvezio Briccolani lavora presso la cooperativa Rose e Fiori dal 1978, quindi da 40 anni. Nel 2014 ne diviene presidente

Giorgio Sintoni, in Comec da 39 anni e attuale presidente, è tra coloro che nel 1983 ha scelto di trasformare il consorzio C.O.MEC. in cooperativa artigiana di lavoro

Elvezio Briccolani è nato a Faenza il 7 settembre del 1955 e risiede a Bagnacavallo. Diplomato all'istituto Alberghiero, dopo qualche anno di esperienze lavorative nel settore turistico in Italia e in Svizzera decide di stabilirsi a Bagnacavallo e cambiare settore. Nel marzo del 1978 vie-

Giorgio Sintoni nasce a Fusignano, dove tuttora risiede, il 19 gennaio del 1959. Nel 1979 comincia a lavorare come operaio per il Consorzio officina meccanica C.O.MEC. di Bagnacavallo. Nel maggio del 1983, con altri colleghi, sceglie di impe-

FESTA DELLA COOPERAZIONE

Si è parlato anche di mercati agroalimentari e accoglienza

La Festa della Cooperazione di Bagnacavallo ha anche carattere formativo, culturale e sociale. Ne sono dimostrazione i diversi approfondimenti dedicati ogni anno a un tema diverso. Quest'anno gli organizzatori della kermesse hanno voluto indirizzare l'attenzione del pubblico su due tematiche: gli scenari futuri dei mercati agroalimentari esteri, dedicato in particolar modo ai soci e delegati di Agrintesa (la cooperativa leader nel comparto ortofrutta), e un tema più di dominio pubblico, oltre che di estrema attualità, quello dell'accoglienza e della sicurezza. All'evento curato da Agrintesa, che si è svolto il 27 aprile, hanno dato il proprio contributo con interventi tecnici e qualificati il direttore generale di Alegra Mauro Laghi e il direttore commerciale estero

di Caviro, Gianpaolo Gavaioli. Al duplice tema dell'accoglienza e della sicurezza sono stati dedicati due momenti distinti: la proiezione del documentario "Hotel Splendid" di Marco Bucci (sabato 28 aprile), e la tavola rotonda "Ero forestiero e mi avete accolto: come si conciliano l'accoglienza e la sicurezza" (lunedì 30 aprile). Alla tavola rotonda sono stati invitati a partecipare Maria Rosaria Mancini, dirigente della Prefettura di Ravenna, Daniele Bassi, sindaco di Massa Lombarda, don Ugo Facchini, arciprete di Bagnacavallo, Doriana Togni, presidente di Federsolidarietà-Confcooperative Ravenna, coordinati da Antonio Buzzi, vicepresidente Confcooperative Ravenna. Maggiori dettagli nel prossimo numero di In Piazza. (l.r.)

<p>LE OFFERTE DEL MESE</p> <ul style="list-style-type: none"> DAL 03 MAGGIO AL 13 MAGGIO OFFERTA CONAD SCONTI FINO AL 50% DAL 10 MAGGIO AL 16 MAGGIO OFFERTA CONAD TAGLIO PREZZO DAL 17 MAGGIO AL 27 MAGGIO OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1 DAL 24 MAGGIO AL 30 MAGGIO OFFERTA CONAD TAGLIO PREZZO <p>SU CIÒ CHE CONTA CI PUOI SEMPRE CONTARE</p> <p>Bassi e Fissi centinaia di prodotti di marca ad un prezzo conveniente sempre</p> <p>QUALITÀ A PREZZI BASSI, TUTTI I GIORNI.</p>	<p>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO</p> <p>APERTO TUTTI I GIORNI FERIALI DALLE 7,30 ALLE 20,30 APERTO DOMENICA DALLE 8,00 ALLE 13,00 APERTO SABATO 2 GIUGNO dalle 8,00 alle 18,30</p>	<p>COBAR CONAD BAGNACAVALLO</p> <p>APERTO TUTTI I GIORNI FERIALI DALLE 7,00 ALLE 20,00 APERTO DOMENICA DALLE 8,30 ALLE 13,00 APERTO SABATO 2 GIUGNO dalle 8,30 alle 18,30</p>
<p>CONVENIENZA SOLIDARIETÀ ESPERIENZE DESIDERI</p> <p>GRANDE RACCOLTA miPREMIO 2018</p>		
<p>COBAR CONAD BAGNACAVALLO</p> <p>C. Comm.le LA PIEVE Via Fossa, 3 • Tel. 0545 63474</p>	<p>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO</p> <p>c/o LA FONTE DI TIBERIO Via Albergone 32 • Tel. 0545 60240</p>	

AGRICOLTURA

Agrisol, nuova campagna nuovi obiettivi

Ambiente, sicurezza, risparmio energetico, eliminazione degli sprechi e rispetto del lavoro umano tra le priorità della cooperativa e del settore

Un lungo inverno, con un gennaio piovoso e anche nevoso e una primavera che si è fatta attendere. Che cosa significhi tutto ciò, per il mondo agricolo, lo spiega Giampiero Reggiodori, presidente di Agrisol: "È una conferma che non c'è più alcun mese caratterizzato dalla sua stagione e neanche simile a qualcuno degli anni precedenti, un aspetto di cui le organizzazioni come la nostra devono tenere conto nella programmazione del proprio lavoro. Finita la fase degli adempimenti e della nuova organizzazione post fusione con la cooperativa Comacer, Agrisol riparte con la consapevolezza che i settori da presidiare richiedono molta attenzione, sia per la parte interna che in relazione ai servizi agli agricoltori".

Quali sono i settori principali in cui intendete agire?

"Intanto quello della distribuzione dei

mezzi tecnici, come gli agrofarmaci, i fertilizzanti, le sementi, l'impiantistica in agricoltura, l'irrigazione, i nuovi impianti fruttivivicoli, le reti antigrandine e antibrina, ecc. Poi dedichiamo molta attenzione al conferimento cereali e ai servizi macchine gestiti dalla cooperativa Propar in collaborazione con Agrisol e rivolti agli associati. Infine l'assistenza tecnica rivolta a soci e clienti, in particolare quella in collaborazione con le strutture associative di filiera come Agrintesa".

Quali le criticità presenti nel settore?

"Burocrazia e burocratese imperano, anche nelle cose semplici. Più noi addetti ai lavori brontoliamo per semplificare e rendere oggettive le cose, più la risposta del sistema porta a ingarbugliare. Spendiamo più tempo per capire o evitare incastri subdoli, per limitare le non conformità, che per fare il nostro vero lavoro. Qualcu-

no dice che è colpa del sistema agricolo che è di mentalità vecchia! Storie, non è più così. È vero invece che si parla di agroalimentare rovesciando la piramide: non si parte dai produttori di materia prima, ma dal trade, dal mondo del mercato agroalimentare, che con il pretesto delle esigenze dei consumatori deve fare grancassa multimediale, anche sulle cose più ovvie".

Tra le criticità del settore imperversa la burocrazia: "Spendiamo più tempo per comprendere gli incastri e limitare le non conformità che per fare il nostro vero lavoro"



Giampiero Reggiodori, presidente di Agrisol

Reggiodori, su cosa occorre puntare dunque, in estrema sintesi?

"Attenzione all'ambiente, mantenendolo vivo e operando con basso impatto ambientale, sicurezza sul lavoro, risparmio energetico, eliminazione degli sprechi e rispetto del lavoro umano". (g.r.)

DIGITALE

Evoluzioni web cresce e punta sulla formazione

In arrivo tanti appuntamenti per le aziende che vogliono perfezionare la propria comunicazione

È stato un anno di crescita per Evoluzioni web: i dati attestano un aumento di nuovi clienti e di fatturato di circa il 20%. "Siamo cresciuti anche a livello di organico - commenta soddisfatta la presidente Federica Lotti - con l'assunzione di 4 nuove figure professionali che ci permettono di consolidare i nostri punti di forza: grafica web, progettazione e sviluppo siti, web e social media marketing". Tanti servizi, dunque, per cavalcare un settore che richiede un continuo aggiornamento. "Dal rapporto di collaborazione e fiducia con i nostri clienti - prosegue Federica Lotti - nasce l'idea di organizzare alcuni corsi di formazione su molteplici aspetti della comunicazione, non solo digitale".

Gdpr

È la nuova normativa europea sulla privacy - general data protection - che regola la conservazione dei dati e dei documenti di

tutte le aziende. Il 25 maggio scade il termine ultimo per mettersi in regola: Evoluzioni web ha già organizzato un seminario specifico su questi temi e ora, anche grazie alla collaborazione di un legale specializzato in diritto informatico, è in prima linea per supportare i propri clienti.

Comunicazione digitale e cartacea

L'11 maggio dalle 9 alle 13 nella sede della cooperativa è in programma l'incontro "Scopri come valutare la tua Web Reputation", per imparare a sfruttare a proprio vantaggio le recensioni positive e negative che gli utenti lasciano sul web, fondamentali anche per comparire nelle prime posizioni di Google. Nella seconda parte della mattinata spazio a "Quello che i grafici non dicono", un corso dedicato a chi si affaccia al mondo della grafica, a cura di Tecnografica, azienda con cui Evoluzioni web ha attivato una importante collaborazione.



Vendita

Oggi spesso si vende e si compra sul web, ma i rapporti tra le persone sono ancora fondamentali nel processo di acquisto. Per questo, giovedì 12 luglio dalle 9 alle 18, Evoluzioni web ospiterà una tappa del tour itinerante di Black Ship, azienda leader nella formazione ai venditori. Il corso s'intitola "I 7 peccati capitali della vendita B2B" e sarà ricco di contenuti sia pratici che strategici.

Fiere

Dall'8 al 16 settembre a Lugo ci sarà la Fiera biennale dell'agricoltura, artigianato e industria, 10 giorni di rilievo per le aziende del territorio. Evoluzioni web, presente con il proprio stand, è a disposizione per supportare le aziende in previsione dell'evento, per aumentare la visibilità e proporre una comunicazione integrata ed efficace. Per informazioni 0545 1770574 - info@evoluzioniweb.it. (m.g.)

