



Le potenzialità della cooperazione culturale

di **Andrea Ferraris***

La cooperazione ha una lunga e variegata esperienza nel settore della gestione e della valorizzazione dei luoghi di cultura e del patrimonio, così come nello spettacolo dal vivo. Ed è proprio per questa storia che Federcultura Turismo Sport di Confcooperative ha deciso di promuovere Cultura Impresa festival, perché rappresenta un momento anche di racconto di queste esperienze e questi esempi di buona gestione. Spesso non la si conosce abbastanza ma la cooperazione culturale, al pari di altri settori cooperativi, rappresenta per molte persone una fonte di reddito. Se pensiamo che alla nostra Federazione aderiscono oltre 1300 cooperative, capiamo che si tratta di un settore che ha delle potenzialità enormi. La nostra sfida è far percepire e comprendere queste potenzialità anche a chi opera in settori diversi, facendo loro comprendere che si può (e aggiungerei) si deve poter fare impresa anche nella cultura. Momenti come quello di Faenza, vanno proprio nella direzione di creare occasioni utili di crescita per le nostre imprese, di dialogo con gli altri soggetti che operano nella cultura e di stimolo per coloro che sviluppano le politiche di questo settore.

* Presidente Federcultura Turismo e Sport Confcooperative



In cerca di un percorso comune

In vista del Congresso 2016 Confcooperative Ravenna inaugura un processo partecipativo

AGRINTESA / pagina 5
Rinnovato il consiglio di amministrazione

ALLEANZA COOPERATIVE / pagina 10
2014: dati economici positivi

SOLCO / pagina 18
Parte il progetto Housing first



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 | SINCERT
Reg. n. 5778 ISO EN UNI 9001:2008



SERVIZI ASSICURATIVI FINANZIARI

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

Per informazioni:

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



Un'immagine del congresso provinciale del 2012. In vista del prossimo appuntamento congressuale, previsto tra gennaio e febbraio 2016, Confcooperative Ravenna ha organizzato un percorso di confronto dedicato agli amministratori che si svolgerà nei mesi di novembre e dicembre 2015

CONFCOOPERATIVE RAVENNA

Verso il congresso

Avviato un percorso partecipativo per discutere

Sarà un percorso inclusivo volto al confronto e all'approfondimento di alcune tematiche quello programmato da Confcooperative Ravenna con le proprie associate in vista del 25esimo Congresso dell'Unione provinciale che si terrà nella seconda metà di gennaio 2016.

"Il Congresso di un'associazione di

"Lo scopo degli incontri è condividere una serie di idee da discutere nel prossimo congresso"

categoria come la nostra è un momento importante perché dà la possibilità ad un'ampia platea di delega-

ti di confrontarsi e discutere su temi di carattere economico ed organizzativo - sottolinea Andrea Pazzi direttore Confcooperative Ravenna -. Il Consiglio provinciale ha ritenuto opportuno, per la prossima edizione dell'assise, di avviare questo processo di condivisione e confronto con qualche mese di anticipo coinvolgendo i rappresentanti delle cooperative associate in una serie di incontri dedicati a tre temi principali: l'Alleanza delle Cooperative Italiane, il modello organizzativo-territoriale della rappresentanza ed il ricambio generazionale. Per quanto riguarda il primo punto - continua il direttore -, ci è sembrato importante aprire un dibattito vero e costruttivo con le cooperative al fine di raccogliere umori, idee e proposte inerenti la costruzione di questa casa comune.

L'INTERVISTA #1

Davide Vernocchi: "La rappresentanza deve essere un modello per i soci"

In previsione del congresso provinciale di Confcooperative, in programma nelle prime battute del 2016, saranno organizzati nei mesi di novembre e dicembre dei tavoli di confronto tra gli amministratori

In previsione del congresso provinciale di Confcooperative si discute anche di Alleanza delle Cooperative Italiane

delle cooperative associate con l'obiettivo di discutere alcuni punti fondamentali che interessano il sistema cooperativo nei prossimi anni. Tra questi anche l'attuazione del nuovo coordinamento dell'Alleanza delle Cooperative Italiane e l'evoluzione del rapporto tra socio, cooperativa e rappresentanza. Davide Vernocchi, vicepresidente di Confcooperative Ravenna (nella

foto), interviene sul tema.

Vernocchi, quali sono secondo lei le opportunità che porta con sé l'Alleanza delle Cooperative e quanto è importante negli scenari odierni fare rappresentanza in modo unitario?

"In questo periodo di crisi creare un'alleanza è un'opportunità che le cooperative del territorio devono riuscire a sfruttare al meglio. E' importante rafforzare la rappresentanza di tutti i singoli tavoli in una voce unica affinché tutte le cooperative possano farsi sentire. Nel momento in cui ci mettiamo in gioco, e lo facciamo in modo unitario, cambiano i pesi in campo e l'efficienza aumenta. L'economia globale ha bisogno di questi momenti di forza collettiva ed è essenziale che i principi alla base del movimento cooperativo rimangano il rispetto e la valorizzazione di tutti i soci".

Vista la sua esperienza, cosa significa oggi fare lobby e perché è importante?

"Fare lobby significa saper sfruttare l'unione e far sentire la propria voce laddove

si prendono le decisioni in favore dei propri interessi. Significa sapere chi siamo e chi sono i nostri soci. E' un elemento fondamentale e più si è uniti nella condivisione dei valori, tanto più si viene ascoltati".

In questo senso quant'è importante che chi rappresenta la cooperativa sia in grado di rafforzare il rapporto con i soci e come si riesce a conciliare la grande realtà con il singolo, senza trascurarlo?

"Prima di tutto siamo noi stessi i soci delle cooperative che rappresentiamo e di conseguenza fungiamo da modello per tutti gli altri. Ci confrontiamo tutti i gior-

"Fare lobby significa far sentire la propria voce, sapere chi siamo e chi sono i nostri soci"



ni con questa realtà e sappiamo quanto sia importante mantenerli al centro della nostra attività e garantire loro quello che si aspettano, sia in termini di prodotto che di remunerazione del lavoro. Purtroppo a volte il socio dimentica quella che è la nostra mission, e cioè valorizzare al meglio la loro attività. Alla base di tutti i nostri ragionamenti c'è la volontà di essere noi, in primis, un esempio di lealtà e coerenza cooperativa".

Silvia Benericetti

PROTEGGI LA TUA CASA QUANDO NON CI SEI

INSTALLATORI
PARTNER
DAITEM

PROTEGGERE
COLLEGARE
AUTOMATIZZARE



INSTALLA L'ANTIFURTO SENZA FILI

DAITEM e-square

L'allarme ideato per proteggere te e il tuo mondo
Sistema di sicurezza di ultima generazione
CONVENIENTE - FACILE - VELOCE (montaggio in 24 h)

GARANZIA
5 ANNI

DAITEM e-nova è conforme alla normativa EN50131



Chiedi all'installatore
Partner Daitem CIZETA IMPIANTI: 0544.422189



RAVENNA Via Magazzini Anteriori, 53/A
Fax 0544.421224 - cizeta@cizeta.info
www.cizeta.info

presso insieme alle cooperative

di Alleanza delle Cooperative Italiane, rappresentanza territoriale e ricambio generazionale

Il secondo approfondimento riguarda invece più direttamente la nostra organizzazione: ciò che ci preme approfondire è come i nostri associati la desiderano, quale il minimo comune denominatore territoriale, quale deve essere il rapporto con i soci etc. Infine, proponiamo un confronto anche sul tema del ricambio generazionale che sta alla base della buona riuscita imprenditoriale di ogni sana cooperativa".

Lo scopo degli incontri è di arrivare al Congresso già con una serie di spunti e di idee pronti per essere discussi e approfonditi ulteriormente: "Ci auguriamo - conclude Pazzi - che questa nuova occasione di incontro sia un investimento proficuo per il futuro di questa organizzazione e delle cooperative associate".

Ilaria Florio

IL METODO

Sei workshop per generare risposte e soluzioni collettive

Sarà la cooperativa marchigiana "Puntodock. Generatori di soluzioni collettive" a guidare i momenti di confronto con le cooperative voluti da Confcooperative Ravenna in vista del Congresso 2016.

Ad ognuno dei tre temi individuati (organizzazione interna, Alleanza delle Cooperative Italiane, giovani e formazione) verranno dedicati due workshop con l'obiettivo di dare a tutti i partecipanti la possibilità di esprimere il loro punto di vista.

"Il primo momento di lavoro - spiega Tommaso Sorichetti di Puntodock - sarà dedicato allo scambio di informazioni per analizzare lo stato dell'arte e verificare la consapevolezza delle cooperative coinvolte riguardo il tema prescelto. In seguito si lavorerà in sottogruppi per mettere a fuoco i punti di forza e di debolezza, ma anche le minacce e le opportunità. Infine segmenteremo le diverse argo-

mentazioni per riprenderle nel secondo workshop, durante il quale i partecipanti potranno organizzarsi in base ai propri interessi e avviare una discussione su tre livelli in merito ai temi predisposti, con la possibilità di fornire contributi a più temi in modo da 'distribuire l'intelligenza' sui diversi tavoli. Il prodotto finale di tutto questo lavoro - continua Sorichetti - sarà un piano d'azione strategico che indichi come arrivare alle opportunità evitando le minacce".

Puntodock lavora dal 2010 sui processi decisionali, aperti e collaborativi per portare soluzioni condivise in aziende private ed enti pubblici: "Questo metodo basato sulla condivisione e sulla partecipazione consente di abbattere le barriere tra i portatori di interesse di un'organizzazione - conclude Sorichetti - dando risultati a volte dirompenti". (i.f.)

L'INTERVISTA #2

Carlo Dalmonte: "Parlare di ricambio generazionale significa pensare al futuro e interpretare le organizzazioni nella giusta direzione"

Giovani e imprese. Formazione e ricambio generazionale. Nonostante siano tematiche da tempo dibattute, il rapporto tra questi indicatori non è mai diventato davvero fluido nel nostro Paese e delle dinamiche "perfette" non sono ancora state inventate. "Si tratta di argomenti ricorrenti - sottolinea Carlo Dalmonte, vicepresidente di Confcooperative Ravenna (nella foto) -. Parlare di ricambio generazionale significa pensare al futuro, interpretare le organizzazioni nella giusta direzione. E' un aspetto doveroso perché se un'impresa non guarda al futuro è destinata a declinare. Il punto è il come farlo".

Il tema del ricambio generazionale è da anni all'ordine del giorno in Italia. Secondo lei perché?

"L'Italia è un Paese vecchio e non si tratta solo di un luogo comune. E' un paese che invecchia anagraficamente e che rischia di perdere mordente, dinamicità, apertura al

.....
"L'Italia è un Paese che invecchia anagraficamente e rischia di perdere mordente, dinamicità, apertura al cambiamento

cambiamento e all'innovazione. Ma non è solo un problema anagrafico. E' anche una questione di atteggiamento mentale e non credo sia sufficiente avere una carta d'identità che ci dichiara giovani per essere aperti al cambiamento".

La formazione può accelerare i passaggi tra vecchie e nuove generazioni?

"E' fondamentale. Perché in nessun ruolo ci si può improvvisare. Nella rappresentanza però ci vuole anche voglia di imparare, tempo per fare esperienza e buoni maestri

a cui essere affiancati. Abbiamo bisogno di dirigenti che siano all'altezza del compito. La formazione è uno degli elementi chiave insieme all'esperienza e all'attitudine".

Secondo lei è importante darsi delle regole per agevolare i passaggi generazionali?

"Può servire. In generale si possono agevolare i passaggi ispirandosi a quelli che sono i principi cardine della cooperazione come partecipazione e autodeterminazione. Dalla corretta e fedele applicazione di questi principi può nascere un ricambio

.....
"Si possono agevolare i passaggi ispirandosi ai principi cardine della cooperazione"



equilibrato la cui intensità la può decidere la cooperativa stessa".

Cosa può dare un giovane a una cooperativa?

"Entusiasmo, idee, freschezza. Ovviamente, come dicevo prima, non è sufficiente essere giovani per essere innovativi ma diciamo che lo rende molto più probabile".

Mabel Altini



SORA S.p.A.

motori · rettifiche · ricambi

via Boaria 52 • 48018 FAENZA (RA)
 tel. 0546 628911 • fax 0546 620651
 sora@sora.it • www.sora.it

RETTIFICHE E REVISIONI MOTORI

Vieni a chiederci un preventivo per la revisione del tuo motore, RICEVERAI UNA TUTA IN OMAGGIO

PROMOZIONE BATTERIE OPTIMA BATTERIES



ROSSA PER AVVIAMENTO
50 ah € 116,50 + iva



GIALLA PER SERVIZI
55 ah € 138,00 + iva
75 ah € 178,00 + iva

Ad ogni batteria acquistata riceverai un OMAGGIO












ABBONATI A **setteserequi**



in *regalo*
un **LIBRO** a **SCELTA!**

50 ANNUALE **35** 6 MESI
,00 euro ,00 euro

Venite a ritirarli in redazione

RAVENNA Via Cavour, 133

La città rivista, Ravenna nella fotografie di Carlo Cimatti, Pavlon Mat (Mauro Mazzotti) e Cercar Maria per Ravenna (Franco Gabici).

FAENZA Via Zanelli, 8

Dvd "Faenza nel cinema"; Dvd "Camena, camena" di Ivano Marescotti; libri: Volare a Faenza; Sulla scia di Baracca; Braccio d'atleta.

