



Porto di Ravenna: potenzialità di ulteriore crescita

di Daniele Rossi*

Il Porto di Ravenna, o meglio il Porto dell'Emilia Romagna, è uno scalo di rango nazionale e, seppure si debba misurare con alcuni indubbi limiti infrastrutturali, è un Porto che ha potenzialità di ulteriore crescita, alle quali non si vuole in alcun modo rinunciare.

I dati relativi all'andamento dei traffici nel 2016, dimostrano che il Porto "tiene". Il 2016 si è chiuso con una leggera crescita dei volumi complessivi, circa il 5%, rispetto all'anno precedente, e questo in un quadro di persistente crisi dei mercati nazionali ed esteri in quasi tutti i settori merceologici. Questo risultato è il frutto dell'impegno di tutti gli operatori del Porto che hanno saputo, ancora una volta, valorizzare con efficaci azioni di promozione e marketing la versatilità del nostro scalo. Uno scalo cosiddetto "multi-purpose", che si contraddistingue sì per il traffico delle merci secche (siderurgici, fertilizzanti, materie prime per il settore delle ceramiche ecc.) nel quale è leader, ma che movimentava numeri di rilievo anche nel settore dei containers e nel trasporto dei rotabili (di questi ultimi nel 2016, oltre 79mila pezzi). Tutto ciò, unito alla disponibilità di ampie aree retroportuali, è sicuramente un punto di forza dello scalo, sul quale puntare per il futuro.

* Presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico centro settentrionale

continua a pagina 11



Un gioco pericoloso

SCUOLA-LAVORO / pagina 11
"La cooperazione in campo"

SINDACATI / pagina 13
Cisl Romagna a congresso il 22 e 23 marzo

SAN BIAGIO / pagina 21
Innovativo progetto per coltivare l'ulivo



SERVIZI ASSICURATIVI FINANZIARI

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

Per informazioni:

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



Azione disinfettante e sanificazione dell'acqua



Alghe **Batteri** **Virus**

XzioX 0,35% è un efficace algicida, battericida, fungicida e virucida che ha dimostrato performances superiori rispetto al cloro ed ai classici disinfettanti a base di cloro.

**PARTICOLARMENTE INDICATO
NEL CONTRASTO DI LEGIONELLA,
E. COLI, SALMONELLA, LISTERIA
E CRIPTORIDIUM**



Energy Casa Srl
Via Sella, 11/A • 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 21649 • Cell. 329 4437800
info@energy-casa.it • www.energy-casa.it

SOCIETÀ

Gioco d'azzardo e dipendenza: escalation drammatica

Foschini, Sert di Ravenna: "Ci sono tempi di latenza molto lunghi da quando si comincia a giocare a quando questa attività si trasforma in patologia e intervenire è più difficile"

Con un giro d'affari che si è quadruplicato in soli 10 anni, l'Italia è oggi il primo mercato per il gioco d'azzardo in Europa e il terzo mercato nel mondo. Un dato allarmante se si considera che, all'interno di questo grande mercato, esiste un'importante fetta di "consumatori" che sono vittime di una vera e propria dipendenza da gratta e vinci, slot machine e scommesse di ogni genere: "Abbiamo venduto l'anima al diavolo e adesso gli intrecci delle concessionarie con la nostra economia sono molto complessi: basti pensare che una di queste è diventata addirittura sponsor della nazionale di calcio italiana" sottolinea Vittorio Foschini, psicologo responsabile del Sert di Ravenna.

L'Italia oggi è il primo mercato per il gioco d'azzardo in Europa e il terzo mercato nel mondo, con un giro d'affari che si è quadruplicato in soli 10 anni

Secondo lei cosa rende il gioco d'azzardo così pericoloso?

"L'accessibilità. La pubblicità sui giochi d'azzardo raggiunge una platea ancora maggiore rispetto, ad esempio, alla proposta di sostanze che, in Italia, è comunque largamente diffusa nei bar, nelle discoteche, per la strada. Inoltre i giovani vengono 'agganciati' presto, addirittura da piccoli, anche grazie ad applicazioni per smartphone di giochi a punteggi e slot machine che si rivolgono a bambini dai 4 agli 8 anni: è chiaro che a quell'età non puoi giocarti soldi ma intanto puoi sviluppare una dipendenza latente che, una volta cresciuto, può diventare pericolosa"

Come arriva al Sert una persona che ha una dipendenza di questo tipo?

"Se c'è una costante è che arrivano quasi tutti anticipati dalle richieste dei parenti. Spesso hanno un problema di indebitamento, sono arrabbiati e hanno poca coscienza della complessità e della gravità del problema. Tra l'altro ci sono dei tempi di latenza da quando si comincia a giocare a quando questa attività si trasforma in patologia: se a questo aggiungiamo il ritardo con cui si chiede aiuto ci trovia-

mo ad avere a che fare con tempi di latenza piuttosto estesi (anche fino a 15 anni)".

Quante persone chiedono aiuto?

"Stimiamo che, ad oggi, solo 1 su 20 cerchi e poi trovi una risposta al bisogno. Purtroppo a questo va aggiunto che il Servizio dipendenze soffre di carenze di risorse più di altri servizi quindi, in questa situazione, è ancora più difficile rispondere adeguatamente al problema. Fortunatamente dall'inizio degli anni 2000 si sono sviluppate anche sul nostro territorio delle attività di auto-aiuto come i gruppi di Giocatori Anonimi con i quali lavoriamo in modo congiunto sia nella risposta alla dipendenza che nel campo della prevenzione"

A rendere il gioco d'azzardo così pericoloso è l'alta accessibilità. Il fenomeno è largamente diffuso e i giovani vengono agganciati fin da "piccoli" attraverso applicazioni e giochi per smartphone

Dall'inizio degli anni 2000 si sono sviluppate anche sul nostro territorio attività di auto-aiuto come i gruppi di Giocatori Anonimi con i quali il Sert lavora in modo congiunto sia nella risposta che nella prevenzione alla dipendenza

Che tipo di terapia deve seguire chi soffre di dipendenza da gioco d'azzardo?

"Dipende dal tipo di gravità. Il giocatore che sta vivendo una fase di disorientamento leggero ma ha ancora delle relazioni sociali e un indebitamento minimo ha bisogno di aiuto per gestire l'ansia e magari la depressione legata alla dipendenza ma spesso, dopo la te-

rapia, riesce a mantenere l'astinenza. Poi abbiamo coloro che associano al gioco d'azzardo anche altre forme di dipendenza (come alcol, tabacco, cocaina) e hanno condotte di vita antisociali e quelli che, oltre all'uso di sostanze e al gioco, hanno anche una componente psichiatrica o disturbi cognitivi. In questi ultimi due casi sono necessari percorsi residenziali o in comunità con diagnosi e terapie individuali".

Quale fascia di età viene maggiormente colpita?

"Non c'è una fascia particolare. Certo è che i giovani hanno percentuali molto più alte e l'escalation nella popolazione adolescenziale è drammatica. Per contro abbiamo percentuali in riduzione su altre patologie - meno casi di overdose, Hiv, meno epatiti - ma si avviano al disastro più lentamente".

Mabel Altini



"C'è bisogno di un piano di prevenzione più ampio"

Doriana Togni di RicercAzione racconta i risultati di una ricerca sul campo

Sarà presto resa pubblica la seconda parte dell'indagine sul gioco d'azzardo in provincia di Ravenna, lo studio promosso dall'Ausl dell'Emilia Romagna, progettato e realizzato dai Sert di Ravenna e Faenza insieme alla cooperativa RicercAzione. "Questa ricerca è il secondo tassello di un progetto più grande che stiamo approntando sul fenomeno del Gap, il gioco d'azzardo patologico - spiega Doriana Togni, presidente di RicercAzione -". Il gioco d'azzardo ha subito un cambiamento importante negli ultimi decenni, da fenomeno relegato a luoghi ben precisi (casinò e bische clandestine per esempio) e che coinvolgeva solo determinate figure della società (per lo più uomini ricchi) è diventato qualcosa di onnipresente, che si trova praticamente dappertutto (bar, ristoranti, edicole, sale slot, internet), a qualsiasi ora e che coinvolge diverse fasce della popolazione: adolescenti, casalinghe, pensionati, interi nuclei familiari. Da qui l'esigenza sempre più stringente di studiare il fe-

nomeno per arginarlo".

Dopo aver portato alla luce i numeri del gioco d'azzardo nella provincia di Ravenna con la pubblicazione "Fili di storie" del 2014, la ricerca si è soffermata sulle caratteristiche dei locali e delle persone coinvolte. Infine, grazie ad una serie di interviste a testimoni significativi sono state delineate alcune possibili strategie di prevenzione e cura insieme alle politiche necessarie per il contrasto del gioco d'azzardo.

"In merito alle strategie e agli interventi

Da fenomeno relegato a luoghi ben precisi e che coinvolgeva solo uomini ricchi, il gioco d'azzardo è diventato onnipresente e coinvolge tutti

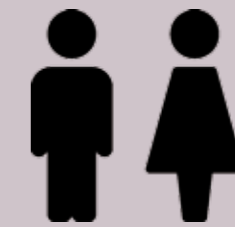
- prosegue Togni - è emersa la necessità di nuove regole che limitino l'offerta dei giochi, di tutela dei minori, di liberare l'industria del gioco dalla criminalità organizzata e della presa in carico da parte dello Stato dei giocatori patologici. Tra le possibili azioni, spesso suggerite proprio dai dipendenti dal gioco, sono state evidenziate per esempio il contrasto alla pubblicità e al marketing dilagante; la promozione di campagne di sensibilizzazione; la formazione degli esercenti, non solo dei proprietari di sale slot, ma an-

"E' emersa la necessità di nuove regole che limitino l'offerta dei giochi, tutelino i minori e liberino l'industria dalle infiltrazioni della criminalità organizzata

che di bar, edicole, ristoranti che ospitano slot machine e simili; lo sperimentare l'accesso ai giochi esclusivamente tramite una card personale per autoeliminare la spesa da impiegare nel gioco e impedire l'accesso ai minori; lo sperimentare dispositivi e azioni che impediscano al giocatore di sfiorare i tempi preventivati (es. visibilità di orologi nei luoghi del gioco, ordinanze comunali che limitino gli orari di apertura dei locali, messa in pausa delle slot machine dopo un certo numero di partite; creare aree fumatori prive di slot machine; vietare il consumo di bevande e alimenti mentre si gioca, ecc). Alcune di queste iniziative - conclude Togni - sono già attuate nel nostro territorio ma è fondamentale riuscire a garantirne una certa continuità come è anche indispensabile che queste azioni siano integrate in un piano di prevenzione più ampio e disciplinate da una legge quadro sul gioco d'azzardo".

Ilaria Florio

I NUMERI DEL GIOCO D'AZZARDO



Oggi in Italia si stima che su 1,2 milioni di giocatori patologici, più di un terzo (ossia più di 400mila) sia costituito da donne. Secondo una ricerca dell'Osservatorio sui Giochi che ha coinvolto 1.000 persone tra uomini e donne, tra i 25 e i 65 anni, iscritte a un sito online di gambling, la parte femminile rappresenta il 49% del campione. Tra i giochi preferiti dalle donne, vi sono le slot machine, il blackjack e le sale bingo. A essere coinvolte nel gioco d'azzardo sono soprattutto donne oltre i 50 anni che non hanno amicizie e hanno poco tempo da dedicare a se stesse. Le sale slot e scommesse e i circoli, invece, vedono una presenza prevalentemente maschile e di tutte le età*.



In provincia di Ravenna sono 721 gli esercizi presenti in cui è possibile accedere e praticare gioco d'azzardo legale. Se rapportati con il totale della popolazione maggiorenne, rappresentano in media lo 0,18%. Ciò significa che ogni circa 500 abitanti c'è un locale da gioco. Il gioco si concentra per lo più nelle sale slot, luoghi dedicati alle slot machine; nei bar, dove sono presenti altre possibilità di gioco d'azzardo, come Lotto, Superenalotto e Gratta e Vinci; nelle tabaccherie; nelle sale Bingo; nei circoli privati e nelle sale scommesse. Per quanto riguarda i locali non prettamente vocati al gioco risulta che 435 (35%) bar su un totale di 1.244 e il 45% su un totale di 264 tabaccherie hanno al loro interno dispositivi per il gioco d'azzardo**.



Il volume d'affari legato al gioco d'azzardo è pari circa a 6 miliardi di euro. Calcolando la spesa media nella provincia di Ravenna, ogni residente dedito al gioco ha speso 4.021 euro. Più della metà del totale (4,3 miliardi di euro) deriva dagli apparecchi di gioco d'azzardo legale (news slot, VLT, ecc.) con una spesa media a residente nella provincia di 2.586 euro. L'altra fetta considerevole del totale viene dalle lotterie e dal lotto che, con un volume di affari di 743 e 374 milioni di euro, portano ogni giocatore a spendere in media 613 e 409 euro nell'anno in esame. Seguono i giochi a base sportiva e ippica (oltre 173 milioni di euro), il Bingo (128 milioni di euro) e i giochi numerici a totalizzatore (Superenalotto, Winforlife, ecc., con 98 milioni di euro)**.



L'Emilia Romagna risulta essere la Regione con il maggior numero di apparecchi senza vincita in denaro (apparecchi con vincita di piccola oggettistica e videogiochi). E' invece posizionata al quarto posto nella classifica delle regioni con il maggior numero di Video Lottery Terminal (4.870) e di agenzie ippiche (32). Al quinto posto per numero di sale Bingo (21), agenzie sportive (66), New Lot (31.631), esercizi con news slot (7.244) e sale vlt (404)**.

* fonte Sibilla Dipalma "Il gioco d'azzardo è sempre più donna" (La Repubblica D. 2016)

**fonte "Indagine e mappatura sul gioco d'azzardo sul territorio provinciale di Ravenna" (RicercAzione, Sert Ravenna, Sert Faenza 2014)

spazio a cura di Silvia Benericetti

AGRISOL
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

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

CENTRI DIMAGRIMENTO
Thomas Tai®
e BENESSERE
STRAPPA LE TUE DIETE
VALUTAZIONE CORPOREA
PIANO ALIMENTARE PERSONALIZZATO
ATTIVITÀ MOTORIA CON PERSONAL TRAINER
DIMAGRIMENTO E MODELLAMENTO CORPO
POSTUROLOGIA
TRATTAMENTI VISO
DIMAGRIMENTO | BENESSERE | BELLEZZA
LUGO-VILLA BOLIS Via Corriera 5 TEL. 0545.78347
RAVENNA Via Bovini 68 - 0544.465033
www.thomastai.it @thomastai.italia

Alla scoperta dei CENTRI

THOMAS TAI

in Emilia Romagna

Sono due i centri THOMAS TAI presenti in Emilia Romagna. Il primo nasce nel lontano 1999 e si trova a Barbiano di Cotignola nella seicentesca e suggestiva Villa Bolis. Si tratta di un vero e proprio poliambulatorio in cui vengono eseguiti sedute posturali e riabilitative, massaggi massoterapici, massaggi olisitici, riflessologia plantare, medicina estetica, naturopatia e intolleranze alimentari, trattamenti di decondizionamento dal fumo. Non solo. Da quest'anno sono previste anche sedute individuali di psicoterapia, in cui si affrontano colloqui per recuperare la motivazione e consentire il recupero del benessere totale. Nel 2013 nasce il centro THOMAS TAI di Ravenna. Prima come centro di estetica di alto profilo che si inseriva a completamento di programmi estetici

con tecnologie innovative, mentre, dall'agosto del 2015, vista la costante richiesta proveniente dalla provincia di Ravenna di metodi dimagrimento con annesse l'attività motoria, è stato integrato anche il metodo THOMAS TAI, inserendo in un ambiente accogliente, una capsula metabolica per trattamenti individuali.

QUI TROVI:

- ✓ **TECNOLOGIA** Robeus
- ✓ **TRATTAMENTI** specifici viso e corpo;
- ✓ **SEDUTE** personalizzate;

I RISULTATI:

Il 97% delle persone che ha seguito il nostro metodo non ha ripreso peso e centimetri nell'anno successivo.



FRANCESCA PEDRELLI
Coordinatrice
centro Lugo



VALENTINA MAZZOTTI
Coordinatrice
centro Ravenna

LUGO via Corriera, 5 | Barbiano di Cotignola (RA)
tel. 0545 78347 | lugo@thomastai.it

RAVENNA via Bovini, 68 | Ravenna
tel. 0544 465033 | ravenna@thomastai.it

CENTRI DIMAGRIMENTO
Thomas Tai
e BENESSERE

www.thomastai.it




@thomastai.italia

thomastai.italia


www.thomastai.it

info@thomastai.it

ORTOFRUTTA

I negozi Agrintesa continuano a crescere

Ottimo rapporto qualità-prezzo, personale specializzato, presenza capillare sul territorio, ampia gamma di prodotti e attenzione all'evoluzione dei consumi: questi i punti di forza della rete dei punti vendita della cooperativa

Con 11 milioni di euro di fatturato ed una crescita costante nel tempo, i negozi Agrintesa si collocano tra i più qualificati e riconoscibili punti vendita del settore ortofrutticolo del nostro territorio. Frutta, verdura e vino a filiera corta, oltre ad un'ampia gamma di prodotti locali complementari, sono alcuni degli elementi che hanno garantito, anche in questi tempi di crisi, la crescita dei volumi e delle presenze. "Ogni anno vengono commercializzate nei nostri punti vendita circa 9mila tonnellate di ortofrutta e 15mila ettolitri di vino - racconta Cristian Moretti, direttore di Agrintesa -. Volumi significativi che contribuiscono a valorizzare i prodotti dei nostri soci e che, attualmente, ci consentono di dare occupazione a circa 70/80 persone considerando il comparto nel suo insieme".

Attenti ai nuovi trend

Solo lo scorso anno sono state registrate, nei 17 negozi a marchio Agrintesa e Qui da noi (il punto vendita di Cervia fa parte di un più ampio progetto nazionale di promozione dei prodotti cooperativi), 1 milione e 100mila presenze. Un dato in ascesa e in netta controtendenza rispetto all'andamento nazionale: "Ormai da alcuni anni i dati generali sui consumi sono in calo - continua Moretti -. Il fatto che, al contrario, i nostri



negozi registrino trend positivi ci conferma la bontà delle scelte effettuate sino ad oggi. La nostra sfida è continuare ad essere punto di riferimento per i nostri clienti cercando di intercettare le nuove richieste: devo ammettere che siamo sulla strada giusta e che una gradita sorpresa di questi anni è proprio aver notato un avvicinamento anche delle nuove generazioni ai nostri negozi".

Innovazione e marchio

Sin dalle prime aperture Agrintesa si è candidata ad essere punto di riferimento per la vendita diretta sul proprio territorio e questa specializzazione è in continuo aggiornamento: "Oltre all'innovazione di prodotto che ci consente di mettere a disposizione dei no-

stri clienti nuove proposte, garantiamo la qualità anche attraverso i nostri marchi principali quali Opera, Valfrutta, Pink Lady®, Alegria, I calanchi, Poderi delle Rose - spiega il direttore di Agrintesa -. Altro punto di forza è sicuramente il servizio: tutto il nostro personale è altamente specializzato e disponibile e può guidare il consumatore alla migliore scelta".