COLAS VIGILANZA

La tua casa in mani sicure

Numero Verde
800-046340

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



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

Le nostre sedi

Ravenna

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

Forlì

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

Bologna

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

Codigoro (FE)

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



NUOVE COOPERATIVE

Gold Vending, buone idee e qualità per conquistare i mercati dei distributori automatici

“Abbiamo subito capito che per poter competere con le altre aziende dovevamo puntare sulle eccellenze”

Nata a febbraio dello scorso anno la Gold Vending di Alfonsine è già in piena espansione. Proprio in queste settimane, infatti, la cooperativa che si occupa della commercializzazione e gestione di distributori di alimenti e bevande sta traslocando a Sant'Alberto in locali più spaziosi. “Siamo nati in sordina, ma grazie a scelte oculate e lungimiranti abbiamo già all'attivo 70 distributori collocati principalmente in aziende private del territorio provinciale - racconta il presidente Roberto Pirazzini (detto Piro)-”.

Com'è nata la Gold Vending?

“L'idea di questa impresa è nata da tre imprenditori con storie ed esperienze diverse, che hanno deciso di condividere e mettere in sinergia le differenti professionalità. Una volta stabilito il core business e analizzato il mercato di riferimento abbiamo subito capito che l'arma vincente per poter competere con le altre aziende, spesso molto più grandi della nostra, era la strada della qualità”.

Cosa vuol dire qualità per un'azienda come la vostra?

“Significa scegliere, per i prodotti che offriamo con i nostri distributori, i fornitori migliori, avere delle macchine erogatrici moderne e funzionali e proporre ai nostri clienti un servizio e un'assistenza costanti. Faccio qualche esempio: per il nostro caffè ci siamo rivolti a una casa di produzione che realizza una miscela testata e personalizzata secondo le nostre richieste e molti dei nostri committenti avevano come principali richieste quelle di potere usufruire di un servizio rapido ed efficiente”.

In questo primo anno siete cresciuti molto, come avete fatto?

“Oltre alla qualità del nostro lavoro, l'altro aspetto che ci ha premiato in questi primi mesi di attività è stato l'aver saputo cogliere l'opportunità di acquisire un ramo di un'azienda in difficoltà che ci ha permesso di incrementare il nostro giro d'affari e arrivare ai numeri che abbiamo oggi”.

Perché avete scelto la forma cooperativa?

“Personalmente non sono un cooperatore, o meglio, non lo ero. Gli altri soci però

provengono tutti da questo mondo che mi ha affascinato fin da subito. Mi sono lasciato trascinare perché penso che i principi e i valori alla base di questo movimento siano estremamente positivi e possano dare risvolti interessanti a una realtà come la nostra”.

Quali sono gli obiettivi per il prossimo futuro?

“L'obiettivo che ci siamo dati è di crescere del 20% l'anno nel prossimo triennio. Un obiettivo importante ma che contiamo di raggiungere”.

Per maggiori informazioni 0544 81324 - goldvending@pec.confcooperative.it

Ilaria Florio

.....
“L'obiettivo che ci siamo dati per il futuro è di crescere del 20% l'anno nel prossimo triennio”



BAGNACAVALLLO

Il Music Summer Camp raddoppia

Esauriti velocemente i posti per la settimana residenziale del Music Summer Camp in programma a Bagnacavallo da domenica 17 a domenica 24 giugno, gli organizzatori di Accademia Bizantina hanno deciso di proporre un secondo turno per il camp dedicato a ragazze e ragazzi dagli 8 ai 16 anni.

Si tratta di un periodo di circa due settimane, dal 25 giugno al 6 luglio, sempre con lezioni di strumento, musica d'insieme, teatro, arte e scenografia, scrittura creativa e danze antiche; in questo caso però non è prevista la residenzialità, non sarà possibile cioè pernottare come nel primo turno presso l'Albergo Antico Convento San Francesco di Bagnacavallo.

A fare da filo conduttore del campus dedicato a musica, teatro e arte sarà come da tradizione la preparazione di uno

spettacolo musicale, di cui ogni partecipante sarà creatore e interprete, con piena sinergia tra le discipline artistiche. Le attività dei ragazzi saranno distribuite dal lunedì al venerdì, dalle 9.30 alle 17.30, tra la sede di Accademia Bizantina, la Scuola Comunale d'Arte Bartolomeo Ramenghi e gli spazi del convento di San Francesco.

I docenti sono diplomati in Conservatorio o con titolo equivalente, esperti di didattica e attivi professionalmente nel loro settore di specializzazione: per la musica Alice Bisanti e Valeria Montanari, per il teatro Matteo Cavezzali, per l'arte Margherita Tedaldi, per le danze antiche Alice Bernardi e per la scrittura creativa Flavia Montecchi. I partecipanti saranno inoltre supportati da educatori professionali in ogni fase della giornata.



L'iniziativa, giunta alla sua quinta edizione, gode del patrocinio del Comune e si avvale del contributo del Lions Club di Bagnacavallo.



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



€64

27 MAGGIO MOSTRA HARRY POTTER THE EXHIBITION



€78

27 MAGGIO ISOLE BORROMEE E VILLA TARANTO



€60

3 GIUGNO L'infiorata di Spello



€55

10 GIUGNO Padova e l'Ortobotanico patrimonio Unesco.



€65

10 GIUGNO Mostra Picasso - De Chirico - Morandi, Brescia



€82

17 GIUGNO Trekking panoramico in Val D'Orcia



€52

SENSINVIAGGIO 6 MAGGIO L'OLFATTO:
ABOCA MUSEUM (S.Sepolcro)



€72

SENSINVIAGGIO 16 GIUGNO FINALE: Dia-
logo nel buio (Milano)

EDILIZIA

Cmcf: oggi siamo più flessibili e più aperti ad altri territori

I soci della cooperativa faentina si incontreranno il 19 maggio per l'approvazione del bilancio e per il rinnovo delle cariche sociali

Si conferma il trend positivo annunciato in questi mesi dai vertici della cooperativa edilizia Cmcf di Faenza: "Ci prepariamo a incontrare i soci in occasione dell'assemblea annuale e siamo felici di poter presentare un bilancio migliore di quanto previsto - sottolinea il presidente di Cmcf Daniele Lama -. Come anticipato, il bilancio 2017 si è chiuso con un piccolo utile, nonostante le previsioni fatte nel piano industriale appena avviato dalla nostra cooperativa fossero state più prudenti. Questa inversione di tendenza è certamente un segnale positivo e ulteriore conferma delle scelte fatte in questi mesi".

bolognese. Nel ravennate, in particolare, sono partiti (e altri prenderanno il via a breve) alcuni cantieri tra i quali si inseriscono anche diversi lavori di ristrutturazione commissionati da una cooperativa aderente, come la stessa Cmcf, a Confcooperative Ravenna. A Faenza sta invece per partire l'ampliamento di un capannone industriale: "Devo dire che una piccola ripresa del mercato, almeno sul piano degli investimenti industriali, c'è stata - conclude Lama -. Staremo a vedere come andranno le cose nei prossimi mesi e, nel frattempo, continueremo a lavorare nel solco di quanto tracciato per consolidare e dare nuovo impulso alla cooperativa".

Mabel Altini



Operai al lavoro in un cantiere Cmcf

Il bilancio 2017 si è chiuso con un piccolo utile, nonostante le previsioni fatte nel piano industriale fossero più prudenti

Nell'ordine del giorno dell'assemblea dei soci, in programma per sabato 19 maggio, oltre all'approvazione del bilancio 2017 è previsto anche il rinnovo delle cariche sociali della cooperativa faentina. I 46 soci della cooperativa saranno quindi chiamati a eleggere i nuovi consiglieri tra i quali saranno scelti nuovo presidente e vicepresidente: "È un appuntamento molto importante per noi e un'occasione per confrontarci sull'andamento e sui progetti futuri - prosegue il presidente -. Il piano industriale quinquennale messo in campo nel 2017 con l'obiettivo di rendere la nostra struttura più flessibile, più 'leggera' e più aperta anche a nuovi territori, sta già dando buoni frutti ed è importante che i nostri soci siano coinvolti attivamente in questo processo".

La cooperativa infatti, che oggi conta 70 lavoratori, non opera più esclusivamente nell'area faentina ma ha avviato cantieri su tutto il territorio romagnolo e nel

STORIE

Valorizzare i propri vissuti attraverso la creatività. RicercAzione promuove "L'arte dell'inclusione"

Si chiama "L'arte dell'inclusione" il nuovo progetto ideato dalla cooperativa RicercAzione e rivolto a persone in emergenza abitativa e richiedenti asilo del territorio faentino, della Bassa Romagna e del ravennate.

"Questo progetto nasce con l'obiettivo di allontanarci dalle logiche di pura assistenza ancora presenti nelle politiche rivolte alle persone in stato di fragilità o vulnerabilità - dichiara Doriana Togni, presidente RicercAzione -. 'L'Arte dell'inclusione' rientra nelle attività denominate di Empowering People, atte cioè a potenziare e valorizzare le capacità delle persone coinvolte,



capacità non sono solo manuali e concrete, ma anche personali e relazionali, con l'obiettivo di aumentare l'autostima, la fiducia in sé stessi e nelle proprie capacità e il rispetto per sé e per gli altri". Un percorso pedagogico condotto da Giovanna Brondino di RicercAzione, reso possibile grazie al contributo della Fondazione Banca del Monte di Bologna e Ravenna e al sostegno del Consorzio Solco Ravenna, della Cooperativa La Casa di Ravenna e dell'Unione della Romagna Faentina.

L'arte dell'inclusione prevede un ciclo di incontri, in ognuno dei territori coinvolti dal progetto. Sul territorio di Faenza e della Bassa Romagna il progetto è sviluppato in partenariato con il Museo Carlo Zauli che ha messo a disposizione spazi e esperti ceramisti. A Faenza il percorso pedagogico si è intrecciato in modo sinergico con quello ceramico condotto da Matteo Zauli e Aida Bertozzi, si è così creata un'opportunità di lasciare nella materia, l'argilla, una traccia creativa di vissuti, bisogni e desideri. La ceramica è divenuta essa stessa strumento di potenziamento e rafforzamento dei partecipanti. I manufatti artistici verranno presentati in occasione di un evento all'interno della rassegna Museo Carlo Zauli Padiglione estate 2018.

Nel territorio della Bassa Romagna si ripeterà l'esperienza in collaborazione con la cooperativa Il Mulino e altre realtà del terzo settore, mentre a Ravenna il laboratorio avrà come elemento materico il cuoio. (I.r.)

