



**Le notizie cooperative tutti i giorni**

ANNO XXXII, n. 3 MARZO 2015 - E. 0,55 Iva incl. - Abb. annuo E.4,16 Iva Incl. - Poste Italiane Spa sped. in abb.to postale: D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 1, comma 1 - CN/RA - Pubblicità non sup. al 45%. - Dirett. resp.: Mabel Altini, Autorizz. Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78 (Iscrizione al ROC n. 25155).  
 Redazione: via Castellani 25, Faenza Tel. 0546 26084 - Pubblicità: Even Group, via Calzi 16, Faenza, tel. 0546/623710. Stampa: Galeati srl, Imola - www.galeati.it.  
 In caso di mancato recapito inviare al C.P.O. Ravenna, ufficio detentore del conto, per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa.

**www.inpiazza.it**

Contiene I.P.

**Uno più uno = tre**

di *Papa Francesco\**



Grazie per questo incontro con voi e con la realtà che rappresentate [...]. Le cooperative sfidano tutto, sfidano anche la matematica, perché in cooperativa uno più uno fa tre. E in cooperativa, un fallimento è mezzo fallimento. Questo è il bello delle cooperative! [...] Qui, oggi, voi rappresentate valide esperienze in molteplici settori: dalla valorizzazione dell'agricoltura, alla promozione dell'edilizia di nuove case per chi non ha casa, dalle cooperative sociali fino al credito cooperativo [...] dalla pesca all'industria, alle imprese, alle comunità, al consumo, alla distribuzione e a molti altri tipi di servizio. So bene che questo elenco è incompleto, ma è abbastanza utile per comprendere quanto sia prezioso il metodo cooperativo, che deve andare avanti, creativo. Si è rivelato tale di fronte a molte sfide. E lo sarà ancora! [...] Voglio offrirvi [...] alcuni incoraggiamenti concreti.

Il primo è questo: le cooperative devono continuare ad essere il motore che solleva e sviluppa la parte più debole delle nostre comunità locali e della società civile. [...] Oltre alle nuove imprese, guardiamo anche alle aziende che sono in difficoltà, a quelle che ai vecchi padroni conviene lasciar morire e che invece possono rivivere con le iniziative che voi chiamate "workers buy out", "empresas recuperadas", nella mia lingua, aziende salvate. E io [...] sono un tifoso delle empresas recuperadas!

Un secondo incoraggiamento [...] è quello di attivarvi come protagonisti per realizzare nuove soluzioni di welfare, in particolare nel campo della sanità. [...]

**Continua a pag. 7**

*\*estratto dal discorso che Papa Francesco ha rivolto ai 7000 operatori di Confcooperative nell'udienza del 28 febbraio 2015*

**Il 28 febbraio 7000 operatori di Confcooperative sono stati ricevuti da Papa Francesco**

# La sfida delle cooperative



**FESTE & SAGRE:** pag. 19

**In questo numero**

**Lavoro, sicurezza e legalità** 2-3

**I nuovi progetti di Agrintesa** 4

**Le proposte Clai per Pasqua** 6

**Insieme per risparmiare** 7

**Finanziamenti "cooperativi"** 9

**A tavola con l'esperienza Gemos** 14

**Coomi: difendersi dalla crisi** 16

**Agrisol, il futuro dell'agricoltura** 17

**Al Cesac le nuove semine** 18

**Boldini in mostra a Forlì** 21

**Amorino**  
 impianti energie rinnovabili  
 Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato  
 aleo SMA POWER ONE SANTERNO SCHLETTER  
 BOSCH  
 FERRARI  
 SINGERT  
 Faenza (RA) / Tel. 0546 822102 / info@amorinoimpianti.it  
 Reg. n. 379150 CN del 06/01/2006

**GEMOS**  
 La ristorazione che piace.  
 1975-2015  
**40 Anni**  
 www.gemos.it | seguici su f  
 Via della Vittoria, 21 - 41013 (Mantova) (MN)  
 Tel. 0546/600721 - Fax 0546/664328 | gemos@gemos.it

In questi anni si sono moltiplicate le tutele in favore del lavoratore: "Obblighi di legge che portano con sé molti vantaggi: le procedure"

# La legalità è l'anticamera della sicurezza

**"Le imprese che investono in sicurezza si devono confrontare con un mercato in cui operano aziende che non hanno lo stesso approccio"**

Sicurezza e legalità, per le strade come nei luoghi di lavoro, da cosa dipendono? E quali "conseguenze" hanno dal punto di vista dei costi e della presenza sul mercato? A queste e a tante altre domande hanno cercato di dare risposta **Antonio Buzzi**, presidente del consorzio sociale Solco di Ravenna e **Franca Camporesi**, responsabile del personale della cooperativa Agrintesa di Faenza. "La sicurezza sul posto di lavoro è influenzata da molteplici fattori, non ultimo la scolarizzazione degli stessi lavoratori - sottolinea Buzzi -. In un'azienda grande ci sono tantissime sensibilità diverse e esigenze formative, anche dal punto di vista della cultura della sicurezza, altrettanto variegata. Nel caso della nostra cooperativa è, tra l'altro, un tema ambivalente e che riguarda sia il lavoratore che l'utente finale." "Noi abbiamo la sensazione che tutti i lavoratori abbiano molto a cuore le norme sulla sicurezza, anche quando provengono da Paesi stranieri dove queste regole non sono ancora applicate o riconosciute - sottolinea la responsabile di Agrintesa -. Qualche differenza c'è forse nel caso di lavoratrici provenienti dall'est Europa perché hanno come priorità lavorare molto per fare reddito, senza preoccuparsi troppo dei carichi o delle regole sui tempi."

#### La sicurezza è un valore

Il tema dell'attenzione alle tante nuove regole che tutelano la sicurezza dei lavoratori di tutti i settori è anche un valore aggiunto per chi, queste normative, mette in pratica ogni giorno: "La sicurezza è un obbligo di legge ma porta con sé molti vantaggi - spiega Camporesi -. Le procedure ci danno un metodo per lavorare meglio e lavorare in sicurezza vuol dire avere lavoratori che garantiscono maggiore presenza e che hanno una vita lavorativa più lunga e migliore." "In cooperativa poi la sicurezza è una cosa naturale perché il socio è anche proprietario dell'impresa in cui lavora - continua Buzzi -. Inoltre i costi si abbassano perché ben più alti sono quelli dovuti a personale in infortunio o in malattia professionale rispetto a quelli necessari per prevenire queste problematiche. A questi vanno aggiunte le scontistiche

dell'Inail sulle aliquote che, nel nostro caso, negli ultimi cinque anni hanno avuto un notevole ridimensionamento rispetto alle medie di riferimento." "A questo proposito posso aggiungere che l'attuale normativa presenta ancora qualche gap - aggiunge Franca Camporesi -. Oggi nelle nostre aziende lavorano anche persone che hanno una storia lavorativa molto lunga (30/40 anni) in imprese diverse e che subiscono le conseguenze del passato quando la sicurezza non era minimamente contemplata sul posto di lavoro. Le malattie professionali di questi lavoratori sono oggi riconosciute dall'Inail che però fa poi rivalsa sull'ultima azienda di riferimento punendo, di fatto, chi in realtà non ha colpe dirette."

#### Non c'è sicurezza senza legalità

"Spesso purtroppo le imprese che investono in sicurezza e hanno a cuore la salute dei propri lavoratori si devono confrontare con un mercato in cui operano anche aziende che non hanno questo tipo di attenzione - prosegue il presidente del Solco -. Aziende dove il tema della sicurezza, così come quello delle regole legate alla contrattazione, è completamente eluso: è un problema gravissimo perché va ad incidere sulla competitività delle aziende sane che non riescono a posizionarsi in un mercato già fortemente stressato dalla crisi." "Il nostro settore - sottolinea Camporesi - ha visto nascere negli ultimi anni tante realtà di piccolissime dimensioni che lavorano la frutta, soprattutto estiva, per poi immetterla sul mercato nazionale a prezzi molto bassi. Questo accade perché assumono personale senza il rispetto di alcuna regola, né in materia di contratti di lavoro né di sicurezza. Per noi rappresentano quindi una doppia minaccia: sul fronte del dumping contrattuale e su quello della concorrenza sleale sul mercato. E' un fenomeno in crescita che può essere fermato solo se tutti fanno la propria parte e con un maggiore controllo da parte degli organi preposti." "Problema analogo si ha anche nel sociale con il fenomeno delle case famiglie e baby parking - aggiunge Buzzi - dietro cui spesso si nascondono imprese che sfruttano operatori non in regola, lasciando scoperti da qualsiasi norma



sulla sicurezza sia lavoratori che utenti."

#### Quali le richieste e le possibili soluzioni?

"Un welfare modello come quello emiliano romagnolo - afferma il presidente del Solco - è messo oggi in discussione a causa del sistema che si è creato. Oggi possono garantirsi una copertura quei pochi che riescono ad entrare in circuiti protetti, gli altri devono accontentarsi di situazioni pericolose. Le alternative non possono che passare da un diverso rapporto pubblico privato e dalla sperimentazione di strumenti innovativi come i voucher e la possibilità di dedurre dalla dichiarazione dei redditi le spese sostenute legalmente per la tutela e il benessere dei propri cari. Un impegno che deve vedere coinvolti gestori e legislatori."

"Per quel che concerne la nostra attività - conclude Camporesi - il nostro auspicio è che si modifichi il rapporto con le organizzazioni sindacali in materia di malattie professionali e sicurezza. La sicurezza la devono costruire insieme i lavoratori e l'azienda, ma spesso questo momento viene vissuto in completa antitesi. Infine bisogna che gli organi preposti esercitino maggiori controlli e intervengano pesantemente in materia di rispetto delle regole, altrimenti il messaggio culturale che passa è che sul mercato vince chi non rispetta niente."

Mabel Altini, Ilaria Florio

## Anche la stampa a farci sentire



### Servizi esclusivi, contratti personalizzati e diversificati nell'assistenza e nel servizio post-vendita:

- ✓ vendita con soluzioni finanziarie studiate su misura;
- ✓ noleggio di carrelli elevatori con formule personalizzate a breve, medio e lungo termine con servizio d'assistenza tecnica incluso (formula Full Service);
- ✓ corsi di formazione sull'utilizzo in sicurezza dei carrelli elevatori, per prevenire gli infortuni sul lavoro e ridurre le malattie professionali;
- ✓ attività di formazione ed addestramento per abilitare gli operatori addetti alla conduzione dei carrelli elevatori (Patenti Carrellisti).

IT - 48010 Cotignola RA - Via G. Bentini, 7/9 - Tel. 0545 991051 - Fax 0545 42127 - Info@montini.blz - www.montini.blz

**MONTINI**  
Tecnologia senza problemi



re ci danno un metodo per lavorare meglio e lavorare in modo sicuro significa investire nel futuro dell'azienda"

# Prezza. Sul lavoro come nelle città



## La contribuisce e meno sicuri



Si è parlato della sicurezza quotidiana reale e percepita il 7 febbraio scorso, durante il forum sull'immigrazione "Iperconfronti: siamo sicuri?", organizzato dal Comune di Faenza e dalla Consulta delle cittadine e dei cittadini stranieri, con la collaborazione del centro servizi stranieri gestito dalla cooperativa RicercAzione. "Uno spazio per riflettere e confrontarci su varie tematiche - sottolinea Giovanna Nicosia, cooperativa RicercAzione -. Dal dibattito sono emerse problematiche che influiscono sulla percezione della sicurezza, in primis il ruolo della stampa. E' stato sottolineato come il modo di dare le notizie nel nostro Paese, con grande spazio alla cronaca nera e alla micro criminalità, contribuisca a farci sentire meno sicuri. Un altro elemento importante è il senso di estraneità verso il luogo o la comunità in cui si vive: quanto più ci sentiamo appartenere ad una città tanto più ci sentiamo sicuri." Al Forum hanno partecipato il sindaco di Faenza Giovanni Maplezzi, il vice questore e dirigente del Commissariato della Polizia di Stato di Faenza Silvia Gentilini, il giornalista Rai Nelson Bova, Stefania Crocitti, ricercatrice presso il dipartimento di Criminologia - Facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Bologna, Hande Nevhiz Inal e Patrick Messeng, cittadini faentini, e Angelo Emiliani, giornalista ed ex sindacalista. In una pausa del dibattito Senza Confini, il laboratorio di teatro partecipato del Teatro Due Mondi, ha presentato "Azione contro la quotidiana indifferenza", un'azione di strada per dire no a ogni tipo di violenza e discriminazione.

I.F.

## Occorre individuare un sistema premiante a beneficio delle imprese che rispettano le norme e che garantiscono la qualità dell'operato

Mantenere alto il livello di legalità e favorire la sicurezza sui posti di lavoro: ci sono anche questi aspetti tra le priorità che il nuovo Prefetto di Ravenna, Francesco Russo, ha individuato nel corso di questi primi mesi di attività sul territorio. "Sin dai miei primi giorni di insediamento - sottolinea **Francesco Russo** -, il territorio ravennate mi è apparso ricco e variegato da molti punti di vista. Intanto morfologicamente presenta una varietà di estremo interesse ambientale, dall'appennino al mare, mentre dal punto di vista della popolazione e dell'organizzazione territoriale il ravennate è antesignano rispetto ad altre realtà italiane poiché storicamente la collettività si è concentrata in pochi comuni nell'ambito dei quali organizzare efficienti servizi."

**Negli incontri con istituzioni, associazioni di categoria e cittadini sono emerse delle priorità, quali?**

"Dagli incontri finora avuti con i rappresentanti delle istituzioni, delle associazioni di categoria, dei cittadini, mi sono pervenute le istanze che maggiormente stanno a cuore alla collettività. Il perdurare della crisi economica ha colpito duro anche in questa realtà, che pure aveva buone prospettive per resistere meglio rispetto ad altre del Paese, e nell'arco di questi sei anni si sono persi migliaia di posti di lavoro. Inoltre, favorire lo sviluppo del porto sia sotto l'aspetto mercantile che crocieristico; favorire la legalità in tutti i settori produttivi e commerciali contro ogni forma di abusivismo; difendere la collettività dai reati predatori, che seppure ultimamente in diminuzione, si sono, nel recente passato, particolarmente accaniti nei confronti di aziende agricole e abitazioni"

**Qual è, secondo lei, il contributo che le imprese possono dare per il mantenimento di un alto livello di legalità e sicurezza sul territorio?**

"Le imprese sul territorio ravennate hanno



già in passato dato testimonianza di voler contribuire a mantenere alto il livello di legalità attraverso l'adesione ai vari protocolli, sottoscritti presso la Prefettura, tendenti a favorire la sicurezza sui posti di lavoro, soprattutto in ambito portuale, ma anche per la maggiore promozione della qualità degli appalti pubblici e privati. L'obiettivo consiste nell'individuare un sistema premiante a beneficio delle imprese appaltatrici che operino nel rispetto delle norme e che garantiscano la qualità del loro operato sulla base di criteri condivisi."

**A cosa è legata, secondo lei, la sicurezza sui luoghi di lavoro?**

"Dall'esperienza fin qui maturata nell'ambito della questione sicurezza e luoghi di lavoro, si può dedurre che il lavoratore è il primo a percepire il grado di sicurezza proprio in relazione al grado di rispetto delle regole; molto hanno operato le organizzazioni sindacali per la più ampia formazione dei lavoratori dipendenti in materia di sicurezza perché buona parte delle regole debbono essere conosciute e perseguite proprio dai dipendenti stessi."

**Pensa ci sia un legame tra percezione di illegalità e insicurezza e disinformazione?**

"L'informazione costituisce il presidio più importante di libertà e democrazia. Sicuramente una corretta informazione rappresenta uno dei volani per la consapevole partecipazione dei cittadini alla vita civile e sociale del territorio."

M.F.

**IL TUO CLIMA IDEALE... QUANDO VUOI TUI**

**PROMO IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE PANASONIC**

**MONOSPLIT INVERTER PANASONIC R99QKE**  
FORNITO - INSTALLATO - ATTIVATO

- Potenza 4000 BTU
- Pompa di calore
- Tecnologia inverter con classe A++
- Completo di macchina esterna ed interna
- Supporto a parete per unità esterna
- Completo di installazioni max. 3mt

**PREZZO DI LISTINO € 1.190,00 - IVA** • **PROMOZIONE € 850,00 - IVA**

Detrazione fiscale -50% • "pompa di calore"

**ES**  
SPORTELLI ENRICHI  
SISTEMI ELETTRICI

**PREVENTIVI  
E SOPRALLUOGHI GRATUITI**

Tel. 0546 089947  
Cell. 329 8533073  
Scrivici: [enrico@eselettro.it](mailto:enrico@eselettro.it)

**PROTEGGI LA TUA CASA O IL TUO LUOGO DI LAVORO**

**PROMO IMPIANTO D'ALLARME PROFESSIONALE**

**INSTALLATO - CABLATO - PROGRAMMATO**

- N.1 centrale **SCANTRONIC**
- 16 zone fili / 24 zone radio
- N.1 tastiera con display
- N.1 sensore volumetrico
- N.1 combinatore Gam
- N.1 lettore di prossimità
- N.1 sirena esterna
- N.4 sensori radio apertura finestre

**PREZZO DI LISTINO € 1.590,00 - IVA** • **PROMOZIONE € 1.090,00 - IVA**

Detrazione fiscale -40% • promozione valida fino al 30/06/2015

**ES di Sportelli Enrico • Via Marzeno 86 • 48013 Marzeno di Brisighella (RA) • Tel. +39 0546 089947 (Ore 8.30-12.30) • [www.eselettro.it](http://www.eselettro.it)**

I nuovi progetti di punta di Agrintesa presentati alla base sociale durante le ultime assemblee zonali e incontri tecnici

# Frutta autunnale, biologico e noci

“Ritengo che un elemento molto qualificante di Agrintesa sia l’aver creduto e investito fortemente anche nella ricerca tecnica che ha portato la cooperativa ad avere una gamma di alternative produttive completa, di cui possono beneficiare tutti gli associati.” Sono le parole di **Raffaele Drei**, presidente della cooperativa Agrintesa.