Il domani

Vista la strategicità dell'area e l'attinenza ai valori fondanti della cooperativa, Agrintesa sta portando avanti da diversi anni degli investimenti mirati al potenziamento della rete dei punti vendita che, oggi, si estende da Gambettola a Castelfranco Emilia toccando, complessivamente, 16



città: "Alla presenza storica nei pressi dei nostri stabilimenti si sono affiancate, negli anni, nuove aperture in luoghi particolari come Cesena Foro Annonario (in piazza del Popolo) - conclude Moretti -. Oggi invece ci stiamo concentrando soprattutto sul rinnovo dei locali più storici e, dopo le ristrutturazioni di Bagnacavallo, Lugo e Cotignola, nel 2017 è previsto il rinnovo del punto vendita di Russi nell'ambito dei lavori di ammodernamento della cantina sociale". L'elenco completo dei negozi è reperibile su www.agrintesa.it dove è inoltre possibile iscriversi alla newsletter per restare aggiornati su tutte le promozioni in corso.

Mabel Altini

11
milioni di euro
il fatturato
registrato lo scorso
anno dai negozi

9.000
le tonnellate di
ortofrutta gestite
nello scorso
esercizio

15.000
gli ettolitri
di vino gestiti

**LA BONTÀ
DI CASA
NOSTRA
A CASA
VOSTRA**

Acquista vicino a casa, sostieni l'economia del tuo territorio!

Nei negozi Agrintesa ogni giorno frutta, verdura e vino a prezzi strepitosi

Le nostre sedi

BAGNACAVALLO (RA)
Via Boncellino, 41 - T. 0545 926650

CASTELFRANCO EMILIA (MO)
Via Loda, 119 - T. 059 952511

CERVIA (RA)
Via P. Gervasi, 4 - T. 0544 972114

CESENA (FC)
Viale Marconi, 235 - T. 0547 382547

CESENA (FC) Foro Annonario
Piazza del Popolo, 182 - T. 0547 331865

COTIGNOLA (RA)
Via Canossa, 7 - T. 0545 40153

FAENZA (RA)
Via G. Galilei, 3 - T. 0546 623788

FORLÌ (FC)
Via Correcchio, 17 C - T. 0543 774333

GAMBETTOLA (FC)
Via della Rotaia, 5 - T. 0547 636316

LUGO (RA)
Via Quarantola, 32 - T. 0545 27591

MEDICINA (BO)
Via Canale, 32 - T. 051 852934

MEZZANO (RA)
Viale Staz. Glorie, 4 - T. 0544 521612

MODIGLIANA (FC)
Via Prov.le Faentina, 46 - T. 0546 941195

MOLINELLA (BO)
Via Nobili, 31 - T. 051 881707

RAVENNA
Via Lago di Como, 37 - T. 0544 684144

RUSSI (RA)
Via Faentina Nord, 54 - T. 0544 580116

S. AGATA SUL SANTERNO (RA)
Via Angiolina, 8 - T. 0547 636430



agrintesa
Insieme più grandi
www.agrintesa.com

CLAI

I vantaggi dalla carne di suino 100% italiana

Garantita dalla filiera dei soci allevatori della cooperativa di Sasso Morelli, carne fresca e salumi per una dieta salutare

La scelta da tempo intrapresa dalla Cooperativa Clai di utilizzare esclusivamente carni di suino nato e allevato in Italia per la produzione dei propri salumi e delle carni fresche si conferma giorno dopo giorno un vantaggio per il consumatore: salumi e carni di suino sono oggi sempre più una categoria di alimenti adatta a tutta la popolazione e a diversi momenti di consumo, in grado di soddisfare la ricerca del gusto e, allo stesso tempo, in linea con le raccomandazioni dietetiche della comunità scientifica. Una fonte di proteine, vitamine e grassi, in grado di soddisfare e di rispondere alla crescente attenzione alla salute e al benessere di tutte le fasce della popolazione.

Conferme: la selezione genetica e i nuovi sistemi di allevamento e alimentazione hanno ridotto la presenza di grassi saturi "cattivi" nella carne ricavata dai suini

Una conferma che viene dai più importanti esperti italiani e stranieri, che sottolineano come oggi la selezione genetica, i nuovi sistemi di allevamento e di alimentazione hanno ridotto la presenza di grassi saturi "cattivi" nella carne ricavata dall'animale. Ad esempio nel sito dell'American Institute for Cancer Research, istituto che tempo fa aveva lanciato l'allarme sul consumo di carne, raccomanda fra le ricette "saluta-



ri" alcune che hanno come protagonista proprio la carne fresca di maiale, naturalmente in porzioni moderate e sempre abbinata a verdura e frutta. È un'ulteriore conferma di come la Dieta Mediterranea sia uno dei regimi alimentari che più contribuisce a tenere lontano il rischio di tumori.

La dottoressa Elisabetta Bernardi, nutrizionista con esperienza ventennale nella comunicazione scientifica, dal 2008 inserita nell'Efsa's expert database (European food safety authority), e membro del Sio (Società italiana obesità) e parte del comitato scientifico di Assalzo, docente all'Università di Bari, ricercatrice all'Univer-

sità La Sapienza di Roma ed autrice per la trasmissione scientifica "Superquark" dichiara: "I nuovi dati sulla composizione nutrizionale dei salumi possono essere molto di aiuto non soltanto per strutturare un regime dietetico ottimale per l'energia e il recupero, ma perché ci confermano che rispetto al passato il contenuto di proteine dei salumi è aumentato e lo ha fatto a scapito dei grassi. Inoltre la carne suina è un'ottima fonte di aminoacidi essenziali. I salumi sono anche fonte di ferro. I soggetti di sesso femminile e gli adolescenti dovrebbero prestare particolare attenzione a non far mai mancare dalle loro tavole fonti alimentari di questo minerale, per-

ché sono i più a rischio di carenza. Queste due categorie sono anche a rischio di carenza di zinco, un minerale contenuto nelle carni e quindi anche nei salumi".

Bettini: "Noi lavoriamo sulla qualità e sul rispetto del territorio e continueremo a puntare fortemente sul concetto di Made in Italy e su una filiera garantita"

"Dietro ai nostri prodotti c'è una storia fatta di persone e valori - spiega Giovanni Bettini, presidente Clai - noi lavoriamo sulla qualità e sul rispetto del territorio. Continueremo a puntare fortemente sul concetto di Made in Italy, in quanto siamo stati la prima importante realtà alimentare (e oggi tra le pochissime) a concentrare tutta la produzione di salame esclusivamente con carne 100% italiana, cioè proveniente da una filiera controllata, dai campi alla tavola, e garantita dai nostri soci allevatori. Suini nati, allevati e trasformati in Italia: è la sicurezza che richiede oggi il cliente, per cui è disposto anche a pagare di più e che pensiamo, sia l'effettivo valore aggiunto della nostra offerta di qualità. Una qualità a 360°, che non si limita solo alla bontà e alla genuinità, ma significa anche benessere animale, sicurezza, salubrità e proprietà nutrizionali per i consumatori".

Speciale Agnello

OFFERTA VALIDA DAL 20 MARZO ALL' 1 APRILE



30 minuti



1 ora circa

Cosciotto ripieno alla Boscaiola

Ingredienti per 4 persone:

1 bel cosciotto d'agnello, 750 g patate, 250 g champignon, 100 g finocchio, 50 g pancetta affumicata, 2 fette di pancarré senza crosta, erbe aromatiche, prezzemolo, timo, cerfoglio, aglio, noce moscata, burro, sale e pepe

Fate preparare dai nostri macellai il cosciotto disossato, ben aperto a libro. Tritate nel mixer la pancetta, il finocchio e i funghi e soffriggete il tutto in una noce di burro aromatizzata 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 pancarré 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 sughetto e le patate.

GUARDA TUTTE LE RICETTE CON L'AGNELLO SUL SITO

www.macelleriedelcontadino.it



Approfitta in anticipo della migliore qualità al miglior prezzo su tutti i tagli di agnello e su tutti i preparati pronti solo da cuocere, creati dai nostri Maestri Macellai.

La tradizione da noi è più buona, sicura e conveniente!



SOLO NEI PUNTI VENDITA MACELLERIE DEL CONTADINO DI:
IMOLA Centro storico, IMOLA Pedagna, SASSO MORELLI, CASTEL S.PIETRO, BORGO TOSSIGNANO, FAENZA, RIOLO TERME

CONSORZIO AGRARIO RAVENNA

Innovazioni nelle strategie di difesa contro le batteriosi di susino e albicocco

Ottimi risultati nel campo della sperimentazione condotta con l'Università di Modena e Reggio Emilia

Buone notizie nel campo della difesa delle colture di albicocco e susino. Il Consorzio agrario di Ravenna insieme all'Università di Modena e Reggio Emilia ha ottenuto risultati molto positivi nella lotta alle tipiche batteriosi di queste specie attraverso l'impiego di prodotti naturali non dannosi per l'uomo e l'ambiente.

"La mission del nostro Consorzio - sottolinea Fabio Pelliconi, responsabile area ricerca e sviluppo - è di trovare e offrire soluzioni che migliorino i livelli qualitativi delle produzioni frutticole, vitivinicole e cerealicole dei nostri associati. Per questo motivo collaboriamo con diversi enti e Università nel campo della ricerca e della sperimentazione e ci impegniamo a divulgare tutte le nostre competenze agli agricoltori attraverso un fitto calendario di incontri e riunioni sul territorio".

Durante l'incontro del 13 gennaio a Faenza il Consorzio, insieme a Emilio Stefani professore della facoltà di Agraria dell'Università di Modena e Reggio Emilia, ha reso noti i risultati ottenuti contro le batteriosi delle drupacee minori (albicocco e susino): "Queste varietà colturali - spiega Pelliconi - sono molto sensibili all'attacco di batteri che, oltre a rappresentare un problema per la resa qualitativa del frutto, nel tempo, possono minare anche la sopravvivenza della pianta stessa. Insieme al prof. Stefani, specialista nel campo delle batteriosi, abbiamo condotto un'approfondita analisi divisa in due fasi: monitoraggio dei sintomi che si presentavano sui frutti delle piante colpite dai batteri e sperimentazione di nuovi sistemi di difesa con prodotti naturali e non a base di rame. La prima fase ci ha portato a poter definire, sfatando anche qualche luogo comune, il grado di sensibilità di ogni specie ai batteri in esame. Con la seconda fase, poi, abbiamo ottenuto risultati sorprendentemente positivi nell'utilizzo di prodotti a base di chitosano (derivato della chitina, elemento presente nei gusci dei crostacei e anche nei batteri che colpiscono le drupacee). Il fatto di aver ricercato soluzioni non a base di rame, normalmente utilizzato e ammesso anche nelle produzioni biologiche, è dovuto a due principali mo-



tivi: un potenziale pericolo di resistenza di alcuni batteri a questo elemento, cosa del tutto nuova e che non si era mai manifestata con altri tipi di batteri e, in secondo luogo, perché la legislazione europea arriverà nell'immediato futuro a ridurre le quantità ammissibili a causa della sua non degradabilità (essendo un metallo pesante il rame viene assorbito dal terreno)". Le decisioni prese a livello di legislazione

europea nel campo della difesa agronomica hanno influito molto nelle scelte del Consorzio agrario: "Le molecole a disposizione degli agricoltori nel combattere determinate patologie delle piante sono sempre meno, a volte vengono a mancare mezzi che fino ad oggi sono stati insostituibili per salvare determinate produzioni e che mettono a serio rischio le imprese. La parola chiave, quindi, oggi è strategia, una

.....
Abbiamo definito il grado di sensibilità alle batteriosi di ogni specie presa in esame e ottenuto risultati molto positivi con l'utilizzo di prodotti a base di chitosano

.....
Le molecole a disposizione degli agricoltori nel campo della difesa sono sempre meno, a volte vengono a mancare mezzi fino ad oggi insostituibili

strategia che tenga conto dell'ambiente e della salute umana senza tralasciare la sostenibilità economica delle imprese".

Ilaria Florio

BIOLOGICO

Testo unico: "Premessa per sviluppo del settore"

"L'adozione del Testo Unico del biologico è una buona notizia per l'agroalimentare, che potrà presto condurre il settore ad una razionalizzazione dell'impianto normativo e porre le premesse per uno sviluppo complessivo della produzione biologica del nostro Paese". Così il Presidente dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari Giorgio Mercuri commenta l'adozione da parte della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, della proposta di legge sul Testo Unico sull'agricoltura biologica, promossa dagli onorevoli Fiorio (primo firmatario) e Terrosi (relatrice) e avvenuta il 16 febbraio scorso. "Auspichiamo che l'iniziativa parlamentare possa seguire con successo l'esperienza maturata lo scorso anno dalla filiera del vino che - commenta Mercuri - ha visto lavorare in maniera coesa i vari soggetti e le sigle di rappresentanza del comparto, riuscendo a pervenire in tempi brevi all'approvazione della Legge sul Testo Unico del vino".

Il comparto biologico continua a registrare buone performance, specie nel canale della grande distribuzione, dove nel 2016 ha fatto registrare un aumento di oltre il 20%, con un incremento medio annuo dell'11% negli ultimi 5 anni (fonte Ismea). "Proprio in questi giorni (dal 14 al 17 febbraio nda) è in corso a Norimberga la fiera specializzata Biofach che sta registrando un'attenzione da parte dei buyer della Gdo, italiana e straniera, maggiore rispetto agli scorsi anni. La domanda crescente di prodotti biologici nella distribuzione organizzata costituisce un'importante opportunità per le nostre imprese - conclude Mercuri - chiamate a rispondere alle richieste di un pubblico sempre più ampio di consumatori, senza per questo svilire qualitativamente la produzione biologica e i suoi principi. La cooperazione a tal riguardo può giocare un ruolo di primo piano, poiché è in grado di far leva su un'efficace strutturazione di filiere di qualità".

idrologica
 irrigazione, tecnologia e sostenibilità

COFRA

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

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

GEMOS

La ristorazione che piace.
 Dagli ingredienti alla tavola.

- Ristorante AZIENDALE
- Ristorante OSPEDALIERA
- Ristorante SCOLASTICA
- Ristorante TERZA ETÀ
- Locali COMMERCIALI

GEMOS
 La ristorazione che piace.

SENSINVIAGGIO 2017

SenSInViaggio



€ 60,00

12 MARZO 2017

L'UDITO

La Fabbrica dei suoni a Venasca



€ 59,00

2 APRILE 2017

L'OLFATTO

Valbonella



€ 59,00

7 MAGGIO 2017

LA VISTA

Il giardino dei Tarocchi



€ 110,00

10 E 11 GIUGNO 2017

ESPERIENZA CONCLUSIVA

Artesella - Borgo Valsugana (TN)

TOUR E WEEKEND 2017



€ 365,00

Dal 15 al 17 aprile 2017

**Pasqua d'Incanto
sul lago di Como**



€ 680,00

Dal 7 al 14 maggio 2017

Soggiorno a Ischia

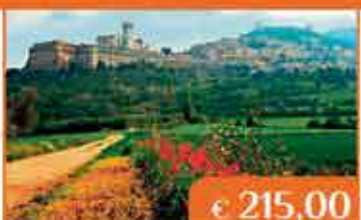
Se prenoti entro il 15/3, riceverai
un docciaschiuma del valore di
20€ in omaggio!



€ 248,00

Dal 6 al 7 maggio 2017

**Il Principato di Monaco
di Grace Kelly**



€ 215,00

Dal 15 al 17 Aprile 2017

Affresco Umbro



€ 845,00

Dal 23 al 30 Aprile 2017

**Avventura
alle Isole Eolie**

GITE DI UN GIORNO 2017



€ 48,00

Sabato 18 Marzo 2017

**Rocchetta
Mattei**



€ 70,00

Domenica 19 Marzo 2017

**Loreto
e mangiata di pesce
a Senigallia**



€ 35,00

Domenica 2 Aprile 2017

**Tulipanomania
al Giardino di Sigurtà**



€ 60,00

Martedì 25 Aprile 2017

**Le Isole Venete
MURANO - BURANO
TORCELLO**



€ 65,00

Lunedì 1 Maggio 2017

**In famiglia
all'Acquario di Genova**



€ 65,00

Domenica 9 Aprile 2017

**Nella storica Firenze
in bici**



€ 78,00

Domenica 9 Aprile 2017

**Carrara
e le Cave di Marmo
in Land Rover**



€ 72,00

Domenica 23 Aprile 2017

**Parma
ed il Labirinto
della Masone**



€ 75,00

Domenica 30 Aprile 2017

**I luoghi sul Po
di Don Camillo
e Peppone**



NATURA

Confermato l'impegno del Gruppo Caviro a favore dell'Oasi

Rinnovata la convenzione che affida all'associazione Amici delle Cicogne la gestione dell'area di via Convertite e l'annesso Centro di Recupero Fauna Selvatica



In queste settimane il Gruppo Caviro ha rinnovato il proprio impegno a favore dell'area "Oasi delle Cicogne" di via Convertite a Faenza. Un legame, quello con l'area di rinaturalizzazione faunistica, che è maturato diversi anni fa e che trova fondamento nella volontà dell'azienda vitivinicola di contribuire al potenziamento delle attività del Centro di Recupero Fauna Selvatica attualmente gestite dall'associazione Amici delle Cicogne.



Gli accordi, confermati fino al 2018, prevedono l'erogazione da parte di Caviro e della controllata Enomondo di un contributo di 12mila euro all'anno che servirà all'associazione come supporto alle attività e sostegno alle spese di gestione mentre il Comune di Faenza continuerà a provvedere alla manutenzione straordinaria delle strutture e delle attrezzature di sua proprietà.



L'Oasi di via Convertite, che si sviluppa su una superficie di circa 20mila metri quadrati totalmente recintata e piantumata,

bianca sui nostri territori, grazie anche all'impegno del mai dimenticato Carlo Gulmanelli è divenuto un Centro di Recupero Fauna Selvatica molto importante per il territorio faentino e non solo. Nel 2008 inoltre, tramite la concessione in comodato d'uso gratuito al Comune di Faenza di un'area di circa 1000 metri quadrati di proprietà del Gruppo, l'Oasi delle Cicogne è stata ulteriormente ampliata, consentendo un ulteriore sviluppo delle attività del centro.

L'Oasi si sviluppa su una superficie di circa 20mila metri quadrati e, negli anni, è divenuto un centro per il recupero della fauna molto importante per il territorio faentino e non solo

Il recente rinnovo della convenzione da parte del Comune vuole certamente dare continuità al lavoro svolto fino ad oggi e qualifica la collaborazione tra l'associazione Amici delle Cicogne e il Gruppo Caviro. Una partnership che, fino ad oggi, ha consentito un adeguato livello gestionale e organizzativo dell'Oasi che, oltre a necessitare interventi di manutenzione per garantirne la viabilità carrabile e pedonabile, è anche organizzata per assicurare un'area centrale costantemente allagata di circa 400 metri quadrati. "Con questa operazione le attività del Centro faunistico troveranno nuova linfa, continuando ad essere un importante presidio di cura della fauna selvatica e di educazione al rispetto ambientale - ha commentato il sindaco di Faenza Giovanni Malpezzi -. Ringrazio di cuore tutti i volontari dell'Associazione Amici delle Cicogne per il meritorio lavoro che stanno svolgendo sull'esempio del compianto Carlo Gulmanelli. Un plauso va alla ditta Caviro per la sensibilità ancora una volta dimostrata". (m.a.)

è nata negli anni Cinquanta da un'idea dell'imprenditore faentino Roberto Bucchi e si è concretizzata in un progetto mirato a favorire la percorrenza della Ciconia ciconia (cicogna bianca o europea) sui territori italiani. Questo imponente volatile infatti è particolarmente vulnerabile e, pur non essendo in pericolo di estinzione, nel corso dell'ultimo secolo aveva progressivamente abbandonato la rotta migratoria nel nostro paese.