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

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



SPORT

Tutti pronti per l'estate in piscina

Aprono i battenti gli impianti di Faenza, Castel Bolognese, Solarolo e Russi gestiti dalla Nuova Cogi Sport

L'estate è alle porte e la Nuova Cogi Sport è pronta ad aprire i suoi numerosi impianti sportivi. Nata nel 1994, questa realtà cooperativa gestisce direttamente le piscine di Faenza, Castel Bolognese, Solarolo e, da quest'anno, Russi. "A Russi, in via dello Sport, abbiamo un impianto funzionale e di grande impatto estetico, illustra Roberto Carboni, presidente della Nuova Cogi Sport. Oltre agli spogliatoi sono presenti la reception-bar, una zona verde attrezzata di circa 1.200 metri e due vasche: una per bambini e una di venticinque metri, a cinque corsie. L'impianto aprirà all'inizio di giugno e chiuderà all'inizio di settembre. Come negli altri nostri impianti proporremo un'offerta sportiva e di divertimento molto variegata: dai consueti corsi di nuoto, alle attività di acquagym fino alla pallanuoto per i più piccoli".

La piscina di Faenza sarà la prima ad inaugurare la stagione estiva, il 26 maggio e chiuderà il 9 settembre. Il punto di forza dell'impianto rimane la vasca olimpionica, da cinquanta metri, unica in tutto com-



prensorio faentino. "Faenza è il nostro polo acquatico più grande - continua Carboni - e può vantare anche una vasca per bambini e 2mila metri di parco con campo da beach volley e giochi per i più piccoli. Le attività sono sempre le più variegata: dai corsi di nuoto per bimbi e adulti, a tutte le specialità di acquagym, fino all'acquabyke e alle attivi-

tà specifiche per donne in gravidanza. In più, nel mese di luglio, proporremo un'attività di avviamento alla pallanuoto per ragazzi dai dieci ai quattordici anni".

Gli impianti di Castel Bolognese e Solarolo apriranno invece il 2 giugno, con possibilità di anticipo di qualche giorno. Castel Bolognese presenta diversi specchi d'acqua:

dalla piscina per i più grandi ai due spazi dedicati ai bambini, senza dimenticare il grande idromassaggio da 12 posti. "Inoltre l'impianto - sottolinea - è immerso in più di 2mila metri di prato, con un punto ristoro. Ovviamente anche qui non mancheranno i corsi di nuoto per bambini e le attività di acquagym". A Solarolo invece ad attendere i bagnanti c'è un impianto appena rinnovato, come piano vasca. "Qui - spiega Carboni - il Centro Sub Nuoto Club 2000 Faenza organizza svariate attività sportive e votate al benessere. In particolare, puntiamo molto sull'attività propedeutica alla pallanuoto ma non mancheranno i corsi di nuoto per bambini. Inoltre l'impianto presenta ben due campi da beach-volley e il bar-pizzeria-ristorante 5.0".

In tutti gli impianti è possibile accedere anche con gruppi organizzati. "Voglio sottolineare che i prezzi dei biglietti - conclude - sono invariati da anni a dimostrazione che il nostro connubio tra gestione e attività sportiva funziona perfettamente".(s.b)

FILM

Cinemaincentro: Doc in Tour è anche a Faenza

È un mese di maggio che si annuncia particolarmente intenso per Italsar, la società che gestisce Cinemaincentro, circuito di sale cinematografiche del centro storico di Faenza, Imola e Ravenna. Oltre alla consueta programmazione cinematografica che proseguirà fra le sale

dei cinema Sarti, Italia, Mariani e Centrale, arriva Doc in Tour, evento dedicato al cinema del reale made in Emilia-Romagna, quest'anno giunto alla dodicesima edizione. Inaugurata ad aprile al cinema Mariani di Ravenna, la rassegna - che propone documentari sull'Emilia-

Romagna dedicati a fatti insoliti, temi di attualità o produzioni di autori locali - sbarca anche a Faenza al cinema Sarti.

Doc in Tour vanta una consolidata e crescente attenzione perché è la prima e unica rassegna in Italia che ogni anno presenta il meglio della produzione documentaristica relativa a una regione. "Questa rassegna - commenta l'assessore regionale alla Cultura, Massimo Mezzetti - è la conferma di come il cinema del reale sia di primaria importanza nella produzione cinematografica dell'Emilia-Romagna. La qualità delle opere che si realizzano e la loro originalità sono del resto premiate anche dal nostro Fondo per l'Audiovisivo che, nel primo triennio di attuazione, su 93 progetti finanziati, ha sostenuto 41 documentari".

Ogni giovedì, a partire dal 3 maggio, alle 21.15 andrà in scena un documentario selezionato, con il regista che lo ha diretto presente in sala: si comincia con "Les Amoureux des Bancs Publics" di Gaia Vianello e Juan Martin Baigorria, per poi proseguire con "Più Libero di Prima" di Adriano Sforzi, "Sensibile" di Alessandro Quadretti e "Ma l'amore c'entra?" di Elisabetta Lodoli.

Inoltre, Cinemaincentro ha in programma diverse proiezioni speciali nel mese di maggio. Al cinema Italia di Faenza sarà proiettato, in due atti, "Novecento", film cult datato 1976 diretto da Bernardo Bertolucci con Robert De Niro, Gerard Depardieu, Burt Lancaster e Dominique Sanda: la durata complessiva dell'opera è di oltre cinque ore, motivo

per cui il primo atto sarà proiettato il 7 maggio, mentre il secondo il 14. Al cinema Mariani, il 14 e il 15 maggio sarà in sala "The Strange Sound of Happiness" di Diego Pascal Panarello, mentre il 15 al cinema Sarti si terrà la presentazione del libro "Teoria del Writing, La Ricerca dello Stile" di Alessandro Ferri, alla quale seguirà la proiezione del documentario Style Wars. Con l'arrivo di giugno si avvicina anche l'inizio di Cinemadivino, tradizionale appuntamento estivo che unisce il piacere di un buon calice alla proiezione di un lungometraggio: il via è fissato per giovedì 21 giugno a Casa Spadoni con la proiezione di Lovers di Matteo Vicino. Per l'occasione, anche il regista sarà presente all'evento.

Andrea Voria







RAFAR
Soc. Coop.
MULTISERVICE

La nostra esperienza al vostro servizio

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

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

PREVENZIONE

Dentisti: un mese di visite gratuite per la prevenzione del carcinoma orale

Torna l'iniziativa promossa da Andi e Fondazione Andi. Sabato 5 maggio i professionisti volontari incontreranno i cittadini in 60 piazze italiane e dal 7 maggio all'8 giugno visite di controllo gratuite presso gli studi aderenti

Diagnosi precoce, prevenzione, buone prassi: sono queste le parole d'ordine della 12esima edizione dell'Oral Cancer Day, la giornata dedicata al contrasto del carcinoma orale in programma sabato 5 maggio in 60 piazze italiane e che proseguirà con un mese di visite di controllo gratuite presso gli studi dentistici aderenti (dal 7 maggio all'8 giugno).



Solo in Italia il carcinoma orale colpisce ogni anno circa 6mila persone. La prevenzione è il primo strumento per combattere questa grave forma tumorale

L'iniziativa, promossa da Andi e Fondazione Andi in collaborazione con Cao Nazionale, Cenacolo Odontostomatologico Italiano, Società Italiana di Patologia e Medicina Orale e Aiolp (associazione italiana otorinolaringoiatri libero professionisti), vedrà numerosi dentisti volontari incontrare i cittadini direttamente nelle piazze con l'obiettivo di sensibilizzare e informare su di una forma tumorale molto pericolosa che, solo in Italia, ogni anno conta 6mila nuovi casi.

Il tumore del cavo orale è infatti una forma di cancro che colpisce le cellule di rivestimento della bocca e che può svilupparsi sulla lingua, sulle guance, sul pavimento della bocca e sull'orofaringe. L'elevato tasso di mortalità è dovuto al fatto che il tumore del cavo orale è troppo spesso scoperto in ritardo ed è proprio per questo che prevenzione e diagnosi precoce assumono un ruolo fondamentale. Fumo e alcol sono tra i primi fattori di rischio del tumore del cavo orale ai quali si aggiungono una dieta povera di frutta e verdura e i continui microtraumi (protesi dentarie irritanti, denti scheggiati o fratturati e una cattiva igiene orale). "Prevenire il tumore del cavo orale è, for-

tunatamente, piuttosto semplice - spiegano gli specialisti Andi -: è sufficiente adottare corretti stili di vita, in modo da ridurre i fattori di rischio e sottoporsi a visite periodiche regolari. Il dentista è, infatti, il primo specialista in grado di rilevare i sintomi del carcinoma orale, e la diagnosi precoce aumenta la probabilità di essere curati con il minimo danno, senza gravi deformazioni al volto e menoma-

zioni funzionali". L'elenco completo delle piazze dove nella giornata del 5 maggio si potranno ricevere informazioni e accedere alle unità mobili di screening è reperibile sul sito www.oralcancerday.it. Per conoscere invece quale dei 3.139 studi aderenti propone la visita gratuita per tutto il mese di maggio si può telefonare al numero verde 800 911 202. (I.r.)

RICONOSCIMENTI

L'Autorità garante della concorrenza e del mercato ha assegnato al Solco le due stelle della legalità

Il Consorzio Solco Ravenna si aggiudica due stelle nel rating di legalità, la certificazione istituita dall'Autorità garante della concorrenza e del mercato (Agcm) in accordo con i Ministeri della Giustizia e dell'Interno per misurare il grado di legalità delle imprese italiane. "Siamo molto soddisfatti di questo riconoscimento - sottolinea il direttore del Solco

Giacomo Vici - perché va a consolidare la volontà del nostro consorzio di intraprendere un percorso di trasparenza, etica e certificazione del proprio operato. Teniamo molto al fatto che la nostra rete, soci, lavoratori, famiglie, ospiti, utenti, comunità, sia a conoscenza di questo impegno che speriamo si traduca sempre di più in maggiore fiducia nei nostri confronti".