PAGAMENTO ABBONAMENTI C/O I SEGUENTI C/C BANCARI INTESTATI A "MEDIA ROMAGNA" RAVENNA

- | | |
|--|------------------------------------|
| • Unipol Banca | Iban: IT75W031272370000000001776 |
| • Credito Coop. Ravennate e Imolese Faenza | Iban: IT76B0854223700000000241064 |
| • Banca di Credito Cooperativo della Romagna Occidentale | Iban: IT53P08462675300000005021148 |
| • Poste Italiane Ravenna | Iban: IT48H0760113100001011069257 |
| • Cassa di Risparmio di Ravenna Spa, Sede Centrale | Iban: IT88R0627013100C0000148597 |



Publiimages 0544.470163

setteserequi

Tutti i giorni notizie da Ravenna, Faenza, Bassa Romagna e Cervia



Aggiornato 24 h su 24 h

AGRINTESA

Impegnati nella ricerca di qualità e innovazione

Rinnovato il consiglio di amministrazione della cooperativa agricola con 8 nuovi ingressi

Si è chiuso con un valore della produzione di circa 262 milioni di euro e un utile di oltre 1,5 milioni di euro il bilancio di Agrintesa che, nelle scorse settimane, ha anche provveduto al rinnovo del consiglio di amministrazione. La cooperativa, che conta oltre 4mila soci agricoltori, è giunta all'elezione del nuovo organo rappresentativo dopo una fase di confronto con la base sociale: "Ogni sezione territoriale - spiega Raffaele Drei, riconfermato alla presidenza lo scorso 22 ottobre - ha indicato al cda uscente le candidature che intendeva inserire in lista per il rinnovo cariche e, da queste liste, è nato il nuovo consiglio che starà in carica per i prossimi tre anni".

E' stato confermato un consiglio di 29 componenti. Un numero piuttosto elevato per una cooperativa. Come mai questa scelta?

"E' un numero che appare ampio ma che si ritiene necessario a fronte della dimensione della base sociale, dei territori e delle produzioni rappresentate. Una compagine più ristretta avrebbe probabilmente penalizzato zone lontane dalla sede centrale. Inoltre questo tipo di impostazione ha lo scopo di agevolare un affiancamento tra amministratori di maggiore esperienza e nuovi amministratori".

Quanti nuovi ingressi ci sono stati?

"Nel nuovo cda ci sono 8 consiglieri di prima nomina e 21 che hanno già fatto uno o più mandati. Colgo questa occasione per



Foto di gruppo del nuovo consiglio di amministrazione di Agrintesa

nicolo intero ma emerge la consapevolezza e spero, la fiducia, che la cooperativa sta facendo il possibile per cercare il miglior futuro alle proprie aziende".

In questo senso, quel è il primo obiettivo del nuovo consiglio?

"Continuare nella ricerca di innovazione e di strade produttive alternative basandosi, prima di tutto, sulla programmazione dei nuovi impianti".

Venendo alla campagna, è in pieno svolgimento la raccolta dei kiwi. Cosa vi

aspettate da questo prodotto?

"La qualità è buona e i quantitativi medio alti (ci aspettiamo che vengano conferiti circa 500mila quintali tra gialli e verdi nelle diverse aree). La situazione del mercato invece è più complessa perché ci sono delle giacenze di prodotto provenienti dall'altro emisfero, soprattutto Cile e Nuova Zelanda. Questo probabilmente ritarderà l'ingresso del nostro prodotto sui mercati".

Crede che questo influirà sui prezzi?

"E' presto da dire ma sarebbe importante

Il nuovo Cda

Gianni Amidei, Mattia Andreini, Cristiano Bosi, Domenico Calderoni, Mirco Carrelli, Aristide Castellari (vicepresidente), Primo Chiarini, Carlo Dalmonte, Raffaele Drei (presidente), Fabrizio Fregni, Maurizio Gardini, Paolo Golini, Alberto Guerra, Pier Giorgio Lenzarini (vicepresidente), Marco Macchini, Mauro Mariani, Paolo Mazzoni, Albino Migliorini, Roberto Minghetti, Aldo Pagani, Alessandro Patuelli, Daniele Peroni, Giovanni Pirazzini, Gianfranco Ravaglia, Giovanni Solmi, Filippo Tramonti, Davide Vernocchi, Paolo Zardi, Dante Zauli.

che tutti i produttori di kiwi sposassero una politica di qualità e qualificazione. Dovremo probabilmente abituarci, alla luce dei forti investimenti produttivi in tutte le aree, a dover proporre quantitativi sempre superiori di prodotto ed è fondamentale che il consumatore sia soddisfatto per incentivare gli acquisti. E' una semplice equazione ed è strano che molti operatori continuino ad ignorare questo semplicissimo criterio".

Mabel Altini

VILLE UNITE

Vendemmia di piena soddisfazione

E' con soddisfazione che Orio Orselli, presidente della cooperativa Ville Unite di San Pietro in Campiano, traccia un primo bilancio della vendemmia 2015: "Quantitativamente abbiamo registrato un incremento del 20% rispetto allo scorso anno - racconta -. La qualità delle uve è ottima e la stagione è stata abbastanza buona e ci ha consentito di procedere alla raccolta secondo il programma preventivato".

La vendemmia dei soci di Ville Unite (sono circa 350 quelli che conferiscono uva, di cui l'80% a bacca bianca e il 20% a bacca nera) si è aperta il 14 settembre e si è conclusa nei tempi, lo scorso 5 ottobre: "Abbiamo già trasferito tutto il mosto ad Agrintesa e, in cantina, stiamo procedendo alla manutenzione delle macchine post vendemmia - conclude Orselli -. Stiamo inoltre controllando gli impianti e cercando di capire se siano necessari interventi di ammodernamento da realizzare in vista della prossima vendemmia". (m.a.)



La cantina sociale di Ville Unite durante la vendemmia

"Nel nuovo consiglio ci sono 8 amministratori di prima nomina e 21 che hanno già fatto uno o più mandati"

ringraziare, a nome di tutto il consiglio, gli amministratori uscenti che non sono stati rieletti agevolando il ricambio. In questi anni hanno dimostrato senso di responsabilità e spirito di servizio nei confronti della cooperativa e della base sociale".

In vista del rinnovo cariche sono state svolte numerose assemblee. Qual è il clima che si respira?

"Tutti vivono con grande difficoltà l'andamento del comparto ortofrutticolo e vitivi-

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

| | | | | | | |
|--|---|--|---|---|---|---|
| <p>AGRINTESA OGNI GIORNO VENDE PRESSO I NEGOZI DELLA COOPERATIVA FRUTTA, VERDURA E VINO PRODOTTI SUL TUO TERRITORIO, PER IL TUO TERRITORIO.</p> <p>Agrintesa, la bontà di casa nostra.</p> | <p>I nostri punti vendita</p> <p>BAGNACAVALLLO (RA) Via Boncellino, 41</p> <p>CASTELFRANCO EMILIA (MO) Via Loda, 119</p> | <p>CERVIA (RA) Via P. Gervasi, 4</p> <p>CESENA (FC) Viale Marconi, 235</p> <p>CESENA (FC) Piazza del Popolo 182</p> | <p>COTIGNOLA (RA) Via Canossa, 7</p> <p>FAENZA (RA) Via G. Galilei, 3</p> <p>FORLÌ (FC) Via Correcchio, 17 C</p> | <p>GAMBETTOLA (FC) Via della Rotaia, 5</p> <p>LUGO (RA) Via Quarantola, 32</p> <p>MEDICINA (BO) Via Canale, 32</p> | <p>MEZZANO (RA) Viale Staz. Glorie, 4</p> <p>MODIGLIANA (FC) Via Prov.le Faentina, 46</p> <p>MOLINELLA (BO) Via Nobili, 31</p> | <p>RAVENNA Via Lago di Como, 37</p> <p>RUSSI (RA) Via Faentina Nord, 54</p> <p>S. AGATA SUL SANTERNO (RA) Via Angiolina, 8</p> |
|--|---|--|---|---|---|---|

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

CLAI

A Imola di domenica si va... a Scuola di Cucina

A grande richiesta torna l'iniziativa organizzata dalla cooperativa di Sasso Morelli in occasione del Bacchanale (7-28 novembre). Appuntamento in centro storico nel punto vendita di vicolo Inferno

La nuova edizione del Bacchanale di Imola è ai blocchi di partenza e ristoranti, operatori del settore e associazioni hanno già predisposto un ricco programma di eventi (oltre che di menu): "L'iniziativa si aprirà il 7 e proseguirà fino al 28 novembre - racconta Fabrizio Facciani, responsabile dei punti vendita Clai -. Il titolo dell'edizione 2015 è 'Basta un uovo' e, come illustra chiaramente il nome, è dedicata alle uova e alle diverse declinazioni che possono avere nella nostra cucina".

Ed è, in particolare, sul rapporto tra uova, carni e salumi, che si concentrerà la Scuola di Cucina che la cooperativa Clai di Sasso Morelli, come ogni anno, propone in questo particolare periodo: "L'idea - continua Facciani - è quella di proporre dei laboratori di cucina che illustrino le diverse ricette che legano carni e salumi, nostra specialità, con appunto le uova. Il titolo sarà 'Un uovo per tutte le portate' e saranno presentati piatti dove le uova entrano da comprimarie nelle preparazioni delle varie portate. Partendo dagli antipasti e proseguendo con primi, secondi e dolci".

Come sempre il corso sarà tenuto da chef professionisti e il compito di introdurre e accompagnare i partecipanti in questo percorso sarà affidato ad un animatore che intratterrà gli intervenuti con aneddoti, storielle e quiz dedicati al tema conduttore del Bacchanale imolese. Il corso di cucina si svolgerà domenica 8 novembre e domenica 15 novembre dalle 15 alle 17.30 direttamente nel negozio a marchio Clai di vicolo Inferno, in pieno centro storico a Imola.

"Nella giornata di domenica 22 novembre - sottolinea il responsabile - è in pro-



Alcune foto delle scorse edizioni della Scuola di Cucina Clai. Al centro l'immagine del Bacchanale 2015 realizzata dall'artista Olimpia Zagnoli

gramma anche un altro evento dedicato al Bacchanale. Davanti allo stesso negozio di vicolo Inferno sarà allestito un piccolo punto ristoro denominato 'Vatti a far friggere' dove proporremo assaggi e de-

gustazioni di uova fritte e sode con bacon e altre portate 'da passeggio' in tema con la manifestazione". Le preparazioni verranno distribuite ai passanti direttamente nel vicolo dove sono anche previsti mo-

menti di intrattenimento dedicati a grandi e piccoli.

Nella giornata di domenica 22 novembre il negozio di vicolo Inferno resterà aperto al pubblico. (g.r.)

clai

“



”

PROSCIUTTO
FOCOLARE DI BASSIANO C/O CLAI

9,20 al kg

OFFERTA VALIDA DAL 16 AL 28 NOVEMBRE 2015

**SPENDI MEGLIO
BONTÀ SICURA**

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



SOLO NEI PUNTI VENDITA
IMOLA Centro Storico • Vicolo Inferno, 7
IMOLA Pedagna • Via Donizetti, 21
SASSO MORELLI • Via Gambellara, 62/A
CASTEL SAN PIETRO • Via Matteotti, 25
BORGO TOSSIGNANO • Via Mazzini, 1/D
FAENZA • Via S. Silvestro, 176
RIOLO TERME • Via A. Moro, 20/C

INFO E PRENOTAZIONI:
www.macelleriedelcontadino.it

CAVIRO

Nuova vita al mondo del vino

Come si costruiscono qualità e sostenibilità. Tutti i numeri dell'economia circolare del gruppo faentino

Negli ultimi sei anni Caviro ha realizzato investimenti per un totale di 100 milioni di euro con l'obiettivo di migliorare la qualità dei propri prodotti ma anche, e soprattutto, con la volontà di proseguire nella direzione di un continuo miglioramento dell'efficienza e dell'impatto ambientale dell'azienda.

Una rotta perseguita da anni (l'intero gruppo recupera il 30% delle acque e risparmia 50mila tonnellate sul packaging) che ha reso la più grande cooperativa agricola italiana (12mila viticoltori) una realtà in grado di realizzare una vera e propria economia circolare: "Tutti gli scarti - ha spiegato il presidente Carlo Dalmonte nell'ambito di un convegno organizzato nelle scorse settimane ad Expo Milano - vengono sfruttati per produrre energia rinnovabile: dalle fecce produciamo biogas per energia elettrica e termica, mentre dalle vinacce produciamo energia termica ed elettrica attraverso la combustione controllata e con le migliori tecnologie di trattamento delle emissioni. A questo si aggiunge l'autosufficienza energetica totale e rinnovabile degli impianti Caviro, che contribuisce efficacemente alla riduzione degli effetti dei gas serra".

L'energia autoprodotta dal gruppo è pari a 110.627.569 kWh, equivalente a 20.687 tonnellate di petrolio (Tep) risparmiate.

L'analisi delle performance ambientali dimostra inoltre che Caviro Distillerie recupera, ad oggi, ben il 99,9% dei rifiuti prodotti, inviando allo smaltimento solo lo 0,1%. Tutti i sottoprodotti che arrivano nella distilleria faentina di Caviro, infatti, vengono valorizzati: dalle vinacce e dalle fecce vengono recuperati vinaccioli per l'estrazione di Polifenoli per uso enologico, alimentare e nutraceutico; Enocianina colorante naturale per uso alimentare e Acido Tartarico per uso enologico, alimentare, farmaceutico e industria dell'edilizia. Infine, tra gli elementi che caratterizzano il ciclo virtuoso dell'azienda, vi è anche la produzione di compost per colture biologiche. "Il modello di economia circolare di Caviro - ha det-

99,9%
i rifiuti prodotti
recuperati
50mila

le tonnellate
di packaging
risparmiate ogni anno



to Dalmonte - consente di recuperare gran parte degli scarti per produrre valore. Ciò permette di ammortizzare parte del costo,

arrivando sul mercato con un prodotto di qualità e con prezzi in linea con le aspettative del consumatore". (I.r.)