Oggi quest'area, oltre ad aver effettivamente contribuito a riportare la cicogna



Sconto del 20% fino al 31 marzo

Falerio DOC Pecorino Colonnara

Romagna DOC Sangiovese Superiore Romio

Friuli DOC Grave Pinot Grigio Romio

Chianti DOCG Riserva Da Vinci

Valpolicella Ripasso DOC Mara Cesari

Collio DOC Ribolla Gialla Sgubin

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

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

www.caviroteca.it

aurora seconda
costruiamo sui nostri valori

NUOVE TECNOLOGIE

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

PRONTI ALLE PRENOTAZIONI!

Lottizzazione Pedagna Est - Via Montanara Via Degli Orti - IMOLA

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

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

[ALLEANZA DELLE COOPERATIVE](#)

Welfare aziendale: istruzioni per l'uso

Presentati il 7 febbraio i risultati del progetto promosso da Confcooperative e realizzato dalla cooperativa RicercAzione grazie al sostegno della Camera di Commercio di Ravenna

Sono 14 le imprese, cooperative e non, che hanno partecipato al progetto di welfare aziendale portato avanti da Confcooperative Ravenna con la collaborazione della cooperativa RicercAzione e il contributo della Camera di Commercio di Ravenna.

I risultati dell'iniziativa sono stati presentati il 7 febbraio scorso a Ravenna durante l'incontro "Welfare aziendale. Istruzioni per l'uso: sperimentazioni e servizi alle imprese" durante il quale le imprese coinvolte nel percorso hanno raccontato la propria esperienza.

"La Legge di stabilità (232/2016) ha introdotto nuove opportunità per la promozione di strumenti di welfare all'interno delle aziende, anche in termini di vantaggi fiscali - spiega Doriana Togni, presidente RicercAzione. Da qui il crescente interesse verso questo genere di servizi. Il nostro progetto è consistito nella promozione e nella sperimentazione di modelli di welfare il più possibile personalizzati in base alle esigenze e richieste delle imprese coinvolte. E' stata fatta un'analisi delle azioni già realizzare e di quelle potenzialmente attuabili, impiegando un modello che può essere replicato in altre realtà e che mettiamo a disposizione di chi fosse interessato a introdurre nella propria azienda queste opportunità". "Il welfare aziendale è un tema al quale ci sentiamo molto legati in quanto è affine ai valori che sono alla base del modello cooperativo e, inoltre, rientra nelle politiche di attenzione ai soci che Confcooperative Ravenna sta portando avanti da anni - sottolinea il direttore dell'unione provinciale Andrea Pazzi. Lo stretto rapporto che c'è tra socio e cooperativa rende forse più naturale cercare di rispondere a bisogni secondari dei propri soci ma devo dire con piacere che, in questo progetto, abbiamo raccolto l'adesione anche di imprese non cooperative. Il benessere sul posto di lavoro e la capacità di rispondere ai bisogni dei lavoratori sono un valore aggiunto per l'impresa che, facendo stare bene i propri lavoratori, guadagna in produttività, efficienza e attaccamento".

Il sistema cooperativo ha anche una marcia in più che andrebbe sviluppata: "Il movimento cooperativo della nostra provincia - conclude Togni - è fatto di imprese che possono richiedere servizi di welfare e di imprese che possono offrirli, come molte cooperative sociali presenti sul territorio che si occupano da sempre del benessere sociale e personale. Un valore aggiunto che non va sottovalutato ma che andrebbe anzi approfondito e potenziato". (i.f.)

Il progetto: sono state coinvolte 14 imprese, cooperative e non, alle quali sono stati proposti modelli di welfare personalizzati in base alle esigenze

La legge di stabilità ha introdotto nuove opportunità per la promozione di strumenti di welfare all'interno delle aziende, anche in termini di vantaggi fiscali



GIOVANI COOPERATORI

30 marzo: assemblea e momenti di confronto con dirigenti e operatori

Si svolgerà giovedì 30 marzo alle 17,30 a Bagnacavallo l'assemblea di rinnovo cariche dell'Associazione Giovani operatori di Confcooperative Ravenna. Al termine dell'assemblea, che eleggerà il nuovo consiglio per i prossimi due anni, è previsto il workshop aperto a dirigenti e giovani operatori guidato da Giuliano Nicolini che inviterà i presenti a lavorare, riflettere e confrontarsi su diverse tematiche, tra le quali: ricambio generazionale, responsabilizzazione dei giovani nelle imprese cooperative, scarsa presenza di under 40 nei consigli di amministrazione, il ruolo e il valore dei dipendenti in cooperativa etc.

Con l'assemblea del 30 marzo si chiude il mandato del consiglio eletto nel 2015, quasi completamente rinnovato, presieduto da Livia Bertocchi (presidente) e da Angela Scardovi e Andrea Sangiorgi (vicepresidenti).

In questi due anni sono state diverse le azioni intraprese dall'associazione che ha avuto modo di portare contributi concreti anche a li-

vello regionale e nazionale: sono stati organizzati diversi eventi "interattivi", in particolare due edizioni di "E tu cosa ci metti" durante la Festa della Cooperazione faentina, e due edizioni di In/Formazione. Il primo evento era un'occasione di confronto con i giovani delle cooperative attraverso modalità interattive come Ost (Open space technology) e workshop; il secondo era dedicato invece al confronto fra dirigenti e giovani operatori, invitati a partecipare a tavoli di discussione tematici davanti ad una cena.

I giovani operatori ravennati sono rappresentati anche a livello regionale da Angela Scardovi, nominata nel 2015 nel coordinamento dell'associazione giovanile regionale e da Chiara Laghi (fino al 2016) e Andrea Sangiorgi (dal 2016) a livello nazionale.

Per maggiori informazioni [facebook.com/GiovaniCooperatoriRa](https://www.facebook.com/GiovaniCooperatoriRa)

a cura dell'Associazione Giovani Operatori ravennati



Showroom Imola

ORARI DI APERTURA

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

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

Forlì

ORARI DI APERTURA

Dal martedì al sabato
Dalle 10.00 alle 13.00 / dalle 15.10 alle 19.00
Viale Gramsci 148 - 47122 Forlì (FC) - ccimola.it

Per appuntamento o informazioni contattare lo 0543 091338
oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

lafaeczacemica.it

 **LAFENZA**
TILE WITH STYLE

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Presentato il database delle cooperative disponibili ad ospitare tirocinanti

Lo strumento, cartaceo e on-line, raccoglie 24 imprese ma è in continuo aggiornamento

“La Cooperazione in campo. Sperimentazioni cooperative per l'Alternanza scuola-lavoro” è il titolo dell'incontro, promosso dall'Alleanza delle cooperative Italiane con il contributo della Camera di Commercio e Confcooperative Ravenna, che si è svolto lo scorso 22 febbraio presso la sede di Confcooperative Ravenna. L'appuntamento è stato insieme momento di confronto tra scuola e imprese cooperative e occasione per presentare il nuovo strumento di presentazione delle imprese aderenti ai progetti di alternanza scuola-lavoro.

Cos'è l'alternanza scuola-lavoro

La legge 107 del 2015 (La Buona Scuola) ha introdotto, tra le altre cose, due novità significative: ha reso obbligatorio il percorso di alternanza scuola-lavoro per tutti gli studenti dell'ultimo triennio delle scuole superiori e ha inserito, tra gli istituti aderenti al progetto, i licei, fino ad ora esclusi dall'iniziativa.

L'alternanza offre agli studenti l'opportunità di inserirsi in contesti lavorativi adatti a stimolare la loro creatività e il loro senso di

iniziativa e al tempo stesso li aiuta a comprendere i processi che si svolgono all'interno delle imprese. Con l'alternanza scuola-lavoro cambia quindi il metodo didattico e vengono chiamati in causa anche i docenti, nel ruolo di tutor interni, e i referenti delle realtà ospitanti come tutor esterni.

Possono diventare partner educativi della scuola non solo imprese ma anche associazioni sportive e di volontariato, enti culturali e istituzioni. La legge 107 prevede un monte ore obbligatorio, da svolgere entro il triennio, di 400 ore per gli istituti tecnici e professionali e 200 per i licei.

Il Registro nazionale per l'alternanza scuola-lavoro Ospiti dell'incontro del 22 febbraio anche Roberta Drei e Cristina Franchini, della Camera di Commercio di Ravenna, che hanno presentato il Registro nazionale per l'alternanza scuola-lavoro, uno strumento che permette a imprese e scuole di poter acquisire direttamente le informazioni di cui hanno bisogno. Il portale, visitabile on-line ([www.scuolalavoro.registroim-](http://www.scuolalavoro.registroimprese.it)

prese.it), comprende due aree, una pubblica e una riservata alle imprese. La parte pubblica mostra le imprese e gli enti pubblici e privati disponibili a svolgere i percorsi di alternanza, il numero degli studenti ammissibili e i periodi dell'anno in cui è possibile svolgere l'attività di alternanza; la parte privata è una sezione speciale riservata a tutti i soggetti interessati ad ospitare giovani studenti e che in quest'area possono registrarsi secondo le modalità consultabili sul sito www.scuolalavoro.registroimprese.it.

Il database cooperativo

“L'Alleanza delle Cooperative Italiane lavora da molti anni per proporre agli studenti momenti di conoscenza del sistema cooperativo e delle imprese che ne fanno parte attraverso modalità

formative - commenta Andrea Pazzi, direttore di Confcooperative Ravenna -. E' con questo scopo che, grazie alla collaborazione con la cooperativa fentina RicercAzione, abbiamo deciso di affiancare la Camera di Commercio con uno strumento che faciliterà ancora di più il rapporto tra scuola e imprese”. Si tratta di un database, sia cartaceo che on-line (www.scuolalavoro.registroimprese.it), che comprende tutte le cooperative della nostra provincia associate a Confcooperative Ravenna aderenti al progetto di Alternanza. Al momento sono presenti 24 imprese e ognuna viene presentata attraverso una scheda che ne illustra il settore di appartenenza e le informazioni sul tipo di tirocinio che intende avviare.

Silvia Benericetti

IL COMMENTO

Collaborazione tra cooperazione e scuola

“L'alternanza scuola-lavoro rappresenta una modalità di interazione molto innovativa in quanto costituisce un forte ed efficace collegamento fra il mondo della scuola e il mondo del lavoro - commenta Agostina Melucci, rappresentante dell'Ufficio scolastico regionale. E' quindi importante che ci sia una progettazione valida e una conduzione congiunta fra il mondo della cooperazione, in questo caso, l'amministrazione scolastica e le realtà operative disponibili ad accogliere i ragazzi. E' uno strumento utile perché



permette ad ogni studente di mettersi alla prova nel momento in cui sta ancora studiando e imparare quindi cosa vuol dire vivere nel mondo del lavoro partendo dalle piccole cose: la puntualità, il senso del dovere, la responsabilità, ecc”. (s.b.)



Sopra un momento dell'incontro. Da sinistra Doriana Togni presidente RicercAzione, Andrea Pazzi direttore Confcooperative Ravenna, Pierlorenzo Rossi, direttore Confcooperative Emilia Romagna, Roberta Drei e Cristina Franchini della Camera di Commercio di Ravenna

continua da pagina 1

Porto di Ravenna: potenzialità di ulteriore crescita

di Daniele Rossi*

Dobbiamo lavorare proprio per una valorizzazione del retroporto, in particolare per un potenziamento dei servizi di trasporto intermodali e dei collegamenti stradali e ferroviari che devono rendere più facile e veloce l'entrata e l'uscita delle merci.

In questo momento l'impegno maggiore dell'Autorità Portuale è però rivolto all'approfondimento dei fondali, tema strategico ed irrinunciabile.

Da una parte, vi è infatti un insabbiamento fisiologico del Canale, dovuto alla sua conformazione (e questa è una criticità del Porto, nei confronti della quale possiamo intervenire) e sono partiti i lavori di rimozione del dosso creatosi all'imboccatura del Porto mentre, per il futuro, si sta predisponendo una attività di manutenzione programmata che renda disponibili in tempi rapidi i mezzi necessari per gli interventi straordinari.

Dall'altra parte c'è un escavo dei fondali legato allo sviluppo del progetto di Hub portuale, che dovrà garantire condizioni ancora migliori di navigabilità del Canale e nuove aree logistiche.

Un settore poi, rispetto al quale stiamo definendo azioni di promozione sui mercati esteri più efficaci e coordinate, è quello delle crociere, perché la città di Ravenna e tutto il nostro territorio offrono una tale ricchezza, varietà e qualità di proposte che vanno valorizzate per poterne trarre ogni opportunità di crescita economica.

* Presidente dell'Autorità di Sistema Portuale del Mare Adriatico centro settentrionale

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



ECO-RECUPERI INDUSTRIAL



GRUPPI FRIGO



BOMBOLE GAS REFRIGERANTI



ESTINTORI E POLVERI



PANNELLI FOTOVOLTAICI

ECO-RECUPERI
Raccoglie Differenziate per l'Ufficio

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

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio

zaganelli
agenzia viaggi



1967-2017
50 **agenzia viaggi**
santerno

la VIENNA di GUSTAV KLIMT
Dal 30/03/2017 al 02/04/2017

SARDEGNA
Dal 12/05/2017 al 17/05/2017

Pasqua in MAREMMA e ISOLA DEL GIGLIO
Dal 15/04/2017 al 17/04/2017

**la residenza presidenziale, CASTEL
PORZIANO e OSTIA ANTICA**
Dal 27/05/2017 al 28/05/2017

**INGHILTERRA: sulle orme del Beato
J.H.Newman, J.R.R. Tolkien e G.K.
Chesterton**
Dal 02/06/2017 al 06/06/2017



Pasqua nel MITTELLAND SVIZZERO
Dal 13/04/2017 al 17/04/2017

LISBONA
Dal 24/04/2017 al 27/04/2017

AZERBAIJAN il Paese dalle infinite sorprese
Dal 14/05/2017 al 20/05/2017

**Le Bellezze del SALENTO e i SASSI di
MATERA**
Dal 30/04/2017 al 07/05/2017

LE INFIORETE DI SPELLO
Dal 17/06/2017 al 18/06/2017



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

www.zaganelliviaggi.it

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

CASTEL SAN PIETRO - P.zza GARIBALDI, 5 tel.051 940358 www.viaggisanterno.com

Coabi
cooperativo di abitazione

Per vivere bene!

FAENZA, VIA FORLIVESE - ZONA BORGO

CLASSE A

IMPIANTI AUTONOMI AD ALTO RENDIMENTO

RISCALDAMENTO E RAFFRESCAMENTO A PAVIMENTO

3 AMPIE CAMERE DA LETTO

INTERNI E FINITURE PERSONABILIZZABILI



CONTATTACI PER SCOPRIRE DI PIÙ !

Coabi Via Cavour, 30 Faenza 48018 **Tel.** 0546.26028 **Fax.** 0546.680085 **Email:** coabi@coabi.it **Orari:** lunedì-venerdì 8.30-12.30 / 14.30-19.00, sabato 8.30-12.30

SINDACATI

Cisl Romagna a Congresso il 22 e 23 marzo

Franco Garofalo, segretario responsabile della sede ravennate, interviene su area vasta, economia e porto

Ci sarà ovviamente il lavoro al centro del secondo Congresso di Cisl Romagna che si svolgerà al polo fieristico di Cesena il prossimo 22 e 23 marzo. Un'occasione per fare il punto delle cose fatte fino ad oggi - va ricordato che l'accorpamento delle tre organizzazioni di Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini è avvenuto solo nel 2013 - e per guardare allo stato generale dell'economia e alla lista delle priorità: "Cisl Romagna è una struttura che rappresenta 83mila iscritti con più di 50 sedi sparse sul territorio - spiega Franco Garofalo, segretario responsabile della sede ravennate (nella foto) -. L'unione delle tre province è stata per noi uno sforzo organizzativo importante ma ci ha consentito di riordinare e razionalizzare le nostre risorse".

A questo proposito, cosa pensa della scelta di unire le Camere di Commercio di Ravenna e Ferrara?

"Molte associazioni sono in realtà a geometrie variabili. La scelta di organizzarsi in macro aree dipende dalle caratteristiche della singola associazione. Purtroppo il riordino dello Stato, così come annunciato e avviato dai territori, ha generato una situazione un po' confusa. Personalmente credo che anche le regioni, così come sono, abbiano perso un po' di senso. Sarebbe più utile, ad esempio, poter parlare di regione adriatica perché Ravenna, Ancona, Venezia e Trieste hanno molti più interessi in comune rispetto, ad esempio, a Ravenna e Reggio Emilia".

Proprio Ravenna, ormai da alcuni anni, sta affrontando alcune criticità legate all'area portuale. Che idea si è fatto di questa situazione?

"Ad oggi credo si possa dire che finalmente qualcosa si stia muovendo. Il nuovo presidente dell'Autorità Portuale Daniele



Rossi sta affrontando con pragmatismo le questioni in sospeso, in modo particolare quella dell'approfondimento dei fondali: forse sono maturi i tempi per il rilancio dello scalo e delle sue attività".

Passando all'andamento generale, quali segnali arrivano dal tessuto economico territoriale?

"Qualche segnale di uscita dalla crisi c'è. L'Emilia Romagna nel 2016 ha registrato un Pil più alto rispetto alla media nazionale e credo che questo sia un buon segnale. Soprattutto se teniamo conto del fatto che nella nostra regione si è sempre mantenuto un rapporto stretto e collaborativo tra sindacati, istituzioni e imprese. Ovviamente l'attuale fragilità politica non aiuta di certo gli investimenti".

Quali sono, secondo lei, i settori sui quali si può agganciare la ripresa della nostra economia?

"In primo luogo il turismo. E' una vera e propria risorsa fatta di cultura, storia, paesaggi ed enogastronomia: forse manca un'offerta organizzata ma è un'opportunità davvero importante. Un altro settore che ha tenuto e che sta innovando molto è quello agricolo, mentre non si può dire lo stesso del settore edilizio che è ancora in grandissima sofferenza. Ad ogni modo,

se parliamo di rilancio dell'economia locale, non possiamo non parlare della necessità di dotare il nostro territorio di infrastrut-

ture all'altezza: una città collegata male, con un porto magari efficiente ma difficilmente raggiungibile, non è attrattiva non

soltanto per i turisti ma anche per investitori nazionali e stranieri".

Mabel Altini

APPALTI PUBBLICI

Affidamento dei servizi alle cooperative sociali, se n'è parlato a Ravenna

Con l'introduzione delle nuove Linee guida regionali sull'affidamento dei servizi alle cooperative sociali come cambieranno gli appalti delle Pubbliche amministrazioni in materia di welfare? E' questa la domanda che è stata al centro dell'incontro che si è svolto lunedì scorso all'Almagià di Ravenna e al quale hanno partecipato oltre un centinaio di persone tra dirigenti pubblici, rappresentanti degli enti locali e della cooperazione sociale del territorio.

L'evento, promosso dall'Alleanza delle cooperative italiane della provincia di Ravenna (il coordinamento che riunisce Concooperative Ravenna, Legacoop Romagna e Agci Ravenna-Ferrara), ha visto la partecipazione - tra gli altri - della Vicepresidente e assessore ai Servizi sociali della Regione Emilia Romagna Elisabetta Gualmini e dell'assessore ai Servizi sociali del Comune di Ravenna Valentina Morigi: "Oggi l'ente pubblico - sottolinea Andrea Pazzi, direttore di Concooperative Ravenna - ha a disposizione molti più strumenti per portare a compimento una discrezionalità responsabile che possa rispondere realmente agli obiettivi dichiarati pubblicamente dagli amministratori. Nel momento in cui i Consigli comunali delineano linee di indirizzo generale precise, orientate a definire l'inserimento lavorativo di persone svantaggiate quale politica attiva di sostegno economico e sociale locale, i dirigenti e funzionari hanno in mano strumenti che, seguendo detti indirizzi, con discrezionalità responsabile possono rendere attuate queste politiche. Da oggi, finalmente, anche il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, se ben attuato, può assumere un nuovo valore e basarsi davvero sulla qualità del progetto".