Tra le caratteristiche che comportano l'assegnazione di due stellette si trovano: la dichiarazione che gli amministratori dell'impresa e l'impresa stessa non abbiano condanne in atto né misure cautelari; l'utilizzo di sistemi di tracciabilità dei pagamenti anche per importi inferiori rispetto a quelli fissati dalla legge; l'adozione di processi per garantire forme

di Responsabilità Sociale di Impresa; l'essere iscritti in uno degli elenchi di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa; l'aver aderito a codici etici di autoregolamentazione adottati dalle associazioni di categoria o l'aver adottato modelli organizzativi di prevenzione e di contrasto alla corruzione.

BUONE PRASSI

I corretti stili di vita

- Smettere** di fumare e non abusare di alcolici
- Adottare** abitudini alimentari più salutari: preferire una dieta ricca di frutta e verdura e povera di grassi privilegiando i cibi integrali
- Migliorare** la propria igiene orale, seguendo i consigli del proprio dentista di fiducia
- Eseguire** visite periodiche da uno specialista (se si è fumatori almeno una volta all'anno)
- Imparare** a fare spesso un autoesame della bocca
- Comunicare** al proprio dentista se si stanno eseguendo cure oncologiche, con radio e chemioterapia, per operare specifici controlli odontoiatrici

www.fondazioneandi.org



SEDUTE & SALUTE

Non sederti dove capita!

Il 70% delle persone che lavora alla scrivania soffre di problemi alla schiena. Il nostro obiettivo è di aiutarti a scegliere il prodotto più idoneo alle tue esigenze.

• poltrone **direzionali** • sedute **operative** • sedute per **sale attesa** • sedute per **sale riunioni** • sedute per **scuole e comunità**





La tua **poltrona perfetta** per lavorare con un **piacevole confort**.
Tua a solo

1,
00
€/giorno

Ti aspettiamo nel nostro show-room dove potrai **provare** e testare **oltre 100 modelli** differenti.

Studio T s.r.l. Via dei Mestieri, 9/11 - Z.I. Monaldina - 48026 Godo di Russi (RA) - Tel. 0544 419000 www.studiot.it

FONDAZIONE
GIOVANNI DALLE FABBRICHE

Ricorda: hai la possibilità
di destinare il Tuo

5xmille

a favore dei Progetti della **FONDAZIONE:**

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

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

Metti nella Tua

dichiarazione dei redditi

IL CODICE FISCALE della Fondazione:

90009990392



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

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

Se vuoi conoscere meglio l'attività della Fondazione, consulta il sito
www.fondazioneallefabbriche.it

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

CESENA

Una Centrale da 7 milioni di litri di latte

L'assemblea dei soci della cooperativa casearia approva il bilancio e attesta la crescita di consumi e fatturato

Lo scorso 15 aprile si è svolta l'annuale assemblea dei soci della Centrale del Latte di Cesena, presso lo stabilimento di Martorano, con il coordinamento del presidente Renzo Bagnolini e del direttore Daniele Bazzocchi. "L'assemblea ha visto una partecipazione sentita - commenta Bazzocchi -. Sono intervenuti tutti i 20 soci della cooperativa, ovvero i produttori del latte conferito e trasformato nei prodotti Centrale del Latte. Inoltre hanno partecipato i presidenti e i direttori delle associazioni di categoria della Provincia di Forlì-Cesena".

Durante l'incontro è stato approvato il bilancio di esercizio chiuso al 31-12-2017, con la nomina dei nuovi componenti del consiglio di amministrazione e del collegio sindacale per il prossimo triennio: il primo Cda dei nuovi nominati si è svolto il 27 aprile.

Dopo l'approvazione del bilancio si è fatto il punto della situazione sul mercato lattiero-caseario, presentando i risultati ottenuti durante l'anno dalla Centrale del Latte che, rispetto al 2016, ha visto incrementare il proprio fatturato.

In cooperativa, nel 2017, i soci dislocati nel territorio romagnolo hanno conferito circa 7 milioni di litri di latte: di questi, circa il 50% è stato destinato alla produzione casearia. Un aumento del 2% rispetto al 2016, a fronte di un sempre più forte radicamento della Centrale del Latte di Cesena nella produzione di formaggi di qualità. "È per noi motivo di soddisfazione - rivela Bazzocchi - che i consumatori mostrino di gradire la vasta scelta delle linee di prodotto fresco e stagionato, di cui apprezzano genuinità e sapore. Oltre ai tradizionali Squacquerone e Fiocco di Latte, nell'ultimo periodo sono gli stagionati al Sale di Cervia e la nuova linea Senza Lattosio ad aver riscontrato il favore degli acquirenti".

Il crescente interesse dei consumatori per la qualità e la territorialità dei prodotti della Centrale del Latte di Cesena è attestato anche dalle vendite di latte fresco nel circuito della grande distribuzione, un dato positivo in assoluta controtendenza rispetto alla media nazionale.

"Questi risultati positivi giungono in momento particolarmente significativo - conclude il Direttore - perché come Centrale del Latte stiamo investendo per la costru-

zione del nuovo stabilimento del gelato e del caseificio. Guardiamo al futuro con ottimismo, dunque, consapevoli delle nostre radici: dopo l'assemblea, infatti, sono stati premiati due soci e tre dipendenti che hanno raggiunto l'importante traguardo dei 25 anni in cooperativa". (m.g.)

Dopo la chiusura positiva dell'esercizio 2017 la Centrale del Latte si prepara a investire per la costruzione del nuovo stabilimento del gelato e del caseificio



Da sinistra il direttore della Centrale del Latte Daniele Bazzocchi insieme ai nuovi membri del Cda: Ezio Giovanetti, Vittorio Lasi, Renzo Bagnolini, Lorenzo Scalabrin, Terzo Gessaroli

MODIGLIANA

Il Club delle Mamme di Kara Bobowski

Parte a giugno la campagna di crowdfunding per creare uno spazio polivalente per le mamme e i bimbi della città

Sarà un luogo innovativo e inedito per Modigliana il Club delle Mamme pensato dalla cooperativa sociale Kara Bobowski: uno spazio polivalente in cui le mamme con bimbi da 0 a 5 anni potranno incontrarsi e trascorrere un po' di tempo in compagnia, mentre i loro figli esplorano un ambiente colorato, sicuro, pieno di giochi e stimoli per i cinque sensi. Del resto, Kara Bobowski opera da sempre con l'obiettivo di aiutare nel concreto i bambini e le bambine della propria comunità: questo progetto si propone come ulteriore tassello nel percorso di sostegno sociale e tutela dell'infanzia che la cooperativa ha avviato da anni.

Oltre a essere un punto di ritrovo a misura di bimbo, utile in special modo durante il periodo invernale, il Club delle Mamme di Modigliana verrà vissuto anche come un luogo educativo, dove imparare cose nuove sull'infanzia e sull'essere genitori grazie all'aiuto degli esperti. Infine, sarà un rifugio dove una mamma potrà fare "pit stop" quando è fuori casa e cerca un posto tranquillo dove allattare o cambiare il suo bimbo. Sorgerà nel centro di Modigliana, in piazza Giuseppe Mazzini 6, presso La Casa di Gaia: una struttura nata anche grazie alla fami-



glia di Benito Visani (uno dei più noti barbieri del paese) che ha messo a disposizione l'abitazione di Benito per un progetto sociale dedicato alla sua memoria. La Casa di Gaia, gestita da Kara Bobowski, accoglierà giovani mamme in attesa e mamme con figli piccoli che si trovano in difficoltà e disagio: il luogo ideale per allestire uno spazio polivalente come il Club delle Mamme, che così sarà a disposizione sia delle mamme della Casa di Gaia sia di tutte le mamme di Modigliana.

Perché il Club delle Mamme diventi realtà e possa disporre di arredi adeguati e accoglienti, giochi per i bimbi e ogni altra attrezzatura necessaria, a partire dal 4 giugno 2018 verrà lanciata una campagna di crowdfunding sul portale Ideaginger.

Tutti possono dare il loro contributo: è sufficiente collegarsi al sito www.ideaginger.it e poi cercare "Il Club delle Mamme".

La Bcc ravennate, forlivese e imolese, colpita positivamente dalla bontà del progetto, ha già previsto una donazione di 300 euro: il primo passo verso un Club delle Mamme che ha bisogno della solidarietà e del sostegno di tutti. (m.g.)

in
buone
mani

"Quando sarò, non voglio
che i miei cari si preoccupino di nulla.
Per questo ho pensato ad Aser"

Lia

Aser

Onoranze funebri
Azienda a controllo pubblico

RAVENNA - v. Bozzi 103
tel. 0544 401053 (h24)

www.aser-romagna.it
info@aser-romagna.it

FAENZA - v.le Marconi 30/2
tel. 0546 26774 (h24)

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

STORIE

Fiori

Un uomo non è mai così grande
come quando si china per accudire
un fiore o una pianta
(Anonimo)

“Riusciamo ad immaginare che cosa sarebbe
l'umanità se non avesse conosciuto i fiori?”

La risposta alla domanda provocatoria di Maurice Maeterlinck, un saggista belga di fine Ottocento vincitore del premio Nobel per la letteratura nel 1911, è probabilmente “No”. Anche i più insensibili al tema saranno d'accordo nell'ammettere che senza i fiori mancherebbe un tassello importante dell'umanità, data la loro massiccia presenza in vari ambiti dello scibile umano, dalla fisica alla biologia, dall'agronomia alla storia dell'arte. I fiori sono inscindibilmente legati ai concetti di bellezza, abbondanza, sacralità e, forse per questo motivo, tanti artisti non hanno resistito al loro fascino; basti pensare ai lillà bianchi di Eduard Manet, alle ninfee di Claude Monet o ai girasoli e agli iris di Vincent Van Gogh. Ma senza andare tanto lontano, è sufficiente dare un'occhiata alle nostre campagne oppure entrare in una chiesa di casa nostra per vedere decine di fiori, ognuno con una simbologia ben definita, dalle rose che accompagnano Santa Rita da Cascia ai gigli bianchi di Sant'Antonio da Padova.