Successo per Fabbriche Aperte

Sono tante le persone hanno partecipato all'iniziativa "Fabbriche Aperte" organizzata da Caviro in collaborazione con l'associazione Amici delle Cicogne di Faenza. Un evento che ha consentito alla cittadinanza di visitare la cooperativa agricola e conoscere da vicino gli impianti tecnologicamente avanzati dell'azienda faentina. Nell'occasione gli ospiti, accompagnati dai Responsabili del sito produttivo, hanno potuto visitare gli impianti di Caviro Distillerie e la vicina Oasi delle Cicogne, un luogo di riequilibrio e tutela ambientale unico in Italia.

VITIVINICOLO

Etichettatura vini europei, biodiversità a rischio?

Dopo gli ottimi risultati della vendemmia (quantità in aumento dell'8% e ottima qualità), il coordinamento congiunto del settore vitivinicolo dell'Alleanza delle cooperative si sta concentrando su tematiche di grande rilevanza per il settore come l'attuazione del nuovo sistema autorizzativo per gli impianti viticoli e i progetti di modifica presentati dalla Commissione europea sull'etichettatura dei vini europei. Una manovra, quest'ultima, che preoccupa il coordinamento soprattutto per il rischio

omologazione. Opinione del coordinamento è infatti che la "competitività del vino europeo si basi anche e soprattutto sulla sua biodiversità, sulle denominazioni d'origine e sulle indicazioni geografiche, che raccontano la storia di luoghi meravigliosi, una viticoltura la cui ricchezza è costituita dai suoi territori e dalle varietà che più li caratterizzano perché tipiche. Un modello di sviluppo del settore vitivinicolo italiano che alcuni di quei progetti potrebbero mettere in discussione".

CAVIROTECA

In promozione
fino al 30 novembre

Amarone della Valpolicella Doc Bosan Cesari

2 bicchieri Gambero Rosso (IT), 3 stelle Guida Vinibuoni d'Italia (IT)

Brunello di Montalcino Docg Cantina di Montalcino

Medaglia d'oro Bwt (DE), Medaglia di bronzo Iwc (UK)

Vigna Pedale Castel Del Monte Doc Riserva Torrevento

3 bicchieri Gambero Rosso, 4 stelle Guida Vinibuoni d'Italia, medaglia d'argento Iwc (UK), medaglia di bronzo Dwa (UK)

Marche Igt Passerina Colonnara

Friuli Doc Grave Pinot Grigio Romio

Romagna Doc Sangiovese Superiore Romio

Pignoletto Doc Romio

FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) 0546 629335
FORLÌ via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) 0543 775610

www.caviroteca.it

*sono arrivati nei punti vendita di Faenza e Forlì cagnina e novello



Showroom Imola

ORARI DI APERTURA

Dal lunedì al sabato

Dalle 09.00 alle 13.00 / dalle 15.00 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 lunedì al sabato

Dalle 09.30 alle 13.30 / dalle 14.30 alle 18.30

Viale Gramsci, 148 - 47122 Forlì (FC) - ccimola.it

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

lafaenzaceramica.it

LAFENZA
TILE WITH STYLE

CONSERVE ITALIA

“Il miglior bilancio della storia”

Ottimi risultati per il Gruppo con aumenti sulle vendite e sull'export.

Maurizio Gardini riconfermato alla presidenza di Conserve Italia e Pier Paolo Rosetti nominato nuovo direttore generale

Maurizio Gardini è stato riconfermato all'unanimità presidente del consorzio cooperativo Conserve Italia dall'assemblea dei soci durante la quale sono stati resi noti i dati relativi al bilancio del Gruppo, che ha chiuso l'esercizio 2014/2015 con un fatturato aggregato di 1.012 milioni di euro.

Positive in particolare le performance della capofila Conserve Italia, che ha visto un ritorno alla crescita del fatturato net-net (+3,2%) grazie all'aumento delle vendite nel canale retail (+2,3%), alla buona tenu-

Positive le performance della capofila Conserve Italia. Aumentano fatturato net-net (+3,2%) e vendite nel canale retail (+2,3%) e all'estero (+10%)

ta del canale horeca e al forte incremento sui mercati esteri (+10%). Decisamente positive poi le vendite della capofila alle controllate estere, che hanno registrato un forte incremento, in conseguenza del fatto che sono state trasferite nel nostro Paese lavorazioni prima effettuate in Francia e ora invece realizzate utilizzando materie prime dei soci e manodopera degli stabilimenti italiani.

“Siamo orgogliosi di presentare ai soci il miglior bilancio della storia - ha dichiarato il presidente Maurizio Gardini nel suo intervento all'Assemblea -. È stato un anno estremamente positivo, suggellato da un lusinghiero segno più nelle vendite, che assume ancora più valore se si considera il contesto di generale contrazione dei consumi. Grazie al fatturato in crescita, abbiamo potuto aumentare gli investimenti di marketing, con un ritorno in grande stile alla comunicazione pubblicitaria sia per il pomodoro Cirio, con uno spot firmato dal regista Ferzan Özpetek, sia con i nuovi succhi Triangolini Valfrutta. Non sorpren-



Maurizio Gardini (a sinistra) riconfermato presidente di Conserve Italia e Pier Paolo Rosetti (a destra), nuovo direttore generale

de di più invece la crescita a due cifre delle vendite all'estero, che fa leva soprattutto sulla notorietà e la forza commerciale del brand Cirio, in virtù di importanti accordi

Gardini: “Grazie al fatturato in crescita abbiamo aumentato gli investimenti di marketing, con un ritorno in grande stile alla pubblicità”

distributivi siglati in mercati come Regno Unito, Germania, Usa e Giappone”.

Il Gruppo Conserve Italia ha registrato un consistente miglioramento della posizione finanziaria netta, che ha visto una ulteriore riduzione di 38 milioni rispetto al precedente esercizio, con un risultato superiore a quello atteso. Solo a livello Italia, il calo è stato di 31 milioni di euro. Il patrimonio netto è di 221 milioni di euro, con un rapporto debiti/patrimonio a quota 1. La redditività della gestione è migliorata nonostante il calo dei proventi



1.012
milioni di euro
di fatturato aggregato

221
milioni di euro
di patrimonio netto

66,5
milioni di euro
il valore dell'Ebitda
pari all'8,5%
del fatturato lordo

oltre 40
milioni di euro gli
investimenti

quelli di marketing.

L'assemblea ha anche ratificato il passaggio di consegne nel ruolo di direttore generale da Angel Sanchez a Pier Paolo Rosetti. A Sanchez l'assemblea ha espresso un sentito ringraziamento per l'importante lavoro, svolto con la massima passione e dedizione, e per i grandi risultati conseguiti da quando ha assunto nel 2005 la direzione di Conserve Italia.

Il nuovo direttore generale, Pier Paolo Rosetti, nato a Faenza nel 1962 e dirigente dalla lunga carriera interna all'azienda, guarda fiducioso al prossimo futuro. “Forti della ritrovata solidità finanziaria, legata anche alle nuove operazioni di finanziamento a medio/lungo termine e alla sensibile diminuzione degli oneri finanziari - ha commentato - intendiamo giocare un ruolo da protagonisti sul mercato italiano e proseguire nello sviluppo delle vendite all'estero”.

Rosetti: “Intendiamo giocare un ruolo da protagonisti sul mercato italiano e proseguire nello sviluppo delle vendite all'estero”

straordinari e dei contributi provenienti dai programmi operativi. Il valore dell'Ebitda, sostanzialmente in linea con l'anno precedente, è di 66,5 milioni di euro (pari all'8,5% del fatturato lordo) e consente di arrivare ad un risultato d'esercizio in netto miglioramento. Gli investimenti del Gruppo ammontano ad oltre 40 milioni di euro e comprendono sia quelli tecnici che

Conserve Italia in cifre

Il Gruppo agroalimentare associa oltre 14mila produttori agricoli da tutta Italia; lavora 575mila tonnellate di materie prime (frutta, pomodoro e altri vegetali); dispone di 12 stabilimenti produttivi, di cui 9 in Italia, 2 in Francia e 1 in Spagna; impiega oltre 3mila dipendenti; è presente sui mercati con marchi molto noti, quali: Valfrutta, Cirio, Yoga, Derby Blue, Juver.

solco

Via Oriani, 8/10
48100 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.



Segui i nostri corsi di formazione: diventa operatore abilitato

Organizziamo corsi a domicilio su tutto il territorio italiano

Direttore commerciale MC2 Consulting: Andrea Zucchini 342 54 77 642 - azucchini@marliagroup.com



NOVEMBRE

3/11 - Formazione lavoratori (nuovi assunti)
4/11 - Preposti



6/11 - Gru su camion
11/11 - Lavori in quota
13/11 - Piattaforme



19/11 - Antincendio
20/11 - Carrelli, telescopici



DICEMBRE

1/12 - RLS
4/12 - Primo soccorso



14/12 - Carroponte
15/12 - Gru su autocarro



17/12 - Trattori agricoli e forestali
18/12 - Macchine movimento terra

Noleggiaci una settimana, il venerdì è GRATIS!

Offriamo una vasta e completa gamma di macchinari per soddisfare qualsiasi vostra esigenza



Escavatori

(da 8 a 400 Q.li)

a partire da 65€/giorno



Pale e minipale

(da 18 a 250 Q.li)

a partire da 70€/giorno



Carrelli elevatori

(industriali e agricoli)

a partire da 50€/giorno



Sollevatori telescopici

(fissi e rotativi)

a partire da 80€/giorno



Trattori

(agricoli e forestali)

a partire da 15€/ora



Piattaforme aeree

(con stabilizzatori e senza)

a partire da 40€/giorno

I prezzi sono calcolati su tariffa annuale dal listino noleggio 2015

MARLIA noleggio

Responsabile Marlia noleggio: Alexandro Rio 335 60 95 468 - noleggio@marliagroup.com
Marlia Group, via Emilia Levante 1754 - Castel S. Pietro Terme (BO) www.marliagroup.com

TRE CENTRALI

Il sistema cooperativo funziona

Nonostante un 2014 segnato dalla crisi, i dati della provincia di Ravenna mostrano segnali più che positivi

Diversi i segnali positivi dalle cooperative associate alle tre centrali provinciali Confcooperative, Agci e Legacoop.

Cresce la consistenza patrimoniale con un patrimonio netto che supera i 2,3 milioni di euro con una crescita del 5% rispetto allo scorso anno e cresce anche l'occupazione dell'1,2% per un totale di 24.853 persone.

“Seppur non ancora usciti pienamente dalla crisi cominciamo a scorgere qualche segnale positivo e a sperare in una ripresa nel breve periodo - commenta Raffaele Gordini presidente Confcooperative Ravenna -. Il sistema cooperativo di questa provincia ha dimostrato e dimostra di es-

ro: le cooperative continuano a sacrificare gli utili per mantenere i propri occupati, che stanno comunque mostrando un leggero aumento”.

Il settore ortofrutticolo e vitivinicolo si attesta qualitativamente molto positivo in vista del 2015

Un altro dato importante è la lieve crescita dello 0,3% del valore della produzione, in anni in cui le aziende chiudono o spostano le loro strutture all'estero. Ci sono infatti alcuni settori che mostrano ancora qualche criticità, in particolar modo l'agro-industria: “Il 2014 è stato contrassegnato da un andamento climatico difficile e dal blocco delle esportazioni in Russia che hanno compromesso i risultati delle cooperative che operano nell'agroalimentare. Fortunatamente la campagna 2015, anche se partita male e con prezzi bassi, è caratterizzata oggi da un andamento dei prezzi al rialzo



nell'ortofrutta e da una campagna vitivinicola qualitativamente molto positiva - conclude Gordini -. Auspichiamo quindi che il 2015 sia contrassegnato dalla tanto attesa ripresa”.

Silvia Benericetti

Lo stabilimento della cooperativa Agrintesa di Bagnacavallo

“Seppur non ancora usciti pienamente dalla crisi cominciamo a scorgere qualche segnale positivo nel breve periodo”

sere forte, sano e di mettere al primo posto nella scala delle priorità le persone. I dati relativi all'occupazione parlano chia-

Consistenza patrimoniale

Cresce la consistenza patrimoniale. Fattori come il capitale sociale, che conta in totale 892 milioni di euro, il prestito sociale, con 543 milioni di euro e il patrimonio netto, con un totale che supera i 2 miliardi, hanno registrato un costante aumento. Dal 2013 al 2014 sono infatti cresciuti rispettivamente del 35,35%, 6,68% e 5,04%. Infine nonostante l'utile sia contrassegnato ancora da un segno negativo, ha tuttavia registrato una ripresa nel 2014 rispetto agli scorsi anni, passando da -108 milioni nel 2013 a -88 milioni nel 2014 segnando un -18,51%.

Occupazione

Il 14,88%, pari in numeri a 24.853, degli occupati in provincia di Ravenna, su un totale di 167mila lavoratori, lavora in cooperativa. Rispetto al 2013 questo dato è cresciuto dell'1,2%. Di questi la distribuzione degli occupati per settore è abbastanza omogenea, ad eccezione dei settori di credito e finanza e cultura e turismo che si distanziano maggiormente dagli altri (1,9%), registrando nonostante ciò un aumento in percentuale dal 2013 rispettivamente del 7,64% e dello 0,83%. Al primo posto sventa l'agro-industria con il 36,6% (2,69% in più dal 2013 al 2014) di occupati, seguita da sociale e mutue con il 16,7% (+4,64%), terziario avanzato e servizi con il 13%, consumo e distribuzione e logistica al 10,9 e 10,2% e infine costruzioni industriali e abitazione con l'8,9%.