“Sono diversi anni che cerchiamo alternative produttive da offrire alla nostra base sociale. Coltivazioni innovative e specializzate che permettano ai soci di mettere a reddito la propria azienda. Progetti che vengono consigliati o costruiti insieme ai soci che credono nell’innovazione e nella sperimentazione quale strumento per affrontare i drammatici contesti economici di alcuni comparti produttivi.”

**Quali sono i progetti su cui state puntando attualmente?**

“Abbiamo diverse opportunità in cantiere frutto dell’impegno alla ricerca di diversificazione, e che riguardano diverse specie, sia tradizionali che nuove per il territorio, come il progetto melo, il kiwi giallo o il progetto pere Williams (in collaborazione con Conserve Italia). Si tratta di piani specifici di produzione con destinazione programmata.”

**Si reinveste di nuovo sul kiwi quindi?**

“Sì, il kiwi sta vivendo una nuova primavera, un periodo simile al suo entusiastico esordio in Romagna. Un elemento molto positivo, correlato al fatto che negli ultimi anni gli investimenti erano stati sospesi nel timore della batteriosi. Le varietà su cui stiamo puntando, nella diversificazione e innovazione, sono quelle a polpa gialla senza trascurare le colture a polpa verde.”

**Queste nuove colture porteranno dei cambiamenti in cooperativa?**

“Si assiste ad uno spostamento delle produzioni da specie prettamente estive a specie ‘autunno-invernali’. Questo comporterà sicuramente dei cambiamenti, in quanto ci sarà un maggior bisogno di spazio frigorifero e un diverso assetto della sale di lavorazione. Gli investimenti dei soci saranno attentamente seguiti dalla cooperativa con l’obiettivo di gestire al meglio il cambiamento e la valorizzazione del prodotto.”

**Ci sono altri progetti più a lungo termine sui quali state lavorando?**

“Sì e sono anche stati presentati nelle ultimi



me assemblee zonali e incontri tecnici tenuti dalla cooperativa. Parliamo di una rinnovata proposta delle produzioni biologiche nelle quali oggi

siamo più forti e strutturati, anche come conseguenza delle quote acquisite nella società Brio Spa. Dobbiamo infatti essere attenti al comparto del biologico che appare sempre meno di ‘nicchia’ e sempre più ‘segmento commerciale’ remunerativo. L’altro tema, ancora più innovativo, è l’introduzione della coltura del noce in Romagna, verso cui alcuni soci pionieri stanno muovendo i primi passi. Intendiamo affiancarli in tutto ciò che è necessario, dalla filiera delle piante fino alla futura commercializzazione del prodotto. Un progetto a lungo termine, dovremo infatti aspettare 4-5 anni per assaggiare le noci di Agrintesa, ma che può essere utile per lo sviluppo di nuove superfici o per riconversioni colturali.”

**Cos’è cambiato all’interno delle aziende vostre associate a seguito della difficile annata 2014?**

“Ciò che abbiamo avuto modo di osservare riguardo la nostra base sociale è, come previsto dato l’andamento del mercato, un calo degli investimenti nelle superfici coltivate a nettarine e una sostanziale tenuta del pesco. Il calo registrato è stato però più contenuto rispetto ai timori iniziali. Nonostante le difficoltà che la frutticoltura sta attraversando anche le altre specie presentano una certa tenuta: un risultato estremamente positivo per la nostra cooperativa, in quanto ci permette di continuare a contare su potenziale produttivo sostanzialmente inalterato. Frutto questo della buona imprenditoria di buona parte dei nostri associati e del buon lavoro menzionato che sarà patrimonio per tutto il territorio.”

Ilaria Florio



Nel tondo Raffaele Drei. Sopra una pianta di noci e a sinistra un’immagine dell’ultimo incontro tecnico sul kiwi tenuto dalla cooperativa Agrintesa.

Dopo i brillanti risultati ottenuti con la coltivazione dei ceci Conserve

## Forte impulso alle coltivazioni

Nel mercato agroalimentare sta crescendo sempre più l’interesse per le produzioni tipiche locali che entrano nelle scelte abituali del 43% degli italiani; sono infatti in costante aumento gli acquisti di tutti quei prodotti che hanno una tradizione unica e inimitabile, fondata su un luogo e un “saper fare” specifico, valori che il 96% degli italiani desidera riscoprire. Questo comparto comprende anche i legumi secchi, che rivestono un ruolo strategico per l’approvvigio-

namento di proteine come valida alternativa a quelle di origine animale, caratterizzate da un maggiore valore biologico, ma anche da un impatto ambientale più elevato. Tra le leguminose da granella le specie più rappresentative della tradizione italiana sono i ceci, i fagioli e le lenticchie.

Conserve Italia, già leader a livello nazionale nella produzione di orticole in scatola da materia prima fresca (piselli, fagioli borlotti, mais, raccolti e confezionati in gior-



Fase di raccolta dei fagioli borlotti

La bontà di casa nostra... A CASA VOSTRA!

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

Agrintesa, la bontà di casa nostra.

I nostri punti vendita

BAGNACAVALLI (RA)  
Via Boncellino, 41

CASTELFRANCO EMILIA (MO)  
Via Loda, 119

CERVIA (RA)  
Via P. Cervasi, 4

CESENA (FC)  
Viale Marconi, 235

CESENA (FC)  
Piazza del Popolo 182

COTIGNOLA (RA)  
Via Canossa, 7

FAENZA (RA)  
Via C. Galilei, 3

FORLÌ (FC)  
Via Correcchio, 17/C

GAMBETTOLA (FC)  
Via della Rotola, 5

LUGO (RA)  
Via Quarantola, 32

MEDICINA (BO)  
Via Canale, 32

MEZZANO (RA)  
Viale Staz. Glorie, 4

MODIGLIANA (FC)  
Via l'rov.le Faentina, 16

MOLINELLA (BO)  
Via Nobili, 31

RAVERNA  
Via Lago di Como, 37

RUSSI (RA)  
Via Faentina Nord, 5-1

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

Trovi tutti i nostri negozi sul sito  
[www.agrintesa.com](http://www.agrintesa.com)

agrintesa  
Insieme più grandi

Scegliere un buon vino in Caviroteca: i consigli dell'enologo Giordano Zinzani

# Vivacità e freschezza tutti i giorni

## Rosso di Montalcino Doc, Cantina di Montalcino

**Ubicazione e vitigni** Montalcino, terra votata alla qualità, non si limita al Brunello nel campo dei vini di pregio. Forse per questo, per la prima volta in Italia, ai produttori di questa zona è stato concesso di ottenere, dagli stessi vigneti, due vini a denominazione di origine in base a precise valutazioni tecniche: il Brunello, destinato al lungo invecchiamento, ed il Rosso di Montalcino, vino più giovane che unisce ad una superba struttura doti di particolare vivacità e freschezza. Il Rosso di Montalcino di Cantina di Montalcino è armonico, elegante, intenso, di piacevole abbinamento.

**Profumo e sapore** Al naso si presenta molto fine e avvolgente con un netto sentore di ciliegia e frutti rossi che lasciano posto ad un finale speziato. In bocca è intenso con una lunga persistenza, buono l'equilibrio fra i vari componenti.

**Abbinamenti** Le caratteristiche di questo vino sono esaltate dai piatti tipici della cucina toscana dal gusto schietto e deciso ma, ugualmente, potrà accompagnare, valorizzandole, le più diverse proposte della cucina italiana ed internazionale. Si abbina a piatti di media struttura, quali primi con sugo di carne, di funghi o tartufi, risotti, oltre a secondi preparati con carni di maiale o vitello.

**Temperatura di servizio** 18°C



## Romagna Doc Trebbiano Romio

**Ubicazione e vitigni** Il Trebbiano è un vitigno tra i più diffusi in Italia, deve questa sua caratteristica all'ottima capacità di adattamento alle più svariate condizioni pedoclimatiche, è presente nell'uvaggio di decine di vini DOC in diverse regioni dal nord al sud Italia. Nelle nostre province lo troviamo nelle parti pianeggianti, dove per la sua capacità di costanza produttiva e per le caratteristiche è ideale per produrre vini da tutti i giorni. Se coltivato nelle zone pedecollinari, con una minor resa produttiva, da origine a uve con maggiore ricchezza zuccherina in maturazione e vini più strutturati. Le uve pressate in modo soffice e i mosti ottenuti, vengono vinificati osservando il massimo rigore nel controllo della temperatura di fermentazione.

**Colore** Il vino Romio Trebbiano è caratterizzato dal colore giallo paglierino non molto intenso.

**Profumo e sapore** al naso si presenta vinoso con note fruttate e floreali. Al palato è asciutto, fresco per acidità, ma equilibrato, armonico e di medio corpo.

**Abbinamenti** Si abbina ad antipasti leggeri, carni bianche, pesce e può rappresentare anche un ottimo aperitivo.

**Temperatura di servizio** Servire a 10 - 12°C



Italia continua la valorizzazione delle produzioni tipiche da secco

## Produzioni di legumi

nata), ha avviato da qualche anno la sperimentazione per produrre legumi secchi, promuovendo una filiera italiana anche per queste produzioni e assicurando sbocchi produttivi alle aziende agricole associate.

La coltivazione dei ceci è iniziata nel 2008 e oggi la cooperativa può contare su una filiera completamente italiana di questa specie con ben 1.400 ettari coltivati in Emilia-Romagna, Toscana, Puglia, Sicilia e Sardegna, regioni che, per le loro condizioni pedoclimatiche, garantiscono un prodotto dalle ottime caratteristiche organolettiche.

Il lavoro compiuto in questi anni è stato notevole: Conserve Italia ha seguito tutte le fasi della coltivazione, dalla semina alla raccolta, selezionando le varietà di sementi più adatte, apportando importanti modifiche agronomiche riguardanti l'epoca e la densità di semina e gestendo in maniera idonea la difesa fitosanitaria. L'insieme di questi interventi ha consentito di ottenere un notevole incremento delle rese produttive così da assicurare un adeguato ritorno economico ai coltivatori, i quali possono usufruire anche dei benefici agronomici di tale coltivazione che rilascia azoto nel terreno migliorando la fertilità del suolo.

Completato il percorso di lavorazione del cece con un impianto per la selezione del prodotto proveniente dai campi realizzato presso lo stabilimento di Ravarino (Mo),



Conserve Italia è la prima azienda italiana in grado di gestire, a livello industriale, l'intera filiera del cece, dalla semina alla trasformazione.

Alla luce della esperienza positiva legata alla coltivazione di questa specie, oggi Conserve Italia intende affrontare progetti ancora più ambiziosi: è infatti in corso la sperimentazione per l'introduzione presso le aziende dei soci di altre colture, come lenticchie e fagioli, per l'ottenimento di prodotti secchi.

Per quanto riguarda le lenticchie, il programma agronomico è in fase sperimentale e prevede, per la campagna 2015, una prova di coltivazione su una superficie limitata (circa 10 ettari), da realizzarsi in due aree diverse



Fino al 31 marzo

- Valpolicella Ripasso DOC Superiore Mara Cesari € 8,32**  
Medaglia di bronzo Decanter (GB), medaglia d'argento iwc (GB), medaglia di bronzo JWC (JP), medaglia d'argento Mundus Vini (D), medaglia di bronzo Dawa (RPC)
- Collio DOC Ribolla Gialla Ferruccio Sgubin € 7,60**
- Rosso di Montalcino DOC Cantina di Montalcino € 7,44**  
Medaglia d'argento Mundus Vini (D) e sigillo di approvazione AWC (A)
- Trentino DOC Muller Thurgau Selezione Romio € 5,84**
- Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva Terragens € 5,25**  
Berliner Gold (DE), Diploma di gran merito Vinitaly (IT) e Douja d'Or (IT)
- Friuli DOC Grave Pinot Grigio Romio € 3,92**  
medaglia d'argento Cmb (BE), medaglia di bronzo Wsa (SGP) e Jwc (JP)
- Romagna DOC Sangiovese Superiore Leonardo Rubicaia € 3,60**  
medaglia di bronzo Jwc (JP) e 85 punti Mundus Vini (D)
- Romagna DOC Trebbiano Romio € 2,56**

**FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) 0546 629335**  
**FORLÌ via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) 0543 775610 [www.caviroteca.it](http://www.caviroteca.it)**

(Toscana e Puglia). Si trova invece ad uno stadio più avanzato il progetto relativo alla coltivazione di fagioli borlotti e fagioli cannellini: durante la campagna 2015 saranno infatti destinati a queste coltivazioni circa 400 ettari di terreni, suddivisi fra Emilia-Romagna, Lombardia, Toscana e Puglia. Particolare attenzione verrà dedicata alle tecniche di raccolta, che dovranno preservare le caratteristiche organolettiche della materia prima al fine di ottenere un prodotto perfetta-

mente idoneo alla trasformazione industriale.

La strada è quindi tracciata: proseguire lo sviluppo di questo progetto per creare nuove opportunità di coltivazione per i produttori agricoli associati, garantire il pieno sfruttamento delle potenzialità degli impianti produttivi in periodi diversi dalla stagionalità dei prodotti freschi, soddisfare le esigenze dei marchi della società e mettere a disposizione del consumatore produzioni genuine, sicure, italiane.

**Power Srl** - dinamica azienda in forte crescita, concessionaria in esclusiva per Ravenna e provincia di un innovativo sistema di aspirazione prodotto in Italia, che grazie alla forza dell'acqua aiuta a combattere l'allergia all'acaro ed elimina la polvere.

**CERCA COLLABORATORI PER PROMUOVERE LA VENDITA DIRETTA SENZA VINCOLI DI TERRITORIO.**

Offresi gratuitamente corso di formazione, materiale dimostrativo, affiancamento iniziale, compenso fisso più incentivi alle vendite.

Per info contattare direttamente Power Srl al numero di telefono indicato oppure inviare una mail.

**BIG\*POWER PHARMACY**

Power Srl - Via del Fringuello, 20 - 48124 Fornace Zarattini (RA)  
Tel. e Fax 0544 460354 - E-mail: [bigpower.ravenna@fastmail.it](mailto:bigpower.ravenna@fastmail.it)

**ROTTAMIAMO IL TUO VECCHIO ASPIRAPOLVERE!**

**BIG\*POWER PHARMACY**

*Elimina la polvere e lava l'aria di casa tua!*



Le tradizioni gastronomiche della classica festività primaverile rinvigorite dai preparati delle Macellerie del Contadino

# L'agnello, il re del periodo pasquale

“La Pasqua, insieme al Natale, è radicata nelle nostre tradizioni e nella nostra cultura, anche dal punto di vista gastronomico - racconta **Fabrizio Facciani**, responsabile delle Macellerie del Contadino della Clai -: ne è simbolo, ovviamente, l'agnello, che resta il prodotto più presente sulle nostre tavole durante il periodo pasquale, anche se, da un po' di anni, tale presenza è ostacolata dalla pseudo cultura buonista che vorrebbe abolire le carni di agnello dalle nostre tavole e, chissà perché, non anche le carni di pollo o di maiale...”

“Noi delle Macellerie del Contadino - continua Facciani - crediamo invece nella forza delle tradizioni e ci consideriamo dei paladini nel difenderle, cercando naturalmente di adattare alle esigenze dei nostri tempi, mettendo a disposizione della clientela non solo materia prima di qualità, ma anche preparazioni che facilitano ed abbreviano la realizzazione di tante ricette.”

## Facciani, cosa si intende per qualità quando si parla di carni di agnello?

“Mi riferisco soprattutto alla freschezza delle carni. Le carni di agnello deperiscono in fretta per cui è importante che ci sia una ‘filiera corta’, senza il passaggio per più mani o tempi di trasporto lunghi che, nel caso di provenienza da paesi stranieri, possono durare anche diversi giorni per cui le carni sono molto meno fragranti e appetibili, anche se possono avere dei prezzi più bassi rispetto a quelle di agnelli italiani.”

## “Esiste anche una sorta di qualità del servizio?”

“Certamente. Si tratta di garantire la presenza sul banco di vendita di tutti i tagli di agnello, costolette comprese, per tutto il periodo festivo, compreso il giorno prima della Pasqua. E' un tipo di servizio che mettiamo in atto da anni e che evita al cliente di prenotare anticipatamente o di rischiare di rimanere senza il taglio preferito. Nelle Macellerie del

Contadino, poi, facilitiamo la vendita di agnelli interi o metà, anche interamente lavorati, per permettere agli interessati di risparmiare sul prezzo di acquisto.”

## Quali sono le preparazioni più richieste dalla clientela?

“Si va dalle costolette già impanate, cosciotti e spallettine insaporiti con sale profumato ed aromi, oppure pronti per essere gratinati e perciò coperti con la classica panatura a base di pane, prezzemolo e olio extravergine. Veramente speciali sono le bracioline di cosciotto marinate alle erbe fini, tenerissime, che si possono fare sia alla griglia sia nella classica padella antiaderente. Un classico per la preparazione al forno è l'arrosto arrotolato di agnello con ripieno al timo, erba aromatica fra le più adatte che esalta il sapore di queste delicate carni. Alle persone che ricercano una preparazione di effetto proponiamo le ‘nocette’ di agnello insaporite al tartufo e cosparse con granelle di farina di mais per creare un effetto cromatico di un giallo intenso, oppure il ‘meloncino’ da cuocere in forno e da proporre in tavola tagliato a spicchi proprio come un meloncino, per ultima la ‘coroncina’ di agnello, proposta anche ripiena che, se ben presentata, dà proprio l'idea di un piatto regale sia nell'estetica che nel sapore.”