La regina dei fiori, nella sua variante di colore rosso, è certamente la più rappresentativa: un'antica leggenda narra che un ceppo di rose bianche stesse accanto ad Afrodite quando la dea nacque dal mare, nuda, in mezzo alle onde e alla schiuma. La dea greca della bellezza e dell'amore, poi, punta da una spina al tallone, tinte con il suo sangue le rose, che da bianche divennero rosse. Da allora la rosa rossa è un chiaro simbolo di passione sia amorosa che religiosa, tanto da accompagnare la Santa dei casi impossibili e la Vergine Maria, emblema massimo di carità cristiana. Cespugli di roselline rosse scandiscono l'incendio dei martiri nei mosaici del VI secolo della Basilica di Sant'Apollinare Nuovo a Ravenna, così come ancora oggi nelle nostre campagne scandiscono il susseguirsi dei filari di viti. Fin dai tempi antichi, infatti, le rose erano piantate in testa ai filari perché fungevano da 'sentinelle' essendo le prime ad essere colpite in caso di eventuali patologie delle piante di vite, quali l'oidio (detto anche mal bianco), la muffa grigia (o botrite), il marciume radicale lanoso e il tumore radicale batterico. Queste 'piante spia' possono evidenziare anche la presenza di parassiti come il ragnetto rosso



Un dettaglio del primo arco del Mausoleo di Galla Placidia a Ravenna

e l'acaro giallo e la metcalfa o eventuali carenze minerali derivanti dal suolo. In qualche modo, dunque, esse si sacrificano per un bene maggiore come può essere il raccolto dell'uva, proprio come fecero i primi martiri della Cristianità.

Il giglio bianco, invece, è un indubbio simbolo di purezza con la particolarità - sia nella variante da giardino del *Lilium candidum* o giglio di Sant'Antonio sia in quella spontanea del *Pancretium illyricum* o giglio di San Pancrazio - di crescere in terreni sassosi, in mezzo ai detriti o sul ciglio dei fossi. Riprendendo la simbologia che nel lontano Oriente ricopre il fior di loto, puro e bianco nonostante cresca in mezzo al fango, il giglio simboleggia la vittoria del Bene contro il Male. Ecco perché esso accompagna il santo patrono degli oppressi e degli affamati e, allo stesso modo, il protovescovo martire di Ravenna Sant'Apollinare, nell'abside che lo rappresenta a Classe, laddove venne lapidato.

Un altro fiore onnipresente nell'arte e nell'architettura ma pressoché ignorato è lo strobilo o pigna, ovvero l'infiorescenza femminile del pino domestico, impiegato da sempre come segnacolo funebre per indicare la resurrezione e la rinascita. Presentandosi a prima vista come secco e privo di vita, racchiude invece al suo interno i pinoli, semi che una volta piantati andranno a rigenerare nuova vita. I pinoli sono, infatti, i frutti del pino domestico perché, come è ovvio, spesso i fiori generano frutti, quindi cibo e ricchezza. La molteplicità di semi nella pigna, così come di acini nel grappolo d'uva e di chicchi nella melagrana racchiudono un significato di abbondanza e fertilità. Ecco perché troviamo nel Museo della Cattedrale di Ferrara la *Madonna della melagrana* del senese Jacopo della Quercia, uno dei massimi capolavori della scultura italiana del Quattrocento, e perché troviamo tante melagrane nel festone di frutta che decora il primo arco del Mausoleo di Galla Placidia a Ravenna. Sempre all'interno di questo edificio, gli splendidi mosaici paleocristiani

della volta rappresentano un tappeto di fiori, apparentemente di passiflora o fiori della passione. Al padre agostiniano che vide per la prima volta questo fiore in Messico (dove era chiamato granadilla) venne infatti in mente la corona di spine posta sul capo di Gesù; i rami flessuosi della pianta gli ricordarono le fruste con cui venne flagellato, mentre i tre stami gli parvero i tre chiodi con i quali lo misero in croce. Tuttavia, questa interpretazione pare alquanto bizzarra dal momento che la passiflora venne importata in Europa nel Seicento, mentre i mosaici del Mausoleo risalgono a più di mille anni prima. Un'interpretazione più logica farebbe propendere per un tappeto di

stelle ma d'altra parte esiste una letteratura sconfinata che attraversa i secoli sulla prosimità tra fiori e stelle: Galileo Galilei scrisse: “Le cose sono unite da legami invisibili. Non puoi cogliere un fiore senza turbare una stella”, mentre oltre trecento anni più tardi Antoine de Saint-Exupéry disse “Se tu vuoi bene ad un fiore che sta in una stella, è dolce, la notte, guardare il cielo. Tutte le stelle sono fiorite”, seguito dal poeta moldavo contemporaneo Grigore Vieru: “L'uomo diventerebbe folle di sogni se i fiori brillassero nel cielo e non ai suoi piedi”.

Un vero inno alla bellezza dei fiori e al loro essere quasi entità soprannaturali.

Silvia Togni

L'angolo del dialetto

Alcune usanze e proverbi legati al mese di maggio: oggi queste tradizioni sono (quasi) totalmente scomparse.

Il primo del mese si faceva la *majè* cioè si mettevano delle frasche, generalmente di betulla, alle finestre per evitare che le formiche entrassero ad infestare la casa.

Il 3 di maggio (Santa Croce) i contadini confezionavano delle croci di canna (qualcuno lo fa ancora), alle quali intrecciavano rami dell'ulivo benedetto nella Domenica delle Palme e le mettevano nei confini del campo o in cima alle piantate per proteggere le coltivazioni e propiziarsi un buon raccolto.

In questo giorno il grano comincia a mettere le spighe: *Par Sânta Cros / e' grân spigos* “Per Santa Croce / il grano è spigoso”. La pioggia in questo giorno è infausta per le noci: *Se e' piôv e' de ad Sânta Cros / u s busa tot al nos*.

Quaranta giorni dopo la Pasqua cade il giorno dell'Ascensione. Quest'anno è il 10 maggio: il calendario dice che è il 13 ma è perché la festa venne cancellata ai fini civili e poi spostata dalla Chiesa alla domenica successiva. Strano destino per una festa religiosa fra le più importanti dell'anno: basti dire che l'astensione dal lavoro era più rigorosa ed osservata che in qualsiasi altro giorno festivo. Si riteneva infatti che anche la natura si fermasse quasi ad assistere all'ascesa al Cielo di Cristo: *Par l'Ascension u n s môv / gnânca e' picin int l'ôv* “Per l'Ascensione non si muove / nemmeno il pulcino nell'uovo”.

L'Ascensione era preceduta da tre giorni di Rogazioni, cioè da processioni lungo le strade di campagna per ottenere un buon raccolto. Mentre, come si diceva prima, il grano mette la spiga il giorno di Santa Croce, *Par l'Ascension / e' grân l'entra in garnision* “Per l'Ascensione / il grano entra in granigione”, cioè dentro le spighe cominciano a formarsi i chicchi.

a cura di Gilberto Casadio



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



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



A tavola col Cinghiale dall'11 al 14 maggio

La festa di Zattaglia compie trent'anni e punta sulla cucina e la bellezza della collina

Ribadisce il perfetto connubio tra prelibatezze della tavola, paesaggio collinare e autenticità. E' la festa del Cinghiale di Zattaglia, che dall'11 al 14 maggio tornerà ad attrarre fiumane di visitatori e amanti della buona cucina, mobilitando le giornate e le serate della collina faentina. Con questa edizione la festa compie trent'anni, segnati da un successo crescente che ha reso l'appuntamento con il Cinghiale una piacevolissima e immancabile consuetudine per tanti romagnoli. Zattaglia, piccolo paese ai piedi di Monte Mauro, si prepara ad accogliere gli amanti del gusto rustico indissolubilmente legato alla carne del cinghiale, vero protagonista di una festa. Grazie all'impegno del Gruppo Sportivo Valsintria e dei suoi volontari il grande stand gastronomico è il fiore all'occhiello della festa. Tra grembiuli e tegami, nel menù spiccano i primi fatti a mano, a cominciare dagli orecchioni con ricotta, spinaci e parmigiano e le classiche tagliatelle, il cui condimento principe è il ragù, ovviamente anche di cinghiale, ideale anche per la polenta. I secondi piatti nascono dalla sapiente lavorazione delle carni dell'ungulato: salmi, stufato con costole, salsiccia, stinchi, rosticini e trippa. Lunedì 14 maggio, per celebrare il trentennale, oltre al cinghiale verranno servite anche

Programma

Venerdì 11 maggio ore 18.30 apertura della festa e dello stand gastronomico. In serata dj-set di Luigi Del Bianco / **Sabato 12** ore 12 apertura dello stand gastronomico e raduno Motocinghialata Winter Bikers / ore 18 cena e a seguire spettacolo con i Freeway / **Domenica 13** ore 12 apertura dello stand gastronomico / ore 14 gara di tiro alla fune. A seguire spettacolo degli Ellemono / **Lunedì 14** ore 19: apertura dello stand gastronomico e a seguire spettacolo degli Herpes

carni di maiale e mora romagnola. Nel corso delle quattro serate (ma il sabato e la domenica lo stand sarà aperto anche a pranzo), alla festa del Cinghiale non mancheranno spettacoli, mercatini, giochi e divertimento genuino nella natura, oltre all'ormai tradizionale Motocinghialata del sabato e al tiro alla fune della domenica. L'organizzazione dispone di una comoda e gratuita "Cinghionavetta" dall'ampio parcheggio fino al campo che ospita la festa.