Valore della produzione

Il valore della produzione mostra un lieve aumento che si attesta sullo 0,3% (5,66 miliardi) rispetto al 2013. Anche in questo caso la porzione maggiore spetta all'agro-industria (41,1%) con 2.328 milioni di euro di valore della produzione, seguita da costruzioni industriali e abitazione (27,7%) con 1.568 milioni, 9,44% in più tra il 2013 e il 2014, consumo e distribuzione (12,1%) con 687 milioni, logistica (7,9%) con 447 milioni (+4,93%), terziario avanzato e servizi (5,4%) con 304 milioni, sociale e mutue (3,2%) con 181 milioni, con un +2,92%, credito e finanza (2,2%) con 122 milioni e per finire cultura e turismo (0,4%), cresciuti del 3% tra il 2013 e il 2014 e con 22 milioni di valore di produzione.

Posizione associativa

Il numero di soci delle cooperative ravennati è cresciuto gradualmente in questi ultimi tre anni passando da circa 307mila del 2012 a 316mila circa nel 2013 fino a poco più di 320mila del 2014, registrando quindi in percentuale un +1,3%. Il prospetto per settori mostra consumo e distribuzione in testa, con il 58,7% degli associati, seguito da sociale e mutue (10,9%), che segna quindi un aumento del 1,35% dal 2013 al 2014, e agro-industria (10,1%). Chiudono il cerchio credito e finanza (6,9%), che con un totale di 22.119 associati è cresciuto nel 2014 del 5,8% rispetto all'anno prima, terziario avanzato e servizi (5,5%), costruzioni industriali e abitazione (5,1%), cultura e turismo (2,2%), cresciuto nel 2014 dello 0,36% e infine logistica (0,7%). Altro dato molto positivo è il numero delle cooperative associate che sono passate da 401 nel 2013 a 410 nel 2014, facendo segnare quindi un +2,2%.



Progettazione • Realizzazione • Manutenzione Aree verdi

Via Selva Fantina 10 • 48018 REDA Faenza (RA)
Cell. 335 6130691 • info@giardinaggiopasi.it



IN CAMMINO
Cooperativa Sociale Onlus



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

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

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

I RECOOP

Formarsi per vincere

Parte a dicembre il percorso formativo Altamente dedicato a presidenti, manager, amministratori e quadri delle cooperative ravennati. Diversi seminari aperti anche ai non iscritti

Si svolgerà da dicembre 2015 a marzo 2016 la seconda edizione di Altamente il percorso formativo ideato e organizzato da Irecoop Emilia Romagna sede di Ravenna e rivolto a presidenti, dirigenti, amministratori e quadri cooperativi delle imprese cooperative associate a Confcooperative Ravenna.

A dicembre, gennaio e febbraio 4 seminari aperti a tutti su economia digitale, scenari economici, sharing economy e strategia e controllo

Tra le novità pensate per quest'anno anche la possibilità, per chi non è iscritto al corso, di partecipare ad alcuni momenti seminariali su tematiche diverse: il 15 dicembre "Economia digitale e internet delle cose" con Michele Vianello; il 17 dicembre "Scenari economici" con Carlo Scarpa; il 26 gennaio "Sharing Economy" con Tommaso Sorichetti e il 4 febbraio "Strategia e controllo" con Giorgio Invernizzi. "Abbiamo deciso di aprire alcuni momenti del corso ad un pubblico più vasto per dare l'opportunità di partecipare a qualche approfondimento anche a chi, per motivi di tempo e lavoro, non riesce a seguire tutto il ciclo di lezioni - sottolinea

Simona Silvestrini di Irecoop ER area Romagna - "Inoltre pensiamo che momenti di condivisione come questi possano essere occasione per innescare e favorire nuove sinergie fra le persone e le cooperative". Il format del corso vero e proprio è strutturato in due percorsi distinti, entrambi di 36 ore, dedicati a due tipologie di destinatari, amministratori e manager e divisi a loro volta in due moduli: Altamente1 e Altamente2. Il primo dedicato a chi frequenta per la prima volta il corso al fine di dare una formazione tecnica e manageriale ad ampio raggio; il secondo rivolto, invece, a chi ha già frequentato la prima edizione di Altamente e quindi strutturato in modo da approfondire maggiormente i temi già affrontati. Il corpo docente è costituito da business coach, manager d'impresa, docenti uni-

versitari e consulenti di direzione aziendale e le lezioni toccano diversi aspetti del fare impresa. Per quanto riguarda Altamente 1 si parlerà di governance cooperativa e organizzazione, scenari economici innovativi e cambiamento, come si lavora in gruppo, sharing economy, strategia e controllo, risorse umane, regole del diritto societario. In Altamente 2, invece, oltre ai temi già citati si darà spazio anche a come creare valore con il marketing, e all'economia digitale. Tutte le lezioni si svolgeranno a Faenza presso la sede di Irecoop Ravenna in via Galilei 2, mentre i seminari presso la sede di Agrintesa in via Galilei 15. Per informazioni e iscrizioni www.irecoop.it / sede.ravenna@irecoop.it / 0546 665523

Ilaria Florio



CONFCOOPERATIVE

Il 9 novembre l'assemblea annuale

Si svolgerà lunedì 9 novembre l'assemblea annuale di Confcooperative Ravenna. L'appuntamento è previsto per le 15,30 al Grand Hotel Mattei di Ravenna in via Mattei 25. Dopo la registrazione dei partecipanti si darà il via ai lavori con la relazione annuale del presidente Raffale Gordini, seguita dai saluti istituzionali di mons. Lorenzo Ghizzoni, Arcivescovo di Ravenna-Cervia e Claudio Casadio, presidente Provincia di Ravenna. Dopo i saluti Andrea Pazzi, direttore Confcooperative Ravenna, presenterà i numeri dell'Associazione e presenterà il percorso pre-congressuale in programma nei prossimi mesi. A seguire dibattito e conclusioni di Maurizio Gardini, presidente nazionale Confcooperative.



SEMINARIO

Nuove frontiere nello sport

Federcultura Turismo e Sport e Coni dell'Emilia Romagna hanno stretto un protocollo d'intesa che mira al rafforzamento del sistema sportivo rispondendo al bisogno sempre più pressante di molte associazioni sportive di strutturarsi. A tal proposito mercoledì 11 novembre a Ravenna, alle 17,30, nella Sala Zaccagnini di

Confcooperative Ravenna in via di Roma 108, si terrà il seminario dal titolo "Nuove frontiere dello sport" durante il quale verranno presentate alle associazioni e organizzazioni dello sport provinciali tutte le opportunità della forma cooperativa come modello di impresa. Il programma prevede: alle 17,30 registra-

zione; alle 18 presentazione del protocollo d'intesa; alle 18,15 il direttore scientifico di Sds Emilia Romagna relazionerà sul tema "Tradurre lo sport plan in azioni. Strutturare le organizzazioni sportive dilettantistiche mantenendo il baricentro nell'economia sociale"; alle 18,30 Roberto Righetti del centro servizi di Confcooperative Ravenna illustrerà "I modelli di impresa cooperativa sportiva"; alle 18,50 Guido Martinelli dello Studio Martinelli e Rogolino parlerà di "Impresa cooperativa



nell'ordinamento sportivo"; alle 19,10 presentazione di best practices e alle 19,30 dibattito e conclusioni. **(i.f.)**

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

LECTRON

30 ANNI 1981 2011

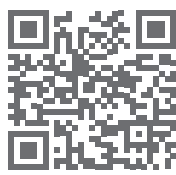
IMPIANTI ELETTRICI

Grazie a chi ci ha accompagnato per 30 anni

... e per il Futuro...

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

PROTOS SOA



BENVENUTI NELLA VOSTRA NUOVA VITA!

A FAENZA, ZONA PARCO STACCHINI, VENDIAMO
TRE APPARTAMENTI CON INGRESSO INDIPENDENTE

A. Piano Terra

con Tavernetta e Cantina (118 mq.)
e Giardino (82 mq.)

B. Primo Piano

completo, con Balconi e Garage
(233 mq.)

C. Secondo Piano

completo, con Terrazzi e Garage
(266 mq.)

- Integrati nel verde
- Alta qualità dei materiali
- Classe energetica "B"
- Garage indipendenti
- Predisposizione per ascensori privati

*Un immobile ben organizzato per dare spazio
alla vostra creatività, che vi lascia tutta la libertà
di rifinire la casa nel modo più adatto al vostro
stile di vita, al vostro gusto e al vostro budget.*



*"Facciamo Case
con il Cuore
per farvi vivere
meglio"*



CONTATTI
0546 26130
331 9451129

Vittoria Marri
Amministratore Unico

www.vittoriaimmobiliarecostruzioni.it



Biesse Sistemi
Servizi elettro-strumentali per l'industria e l'offshore



RAVENNA - ITALY

info@biessesistemi.it www.biessesistemi.it

BAGNACAVALLO

La cooperazione guarda al futuro

Storia, cultura, agricoltura, usi e costumi della bassa pianura padana in un progetto di turismo sostenibile e cooperativo

La cooperazione bagnacavallese già dall'inizio degli anni '70 è stata un laboratorio dove vicino alle cooperative agricole, costitutesi negli anni '60, sono cresciute e si sono sviluppate diverse altre esperienze cooperative (consumo e distribuzione, produzione e commercializzazione fiori, riparazioni auto, moto e macchine agricole, vivaismo, assistenza alle persone in difficoltà, culturali ed enogastronomiche). Oggi stiamo valutando di estendere l'esperienza cooperativa ad altri settori che potrebbero offrire nuove opportunità di valorizzazione del territorio anche con possibili nuovi posti di lavoro. Una di queste opportunità potrebbe essere quella del turismo sostenibile, per dare valore alla filiera concernente attività commerciali di vicinato, ristorazione ed enogastronomia, artigianato, con la possibilità di mostrare il patrimonio storico e monumentale del nostro territorio oltre alla nostra agricoltura. Un progetto come questo si propone di ottimizzare quelle opportunità che, allo stato delle cose, rimangono in gran parte inespresse, comunque sottodimensionate rispetto alle reali potenzialità. Condizione imprescindibile per il successo di un pro-



Bagnacavallo, due immagini di piazza della Libertà

getto di turismo sostenibile dovrà essere il reciproco scambio mare-pianura, "interno e coste", secondo un facile slogan del turismo della conoscenza e dell'apprendimento, con la possibilità di coinvolgere tutte quelle realtà che permettono di mostrare il patrimonio storico monumentale del territorio di Bagnacavallo e dei comuni li-

mitrofi. Tutto questo potrà avvenire coinvolgendo il gran numero di turisti che ogni anno visitano le spiagge della nostra riviera, permettendo loro di fruire di un'offerta turistica più ricca, grazie a quel "giacimento culturale", costituito dal patrimonio di usi, consuetudini, tradizioni, sapere e sapori e soprattutto da quella predisposizio-



ne all'accoglienza tipica delle nostre genti. Oggi siamo in un momento difficile, dove la risposta ancora prevalente ad affrontare ogni problema è "c'è crisi". Sì, è vero, però siamo pronti, ma soprattutto abbiamo la forza interiore, la determinazione e la convinzione per superare questo momento? Noi ci vogliamo provare.

Raffaele Gordini

IL MULINO

Un'azienda agricola per l'inserimento lavorativo

La cooperativa sociale amplia i servizi dedicati alle persone svantaggiate con un progetto a Russi

Diventare una struttura ben ramificata sul territorio e capace di dare risposte diverse nel campo dell'inserimento lavorativo: questa è la mission che la cooperativa Il Mulino di Bagnacavallo si è data e alla quale sta cercando di ottemperare con di-

versi progetti andati in porto quest'anno, come la fusione con la cooperativa Arcobaleno di Cotignola e l'avvio di un'attività agricola a Russi. "A Russi abbiamo già avviato negli anni precedenti un esercizio commerciale, il 'baretto delle bocce' - spiega Domenico Zauli, socio e consigliere della cooperativa -, in aggiunta a questo abbiamo progettato negli scorsi mesi un'attività agricola in un terreno di proprietà della Confraternita del Santissimo Sacramento. Ovviamente lo scopo di questa nuova iniziativa è quello di creare posti di lavoro per persone con disabilità e non solo". Il terreno, 3 ettari, utilizzato per questo

nuovo progetto si trova alle porte di Russi, in via Molinaccio, e sarà destinato alla coltivazione di diverse orticole: pomodori, melanzane, peperoni, fave, meloni, cocomeri, etc. "Abbiamo optato per la produzione di orticole perché necessitano di maggior impiego di manodopera - continua Zauli -, permettendoci così di coinvolgere più persone nel progetto. Al momento siamo ancora in fase di avvio, ma contiamo di partire con la coltivazione già nella prossima primavera impiegando 1-2 persone nelle fasi di bassa stagione agricola e 4-5 persone nei momenti di maggiore necessità, vale a dire durante la semina e la raccolta. Parallelamente alla

Nei mesi scorsi anche la fusione con la cooperativa L' Arcobaleno di Cotignola

coltivazione partirà anche la vendita diretta dei prodotti e, se tutto dovesse andare secondo i piani, non escludiamo di ampliare l'attività sia in termini di terreno che di commercializzazione delle orticole".