## Agnello re della Pasqua, quindi...

“In realtà Pasqua non è solo agnello, è anche carni bianche, come coniglio, pollo e salame. Infatti il lunedì di pasquetta è notoriamente la giornata della gita fuoriporta e della prima scampagnata sulle nostre colline dopo i rigori dell'inverno. E allora cosa c'è di meglio di un buon salame Clai accompagnato dal pane fragrante comprato in uno dei tanti forni attivi anche nei giorni di festa nelle borgate dei nostri appennini?”

G.R.



Una elaborazione pasquale: cosciotto di agnello piangente.

**le ricette del contadino**

**COSCIOTTO ALLA BOSCAIOLA**



**30 minuti**  
**1 ora circa**

**Ingredienti per 4 persone:**  
1 bel cosciotto d'agnello  
750 g patate  
250 g champignon  
100 g finocchio  
50 g pancetta affumicata  
2 filetti di pancarré senza crosta  
erbe aromatiche  
prezzemolo  
timo  
cerfoglio  
aglio  
noce moscata  
burro  
sale e pepe

Fate preparare dai nostri macellai il cosciotto dissossato, ben aperto a libro. Tritate nel mixer la pancetta, il finocchio e i funghi e soffriggete il tutto in una noce di burro aromata lizzata con un cucchiaino di erbe aromatiche, uno spicchio d'aglio tritato, sale, pepe e un po' di noce moscata. Quando il composto si sarà un poco rosolato unite il pan carré sbriciolato e spegnete. Preparate quindi il cosciotto, salatelo, pepatelo e farcitelo con il composto di funghi. Richiudetelo poi nella sua forma iniziale e cucitelo bene. Steccatelo con qualche pezzetto d'aglio e mettete la carne nella sua teglia, con sotto uno strato di patate tagliate a rondelle. Condite con una grossa noce di burro, salate, pepate e bagnate il tutto con un mestolino d'acqua. Cuocete in forno a 200° per circa 60 minuti. Servite la carne a fette con il suo sughero e le patate.

clai



AGNELLO INTERO O METÀ CON TESTA E CORATELLA LAVORATO

9,50 al kg

AGNELLO INTERO O METÀ SENZA TESTA E CORATELLA LAVORATO

9,90 al kg

COSCIOTTO DI AGNELLO INTERO

12,90 al kg

CARRÉ D'AGNELLO INTERO

12,90 al kg

SPALLA D'AGNELLO INTERA

10,90 al kg

COSTOLETTE D'AGNELLO

13,90 al kg

BRACIOLE DI COSCIOTTO D'AGNELLO

13,90 al kg

**SPENDI MEGLIO  
BONTÀ SICURA**

**OFFERTE VALIDE  
DAL 9 AL 21  
MARZO 2015**

macellerie del contadino

SOI O NFI PUNTI VENDITA

IMOLA Centro Storico • Vicolo Inferno, 7

IMOLA Pedagna • Via Donizetti, 21

SASSO MORELLI • Via Gambellara, 62/A

CASTEL SAN PIETRO • Via Matteotti, 25

BORGO TOSSIGNANO • Via Mazzini, 1/D

FAENZA • Via S. Silvestro, 176

RIOLO TERME • Via A. Moro, 70/C

INFO E PRENOTAZIONI:

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

Dalla storia di una mutua romagnola nasce una cooperativa di utenza per risparmiare sulle bollette di casa

# Vuoi risparmiare su luce e gas?

Per rispondere ai bisogni delle persone, in una società che cambia con il mutare delle condizioni economiche soprattutto in tempi di crisi, nasce una cooperativa di utenza promossa da Confcooperative Ravenna.

Di cosa si tratta? E', di fatto un gruppo di acquisto collettivo per la fornitura di energia elettrica e gas alle utenze domestiche. La Cooperativa di utenza, aggregando l'offerta e creando massa critica nell'acquisto, rappresenta una valida alternativa alla contrattazione effettuata da ciascun utente in proprio, in termini di risparmio dal punto di vista economico, di tempo e di assistenza garantita, per le persone fisiche e le famiglie. "Confcooperative Ravenna lancia il progetto cooperativo 'Risparmia su luce e gas' - spiega il direttore **Andrea Pazzi** - proponendo il modello di cooperativa di utenza, molto diffuso nei Paesi anglosassoni, al fine di formare un gruppo di acquisto collettivo, per mettere a disposizione dei partecipanti le migliori condizioni di mercato per le utenze domestiche."

## Chi sono i protagonisti del progetto?

"I veri protagonisti sono tutte le persone che aderiranno a questo progetto di cooperazione di utenza. Lo strumento che Confcooperative mette in campo è rappresentato dalla ex Società Romagnola di Mutuo Soccorso di Ravenna - ente che dal 1992 ha ope-



rato a favore dei propri soci in ambito sanitario, previdenziale ed assistenziale - trasformata in Società cooperativa di utenti durante l'assemblea del 5 marzo scorso. Importante in questa prima fase anche il contributo di Power Energia, il gruppo di acquisto collettivo nato per le esigenze di risparmio delle imprese, che grazie all'esperienza maturata, ha permesso di valutare l'affidabilità del fornitore e selezionare l'offerta economica più interessante per gli utenti."

## Cosa caratterizza la cooperativa di utenza?

"In sintesi la cooperativa di utenza associa persone fisiche, si occupa di contrattare le migliori condizioni di prezzo e servizi per la fornitura di energia elettrica e gas su mandato dei singoli e fornisce assistenza ai soci relativa agli aspetti contrattuali e se necessario alla lettura della propria bolletta."

## Quali sono i vantaggi del progetto "Risparmia su luce e gas"?

"Il vantaggio più concreto di aderire a

questo gruppo di acquisto collettivo, è poter usufruire per le proprie utenze domestiche (energia elettrica e gas), di prezzi dell'energia scontati rispetto alle tariffe del servizio di 'maggior tutela' stabilite dallo Stato per il mercato vincolato. Un vantaggio, quindi, tangibile e di riscontro immediato, oggi non presente sul mercato."

## Come fare per aderire alla cooperativa di utenza?

"E' possibile esprimere il proprio interesse ad aderire al progetto, recandosi presso le sedi della Bottega dei Servizi - a Ravenna in via Cassino 79/c (tel. 0544 271321) e Faenza in corso Mazzini 128/a (tel. 0546 668238), negli orari di apertura al pubblico - o scaricando e compilando l'apposita modulistica dal sito di Confcooperative Ravenna (<http://www.ravenna.confcooperative.it/Le-Notizie/ArtMID/496/ArticleID/1254/Risparmia-su-luce-e-gas>), da inviare a [mutuoromagnola@fastmail.it](mailto:mutuoromagnola@fastmail.it). La sottoscrizione della manifestazione di interesse non comporta alcun impegno, a conferma della responsabilità della cooperazione ad operare con serietà per i bisogni della collettività. Solo dopo aver approfondito le informazioni ricevute le persone interessate potranno decidere di diventare soci della cooperativa e iniziare a fruire dei vantaggi."

Manuela Cavina

segue da pag. 1

## Uno più uno = tre

di Papa Francesco\*

Conosco che cosa fate da anni con cuore e con passione, nelle periferie delle città e della nostra società [...] A voi sta il compito di inventare soluzioni pratiche, di far funzionare questa rete nelle situazioni concrete delle vostre comunità locali, partendo proprio dalla vostra storia, con il vostro patrimonio di conoscenze per coniugare l'essere impresa e allo stesso tempo non dimenticare che al centro di tutto c'è la persona. [...]

Il terzo incoraggiamento riguarda l'economia, il suo rapporto con la giustizia sociale, con la dignità e il valore delle persone. [...] Noi sappiamo che realizzando una qualità nuova di economia, si crea la capacità di far crescere le persone in tutte le loro potenzialità. [...] il socio della cooperativa [...] dev'essere sempre il protagonista, deve crescere, attraverso la cooperativa, crescere come persona, socialmente e professionalmente [...]

Il quarto suggerimento è questo: [...] Realizzare la conciliazione, o forse meglio l'armonizzazione tra lavoro e fami-

glia, è un compito che avete già avviato e che dovete realizzare sempre di più. Fare questo significa anche aiutare le donne a realizzarsi pienamente [...]. Donne libere di essere sempre più protagoniste, sia nelle imprese sia nelle famiglie! [...]

Il quinto incoraggiamento forse vi sorprenderà. Per fare tutte queste cose ci vuole denaro! [...] Dovete investire, e dovete investire bene! [...] Collaborate di più tra cooperative bancarie e imprese, organizzate le risorse per far vivere con dignità e serenità le famiglie; pagate giusti salari ai lavoratori, investendo soprattutto per le iniziative che siano veramente necessarie. [...] Il denaro a servizio della vita può essere gestito nel modo giusto dalla cooperativa, se però è una cooperativa autentica, vera, dove non comanda il capitale sugli uomini ma gli uomini sul capitale. [...] fate bene [...] a contrastare e combattere le false cooperative, quelle che prostituiscono il proprio nome di cooperativa [...]

[...] Lo dico a voi per dirlo a tutte le



Papa Francesco saluta Maurizio Gardini, presidente di Confcooperative.

cooperative del mondo: le cooperative non possono rimanere chiuse in casa, ma nemmeno uscire di casa come se non fossero cooperative. [...] Occorre avere il coraggio e la fantasia di costruire la strada giusta per integrare, nel mondo, lo sviluppo, la giustizia e la pace. [...]

So che da alcuni anni voi state collaborando con altre associazioni cooperativistiche [...] per creare un'Alleanza delle

cooperative e dei cooperatori italiani. [...] Fate bene a progettare così, e così fate un passo avanti! [...] Vivete la vostra Alleanza da cristiani [...] senza paura! [...] Andate avanti, dunque, e camminate insieme con tutte le persone di buona volontà!

\*estratto dal discorso che Papa Francesco ha rivolto ai 7000 operatori di Confcooperative nell'udienza del 28 febbraio 2015



## Showroom Imola

ORARI DI APERTURA

Del lunedì al sabato

Tel: (0543) 661111 / 661112 / 661113 / 661114

Viale Vittorio Veneto, 13 - 41026 Imola (BO) - colmia.it

Per appuntamenti e informazioni contattate lo 0543 661150 o

rispondete via mail: [colmia@colmia.it](mailto:colmia@colmia.it)

## Forlì

ORARI DI APERTURA

Del lunedì al sabato

Tel: (0543) 661111 / 661112 / 661113 / 661114

Viale Gramsci, 118 - 41122 Forlì (FC) - colmia.it

Per appuntamenti e informazioni contattate lo 0543 661150 o

rispondete via mail: [colmia@colmia.it](mailto:colmia@colmia.it)

[imola.colmia.com](http://imola.colmia.com)

IMOLA  
CERAMICA

# driadi

WELLNESS & BEAUTY

alla ricerca  
del **NUOVO**  
**equilibrio**

*Thermarium*  
*Palestra kinesis*  
*Private thermarium*  
*Estetica tradizionale*  
*Consulenze nutrizionali*  
*Pacchetti e programmi dimagranti*  
*Trattamenti viso e corpo con rituali benessere*

seguici su  

[ **comfort zone** ]

PHYTOMER

 EUCARIE  
International

SOPRA LA PISCINA DI FAENZA tel. 0546 620062 info@driadi.it

Iscriviti gratuitamente alla nostra newsletter cliccando sul sito [www.driadi.it](http://www.driadi.it)



**Promessa mantenuta.  
Vi aspettiamo!**



#### ORARI APERTURA IMPIANTO PRINCIPALE

• LUNEDÌ	6.50 - 11.00
• MARTEDÌ	8.15 - 22.00
• MERCOLEDÌ	8.15 - 22.00
• GIOVEDÌ	12.00 - 11.00
• VENERDÌ	8.15 - 22.00
• SABATO	8.15 - 19.30
• DOMENICA	8.15 - 18.30

#### ORARI APERTURA IMPIANTO NUOVO

• LUNEDÌ	12.00 - 14.30
• MARTEDÌ	6.50 - 14.30
• MERCOLEDÌ	8.30 - 14.30
• GIOVEDÌ	8.30 - 14.30
	19.45 - 22.00
• VENERDÌ	6.50 - 14.30
• SABATO	8.30 - 18.30
• DOMENICA	8.30 - 13.30

**NOVITÀ**  
2014 / 2015

FIT & FIT - DRESS UP - ACQUARUNNING  
CARDIO BIKE - PALLANUOTO FEMMINILE  
NUOTO PINNATO

www.piscinafaenza.com

[www.piscinafaenza.com](http://www.piscinafaenza.com) • [info@piscinafaenza.com](mailto:info@piscinafaenza.com) • Tel 0546 621012

L'accesso al credito spiegato alle imprese: a Faenza un convegno cui hanno partecipato anche Cooperfidi e Cfi

# Finanziamenti "cooperativi"

Come accedere al credito anche in tempi di crisi: è stato questo, in estrema sintesi, l'oggetto del seminario informativo organizzato da Confcooperative Ravenna nelle scorse settimane. Un incontro, al quale hanno partecipato anche Francesco Maccione (Cooperfidi Italia), Alessandro Viola (Cfi, Cooperazione Finanza e Impresa) e Lucio Ragazzini (Bcc ravennate e imolese), ideato proprio per far conoscere alle imprese cooperative (e non solo) tutti gli strumenti che il mondo cooperativo mette in campo per consentire alle aziende di soddisfare i propri bisogni finanziari in caso di avviamento, potenziamento e (anche) rilancio dell'attività.

Nel corso del seminario, che si è svolto a Faenza nella cornice della nuova sala Bcc Città e Cultura in piazza Della Libertà, sono



stati presentati i servizi messi in campo da Cooperfidi Italia, l'ente nazionale specializzato nel rilascio di garanzie "a prima richiesta" a favore delle banche e degli istituti finanziari che erogano credito alle imprese cooperative, e le soluzioni offerte da Cfi, la società nata per promuovere progetti di sviluppo o operazioni

di rilancio dell'attività delle imprese cooperative in crisi. Cfi, che come Cooperfidi aderisce alle organizzazioni riunite nell'Alleanza delle Cooperative Italiane, opera dal 1986 partecipando al capitale sociale delle imprese. "Tra le novità di Cooperfidi - ha messo in luce Francesco Maccione - c'è la possibilità di garantire il credito anche alle imprese socie delle cooperative, come ad esempio le aziende agri-

cole, e il potenziamento del servizio di rating che forniamo alle associate. Inoltre abbiamo messo a punto numerosi prodotti specifici per le cooperative sociali e le cooperative di trasporto nonché per le start-up e per le imprese femminili."

A integrare il ventaglio delle soluzioni proposte ci sono i servizi di Confcooperative Ravenna: "Le cooperative non vengono lasciate sole a destreggiarsi in questo mondo di strumenti finanziari - spiegano i vertici dell'organizzazione provinciale - e solo dopo una fase di analisi e accompagnamento realizzata dai nostri tecnici si decide se esiste sostenibilità del progetto e vengono inoltrate le domande. I nostri tecnici che, tra l'altro, sono a disposizione delle associate anche per elaborare il business plan per il rilancio dell'attività e per supportare le cooperative che intendono potenziare uno o più rami della propria azienda."

*Gilberto Casadio*

**Due immagini del seminario dedicato al credito. Nel tondo Pier Nicola Ferri e Andrea Pazzi di Confcooperative Ravenna**

Tutti gli strumenti in campo spiegati dalla Commissione Dirigenti Cooperatrici e dal Credito Cooperativo ravennate e imolese

## Imprese femminili: come accedere al credito

E' per iniziativa della Commissione Dirigenti Cooperatrici Acì che, nelle scorse settimane, è stato lanciato l'opuscolo informativo che raccoglie tutti gli strumenti pensati per sostenere l'imprenditoria al "femminile" in Italia.

La pubblicazione contiene numerosi approfondimenti legati agli strumenti di finanziamento e accompagnamento dell'imprenditoria femminile con l'obiettivo di sostenere e incentivare, in particolare, l'iniziativa imprenditoriale cooperativa (le cooperative femminili in Italia sono 17.674, pari al 21,9% del totale). "Studi e ricerche della Banca D'Italia mettono in luce un minore ricorso al credito delle imprese a maggioranza femminile rispetto a quelle a condizione maschile - sottolinea Claudia Gatta, presidente della Commissione Dirigenti Cooperatrici di Confcooperative Emilia Romagna -. Un dato che può derivare sia da elementi di discriminazione, quali la richiesta di maggiori garanzie e tassi più alti, sia dalla tendenza alla maggiore prudenza e insicurezza delle donne imprenditrici nei confronti del credito. E' con questa consapevolezza che gli organismi di parità dell'Alleanza

(Confcooperative, Legacoop e Agci) hanno ritenuto utile mettere a punto una guida, per le socie delle cooperative, all'utilizzo degli strumenti e dei prodotti finanziari disponibili nel perimetro dell'Alleanza."