Sulla nuova normativa, l'assessore regionale Elisabetta Gualmini, ha detto "La nostra visione del welfare ha nei servizi alla persona il suo cuore pulsante. La sfida della 'buona amministrazione' riusciamo a vincerla se sappiamo dare risposta ai mutati bisogni dei nostri territori, e se proprio nei



servizi alla persona riusciamo a operare in maniera trasparente, efficace, rassicurante e raggiungendo i risultati che ci aspettiamo".

"Il settore sociale - ha aggiunto l'assessore ai Servizi sociali di Ravenna Valentina Morigi - è una leva per garantire il benessere dei cittadini, la coesione delle comunità e l'attuazione dei diritti di terza generazione. Le nuove regole sono un'opportunità per rinnovare il welfare e i diritti di cittadinanza con procedure condivise e codificate".

Due sono stati gli interventi tecnici che hanno esaminato e spiegato, anche durante un fitto dibattito, i contenuti della normativa. Sofia Bandini, docente di Appalti pubblici nazionali e comunitari e diritto pubblico dell'economia all'Università di Bologna, ha ricordato i pilastri su cui è stato costruito il nuovo codice degli appalti, flessibilità, semplificazione e correttezza, e che nella normativa esiste l'indicazione specifica che gli appalti del welfare debbano garantire la finalizzazione sociale.

Luciano Gallo, avvocato amministrativista e consigliere dell'Anci, ha raccontato la genesi delle linee guida regionali e quali obiettivi si è dato il gruppo di lavoro che le ha messe a punto: non solo l'applicazione della legge 12 ma il suo miglioramento. Le Linee guida sono pubblicate sul BURERT n.202 del 07.07.2016 (I.r.)

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

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

IL PENNELLO
 tinteggiatura
 e verniciatura

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

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

SALUTE

Farmacia Le Cicogne: nuovi vantaggi per i soci Cofra

Sconti esclusivi legati alla nuova Fidelity Card messa in campo dalla farmacia Le Cicogne all'interno della rete Valore e Salute

Alla farmacia Le Cicogne, situata all'interno dell'omonimo centro commerciale di via Galilei a Faenza, prende il via una nuova promozione che prevede alcuni vantaggi pensati specificatamente per i soci Cofra: "Siamo felici di aver trovato questo punto di unione con la farmacia nata recentemente proprio a due passi dal nostro supermercato - commenta Celso Reali, presidente di Cofra -. Per noi è un vero piacere poter collaborare con chi, come noi, si impegna ogni giorno per offrire prodotti e servizi di alta qualità ad un prezzo equo". Nello specifico, il progetto si lega alla nuova Fidelity Card promossa dalla farmacia all'interno della rete Valore e Salute. La carta, che può essere sottoscritta gratuitamente da chiunque, prevede alcuni vantaggi particolari quali l'accesso a servizi esclusivi e l'accumulo dei punti a seconda degli acquisti: "Per i soci Cofra - spiega

.....
Per i soci Cofra è previsto uno sconto del 10% su tutti i prodotti in vendita a marchio "farmacia Le Cicogne" nonché su tutta la linea di prodotti per l'infanzia

Celso Reali - si aggiunge un ulteriore sconto del 10% su tutti i prodotti in vendita a marchio "farmacia Le Cicogne" nonché su tutta la linea dei prodotti per l'infanzia (salvo quelli non promozionabili per legge ndr). Quindi il socio Cofra che sceglierà la farmacia Le Cicogne che, tra l'altro, è una farmacia a tutti gli effetti e non una 'parafarmacia' come in altri centri commerciali,

potrà avere un doppio vantaggio: da un lato accumulare punti e accedere a servizi esclusivi con la Carta Valore e, dall'altro, usufruire di sconti esclusivi semplicemente esibendo la tessera Cofra al momento del rilascio della Carta Valore".

Un'altra novità sta nel fatto che se non si ha con sé la Fidelity Card, si potranno accumulare comunque i punti ed usufruire dello sconto Socio Cofra esibendo semplicemente la tessera sanitaria o fornendo il codice fiscale. (I.r.)



Una vetrina della nuova farmacia Le Cicogne situata all'interno dell'omonimo centro commerciale

ASSICOFRA

Stagione agricola al via: è il momento di assicurarsi

L'amministratore delegato Giorgio Brusa: "Oltre alla convenzione tra Vh Italia e Confcooperative da quest'anno mettiamo in campo anche prodotti del Gruppo Itas"

Con l'affacciarsi della primavera si apre ufficialmente la stagione agricola e, come ogni anno, Assicofra è pronta per tutelare i tanti imprenditori del nostro territorio dalle possibili avversità atmosferiche. "La campagna assicurativa ha preso il via lo scorso 20 febbraio - spiega Giorgio Brusa, amministratore delegato dell'agenzia Assicofra che ha la sua sede centrale in via Volta a Faenza -. Ci siamo preparati molto bene alla nuova stagione e, proprio da quest'anno, oltre alle tradizionali compagnie con le quali lavoriamo da tempo, siamo pronti a proporre anche i prodotti per l'agricoltura della società mutua assicuratrice Itas (Istituto



Trentino Alto-Adige per Assicurazioni) per la quale Assicofra è un'agenzia diretta".

Il Gruppo Itas ha un'alta specializzazione nel comparto agricolo

e si va ad affiancare alle tante compagnie certificate con le quali Assicofra collabora da tempo: "Ovviamente, come avvenuto nelle stagioni precedenti, è stata

confermata anche la convenzione tra Confcooperative e la compagnia tedesca Vh Italia - continua Brusa -. Si tratta di un rapporto ormai consolidato che consente agli agricoltori soci di cooperative aderenti a Confcooperative di usufruire di importanti vantaggi per la copertura dei rischi connessi a gelo, brina, grandine, vento forte, eccesso di pioggia o siccità. In particolare sono previste riduzioni delle franchigie su alcuni tipi di prodotto oppure migliori tabelle di valutazione del danno con franchigie che possono arrivare anche a zero". L'agenzia Assicofra, che nasce nel 1987 proprio per fornire servizi assicurativi in campo agricolo, è

oggi una realtà di riferimento per la tutela assicurativa a 360 gradi. Quello agricolo però, con circa 25 milioni di euro di frutta assicurata ogni anno, è di gran lunga un settore ad altissima specializzazione: "Abbiamo una certa esperienza in questo campo e siamo un vero e proprio punto di riferimento del territorio faentino e comuni limitrofi - conclude Brusa -. Sono sempre di più gli agricoltori che continuano a sceglierci perché sanno che da Assicofra possono trovare competenza, affidabilità e prezzi interessanti con le migliori compagnie sul mercato". info@assicofra.it, 0546 621641 (I.r.)



COFRA

Tra il dire e il fare.

Faenza (RA) via Volta, 11

Tel. 0546 620655

lunedì-sabato:

8-13/15-19.30

domenica chiuso

Faenza (RA) via Bisaura, 1/3

Centro Comm.le "Le Maioliche"

Tel. 0546 646867

lunedì-sabato no stop: 9-20

domenica no stop: 10-20.30

Sconti e vantaggi

con Premium Card:

richiedila presso

il punto vendita

di fiducia

RINNOVO CARICHE

Stefano Andraghetti è il nuovo presidente di 3C

Nominati anche quattro nuovi consiglieri: Franco Ancarani, Paolo Guadagnini, Marco Passardi e Nair Valmori

Novità in casa 3C. La storica cooperativa conselicese gestore del supermercato a marchio Conad di Punta Frattina ha rinnovato il proprio consiglio di amministrazione nell'ultima assemblea svolta a fine gennaio. Quattro i consiglieri uscenti: Dino Vignutelli (che ne è stato anche presidente per 17 anni), Matteo Preti, Giulio Bignami e Gian Carlo Casadio, storici operatori che hanno contribuito alla crescita della cooperativa perfino nei momenti più bui della crisi economica e dei consumi e che adesso lasciano la guida della 3C a nuove leve. Il neo consiglio eletto ha poi nominato Stefano Andraghetti (nel tondo) alla presidenza e riconfermato Giuliano Guer-



ra alla vicepresidenza.

Presidente l'ultima assemblea ha segnato un passaggio importante per la 3C?

"Sì, è stato un momento molto sentito da tutti i soci e consiglieri di questa importante realtà del territorio conselicese. Tutti i presenti hanno espresso un grande riconoscimento all'impegno proficuo e alla dedizione dei consiglieri uscenti, in particolar modo a Dino Vignutelli, che ha guidato questa cooperativa con entusiasmo e professionalità contribuendo agli importanti sviluppi che il negozio ha avuto negli anni. Uno sviluppo molto intenso che si è concretizzato con l'aumento della superficie di vendita, con un sempre più vasto assortimento di prodotti di qualità, con gli accordi presi con Conad, e con una altissima qualità nel servizio che viene dato quotidianamente alla comunità. Vignutelli ci lascia un'eredità molto importante e di valore".

L'assise è stata anche occasione per l'approvazione del bilancio, com'è andata?

"Abbiamo chiuso il bilancio con un fatturato di 4 milioni e 316mila euro e una perdita davvero contenuta dovuta al persistere della sfavorevole congiuntura economica. Grazie al buon lavoro svolto negli anni passati e alla qualità offerta ai nostri soci e clienti la cooperativa ha retto molto bene alla crisi. I primi mesi del 2017 lasciano intendere una leggera ripresa dei consumi per effetto del miglioramento economico generale e noi siamo pronti a cavalcare questa nuova onda".

Con il nuovo Cda avete già improntato una strategia?

"Certamente. Ho accettato questo incarico contando su un apporto da parte di tutti i consiglieri nel gestire questa responsabilità. Abbiamo subito proceduto a costituire un comitato di presidenza in modo da avere dei momenti intermedi tra le riunioni del consiglio che ci permettano di attuare il più tempestivamente possibi-



"Grande riconoscimento dell'assemblea per il lavoro svolto dal presidente e dai consiglieri uscenti che ci lasciano un'eredità molto importante e di valore"

"I prossimi 3 anni ci vedranno impegnati in un percorso di continuo miglioramento del nostro supermercato che interesserà la struttura e l'offerta proposta ai nostri soci e clienti"

"Abbiamo chiuso il bilancio con un fatturato di 4 milioni e 316mila euro e una perdita contenuta. I primi mesi del 2017 lasciano intendere una leggera ripresa dei consumi e noi siamo pronti a cavalcare questa nuova onda"



Il nuovo Cda

Di seguito tutti i consiglieri eletti durante l'assemblea della cooperativa 3C: Franco Ancarani (nuova nomina), Stefano Andraghetti, Laura Cappelli, Ombretta Federici, Paolo Guadagnini (nuova nomina), Giuliano Guerra, Marco Passardi (nuova nomina), Maria Vittoria Proni, Franca Pula, Lara Rimondi, Nair Valmori (nuova nomina).
Presidente Stefano Andraghetti, vicepresidente Giuliano Guerra, revisore contabile Bruno Rossini.

le le scelte prese dall'organo amministrativo. Abbiamo poi già incontrato l'amministratore delegato e alcuni responsabili di Conad per una conoscenza reciproca e soprattutto per condividere il percorso collaborativo dei prossimi tre anni. Un percorso che ci vede impegnati su un progetto di continuo miglioramento del nostro negozio in stretta collaborazione con la professionalità di Conad".

Cosa prevede questo progetto?

"L'obiettivo è aumentare la competitività del punto vendita attraverso azioni che riguarderanno anche la struttura del

supermercato e la formazione del personale. Gli investimenti degli ultimi anni indirizzati sul personale, che oggi conta 21 dipendenti, hanno dato i loro frutti in termini di qualità del servizio, una strada che intendiamo continuare a percorrere. Continueremo inoltre a potenziare i punti di forza del nostro supermercato, vale a dire i comparti del fresco. Insomma ciò che intendiamo fare è rendere il momento della spesa un momento piacevole in un contesto multiservizi come è quello di Punta Frattina".

Ilaria Florio

SOLO PER IL MESE DI MARZO

MANGIME PER AGNELLI "AGNELLI ROYAL"

€/Kg 0,44 + Iva

al posto di ~~0,49~~ €/Kg + Iva

CONFEZIONE DA 25 KG PELLETTI

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

OFFERTA LANCIO

**AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO**

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

• TOSAERBA ELETTRICI DA 1000W TAGLIO 32 CM, A PARTIRE DA	€ 62,50
• TOSAERBA STIGA "COLLECTOR 43" TAGLIO CM 41 MOTORE LONCIN 4HP A SPINTA	€199,00
• ELETTOSEGA PAPILLON 2000W E BARRA DA 35/40 CM	€ 79,00
• CESCOIA PER POTATURA PAPILLON CON TESTA REGOLABILE E MANICO TELESCOPICO DA CM 190 FINO A CM 309	€ 39,00
• ASPIRAFOGLIE E SOFFIATORE ALKO DA 2400W "HURRICANE"	€ 89,00
• TEMPERA IVER "SUPER IDROX" LATTA DA LT.15	€ 19,90

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



COFRA PORTA A FAENZA

due nuove attività innovative
garantite dall'esperienza, la qualità
e la convenienza del marchio Conad.

**BAR
CON SAPORE**


COLAZIONI, PRANZI VELOCI E APERITIVI.
PIÙ PIACEVOLE E DOLCE LA TUA SPESA,
CON UN BREAK!

PetStore



UN NEGOZIO SPECIALIZZATO PENSATO
PER GLI ANIMALI DOMESTICI.
ANIMALI AMATI E FELICI!

**Vi aspettiamo
dal 30 marzo**

in via Renaccio 1/19
a fianco al Supermercato
Cofra-Conad Faenza Uno



**Vi aspettiamo
dall'8 aprile**

in via Galilei 4
all'interno del Centro
Commerciale Le Cicogne



Spazio a cura di CPDA

Risparmiare? Nei supermercati Conad si può

Sono i prodotti a marchio e le tante promozioni a rendere Conad uno dei cartelli più convenienti per la spesa delle famiglie italiane: "Recentemente sono stati pubblicati dei dati di Altroconsumo che hanno messo in luce un fatto importante - racconta Raffaele Gordini, presidente della cooperativa CpdA che, a Bagnacavallo, gestisce due supermercati a marchio Conad -: in pratica una famiglia che fa la spesa nella grande e media distribuzione potrebbe risparmiare fino al 50% del valore dello scontrino se scegliesse con attenzione ogni opportunità di sconto e promozione".

I dati, diffusi recentemente anche da Conad, evidenziano che questo risparmio potrebbe raggiungere sino a 4.621 euro su una spesa media all'anno di 8.572 euro nel caso di una famiglia con due figli, i 3.508 euro su 6.507 euro nel caso di una famiglia senza figli e i 2.209 euro su 4.098 euro per un single.



"Sono dati straordinari che possono davvero fare la differenza in un bilancio familiare - continua il presidente di

CpdA -: siamo molto soddisfatti di far parte del mondo Conad e di poter contribuire, nel nostro piccolo, a diffonde-

re le occasioni di risparmio messe in campo quotidianamente dalla nostra insegna".

Tra l'altro, oltre alle tante promozioni, il risparmio si consolida anche quando il consumatore sceglie di prediligere la marca del distributore: "E' una tendenza in crescita che, ormai da alcuni anni, stiamo registrando anche nei nostri supermercati - spiega Raffaele Gordini -. I prodotti a marchio Conad sono tutti di alta qualità e garantiscono un risparmio notevole rispetto ai brand famosi. Inoltre - conclude -, per rassicurare le famiglie sulla qualità e le caratteristiche di questi prodotti, vengono continuamente promosse delle campagne specifiche per spiegarne la provenienza, la qualità e certificazione".

Nella foto il Conad Superstore di via Albergone a Bagnacavallo

Ortofrutta Verso Natura Bio: qualità, stagionalità, prezzo

I dati del comparto biologico, soprattutto fresco, crescono a doppia cifra ormai da alcuni anni e Conad, per rispondere a questa tendenza e ai propri

consumatori ha da poco messo in campo una prima tranches di prodotti freschi e di IV gamma ai quali, presto, se ne aggiungerà una seconda: "Si

tratta di ortofrutta accuratamente selezionata scelta per rispondere a tutte le esigenze

del consumatore - sottolinea Raffaele Gordini, presidente CpdA (supermercati Conad Superstore e Cobar-Conad La Pieve di Bagnacavallo) -. Prodotti che assicurano il giusto rapporto qualità-prezzo e che, ovviamente, cercano di avvicinare le necessità del cliente alle caratteristiche di stagionalità e provenienza".

Nella scelta dell'ortofrutta biologica a marchio Verso Natura Bio infatti, Conad ha cercato di mettere davanti a tutto origine e filiera: "Quasi tutti i prodotti della linea provengono dalla filiera italiana (limoni, pomodori ciliegini, carote, cipolle, patate, pere e mele) mentre solo nel caso di due prodotti (ba-

nane ovviamente e aglio) si è preferito fare affidamento ad una filiera biologica certificata estera - evidenzia Gordini -. Credo che la scelta di Conad, di prevedere una linea di ortofrutta fresca biologica, sia una scelta vincente che, con grande probabilità, verrà da subito premiata dai consumatori. Da diverso tempo abbiamo notato, anche nei nostri punti vendita, un crescente interesse per la linea Verso Natura Conad e i dati sul biologico diffusi da Nomisma a settembre (+17,6% negli ultimi 12 mesi) garantiscono la bontà delle scelte operate da Conad".

Nelle foto il reparto ortofrutta del Conad Superstore di Bagnacavallo e due prodotti di IV gamma a marchio Verso Natura Bio Conad



LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 2 ALL'8 MARZO
OFFERTA CONAD BIS COMPRI 2 PAGHI 1
 - DAL 9 AL 18 MARZO
OFFERTA SOTTOCOSTO CONAD
 - DAL 16 AL 22 MARZO
OFFERTA SPECIALE TAGLIO PREZZO CONAD
 - DAL 23 MARZO AL 2 APRILE
OFFERTA SPECIALE CONAD - SCONTI FINO AL 50%
 - DAL 30 MARZO AL 5 APRILE
OFFERTA SPECIALE TAGLIO PREZZO CONAD
- PREZZI BASSI, TUTTI I GIORNI.**

CONAD
SUPERSTORE BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20.00
APERTO DOMENICA DALLE 8.00 ALLE 13.00

COBAR CONAD
BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.00 ALLE 19.30
APERTO DOMENICA DALLE 8.30 ALLE 13.00



SU CIÒ CHE CONTA CI PUOI SEMPRE CONTARE

Per noi di Conad comprendere viene prima di vendere. Per questo da noi puoi contare su Bassi e Fissi: la grande iniziativa Conad che riunisce tantissimi indispensabili prodotti Conad e li rende disponibili a prezzi Bassi e Fissi fino al 30 aprile 2017. Comprendere le necessità di chi ci sceglie ogni giorno, per noi è molto più che una promessa: è un impegno concreto.