Ilaria Florio

A disposizione 3 ettari di terreno da dedicare alla produzione di colture orticole e alla vendita diretta

LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 29 OTTOBRE AL 4 NOVEMBRE OFFERTE SPECIALI CON TANTI PRODOTTI A 1-2-3 EURO
- DAL 5 ALL'11 NOVEMBRE MEGA BIS CONAD! COMPRI 2 PAGHI 1
- DAL 12 AL 18 NOVEMBRE OFFERTE SPECIALI! SCONTI DEL 20% - 30% - 40%
- DAL 19 AL 25 NOVEMBRE OFFERTE SPECIALI! SCONTI FINO AL 50% Su una vasta gamma di prodotti
- DAL 26 NOVEMBRE AL 2 DICEMBRE OFFERTE SPECIALI! SCONTI FINO AL 50% Su altri prodotti

CONTINUANO I "BASSI & FISSI" VERRANNO INDIVIDUATI TANTI PRODOTTI A MARCHIO CONAD CHE SARANNO VENDUTI A PREZZI PROMOZIONALI SUPER SCONTATI FINO AL 31 DICEMBRE 2015

CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20
APERTO LA DOMENICA DALLE 8 ALLE 13

COBAR CONAD BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7 ALLE 19.30
APERTO LA DOMENICA DALLE 8.30 ALLE 13

ValoreInsieme PIÙ BONUS PIÙ BUONI

FINO AL 31 DICEMBRE 2015
CONTINUI AD ACCUMULARE BONUS E NON PERDI QUELLI GIÀ MATURATI

(i bonus che hai accumulato entro il 31 agosto, ma che non hai utilizzato, saranno riaccreditati sulla tua carta)

NUOVA IDEA DI REGALO LA PREPAGATA CONAD: IL REGALO FACILE PER CHI LO FA E UTILE PER CHI LO RICEVE.

Semplice, immediata, pratica. La prepagata Conad è la carta, utilizzabile nei nostri punti vendita Conad, che regala la libertà di una spesa senza pensieri. E facile averla, perchè la trovi alle casse dei nostri Conad in 3 tagli da 30, 50 e 100 euro. Ed è semplicissimo anche utilizzarla: basta presentarla alla cassa e l'importo della spesa verrà scalato automaticamente. Per scoprire tutti i vantaggi, vai su conad.it oppure chiedi informazioni ai nostri responsabili di negozio.

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

COFRA

Tutti a caccia di tessere per il puzzle

E' entrata nel vivo la nuova iniziativa dedicata alle scuole. Oltre 6mila i ragazzi coinvolti

Ha preso il via negli ultimi giorni di ottobre la nuova iniziativa del gruppo Cofra dedicata all'attività scolastica. Con la distribuzione delle prime tessere, entrata nel vivo ufficialmente domenica 25 ottobre, oltre 6mila ragazzi delle scuole elementari e medie del faentino hanno cominciato la raccolta utile al completamento di un puzzle dedicato al periodo storico del Medioevo. "Quest'anno, sempre nell'ottica di stimolare l'apprendimento didattico, abbiamo immaginato un'iniziativa dedicata ad un periodo che affascina molto i ragazzi ma che, essendo così lontano da noi, può sembrare complesso da conoscere a fondo - racconta Celso Reali, presidente di Cofra -. Così, d'accordo con gli insegnanti, abbiamo scelto di coniugare gioco e studio con un puzzle che, oltre ad essere divertente e a stimolare la partecipazione, è anche molto utile per conoscere in modo semplice alcuni elementi storici molto importanti".

Le regole

Partecipare a questa iniziativa con la propria classe è molto semplice: ogni 15 euro di spesa (10 euro per i soci Cofra), effettuata esclusivamente nel supermercato Cofra Le Cicogne dal 25 ottobre 2015 al primo febbraio 2016, si riceverà in omaggio una bustina contenente alcune tessere per comporre due puzzle di 288 tasselli ciascuno le cui plance, di 100x140 centimetri, sono state distribuite anticipatamente ad ogni classe. Le figure da completare riguardano alcuni dei momenti più importanti della vita quotidiana all'interno e all'esterno di un castello medioevale. Le prime 3 classi di ogni Istituto comprensivo che completeranno i

A tutti i ragazzi della classe che terminerà per prima entrambi i puzzle sarà regalato un abbonamento annuale a Mirabilandia

puzzle riceveranno un premio pari a 250 euro spendibile presso il supermercato Cofra Le Cicogne, mentre quelle che termineranno entro il primo febbraio 2016 avranno a disposizione un buono da 10 euro da utilizzare nello stesso supermercato per le necessità della classe.

Le novità

Una delle novità più "interessanti" di questa nuova edizione è un premio aggiuntivo per la prima classe di tutta Faenza che terminerà entrambi i puzzle: "A tutti i ragazzi della classe vincitrice sarà regalato un abbonamento annuale a Mirabi-

Le plance da completare con le tessere del puzzle riguardano la vita all'interno e all'esterno di un castello medioevale

landia - spiega Reali -. Ma questo non è tutto: ancor prima della partenza del concorso abbiamo organizzato negli istituti scolastici interessati dei laboratori didattici dedicati ai diversi temi legati alla vita del Medioevo, con agganci alla storia locale".

Le motivazioni

L'iniziativa gode del patrocinio del Comune di Faenza ed è inserita nel calendario didattico delle scuole: "Investiamo e crediamo in questo genere di progetti a favore del territorio in cui operiamo perché insito nella nostra anima cooperativa. Siamo felici del successo riscontrato con iniziative analoghe (come 'Scopri il mondo con...' che ha dotato tutte le scuole del faentino di un planisfero multilingue) e dell'interessamento di dirigenti ed insegnanti - conclude il presidente di Cofra -. Speriamo e ci auguriamo di aver realizzato qualcosa di utile e divertente e di poter continuare anche in futuro a seguire questa strada di confronto e con il territorio". (I.r.)

288 i tasselli da inserire in ogni plancia

250 gli euro che riceveranno le prime tre classi vincitrici



Sopra le due plance che sono state consegnate nelle classi delle elementari e medie del faentino



COFRA

Tra il dire e il fare.

Faenza (RA)

Via Volta, 11
Tel. 0546.62.06.55
faidate.faenza@bricofer.it

Lunedì - Sabato: 8.00-13.00/15.00-19.30
DOMENICA CHIUSO

Faenza (RA)

Centro Comm.le "Le Maioliche"
Via Bisaura, 1/3 - Tel. 0546.64.68.67
faidate.maioliche@bricofer.it

Lunedì - Sabato NO STOP: 9.00-20.00
Domenica NO STOP: 10.00-20.30



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

ASSICURAZIONI

Assicofra: pronta la nuova polizza Terremoto

Ne parla Giorgio Brusa, amministratore delegato: "Un prodotto innovativo a costi contenuti"

Per rispondere alle crescenti esigenze di tutela, evidenziate purtroppo anche dai recenti fatti di cronaca, Assicofra mette in campo la nuova polizza Terremoto dedicata a tutti coloro che sentono il bisogno di tutelare la propria abitazione da questa imprevedibile calamità. "Siamo lieti di informare i nostri assicurati che è disponibile questa nuova polizza - commenta Giorgio Brusa, amministratore delegato di Assicofra -. Si tratta di una polizza dedicata in modo particolare alle abitazioni e ai fabbricati ad uso civile".

Il limite massimo per ogni abitazione è abbinato al valore del fabbricato assicurato con la propria polizza incendio e comunque fino al massimo di 300mila euro. "La garanzia - continua Brusa - è prestata sempre nella forma a primo rischio assoluto. Per quanto riguarda invece le caratteristiche costruttive del fabbricato

da assicurare è sufficiente che queste siano rispondenti alle norme antisismiche previste alla data della costruzione e/o di ristrutturazione. Riteniamo - conclude

Il limite massimo per ogni abitazione è abbinato al valore del fabbricato assicurato con la propria polizza incendio

l'amministratore delegato - che si tratti di un prodotto molto innovativo e di sicuro interesse per coloro che vogliono proteggersi da questa calamità naturale a costi molto contenuti". (i.p.)



BRICOFER

L'inverno è alle porte e il Natale... è dietro l'angolo!

Da novembre nei punti vendita di via Volta e de Le Maioliche prodotti per il riscaldamento e addobbi natalizi

Si respira già l'aria del Natale nei punti vendita Bricofer di Faenza che, a partire dal mese di novembre e per tutto dicembre, saranno pronti a soddisfare anche i clienti più difficili con un vasto assortimento di luci (da interno ed esterno) per abitazioni ma anche per vetrine e locali commerciali. Ovviamente, come ogni anno, a disposizione subito nei negozi di via Volta e del centro commerciale Le Maioliche anche tantissimi alberi di Natale di tutte le dimensioni e anche in diver-

composizione del presepe.

"In molti pensano che il periodo più importante per i negozi di fai da te sia la primavera, ossia tutti quei giorni in cui è bello lavorare all'aperto e dedicarsi ad attività manuali - racconta Marco Lapalorcia, responsabile dei due negozi a marchio Bricofer di Faenza -. In realtà questo è vero solo in parte perché nel periodo autunnale e in quello invernale i nostri scaffali si riempiono di una molteplicità di prodotti che, solo fino a qualche anno fa, era estremamente difficile reperire in modo semplice ed economico. Mi riferisco, in particolare, alle stufe, al combustibile o a tutto quello che serve per mantenere camini e stufe in perfette condizioni".

E quindi da Bricofer è possibile scegliere la stufa che più si adatta alla propria abitazione o al proprio locale: dalla legna al gas, dal pellet al bio etanolo fino alla famiglia delle elettriche. "Per quanto riguarda gli accessori - conclude il responsabile - oltre al combustibile, alla legna e al pellet, è possibile acquistare presso i nostri punti vendita anche tubi, accessori per camini, bidoni aspira cenere e tanto altro".

Da non perdere, ogni fine mese, i tantissimi vantaggi dedicati ai possessori di premium card. I Bricofer sono a Faenza in via Volta 11 e al centro commerciale Le Maioliche. (i.p.)



"Nel periodo autunnale e in quello invernale i nostri scaffali si riempiono di prodotti che, fino a qualche anno fa, era più difficile reperire in modo semplice ed economico"

se varietà di colori. Da addobbare con le coloratissime decorazioni che riempiono i tanti scaffali Bricofer dedicati alle festività. Per restare in tema, da non perdere anche le caratteristiche statuine e accessori per la






Mentre guidi NON SEI ASSICURATO!

Hai fatto la tua polizza Auto eppure sei scoperto!

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

Chiedi informazioni presso le nostre sedi.

FAENZA
Zona Industriale - Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Baccarini, 41

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

MASSA LOMBARDA
c/apa 2000 - Via Bassi, 79

MODIGLIANA
Via Don Giovanni Verità, 3

www.assicofra.it





Francesconi

Group Faenza

VENDITA - SERVIZIO RICAMBI - ASSISTENZA SPECIALIZZATA - IMPIANTI GPL E METANO

Via Giovanni Cimabue, 19 FAENZA
 tel. 0546 21498 tel. 0546 20609 - fax 0546 699362
 www.francesconigroup.com info@francesconigroup.com



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



ITTICOLTURA

Ottimo prodotto e ottimi risultati per gli allevatori di mitili della Geomar

Il presidente Fucci: "Abbiamo già venduto oltre 5300 quintali di cozze e stiamo lavorando alla nuova produzione oltre che a diversi progetti di ampliamento"

Ancora poche settimane e il progetto sperimentale sull'allevamento delle ostriche nel mare di Ravenna prenderà il via. "Questo nuovo progetto che ci vede impegnati - sottolinea Giovanni Fucci, presidente Geomar - è un'iniziativa voluta dalla Regione Emilia Romagna e finanziata dalla Comunità Europea volta a valutare la possibilità di far crescere un importante allevamento di ostriche selvatiche nelle nostre acque. La nostra cooperativa ha messo a disposi-



A breve partirà il progetto sperimentale sull'allevamento delle ostriche selvatiche voluto dalla Regione Emilia Romagna e finanziato dalla UE

zione l'area in cui installare l'impianto oltre all'assistenza ai biologi che monitorano la situazione. Nei prossimi giorni i 'semi' di

diversi quintali di ostriche verranno impiantati e tra qualche mese sapremo se il progetto avrà raggiunto i risultati sperati". Il vero core business della cooperativa sono comunque i mitili ed in questo momento i pescatori della Geomar sono impegnati nella fasi di semina del prodotto che verrà commercializzato a partire da

aprile 2016: "L'annata appena conclusa - continua - è andata molto bene sia in termini qualitativi che quantitativi. Abbiamo venduto oltre 5300 quintali di cozze adulte di una grandezza che si aggira intorno ai 6 - 7 cm cadauna. Restano ancora da vendere 100 quintali e siamo già impegnati nella lavorazione di quasi 2500 quintali

di cozze giovanili (che al momento sono sui 3 centimetri) che saranno pronte per la prossima primavera".

Ultimo progetto in cantiere per questa

Riaperto il dialogo con Eni per il riutilizzo di alcune piattaforme per l'allevamento di mitili e il ripopolamento ittico del mare ravennate

stagione fredda la possibilità di implementare l'allevamento di mitili: "Abbiamo riallacciato i rapporti con l'Eni del distretto Adriatico - conclude Fucci - e stiamo discutendo della possibilità di riutilizzare la parte sommersa delle piattaforme di metano che presto verranno dismesse, per aumentare le zone dedicate al ripopolamento ittico di cui c'è tanto bisogno".

Ilaria Florio

MEDICINA

Ortopedia: nuove tecniche contro il dolore

Alla clinica San Francesco di Ravenna nuove metodologie nel post operatorio

Si è svolta venerdì 25 settembre nella sala polivalente della Parrocchia di S. Maria del Torrione a Ravenna la tavola rotonda sul tema "Il dolore nella chirurgia ortopedica, come affrontarlo e controllarlo".

È intervenuto Giuliano Musacchi (nella foto), specialista in ortopedia, traumatologia e in chirurgia della mano alla clinica San Francesco di Ravenna, che all'interno dei temi affrontati: origine del dolore, come viene percepito e vissuto dall'uomo, preparazione all'intervento e anestesia, chirurgia ortopedica e le evoluzioni fino ai recenti progressi, ha presentato i suoi studi sul dolore post operatorio.