Venendo alle più recenti e importanti misure a tutela e supporto dell'imprenditoria femminile va necessariamente ricordato il Fondo di garanzia dell'Abi (Associazione Bancaria Italiana) sottoscritto in collaborazione con il Dipartimento per le pari opportunità della Presidenza del Consiglio dei Ministri, il Ministero dello sviluppo economico e le associazioni imprenditoriali di categoria maggiormente rappresentative delle imprese (Alleanza delle cooperative italiane, Confindustria, Confapi, Rete imprese Italia). Il Fondo, sottoscritto lo scorso giugno con un Protocollo di intesa, è stato ideato per favorire l'accesso al credito delle imprese femminili e delle libere professioniste: "E' una bella iniziativa perché riguarda le donne che fanno impresa, in qualunque forma - spiega Roberto Pesaresi, responsabile dell'ufficio marketing del Credito Cooperativo ravennate e imolese -. Le banche che aderiscono al progetto, se lo ritengono

necessario, possono attingere ad un fondo di garanzia che copre il finanziamento fino all'80%: questo significa che per la banca i rischi si annullano quasi interamente incentivando gli investimenti. Le banche hanno aderito con entusiasmo a questa iniziativa perché, per la prima volta, non pone vincoli di età o forma d'impresa includendo anche tutte coloro che svolgono la libera professione."

Le linee guida per potersi avvalere del supporto del Fondo di garanzia sono tre: "Investiamo sulle donne", finanziamenti per nuovi investimenti per lo sviluppo dell'attività; "Donne in start-up", finanziamenti finalizzati a favorire la costituzione di nuove imprese; "Donne in ripresa", finanziamenti per favorire la ripresa delle Pmi e delle lavoratrici auto-



nome che attraversano una situazione di momentanea difficoltà. "Stiamo cercando di promuovere il più possibile questa iniziativa che, come banca, cerchiamo di interpretare nella forma più estensiva possibile - conclude Pesaresi -. Mi interessa sottolineare che tra le tipologie di finanziamenti che proponiamo a queste imprenditrici c'è anche il "Buona impresa", una linea di credito completa pensata per under 35 che vogliono avviare una nuova attività."

*Mabel Altini*



## idrologica

irrigazione, tecnologia • sostenibilità




IRRIGAZIONE
ANTIBRINA
ANTIGRANDINE

STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI
RETI IDRICHE

NOLEGGIO FILTRI
IRRIGAZIONE AREE VERDI

Via Soldata 1, 48018 Faenza (Ra), Tel. 0546 30489, Fax 0546 32031  
[www.idrologica.com](http://www.idrologica.com), [info@idrologica.com](mailto:info@idrologica.com)

## Geom. Visani

Ristrutturazioni  
impermeabilizzazioni  
tetti - lattoneria  
termocappotti - imbiancatura

**ESPERIENZA VENTENNALE**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti

Tel. 0544 415111 • cell. 339 2735072 • [uormas.tel@live.it](mailto:uormas.tel@live.it)

Nei punti vendita Cofra l'iniziativa di Conad è aperta a tutti i soci, anche se non sono in possesso della Conad Card

# Più Bonus più Buoni ai soci Cofra

E' partita la nuova iniziativa Conad "Più Bonus più Buoni" che permetterà a tutti i possessori della Conad Card di accumulare bonus da trasformare poi in buoni per la spesa.

**La grande novità è che tutti i soci Cofra possono partecipare all'iniziativa anche se non sono in possesso della Conad Card, basta che facciano la spesa in uno degli otto punti vendita Cofra Conad del territorio.**

**Ecco come funziona l'iniziativa:**

#### Accumula

2 bonus ogni euro di spesa su prodotti a marchio Conad confezionati. Ogni volta che si acquista un prodotto a marchio Conad confezionato utilizzando la Carta

Insieme più Conad Card si accumulano 2 bonus per ogni euro di spesa. Sullo scontrino di ogni spesa si potrà controllare il totale dei Bonus accumulati e scoprire quanto manca per raggiungere il traguardo. (Fino al 30 aprile 2015)

#### Risparmia

Subito ogni 250 bonus 1 buono da 5 euro sullo scontrino. Una volta raggiunta la soglia dei 250 bonus si riceverà, direttamente sullo scontrino della spesa successiva, 1 buono da 5 euro da utilizzare in seguito unitamente alla carta a fronte di una spesa minima di 25 euro con scontrino unico. I buoni spesa sono cumulabili (ad esempio 2 buoni da 5 euro sono utilizzabili

su una spesa di almeno 50 euro). I bonus non utilizzati saranno azzerati e non potranno essere utilizzati per iniziative successive. (Fino al 14 giugno 2015)

#### Raddoppia

La domenica 4 Bonus ogni euro di spesa. Se si fa la spesa la domenica, ogni volta che si acquistano prodotti a marchio Conad confezionati si riceverà per 1 euro di spesa 4 bonus anziché 2, così da poter raggiungere il traguardo dei 250 bonus molto più velocemente. (Fino al 30 aprile 2015)

Ecco i negozi Cofra dove i soci possono partecipare alla raccolta anche senza possedere la Conad Card:

**Superstore Conad Cofra Cicogne**  
via Galilei, 4 Faenza

**Conad Cofra Faenza 1**  
via Renaccio, 23/25 Faenza

**Coand Cofra**  
via Baldina Brisighella

**Conad Cofra**  
via Dante Alighieri, 10 Riolo Terme

**Conad Cofra Bassette**  
via Grandi, 2 Ravenna

**Conad city Cofra**  
via Roma, 39 Casola Valsenio

**Conad city Cofra**  
c.so Sforza, 108/6 Cotignola

**Conad city Cofra**  
via Faentina Nord, 282 Godo

I.P.

Anche a Riolo Terme, Casola Val Senio e Cotignola è terminato il progetto promosso dalla cooperativa Cofra per le scuole

## I vincitori del concorso "Scopri il mondo con..."

Si è concluso anche nelle città di Riolo Terme, Cotignola e Casola Valsenio il concorso "Scopri il mondo con..." promosso da Cofra, in favore delle scuole locali.

Un'iniziativa che ha trovato largo entusiasmo tra i bambini, gli insegnanti e le famiglie del territorio.

Da sinistra la classe 5b della scuola elementare "Gli angeli del Senio" e la 1a della scuola media "Luigi Varoli" di Cotignola. In basso da sinistra i bambini della scuola per l'infanzia paritaria "S. Giuseppe" di Riolo Terme e della scuola per l'infanzia "Il Cantastorie" di Cotignola.



**COFRA**

## Tra il dire e il fare.

#### Faenza (RA)

Via Volta, 11  
Tel. 0546.62.06.66  
faidata.faenza@bricofe.it

**Lunedì - Sabato:**  
8.30-13.00/15.00-19.30

#### Faenza (RA)

Centro Comm.le "Le Maioliche"  
Via Bisaura, 1/3 Tel. 0546.64.68.67  
faidata.maioliche@bricofe.it

**Lunedì: 12.00-21.00**  
**Martedì - Sabato: NO STOP: 9.00-21.00**  
**Domenica NO STOP: 10.00-20.00**



**RICHIEDI LA CARD ALL'INTERNO DEL PUNTO VENDITA!**  
controlla il regolamento presso il punto vendita

I punti vendita Bricofer di Faenza si preparano a rispondere a tutte le esigenze in materia di giardinaggio, orto e relax

# Aspettando la primavera...

Come ormai è consuetudine, nel mese di marzo i punti vendita a marchio Bricofer di via Volta e del centro commerciale le Maioliche di Faenza si preparano a rispondere a tutte le richieste dei propri clienti in materia di giardinaggio e attività all'aria aperta.

## Giardinaggio

Per far bello il proprio giardino in vista della primavera imminente, al Bricofer sono disponibili diverse varietà di sementi per il prato. Si può scegliere, inoltre, tra un'alta gamma di semi per fiori e sono in arrivo le prime coloratissime primule. A disposizione tutti gli accessori necessari per il giardinaggio, come guanti, forbici, innaffiatori, zappette, rastrelli, rasaerba a scoppio ed elettrici, tagliasiepi, motoseghe, trattorini e altro ancora.



Orto

Gli amanti dell'orto avranno ampia disponibilità di semi e piantine da far crescere nel proprio angolo verde, sia esso "professionale", "casalingo" o addirittura "pensile". Tra le prime piante a disposizione lattughe, cipolle e pomodori di diverse qualità, fra le quali l'ormai noto "pomodoro nero di Crimea", molto richiesto per le sue proprietà antiossidanti, per il sapore deciso e per la

quasi assenza di semi.

## Vita all'aria aperta

Per il relax e la vita all'aria aperta nel volantino delle promozioni sarà già possibile scegliere tra diversi modelli di gazebo e barbecue. Per quanto riguarda i gazebo, sono molte le soluzioni presenti a seconda dello spazio a disposizione e dei propri gusti: si va, infatti, da modelli semplici e tradizionali di modeste dimensioni a costruzioni più complesse, che prevedono l'inserimento di piccole piscine o vasche idromassaggio. Per quel che concerne i materiali si può scegliere tra l'alluminio, caratterizzato per una certa durezza

nel tempo ed una manutenzione limitata e il legno, più apprezzato a livello estetico. Inoltre per chi non ha a disposizione lo spazio adatto per una struttura permanente o vuole con sé la comodità di casa anche in viaggio, si può scegliere tra diversi modelli di gazebo portatili, realizzati in acciaio leggero.

## Per i soci

Continuano anche nel mese di marzo le attività di rinnovo dei Bricofer faentini con i reparti dedicati all'arredo bagno completamente rivisitati. Inoltre, come ogni fine mese, grandi sconti per possessori di premium card.

I.P.



Una polizza che garantisce consulenza e il pagamento delle spese giudiziarie, per affrontare con serenità qualsiasi imprevisto

## Tutela legale con Assicofra e Uca Assicurazione

Grazie alla partnership con Uca assicurazione, Assicofra può aiutare i propri assicurati anche in materia legale.

Uca assicurazione, infatti, è la compagnia che, fin dal 1932, introduce in Italia il ramo Tutela Legale, adottando l'acronimo di "Ubique Consilium Adiuvat", che vuol dire "ovunque il consiglio di un esperto è di aiuto". Uca è in grado di fornire un'assistenza a 360° per la tutela esclusiva degli interessi dell'assicurato, garantendo oltre al pagamento delle spese legali sostenute un servizio di consulenza legale particolarmente efficace grazie al servizio uc@online e al numero verde "Pronto, Uca!"

Uca rispetta la volontà dei suoi assicurati, che possono scegliere liberamente i professionisti che li assistono e li rappresentano, siano essi avvocati, periti o addirittura traduttori ed interpreti ove ci fosse necessità

di gestire pratiche all'estero.

Per affrontare con serenità qualsiasi imprevisto giudiziario e tutelare al meglio i diritti e interessi Uca garantisce il pagamento delle spese dell'avvocato e del perito liberamente scelto in sede civile, penale ed amministrativa per ogni grado di giudizio, fino alla Cassazione, comprese le spese di soc-

combenza, cioè quelle di un'eventuale sconfitta giudiziaria.

La scelta del professionista può avvenire liberamente dall'Assicurato in un ambito molto ampio, non limitandosi quindi al solo foro di competenza.

Le polizze Uca mantengono quello che promettono: la compagnia non subordina l'o-

peratività della polizza né alla sua valutazione circa l'opportunità e la convenienza dell'azione giudiziale, né riservando a legali di propria fiducia la trattazione dei sinistri.

I prodotti proposti, tutti rinnovati secondo le esigenze del mercato e delle innovazioni giuridiche, sono adeguati ad ogni richiesta.

Per informazioni: 0546 621641, info@assicofra.it e www.assicofra.it

I.P.



**Se sei un professionista già formato nel ramo assicurazioni e sei interessato ad inserirti in una struttura ben avviata contatta Assicofra allo 0546 621641 o invia il tuo curriculum a info@assicofra.it**



# ASSICOFRA

assicurazioni



## Mentre guidi NON SEI ASSICURATO!

Hai fatto la tua polizza Auto eppure sei scoperto!

Quando fai la tua polizza Auto pensa anche a te...aggiungi la Polizza Infortuni Conducente, così in caso di sinistro puoi sempre contare sulla giusta tutela anche per la tua persona. La più importante.

Chiedi informazioni presso le nostre sedi.

**FAENZA**  
Via S. Maria Maddalena, 11

**BRISIGNHELLA**  
Via Raccarini, 41

**CASTEL BOLOGNESE**  
Via Emilia Italiana, 140

**MASSA LOMBARDA**  
Via G. P. 7000 - Via Bassi, 79

**MODIGLIANA**  
Via Don Giovanni Verità, 3

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



# SINELCO

SINERGIE ELETTROTECNICHE CONSORZIATE

AIMA  FERRETTI  Elettrosistemi  
impianti *elettricità e tecnologia*

**SEI PROPRIETARIO  
DI UN IMPIANTO  
FOTOVOLTAICO?**

**Non rischiare i tuoi incentivi, fai le cose per bene!**

Sono in vigore **obblighi di Legge** per aggiornare  
il tuo impianto fotovoltaico e **non perdere incentivi:**

**Entro il 30 giugno 2015:**

Per impianti con potenza maggiore di 100 kW allacciati in MT:  
**obbligo di installazione teledistacco** (rimborsato in parte dal gestore)

**Entro il 30 aprile 2015:**

Per impianti con potenza tra 6 e 20kWp allacciati prima del 31/3/12:  
**aggiornamento impianti + nuovo Regolamento d'Esercizio**

Tali aggiornamenti sono obbligatori e regolati da delibere dell'Autorità dell'Energia

**Affidati a persone esperte! Contattaci!**



**SINELCO**

Sede Legale Via D'Azeglio, 5 Russi (RA)

Ufficio Amministrativo Via Palestina, 11 Russi (RA)

Ufficio Tecnico Tel. 0544 580175 - Cell. 346 1879363

info@sinelcoimpianti.it - www.sinelcoimpianti.it

## CMCF

Cooperativa Muratori Cementisti Faenza  
Società Cooperativa

dal 1950 costruiamo  
il vostro futuro

Edilizia,  
ristrutturazioni e risanamenti,  
interventi di risparmio energetico,  
urbanizzazioni,  
manutenzioni civili e industriali.

Via Righi, 52 - 48018 Faenza RA  
Tel. 0546 620550 - Fax 0546 621976

cmcf@cmcf.it [www.cmcf.it](http://www.cmcf.it)

PROTOS  
SOF



ISTITUTO  
GIORDANO



Importante contributo dei supermercati di via Albergone e "La Pieve" alle edizioni 2015 della Città dei Lego e Città dei bambini

# Conad per i bimbi di Bagnacavallo

Confermato, anche per il 2015, il contributo economico e operativo dei Conad di via Albergone e "La Pieve" di Bagnacavallo alle iniziative dedicate ai più piccoli previste in città nel periodo primaverile: "Si tratta di due feste che si svolgeranno a Bagnacavallo il 18-19 aprile e il 22 maggio 2015 - racconta Raffaele Gordini, presidente della cooperativa che gestisce i due supermercati a marchio Conad -. Entrambi gli eventi sono organizzati dal Comune in collaborazione con le scuole e le associazioni del territorio ed hanno finalità educative e di promozione della socialità tra i più piccoli."

## Città dei Lego 2015

Il primo dei due eventi per i bambini è l'attesissima terza edizione della "Città dei Lego" che si svolgerà sabato 18 e domenica 19 aprile nella cornice dell'ex Convento di San Francesco. Per l'occasione sarà allestita una mostra di 80 mq e, oltre al gioco libero, sarà organizzato un concorso dal titolo "Mattoncino su Mattoncino" cui tutti potranno partecipare ad offerta libera. Nella giornata di domenica l'iniziativa, che per due giorni vedrà anche allestito uno stand gastronomico a cura dell'associazione "Tutti x la scuola", si concluderà con la premiazione del concorso che, come ogni anno, non riguarderà un unico vincitore ma tutti i partecipanti nello spirito di condivisione e partecipazione proprio dell'iniziativa. "Il nostro contributo

all'evento sarà, in particolare, a favore dell'associazione Tutti x la scuola - continua Gordini -. I nostri supermercati metteranno infatti a disposizione un budget economico di spesa alimentare a favore di questa associazione costituita da genitori, nonni, amici e parenti dei bambini del Comune di Bagnacavallo che ha come finalità quella di donare gli incassi alle scuole (dal nido alla secondaria di primo grado) per l'acquisto di materiale didattico e attrezzature."

## Città dei Bambini 2015

Sono in via di definizione tutti gli eventi della Città dei Bambini 2015, la grande festa dedicata ai più piccoli che si svolge ormai da molti anni anche a Bagnacavallo e che quest'anno cadrà venerdì 22 maggio. Il tema di questa edizione che, come sempre, coinvolgerà tutti i bambini dal nido alla scuola primaria e secondaria di primo grado, sarà in linea con l'Expo di Milano e riguarderà quindi il cibo inteso non solo come alimentazione ma anche come salute, benessere e lavoro della



terra. "Collaboriamo ogni anno alla buona riuscita della manifestazione che, quest'anno, assume anche un valore in più legato proprio alla scelta di tematiche che ci toccano da vicino - spiega il presidente di Cpda -. Per questo motivo abbiamo deciso di parte-

cipare attivamente contribuendo non solo economicamente offrendo due spettacoli di burattini ma anche mettendo a disposizione le cassette di frutta e verdura mista per i laboratori da 0 a 6 anni dedicati a 'odori e sapori' nonché 250 sportine Conad biodegradabili per la distribuzione delle sorprese."

M.A.