COBAR CONAD
BAGNACAVALLO

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

CONAD SUPERSTORE
BAGNACAVALLO

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

SAF ASSICURAZIONI

Investimenti? Ci vuole equilibrio

Tra le richieste maggiori ci sono risparmio sicuro, protezione della famiglia in caso di mancanza del portatore di reddito e garanzia di una pensione adeguata

E' un periodo difficile per gli investitori, a causa delle turbolenze sui mercati che provocano grande mobilità ed incertezza. Claudio Paganini, direttore di Saf Assicurazioni di Ravenna, esprime qualche consiglio in merito: "In un periodo come questo abbiamo interessanti proposte da parte di Cattolica Assicurazioni, che ha predisposto una linea di investimento che offre nel contempo opportunità di

guadagno e sicurezza: si tratta di Cattolica&Investimento Scelta Dinamica, un prodotto flessibile che si prende cura dell'investimento del cliente con il massimo della tranquillità".

Com'è possibile coniugare la flessibilità con la sicurezza?

"Diventa possibile quando un prodotto come Cattolica&Investimento Scelta Dinamica offre il giusto equi-

brio tra la protezione del capitale investito e le opportunità di guadagno che il mercato può offrire, a seconda delle occasioni. Tra l'altro, mediante l'opzione switch, è possibile ricollocare, nel tempo, le somme investite nelle differenti opzioni, adattando così gli investimenti all'evoluzione dei mercati".

Questa forma di investimento tiene conto delle eventuali im-

Cattolica Assicurazioni ha predisposto una linea di investimento, chiamata Cattolica&Investimento Scelta Dinamica, che offre opportunità di guadagno e sicurezza

provvisive esigenze di contante da parte dell'investitore?

"In caso di necessità, già dopo un anno, è possibile riscattare parzialmente o interamente il capitale. Inoltre, non sarà addebitata nessuna penale se il riscatto dovesse avvenire in caso di importanti necessità, come in seguito ad una malattia grave, o per l'acquisto della prima casa o per la nascita di un figlio. Anche riscattando il 20% del valore complessivo per ciascun anno (non cumulabile nel tempo) non verranno applicate penali, così come in caso di riscatto del capitale dopo 5 anni dall'investimento. Già dopo un anno, poi, l'investimento è convertibile in capitale o in una rendita vitalizia".

Oltre a questo prodotto, Cattolica ha in portafoglio altre soluzioni relative alle linee investimento?

"Certamente, propone anche po-

lizzate che sono in grado di garantire il capitale investito attraverso le gestioni separate della Società. Tali polizze prevedono, a scelta dell'assicurato e sulla base del capitale investito, la possibilità del pagamento di una cedola annuale. Abbiamo quindi soluzioni per ogni tipo di esigenza dei clienti. La vasta gamma dei Prodotti offerti da Cattolica Assicurazioni infatti è in grado di soddisfare tutti i bisogni riferiti alla Protezione della famiglia, al Risparmio finalizzato al futuro dei figli o nipoti e a quello per garantirsi una pensione adeguata".

Prima della sottoscrizione è consigliata la lettura del fascicolo informativo, reperibile sul sito www.cattolica.it. Per informazioni: Saf srl Agenzia Cattolica Ass.ni, via Francesco Negri, 20 Ravenna, tel. 0544 33860 fax. 0544 36863, safassicurazioni@tin.it

Giovanni Raggi



ACCADEMIA BIZANTINA

Il Music Summer Camp raddoppia

A Bagnacavallo nei mesi di giugno e luglio due turni di musica, teatro e altre arti per ragazzi

Il successo delle prime tre edizioni del Music Summer Camp, il campus estivo di musica e teatro proposto a Bagnacavallo da Accademia Bizantina per i giovani dagli 8 ai 16 anni, rende possibile per l'estate 2017 un'importante novità: il doppio turno del camp. Ad anticiparlo è la direttrice artistica Alice Bisanti: "Siamo molto gratificati dalla risposta delle famiglie, tanto da voler ripagare la loro fiducia con un doppio turno di camp, che dia spazio a tutti gli aspiranti giovani artisti del nostro territorio. Saranno due turni gemelli, in programma il primo dal 12 al 24 giugno e il secondo dal 26 giugno al 9 luglio. Il tema di quest'anno (ancora top secret...) è una famosissima opera buffa del classicismo italiano: ci sarà da divertirsi, siamo sicuri che i nostri ragazzi ne saranno entusiasti".

I corsi si svolgeranno a Bagnacavallo tra la sede di Accademia Bizantina, la Scuola d'arte Ramenghi e gli spazi dell'Antico Convento di San Francesco. Le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì con orario 9.30-17.30 e la possibilità di un

servizio di pre-camp dalle 8.30 alle 9.30.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 15 maggio via mail a alicebisanti@accademiabizantina.it, oppure direttamente presso la sede di Accademia Bizantina, in via F.lli Bedeschi 9 a Bagnacavallo.



Nelle foto i ragazzi durante l'edizione 2016

UN GIORNO IN COMPAGNIA				
<p>TULIPANI in FIORE in OLANDA</p> <p>Colmar, Lussemburgo, Brugge, Keukenhof, Alsmeer, Amsterdam, Strasburgo,</p> <p>Mezza pensione Visite guidate</p> <p>5/11 Aprile</p>	<p>Tour SICILIA Escursione Isole Eolie</p> <p>Segesta, Erice, Trapani, Palermo, Monreale, Taormina e Catania</p> <p>Pensione completa Bevande incluse - Traghetto a/r</p> <p>4/9 Maggio</p>	<p>Isole TREMITI Villaggio Touring Club</p> <p>SCONTO PRENOTA PRIMA</p> <p>Pensione completa Bevande incluse - Aliscafo a/r</p> <p>26 Maggio - 2 Giugno</p>	<p>GIUGNO in preparazione Tour della SARDEGNA</p> <p>Costa Smeralda La Maddalena Alghero Cagliari</p> <p>PRANZO CON I PASTORI a Orgosolo</p>	<p>26 MARZO FIRENZE Museo degli UFFIZI a Palazzo DAVANZATI 9 APRILE</p> <p>MODENA e Casa Museo PAVAROTTI 25 APRILE</p> <p>IL SANTUARIO NELLA ROCCIA Madonna della Corona e LAGO di GARDA 7 MAGGIO</p> <p>IL GOLFO del TIGULLIO Camogli e Santa Margherita Ligure 21 MAGGIO</p> <p>ACQUAPENDENTE (La Gerusalemme d'Europa) Borgo e Castello di Torre Alfina 4 GIUGNO</p> <p>SIENA E ABBAZIA MONTE OLIVETO 25 GIUGNO</p> <p>BELLAGIO e Museo MOTO GUZZI</p>
ASSISTENZA CAPOGRUPPO		PULLMAN G/T DA FAENZA E LUGO		INFORMAZIONI IN AGENZIA
<p>agenzia viaggi dal 1981</p>		<p>VIAGGI INSIEME Il piacere di viaggiare in gruppo www.brasiniviaggi.it</p>		<p>Faenza: C.so Matteotti, 36/A Faenza Tel. 0546 680867 Lugo: Largo della Repubblica, 14 - Lugo Tel. 0545 30630</p>

SOLCO

Cena di beneficenza per il centro diurno "Sergio Ghinassi" di Piangipane

In programma mercoledì 22 marzo alle 19,30 nella sala Rotondi del Bar dei Fiori

E' in programma mercoledì 22 marzo alle 19,30 nei locali della sala Rotondi del Bar dei Fiori di Piangipane la "Cena per i nonni", una serata di beneficenza il cui ricavato verrà devoluto al centro diurno "Sergio Ghinassi" di Piangipane. L'evento è organizzato dal Consorzio Solco e dalla cooperativa Asscor in collaborazione con l'associazione Un Mosaico di idee e lo Spi di Piangipane.

"Il nostro centro è un punto di riferimento per la città - sottolineano gli organizzatori - e questa cena ci è utile, oltre che per raccogliere fondi, per far conoscere ancora di più questa realtà e tutte le attività che organizziamo per i nostri ospiti".



A sinistra un momento di festa al centro diurno Sergio Ghinassi di Piangipane, a destra l'esterno della struttura

Il centro gestito dalla cooperativa Asscor per conto del Consorzio Solco è attivo dal 2000. Accoglie fino a 25 anziani in posti convenzionati ed è aperto tutti i giorni dal lunedì al sabato

Il centro diurno Sergio Ghinassi di via Rimembranze 10 nasce a Piangipane nel 2000 per rispondere ad un bisogno concreto del territorio. Fortemente voluto dall'amministrazione e da diversi enti del territorio prende il nome dell'assessore Sergio Ghinassi (morto un anno dopo l'apertura del centro) che si era impegnato molto affinché il progetto vedesse la luce. Attualmente il centro è gestito dalla cooperativa Asscor per conto del consorzio Solco, può ospitare 25 anziani con lieve non autosufficienza in posti convenzionati ed è aperto dal lunedì al venerdì dalle 7,30 alle 19 e al sabato dalle 7,30 alle 18. "Durante la giornata abbiamo in programma diversi momenti di animazione e ricreazione - continuano i responsabili del centro - . Dalle lezioni di canto organizzate dal coro dell'associazione Un Mosaico di idee, ai ricami per proseguire con le pit-

Il programma della serata prevede: cena tipicamente romagnola, lotteria e intrattenimento con le poesie di Gianni Bilocchi e le musiche dell'associazione Un Mosaico di idee

ture su stoffa secondo la tradizione romagnola e diversi giochi da tavolo. I fondi che verranno raccolti con la cena del 22 marzo serviranno proprio a mantenere alta e variegata l'offerta di attività che riusciamo a proporre ai nostri ospiti". Il programma della serata prevede, oltre ad una cena tipicamente romagnola, la lotteria con un televisore come primo premio in palio e diversi momenti di intrattenimento culturale con le poesie di Gianni Bilocchi e le musiche dell'associazione Un Mosaico di idee. Per informazioni e prenotazioni 0544 414046 (tutte le mattine) o cdpiangipane@solcoravenna.it

TEATRO

Gli spettacoli della Non-Scuola

Ha preso il via il 3 marzo il fitto calendario degli spettacoli della Non-scuola, il progetto di pratica pedagogica e teatrale organizzato da 26 anni dal Teatro delle Albe di Ravenna insieme agli studenti delle scuole superiori della città. Ecco i prossimi appuntamenti in programma, tutti alle ore 21 presso il Teatro Rasi di via di Roma: giovedì 9 marzo "Venezia Salva" con gli studenti del Liceo Classico P.L. Nervi - G. Severini; venerdì 10 marzo "Macbeth" con gli studenti del Liceo Classico Dante Alighieri; sabato 11 marzo "La Regina delle nevi" con gli studenti dell'Ics Darsena e della Scuola secondaria di primo grado M. Montanari; martedì 14 marzo "Timone d'Atene" con gli studenti dell'itis N. Baldini; mercoledì 15 marzo "Leonce e Lena" con gli studenti del Liceo Classico Dante Alighieri; giovedì 16 marzo "Le Idi di marzo" con gli studenti dell'Ipsia C. Callegari, dell'itc G. Ginanni, dell'itg C. Morigia, dell'Ipsct A. Olivetti e dell'itas L. Perdisa; sabato 18 marzo "Quadri da un'esposizione" con gli studenti dell'Ics San Biagio e della Scuola secondaria di secondo grado Don G. Minzoni; infine, lunedì 20 marzo "Sangue e merda" con la collaborazione della Fondazione Flaminia per l'Università della Romagna. (i.f.)



impianti energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

aleo gruppo BOSCH SMA power-one SANTERNO SCHLETTER

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

CERMET SISTEMI DI GESTIONE CERTIFICATO SINGERT

Reg. n. 5778 ISO EN UNI 9001:2008

Impresa VISANI

esperienza ventennale!

**TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

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

A sèn tót rumagnol

Eco-Recuperi: un'azienda leader nello smaltimento di rifiuti speciali

Nata nel 1997 a Solarolo, Eco-Recuperi è un'azienda leader nel settore dello smaltimento rifiuti e vanta il primato di aver costituito la prima rete nazionale di raccolta differenziata dei rifiuti speciali pericolosi e non pericolosi. "All'inizio della nostra attività - spiega il responsabile Carlo Barbanti - ci siamo focalizzati esclusivamente sulla raccolta e smaltimento dei consumabili esausti della stampa elettronica (cartucce e toner) attraverso il servizio Eco Box, speciali contenitori distribuiti negli uffici e nelle aziende. Oggi abbiamo aumentato la gamma delle possibilità e siamo in grado di raccogliere e smaltire molte categorie di rifiuti speciali, rivolgendoci in particolare a uffici, scuole e imprese. Tre sono i fattori che caratterizzano maggiormente il nostro servizio: gratuità, diffusione capillare sul territorio, ufficialità nel rispetto delle norme vigenti".

I Servizi per gli uffici

Nel ventaglio di proposte a disposizione delle aziende e degli uffici si trovano Eco box, Raccolta Raee e Ecoway. Eco Box è il servizio di raccolta differenziata, trasporto, riutilizzo e recupero di cartucce toner attivo su buona parte del territorio nazionale, spesso sviluppato in collaborazione con le Società Multi-servizi o le amministrazioni comunali. Raccolta Raee è, invece, dedicato alla raccolta dei Rifiuti da apparecchiature elettriche ed elettroniche (Raee) che devono essere smaltiti e trattati correttamente in modo da ridurre la capacità inquinante. Eco way, infine, è un servizio più completo che mette insieme la

raccolta di cartucce, toner e rifiuti Raee ma anche plastica, medicinali, neon, telefoni cellulari, carta e cartone ecc.

I Servizi per le imprese industriali

Per questa categoria di clienti Eco-Recuperi ha avviato un nuovo programma di smaltimento rifiuti speciali: Eco-Recuperi Industrial, dedicato in particolare modo a chi effettua manutenzioni a determinati impianti (refrigerazione, antincendio, pannelli solari e fotovoltaici). "In questo contesto - continua Barbanti - ci occupiamo della raccolta e dello smaltimento di rifiuti come gruppi frigo, bombole a gas, estintori e polveri, pannelli fotovoltaici ecc. Anche in questo caso, come negli altri, operiamo in collaborazione con gli enti certificati dei vari territori, nel pieno rispetto delle norme vigenti".

Eco-Recuperi e le scuole

Al fine di creare una vera e propria cultura del riciclaggio l'azienda di Solarolo ha messo a punto il Progetto Leonardo dedicato alle scuole. Un servizio gratuito nato con l'obiettivo di dare la possibilità a studenti, insegnanti e collaboratori scolastici di smaltire correttamente i propri rifiuti tecnologici. "All'interno delle scuole che partecipano all'iniziativa posizioniamo gli appositi contenitori Eco Box nei quali possono essere conferiti le cartucce e i toner delle stampanti, i cellulari dismessi e i relativi accessori - conclude il responsabile -. Abbiamo anche previsto una sorta di raccolta punti in base ai rifiuti conferiti che dà la possibilità, alle scuole più virtuose, di scegliere tra diversi premi: stampanti, computer, rifornimenti di carta ecc".



A destra il contenitore per la raccolta delle cartucce esaurite di stampanti e toner





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






NOVITA'

Uliveti totalmente meccanizzati nelle nostre colline? Si può fare

E' un progetto della cooperativa San Biagio di Faenza. Il presidente Ravaioli: "Rispondiamo alle esigenze dei nostri soci"

Gli agricoltori delle colline del faentino chiedono a gran voce delle valide alternative alle coltivazioni tradizionali e la cooperativa San Biagio, ormai da alcuni mesi, sta studiando un innovativo progetto per rispondere a questa esigenza: "L'idea - esordisce il presidente della cooperativa Manfreda Maurizio Ravaioli - è di portare sulle nostre colline degli impianti di ulivo totalmente meccanizzati. Si tratta di un progetto mai visto sul nostro territorio che nasce con l'obiettivo di rispondere ad un bisogno preciso: trovare il modo di fare reddito con colture alternative a uva e cereali".

L'ulivo infatti è una pianta da frutto che, anche grazie alla notorietà di un particolare olio extravergine delle colline brisighel-

lesi, può dare un reddito molto più certo rispetto ad altre colture che, loro malgra-

L'ulivo è una pianta da frutto che può dare un reddito molto più certo rispetto ad altre colture che subiscono la concorrenza sul mercato di grandi quantità di prodotto proveniente da altri paesi

do, subiscono la concorrenza sul mercato di grandi quantità di prodotto proveniente dall'Europa ma anche da paesi extra Ue: "I nuovi impianti, ad esempio, possono essere sostituiti facilmente alle coltivazioni di cereali - continua il direttore Ivo Merenda -. Con i mezzi già in dotazione alla cooperativa potremmo, anche in tempi piuttosto rapidi, dare il via a questo progetto occu-

pandoci di tutte le operazioni colturali: dalla messa a dimora alla potatura, dall'irrigazione alla raccolta".

La totale meccanizzazione delle colture porterebbe particolari vantaggi in termini di contenimento dei costi ed efficienza produttiva: "A differenza delle tradizionali coltivazioni di ulivo, normalmente molto libere ed autosostenute, vorremmo provare a realizzare impianti fitti sostenuti da una struttura fissa di pali e fili - prosegue Merenda -. Questo consentirebbe di impiantare anche dalle 2mila alle 3mila piante per ettaro garantendo una buona

produzione fin dai primi anni. Inoltre i costi sarebbero ulteriormente abbassati dalla raccolta totalmente meccanizzata (gli impianti tradizionali prevedono la raccolta manuale, lunga e molto costosa) e crediamo che, l'insieme di queste pratiche, possa davvero garantire un reddito agli imprenditori agricoli".

Questo tipo di coltivazione, già ampiamente utilizzato in Spagna, potrebbe far convivere sul nostro territorio la produzione di un olio di qualità con la massimizzazione del reddito: "Stiamo portando avanti il progetto insieme ad altri soggetti con l'obiettivo di mettere in campo una filiera ad hoc che comprenda frantoi (come capofila), vivaisti e produttori - mette in evidenza Ravaioli -. Ci crediamo molto e speriamo di raccogliere lo stesso entusiasmo anche da parte dei nostri soci produttori. Si può dire - conclude il presidente della San Biagio - che siamo pronti a partire in qualunque momento: nel nostro parco mezzi abbiamo già tutto ciò che serve e sarebbe una buona opportunità per sfruttare ancora meglio le nostre macchine agricole".

Mabel Altini



Un impianto di ulivo totalmente meccanizzato in Spagna. In alto una fase della raccolta

SPORT

Nuova alleanza tra Atletica 85, Club Atletico Lotta e Centro Sub Nuoto Club 2000

E' nato nelle scorse settimane Faenza Sport, il marchio che riunisce tre importanti realtà del mondo sportivo manfredo: Atletica 85, Club Atletico Lotta e Centro Sub Nuoto Club 2000.

Faenza Sport, che rappresenterà complessivamente circa 600 atleti, nasce con la volontà di mettere insieme il meglio dei tre club creando le condizioni per favorire la crescita del talento sportivo e perseguendo, in maniera più strutturata, la promozione dello sport nelle scuole e tra i giovani.

Uno dei principali obiettivi di Faenza Sport sarà erogare servizi a condizioni favorevoli in regime di reciprocità,

tra i soci dei tre club. Questi potranno riguardare accessi a condizione scontate, corsi, acquisto di materiale sportivo, e, in ogni caso, la contrattazione presso terzi di costi per servizi. Il progetto prevede, tra l'altro, la divulgazione dei servizi e degli spazi messi a disposizione di scuole, giovani, adulti, master e categorie protette.