Presentati gli studi del dott. Giuliano Musacchi sul dolore post operatorio. Miglioramenti evidenti già dopo tre mesi

"Dopo i primi lavori effettuati da medici danesi e olandesi - spiega Musacchi -, abbiamo deciso di verificare se effettivamente i recenti progressi funzionano e i

risultati sono stati strabilianti. Confrontando le cartelle cliniche dei pazienti tre mesi dopo l'utilizzo delle nuove metodiche, il miglioramento è stato evidente, sia in termini di sanguinamento che di dolore e tempi di dimissione. Il riscontro più importante è quello che viene dal paziente. È per questo motivo che abbiamo deciso di comunicarlo anche a chi al momento non ne ha bisogno perché la percezione del dolore è fondamentale".

"L'obiettivo di questa tavola rotonda - spiega Giorgio Sansone di Campobianco della Clinica San Francesco -, era di far capire alla cittadinanza l'importanza di



questa iniziativa, rendendolo un evento comunicativo e non solo scientifico. Questo si lega al fatto che il nostro ospedale è un 'ospedale senza dolore' e nel comitato abbiamo inserito il 'tribunale del malato' per garantire trasparenza assoluta". (s.b.)

Impresa VISANI

**TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

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

esperienza ventennale!

A sèn tót rumagnol

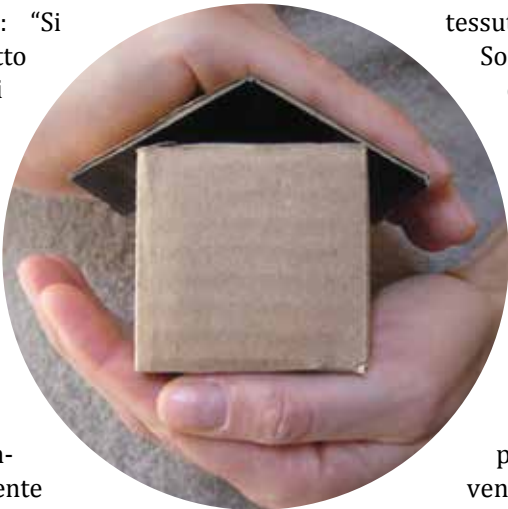
SOLCO

A Ravenna in arrivo 25 posti letto

Si chiama "Housing First" il progetto a medio-lungo termine che prevede l'inserimento in appartamenti indipendenti di persone con disagio abitativo

Al via Housing First, una nuova opportunità che da questo mese sarà proposta a Ravenna dal consorzio Solco in collaborazione con l'amministrazione comunale bizantina: "Si

tratta di un progetto che ha lo scopo di proporre soluzioni abitative stabili che, oltre al sostegno economico, prevedano un sistema di 'welfare mix' utile a ridare autonomia ai soggetti che si trovano in difficoltà abitativa - spiega Antonio Buzzi, presidente del Solco -. L'Housing First, già sperimentato in molti paesi europei, intende realizzare un sistema di accoglienza che si integri nella rete pre-



esistente con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita delle persone che, per motivi economici, psicologici o sociali, sono considerate ai margini del tessuto sociale".

Solo nei primi sei mesi del 2014 le procedure di sfratto in provincia sono state 600, di cui 300 esecutive, e il panorama delle soluzioni abitative del Comune di Ravenna è composto attualmente solo da 70 appartamenti, 20 posti in alberghi convenzionati e altri 10 in edifici a canone calmierato.

"Lo scopo del progetto è ridurre i costi a carico del pubblico proponendo soluzioni abitative stabili a costi calmie-

rati - spiega Fausto Maresi, presidente della cooperativa sociale La Casa, associata a Solco e incaricata del progetto -. Anche perché, al di là delle soluzioni abitative proposte dal Comune, negli ultimi anni è stata registrata un'impennata dei contributi concessi da Asp per le azioni di sostegno all'abitare, comprese quelle di aiuto al pagamento delle utenze (si è passati dai 384 mila euro del 2011 ai 670 mila euro del 2013 nda)".

Di fatto il consorzio Solco ha reperito sul mercato 5 alloggi che destinerà in sub-affitto a persone o nuclei familiari bisognosi. Le soluzioni abitative che verranno messe a disposizione si comporranno di appartamenti per persone singole in co-housing (max 5 persone per appartamenti con almeno 3 camere da letto) e appartamenti per nuclei familiari fino a un massimo di 2 nuclei familiari per appartamento (posto in camera singola 230 euro, posto in camera doppia 170 euro e nucleo

600

le procedure di sfratto in provincia nei primi sei mesi del 2014

5

gli alloggi che il Solco destinerà in sub-affitto a persone bisognose

familiare 350 euro). Il pagamento dei canoni e delle spese di utilizzo, comunque a carico dei destinatari del progetto, sarà garantito nei confronti dei proprietari dal consorzio Solco che si occuperà anche di realizzare, tramite le competenze della cooperativa La Casa, visite domiciliari periodiche in base alle necessità. (s.b.)

TIROCINI

"Un'opportunità per i giovani di conoscere la cooperazione"

Trenta studenti dalla Puglia per studiare il modello delle imprese sociali ravennati

Sono arrivati a inizio ottobre i trenta studenti dell'Istituto superiore di II grado Enrico Giannelli di Parabita (Le) che stanno svolgendo un tirocinio formativo presso alcune delle cooperative sociali aderenti al Consorzio Solco di Ravenna.

I ragazzi, che si stanno specializzando nello studio di "Servizi socio sanitari" hanno la possibilità di fare esperienza all'interno di asili nido, centri diurni residenziali per disabili, semi-residenziali e residenziali per anziani e di affiancare il personale dei servizi domiciliari. Saranno 320 le ore complessive del tirocinio, per una durata di circa due mesi, durante le quali i tirocinanti si alterneranno nelle varie strutture in modo da vivere un'esperienza in tutti i campi. La realizzazione di questo progetto è stata possibile grazie alle relazioni sul territorio nazionale e l'eterogeneità delle cooperative associate al Solco.

I centri che ospiteranno i tirocini sono: l'asilo nido "Il Canguro", il centro diurno e casa residenza anziani "Garibaldi",

il centro diurno e Rsa "Galla Placidia", il centro residenza anziani "Santa Chiara", il centro residenza disabili "Zodiaco", l'assistenza domiciliare di Ravenna e Russi, il centro diurno per disabili "Aquilone", il centro diurno per disabili "Teodorico", la casa di accoglienza "Santa Teresa" e i quattro centri de La Pieve: centro "Stampa", "Arcobaleno", il centro residenziale "San Marco" e il centro per autistici "Coccinella Santa Rita".

"Iniziativa di questo genere sono un'occasione per promuovere oltre che i servizi, anche il movimento co-

operativo e la cooperazione sociale - ha spiegato Antonio Buzzi, presidente del Consorzio Solco di Ravenna -. Questo tirocinio è un'opportunità per far sì che il nostro modello venga compreso soprattutto tra i giovani, diventando uno stimolo per la diffusione del welfare cooperativo anche su territori dove i servizi non sono ancora così estesi e sviluppati come in Emilia Romagna".

Ogni tirocinio durerà circa due mesi per un totale di 320 ore



Sopra il gruppo dei tirocinanti al loro arrivo a Ravenna

Le cooperative coinvolte sono Asscor, Corif, La Pieve, Progetto Crescita, Ricercazione e Terzo Millennio.

Silvia Benericetti



IDROventil
IMPIANTI SNC
Tel. 0545 1890796 - Cell. 340 3022013

Installazione e manutenzione di:
impianti idraulici ed elettrici, condizionamento, raffrescamento e riscaldamento a pavimento e a soffitto, solare termico e fotovoltaico.
Sistema di: recupero acque piovane, scarico domestico insonorizzato, ventilazione controllata, sistemi centralizzati per aspirapolvere, geotermia e opere edili.

Via del Gelso, 62 BIZZUNO DI LUGO | fax 0545 1893018 | email: idro-ventil@libero.it

TIROCINI

In Europa per formarsi e condividere esperienze

Con il progetto Erasmus Plus gestito dalla cooperativa Kara Bobowski. Candidature aperte da inizio novembre

Tre mesi di tirocinio in Europa per giovani neo-diplomati del nostro territorio: questo è quanto propone la cooperativa Kara Bobowski di Modigliana, che da oltre dieci anni promuove progetti di mobilità professionale per i giovani. Fino ad oggi ha inviato oltre 500 ragazzi a fare esperienza di lavoro all'estero. "Il progetto si chiama *Made in Europe* ed è stato presentato nell'ambito del programma Erasmus Plus - racconta Elena Ciani, referente per i progetti europei della cooperativa -. Il progetto, di valenza regionale, è presentato dalla nostra cooperativa che fa da ente capofila, in collaborazione con Irecoop Emilia Romagna e con altri sei partner, cinque istituti scolastici e l'Istituto tecnico superiore per la logistica di Piacenza; fra le scuole partner c'è l'Itis 'Baldini' di Ravenna e fra i co-finanziatori del progetto anche la Bcc ravennate e imolese e la Fondazione Dalle Fabbriche. Il progetto è supportato anche da Confcooperative e Regione Emilia Romagna".

Quali sono i soggetti interessati a partecipare?

"Tutti i neo diplomati che non hanno scel-

to di intraprendere gli studi universitari e che provengono dagli istituti partner: abbiamo 90 borse di studio per permanenze all'estero di tre mesi e 15 per ragazzi con disabilità o svantaggio, per progetti brevi di due settimane, con possibilità di avere un accompagnatore. I Paesi interessati sono Francia, Germania, Spagna, Portogallo, Ungheria, Lituania, Svezia, Malta, Regno Unito, Finlandia e Polonia. I ragazzi seguiranno attività di formazione e di valutazio-

I ragazzi faranno esperienze di tirocinio in aziende europee e periodi di formazione prima della partenza e al rientro

ne, gestite da noi e da Irecoop, prima della partenza ed al rientro".

In che modo saranno occupati i ragazzi all'estero?

"Faranno esperienze di tirocinio presso

aziende locali scelte per attività produttive inerenti il loro ciclo di studi: i macrosettori di riferimento sono agro-industriale, logistica, ristorazione, turismo, servizi, industria, artigianato, settore socio-sanitario e ambiente e territorio. Naturalmente nella fase di selezione i ragazzi potranno operare delle scelte sia sulla destinazione sia sul tipo di attività".

Quali gli obiettivi del progetto?

"*Made in Europe* vuole essere un ponte tra il mondo della scuola e il mondo del lavoro, passando per un'esperienza all'estero che dia ai giovani partecipanti competenze e capacità spendibili nel merca-

to del lavoro. Sarà inoltre un'occasione per migliorare le competenze linguistiche, vivere un'esperienza in un contesto culturale diverso e fare conoscenza con ragazzi di altri Paesi. Al ritorno ci sarà un cerimonia di consegna degli Europass, il

documento riconosciuto in tutta la UE, che attesta la partecipazione a questo tipo di esperienze. Faremo anche un'attività di 'follow up' per accompagnare i ragazzi nel mondo del lavoro e per aiutarli a valorizzare questo periodo trascorso all'estero. Per informazioni e candidature collegarsi al nostro sito www.karabobowki.org (il bando uscirà a inizio novembre). Saranno altresì organizzati incontri informativi in ciascuna delle scuole partner (per le date fare riferimento allo stesso sito)". (g.r.)



SOCIALE

Bottega della Loggetta: acquisti ad alto valore aggiunto

Il punto vendita di Faenza impegnato per sostenere la conoscenza e la piena inclusione delle persone disabili

La Bottega della Loggetta, uno speciale negozio che ha sede a Faenza, in piazza Il giugno, nasce da un progetto di "pedagogia speciale" dell'Università di Bologna realizzato in collaborazione con diverse associazioni locali ed extraterritoriali. Un progetto che ha preso vita alcuni anni fa e che si è distinto non solo quale laboratorio di inserimento lavo-

rativo per ragazzi diversamente abili, ma anche per la qualità dell'offerta (eccellenze enogastronomiche del territorio come vini, miele e conserve) e per i tanti progetti collegati che promuove quotidianamente. "Ogni lunedì pomeriggio - racconta Melania Zippi, una delle responsabili del progetto - siamo presenti con un nostro stand al Bio Marché che si tiene al Centro Sociale Borgo (in via Saviotti, 1 ndr) e periodicamente la nostra amica Linda Maggiori organizza attività educative rivolte ai bambini. Inoltre ci stiamo preparando in queste settimane alla Giornata Internazionale delle Persone con Disabilità che si svolgerà il 3

dicembre. Un'occasione per promuovere la conoscenza di queste tematiche e la piena inclusione delle persone disabili che noi celebreremo con una conferenza di presentazione dei lavori e delle iniziative realizzate dai nostri ragazzi". Tra le iniziative "eccezionali" realizzate, anche l'organizzazione di buffet per mostre e conferenze all'interno del punto vendita e, a richiesta, anche in altre sedi.

La Bottega della Loggetta è a Faenza, in piazza Il Giugno. E' aperta dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 16 alle 19 ed è chiusa solo il lunedì mattina. "Per tutto dicembre saremo aperti anche le domeniche e la vigilia di Natale e il mercoledì siamo aperti fino alle 20 perché riceviamo le consegne di frutta e verdura biologica ordinate dai clienti dell'azienda Ca' San Giovanni Alberto Montanari. Inoltre - conclude Zippi - siamo un punto di raccolta dei prodotti etici e biologici dei gruppi Gas di Faenza, Brisighella e Castel Bolognese". Per informazioni si può visitare la pagina Facebook La bottega della loggetta negozio laboratorio o telefonare al numero 349 3340817.