## Città dei bambini, 22 maggio 2015 Programma 0-6 anni

### Programma per il nido

- 9.30 Racconto cartonato tutto da animare e colorare sul tema della natura a cura di un operatore volontario presso la saletta didattica del Museo delle Cappuccine
- 10 Merenda per i bambini offerta dall'Associazione di volontariato locale
- 10.30 Attività polisensoriali tra odori e sapori aromatici presso il chiostro del Museo delle Cappuccine + sorpresa

### Programma per la scuola dell'infanzia

- 9.30 Primo gruppo (109 bambini) spettacolo di burattini "Sandrone, mamma mia che fame..." a cura di Sabina Morgagni presso il chiostro dell'ex Convento di San Francesco di Bagnacavallo
- 10 Merenda per tutti i bambini offerta dall'Associazione di volontariato locale
- 10.30 Laboratorio dei frutti ed ortaggi nascosti a cure delle volontarie + sorpresa (sporta biodegradabile Conad con la frutta e verdura indovinata a cura del personale educativo ed ausiliario in pensione)
- 10 Merenda per tutti i bambini offerta dall'associazione di volontariato locale
- 10.30 Secondo gruppo (127 bambini) spettacolo di burattini "Sandrone, mamma mia che fame..." a cura di Sabina Morgagni presso il chiostro dell'ex Convento di San Francesco di Bagnacavallo
- 11 Laboratorio dei frutti ed ortaggi nascosti a cure delle volontarie + sorprese da portare a casa (sporta biodegradabile Conad con la frutta e verdura indovinata a cura del personale educativo ed ausiliario in pensione). Saluto finale in piazza



In alto l'edizione della Città dei bambini dello scorso anno e il supermercato Conad di via Albergone a Bagnacavallo. Sopra la Città dei Lego

<b>LE OFFERTE DEL MESE</b> Dal 5 all' 11 marzo COMPRI 2 PAGHI 1 BIS Dal 12 al 18 marzo SCONTI FINO AL 50% Dal 19 al 25 marzo OFFERTE SPECIALI TAGLIO NETTO Dal 26 marzo al 5 aprile OFFERTA PASQUALE CON TANTE OCCASIONI D'ACQUISTO CONTINUANO I "BASSI & FISSI" VERRANNO INDIVIDUATI TANTI PRODOTTI A MARCHIO CONAD CHE SARANNO VENDUTI A PREZZI PROMOZIONALI SUPER SCONTATI FINO AL 30 APRILE 2015	<b>CONAD</b> SUPERSTORE BAGNACAVALLO APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20 APERTO LA DOMENICA DALLE 8 ALLE 13	<b>COBAR CONAD</b> BAGNACAVALLO APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7 ALLE 19.30 APERTO LA DOMENICA DALLE 8.30 ALLE 13	
	<b>PIÙ BONUS PIÙ BUONI</b> Più Bonus Più Buoni, riservato ai possessori di CARTA INSIEME PIÙ CONAD (CARD) è un modo facile e automatico per accumulare convenienza, sotto forma di buoni spesa, con I PRODOTTI A MARCHIO CONAD CONVENZIONATI.		
<b>Accumula</b> dal 1 gennaio al 30 aprile 2015		<b>Risparmia subito</b> dal 1 gennaio al 14 giugno 2015	<b>Raddoppia</b> fino al 30 aprile 2015
2 BONUS ogni 1€ di spesa su prodotti a marchio Conad confezionati		ogni 250 bonus 1 BUONO DA 5€ sulla scantrino	la domenica 4 BONUS ogni 1€ di spesa
Regolamento completo nei punti vendita che espongono il materiale pubblicitario.			
<b>COBAR CONAD</b> BAGNACAVALLO	C. Comm.le LA PIEVE Via Fossa, 3 • Tel. 0545 63474	<b>CONAD SUPERSTORE</b> BAGNACAVALLO	c/o LA FONTE DI TIBERIO Via Albergone 32 • Tel. 0545 60240

Dal 1977 il self service interaziendale faentino offre un servizio di qualità per un totale di 500 pasti al giorno

# A tavola con l'esperienza Gemos

Compie 41 anni la mensa Interaziendale di via Oberdan 7 a Faenza nata in uno stabile comunale per soddisfare le esigenze del servizio mensa di importanti aziende del territorio a prezzi contenuti.

“La gestione da parte di Gemos della struttura è iniziata nell'agosto del 1977 - racconta **Sante Pezzi**, responsabile produzione Gemos -. Da allora, tramite nuovi contratti, la cooperativa si è fatta carico di vari interventi di ristrutturazione ed ammodernamento di locali, impianti e servizi. Oggi alla mensa interaziendale trovano impiego 14 lavoratori, di cui 13 soci Gemos, 2 uomini e 12 donne, 4 a tempo pieno e 10 part time.”

Il servizio mensa è attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 11,45 alle 14,30: “Abbiamo un'affluenza media di circa 500 pasti giornalieri, realizzati con la tecnica fresco-caldo, cioè preparati e distribuiti in giornata - sottolinea **Rodolfo Emiliani**, responsabile dal 1988 del self service faentino -. Ancora oggi, nonostante molte delle aziende presenti al momento dell'inaugurazione della mensa non ci siano più, cerchiamo di proporre piatti a prezzi contenuti per venire incontro alle esigenze dei lavoratori presenti in zona, che possono essere muratori, operai, impiegati oppure banchieri.”

Lo stabile ha una superficie complessiva di circa 1000 metri quadrati, composti da 600 mq di sala/bar, con oltre 300 sedute, 400 metri quadrati di cucina e dispense:

“Grazie agli ampi spazi che abbiamo a disposizione nella zona self service e ai diversi banchi espositivi - continua Emiliani - riusciamo a garantire un servizio veloce e senza tempi di attesa. Nel contempo, offriamo a chi voglia consumare il proprio pasto a casa o in ufficio, la possibilità di asporto.”

Per quanto riguarda le proposte di menù sono molteplici. Si può, infatti, scegliere tra piatti freddi, primi semplici a base di pesce, carne e verdure, secondi di pesce e carne, contorni gratinati e al vapore e svariate insalate a libero servizio. Non manca inoltre un vasto assortimento di frutta e dolci, oltre ai prodotti di panetteria ed all'offerta quotidiana della pizza, preparata e cotta al momento su richiesta. “Da diverso tempo abbiamo inoltre introdotto alcuni appuntamenti fissi che ormai ci contraddistinguono - prosegue Emiliani -: il martedì il richiestissimo kebab e il venerdì il fritto di pesce. Recentemente diamo anche maggiore possibilità ai vegetariani di trovare ogni giorno piatti gustosi e fantasiosi. Infine, da non dimenticare, il bar presente in sala per gustare un buon caffè a fine a pasto.”

I.F.



Sopra lo staff Gemos della mensa interaziendale di via Oberdan a Faenza. Sotto, due immagini interne della struttura attiva dal 1974.



Se ne parla il 14 marzo a Faenza durante l'assemblea di Snoopy Casa

## Housing sociale: prospettive

Si terrà il 14 marzo dalle ore 9, presso l'Hotel Cavallino in via Forlivese 185 a Faenza, l'assemblea della cooperativa di abitazione Snoopy Casa.

Il primo punto all'ordine del giorno prevede l'illustrazione dei nuovi progetti di edilizia sociale nel comune di Faenza: 14 alloggi in via Boschi, adiacenze via Fornarina (11 in godimento a termine e 3 in proprietà) e 16 alloggi in via Cimabue, zona “La Filanda” (13 in godimento permanente e 3 in proprietà). Successivamente si aprirà il dibattito pubblico “Housing sociale: relazioni fra pubblico e privato” al quale seguiranno le formalità di prenotazione per gli alloggi sociali descritti prima.

Al dibattito pubblico prenderanno parte il senatore Stefano Collina, la consigliera regionale Manuela Rontini, l'assessore alle Politiche sociali e alla casa di Faenza Antonio Bandini, il notaio Massimo Gargiulo, il presidente di Federabitazione ER Luca Bracci e il direttore di Confcooperative Ravenna Andrea Pazzi.

Il programma della mattinata prevede: alle ore 9 la registrazione dei partecipanti all'assemblea, seguita alle 9,20 dall'apertura dei lavori e l'illustrazione degli interventi edilizi; alle 9,50 la relazione del notaio Gargiulo sul “Patto di futura vendita” seguita da una pausa caffè; alle 10,30 dopo una introduzione del presidente della



cooperativa Giovanni Dallara inizieranno gli interventi dei relatori e alle ore 12 si prosegue con le formalità di prenotazione degli alloggi per concludere alle 12,30.

Per informazioni, 0544 423745 - 335 1310058.

## Recupero scolastico garantito con Cultura Popolare

Docenti qualificati, sicurezza del prezzo finale e miglioramento del rendimento scolastico in 10 ore: queste la garanzie delle lezioni di recupero scolastico di Cultura Popolare soc. coop. Percorsi personalizzati creati ad hoc sulle esigenze di ogni studente in ogni singola materia, docenti laureati o dottorati nella materia di insegnamento regolarmente retribuiti, preventivi concordati con la famiglia che garantiscono la certezza del prezzo finale e regolare fatturazione a conclusione del percorso.



Questi i principi sui quali si fonda il servizio di recupero scolastico promosso dalla società cooperativa di Cultura Popolare. Inoltre possibilità di percorsi individuali e collettivi di apprendimento linguistico (Inglese, Francese, Tedesco, Spagnolo, Arabo e Italiano per stranieri) e informatico. Per informazioni 0546 26060, 366 9787633, info@culturapopolare.eu, www.culturapopolare.eu

**PNEUSTECNICA**

Consegna e montaggio a domicilio di pneumatici per macchine agricole

Via Malpighi n. 88/6 • 48018 Faenza (Ra)  
Tel. 0546 623428 • pneustecnica@libero.it

**COLAS VIGILANZA**

La tua casa in mani sicure

Telecontrollo con radio allarme • Plantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

Le nostre sedi

**Ravenna**  
Via Romagna 13 • Tel. 0544 163333 • Fax 0544 163864

**Forlì**  
Via Colonna 96 • Tel. 0543 774331 • Fax 0543 760308

**Bologna**  
Via della Vite 17/19 • Tel. 051 6330266 • Fax 051 6330279

**Codigoro (FE)**  
Via Cooperazione 5 • Tel. 0533 719051 • Fax 0533 727090

www.colasvigilanza.it  
colasvigilanza@clclat.ra.it

0800-046240

Il pubblico di Cinemaincentro, nella sala ravennate, potrà scegliere giorno e orario in cui assistere al proprio film preferito

# Mariani: al via la multiprogrammazione

“A che ora è in programma quel film con Julia Roberts?” “Alle 20,30, ti passo a prendere?” “A quell’ora non ce la faccio, devo mettere a letto i bambini!” Chissà quante volte un dialogo di questo tenore o simile si è svolto fra amici per organizzare la serata. Ora, in seguito all’iniziativa di Cinemaincentro che parte nel mese di marzo presso il “Mariani”, potrebbe non capitare più.

Infatti mediante un semplice sistema, denominato multiprogrammazione, Cinemaincentro proporrà lo stesso film, nel corso di un’intera settimana, ad orari diversi. Per fare un esempio, il lunedì sarà proiettato alle 21,15, il martedì alle 18,30, il mercoledì alle 20, il giovedì alle 22,30 e così via...

“Questo tipo di programmazione così variegata - garantiscono i responsabili di Cinemaincentro - rappresenta sicuramente un’opportunità per gli spettatori, perché permette loro di adattare le loro attività lavorative o familiari alle proprie necessità di svago e ai propri gusti personali nella scelta dei film. Inoltre i prezzi di ingresso nel corso di questa iniziativa sono ribassati a 6 euro per gli interi e a 5 per i ridotti.”

Intanto continuano le iniziative specifi-

che organizzate da Cinemaincentro presso le sue sale dislocate nei centri storici della città romagnole. Nel mese di marzo, presso la sala Sarti di Faenza, propone tutti i giovedì sera una mini rassegna, in collaborazione con la Fice, di film italiani locali, dal titolo “Incontri con gli autori”. La rassegna prevede uno spettacolo unico alle 21,15 con la presenza in sala di autori o protagonisti.

Dopo “Perfidia” di Bonifacio Angius, in visione il 26 febbraio alla presenza dell’attore co-protagonista Marco Olivieri, è la volta di “Qui” di Daniele Gaglianone nella serata del 5 marzo (presente in sala il regista).

Il cartellone prevede poi il 12 marzo “Yuri Esposito” di Alessio Fava, che assisterà allo spettacolo insieme al pubblico, seguirà, il 19 marzo “Il segreto d’Italia” di Antonello Belluco. In questo caso saranno ospiti della serata la responsabile di produzione Maria Raffaella Lucietto e i due attori Elisabetta De Gasperi e Amedeo Gagliardi.

Concluderà la rassegna, il 26 marzo, “The best bar in America” di Damon e Eric Ristau. Presente in sala il distributore Alessandro Marotto (Rodaggio Film).

G.R.



Ravenna: l’ingresso del rinnovato cinema Mariani.

Accademia Bizantina in gara per l’importante riconoscimento

## Verso gli “Awards”

Accademia Bizantina è stata candidata all’edizione 2015 dei BBC Music Magazine Awards con l’opera in tre atti di Antonio Vivaldi “L’incoronazione di Dario” incisa per l’etichetta francese Naïve.

Il magazine inglese dedicato alla musica classica fra le 1.200 novità discografiche uscite nel 2014, ha selezionato le 200 che sono state recensite dai lettori con cinque stelle e le ha sottoposte a una propria giuria di esperti.

Accademia Bizantina, con il suo direttore **Ottavio Dantone**, è candidata per la sezione Opera con L’incoronazione di Dario, che vede la partecipazione del tenore Anders Dahlin, dei contralti Sara Mingardo e Delphine Galou, del baritono Riccardo Novaro, dei soprani Roberta Mameli e Sofia Soloviy e dei mezzo soprani Lucia Cirillo e Giuseppina Bridelli.



Il direttore di Accademia Bizantina, Ottavio Dantone.

Questo il giudizio della giuria del magazine inglese: “Non ci sono punti deboli in questo ensemble di alta classe, che esegue la maliziosa e anti-eroica opera di Vivaldi con eleganza. Dantone percorre l’opera con frizzante perfezione, rendendo questo il più emozionante disco dell’Edizione Vivaldi realizzata fino a oggi.”

Un documentario di Maria Martinelli

## I portuali di Ravenna



Alcuni fotogrammi del documentario di Maria Martinelli (coop. StArt) “Portuali. Affresco sul mondo del lavoro e sulla difficile pratica della democrazia” che è stato proiettato al teatro Rasi di Ravenna lo scorso 27 febbraio. Ha seguito un dibattito sul tema della privatizzazione del settore cui ha partecipato anche il direttore di Confcooperative Ravenna Andrea Pazzi.

**sol  
co**

Via Oriani, 8/10  
48100 Ravenna  
Tel. 0544 37080  
Fax 0544 215955

[www.solco-ravenna.it](http://www.solco-ravenna.it)  
[solco@solcoravenna.it](mailto:solco@solcoravenna.it)

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



Riduzione delle commesse ed eccessive adempimenti burocratiche spingono la cooperativa all'adozione di misure straordinarie

# Coomi: un piano di difesa dalla crisi

“Un fatturato in diminuzione di oltre il 30% ha caratterizzato il 2014 ed ha posto la nostra cooperativa in una situazione difficile - afferma **Danilo Marangoni**, presidente della cooperativa Coomi, specializzata in montaggi industriali -. La crisi non ci ha risparmiato e dobbiamo fare ricorso a tutta la nostra esperienza e alla disponibilità di soci e dipendenti per riuscire a tamponare le gravi falle che si sono aperte.”

Il settore meccanico, come si sa, è uno dei più colpiti dalla crisi economica mondiale, e ne soffrono soprattutto le aziende, come il Coomi, che basano la loro attività soprattutto sul territorio nazionale o nel medio oriente, ove in questo periodo c'è grande instabilità politica.

“Sono diminuite le commesse - spiega Marangoni - e su quelle che abbiamo in sospeso pesano moltissimo gli adempimenti burocratici per ottenere le autorizzazioni, che spesso fanno perdere molti mesi, se non anni. Per esempio in un caso non riusciamo ad avviare i lavori, in quanto ad un anno e mezzo dal contratto non sono ancora pervenute le dovute autorizzazioni.”

**Come si lavora in periodi di difficoltà come questi?**

“Con la diminuzione delle commesse sono ovviamente aumentate concorrenza e sconti sui lavori, per cui si finisce per accettare lavori quasi in perdita, anzi ora l'obiettivo è praticamente quello di lavorare in pari, allo scopo di salvare azienda e dipendenti che formano insieme un bagaglio di esperienze e di conoscenze insostituibili.”

**A questo scopo avete messo in campo un progetto ad hoc...**

“Fin dall'agosto dello scorso anno abbiamo predisposto uno staff, in collaborazione con Confcooperative, per procedere ad un piano di contenimento dei costi che ci permettesse appunto di raggiungere l'obiettivo di lavorare anche senza margini di guadagno, proprio per salvaguardare l'occupazione, come già detto, sperando nel frattempo in un miglioramento della situazione generale dell'economia. D'altra parte basterebbe che partisse una sola delle commesse che abbiamo in sospeso e l'attività per questo 2015 sarebbe già garantita.”

**La diminuzione del valore dell'euro può**

**favorire l'attività all'estero?**

“Il calo dell'euro dovrebbe favorire le esportazioni, però in questo momento economico è difficile fare investimenti e poi ad oriente, come già accennato, soffiano continuamente venti di guerra e quando c'è la guerra tutte le attività umane soffrono e vengono sospese. Inoltre non abbiamo una catena commerciale funzionante e quello che abbiamo fatto è stato un po' casuale. Bisogna poi tenere conto che da noi il carico fiscale è talmente elevato che è quasi impossibile fare concorrenza ad imprese straniere che pagano poco più del 20% di tasse. Potremmo diversificare l'attività, ma quando manca liquidità è difficile fare investimenti. In ogni modo stiamo guardandoci attorno, per vedere di inserirci in alcuni settori legati alla produzione energetica.”

G.R.