I rappresentanti dei tre club faentini con, al centro, l'assessore allo sport Claudia Zivieri



VIAR
VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI



di Solio Ivano & C. snc
Via G. di Vittorio, 3/1 (Zona Artigianale)
48026 Russi (RA)
Tel. e Fax 0544 582398
e-mail: viar.russi@tin.it



in piazza
mensile di confcooperative



twitter.com/InPiazzaWeb
@InPiazzaWeb



www.inpiazza.it



facebook.com/InPiazzaWeb

IN CAMMINO

Festa di Carnevale "C'è posta per te" per gli ospiti del centro diurno La Rondine

La struttura di via Galli aperta dal 1985 ospita 20 persone con disabilità

Un martedì grasso da ricordare per gli ospiti e le famiglie del centro diurno La Rondine di Faenza quello festeggiato il 21 febbraio scorso. Durante la tradizionale festa organizzata dagli operatori del centro, infatti, alcuni atleti della Raggisolaris hanno fatto una visita a sorpresa a tutti i presenti creando un momento di gioia e divertimento per tutti. "Da sempre nel nostro centro siamo attenti a festeggiare le ricorrenze più importanti in calendario e soprattutto per Natale e Carnevale cerchiamo di organizzare dei momenti speciali per i nostri ospiti aprendo il centro a tutta la comunità - racconta Patrizia Argnani, coordinatrice del Centro. Il tema della festa di quest'anno è stato una rivisitazione del programma 'C'è posta per te'. Proprio come succede nello spettacolo televisivo abbiamo messo in scena alcune situazioni ricreando personaggi della tv e abbiamo preparato un po' l'ambiente per la grande sorpresa: la visita dei giocatori della squadra di basket Raggisolaris di Faenza molto amata dai ragazzi che frequentano la nostra struttura". La Rondine, situato in via Galli a Faenza, può vantare il primato di essere stato il primo centro diurno per persone con disabilità nella città Manfreda. Operativo dal 1985 ospita fino a 20 persone, è aperto tutto l'anno dal lunedì al venerdì ed è gestito dalla cooperativa In Cammino. Attualmente vi lavorano 10 operatori, un coordinatore, 4 educatori professionali e 5 operatori socio sanitari. "Durante l'anno organizziamo diverse attività per i nostri ospiti: laboratori, teatro, piscina e sport vari. I momenti di festa come quello del 21 febbraio scorso sono sempre occasione per aprirci maggiormente al territorio e far conoscere la nostra realtà".

Ilaria Florio



100 KM

L'11 volte campione Calcaterra fa visita a Faenza

La leggenda del "Passatore", Giorgio Calcaterra vincitore per undici volte della 100 Km Firenze-Faenza, è stato protagonista il 23 febbraio scorso di uno speciale allenamento autogestito organizzato dall'Asf 100 Km del Passatore. Ben 85 persone hanno partecipato all'evento, una sessione di corsa che si è svolta lungo il classico percorso della "passeggiata faentina" e che dal centro di Faenza conduce sino alla Colonia di Castel Raniero, per una distanza totale di 12 km.

Ad allenamento finito, alle 20,45, presso la sala riunioni intitolata a Giovanni Santini situata nella sede del Consorzio di Bonifica della Romagna Occidentale

a Faenza, "Re" Giorgio è intervenuto in veste di ospite della rassegna benefica "Giochi di Parole", un'importante iniziativa sostenuta dall'ass. Onlus Piccoli Grandi Cuori dell'ospedale Sant'Orsola di Bologna volta al sostegno di bambini e ragazzi in età evolutiva affetti da cardiopatie congenite. Presenti, insieme a Calcaterra, la figlia e la nipote del compianto Giovanni Santini, oltre al direttore del gruppo sportivo Asd 100 Km del Passatore Stefano Caroli. Nel corso della serata Calcaterra ha presentato la sua ultima fatica "Correre è la mia vita", un testamento sportivo ed umano scritto assieme all'amico di una vita Daniele Ottavi. (I.r.)



Faenza, 23 febbraio, foto di gruppo prima della partenza dello straordinario allenamento guidato da Giorgio Calcaterra

FAENZA INFISSI

Distinguersi per non estinguersi

**PORTE - FINESTRE - SCURI
INFERRIATE**

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

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

GEMOS

Bistrò Rossini, un locale per tutti i gusti

Il responsabile di produzione Carlo Trevisan: "Ogni tre mesi proponiamo un menu diverso, di qualità, ideato in base alla stagionalità delle materie prime e alle idee dello chef"

Caffetteria e american bar dalla mattina, un innovativo self service a pranzo, bartender per cocktail e aperitivi e cena con servizio al tavolo. Questi sono solo alcuni dei servizi che il Bistrò Rossini offre ai suoi clienti con uno staff preparato e professionale.

"A pranzo distribuiamo in media circa 220 pasti al giorno - commenta Carlo Trevisan responsabile operativo di produzione Gemos - mentre per quanto riguarda il ristorante abbiamo notato una buona affluenza il sabato e la domenica a pranzo. I nostri dipendenti, circa una

trentina e tutti specializzati nelle varie mansioni, si dividono tra la zona bar e cucina, di 60 metri quadrati ciascuna, la sala interna di 120 metri quadrati, e il dehor interno di 100 metri quadrati".

Parlando della cucina, cosa offre il menu?

"A pranzo come a cena i clienti possono scegliere fra piatti di carne, pesce o addirittura la pizza, prodotta da noi e cotta nel forno a legna. Il pranzo self service è attivo dal lunedì al venerdì mentre il ristorante con

servizio al tavolo è attivo le sere del giovedì e del venerdì mentre, sabato e domenica, è aperto sia a pranzo che a cena. Abbiamo puntato, oltre che sulla qualità delle materie prime, anche sulla decorazione dei piatti per dare un'immagine, sia di qualità che di estetica, diversa dal solito self service".

Si può quindi dire che la vostra parola d'ordine sia qualità?

"Assolutamente sì. Ogni tre mesi proponiamo un menu diverso, di qualità, in base alla stagionalità delle materie prime e alle idee dello chef. Abbiamo inoltre scommesso molto sul pesce, una scelta rischiosa che però ci ha totalmente ripagato e per questo motivo stiamo cercando di ampliarne la proposta. In occasione di ricorrenze particolari organizziamo serate a tema. Infine è possibile affittare il dehor interno per eventi o feste private. Il successo di Bistrò Rossini sta nella capacità di sapersi adattare ai gusti dei clienti: dai ragaz-

zini che fanno colazione prima di andare a scuola ai lavoratori a pranzo, dalle coppie a cena fino ai gruppi di ragazzi la sera".

Quali sono le caratteristiche della zona bar?

"Il bar apre intorno alle 7 e chiude a mezzanotte circa con modifiche in base al weekend. Per le colazioni registriamo un ottimo volume di clienti che variano in base ai giorni di mercato: solitamente abbiamo 3 persone che si occupano della zona caffetteria che possono arrivare anche a 5 o 6 nei giorni di maggiore affluenza. La fascia pomeridiana dipende molto dalle stagioni, nei mesi invernali tisane, caffetteria e cioccolateria vanno per la maggiore mentre in estate vincono i prodotti freschi e le bibite. Per l'aperitivo, che va dalle 18 alle 21, abbiamo cercato di mantenere prezzi accessibili, così come per le colazioni, e offriamo cibi e bevande di alta qualità preparati sul momento".

Silvia Benericetti



Nella foto lo staff del self service a pranzo

.....
Lo staff si divide tra zona bar e cucina di 60 metri quadrati ciascuna, sala interna di 120 metri quadrati e dehor interno di 100 metri quadrati

UNIVERSITA'

La direttrice dell'Isia di Faenza nominata ambasciatrice del design italiano nel mondo in occasione dell'Italian Design Day a Malta

In occasione dell'Italian Design Day Marinella Paderni, direttrice dell'ISIA di Faenza, è stata nominata dalla Farnesina ambasciatrice del design italiano nel mondo. Lanciato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale in collaborazione con la Triennale di Milano, l'Italian Design Day (svoltosi il 2 marzo) intende promuove

il design italiano contemporaneo all'estero. Per l'occasione in circa 100 sedi del mondo, 100 "ambasciatori" della cultura italiana (designer, imprenditori, giornalisti, critici, docenti) hanno raccontato progetti di eccellenza. La direttrice dell'Università del design di Faenza è stata invitata a Malta, in collaborazione con l'Istituto di Cultura Italiana, il 28

febbraio 2017, per tenere una conferenza alla Faculty of Media and Knowledge Science - University of Malta Department of Digital Arts, su "Il futuro è design: l'arte del progetto in Italia". "I grandi cambiamenti culturali e economici di questi ultimi decenni hanno dato vita a nuove forme di design - spiega Marinella Paderni -, più flessibili e

in sintonia con i modi di vivere delle società e con i bisogni delle persone. Meno merci e più servizi, conoscenze, dispositivi che si adattano al presente e al futuro delle comunità. In questa prospettiva il design italiano sta dando molto alla cultura del progetto, anche mediante una didattica universitaria che fonde insieme storia e scienza".



 **L'AltraBottega**

I RAGAZZI DEL CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE "IL SENTIERO" CONFEZIONANO BOMBONIERE CON PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO-SOLIDALE

 **CEFF** ONLUS
FRANCESCO BANDINI

Piazza Martiri della Libertà 19/A - 48018 FAENZA (RA)

 **L'Altra Bottega | 0546 21982**



FONDAZIONE
GIOVANNI DALLE FABBRICHE

Ricorda: hai la possibilità
di destinare il Tuo

5
x
mille

a favore dei Progetti della **FONDAZIONE:**

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

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

Metti nella Tua

dichiarazione dei redditi

IL CODICE FISCALE della Fondazione:

90009990392



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

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

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

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

RAVENNA

Irecoop Veneto in visita al Consorzio Ciclat

I responsabili dell'ente di formazione hanno potuto conoscerne il modello organizzativo, i sistemi di governance e le caratteristiche tecniche

Vivere una possibilità di apprendimento pratico individuale finalizzato a conoscere ambienti di lavoro affini e acquisire co-

noscenze, abilità e competenze connesse a modelli manageriali ad alto contenuto innovativo. Sono questi, in estrema sintesi,

gli obiettivi del progetto "Management cooperativo per l'innovazione" promosso da Irecoop Veneto per i propri associati. L'iniziativa ha fatto tappa anche al Ciclat, il consorzio ravennate aderente a Confcooperative Ravenna e leader nazionale nell'ambito del facchinaggio, della logistica, delle pulizie, dei trasporti e dell'ambiente. Durante la visita i partecipanti hanno potuto conoscere il contesto culturale e socio-economico nel quale il consorzio Ciclat è inserito per evincerne la significatività dei modelli organizzativi attuati; analizzarne i sistemi di governance e le competenze manage-



riali; visionare le tecniche e gli strumenti utilizzati; migliorare le relazioni con i clienti e stimolare

il lavoro di gruppo oltre ad individuare eventuali investimenti da attuare nella propria impresa.

In alto un momento della presentazione del Gruppo da parte del direttore di Ciclat Ambiente Cesare Bagnari e a sinistra il pranzo che ha concluso la giornata

RAVENNA

Antonio Buzzi eletto nel consiglio della Fondazione Flaminia

"Essere presenti negli organismi dell'istruzione è un valore aggiunto"

Flaminia, la fondazione ravennate che nasce con la volontà di promuovere il processo di decentramento dell'Università di Bologna a Ravenna e su tutto il territorio della Romagna, ha eletto, lo scorso 15 febbraio, il vicepresidente di Confcooperative Ravenna Antonio Buzzi tra i componenti del consiglio di amministrazione. "Riteniamo l'essere presenti negli organismi dell'istruzione un valore aggiunto che ci permette di mantenere alta l'attenzione dei giovani al modello cooperativo e creare un contatto vivo e duraturo con le scuole - afferma Andrea Pazzi, direttore Confcooperative Ravenna -. La presenza di Buzzi all'interno di un'istituzione che mantiene i rapporti tra la città di Ravenna e l'Università di Bologna è un'opportunità molto interessante e di cui siamo molto onorati".

Il consiglio di indirizzo dei soci ha inoltre

riconfermato alla presidenza Lanfranco Gualtieri per il prossimo mandato quadriennale. (s.b.)



**sol
co**

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

www.solco-ravenna.it
solco@solcoravenna.it

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



ORTOFRUTTA

Una cartolina dal Sudafrica

Continuano i viaggi conoscitivi all'estero organizzati dalla cooperativa Agrintesa con il supporto della Regione Emilia-Romagna (attraverso il Catalogo Verde) e di Irecoop Emilia Romagna. Il titolo del progetto ("Modelli imprenditoriali a confronto") è indicativo dello scopo di queste iniziative: fornire ai soci della cooperativa faentina l'opportunità di verificare il grado di sviluppo tecnico e organizzativo raggiunto dai principali paesi a vocazione fruttivivicola, ma anche di individuare possibili partner in sinergie commerciali internazionali. Dopo Cile, Israele, Turchia e Brasile, tra fine gennaio e inizio febbraio è stata la volta del Sudafrica, in particolare l'area più meridionale che si sviluppa attorno a Cape Town, la più intensamente coltivata con specie temperate come quelle emiliano-romagnole.

Il paese coltiva principalmente uva da tavola (circa 27mila ettari), melo (23mila) e poi pero (12mila), pesche e nettarine (10mila), susino cino-giapponese (5.200), albicocche (2.800). Di notevole importanza il settore della viticoltura da vino, oggi in grado di muovere molti interessi sia di natura commerciale, sia di carattere enoturistico. "La prima impressione - dice Ugo Palara, direttore tecnico di Agrintesa - è che siano molto bravi a sfruttare le limitanti condizioni pedologiche e climatiche in

cui operano: i terreni sono piuttosto poveri, con bassa sostanza organica e franchi di coltivazione al limite del possibile; la luminosità è altissima e l'insolazione molto forte genera ingenti problemi di scottature ai frutti. Inoltre, la notevole ventosità impone il ricorso sia a strutture di protezione come reti o frangiventi, sia a sistemi di allevamento in cui la vegetazione riesce ad essere trattenuta con legature, ancoraggi, ecc. I frutticoltori sudafricani hanno saputo ottimizzare le tecniche di gestione del frutteto e ottenere performance produttive molto elevate, abbinate a una buona qualità. Forme di allevamento e portinnesti vigorosi sono pensati specificamente per il loro ambiente".

Nel caso di mele e pere l'assetto varietale è affine a quello italiano: "Le specie più diffuse sono Packam's Triumph e Forelle (a buccia bicolore), seguite da William e Abate Fetel - continua Palara -. Le varietà di melo più importanti sono Golden (con alcuni cloni precoci) e Gala, ma stanno crescendo Fuji, Pink Lady e altre varietà a buccia rossa. Per queste specie e, soprattutto, per il susino è interessante notare come negli ultimi anni il Sudafrica stia puntando su varietà selezionate da programmi di miglioramento genetico locali che fanno capo all'Arc, Agriculture research council, che è un istituto

di ricerca paragonabile al nostro Cnr. La nuova pera Cheeky o le nuove susine della 'serie African', in valutazione anche in Italia, sono un esempio di questo importante lavoro di breeding".

In Sudafrica le aziende sono generalmente di grandi dimensioni, dai 100 ai 400 ettari e oltre, e molto diversificate negli assetti colturali: "Le piccole aziende non scendono sotto i 25 ettari di superficie - racconta -. Quasi tutte hanno sviluppato la viticoltura e le più importanti sono fornite di stabilimenti di stoccaggio, lavorazione, confezionamento e spedizione della frutta, ma anche di cantina e linee di imbottigliamento. Praticamente inesistente il modello cooperativo, così come l'assistenza tecnica pubblica. Aspetto non secondario è quello dei costi della manodopera, estremamente ridotti rispetto agli standard italiani: un giorno di lavoro ha costi variabili tra 12 e 15 euro giornalieri, a seconda delle mansioni".

Per quanto riguarda la qualità "gli standard sono buoni - aggiunge Francesco Bassi, vicedirettore di Agrintesa - ma per raggiungerli si deve intervenire con processi di selezione molto accurata; le quote di prodotto che non raggiungono standard ottimali per l'esportazione sono piuttosto elevate e gli scarti avviati all'industria di trasformazione pure. In ogni caso, oltre metà della produzione è destinata all'export (Unione Europea e in particolare Regno Unito, ma anche destinazioni interne e far East): il più importante vantaggio competitivo del Sudafrica è che è l'unico Paese dell'emisfero australe a disporre di un'ampia gamma di frutta fresca che può essere collocata facilmente in contro-stagione sui mercati internazionali. Sicuramente - conclude Bassi - il Sudafrica è un paese interessante dal punto di vista frutticolo sia per le potenzialità che è in grado di esprimere, sia per il ruolo che ha nel contesto commerciale internazionale. Varrebbe la pena studiare forme di collaborazione futura tese allo sviluppo di possibili sinergie". (I.r.)



COOPERAZIONE

Insieme per crescere

Una cooperativa su dieci nel primo quadrimestre del 2017 si è posta come obiettivo quello di dare vita ad aggregazioni, in particolare attraverso processi di fusione, alleanze strategiche o tramite l'adesione a forme organizzative allargate: a rivelarlo è la X indagine congiunturale diffusa dall'Alleanza delle Cooperative (Agci, Confcooperative e Legacoop) che contiene le previsioni per i primi quattro mesi del 2017 e traccia un bilancio sull'ultimo quadrimestre dello scorso anno. Ecco, in sintesi, i principali dati.

Domanda: per 7 cooperative su 10 la domanda è stata stabile. Prevalgono di poco quelle cooperative che hanno registrato un miglioramento (15%) rispetto a quelle che invece hanno visto diminuire le vendite (14%). Non va meglio sul fronte della domanda estera, data in crescita solo dal 16% delle cooperative che esportano. Stabile per 1 su 2, mentre è diminuita per 1 su 3.

Prezzi di vendita: i prezzi di vendita sono rimasti inalterati per 8 cooperative su 10. Tuttavia, si segnalano dei riallineamenti verso l'alto, principalmente in alcuni comparti della filiera agroalimentare.

Fatturato: grazie soprattutto alla componente stagionale 8 cooperative su 10 hanno fatto segnare un volume d'affari stabile o positivo. In particolare, la crescita del fatturato ha interessato il 33% delle cooperative, mentre per il 50% è rimasto stabile.

Pagamenti: per 7 cooperative su 10 non c'è stato alcun miglioramento dei tempi di pagamento, mentre per il 13% le condizioni sono addirittura peggiorate. Nei rapporti con i clienti privati le cooperative che hanno visto allungarsi i tempi sfiorano il 20%.

Occupazione: prosegue, anche oltre le attese, il miglioramento della dinamica congiunturale della forza lavoro occupata, grazie ai saldi positivi non solo nella cooperazione sociale, ma anche nei servizi e nell'agroalimentare. Una forte debolezza si registra invece nei settori manifatturiero, costruzioni, distribuzione e pesca. Nel complesso, sebbene il 62% delle cooperative abbia mantenuto stabili i livelli occupazionali nell'ultimo quadrimestre dell'anno, il 24% ha espresso indicazioni di aumento, il 14% di contrazione.

Ostacoli: la stazionarietà della domanda è indicata da oltre il 50% delle cooperative come il principale ostacolo, seguito nell'ordine, con il 18%, dalla concorrenza sleale, le offerte al massimo ribasso e la cooperazione spuria; dalla scarsa liquidità, ritardati pagamenti e difficoltà di accesso al credito, 7%; eccesso di burocrazia, fisco e corruzione, 6%; inefficienze interne, costo del lavoro e difficoltà di reperire manodopera qualificata, 4%.