Mabel Altini



baggioni
a Reda

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

SCAVOLINI REDA LUGO LUGO - RA
Via Fiumazzo 77/1
Tel. 0545 33204

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

UNIGRA



SVILUPPO, QUALITÀ, INNOVAZIONE: LA CHIAVE DEL NOSTRO SUCCESSO

Unigrà è un'importante azienda, leader a livello nazionale ed internazionale, nel campo dei grassi vegetali ed è uno dei fornitori italiani più significativi nel mercato degli ingredienti per pasticceria, panificazione, gelateria, destinati ad industria, artigiani e laboratori. Società a capitale interamente italiano, **Unigrà** sta affrontando con successo la dura sfida dell'internazionalizzazione ed ha sviluppato la propria presenza all'estero grazie ad aziende consociate ed ad una fitta rete di organizzazioni di vendita.

Nel corso degli anni, forte dei continui investimenti, ha registrato una crescita costante e significativa divenendo uno dei poli produttivi di maggior interesse dell'area, che ne risulta arricchita dal punto di vista occupazionale ed industriale.

Conta, infatti, più di 300 dipendenti ed opera nel pieno rispetto delle esigenze del territorio e dell'ambiente, diventando un punto fondamentale per la zona circostante e un modello per le imprese del territorio.

Non a caso il suo motto dice "Continuare a crescere per continuare ad essere i primi".



SOCIALE

Casa Novella: le ceste solidali

Regali di Natale con prodotti di qualità provenienti da aziende del territorio e dal laboratorio di Botteghe e Mestieri

Con l'avvicinarsi delle festività natalizie le cooperative sociali che si occupano di inserimento lavorativo delle persone con disabilità lavorano per la preparazione di prodotti da inserire nelle ceste natalizie. "Anche nei due centri socio occupazionali di Casa Novella - riferisce Patrizia Loria

"Tutti i nostri prodotti, comprese le ceste natalizie, si trovano a Lugo nel nostro negozio di Via Manfredi 6"

di Casa Novella -, stiamo lavorando per il Natale. In quello di Faenza, La Maccolina, ci sono i ragazzi con disabilità più accentuata: questi lavorano nella falegnameria con ottimi risultati. Costruiscono la parte strutturale degli oggetti in legno, cornici, ripiani, basi per espositori ed altro. Nell'altro Centro, Casa Novella laboratori di Lugo, operano persone con disabilità meno grave e l'obiettivo è quello dell'inserimento in attività lavorative esterne. Qui avviene l'assemblaggio dei vari prodotti, con l'aggiunta di parti lavorative più complesse, come i ricami e le decorazioni; inoltre vengono realizzate le

agende e vengono preparate le ceste natalizie, che in questo periodo dell'anno assumono la priorità.

Come sono realizzate queste ceste?

"Per i ragazzi si tratta di un'esperienza unica: le riempiamo con dei prodotti del territorio e loro partecipano, se non a tutta, almeno ad una parte della filiera produttiva. Assistono alla smielatura presso gli apicoltori, alla raccolta del luppolo per la birra artigianale, alla pigiatura dell'uva; insomma hanno conoscenza diretta di alcune fasi di lavorazione del prodotto che mettono nelle ceste". **Da quello che sappiamo, però, almeno uno dei prodotti delle ceste è fatto in casa...**

"E' proprio così: in nessuna cesta può mancare almeno una confezione di pasta prodotta direttamente nel nostro laboratorio di Tebano dalla cooperativa Botteghe e Mestieri. Il sistema lavoro entra materialmente dentro le nostre ceste natalizie, anche dal punto di vista del risultato economico che deriva dalla vendita delle stesse. E a sua volta significa dignità, autostima ed autonomia anche in vista dell'inserimento sociale. L'entusiasmo sui loro volti una volta che vedono il prodotto che hanno realizzato è veramente appagante per noi operatori."

Dove è possibile acquistare i prodotti di Casa Novella?

"Tutti i nostri prodotti, comprese le ceste natalizie, sono re-



Il contenuto di una delle ceste

peribili a Lugo nel nostro negozio di via Manfredi 6, oppure on line sul sito www.bottegadelmonastero.it. Ci saranno anche nel periodo prenatalizio delle botteghe itineranti di Casa Novella, gestite da volontari, dove si potranno trovare i nostri prodotti: sul nostro sito internet le informazioni sulle date e i luoghi in cui faranno tappa le botteghe." (g.r.)

INNOVAZIONE

Evoluzioni Web di Faenza lancia due nuovi progetti integrati per fare acquisti on line... e non solo

Sono tanti i progetti messi in campo in questi mesi dalla cooperativa Evoluzioni Web di Faenza: "Si tratta di iniziative importanti e speciali - sottolinea la vicepresidente Federica Lotti -. Una, in particolare, è in fase di rilascio ufficiale ed è dedicata all'accessibilità dei centri storici".

Può raccontare qualcosa in più su questo progetto?

"Un gruppo di appassionati ha raccolto su un unico sito tutti i dati di riferimento per gli accessi alle Ztl dei centri storici controllati da telecamere e li ha messi a disposizione gratuitamente. In questo modo chiunque può sapere dove ci sono zone

controllate e come potervi accedere".

In che modo Evoluzioni Web collabora con questa piattaforma?

"Fin dalla pubblicazione, avvenuta qualche anno fa, il sito ha visto un costante e crescente numero di accessi e si è manifestata l'esigenza di rendere il servizio più strutturato. Evoluzioni Web ha sviluppato quindi un sistema in grado di fornire anche una serie di prodotti servizi agli utenti che si recheranno in centro storico".

Che tipo di servizi?

"Sappiamo che il visitatore che cerca informazioni sulla Ztl si recherà poi fisicamente in quel luogo. Noi gli mettiamo a disposizione, oltre alle informazioni dettagliate ed aggiornate,

le informazioni sui servizi accessori e sulle eventuali promozioni o sconti messi a disposizione dagli esercenti del luogo. E il visitatore potrà anche acquistarli prima, direttamente dal sito".

Come funziona, nel dettaglio, il sistema che avete elaborato?

"Abbiamo sviluppato, accanto alla sezione dedicata alle Ztl, anche il sistema di gestione delle offerte, sia per il visitatore per la parte di ricerca ed acquisto, sia per gli esercenti e partner che andranno a caricare le offerte e successivamente ad 'incassare'. Ovviamente il sito funzionerà sia in versione 'desktop' che mobile, visto che la maggior parte degli accessi al portale già da ora avviene tramite dispositivi mobili".

Il progetto è già on line?

"E' in fase di rilascio. Stiamo eseguendo gli ultimi 'stress test', ovvero una verifica sia lato usabilità da parte degli utenti che affidabilità

della piattaforma, e dovrebbe essere on-line intorno alla metà di novembre all'indirizzo www.accessibilitacentristorici.it".

Ci sono altre cose in cantiere?

"Un altro progetto riguarda l'e-commerce, 'mondo' nel quale oramai abbiamo maturato una certa esperienza. Non posso ancora entrare nel dettaglio ma posso dire che si tratta di una piattaforma nuova di acquisti on-line rivolta ad una pluralità di aziende".

Un sistema complesso. Quali sono i vostri punti di forza?

"Lo sviluppo di un sistema di gestione del sito semplice e veloce; l'alta personalizzazione; l'integrazione tra le varie competenze (gestione di domini ed e-mail ad esempio); sviluppo del progetto con un'attenzione particolare alla 'user experience' del visitatore, oltre alla promozione dello stesso sui canali idonei quali Google e Social Network".

www.evoluzioniweb.it (l.r.)





La Mascotte

RISTORANTE • PIZZERIA • BAR

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

T

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



idrologica

irrigazione, tecnologia e sostenibilità




IRRIGAZIONE

ANTIBRINA

ANTIGRANDINE

STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI

RETI IDRICHE

NOLEGGIO FILTRI

IRRIGAZIONE AREE VERDI

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

GEMOS

Al Bontavola di Massa Lombarda circa 220 clienti ogni giorno

1000

i metri quadrati
totali del locale
mensa e cucina

I locali mensa sono attenti alle necessità specifiche e la cucina a vista propone menu dietetici e compatibili con le intolleranze alimentari

2000

pasti, la potenzialità
produttiva giornaliera

Gemos ha trovato la soluzione ideale per chi all'ora di pranzo cerca un menu veloce e con pietanze sempre gustose, sicure ed equilibrate, e con un ottimo rapporto qualità/prezzo. Il comune denominatore del lavoro di Gemos è la grande attenzione

alla qualità del prodotto offerto, che emerge in un pasto che racchiude valori quali la buona tavola, i sapori, la genuinità e il controllo costante della qualità.

All'interno della ristorazione collettiva, Gemos propone il ristorante Self Service

Bontavola, un free-service, ovvero un ristorante a libero servizio con una grande varietà di prodotti tra cui scegliere.

Tra questi, il Bontavola di Massa Lombarda, aperto al pubblico dal lunedì al venerdì dalle 11 alle 14.30, propone ai circa 220 clienti che ogni giorno si recano alla mensa piatti diversi e squisiti ad ogni pasto. Si può infatti scegliere tra antipasti caldi e freddi, primi gratinati o saltati espressi, risotti di terra o di mare, secondi di carne e pesce, carni alla griglia e fritti cotti al momento. Valore aggiunto del servizio, tutte le preparazioni sono effettuate a vista, così il cliente può vedere direttamente il lavoro dei cuochi ai fornelli. Inoltre si ha un'ampia scelta di contorni cotti ed insalate e frutti freschi di stagione. Non manca l'attenzione per coloro che hanno necessità specifiche, i quali possono trovare menu dietetici e compatibili con le intolleranze alimentari. Per concludere il pasto con qualcosa di sfizioso è d'obbligo gustare uno dei dolci prodotti artigianalmente.

Chi desidera invece un pasto veloce e appetitante, può optare per la classica e sempre amata pizza, a lievitazione lenta, che il pizzaiolo propone sia in versione con farine classiche sia con la farina di kamut. Il locale, in via Maestri del lavoro 1 a Massa Lombarda, è stato inaugurato nell'autunno del 2002 come locale commerciale aperto al pubblico e bar. Oggi i locali cucina e self service coprono una superficie di mille metri quadrati totali. La sola cucina ha una superficie di 400 metri quadrati ed una potenzialità produttiva di oltre 2mila pasti al giorno. Il locale è inoltre dotato di un ampio parcheggio, agibile anche ai mezzi pesanti.

Nella mensa sono impiegati 8 dipendenti di cui 6 soci lavoratori con contratti part-time. All'interno del locale self service, si trova anche un angolo bar, dove si può prendere un buon caffè, accompagnato da un digestivo e da un quotidiano. (s.b.)



Nella foto lo staff del Bontavola di Massa Lombarda

COOPERAZIONE

Come fare housing sociale. Se ne parla a Imola

Continuano gli appuntamenti autunnali promossi dall'Alleanza delle Cooperative Italiane di Imola come ideale prosecuzione di Tempo di Cooperazione 2015.

Dopo il convegno del 30 ottobre dal titolo "Ruolo e prospettive dell'impresa cooperativa nel quadro della globalizza-

Il convegno è in programma martedì 17 novembre alle 17,30 nella Sala delle Stagioni in via Emilia

zione, dei grandi cambiamenti in atto, della crisi economica ed anche della questione morale. Un contributo alla riflessione dal territorio imolese" che si è svolto al Circolo Serzanti in piazza Matteotti, è in programma per martedì 17 novembre alle 17,30 nella Sala delle Stagioni di Imola (via

Emilia, 25) il convegno dal titolo "Housing Sociale Cooperativo. Considerazioni sulle opportunità". L'appuntamento pubblico, organizzato dalla cooperazione sociale e di abitazione imolese sotto il cappello dell'Alleanza delle Cooperative Italiane di Imola, tratterà di un argomento di grande attualità presentando lo studio sul tema promosso a livello regionale dall'Alleanza delle cooperative Italiane, con un'interlocuzione con la Regione Emilia Romagna e con il Comune di Imola. A parlarne saranno infatti l'assessore alle Politiche di Welfare e Abitative della Regione Emilia Romagna Elisabetta Gualmini e il Sindaco di Imola Daniele Manca. La cooperativa Caire di Reggio Emilia presenterà una sintesi dello studio commissionato dall'Alleanza mentre coordinerà i lavori Raffaele Mazzanti, presidente cooperativa Aurora Seconda e membro della presidenza dell'Alleanza delle cooperative di Imola. Porterà il punto di vista del territorio il presidente di Comunità Solidale, Luca Dal Pozzo. "Su questo tema la cooperazione può mettere in campo un modello di progettazione integrata, che sia capace di integrare fun-

zioni abitative a tutto tondo - è il commento dell'Alleanza delle Cooperative di Imola su questo tema - L'analisi regionale svolta parte dai bisogni e dai cambiamenti in atto per valutarne effetti e conseguenze e fa emergere la necessità di nuove modalità di intervento da parte dei soggetti privati e delle istituzioni". (m.m.)



Sopra uno scorcio di piazza Matteotti a Imola

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

DECO
INDUSTRIE

www.decoindustrie.it

scala
progetto per il pulito
Detersivi per igiene casa e bucato

Pineta
Dolci bontà dal 1953
Dolci e Biscotti

LORIANA
Piadine e pani

CESAC

Cambio di rotta per i cereali

Con l'inizio delle semine si registra un aumento dei grani duri su quelli teneri.