Viaggio di gruppo alla scoperta dell'Isola di fuoco e di ghiaccio proposto da Faventia Tourist

## Magica Islanda: tra geysir, vulcani e fiordi

L'agenzia viaggi Faventia Tourist propone per il mese di luglio un viaggio di gruppo alla scoperta dei colori dell'Islanda, l'Isola di Fuoco e di Ghiaccio.

Il tour consentirà di visitare tutte le maggiori e più spettacolari attrattive che l'Islanda ha da offrire sulla Ring Road, la strada che percorre il periplo dell'Isola tra ghiacciai cascate, geysir, vulcani e distese desertiche.

L'anima della nazione è sicuramente incarnata dalla capitale Reykjavik che è stata definita la “città senza fumo” grazie al vento e all'uso dell'energia geotermica: la zona antica della città è ricca di parchi, laghi, mercati e musei, mentre la zona moderna ha diverse attrazioni come l'Hallgrímskirkja, un'imponente chiesa che assomiglia a una montagna di lava basaltica.

Ogni chilometro di strada di questo paese rivela uno spettacolo indimenticabile, perché questa è la nazione che possiede il più alto numero di meraviglie della natura come la famosissima sorgente geotermica Blue Lagoon, una piscina naturale di acque color celeste con temperature tra i 37 e i 39° C, in cui è possibile immergersi. L'acqua della lagu-

na è parte di un eco-circolo, in cui natura e alta tecnologia lavorano in perfetta armonia e nel pieno rispetto dell'ambiente. Da non dimenticare, inoltre, le aree più verdeggianti delle zone costiere, nonché i multiformi campi di lava, le spiagge nere e svariati parchi nazionali come il Pingvellir che dal 2004 è entrato a far parte dell'elenco dei Patrimoni dell'Umanità dell'Unesco. Il parco, insieme ai vicini

geyser di Geysir e Strokkur, fa parte del Golden Circle (il Circolo d'Oro), ovvero l'insieme delle attrazioni naturalistiche più famose e visitate di tutta l'isola. Segnaliamo anche Gullfoss, che è una delle più note cascate dell'Islanda sud-occidentale: alta 32 metri e formata da due salti che scompaiono in un canyon stretto e profondo, è un luogo magico dove convivono giochi di luce e effetti natura-

li meravigliosi. Una tappa da non mancare sono, infine, i Fiordi dell'Est sormontati da imponenti montagne che si tuffano nel mare con una vista spettacolare del Vatnajökull, il ghiacciaio più grande d'Europa.

Per conoscere i dettagli e tutte le informazioni relative al viaggio in Islanda, vi aspettiamo in agenzia o vi invitiamo a collegarvi al sito [www.faventiatourist.com](http://www.faventiatourist.com).



Gullfoss, una delle cascate più famose dell'Islanda.

Percorriamo la strada giusta per un equilibrio ecologico, recupero energetico e nuove tecnologie.

# LECTRON

IMPIANTI ELETTRICI

Grazie a chi ci ha accompagnato per 30 anni

... e per il Futuro...

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

PROTOS SOA

Molte le novità della Mostra dell'Agricoltura e Mo.me.vi in programma presso la Fiera di Faenza dal 20 al 22 marzo 2015

# Innovazione nel solco della tradizione

Ridare centralità e valore al settore primario, ripartendo dall'agricoltura in tutte le sue declinazioni è la sfida della 78° Mostra dell'Agricoltura e 39° Momevi, Mostra specializzata della Meccanizzazione in Vitivinicoltura, che sarà allestita presso la Fiera di Faenza da venerdì 20 a domenica 22 marzo 2015.

All'edizione 2015 partecipano ottanta aziende: costruttori specializzati, rivenditori di brand nazionali ed internazionali, fornitori di prodotti, servizi ed attrezzature, per un totale di 27mila mq fra padiglioni e aree esterne del centro fieristico.

Con una storia che affonda le proprie radici nel 1937, anno della prima edizione della Mostra dell'Agricoltura, la Fiera di Faenza quest'anno introduce numerose importanti novità, per adattarsi alle sfide dei mercati, aprire una finestra sul futuro dell'agricoltura, sempre più multifunzionale e tecnologica, e promuovere tutto il comparto agricolo con un orientamento speciale verso la valorizzazione del territorio, la qualità della vita e i prodotti agroalimentari.

## Le novità del 2015

**Prove in campo.** Al Polo di Tebano si svolgerà, venerdì 20 marzo dalle ore 9 alle 17, una giornata di prove in campo con dimostrazioni di prepotatura e potatura vigneti a cordone speronato, a cordone libero, a cordone GDC,

mentre alla Fiera di Faenza sarà possibile assistere, per tutta la durata della fiera, a prove open di movimentazione.

**Mostre zootecniche.** Nell'evoluzione che si sta delineando in questi ultimi anni ci sono agricoltori che allo stesso tempo sono allevatori: a loro, ma anche a tutti gli appassionati di razze e specie animali è dedicata la rassegna zootecnica dell'Associazione regionale allevatori Emilia Romagna che ha selezionato capi iscritti ai libri genealogici o ai registri anagrafici, in grado di rappresentare al meglio le caratteristi-



Una veduta esterna di una recente edizione della Mostra dell'Agricoltura e Mo.me.vi.

che delle razze esposte per la gioia degli appassionati e delle nuove generazioni che stanno perdendo il contatto con il mondo rurale.

**Convegni e incontri.** Durante la Fiera è prevista una serie di importanti convegni, per offrire varie opportunità di riflessione agli operatori del settore. Venerdì 20 marzo presso la Sala Zanelli del quartiere fieristico: alle ore 10,30 il convegno **Valorizzazione agronomica ed enologica del vitigno Trebbiano romagnolo**, per un prodotto di qualità, alle ore 14,30 **Le nuove norme per i materiali di**

**propagazione vegetali**, le sfide del vivaismo. Alle ore 18 **Strumenti per la gestione dei rischi in agricoltura** e alle ore 20,30 il Tavolo Verde della Provincia di Ravenna, in collaborazione con la BCC ravennate e imolese, a tema il **Piano di Sviluppo Rurale 2014/2020**. Sabato 21 marzo alle ore 10, sempre in Sala Zanelli **Vitivinicoltura biologica e biodinamica. Acquisizioni tecniche e prospettive**. Al pomeriggio un ciclo di incontri divulgativi per famiglie e agricoltori "domestici": alle ore 15,30 **Grani Antichi. Attuali anche oggi**, alle ore 16 - **L'orto dei piccoli** - Esperienze, giochi e gestione di un orto familiare con i bambini e alle ore 17 - **Il giardino delle ali** - Farfalle ed insetti utili nell'orto ed in giardino. Domenica 22 marzo, giornata conclusiva dell'evento, sempre alla Fiera di Faenza, alle ore 10 **I Frutti dimenticati della tradizione romagnola**. Il pomeriggio vedrà protagonisti gli aspiranti orticoltori domestici con due incontri: alle ore 14,30 **Riprodurre da sé le sementi orticole** e alle ore 17 **Introduzione alle tecniche orticole alternative**.

Fiera di Faenza, via Risorgimento 3.  
Ingresso euro 5 (ridotto euro 3)  
Orari di apertura: venerdì e sabato ore 10 - 21, domenica ore 10 - 19. Tel. 0546.621554.  
mostragricolturafaenza.com  
info@fierafaenza.it

I mutamenti climatici ed il mercato influiscono pesantemente sull'attività delle aziende agricole: molte sono in sofferenza

## Agrisol: ricostruire il futuro del sistema agricolo

Al termine di un 2014 molto difficile per l'agricoltura, sia dal punto di vista climatico, sia dal punto di vista economico, è tempo di bilanci e di valutazioni per il futuro per la cooperativa Agrisol, attiva nei campi della redistribuzione dei mezzi di produzione e della consulenza tecnica diretta ai coltivatori.

"Nel 2014 Agrisol ha realizzato un fatturato oltre 19 milioni di euro - spiega **Giampiero Reggidori**, presidente della cooperativa -, un traguardo migliore del 2013, quando si superarono di poco i 15 milioni. Tuttavia - continua Reggidori - abbiamo sempre detto che il fatturato puro e semplice non deve essere per forza un nostro obiettivo; deve al contrario essere associato all'aumento della base sociale e delle attività svolte."

E sul risultato del 2014, infatti, ha influito l'arrivo dei nuovi distretti irrigui del Canale Emiliano Romagnolo con una costante attivazione del settore impiantistico di Agrisol; in ogni modo, l'andamento climatico piovoso dell'anno scorso ha determinato un maggior

numero di interventi fungicidi, che, accanto ad un clima incostante, hanno reso difficile il lavoro di agricoltori e tecnici: "Abbiamo avuto temperature quasi mai nella norma stagionale con forti influenze su maturazione e raccolta dei prodotti e con ripercussioni negative su qualità e resa per ettaro. Le piogge, intense per tutto l'anno, in alcuni casi sono state devastanti. Gli allagamenti di febbraio potrebbero produrre situazioni di asfissia per albicocchi e susine. Il clima ha confermato i suoi mutamenti, forse anche come frutto delle attività umane, e da parte nostra dobbiamo interrogarci sulle tecnologie e sul modello di sviluppo che vogliamo perseguire. Così come è necessario interrogarsi sull'intero sistema agricolo."

Molte sono le aziende in sofferenza. La considerazione dell'attività agricola è sempre più rivolta verso il basso: "Il lavoro svolto dai coltivatori - spiega ancora Reggidori - non viene più considerato e si pretende che i prodotti che la natura crea costino poco,

mettendo in ginocchio imprese e privati. Per tutelare maggiormente i nostri soci abbiamo sempre ideato un servizio di assistenza tecnica funzionale, efficace ed efficiente." Lo scenario attuale tuttavia pone di fronte agli agricoltori un ricco panorama di "esperti" consulenti, fra i quali si nascondono anche "falsi profeti": "Per questo - conclude il presidente di Agrisol -, in un sistema organizzato come quello dell'Emilia-Romagna, bisognerebbe ragionare maggiormente sullo sviluppo futuro di questa tipologia di servizi, per fornire ai clienti strumenti migliori e più adatti alle loro esigenze, ideati e tarati in base a costo ed efficacia."



Federico Lega Piantazione di mais della campagna ravennate.

**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

**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@incamminopes.it  
www.incammino.it

Stefano Andraghetti, presidente Cesac, traccia un quadro della situazione del settore cerealicolo e orticolo e ne delinea le prospettive

# Arrivano le nuove semine

E' tempo di nuove semine e si rinnovano i programmi e le speranze per una nuova annata agraria, si spera migliore della precedente. Prima di affrontare il lavoro nei campi Cesac ha informato con incontri tecnici e di formazione i propri soci circa le novità agronomiche, i risultati raggiunti dalla cooperativa, le nuove tendenze del mercato, la Pac e gli andamenti economici-politici che caratterizzano il settore.

## Semine: le tendenze

Le nuove tendenze in materia di semine autunnali evidenziano un incremento dei grani duri e un minor ricorso ai grani teneri, fortemente condizionati dai prezzi spuntati dai grani duri nel 2014, anno in cui le produzioni mondiali sono state segnate da basse rese e poca qualità. Si registra poi un aumento delle semine di soia, piselli e fagiolini condizionato dai dettati della nuova Pac, così come minori superfici dedicate ai digestori che puntano a maggiori quote di sottoprodotti e migliore qualità e resa del mais ceroso prodotto. Calano, infine, per il secondo anno consecutivo le superfici di bietole da seme come anche quelle di bietola da zucchero per la mancata apertura di uno stabilimento.

## La crisi politica ed economica

L'embargo russo e la svalutazione del rublo, stanno modificando il sistema dell'offerta dei prodotti ortofruttili. Accade che invece di esportare verso i paesi dell'est pesche, pere, mele, patate e cipolle, ma anche carne e formaggi, queste produzioni, come anche quelle tipiche del Nord Europa, vengano immesse e proposte nei mercati dell'Europa storica, con il risultato di eccesso di offerta e conseguente diminuzione dei prezzi. Il calo dei consumi alimentari di circa il 2% nel 2014 determina ulteriori difficoltà commerciali per i nostri prodotti e la svalutazione del rublo provoca nuove incertezze sulla sicurezza degli incassi per i Paesi che possono esportare verso la Russia, che potrebbero così tornare a proporre di nuovo i loro prodotti in Europa.

## Per le orticole Cesac quale contesto?

Se prendiamo in considerazione i settori delle patate e delle cipolle i fattori descritti prima sono in contrapposizione a prospettive che si preannunciano positive: il minor ricorso a semine di patate in Italia e in Europa è un buon segnale che lascia presagire prezzi in risalita. Le informazioni sulle diminuzioni previste presentano numeri importanti: -30% in Sicilia e napoletano, -5/10% in Emilia Romagna, -20% in Inghilterra, -5% in Germania, -



In alto lo stabilimento Cesac di Castel Guelfo. Nel tondo alcuni prodotti Quarta Gamma, commercializzati dalla cooperativa.

10% in Francia. Vista la straordinaria produzione del 2014 avremo ancora prodotto da commercializzare fino al mese di giugno, ma questo non costituirà un problema per le nuove produzioni (le prime le novelle del sud Italia) nel momento in cui le patate dei Paesi del Nord Africa, già pronte per la consegna ai primi di marzo, troveranno collocazione nei mercati russi. Se questo non dovesse avvenire e le produzioni africane venissero immesse in Europa, avremo effetti ribassisti sui prezzi almeno fino a giugno, vanificando così gli effetti della minore produzione del 2015. Quindi per un settore come le patate e le cipolle, che non ha beneficiato e ad oggi non può beneficiare di alcun sostegno a fronte delle barriere alle esportazioni, il blocco delle importazioni della Russia rimane una spada di Damocle.

## Che fare?

Per quanto riguarda gli agricoltori queste le principali regole da rispettare: fare qualità in campagna seguendo le indicazioni dei tecnici, porre la massima attenzione a non arrecare danni meccanici ai tuberi, raccogliere i prodotti entro il 15 di agosto per essere meno esposti alle piogge. Dal canto nostro, in cooperativa siamo impegnati nella riduzione dei costi e nella miglior valorizzazione dei prodotti dei soci. Le operazioni di integrazione hanno già dato dei risultati positivi in termini di contenimento dei costi fissi e le nuove tecnologie potranno ridurre anche costi variabili, come energetico, personale e imballi. Nel sistema dei

servizi l'altro grande costo sono i trasporti e qui solo un'azione di sistema può darci ulteriori efficienze con la possibilità di ridurre l'impatto. Penso a nuovi e innovativi carburanti e integrazione di servizi di trasporto oggi troppo frammentati.

## Remunerazione patate campagna 2014

Grazie al sistema messo in piedi anche nel 2014 saremo in grado remunerare al meglio le patate dei nostri soci. Abbiamo già distribuito acconti per 12 centesimi per il prodotto di prima categoria, mentre in tutta Europa le patate vengono vendute da un minimo di 3 centesimi ad un massimo di 8-10 e in Italia, il prodotto conservato in frigorifero è commercializzato a 12-13 centesimi senza togliere le spese al produttore. Le liquidazioni finali della cooperativa saranno quindi superiori alla media nazionale ed europea.

## Il ruolo di Cesac

Cesac sta continuando una gestione che mira a valorizzare la maggior quantità della produzione. A questo proposito sono state create a Bologna produzioni di marca e di territorio, investendo su innovazione del prodotto: con le vendite a marchio Selenella, la denominazione Dop, gli impegni con contratto quadro e il dialogo con le associazioni dei produttori per la tutela del prodotto italiano e per garantire obiettivi di remunerazione per i produttori italiani. Si può migliorare con la concentrazione dell'offerta e della qualità, con

accordi fra il mondo agricolo, con ulteriori azioni di sistema e di dialogo con la Gdo. Altro versante è l'innovazione di sementi e la diversificazione degli approvvigionamenti per riuscire a diminuire il costo alla produzione, per aumentare le rese di prima qualità e presentare un prodotto con il miglior servizio al consumatore. Cesac investirà su campi prova, assistenza tecnica, forniture di irrigazione di e per la qualità, valorizzazione adeguata ai produttori di qualità con verifiche più puntuali dei parametri di valutazione, garantendo a chi si innova di rientrare in una filiera protetta.

## Cipolle

Il mercato in questo caso è stato più ricettivo nonostante la forte e anticipata offerta dei paesi del nord Europa e della Spagna. La commercializzazione comporterà l'esaurimento delle scorte di prima qualità, mentre per prodotti di pezzatura troppo elevata, per i sotto misura e di seconda qualità le prospettive sono ben diverse. La commercializzazione della produzione del 2014 terminerà in aprile con risultati comunque soddisfacenti rispetto alle aumentate quantità prodotte e alle problematiche delle cipolle di questa annata. Anche qui la qualità in campo e in stabilimento sono fondamentali così come la riduzione dei costi, e il sistema Cesac evidenzia una buona dotazione tra capacità commerciali e strumenti per la gestione del prodotto.

## Nuove semine

Per Cesac le nuove semine sono in sintonia con il programma commerciale 2015 con circa 450 ettari di patate e oltre 350 ettari di cipolle, per garantire forniture ai clienti di patate al selenio, dop Bologna, patate comuni e cipolla di medicina. Per gli altri prodotti sono previste minor semine a mais a favore della soia, stabili le semine di sorgo, in crescita le semine di leguminose. Per i cereali dopo il tetto dei 40 euro del grano duro, oggi i prezzi sono in flessione per nuovi arrivi di grani dal Canada e pochi compratori. Il mais, che denota problemi di tossine al nord Italia e la crisi degli allevamenti determinano eccessi di offerte al ribasso che abbassano i prezzi. Per Cesac la commercializzazione non trova difficoltà per i contratti già in essere e per la buona qualità prodotta dai soci.