Il futuro: Il 72% delle cooperative non prevede significative correzioni al rialzo per l'economia italiana per i prossimi mesi. In particolare, i pessimisti, 17%, superano gli ottimisti (11%). A livello settoriale il saldo dei giudizi è negativo in tutti i settori, tranne in pochi comparti dei servizi. Anche su base territoriale prevale un saldo negativo nei giudizi sul futuro a breve del Sistema Italia. Solo 1 su 5 prevede un recupero della domanda entro i primi 4 mesi del 2017, mentre i prezzi di vendita si manterranno stabili per la quasi totalità delle cooperative (82%). Fatturato in crescita per l'agroalimentare sostenuto dall'aumento dei prezzi. Anche per i prossimi mesi non sembra venire meno la tendenza alla crescita della forza lavoro occupata nelle cooperative, previste assunzioni in 1 cooperativa su 5.



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

 **IN CAMMINO**
Cooperativa Sociale Onlus



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

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

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

PECULIARITA' ROMAGNOLE

Il turismo in Romagna: ti faccio vedere io che ora è!

Troppo spesso, negli ultimi tempi, sul turismo si pronunciano persone che un turista lo hanno vagamente incrociato in un villaggio Alpitour a Playa del Carmen da giovani. Da professionista del settore, svolgendo l'attività di guida e accompagnatrice turistica da quasi vent'anni, posso affermare di non conoscerlo così bene nemmeno io, specialmente nella nostra regione, laddove il turismo culturale ed enogastronomico rappresenta un fenomeno recente che risale a non più di vent'anni fa, fatte salve alcune rarissime eccezioni. I turisti hanno sempre scelto la Romagna per le sue spiagge. Riccione era la fucina del divertimento notturno, Ravenna un polo petrolchimico e Faenza un vivace centro agricolo a margine del comprensorio ceramico sassolese, celebre per le piastrelle da pavimento o rivestimento. Dopo qualche decade, a farne le spese più delle altre località limitrofe, è Rimini. Ancora oggi, quando cito il ponte di Tiberio come una delle infrastrutture più antiche al mondo ancora in uso oppure l'arco d'Augusto come l'unico arco trionfale superstiti del mondo romano con un fornice così ampio, strabuzzano tutti gli occhi con aria di sufficienza come se stessi raccontando delle stupidaggini.

Tuttavia, ignoranza a parte, anche il turismo riserva spesso piacevoli sorprese, poiché i turisti danno rilievo a cose a cui noi siamo pressoché assuefatti e a cui non daremo mai importanza.

Per esempio, fuori dalle sedi municipali delle nostre città c'è sempre una targa con i risultati del referendum costituzionale del 2 giugno 1946, che non figura presso altri comuni d'Italia. All'epoca i giornali titolarono che a fare la Repubblica erano stati gli emiliani e i romagnoli e, a ben vedere, la vittoria schiacciante della Repubblica contro la Monarchia risulta evidente a qualunque turista, italiano o straniero che sia.

Che dire, poi, del fascino dei padelloni, i famosi capanni di valle con reti a bilancia, che tanto incuriosiscono i turisti stranieri ma che il Comune di Ravenna vorrebbe demolire in toto? Mi piacerebbe che chi parla di turismo sapesse che mediamente un turista è di gran lunga più interessato a fotografare un capanno da pesca o un filare di viti perfettamente squadrato che un manufatto del Museo Internazionale delle



Ceramiche. E questo non perché il Mic sia un posto degno di poca nota, ma perché richiede un interesse settoriale che pochi hanno, mentre un frutteto in fiore, un uliveto o le foglie tondeggianti di kiwi sono di una bellezza immediata, assolutamente ignota a qualunque turista russo, giapponese o americano che, troppo spesso, pensa che siano panorami visibili unicamente nella vicina Toscana. Non è raro che, passando da una località all'altra con i turisti, dopo la visita ai mosaici di Ravenna o ad una rocca medievale, mi trasformi in un "provetto agronomo" e snoccioli dati sulla produzione di ortaggi, pesche nettarine o cachi, che tanto attirano i visitatori di ogni ordine e grado.

Ciò che noi possiamo considerare un edificio mezzo fatiscante ad un turista appare spesso come un hôtel de charme, mentre ciò che noi consideriamo la normalità - per esempio il nostro sfrecciare in bicicletta ovunque e con qualsiasi tipologia di abbigliamento - a volte sorprende o terrorizza il turista che ne trae conclusioni non sempre positive. Ricorderò sempre una delle prime volte che mi trovai a lavorare con dei russi: la capogruppo era un'anziana di chiaro stampo sovietico che mi criticò aspramente vedendomi arrivare in bicicletta, poiché nel suo immaginario quello era solo un arnese da circo e non un mezzo di trasporto.

L'ultima sorpresa dalla mia professione di guida è arrivata piuttosto recentemente: lavorando quasi sempre con stranieri, allorquando capitano dei turisti italiani

mi prendo qualche libertà "linguistica" in più. Memore dei rimproveri materni e delle conseguenti minacce, un giorno ammonii un capogruppo abruzzese di essere puntuale all'appuntamento dopo la pausa pranzo con queste parole "Altrimenti, ti faccio vedere io che ora è!". Lui, guardandomi palesemente stupito e senza capire il tono bonariamente minaccioso, si tirò su il polsino e mi disse che ore erano. Dopo vari esperimenti in situ con altri visitatori italiani, ho dedotto che tale espressione è compresa solamente nelle aree che furono sottomesse alla Serenissima. Come a Venezia e a Vicenza, infatti, anche a Ravenna, dove i Veneziani arrivarono nel 1441, esiste una piazza caratterizzata da due alte colonne parallele poste di fronte all'orologio pubblico, in mezzo alle quali si dice avvenissero le esecuzioni capitali e da qui la superstizione di non passarvi mai in mezzo. Dal fatto che l'ora fosse l'ultima visione del condannato a morte deriva il modo di dire veneziano "Te fasso veder mi, che ora che xe", usato in modo minaccioso, ma unicamente in questo scampolo di paese.

Ora, mi piacerebbe che chi si occupa del comparto turistico nella nostra regione avesse la lungimiranza di considerare tante piccole cose che spesso noi trascuriamo, ma che piacciono ai turisti e che fanno l'unicità della nostra terra, altrimenti mi verrebbe da dirgli, nel senso proprio dell'espressione veneziana: "Ti faccio vedere io che ora è!".

Silvia Togni

L'angolo del dialetto

Oggi il dialetto non crea più parole nuove per indicare i nuovi concetti o oggetti introdotti dallo sviluppo delle conoscenze o della tecnologia, ma li importa da altre lingue, soprattutto dall'italiano. Un tempo invece le parole nuove si coniarono attraverso procedimenti retorici, facendo "slittare" il significato di termini originali con i cui i nuovi oggetti o concetti avevano nell'immaginario popolare un qualche rapporto di somiglianza. Ecco alcuni esempi derivati da nomi di animali:

La *cavala* era il mucchio di ghiaia a forma di prisma (che oggi i cantonieri non lasciano più lungo le strade perché la gente la ruba). Viene da cavallo, per la forma a dorso di animale da soma. Anche *cavalet* (come del resto l'italiano cavalletto) viene da cavallo perché le quattro gambe collegate da una traversa orizzontale richiamano l'animale. Un attrezzo in qualche modo simile è la *cavreta*, il leggio sostenuto da un treppiede, collegato a *chèvra* 'capra'.

Legati al cane, o meglio alla cagna, la cui caratteristica fondamentale è quella di mordere, sono la *cagnòla*, la pinza da idraulici con la possibilità di bloccarne le ganasce, e la *chegna*, la morsa usata per fare i pioli alle sedie.

Asnèl è il verricello del carro agricolo (che in altre parlate si chiama *ragajon*). Letteralmente è asinello, dal nome di un animale che ha sempre avuto un grande ruolo nell'alleviare la fatica dell'uomo, come l'allevia il verricello. È curioso (o forse significativo) che anche in greco antico con il termine 'asinello' (*oniskos*) si designasse l'argano.

a cura di Gilberto Casadio

tipografia **v**algimigli
dal 1902... centoquattordici anni e non sentirti

grafica e pre stampa stampa litografica stampa digitale piccolo e grande formato reparto confezione

via Batticuocolo 3 FAENZA • tel. 0546 662211 • info@tipografiavalgimigli.it
www.tipografiavalgimigli.it

COLAS VIGILANZA

La tua casa in mani sicure

Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

Le nostre sedi

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

Forlì
Via Goltarelli 96 • Tel. 0543 774334 • Fax 0543 750308

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

Codigoro (FE)
Via Cooperazione 5 • Tel 0533 719061 • Fax 0533 727098

Numero Verde 800-046340 www.colasvigilanza.it
colasvigilanza@ciclat.ra.it

Cotignola torna nel Medioevo per la Segavecchia

Dal 23 al 26 marzo gastronomia, spettacoli e mostre ogni sera, domenica corteo e rogo



E' la festa cotignolese che "brucia le avversità": la grande festa per il rogo della Segavecchia nel 2017 accende Cotignola dal 23 al 26 marzo, come tradizione da ben 566 anni. Il rogo della malefica vecchietta risale infatti al 1451, quando del paese era signore Francesco Sforza, duca di Milano. Da allora tra Carnevale e Pasqua a Cotignola si fa festa, con la sfilata domenicale delle maschere e dei rioni in costume per raggiungere insieme la piazza in cui il fantoccio della Segavecchia verrà decapitato e messo al rogo. Solenne la cerimonia con cui verrà proclamata la condanna della megera, così come l'intero rito del corteo in costume, guidato da Francesco e Caterina Sforza.

Musica, gastronomia e spettacoli dedicati ai bimbi arricchiscono l'evento durante i quattro giorni di festa, così come le mostre da visitare in città. Allo stand gastronomico ogni sera vanno in scena le specialità della cucina locale, accompagnate da buona musica dal vivo e genuina ospitalità romagnola.

Info: www.prolococotignola.com, su Facebook "Pro Loco Cotignola"



Programma

Giovedì 23 marzo ore 10,30 la Segavecchia arriva in piazza accompagnata dai bambini delle scuole / ore 14,30 spettacolo per bambini e rogo della "Vecchina" / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20,30 sfilata in costume medievale e giochi in piazza con i rioni / **enerdì 24 marzo** ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 serata rock'n'roll anni '50 e '60 con i Cadillac Dream Band / **sabato 25 marzo** ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 spettacolo con le brasiliane dell'Ipanema Show do Brasil / **domenica 26 marzo** ore 11 corteo storico dal piazzale della Pace alla Collegiata Santo Stefano per la Messa solenne con la partecipazione dei rioni / ore 12 apertura stand gastronomico / ore 15 corteo mascherato della Vecchia con carri e gruppi a piedi di prima visione, accompagnato dalla banda musicale Città di Sarsina / 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 / ore 20,30 pianobar con Renato Ricci *Area spettacoli riscaldata, in caso di maltempo la sfilata del 26 marzo è rinviata alla domenica successiva*

Fiori, musica e sport: la ricetta della primavera a Traversara

Nei primi due weekend di aprile si fa festa con Ivano Marescotti, Cesena Calcio, Melardot e orchestre romagnole

Doppio weekend di festa a Traversara, la piccola frazione di Bagnacavallo che ogni anno dedica il suo momento di ritrovo alla "Primavera in fiore": anche quest'anno, nei due weekend di inizio aprile non mancheranno spettacoli per grandi e piccoli, occasioni di intrattenimento, mostre e ritrovi musicali, cultura e svago, in un colorato mix condito con le specialità del fornito stand gastronomico.

Info www.traversarainfiore.it

Programma

Venerdì 31 marzo ore 19 apertura stand gastronomico e pesca di beneficenza / ore 20 presentazione della festa, inaugurazione e apertura della mostra "Storie di Traversara: Traversara e i Traversari" e "Physis: la natura e l'uomo" a cura degli allievi del Liceo artistico Nervi Severini (RA) / ore 20 presentazione del libro "Impasti e pasticci" di Daniela Guerra / ore 21,30 spettacolo con i Moka Club / **sabato 1 aprile** ore 14,30 (punto informativo Cai) iscrizioni e partenza passeggiata "Bagnacavallo storica", XI edizione del torneo "Zachegn", sfilata cinofila "Belli e Bastardi", bicicletta Anspi del circolo Leone XIII, esibizione di minimoto a cura dei Bimbi Romagnoli / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 "Le stelle a primavera: per ammirare ciò che l'occhio nudo non può vedere" a cura di Arar / ore 21,30 concerto dei Maya Basta / **domenica 2 aprile** ore 9 Fiera dei fiori e mostra mercato, partenza del giro turistico con le bici reclinate / ore 11,30 arrivo pedalata "Amici della bici" / ore 12 apertura stand gastronomico e pranzo con i Traversaresi lontani / ore 14 (campo sportivo) per bambini e genitori, animazione, gio-

chi, gonfiabili e attività, la cooperativa sociale Kaleidos presenta "Ludobus", dimostrazione e incontro divulgativo con i "Reclinati" / ore 14,30 spettacolo con i Diavoli della frusta e Comete di Romagna / ore 15 Università di dialetto: esami di dialetto con diploma / ore 15,30 (campo sportivo) musica dei Free Duo / ore 16 (chiesa parrocchiale) concerto della scuola di musica Doremi di Bagnacavallo "Armando Ronconi" (offerte pro Ior) / ore 18,30 apertura stand gastronomico / ore 21 cabaret dei fratelli Gianni e Paolo Parmiani e Riccardo Ruffini (area coperta e riscaldata) / **mercoledì 5 aprile** ore 19,30 "Festa dello sport" in compagnia del Cesena Calcio, presenta Daniele Magnani / ore 21 serata musicale con Vittorio Bonetti / **venerdì 7 aprile** ore 19 apertura stand gastronomico, apertura della mostra "Storie di Traversara" e "Physis" / ore 21 serata cabaret con Ivano Marescotti / **sabato 8 aprile** ore 10 accoglienza e iscrizioni al 25mo itinerario turistico auto e moto d'epoca / ore 10 dimostrazione gratuita di Nordic Walking / ore 12 apertura stand gastronomico / ore 14,30 parete artificiale per arrampicata sportiva a cura del Cai di Lugo / ore 15 passerella e presentazione di auto e moto d'epoca, pomeriggio in musica con "I monelli" / ore 17 33ma corsa podistica Tuttacampestre di primavera: "Memorial Mauro Francesconi" / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20,45 (chiesa parrocchiale) Concerto Armando Ronconi "giovani interpreti di musica classica" (offerte pro Ior) / ore 20,30 serata latina con dj



Estefan e Nil do Brasil / **domenica 9 aprile** ore 10 Fiera dei fiori e mostra mercato / ore 12 apertura stand gastronomico / ore 14 (campo sportivo) per bambini e genitori, animazione, giochi e attività e gonfiabili gratuiti e "Ludobus", parete artificiale per arrampicata sportiva a cura del Cai di Lugo, iscrizioni e partenza della passeggiata "Bagnacavallo storica" / ore 15 pomeriggio show con "Orchestra Il Grande Evento", esami di dialetto con diploma della "Università di studi dialettali", (campo sportivo) musica dei Free Duo / ore 16 (chiesa parrocchiale) Concerto Armando Ronconi "Amici della scuola e della musica" Lugo (offerte pro Ior) / ore 18,30 apertura stand gastronomico / ore 21 serata in compagnia dei Melardot e osservazioni astronomiche / ore 22,30 chiusura della festa con lo spettacolo pirotecnico *Area spettacoli coperta e riscaldata, all'Angolo dei sapori ogni sera una diversa specialità di carne*

ufficio stampa

grafica

pubblicazioni

social network

in piazza

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

house organ

contenuti

aggiornamento siti

consulenza

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

ARTE

Creatività alla Far di Rimini con i fratelli Verter e Erich Turrone. Il Mambo propone la prima dell'artista tedesco Jonas Burgert

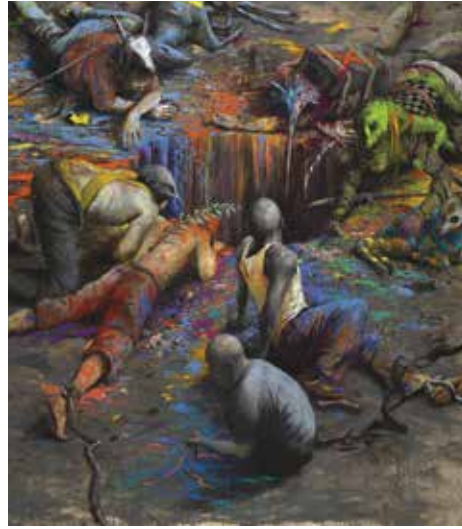
Inaugurata alla Far - Fabbrica arte Rimini (Piazza Cavour - Palazzo del Podestà) la mostra dal titolo "Specchiata" degli artisti Verter ed Erich Turrone, visitabile fino al 2 aprile. In questo contesto i due fratelli cesenati, oltre alla condivisione del nome, accostano una "specchiata" relazione di intenti, una fusione sensibile e riflettente. Creatività e sperimentazione artistica sono le parole chiave che mettono in dialogo il percorso dei fratelli Turrone - a volte simile e altre dissonante - attraverso una trasformazione della materia su due registri, uno maggiormente pittorico e l'altro scultoreo. Il risultato di questo legame intellettuale si compone di scenografiche installazioni dove spiccano scultura e manipolazione della materia, possente nelle dimensioni, delle viscere architettoniche di Verter; e un'abilità che si spinge nell'impiego della resina o nell'uso di segni e pigmenti che descrivono sembianze di un mondo fragile e precario tipico delle

figure di Erich. Orari: mar-dom 10-13 | 16-19. Chiuso lun non festivi.

Il Mambo - Museo d'Arte Moderna di Bologna propone fino al 17 aprile la prima personale in Italia dell'artista tedesco Jonas Burgert dal titolo "Lotsucht / Scandagliodipendenza", composta da 38 dipinti prevalentemente di grandi dimensioni e risalenti all'ultimo decennio. La pittura di Burgert travolge lo spettatore, lo disorienta come per dargli una scossa e lo spinge ad una riflessione sul mondo passato, presente e futuro. Le sue tele, come veri e propri scenari, sono affollate di figure fantastiche di proporzioni diverse: ci sono scimmie e zebre, scheletri e arlecchini, amazzoni e bambini. Queste situazioni dinamiche generano un senso di inquietudine nello spettatore: i soggetti raffigurati indossano maschere e costumi, ci sono pareti e pavimenti che si squarciano rivelando cumuli di corpi o pozze di liquidi, ma non c'è sangue né violenza nelle opere

di Burgert. Quello che emerge dalle sue tele è il conflitto eterno tra l'io, con le sue necessità individuali, e il gruppo, conseguenza di un bisogno di aggregazione. Orari: mar-mer-dom-festivi 10-18; gio-ven-sab 10-19; chiuso lun.