Primi
 • Tagliatelle
 • Orecchioni
 • Polenta

Contorni
 • Pomodori gratinati
 • Patate fritte

Secondi
 • Salsiccia di cinghiale
 • Stinco di cinghiale
 • Stufato con costole di cinghiale e patate
 • Cinghiale in salmi
 • Trippa di cinghiale
 • Rosticini
 • Castrato
 • Salsiccia

Lunedì 14 È ECCEZIONALE!
 Il Cinghiale ospita i suoi cugini: il Maiale e la Mora romagnola
 • Tagliatelle e Orecchioni al guanciale
 • Grigliata mista
 • Costole ai ferri

Ciambella e ottimo vino locale Angolo BAR con musica

30 anni SPECIAL Festa del Cinghiale Zattaglia
 11-12-13-14 MAGGIO 2018
 Festa anche in caso di maltempo • Ampio parcheggio con servizio di cinghionavetta GRATIS

← BOLOGNA Castel Bolognese Faenza
 Imola Forti
 Riolo Terme Brisighella
 dove siamo Zattaglia

La collina balla al ritmo della taranta

"La Musica nelle Aie" torna a Castel Raniero dal 10 al 13 maggio

Tornerà protagonista la taranta - con un ambasciatore d'eccezione come Ambrogio Sparagna - a "La Musica nelle Aie", il festival di Castel Raniero che con la sua formula, unica in Italia, si conferma ogni anno attrattivo anche da fuori regione. Evento irrinunciabile per chi ama la musica folk ma anche i sapori genuini, la cultura, la tradizione e la natura. Da giovedì 10 a domenica 13 maggio la prima collina faentina sarà teatro di numerosi eventi, da quelli classicamente sagristici (la Podi-



Ambrogio Sparagna

stica del sabato e il grande stand gastronomico, con specialità diverse ogni sera, piatti vegetariani e un'attenzione scrupolosa per il menù celiaco.) fino agli appuntamenti culturali (a Villa Orestina il venerdì e il sabato, con mostre e libri), alla tradizione (gli stage de Il Lavoro dei Contadini), alla natura (le escursioni delle Gev) e alla musica. Quest'ultima è la più grande peculiarità della festa, con i Taranterrae che apriranno le danze giovedì 10 maggio. Venerdì 11 toccherà alla suggestiva musica sefardita dei Mi Linda Dama, seguiti dai siculi Malanova, a conferma di un'edizione molto "mediterranea" della festa. Sabato 12 si partirà con un suggestivo concerto all'alba, proseguendo con l'aperitivo tra le vigne, il concerto de L'Istrice e il grande Ambrogio Sparagna, che promette una notte tutta da ballare al ritmo della pizzica. Il Folk Festival della domenica pomeriggio, coi suoi 5 km nella natura e i venti gruppi da tutta Italia, sarà il clou dell'intero week-end e in serata la Romagna tornerà protagonista sul palco, con blues dialettale di Vince Vallicelli.

La domenica il servizio navetta da Villa Rotonda sarà attivo dalle 12 dal PalaCattani e da Villa Rotonda. Quello da Villa Rotonda fino al campo sportivo sarà attivo anche il venerdì dalle 20 e il sabato dalle 16.

Programma

Giovedì 10 ore 19.30 apertura stand gastronomico (specialità stinco; piatti per vegetariani e celiaci) / ore 20 "Scola ad folk" / ore 21 concerto dei Taranterrae / **Venerdì 11** ore 12 pranzo (su prenotazione 338/5994509) / ore 18 a Villa Orestina mostra fotografica di Paolo Monti con interventi di M. Foschi e A. Emiliani / ore 19 apertura stand / ore 20 navetta da Villa Rotonda al campo sportivo / ore 20.30 concerto dei Mi Linda Dama / Ore 22 concerto dei Malanova / **Sabato 12** ore 5.30 concerto all'alba dell'ensemble Naturton / ore 10 ricerca erbe spontanee con le Gev (info 338/9179274) / ore 10 stage di Yoga a Villa Orestina / ore 12 apertura stand gastronomico e de "Il Lavoro dei Contadini" a Villa Orestina / ore 14 passeggiata tra pini e calanchi / ore 15 presentazione del disco di Macola a Villa Orestina, del libro "Romagna Balerina" di Gianni Siroli e dell'audiolibro "Canti, Balì, Burdel" / ore 16 bus navetta da Villa Rotonda e Podistica / ore 18 aperitivo tra le vigne coi Folk Notes / ore 19 apertura stand (specialità uova con pancetta) / ore 21 concerto de L'Istrice / ore 22.30 Ambrogio Sparagna & Orchestra Popolare Italiana in "Taranta d'Amore" / **Domenica 13** ore 10: messa e passeggiata con le Gev (info 338/9179274). A Villa Orestina il Club Atletico di Faenza 1912 e lo stage di pizzica / Ore 12 bus navetta dal PalaCattani e da Villa Rotonda, esibizione della Sartibrass e apertura stand gastronomici / Ore 14 percorso di 5 km "La Musica nelle Aie" / ore 18.30 apertura stand e Duo Trabadell / Ore 20: premiazioni del concorso / Ore 20.45 presentazione del videoclip "Gumbarera" di Vittorio Bonetti e Quinzan / ore 21 concerto di Vince Vallicelli

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!

Il "Raduno" apre le porte all'estate

A Fossolo è protagonista il castrato dal 17 al 21 maggio

Nacque nel 1973 - come festa del Pastore che poi "sposò" la sua naturale vocazione culinaria - la festa del Castrato di Fossolo, che con l'edizione 2018 - da giovedì 17 a lunedì maggio - compie la bellezza di 45 anni. Un momento cruciale per la vita della piccola comunità, stretta attorno all'attività del circolo parrocchiale, che coinvolge gli abitanti per tutto l'inverno. Come in ogni sagra che si rispetti, lo stand gastronomico è fulcro della festa, con un menù studiato per soddisfare tutti i palati. I primi piatti, tutti fatti in casa, sono secondi in bontà solo alle carni alla griglia, primo tra

tutti il castrato di pecora. Immancabili le piadine e le bruschette, servite ogni sera, mentre la domenica lo stand sarà aperto anche a mezzogiorno per il "Pranzo all'aria aperta" della Polisportiva Circolo Acli. Nel complesso la festa coinvolge circa cento volontari in un lavoro di squadra consolidato, che ogni anno trova il giusto riconoscimento nelle migliaia di persone che frequentano la festa. A completare l'offerta c'è poi un carnet di attrazioni e musica, quest'anno più che mai eclettico tra il rock, i classici anni '70 e '80 e l'immancabile tradizione del liscio la domenica.



Programma

Giovedì 17 maggio ore 21: concerto degli Underground Night. / **Venerdì 18** ore 21 Motoincontro birra e castrato, con concerto dei Brillanti Sparsi. / **Sabato 19** ore 21: musica anni '60/'70/'80 con The Sounds Group. / **Domenica 20** ore 15.30: ballerini del Club Maurys / ore 20.30: serata con l'orchestra Silvagni. / **Lunedì 21** ore 21: '70 mi da '80 Live Band in concerto

Sei serate a misura di Fameja

Dal 31 maggio al 5 giugno torna la festa di Prada

La buona tavola, la tradizione, il divertimento e la voglia di ballare si danno appuntamento ogni anno, all'inizio della bella stagione, a Prada, frazione faentina che con la sua "Festa dla fameja" fissa sul calendario un appuntamento tra i più attesi e frequentati della campagna romagnola.



Fulcro attrattivo della festa è, naturalmente, il grande stand gastronomico, dove troneggia la specialità locale 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 di sé 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 spettacolo che attraversano la storia della musica pop tricolore (come gli omaggi a Battisti e ai Nomadi in cartellone quest'anno) per tuffarsi poi nel cuore musicale della Romagna e quattro concerti-spettacoli con le maggiori orchestre di liscio. Info 335/523381.

Programma

Giovedì 31 maggio ore 21 concerto de La Compagnia, cover band di Battisti e Mogol. / **Venerdì 1 giugno** ore 21: orchestra spettacolo Mirco Gramellini. / **Sabato 2** ore 21 concerto dei Corpi Estranei, cover band dei Nomadi. / **Domenica 3** ore 21: spettacoli dei ballerini del gruppo Cicognani Danze. / **Lunedì 4** ore 20 orchestra spettacolo La Storia di Romagna e primo incontro esrivo del Club Secondo Casadei. / **Martedì 5** ore 21: orchestra spettacolo Frank David.

Week-end lungo sotto la Pieve

8-11 giugno: a Sant'Andrea "us magna bé"

A Sant'Andrea di Faenza, nel pieno della campagna a fianco della Pieve che qui sorge da 1300 anni, da venerdì 8 a lunedì giugno tornerà la tradizione festa alla quale "b'sogna andèj parche' us magna ben". Vini, primi tirati al mattarello e sapientemente conditi, carni ai ferri, la deliziosa faraona allo spiedo, la pizza cotta e legna e i dolci della tradizione romagnola accoglieranno in visitatori ogni sera nello stand gastronomico. Insieme al compendio di mostre e giochi, la festa offrirà ogni sera un diverso spettacolo musicale sul palco, all'insegna della musica da ballo romagnola e del divertimento genuino. Info 338/6825576.

Programma

Venerdì 8 giugno ore 21: La nuova Romagna Folk / **Sabato 9 giugno** ore 21: Gianpaolo e Mila danze / **Domenica 10 giugno** ore 21 Patrizia Ceccarelli. / **Lunedì 11 giugno** ore 21: Di Vago



IL PENNELLO

tinteggiatura
e verniciatura

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



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



Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato



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



Organismo di Attestazione UNI EN ISO 9001:2008

ARTE

Il ritorno a Ravenna del fotografo Alex Majoli e la collettiva itinerante "Esercizi dello sguardo"

Il Mar - Museo d'arte della città di Ravenna ospita fino al 17 giugno la mostra "Andante" del fotografo Alex Majoli, che dopo aver trascorso venticinque anni in giro per il mondo torna a Ravenna, la sua città natale. L'esposizione conta 250 opere che seguono un percorso temporale dal 1985 fino al 2018 in cui l'artista indaga l'animo umano e gli elementi più oscuri della società. Majoli rappresenta attraverso le immagini le dinamiche teatrali della vita, in cui le azioni umane sembrano prendere ispirazione dallo spettacolo, ponendosi come artista provocatore e accentuando la drammaticità della routine quotidiana con l'uso di luci artificiali. I suoi scatti diventano scene in cui le persone, attraverso la loro "vita/performance", si esprimono in quello che poi diventa un non dichiarato set cinematografico. Orari: mar-sab 9-18, dom 11-19.