Stefano Andraghetti

## CESAC

Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina

Via Frattina II • CONSELICE

AGRICOLTURA  
FERRAMENTA  
HOBBISTICA  
EDILIZIA  
GIARDINAGGIO

Tel. 0545 88441 - 85247 • Fax 0545 85310 • www.puntafrattina.it • cesac@puntafrattina.it

OFFERTE MARZO 2015

• TOSAERBA AL-KO LIMITED EDITION 382 • taglio 38 cm. • 1400W	€ 79,90
• TOSAERBA AL-KO BY SOLD 4215 P-A • taglio 42 cm • motore Loncin 4HP a spinta	€ 199,90
• DECESPUGLIATORE MULTIFUNZIONE "CUTTER 33" • con potatore e tagliaerba 32,6 cc.	€ 219,00
• SCOPA PER FOGLIE "A MANONE" (2pz.) • plastica	€ 9,90
• TEMPERA ATTIVA TRASPIRANTE "MURAT" • 14 lt.	€ 39,00
• DETERGENTE NO-GAS PER VETRI DI STUFE E CAMINETTI • 500 ml.	€ 2,90

ORARI APERTURA Lunedi-Venerdì: 8-12.30 - 14.30-18 Sabato: 8-12 Giov. pom.: Chiuso

SOLO ALLA CESAC  
SENSAZIONALE OFFERTA!

Solo per il mese di MARZO 2015  
Cesac riserva ai suoi clienti la seguente offerta:

OFFERTA CONIGLI C/2  
C/2 x 25 Kg 0,35 €/Kg + Iva  
anziché ~~0,45 €/Kg~~

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

A Cotignola dal 12 al 15 marzo rivive la tradizione della "malefica" vecchietta che brucia tra sfilate e cortei

# Al rogo le avversità con la Segavecchia

Unisce la tradizione del rogo di buon auspicio in piazza al fascino della rievocazione in costume: Cotignola torna davvero nel Medioevo nei quattro giorni di festa dedicati alla Segavecchia, quest'anno dal 12 al 15 marzo. La tradizione dura da ben 564 anni: il rogo della malefica vecchietta risale infatti al 1451, quando del paese era signore Francesco Sforza, duca di Milano.

Attorno alla vecchina i preparativi fervono fin dal giovedì, con le attività per i bimbi delle scuole e la grande sfilata serale con i rionali in costume. Venerdì sera la sfida è a colpi di quiz con il Dottor Why mentre nella serata di sabato è protagonista la musica dal vivo di Michele Fenati per rivivere insieme i grandi successi di Dalla e Battisti. Sotto lo stand coperto e riscaldato, allestito dagli infaticabili volontari, ogni sera e domenica a pranzo è possibile gustare specialità della tradizione romagnola nonché i famigerati "garganelli della vecchia".

Domenica è il gran giorno: il corteo parte

alle 11 per la Santa Messa con benedizione degli stemmi rionali, mentre alle 15 le strade sono destinate a riempirsi di musica e colori con i tanti gruppi in maschera e i tradizionali carri in cartapesta. Lo sciame festoso "prenderà con sé" il grande fantoccio della Segavecchia che, accompagnato dalla banda di Pretano (Pisa), raggiungerà la piazza principale: qui, verso le 17.30, l'araldo darà lettura della sentenza di condanna proclamando la decapitazione della vecchia ed al rogo, simbolo della speranza in un domani migliore.

Musica, gastronomia e spettacoli dedicati ai

bimbi arricchiscono l'evento durante i quattro giorni di festa, così come le mostre da visitare in città: a Palazzo Sforza "D.N.A.RTE" con le opere di Angelo ed Emanuela Manucci e Valentina Bellarmino, nel chiostro della Collegiata Santo Stefano le ceramiche di Eleonora Dalmonte, a casa

Varoli i ricordi del Senio e a Casa Tondini le sculture con materiali di recupero di Renato mancini. Numerosissimi anche gli incontri pubblici e le conferenze sui temi più vari. Info e programma completo su Facebook alla pagina "Pro Loco Cotignola".



## Programma

### Giovedì 12 marzo

ore 10.30 la Segavecchia in piazza incontra i bambini delle scuole  
ore 14.30 in piazza per i bambini spettacolo di animazione e giocoleria a cura di "A tuttotondo spettacoli" e rogo della "vecchina"  
ore 19 apertura stand gastronomico

ore 20 sfilata in costume medievale con i rionali cotignolesi e spettacolo di giocolieri in piazza

### Venerdì 13 marzo

ore 19 apertura stand gastronomico  
ore 22 gioco a quiz "Dottor Why?"

### Sabato 14 marzo

ore 14.30 ritrovo sul ponte e camminata sul Senio a cura di "Amici del Senio" e "Primola"

ore 19 apertura stand gastronomico  
ore 21 concerto in piazza di Michele Fenati con i successi di Dalla e Battisti

### Domenica 15 marzo

ore 11 corteo storico dal piazzale della Pace alla Collegiata Santo Stefano per la celebrazione della S. Messa solenne con benedizione degli stemmi rionali  
ore 12 apertura stand gastronomico  
ore 15 corteo mascherato della Vecchia

con carri e gruppi a piedi, accompagnato dalla banda "La ranocchia" di Oretano (Pisa), corteo storico, musicisti e figuranti in costume medievale

ore 17 premiazione carri e gruppi a piedi  
ore 17.30 lettura della sentenza, lancio della bambolina e rogo della Vecchia  
ore 18 apertura stand gastronomico  
Per tutta la durata della festa mostre di arte e artigianato e incontri pubblici su vari temi

Altri due eventi locali entrano a far parte del ricco calendario del Comitato: la Festa del Passatore e la Sagra del cinghiale

## Con Boncellino e Tredozio aumentano le feste

Si arricchisce di due ulteriori eventi il già intenso calendario di appuntamenti proposto dal comitato Feste e Sagre. L'assemblea dei soci ha infatti approvato l'ingresso nel gruppo degli organizzatori di due feste già attive sul territorio da anni, una in pianura e l'altra in collina. Entrano quindi a far parte del circuito Feste e Sagre la Festa del Passatore di Boncellino (frazione di Bagnacavallo) e la Sagra del cinghiale proposta a Tredozio dal gruppo cinghialai della Valtramazzo.

Boncellino è il paese natale del più noto bandito della Romagna Stefano Pelloni, in arte il Passatore: conosciuta anche come "Lom a Primavera", la festa boncellinese ad aprile propone la riscoperta della cultura locale, del folklore, della gastronomia e dell'ospitalità roma-

gnola, con percorsi lungo le carraie per riscoprire colori, sapori e voci della natura, proposte eno-gastronomiche delle cantine di produzione del Bursòn, podismo, giochi e aquiloni per i bimbi. Piatto forte dell'osteria il Pescespago sono gli insoliti tagliolini al Bursòn, con radicchio, uvetta, pinoli e pancetta e saporita mantecatura con il vino tipico di quella terra.

Arriva invece a metà luglio l'appuntamento che Tredozio dedica al re del bosco: le più saporite carni di cinghiale si gustano infatti nel centro del paesino collinare, in un ricco menu a base di tortelli di patate, grana e pancetta, pasta fresca tirata al matterello, polenta, coscia di cinghiale arrotolata, salmi, salciccia di cinghiale e mora romagnola. Ogni sera poi non mancano orchestre di liscio, spettacoli e danze.



Da sinistra la Festa del Passatore (Boncellino) e la Sagra del cinghiale (Tredozio).



Via Vittime Civili di Guerra, 11 • 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546 646066 • Fax 0546 672042  
[www.cotras.net](http://www.cotras.net) • [cotras.servizi@cotras.net](mailto:cotras.servizi@cotras.net)

**Ti offriamo un ambiente più pulito**

L'installazione di impianti fotovoltaici è la nuova frontiera dell'energia che Co.tra.s. ti propone per ridurre i costi e tagliare le bollette.

Con operatori specializzati ci occupiamo di:

- montaggio delle strutture di sostegno dei pannelli
- montaggio dei pannelli fotovoltaici
- tiraggio dei cavi dentro i cavidotti
- collegamento elettrico di cavi ed inverter
- certificazione dell'impianto



**Centro servizi per l'agricoltura**

Fitofarmaci - Concimi - Carburanti - Sementi - Impianti di irrigazione  
Impianti antigrandine - Pali per frutteto e vigneto

Bagnacavallo - Cotignola - Faenza - Godo - Solarolo - Mordano

C'è un modo migliore  
per ridurre i grassi...

TAGLIARE  
LUNGO IL TRATTEGGIO

LORIANA

LA PIADINA

Finalmente la piadina diventa LIGHT!

Loriana Light è la prima piadina  
completamente senza strutto,  
senza grassi idrogenati né conservanti  
e con farina di riso, che la rende ancora  
più leggera e facilmente digeribile.

Risultato: 30% di grassi in meno  
rispetto alle piadine più vendute!

Tutto il gusto di una piadina Loriana,  
con la leggerezza che stavi cercando.



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



# Lo spettacolo della modernità

**Giovanni Boldini (Ferrara 1842 – Parigi 1931) è “in scena” ai Musei San Domenico di Forlì fino al 14 giugno 2015**

E' nell'esplorazione e nell'analisi che la Fondazione e i Musei San Domenico di Forlì hanno trovato, ancora una volta, il giusto impulso per l'allestimento di una nuova e spettacolare esposizione dedicata alla cultura figurativa tra Otto e Novecento. Ed è proprio con la mostra “Boldini. Lo spettacolo della modernità” (fino al 14 giugno), che segue la rassegna dedicata a Wildt (2012) e quelle sul Novecento (2013) e il Liberty (2014), che i Musei San Domenico raggiungono nuovamente uno dei punti più alti di questa “rivoluzionaria” attività di studio: opere poco note e una vera e propria rivisitazione della vicenda di Giovanni Boldini danno vita ad una mostra innovativa dedicata da uno dei più grandi e prolifici artisti italiani attivi nel secondo novecento e nei primi decenni del XX secolo.

L'esposizione, che si colloca in uno spazio ideale tra Forlì e Parigi, ripercorre la lunga carriera del pittore ferrarese caratterizzata da periodi tra loro diversi che ne testimoniano il genio creativo e il continuo slancio sperimentale. Boldini, amato e discusso dai suoi primi veri interlocutori, come Telemaco Signorini e Diego Martelli, fu compreso e adottato negli anni del maggiore successo dalla Parigi più sofisticata, quella dei fratelli Goncourt e di Proust, di Degas e di Helleu, dell'esteta Montesquiou e dell'eccentrica Colette.

## La forza della mostra

Rispetto alle recenti mostre sull'artista, questa rassegna si differenzia per una visione più articolata e approfondita della sua multiforme attività creativa, intendendo valorizzare

### Informativa art. 10 D.Lgs. 196/03

Ai sensi del D.Lgs. 196/03 i dati in possesso di “In Piazza” saranno oggetto di trattamento nel pieno rispetto della normativa vigente e saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Titolare del trattamento è:

Confcooperative Ravenna

Via Di Roma, 108 - 48100 Ravenna

I lettori sono pregati di comunicare le variazioni di indirizzo e l'eventuale ricezione di più copie del giornale a:

Confcooperative:

Sede di Ravenna, Via di Roma 108 - tel. 0544/37171

Sede di Faenza, Via Castellani 25 - tel. 0546/26084

E-mail: redazione@inpiazza.it - Sito web: www.inpiazza.it

Di questo numero sono state spedite oltre 34.000 copie

non solo i dipinti, ma anche la straordinaria produzione grafica, tra disegni, acquerelli e incisioni. Le ricerche più recenti di **Francesca Dini** (curatrice della mostra insieme a Fernando Mazzocca), consentono di arricchire il percorso con la presentazione di nuove opere, sia sul versante pittorico che su quello della grafica.

Uno dei punti di maggior forza della mostra è la riconsiderazione della prima stagione di Boldini negli anni che vanno dal 1864 al 1870, trascorsi prevalentemente a Firenze a stretto contatto con i Macchiaioli. Questa fase, caratterizzata da una produzione di piccoli dipinti (soprattutto ritratti), è presentata sotto una nuova luce grazie alla possibilità di mostrare parte del magnifico ciclo di dipinti murali realizzati tra il 1866 e il 1868 nella Villa detta la “Falconiera”, a Colleggiato presso Pistoia, residenza della famiglia inglese dei Falconer. Si tratta di vasti paesaggi toscani e di scene di vita agreste che consentono di avere una visione più completa del Boldini macchiaiolo.

## Gli spazi

Le prime sezioni, nelle sequenze delle sale al piano terra, sono dedicate all'immagine dell'artista rievocata attraverso autoritratti e ritratti; alla biografia per immagini (persone e luoghi frequentati); all'atelier; alla grafica così rivelatrice della sua incessante creatività. Le sezioni successive, al primo piano, dopo il ciclo della “Falconiera”, ripercorrono attraverso i ritratti di amici e collezionisti la grande stagione macchiaiola. Segue la prima fase successiva al definitivo trasferimento a Parigi, caratterizzata dalla produzione degli splendidi paesaggi e di dipinti di piccolo formato con scene di genere, e successivamente è dato grande rilievo alle scene di vita moderna, esterni ed interni, dove Boldini si afferma come uno dei maggiori interpreti della metropoli francese. Chiudono la rassegna le sezioni dedicate alla grande ritrattistica che lo vedono diventare il protagonista in un genere, quello del ritratto mondano, destinato ad una straordinaria fortuna internazionale.

## Un artista raffinato

Giovanni Boldini (Ferrara 1842 - Parigi 1931) è attivo “cinque anni a Firenze, capitale d'Italia, e cinquant'anni a Parigi capitale mondiale. Questa è la vita di Boldini - scrive il coordinatore della mostra forlivese Gianfranco Brunelli -. L'esperienza fiorentina è un primo esito della sua formazione. (...) A Firenze entra nel gruppo dei Macchiaioli [...] un fenomeno

tipicamente italiano che supera il “purismo” ma mantiene le forme bilanciandole in macchie tonali di grande equilibrio, senza troppe spezzature di colore. Amano il paesaggio, la natura, gli esterni. (...) Boldini ama il verticale e scorcio le sue vedute paurosamente. Predilige gli interni, la sua scrittura pittorica è caratterizzata da lunghe pennellate, improvvise. Ai macchiaioli deve il pensiero sintetico, abbreviato. (...) Nella Parigi del 1871 (...) deve conquistarsi un ruolo in un ambiente sociale dove la borghesia deve traghettarsi dal secondo impero alla terza repubblica. Cede inizialmente alle mode prima di abbandonare conti e damine e avviarsi verso il grande salto della modernizzazione scientifica ed estetica. (...) Abbandona, ormai famoso e ricco, questo genere e riprende la sua strada. Gli esterni diventano velocemente quelli della città e dei caffè, che la nuova Parigi dei boulevard, disegnati da Haussman, concepisce come interni-esterni (...). Infine i ritratti. Saranno questi il vero lascito della sua scrittura artistica. I suoi ritratti sono pagine di trasfigurazione dell'alta società, di spettacolo della modernità e di narrazione letteraria. Sembrano uscire da Proust, Huysmans, Montparnasse, Colette.”

**Boldini. Lo spettacolo della modernità**

Forlì, Musei San Domenico, piazza Guido da Montefeltro 12

1 febbraio – 14 giugno 2015

[www.mostraboldini.com](http://www.mostraboldini.com)

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



Sopra: Giovanni Boldini, Portrait of Elisabeth Drexel Lehr. (Newport Rhode Island)

Sotto: Giovanni Boldini, La grand rue a Combes -la-Ville. (Philadelphia)



**RISTORANTE • PIZZERIA • BAR**

- SERVIZIO DI RICARICHE
- TELEFONIA E PAY-TV
- “SERVIZI DI PAGAMENTO BOLLETTE E CANONI”

T

Via S. Vitale • 48026 RUSSI (Ra) • Tel. 0544 583638  
• cell. 346 3540139 • 346 3803208

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

## Costituita la Federazione dei Giovani Cooperatori di Confcooperative Emilia Romagna

Si è costituita ufficialmente lo scorso 25 febbraio a Bologna la Federazione dei Giovani Cooperatori dell'Emilia Romagna, un coordinamento regionale che riunisce circa 35 giovani provenienti dalle cooperative delle 9 province emiliano-romagnole.

La Federazione, che si è costituita in assemblea alla presenza del direttore regionale di Confcooperative Pier Lorenzo Rossi, ha approvato il nuovo statuto ed espresso un consiglio di 9 cooperatori (un rappresentante per provincia) che diventerà il vero e proprio "braccio operativo" della Federazione. A rappresentare la provincia di Ravenna sarà Angela Scardovi, socia lavoratrice della cooperativa Gemos di Faenza nonché vice presidente dell'associazione dei Giovani Cooperatori di Confcooperative Ravenna.

Ruolo di questo nuovo coordinamento under 40 sarà quello di avvicinare i giovani alla rappresentanza proponendo anche progetti e fornendo opinioni agli organi dirigenziali e rappresentativi di Confcooperative.

Il nuovo consiglio della Federazione ha poi nominato Arianna Guarnieri di Piacenza e Ettore Calvaresi di Forlì nuovi portavoce della Federazione.



L'Andi sezione di Ravenna per "L'esperto risponde" di In Piazza

## Dentista, quando iniziare?

*Gentile dottoressa, qual è il momento giusto per portare i bambini dal dentista?*

L'odontoiatria dei bambini (pedodonzia) offre oggi la possibilità, in mani esperte e gentili, di trattare con successo i problemi dei piccoli pazienti, guidandoli ad una gestione ideale della bocca fin dalla più tenera età. E' consigliato cominciare il percorso verso i 4 anni se non emergono urgenze prima, per far prendere confidenza ai nostri figli con lo studio dentistico. Il bambino solitamente è curioso e non ha paure se non vengono trasferite dagli adulti. L'utilità della visita precoce, permette ai genitori di essere sempre informati su eventuali problematiche a cui il piccolo può andare incontro, ma anche di agire tempestivamente per evitare l'aggravarsi delle medesime. Lo specialista possiede una preparazione culturale e psicologica specifica che gli consente di instaurare un buon rapporto di fiducia con il bimbo per poter iniziare un rapporto odontoiatrico che può spaziare dalla semplice istruzione allo spazzolamento dentale, fino alle cure più complesse.