A cura di Manuela Cavina



Sopra un'opera di Erich Turrone, a fianco "Sand brennt Blatt" di Jonas Burgert

LIBRO DEL MESE

Un libro che restituisce l'intimità con la natura

"La zecca e la rosa", è il titolo dell'ultima pubblicazione dello scrittore ligure Maurizio Maggiani (Edizioni Feltrinelli), emigrato in Romagna per rifugiarsi nella tranquillità delle campagne faentine. Un libro originale, elegante e illustrato che ci restituisce l'intimità con le cose della natura, che sanno diventare, attraverso l'occhio e la poesia dell'autore, cose della vita e del mondo. Una sorta di dizionario, in cui dalla A alla Z Maggiani elenca quelli che sono stati gli elementi, le azioni e gli esseri viventi protagonisti della sua vita da "contadino" realizzando per ogni piccola cosa una storia, dall'"Abete natalizio" fino alla "Zecca". Lui stesso si presenta: "Sono nato in un paese di campagna nel cuore della miseria degli anni cinquanta, sono stato cresciuto alla confidenza con tutto ciò che ha vita e va bene per la vita, chi mi ha educato aveva più parole per le piante e le bestie che per i cristiani, mi è stato insegnato a guardare e ascoltare e odorare e toccare ogni creatura e capire cosa ne veniva di buono e cosa di cattivo, evitando con cura di disturbare Creato e Creatore. Niente era mio, ma sono stato principe degli orti e barone dell'uva fragola, re dei fossi e granduca dei pesciolini che ci nuotavano dentro. Sono tornato a vivere nella campagna, i miei vicini sono tutti quanti contadini e continuano a parlare più volentieri con le creature che con i cristiani, a parte la miseria è tutto quanto rimasto più o meno allo stesso modo. E allo stesso modo prendo e vado per fossi e orti a toccare, ascoltare, guardare e odorare, considerare l'infinito universo di ciò che vive, evitando di disturbare. A meno che, metti, non mi ritrovi tra i peli la zecca assassina". Un invito - quello di Maggiani - a darci tempo, a non farci sopraffare dalla distrazione e dalla frenesia, incoraggiandoci a un ritorno al mondo naturale.

a cura di Manuela Cavina



in piazza
mensile di confcooperative

Redazione: via Castellani 25, Faenza 0546 26084 redazione@inpiazza.it / **Pubblicità:** In Piazza 0546 26084 / **Stampa:** Centro Servizi Editoriali, stabilimento di Imola, www.galeati.it / **Direttore responsabile:** Mabel Altini / **Editore:** In Piazza soc. coop. / **Proprietario della testata:** Confcooperative Ravenna / **Sito web:** www.inpiazza.it / **Facebook:** www.facebook.com/InPiazzaWeb / **Twitter:** @InPiazzaWeb / **Privacy:** ai sensi del d.lgs. 196/03 i dati in possesso di In Piazza saranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa vigente e saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Titolare del trattamento: Confcooperative Ravenna via Di Roma, 108 Ravenna. Per variazioni di indirizzo e ricezione di più copie contattare In Piazza: via Castellani 25, Faenza 0546 26084. **Di questo numero sono state spedite oltre 35.000 copie.**

**Esperienza
Formazione
Sicurezza.**
*La nostra filosofia guarda
da sempre al Futuro.*

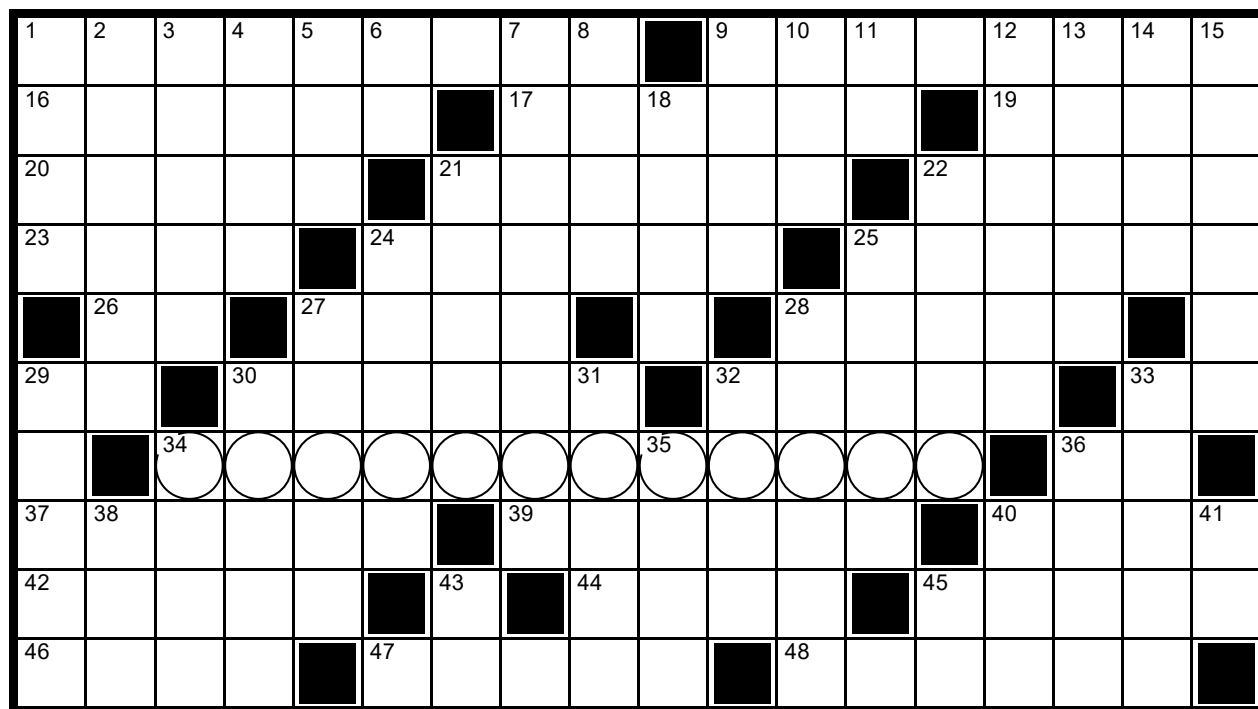
project by Ewolutha - www.evolutha.com

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

LECTRON
dal 1981
IMPIANTI ELETTRICI

PROTOS S.O.A.

CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

L'ESPERTO RISPONDE

Come proteggersi dalle frodi bancarie

Le carte di pagamento sono sicure?

Ognuno di noi ha ormai in tasca una carta bancomat, una prepagata o una carta di credito. La tecnologia di questi strumenti di pagamento è in continua evoluzione, ma anche i tentativi di frode e le relative contromisure. Ma cosa può fare il singolo cliente per proteggersi? Le risposte sono le stesse di sempre e partono dal presupposto che la sicurezza necessita di due componenti: la banca, che deve mettere a disposizione i più evoluti sistemi di protezione e il cliente che deve avere cura degli strumenti che utilizza. Ora le carte sono dotate di chip, decisamente più sicuro della sola banda magnetica; inoltre, spesso sono contactless, ovvero è sufficiente avvicinarle al Pos nei negozi per effettuare il pagamento. A volte questa innovazione viene, a torto, criticata da alcuni media che la definiscono meno sicura di altre. In realtà, i suoi sistemi di protezione sono adeguati e le informazioni eventualmente clonabili non sono comunque sufficienti per scatenare transazioni fraudolente di importo significativo. Infatti, per effettuare una frode su internet occorre conoscere anche dati non clonabili ed avere a disposizione il cellulare al quale viene inviata la password usa e getta da digitare sul sito per completare l'acquisto. Il cliente, dal canto suo, deve custodire con estrema cura il proprio codice personale segreto Pin lontano dalla relativa carta. Tale codice non è ricavabile da eventuali malviventi che sottraggono la carta, magari dalla borsa che si tiene nel carrello mentre si fa la spesa al supermer-



cato. L'unico modo che i frodatori hanno per carpirlo è cercarlo nell'agenda o nel telefonino, qualora il cliente se lo fosse trascritto per poterlo ricordare meglio. Altrettanto, è importante, quando si acquista su internet, scegliere i siti più noti, diffidando comunque delle offerte eccessivamente vantaggiose. Infine, è fondamentale installare adeguati antivirus nel proprio computer, avendo cura di mantenerli costantemente aggiornati.

Emanuele Tarroni
Responsabile servizio sistemi di pagamento e logistica Bcc ravennate e imolese

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

Come è definito il servizio di finanziamento rivolto a piccole imprese e famiglie che hanno difficoltà di accesso al settore finanziario tradizionale?

ORIZZONTALI 1. Sottoposto a verifiche - 9. Integrano l'aperitivo - 16. Il sonno del medium - 17. Luogo ove rifugiarsi - 19. Il pittore Schiele - 20. Non la usa lo sventato - 21. Effimero, passeggero - 22. Le città-stato greche - 23. Isole del deserto - 24. Ce lo dà il Sole - 25. Annuncia il nuovo giorno - 26. A fine partita - 27. Interamente sfamati - 28. Il nome di Morricono - 29. La città della mole (sigla) - 30. Assalto di cavalleria - 32. Gruppo privilegiato - 33. Iniziali della Aleramo - 34. Chiave - 36. Articolo e nota - 37. Nè acida nè basica - 39. Accordo - 40. Insolita, infrequente - 42. Intera, completa - 44. Canti nazionali - 45. Insieme di seguaci - 46. Gonfia il pallone - 47. Preoccupa la modella - 48. Coltura d'acqua

VERTICALI 1. Il tempo a teatro - 2. Fatto dal nulla - 3. Ci si va per pagare - 4. Istituzioni statali - 5. Sigla assicurativa - 6. Ai lati del torrente - 7. Reggono cavi elettrici - 8. Esclamazione di sdegno - 9. Ampie stanze - 10. Altari pagani - 11. Sigla di Lodi - 12. Tesi scientifiche - 13. Casa di ghiaccio - 14. Con il "rouge" al casinò - 15. Dissennata, pazza - 18. Catasta per roghi - 21. La regione con Fiuggi - 22. Chiude il periodo - 24. Raffaella della tv - 25. Compagna di Garibaldi - 27. Dedicata a Dio - 28. Farmaco prodigioso - 29. Colore o colorata - 30. Grande centro abitato - 31. Cassette per api - 32. Il "Martin" di Jack London - 33. Lavora nell'atelier - 34. Una Ornella attrice - 35. Alto vulcano italiano - 36. Non ne ha il cerchio - 38. Quartiere di Roma - 40. Donna colpevole - 41. Confini dell'Argentina - 43. Erano 101 nell'antica Roma - 45. Iniziali di Stallone

Le soluzioni del numero precedente



LUNÈRI DI SMÉMBAR

Marzo

Sotto l'influsso della luna nuova continua il tempo instabile e freddo. Ci si mette anche il vento che ritarda il bel tempo di primavera.

* Luna buona: dal 12 al 28

* Si semina: carote, radicchi, cipolle, lattuga, piselli, zucchine, pomodori, prezzemolo, ravanelli, patate e erbe.

* Si trapianta: lattuga, cipolle, aglio, scalogno, fragole, sedani, erbe, pomodori, zucchine, cetrioli.

Il Sole entra in Ariete il 20 alle 11,28.

Il 1° il Sole sorge alle 6,49 e tramonta alle 18,00

Il 15 il Sole sorge alle 6,25 e tramonta alle 18,18

* tratto da Luneri di Smembar 2017

F.lli ERCOLANI
Falegnameria

FINESTRE CON GRANDE
DETRAZIONE FISCALE DEL 65%

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

www.ercolanifalegnameria.it

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

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

DALMONTE
Guido e Vittorio

Piante da frutto e viti

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

MUSICA E SPETTACOLI

MERCOLEDI' 8

Bologna Teatro Il Celebrazioni **Carmen Consoli** musica / ore 21 / 051 6153370 (replica il 9)

GIOVEDI' 9

Russi Teatro Comunale **I duellanti** prosa / ore 20,45 / 0544 587690

VENERDI' 10

Bologna Locomotiv Club **Romare** full live band musica / ore 21,30 / 348 0833345

Ravenna Teatro Sociale **Spring Pooh Project Tribute Band** musica / ore 22 / 335 372020

Cotignola Teatro Binario **Enigma** prosa / ore 21 / 373 5324106 (replica l'11)

Lugo Teatro Rossini **Spirito allegro** prosa / ore 20,30 - 12mar. ore 16 e 20,30 / 0545 38542 (repliche fino al 12)

SABATO 11

Rimini Il Mulino di Amleto **Ti lascio perché ho finito l'ossitocina** prosa / ore 21,15 / 0541 752056

Bologna Locomotiv Club **Mecna** musica / ore 20,30 / 348 0833345

DOMENICA 12

Ravenna Teatro Sociale **Titta in i miei primi 25 anni** musica / ore 22 / 335 372020

Rimini Altromondo Studios **Afterhours** musica / ore 21 / 335 5645740

LUNEDI' 13

Bologna Teatro Europauditorium **Mario Biondi** musica / ore 21 / 051 372540

Casalecchio di Reno Unipol Arena **J-Ax & Fedez** musica / ore 21 / 051 758758

MARTEDI' 14

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

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

Ravenna Bronson **Blues Pills** musica / ore 21 / 333 2097141

MERCOLEDI' 15

Ravenna Teatro Alighieri **Quar-**

tetto di Cremona - Quartetto Guadagnini musica / ore 20,30 / 0544 249244

GIOVEDI' 16

Bologna Teatro Europauditorium **Roberto Bolle and friends** danza / ore 21,15 / 051 372540

Faenza Teatro Masini **Il Volo** prosa con il Teatro delle Albe / ore 21 / 0546 21306

Ravenna Teatro Alighieri **Ormai sono una milf** di e con Angelo Pintus / ore 21 / 0544 249244

VENERDI' 17

Ravenna Teatro Sociale **Killer Queen** musica con la tribute band dei Queen / ore 22 / 335 372020

Bologna Locomotiv Club **Jessie Lanza** musica / ore 21,30 / 348 0833345

SABATO 18

Bologna Teatro Dehon **Tale e quale a me** di e con Gabriele Cirilli / ore 21 / 051 342934

Cotignola Teatro Binario **Le sirene** ultra corpo-voce danza, musica / ore 21 / 373 5324106

Russi Teatro Comunale **Mariti e mogli** prosa / ore 20,45 / 0544 587690

DOMENICA 19

Faenza Teatro Masini **La Principessa Sissi** musical e operetta / ore 16 / 0546 21306

Bologna Teatro Il Celebrazioni **Destino di clown** circo e teatro di strada / ore 18 / 051 6153370

MARTEDI' 21

Faenza Teatro Masini **Matti da slegare** prosa / ore 21 / 0546 21306 (repliche fino al 23)

MERCOLEDI' 22

Casalecchio di Reno Unipol Arena **Giorgia** musica / ore 21 / 051 758758

GIOVEDI' 23

Fusignano Auditorium Corelli **Quintorigo & Roberto Gatto** musica / ore 21 / 0545 955653

VENERDI' 24

Casalecchio di Reno Unipol Arena **Il Tour** prosa con Pana-



Roberto **Bolle** il 16 marzo a Bologna e il trio di Matti da Slegare - **Covatta, Dix e Iacchetti** - al Masini di Faenza il 21

riello, Conti e Pieraccioni / ore 21 / 051 758758

Ravenna Teatro Sociale **Viale Mazzini Quintet** musica / ore 22 / 335 372020

SABATO 25

Bologna Locomotiv Club **Nathan Fake** musica / ore 21,30 / 348 0833345

Faenza Teatro Masini **La rivoluzione è facile se sai con chi far-** la prosa / ore 21 / 0546 21306

Ravenna Bronson **Paolo Benvegnù** musica / ore 21 / 333 2097141

MARTEDI' 28

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

MERCOLEDI' 29

Bologna Estragon **Amon Amarth** musica / ore 19 / 051 323490

VENERDI' 31

Faenza Teatro Masini **Le Silfidi - Pulcinella** danza / ore 21 / 0546 21306

A cura di **Manuela Cavina**

Gli Afterhours a Rimini e Bologna con il club tour "Folfiri o Folfox"

A quasi un anno dall'uscita di "Folfiri o Folfox", album ispirato (tra gli altri) ad alcune esperienze famigliari del frontman Manuel Agnelli, gli **Afterhours** affrontano un nuovo tour che passerà dall'**Altromondo Studios** di Rimini domenica **12 marzo** e dall'**Estragon** di Bologna il **14 marzo** (quest'ultimo concerto avviene curiosamente in contemporanea con quello dei Baustelle, sempre a Bologna al Teatro Europauditorium). Entrambe le date fanno parte di un tour piuttosto intenso che si chiuderà a Nonantola (Modena) il 31 marzo.

Subito dopo partirà l'European Tour che, nel solo mese di aprile, passerà da Francoforte, Bruxelles, Londra, Dublino, Amsterdam, Berlino, Parigi e Barcellona.

Gli Afterhours, da quasi 30 anni band di riferimento del panorama rock alternativo italiano, sono arrivati a "Fol-

firi o Folfox" dopo una lunga serie di successi che li hanno portati alla ribalta del grande pubblico - l'ultima consacrazione "popolare" di Manuel Agnelli è avvenuta con la sua designazione a giudice del talent X Factor - e più volte in vetta alle classifiche dei dischi più venduti. Gli appuntamenti emiliano-romagnoli di marzo si annunciano quindi carichi di aspettative e, certamente, non deluderanno né i fan storici della band né coloro che si sono avvicinati alla musica del gruppo milanese solo nell'ultimo periodo. **(I.r.)**



Faenza Spurghi
www.faenzaspurghi.com

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

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

LOTTA alla ZANZARA TIGRE
Trattamenti adulcidi e larvicidi su aree verdi, condomini, zone garage, pozzetti, ecc.

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

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

FORMICHE MOSCHE VESPE
Effettuiamo trattamenti specifici contro

DISINFESTAZIONE BLATTE

baggioni
arredamenti a Reda

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

SCAVOLINI STORE LUGO

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

vere occasioni

con la garanzia
del gruppo

MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

moreno
motor company

LANCIA YPSILON
1.2I 69 CV GOLD
5P

06/2014
KM 44.852
BENZINA
COLORE GRIGIO

€. 7.990

SUPEROFFERTA!



RENAULT CLIO
1.5 DCI 8V
90 CV EDC
INTENS ENERGY

09/2016
KM ZERO
DIESEL
COLORE ROSSO

€. 18.900

**offerta
Km.
Zero**



**MITSUBISHI
ASX 1.8 DI-D**
150 CV
4WD INTENSE
PANORAMIC

05/2012
KM 105.262
DIESEL
COLORE GRIGIO

€. 13.900

**4WHEEL
DRIVE**



**JEEP
RENEGADE 1.6**
MJT 120 CV
LIMITED 2WD
NAVY

01/2016
KM 32.153
DIESEL
COLORE GIALLO

€. 21.390

**NUOVI
ARRIVI**



**CITROEN C4
PICASSO 1.6I**
METANO 120 CV
SEDUCTION

06/2012
KM 121.409
BENZINA/METANO
COLORE ARGENTO

€. 8.900

**OFFERTA
METANO**



**VOLKSWAGEN
CARAVELLE 2.0**
TDI 140 CV
4MOTION
7 POSTI

12/2011
KM 142.871
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 6.900

VETTURA 7 POSTI



TOYOTA AYGO
1.0VVT-169 CV
X-PLAY 5P

12/2016
KM 0
BENZINA
COLORE BIANCO

€. 9.490

OCCASIONE



FIAT 500
1.2 I GPL 69 CV
POP

04/2014
KM 112.922
BENZINA/GPL
COLORE NERO

€. 8.900

**offerta
BIFUEL**



MHG

Moreno Faenza
Moreno Cesena
Reno Bologna
Autolame Bologna
Autolame Rovelli
Bologna

moreno
motor company

www.moreno.it

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



RENAULT



TOYOTA

Jeep



MITSUBISHI
MOTORS



SUBARU



DACIA



O24