"Esercizi dello sguardo. Arte contemporanea in Romagna" è il titolo della particolare mostra che si svolge in quattro sedi - Brisighella, Forlì, Cesena e Argenta - ponendo l'attenzione su più aspetti dell'arte contemporanea. Per questa collettiva (visitabile fino al 27 maggio) sono stati coinvolti 42 artisti, con tre opere ciascuno per un to-



tales di 126 lavori. La mostra intende promuovere e far conoscere gli esiti recenti di una tendenza figurativa che in Romagna ha dimostrato una particolare persistenza nel corso del Novecento e significativi sviluppi negli anni a noi più vicini. Negli ultimi decenni infatti, contributi storiografici e critici hanno messo in luce molti protagonisti della vicenda artistica romagnola moderna ma lo stesso sforzo non è ancora stato fatto per gli artisti figurativi



A sinistra una foto di Alex Majoli in mostra al Mar di Ravenna. In alto un paesaggio di Marino Trioschi

contemporanei che devono anche affrontare la scarsa attenzione della critica, delle gallerie e dei musei nei confronti di forme e di mezzi di espressione dati per trascorsi. Nel catalogo, che documenta quanto esposto in tutti i luoghi di mostra, ogni artista presenta in prima persona il proprio lavoro. Luoghi espositivi: Brisighella, Museo Civico "Giuseppe Ugonia"; Forlì, Galleria d'Arte Benedetta Farneti; Cesena, Il Vicolo Galleria Arte Contemporanea; Argenta, Centro Culturale Mercato

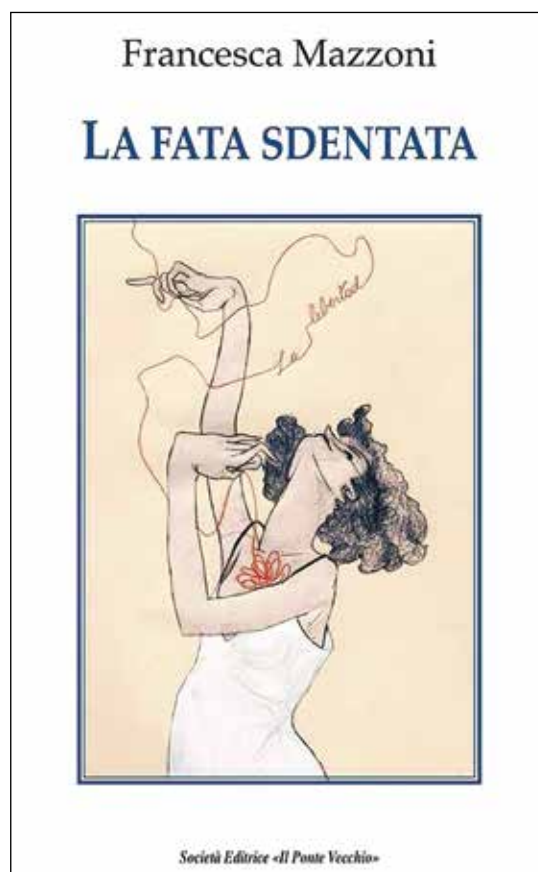
a cura di Manuela Cavina

LIBRO DEL MESE

Poesie e racconti nella seconda opera di Francesca Viola Mazzoni, "La Fata sdentata"

L'attrice e drammaturga ravennate Francesca Viola Mazzoni torna - a distanza di tre anni dalla pubblicazione del suo primo libro "Una mente insolente" - con il suo ultimo lavoro "La Fata sdentata" edito da Il Ponte Vecchio. Si tratta di una raccolta di poesie e racconti che narrano la storia di una vecchia fata sdentata, che non ha nulla a che vedere con la lucentezza tipica delle fate o con la leggiadria delle creature fiabesche. La fata sdentata infatti è un personaggio per nulla perfetto, un po' invecchiato e dal sorriso sbilenco, segnato dalla durezza della vita che le è passata addosso. La sua vera magia è quella di non farsi mai piegare dalle delusioni e il suo potere più sorprendente consiste nel riuscire ancora dopo anni a stupirsi, rendendola la fata più fata di tutte. I testi di questa divertente raccolta sono caratterizzati da una forte carica espressiva: l'autrice utilizza le parole senza filtri o finzioni, attraverso uno stile irriverente narra della sua vita e delle scoperte di una donna estremamente sensibile, fino a rivelarsi nella più oscura e trasparente pienezza di sé. Francesca Viola grazie alla sua spiccata originalità è riuscita a mettere nero su bianco la propria esperienza e le proprie avversioni, trasportando il lettore in un mondo in cui si soffre molto ma si gioisce ancora di più.

a cura di Manuela Cavina



in piazza
mensile di confcooperative

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

project by Evolutiva - www.evolutiva.com

Esperienza Formazione Sicurezza.

La nostra filosofia guarda da sempre al Futuro.

🏠

🎵

🏪

📺

🍴

📡

🔧

🏭

📊

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

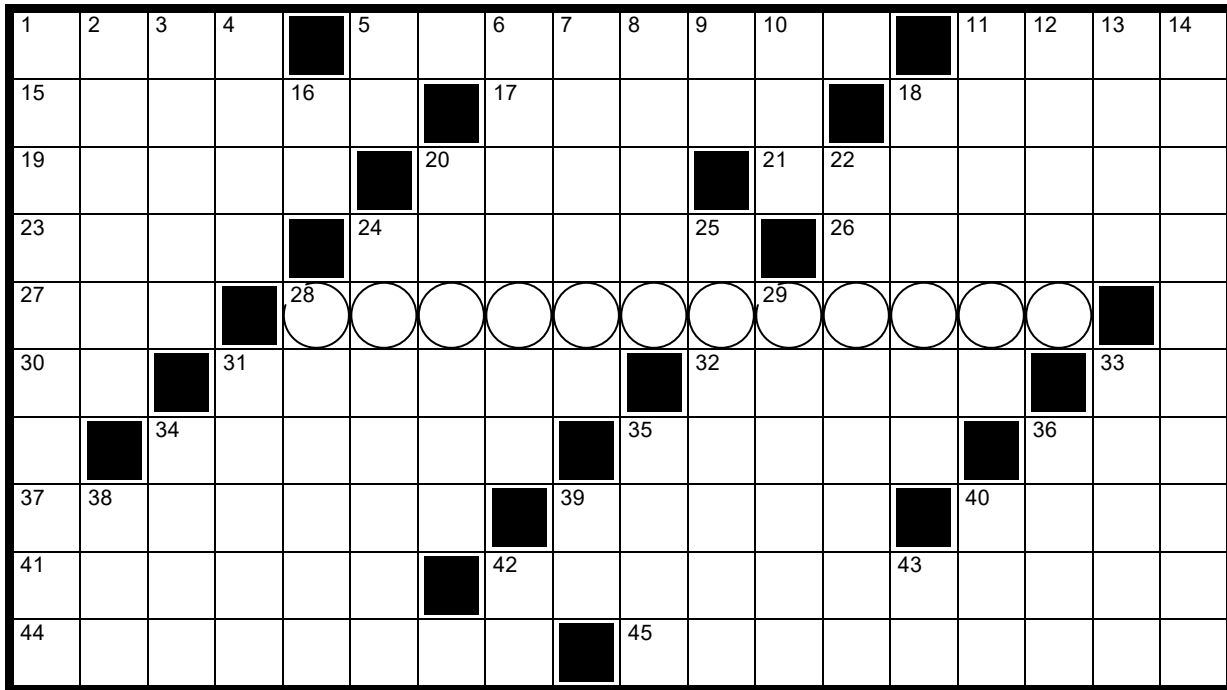
LECTRON

dal 1981

IMPIANTI ELETTRICI

PROTOS S.p.A.

CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

L'ESPERTO RISPONDE

Pelle: come prepararsi all'estate

Qual è la ricetta per avere un'abbronzatura sana?

La corretta abbronzatura inizia sul divano di casa, nel relax primaverile, assumendo un integratore di betacarotene e curcuma al mattino e una crema preparatrice alla sera. Se prepariamo la nostra pelle al sole, in estate la nostra melanina ci regalerà una abbronzatura sana e bella.

La melanina è responsabile di quella colorazione bronzea che assume la pelle al sole e che serve per proteggerci dall'eritema. E' immagazzinata negli strati cutanei più profondi, protetta all'interno di cellule chiamate melanociti. I raggi del sole stimolano l'affiorare della melanina in superficie: questo suo migrare dallo strato profondo allo strato superficiale cutaneo necessita 72 ore. I primi 3 giorni di vacanza saranno quindi importantissimi per stimolarla in modo graduale. Quindi per assicurarci un'abbronzatura luminosa e duratura, meglio esporsi per poche ore e mai negli orari centrali della giornata.

Durante l'esposizione solare i nostri alleati sono: una crema protettiva con gradazione alta a inizio stagione e più bassa successivamente; un integratore ricco di antiossidanti; un bagno schiuma oleoso per eliminare i filtri solari che alla sera non servono più; un doposole riparatore.

La reazione della pelle al sole cambia in base alle sue caratteristiche, identificate nella definizione di fototipo. Per aiutarti a prender cura della tua pelle puoi contare sul consiglio esperto del farmacista e scegliere una crema ad alta tollerabili-



tà, efficacia e sensorialità.

Inoltre nell'età adulta l'attenzione a una corretta esposizione al sole ci previene il problema macchie e rughe! Una pelle protetta, e ben idratata in estate, appare luminosa e tonica e avrà meno rughe in inverno! Il farmacista si impegna a garantire consulenze gratuite sulla corretta scelta del solare e a proporre linee dermatologiche di alta qualità.

dott.ssa Debora Cardinali
esperta in dermocosmesi
Farmacia Le Cicogne Faenza

Per domande o curiosità
0546 26084 / redazione@inpiazza.it

Insieme di prestazioni gratuite prestate a beneficio della comunità

ORIZZONTALI 1. Oggetto generico - 5. Ostinata nella crudeltà - 11. Grasso cutaneo - 15. Le medie che si calcolano - 17. Mai usate - 18. "Striscia" a fumetti - 19. Precede la... nanna - 20. Un'asse della botte - 21. Relativo alle stelle - 23. De Curtis comico - 24. Nome di Musorgskij - 26. Celebre parco di Vienna - 27. Un acido vitale - 28. Chiave - 30. Contrapposti nella bussola - 31. Più piccolo - 32. Si usava per il bucato - 33. Cambiano i forti in dotti - 34. Comprendere - 35. Lo dice chi è stufo - 36. Comitato Internazionale Olimpico - 37. Aggettivi che accompagnano o qualificano un nome - 39. L'occupa lo studente - 40. John Dickson giallista - 41. Privo di vincoli - 42. Non volere altro - 44. Compenso di professionista - 45. La formano i giovani universitari

VERTICALI 1. La seconda passata del barbiere - 2. Costellazione con Rigel e Betelgeuse - 3. Più che beata - 4. Bagna Pisa - 5. Apre un'ipotesi - 6. Privo di profumo - 7. Il nome di Ionesco - 8. Tramezzino abbrustolito - 9. Iniziali di Volta - 10. Pallida rosa - 11. Un... ripiano della torta - 12. La Musa della poesia amorosa - 13. Il liquido della rabbia - 14. La sala del... chirurgo - 16. Coda di paglia - 18. Diversa dal normale - 20. Li sente chi ha male - 22. Se ne ricevono nella ressa - 24. Video di controllo - 25. Porto della Puglia - 28. Un rettile velenoso - 29. L'autore di "Arrivederci Roma" - 31. Madre latina - 33. Comunicare a parole - 34. Ci dà calorie - 35. Lo sparo nei fumetti - 36. Un tesserino personale - 38. Codice di bancomat - 39. La diva Derek - 40. Auto a Londra - 42. In fondo al parco - 43. I confini della Turchia

Le soluzioni del numero precedente



LUNERI DI SMÉMBAR

maggio

Questo mese è un po' pazzarello. Acqua, vento e sole rendono instabile la temperatura. Dal primo quarto iniziano i primi caldi, ma non sono ancora quelli estivi.