**Da 1 mese a 18 mesi**

- Fluoroprofilassi indicata per lo



sviluppo dei denti rendendo più resistente lo smalto

- Igiene orale

- Ridotto uso di cibi zuccherini prevenendo anche carie da biberon (no miele e zucchero nei biberon)

**2 - 4 anni**

- Fluoroprofilassi

- Igiene orale

- Controllo di eventuali carie dei denti da latte

- Correzioni di abitudini viziate e controllo di malocclusioni

**6 - 8 anni**

- Fluoroprofilassi

- Dieta con pochi zuccheri

- Igiene orale

- Sigillatura dei molari permanenti

(La sigillatura dei solchi viene effettuata sui denti permanenti attraverso l'accurata pulizia della superficie e

l'applicazione di una resina fluida che ha il compito di proteggere lo smalto dai residui alimentari che possono ristagnare potendo a volte causare processi cariosi). Concludendo: dalla comparsa dei primi denti è importante fissare appuntamenti periodici con il proprio dentista; ciò abituerà il bambino a vivere la situazione come qualcosa di normale e routinario, prendendo confidenza con lo studio dentistico e con tutto ciò che lo circonda.

*Dott. Federica Antonellini*

*Segretaria Culturale Andi*

*sezione Ravenna*

*Associazione Nazionale Dentisti*

*Italiani*

**Per inviare le vostre domande o curiosità 0546 26084 e redazioneweb@inpiazza.it**

LIBRO DEL MESE Un importante contributo di Stefano Drei alla biografia e alla poetica campaniana

## Dino Campana e Faenza

In occasione del centenario della pubblicazione dei Canti Orfici di Dino Campana (Marradi 1914) è uscito un interessante volume di Stefano Drei che fa luce su alcuni ritrovamenti biografici e chiarisce alcune oscurità testuali di un'opera che è fra le più importanti del '900.

L'autore, docente presso il Liceo Torricelli di Faenza, da una decina d'anni si occupa della biografia di Campana che di quel liceo fu allievo nell'anno scolastico 1900/01. Nel suo libro ha raccolto una decina di brevi saggi, alcuni dei quali già pubblicati in altra sede, mentre altri sono inediti o riscritti.

Si sa che Campana condusse un'esistenza tormentata ed errabonda. Peregrinò in Italia, Svizzera,

Belgio, Francia, Germania, Sud America guadagnandosi la vita con i mestieri più umili. A quindici anni (era nato nel 1885) cominciò a dare segni di squilibrio mentale: una malattia che fra alti e bassi lo portò a chiudere la sua esistenza nel manicomio di Castel Pulci, vicino a Firenze, dove morì nel 1932 dopo 14 anni di internamento. "La biografia di Dino Campana - scrive Drei - è la biografia più misteriosa e studiata di tutto il nostro Novecento letterario. La disgraziata vicenda terrena del marradese ha sempre stimolato nel lettore, anche e soprattutto nel lettore non professionale, un'attenzione, spesso una curiosità pruriginosa, che non ha paragoni in alcun poeta contemporaneo. Si è

così costituita intorno alla sua figura una specie di incrostazione affabulatoria, un repertorio di aneddoti stravaganti, che sono diventati imprescindibili, canonici quando si tratta di lui."

"Rilevare le ombre che ancora oscurano la biografia di Dino Campana - nota nella prefazione Gabriel Cacho Millet, il più grande studioso del marradese - è un obbligo d'amore. [...] Bisogna illuminare i lati oscuri, cercando anche in piccole cose che apparentemente hanno scarsa importanza, perché alla luce di tale ricerca si rivela l'uomo e qualche volta il poeta. Sono queste "incrostazioni" e queste "ombre" che il professor Drei ha cercato di rimuovere con i suoi studi, a partire

dalla celebre foto di classe del Torricelli con un Campana che Campana non è e non può essere, anche se per decenni è stato creduto tale. A lui si deve anche l'identificazione dei vari personaggi ritratti assieme al poeta, in una serie di foto riscoperte di recente, durante una gita alla cascata dell'Acquacheta nel gennaio del 1912. Ma le pagine più interessanti, anche perché le più suggestive, sono quelle dedicate all'esame di alcuni esempi di passaggio dall'autobiografia al mito, dall'esperienza reale alla poesia, una delle principali caratteristiche dell'arte poetica dell'autore dei Canti Orfici. Ecco allora le ricerche (e le scoperte) di Drei sugli "archi enormemente vuoti di ponti sul



fiume impaludato", sull'ostessa Ofelia, sulla "pescatrice povera nello scenario di caffè concerto" e su altri luoghi della Faenza del tempo trasfigurati dalla poesia di Campana.

**Cooperativa Agricola Albereto**

Semina di precisione  
Raccolta uva meccanizzata  
Livellatura terreno  
Fechbiatura

Via Reda, 220 - Albereto Faenza  
Tel. 0546 44415 - cell. 335 5223071

**ENERGY CASA Srl**

Specialisti nel risparmio energetico

Il risparmio energetico unito al rispetto per l'ambiente

Energy Casa Srl  
Via R. Sofa, 11/A - 48018 Faenza RA  
Tel. 0546 21648 - Fax 0546 899430  
info@energy-casa.it  
www.energy-casa.it

## Spettacoli

Marzo

**Mercoledì 11 a Faenza**Zingarò Jazz Club *Trio Galactus*, concerto  
Ore 22 - 0546 21560**Dal 11 al 13 a Faenza**Teatro Masini *"Quando la moglie è in vacanza"*, prosa

Ore 21 - 0546 21306

**Venerdì 13 a Piangipane**Teatro Socjale *"Enrico Cifello band"*, concerto

Ore 21 - 335 372020

**Sabato 14 a Faenza**Aromi Caffè *"Costantinopoli, l'orizzonte**del sogno"*, presentazione del libro di Fabrizio Pasi

Ore 17

**Sabato 14 a Castel S. Pietro Terme**Cassero Teatro Comunale *"Scherziamo"*, spettacolo comico

Ore 21 - 0542 43273

**Domenica 15 a Faenza**Teatro Masini *"Al cavallino bianco"*, Compagnia Teatro Musica Novecento

Ore 21 - 0546 21306

**Dal 14 al 16 a Lugo**Teatro Rossini *"Delitto sul Nilo"*, di Agatha Christie

Ore 20,30 - 0545 38542

**Dal 15 al 16 a Ravenna**Teatro Alighieri *"Now"*, coreografia di Carolyn Carlson

Ore 20,30 - 0544 249244

**Lunedì 16 a Imola**Teatro Ebe Stignani *Krystian Zimerman*, pianoforte

Ore 21 - 0542 602600

**Martedì 17 a Bagnacavallo**Teatro Goldoni *"Lavori in corso"*, con Ale e Franz

Ore 21 - 0545 64330

**Mercoledì 18 a Faenza**Zingarò Jazz Club *"Piani diversi"*, conversazioni in musica

Ore 22 - 0546 21560

**Mercoledì 18 a Faenza**Teatro Masini *"Ferite a morte"*, di Serena Dandini

Ore 21 - 0546 21306

**Venerdì 20 a Faenza**Teatro Masini *"Le giovani parole"*, prosa

Ore 21 - 0546 21306

**Venerdì 20 a Piangipane**Teatro Socjale *"Matthew Lee group"*, concerto

Ore 21 - 335 372020

**Dal 19 al 22 a Ravenna**Teatro Alighieri *"La dodicesima notte"*, di William Shakespeare

Ore 21 - 0544 249244

**Giovedì 26 a Lugo**Teatro Rossini *"L'impresario delle smirne"*, di Goldoni

Ore 20,30 - 0545 38542

**Venerdì 27 a Ravenna**Teatro Alighieri *"La sonnambula"*, lirica

Ore 20,30 - 0544 249244

**Venerdì 27 a Russi**Teatro Comunale *"Qualcosa rimane"*, di Donald Margulies

Ore 20,45 - 0544 587690

**Sabato 28 a Lugo**Il Trebbo *"Costantinopoli, l'orizzonte del sogno"*, presentazione del libro di Fabrizio Pasi

Ore 17

**Sabato 28 a Castel S. Pietro Terme**Cassero Teatro Comunale *"La pace che piace"*, prosa

Ore 21 - 0542 43273

**Dal 24 al 29 a Imola**Teatro Ebe Stignani *"Morte di un commesso viaggiatore"*, di Arthur Miller

Ore 21 - 0542 602600

**Dal 28 al 29 a Cervia**Teatro Comunale *"Flamencason"*, danza

Ore 21 - 0544 975166

**Domenica 29 a Cotignola**Teatro Binario *"Notte a Broadway"*, musical

Ore 17,30

A cura di Manuela Cavina



Ale e Franz

## Arte

Marzo

La Rocca Sforzesca di Bagnara di Romagna ospita, fino al 15 marzo, la seconda tappa della mostra itinerante di scultura lignea - **Luci ed ombre del legno**. L'esposizione vuole fare conoscere le diverse espressioni che la scultura lignea può assumere, attraverso diversi interpreti di spicco nel panorama nazionale e grazie a un viaggio lungo sette mesi in importanti città del Centro-Nord Italia. In mostra saranno presenti i tre vincitori dell'ultima edizione del Simposio del Tesino, dove ogni estate quasi trenta artisti di provenienza internazionale vengono invitati a scolpire per le vie e le piazze dei quattro paesi che caratterizzano l'altopiano trentino. I protagonisti dell'edizione 2015 saranno: Mario Iarl di Padova, Dino Damiani di Grignasco (NO), Matteo Zeni di Mezzano di Primiero (TN). Ventuno opere, originali e suggestive, saranno a disposizione



per essere osservate dal vero in un viaggio allegorico ed emozionale: un modo innovativo per conoscere un territorio attraverso le suggestioni e gli odori rimasti impressi nell'opera d'arte. Orari: sabato e domenica, ore 10.00 - 13.00 |

15.00 - 18.00 (nei giorni feriali la mostra è visitabile solo su prenotazione, tel. 335 8415861).

Fino al 17 maggio è possibile ammirare in un'unica sede espositiva, (Palazzo Fava via Manzoni, 2 a Bologna) sette secoli d'arte - **Da Cimabue a Morandi. Felsina pittrice**: 180 opere che spaziano da Cimabue a Morandi, scelte e rilette da Vittorio Sgarbi. La mostra è significativamente dedicata allo studioso dell'arte Roberto Longhi, ma allo stesso tempo ripercorre la storia dell'arte italiana attraverso una serie di significative testimonianze dalla fine del Duecento al Novecento. L'esposizione è anche un omaggio a Carlo Cesare Malvasia e alla sua *Felsina pittrice*, una delle fonti più importanti e autorevoli per la storia della conoscenza della pittura bolognese dal Medioevo all'Età Barocca, pubblicata a Bologna nel 1678.

Nelle sale affrescate dai Carracci e dalla loro scuola, è possibile seguire lo svolgimento della storia dell'arte a Bologna attraverso una ricca selezione - tra dipinti e sculture - provenienti da chiese, musei comunali, istituzioni e importanti collezioni private. Il fine è di segmentare una materia così vasta e articolata in episodi coerenti, in modo tale da fornire al visitatore una duplice possibilità di lettura: sia dei momenti cruciali sia dello sviluppo complessivo della storia artistica cittadina, alla quale hanno contribuito in maniera determinante anche grandi artisti forestieri, primo tra tutti Raffaello, di cui si espone l'*Estasi di santa Cecilia*.

Accanto a questo capolavoro, figurano, quelli dei più grandi artisti bolognesi o attivi in città - tra i più noti - Giotto, Giovanni di Balduccio, Vitale da Bologna, Nicolò Dell'Arca, Marco Zoppo, Ercole De' Roberti, Parmigianino, Amico



Aspertini, Alfonso Lombardi, Girolamo Da Carpi, Nicolò Dell'Abate, Bartolomeo Passerotti, Ludovico Agostino e Annibale Carracci, Domenichino, Mastelletta, Guido Reni, Simone Cantarini, Guercino, Guido Cagnacci, Carlo Cignani, Giovanni Antonio Burrini, Marcantonio Franceschini, Donato Creti, Giuseppe Maria Crespi, Ubaldo e Gaetano Gandolfi, Antonio Basoli, Raffaele Faccioli, Renato Bertelli, Carlo Corsi e Giorgio Morandi. Orari: lunedì 12 - 19; martedì, mercoledì, giovedì, domenica 9 - 19; venerdì e sabato 9 - 20.

A cura di Manuela Cavina

**A sinistra scultura lignea, in alto L'Estasi di santa Cecilia di Raffaello**

**VIAR**  
VERNICIATORI  
IMBIANCHINI  
AFFINI RUSSI

1975 **40** ANNI

di Sollo Ivano &amp; C. snc

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

48026 Russi (RA)

Tel. e Fax 0544 582398

e-mail: viar.russi@tin.it



**M.M.T**  
MACCHINE MOVIMENTO TERRA  
di PEZZI ROSSANO



- ESCAVAZIONI • MOVIMENTO TERRA IN GENERE
- RUSPATURA E LIVELLAMENTO TERRENI CON LASER
- OPERE IDRAULICHE • OPERE DI DRENAGGIO
- MACCHINE SCRAPER CON LASER
- OFFICINA ASSISTENZA E RIPARAZIONE
- OFFICINA AUTORIZZATA **FALC**

Via Provinciale Prada 2 • 48020 Prada di Russi (RA)  
Tel e Fax 0546 612009 • Cell. 348 8710025 Pezzi Rossano  
mmt-pezzi@libero.it • www.mmt-pezzi.eu





Via Emilia Levante 16 - 48018 FAENZA (RA)  
 Davide 327 5429087 • Giuseppe 348 8141306  
 Officina 0546 31066



01.12.2014

[www.montig.it](http://www.montig.it) • [mecpneus@libero.it](mailto:mecpneus@libero.it)

**Firestone**

**BRIDGESTONE**

**PIRELLI**

**GOODYEAR**

**MICHELIN**

**Continental**

**DUNLOP**



Offerta catene da neve a partire da Euro 20

**NOVITA'**

Gomme al silicio super grip!  
 Se prenoti in tempo risparmi tanti euro!

**GOMME PER AGRICOLTURA  
 PREZZI ECCEZIONALI!**



750-16	TM Varie Marche	€ 95,00
250/80-18	TM Varie Marche	€ 200,00
9.5-20	TM Varie Marche	€ 145,00
9.5-24	TM Varie Marche	€ 155,00
16.9-24	TM Varie Marche	€ 480,00
11.2-28	TM Varie Marche	€ 230,00
12.4-28	TM Varie Marche	€ 275,00
13.6-28	TM Varie Marche	€ 295,00
16.9-28	TM Varie Marche	€ 340,00
16.9-30	TM Varie Marche	€ 450,00
600.70-30	TM Varie Marche	€ 1.450,00
520.70-34	TM Varie Marche	€ 1.380,00
18.00-33	TM Varie Marche	€ 3.000,00

**CONTO DEPOSITO PNEUMATICI RITIRO AUTOMEZZI E CONSEGNA  
 A DOMICILIO APERTO ANCHE SABATO POMERIGGIO**

**OFFERTA GOMME ESTIVE**

Escluso smaltimento montaggio equilibratura

Varie marche	165/70R14	€ 47,50
Varie marche	175/65R14	€ 52,50
Varie marche	185/60R14	€ 55,00
Varie marche	195/60R15	€ 65,00
Varie marche	205/60R15	€ 72,50
Kumho, varie marche	195/65R15	€ 65,00
Varie marche	205/55R16	€ 70,00
Varie marche	225/55R16	€ 95,00
Varie marche	225/45R17	€ 75,00
Continental, varie marche	235/45R17	€ 90,00
Varie marche	195/70R15	€ 85,00
Varie marche	195/75R16	€ 90,00
Fuoristrada, Kumho, varie marche	235/75R15	€ 90,00
Offroad, varie marche	215/65R16	€ 87,50
Offroad, varie marche	245/70R16	€ 105,00
Varie marche	235/65R17	€ 110,00
Offroad, varie marche	275/55R17	€ 135,00
Offroad, varie marche	255/55R18	€ 110,00
Varie marche	265/50R20	€ 135,00

**OFFERTE INVERNALI  
 VALIDO FINO AD ESAURIMENTO**

Varie Marche di Pneumatici

165/70R14	€ 55,00
175/65R14	€ 57,50
185/65R14	€ 62,50
185/65R15	€ 65,00
205/65R15	€ 77,50
185/60R14	€ 60,00
195/60R15	€ 67,50
195/55R15	€ 70,00
205/55R16	€ 75,00
225/45R17	€ 90,00
235/45R17	€ 110,00
195/70R15	€ 90,00
195/75R16	€ 95,00
205/65R16	€ 105,00
215/65R16	€ 95,00
215/60R17	€ 105,00
235/65R17	€ 115,00
235/60R18	€ 125,00

**RIGENERAZIONE CERCHI PIEGATI  
 ROTTI - OSSIDATI**

anche per auto d'epoca



**BATTERIE OFFERTA VARIE MARCHE**

45 AH	€ 55,00
55 AH	€ 59,00
66 AH	€ 70,00
80 AH	€ 85,00
100 AH	€ 105,00