* Luna buona: dall'1 al 15 e dal 29 al 3

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

* Si trapianta: lattuga, radicchi, basilico, prezzemolo, rucola, pomodori, melanzane, peperoni, meloni, cocomeri, zucchine, sedani, cavoli, fagiolini.

Il Sole entra in Gemelli il 21 alle 4.15

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

* tratto da Luneri di Smembar 2018

in piazza
mensile di confcooperative



twitter.com/InPiazzaWeb
@InPiazzaWeb



www.inpiazza.it



facebook.com/InPiazzaWeb

MUSICA E SPETTACOLI

VENERDÌ 4

Bologna Teatro Dehon **Mon bel amour** prosa / ore 21 il 6 ore 16 / 051 342934 (replica 5 e 6)

SABATO 5

Ravenna Teatro Alighieri **Fabrizio Bosso Quartet e Paolo Silvestri Orchestra** musica / ore 21 / 0544 249244

Bologna Teatro Il Celebrazioni **Far finta di essere G...** omaggio a Giorgio Gaber / ore 21 / 051 4399123

DOMENICA 6

Bologna Teatro Il Celebrazioni **Luca Bono. L'illusionista** spettacolo di magia / ore 17 / 051 4399123

Bologna Estragon **God is an astronaut** musica / ore 21 / 051 323490

Ravenna Teatro Sociale **Andrea Motis & Amp; Joan Chamorro Group** musica / ore 21,30 / 335 372020

LUNEDÌ 7

Ravenna Teatro Alighieri **Pazzi di Jazz** musica / ore 21 / 0544 249244

Bologna Teatro Duse **Big fish** musical / ore 21 / 051 231836 (replica l'8)

MARTEDÌ 8

Ravenna Mama's Club **Alessandro Scala Quartet** musica / ore 20,30 / 0544 405730

Bologna Teatro Europauditorium **Mannarino** musica / ore 21 / 051 372540

Bologna Teatro Il Celebrazioni **Andrea Mingardi** musica / ore 21 / 051 4399123

MERCOLEDÌ 9

Bologna Teatro Europauditorium **Anastacia** musica / ore 21 / 051 372540

Ravenna Teatro Sociale **Sarah Jane Morris & Antonio Forcione Quintet** musica / ore 21,30 / 335 372020

GIOVEDÌ 10

Ravenna Teatro Alighieri **The Manhattan Transfer & Trio** musica / ore 21 / 0544 249244

Bologna Teatro Duse **Novanta-**



Anastacia al teatro Europauditorium di Bologna il 9 maggio e **Angelo Duro**, al Teatro Il Celebrazioni di Bologna il 18 maggio

due. Falcone e Borsellino, 20 anni dopo prosa / ore 21 / 051 231836

VENERDÌ 11

Bologna Locomotiv Club **U.S. Girls** musica / ore 21,30 / 348 0833345

Bologna Teatro Dehon **Attenti a quei due** di e con Pizzocchi e Giacobazzi / ore 21, il 12 ore 16 / 051 342934 (replica il 12)

Bologna Teatro Il Celebrazioni **Dorian Gray - la bellezza non ha pietà** teatro musicale / ore 17 / 051 4399123 (replica il 12)

Ravenna Cisim **Raul Midon** musica / ore 21,30 / 339 8272574

SABATO 12

Ravenna Bronson **Sons of Kermet** musica / ore 21 / 333 2097141

Bologna Locomotiv Club **Bitchin' Bajas** musica / ore 21,30 / 348 0833345

DOMENICA 13

Ravenna Teatro Alighieri **Chick Corea** musica / ore 21 / 0544 249244

MERCOLEDÌ 16

Ravenna Bronson **The Black Lips** musica / ore 21 / 333 2097141

VENERDÌ 18

Bologna Teatro Il Celebrazioni **Perché mi stai guardando?** di e con Angelo Duro / ore 21 / 051 4399123

Forlì Teatro Félix **Guattari Colorado Springs Notes. Tesla Reloaded** musica / ore 21 / 393

9707741 (replica il 19)
Bologna Teatro Dehon **Sister Act** musical / ore 21 il 20 ore 16 / 051 342934 (replica 19 e 20)

DOMENICA 20

Faenza Biblioteca Manfrediana **Valeria Montanari - Rosita Ippolito** musica / ore 10,30



Ravenna Bronson **The Oblivian** musica / ore 21 / 333 2097141

GIOVEDÌ 24

Forlì Ex Deposito **Atr Alpha-bet: progetto di scrittura per una danza possibile** danza contemporanea / ore 21 (replica il 25)

VENERDÌ 25

Bologna Locomotiv Club **Mirkoelcane** musica / ore 20 / 348 0833345

Bologna Teatro Il Celebrazioni **Peter Bence** musica / ore 21 / 051 4399123

DOMENICA 27

Forlì Teatro Diego Fabbri **Mac-bettu** prosa / ore 21 / 0543 712160

LUNEDÌ 28

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

MARTEDÌ 29

Bologna Locomotiv Club **June of 44** musica / ore 20,30 / 348 0833345

GIOVEDÌ 31

Bologna Auditorium Manzoni **Orchestra Sinfonica Nazionale della Rai** musica / ore 20,30 / 051 261303

A cura di **Mauela Cavina**

Vivere o Morire. Motta in tour con il nuovo album

Francesco Motta, polistrumentista e cantautore già Targa Tenco per la miglior Opera Prima nel 2016, tornerà all'Estragon di Bologna lunedì 28 maggio (dalle 21,30) con un concerto speciale anteprima del "Motta live 2018". Il 6 aprile è infatti stato pubblicato da Sugar "Vivere o Morire", il nuovo lavoro discografico del cantautore toscano che sarà al centro delle prossime date in programma. L'album, anticipato dal video di "Ed è quasi come essere felice", il primo contenuto inedito del nuovo lavoro, e dal singolo "La nostra ultima canzone", esce a due anni di distanza da "La fine dei vent'anni", pluripremiato primo lavoro solista.

Francesco Motta si avvicina alla musica e inizia a suonare sin da piccolissimo. Nato a Pisa da genitori livornesi, romano d'adozione, suona scrive e si diletta come fonico per tantissime band, fino a crearne una nel 2006, i Criminal Jokers, band punk-new wave, di cui è paroliere, cantante e batterista. Con loro incide due dischi. Dal 2012 comincia a collaborare con artisti della scena musicale alternativa italiana tra cui Nada (con cui suona basso, tastiere chitarra e cori), Pan Del Diavolo (batteria e tour per il tour di "Folkrockaboom"), Zen Circus (tecnico del suono per il tour di "Andate tutti affanculo") e Giovanni Truppi (chitarra e tastiera).

"La Fine Dei Vent'anni", uscito il 18 marzo del 2016 per Woodworm Label, è il suo primo album solista. Molto acclamato da critica e pubblico (il tour 2016-2017 ha registrato spesso il tutto esaurito), con questo nuovo lavoro Francesco Motta si conferma senza dubbio uno dei più promettenti artisti della scena contemporanea italiana. (I.r.)

ufficio stampa

grafica

pubblicazioni

social network

in piazza

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

house organ

contenuti

aggiornamento siti

consulenza

Per informazioni: ufficiostampa@inpiazza.it | 0546 26084 | www.inpiazza.it/cooperativa

vere occasioni

con la garanzia
del gruppo

MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

moreno
motor company

**BMW SERIE 1
118D 143 CV 5P**

02/2014
KM 110.752
DIESEL
COLORE BLU

€. 14.990

SUPEROFFERTA!



**JEEP RENEGADE
1.6 MJT 120 CV
LONGITUDE 2WD**

03/2018
KM ZERO
DIESEL
COLORE GRIGIO

€. 20.390

**offerta
Km.
Zero**



**FIAT PANDA
1.3 MJT S&S 4X4**

01/2014
KM 26.298
DIESEL
COLORE ARGENTO

€. 9.990

**4WHEEL
DRIVE**



**VOLKSWAGEN
NEW BEATLE
1.9 TDI LIMITED
RED EDITION**

06/2010
KM 96.224
DIESEL
COLORE GRIGIO
SCURO

€. 10.990

CABRIO



**LANCIA YPSILON
0.9 TWINAIR 80
CV 5P**

09/2014
KM 69.184
BENZINA/METANO
COLORE ROSSO

€. 9.900

**OFFERTA
METANO**



**NISSAN QASHQAI
+2 2.0 DCI 4WD
AUTO N-TEC**

05/2010
KM 92.288
DIESEL
COLORE NERO

€. 13.990

VETTURA 7 POSTI



**ALFA ROMEO
MITO 1.4 TB 135
CV M.AIR S&S
DISTINCTIVE**

04/2010
KM 69.186
BENZINA
COLORE ROSSO

€. 6.990

OCCASIONE



**CITROEN C4
CACTUS 1.2I GPL
PURETECH 82 CV
SHINE NAVY**

01/2016
KM 40.568
BENZINA/GPL
COLORE ARGENTO

€. 12.290

**offerta
BIFUEL**



MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

Moreno Faenza
Moreno Cesena
Renio Bologna
Autolame Bologna
Autolame Roveri
Bologna

moreno
motor company

www.moreno.it

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



Jeep