La cooperativa di Conselice, che opera anche nel bolognese e ferrarese punta ad innalzare ancora di più la qualità e il livello proteico del prodotto

Cambiamenti in vista nei terreni degli agricoltori vocati alla produzione di cereali. Stando alle recenti opportunità di mercato con nuove richieste di frumento duro di alta qualità, si registra un'inversione di rotta nella coltivazione dei grani duri e teneri: mentre prima prevalevano i secondi sui primi, adesso la percentuale dei terreni coltivati a grano duro è aumentata notevolmente. "Per Cesac si registra una percentuale di semine di grano duro che in alcune zone, come nel basso ravennate, sono

co di eccessi. Ciò è stato possibile grazie al lavoro di costante confronto fra i nostri tecnici e gli agricoltori che hanno appog-

Il raccolto 2015 ha registrato un calo notevole delle rese ma una buona qualità e un alto livello proteico

giato le linee stabilite dalla cooperativa. "Come sono andate le vendite? "Abbiamo avuto risultati economici soddisfacenti, soprattutto da Barilla, il nostro principale interlocutore sul mercato. Siamo riusciti a dare il giusto corrispettivo ai

In alcune zone, soprattutto nel bolognese, il grano duro ha soppiantato quello tenero con percentuali che sfiorano il 70%

prossime al 100%. Anche nel bolognese si assiste ad un'inversione delle tendenze di semine di queste due colture con 60/70% per i duri e 20-30% per i teneri" sottolinea Luciano Pantaleoni, responsabile di settore per la cooperativa Cesac.

Questo cambiamento è dovuto solo a questioni commerciali?

"La possibilità di collocare presso i migliori pastifici italiani grani duri di alta qualità influisce notevolmente sulla scelta degli agricoltori al momento della semina. Anche perchè gioca un ruolo fondamentale l'enorme differenziale di prezzo con il grano tenero che, in alcuni momenti, ha toccato i 10 euro al quintale. Tutto questo però crea ulteriori squilibri tra la domanda di grani teneri e l'offerta da parte dei produttori italiani: producendo sempre meno questo tipo di cereali, le importazioni dall'estero 'la faranno da padrone'. A mancare, infatti, saranno le qualità più gradite ai mulini".

Qual è la situazione dei vostri grani?

"Al momento siamo soddisfatti per la trebbiatura del 2015 che, anche se si è registrato un calo notevole delle rese, ha dato risultati positivi in termini di qualità e livello proteico, nonostante il clima bizzarro e ric-

Abbiamo avuto risultati economici soddisfacenti dalle vendite e siamo riusciti a dare il giusto corrispettivo ai nostri soci

Sono già partite le nuove semine, quali sono gli obiettivi per il prossimo anno?

"Le semine ci vedranno ancora impegnati fino alla metà del mese di novembre. Ciò che registriamo al momento e che abbiamo accennato in precedenza è una forte presenza di grano duro che la cooperativa sarà comunque in grado di gestire al meglio, sia in fase di conferimento (con 6 magazzini a disposizione) che in fase di commercializzazione. L'obiettivo che ci siamo dati è quello di innalzare ancora di più il livello qualitativo e l'apporto proteico delle nostre colture così che trovino più facile collocamento sul mercato. Ciò che consigliamo come cooperativa ai nostri soci, comunque, è anche la semina di grani teneri altamente proteici (come Rebelde-Bologna e Stendal), per i quali il differenziale commerciale con il frumento



duro si riduce a 4-5 euro al quintale. Oppure proponiamo grani bianchi con la varietà Mieti, che se anche un po' datata, con l'opportuna concia alla semina, rimane produttiva, ma soprattutto molto gradita per la sua qualità molitoria dai principali trasformatori".

Per quanto riguarda il mercato ci sono trattative in corso?

"A breve ci sarà la definizione del nuovo contratto con Barilla. Stiamo seguendo la contrattazione e appena avremo un quadro più delineato continueremo ad offrire i nostri servizi di orientamento ai produttori così che il nostro prodotto sia sempre più in grado di rispondere alle esigenze dei nostri acquirenti".

Ilaria Florio

CONSELICE

Festa di San Martino

Conselice festeggia il suo patrono, San Martino, con diversi eventi nelle giornate di sabato 7, domenica 8 e mercoledì 11 novembre.

Sabato e domenica due eventi serali: il 7 novembre alle 20,30 "Castagnata e tombolone" al circolo Aurora mentre l'8 novembre, all'interno del Teatro Comunale, premiazione del concorso di poesia romagnola Memorial E. Spada "San Martino d'oro" con intermezzo musicale dei Canterini Romagnoli in collaborazione con Aido. Mercoledì 11 novembre si comincia alle 9,30, in piazza F. Foresti, con l'apertura degli stand con mistuchine, caldarroste, ravioli, castagnaccio e zucca cotta; alle 10 Santa Messa solenne con cresima, celebrata da mons. Tommaso Ghirelli Vescovo di Imola; alle 10,30 inaugurazione della mostra Disloc/Azione di Filippo Giberto presso la Biblioteca Comunale (aperta fino al 22 novembre con orari 10/12 e 15/18) con la partecipazione del gruppo I Tre Quarti; alle 14,30, all'interno casa protetta Jus Pascendi festa con gli anziani insieme alle animazioni del gruppo Alpini di Conselice; chiude il cartellone la compagnia Quattre Quattrotto con lo spettacolo teatrale "Una dmenga in fameja", alle 21 presso il Teatro Comunale. (i.f.)

CESAC

Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina

Via Frattina II • CONSELICE

AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO

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

OFFERTE NOVEMBRE 2015 (validità salvo esaurimento scorte, errori e/o omissioni)

| | |
|---|---------|
| • ASPIRACENERE YAMATO CINIX 800W CON TUBO | € 39,90 |
| • KIT PULIZIA CAMINO CON 6 ASTE FLESSIBILI LUNGHEZZA TOTALE MT.8,40 E SCOVOLO TONDO DA 25CM | € 26,00 |
| • ELETTROSEGA AL-KO "EKS/KE 2000W BARRA DA 35CM. | € 69,90 |
| • ASPIRAFOGLIE E SOFFIATORE AL-KO DA 2400W "HURRICANE" | € 89,50 |
| • LANTERNA PESCA/CAMPEGGIO PAPILLON FI91506 RICARICABILE | € 17,90 |
| • DETERGENTE ELIMINA MUFFA LT. 1 CON POMPETTA MAURER PLUS | € 6,90 |

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

mensile di confcooperative

twitter.com/InPiazzaWeb
@InPiazzaWeb

www.inpiazza.it

facebook.com/InPiazzaWeb

1

2

3

4

5

6

tipografa
trentina
com

life is
color

via castellani 25 faenza
tel 0546 21111

info@tipografiafaentina.com
www.tipografiafaentina.com



A fine novembre Sant'Andrea è in festa

Da venerdì 27 a lunedì 30 sagra patronale tra musica, risate e specialità della tradizione

Quattro giorni di festa per scaldare l'inverno che inizia a farsi sentire: a Sant'Andrea dal 27 al 30 novembre il fine settimana è dedicato al patrono, per far sì che gli amanti di mostre, tradizioni e spettacoli si ritrovino in parrocchia nelle campagne faentine. Ai festeggiamenti si abbina sempre anche un calendario di riti religiosi, che culminano con la Santa Messa della domenica: Sant'Andrea era infatti fratello di San Pietro, venerato non solo dalla Chiesa cattolica ma anche da quella ortodossa. La festa è occasione di ritrovo con i "santandreesi lontani" per incontrare gli amici e ricordare insieme i bei momenti trascorsi insieme. Gli ospiti poi non possono mancare di visitare l'antica Pieve, che esisteva già come centro abitato e adibito a culto già 1.300 anni fa. Risalgono infatti al '700 le prime testimonianze di questa località, chiamata Sant'Andrea in Panicale perché situata nelle zone paludose dove

si coltivava il panico.

A tavola l'ospitalità santandrese va di pari passo con l'abilità culinaria delle arzdore che dei menù casalinghi conoscono ogni segreto. Vini scelti si abbinano ad un ricco menù dove le squisite minestre tirate al matterello sono valorizzate da saporiti e genuini condimenti "alla romagnola". I secondi non si limitano alla deliziosa carne ai ferri, ma sono tutte specialità culinarie da provare. I due grandi forni a legna, inoltre, permettono di cuocere delle pizze napoletane da leccarsi i baffi. Al menu canonico si aggiungono poi le serate a tema: venerdì con l'ottima fiorentina di scottona, lunedì grazie alla gustosa paella di pesce. Proprio il successo delle precedenti edizioni fa sì che per trovare posto sia indispensabile prenotare al 0546 46006 per poter gustare questa favolosa specialità. Per informazioni: 0546 46006 / sergiosil@davide.it



Programma

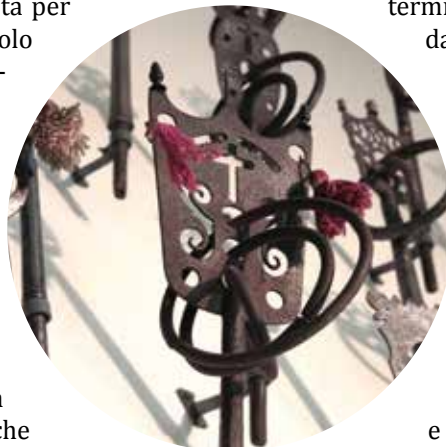
Venerdì 27 novembre ore 18 apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre. Serata della fiorentina di scottona / ore 20.30 musica per giovani / **sabato 28 novembre** ore 18 apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre / ore 21 serata musicale e spettacolo / **domenica 29 novembre** "Giornata del San-

tandrese lontano" ore 9 Santa Messa / ore 12 apertura stand gastronomico con menu libero: "Scegli ciò che vuoi!" / ore 17 apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre / ore 20.30 musica d'ascolto / **lunedì 30 novembre** ore 20 serata della paella di pesce (prenotazione obbligatoria allo 0546 46006 ore serali) / ore 21.30 spettacolo "Risate e musica" con Sgabanaza e Veris Giannetti



La caveja: un simbolo della Romagna

La Caveja è considerata per eccellenza il simbolo della nostra terra: rappresenta il profondo legame che la Romagna ha da sempre con il mondo contadino e con l'orizzonte dell'agricoltura. Legame che peraltro risale quantomeno all'epoca romana: la caveja era infatti un'asta che aveva la funzione di bloccare il giogo portato dai buoi al timone dell'aratro o del carro, per evitare al timone di slittare in caso di rallentamento improvviso. Ma non solo: le forti tradizioni scaramantico-religiose contadine fecero sì che la caveja assumesse nella cultura popolare il ruolo di oggetto magico, con proprietà propiziatorie. Frequente era il suo uso in rituali specifici. Il



termine dialettale proviene dalla tradizione contadina, ed indica un'asta d'acciaio saldata ad un apice ("pagella") decorata con anelli e immagini allegoriche. I simboli più diffusi, inseriti fra elementi decorativi, erano quelli del gallo, della mezzaluna, del sole, dell'aquila e alcuni simboli cristiani, tra cui la Croce e la Colomba. La caveja non era un oggetto "senz'anima": dotata di anelli leggeri, il movimento dei buoi bastava a farle "suonare", ma solo se le anelle erano fatte di ferro battuto. Per questo i contadini apprezzavano molto le caveje realizzate da fabbri professionisti: il suono delle migliori caveje si diffondeva attraverso i campi e si sentiva a lunga distanza.



NUOVI INTERVENTI A FAENZA

VIA BOSCHI
Zona Borgo

5 VILLETTE INDIPENDENTI
con garage e giardino privato



VIA FORLIVESE
Zona Porta delle chiovi

PALAZZINA CON 4 APPARTAMENTI
con impianti autonomi, ampie terrazze e garage



Via Cavour, 30 Faenza

tel 0546 26028

coabi@coabi.it

www.coabi.it

IN CAMMINO

Persone diverse nel dire e nel fare

Il concorso indetto dalla cooperativa sociale faentina sul tema della disabilità

“Persone diverse nel dire e nel fare”, si intitola così il concorso indetto dalla cooperativa In Cammino di Faenza e rivolto agli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado del comprensorio faentino. Un concorso artistico che ha lo scopo di creare un manufatto ispirato al tema della diversità e organizzato in vista della giornata mondiale della disabilità che si



Il bando è rivolto agli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado e consiste nella creazione di un elaborato artistico sulla diversità

celebra in tutto il mondo il 3 dicembre. “Questa iniziativa - spiega Daniela Zannoni, coordinatrice del progetto - è finalizzata alla creazione di una cultura e di una sensibilità sul tema della disabilità attraverso la mediazione di un approccio artistico. I bambini e i ragazzi interessati potranno inviare disegni, pitture o qualsiasi altro tipo di manufatto artistico, che

rientri nelle due sezioni stabilite dal bando: ‘Ritratti di abilità differenti’ e ‘...di tutti noi chi è normale?’ Le opere pervenute verranno valutate da una giuria composta da referenti di In Cammino e da esponenti qualificati del mondo dell’arte e della cultura del nostro territorio. Nel mese di dicembre ci sarà la premiazione delle opere selezionate e tutti gli elaborati ricevuti faranno parte di un’esposizione che verrà organizzata all’interno del Museo Internazionale delle Ceramiche”.

Il bando scade il 5 novembre e gode del patrocinio della Provincia di Ravenna e del Comune di Faenza. Per maggiori informazioni 0546 620886 - lampadialadino@incammino.it (l.r.)

RES

WaSaDro: il drone “ravennate” presentato al Maker Faire

Si chiama WaSaDro che sta per Water Sampling Drone, l’innovativo sistema che consente di campionare acque superficiali difficili o pericolose da raggiungere. Il Drone è stato progettato dalla cooperativa ravennate Res, specializzata nel settore del biogas, dell’efficienza energetica e delle analisi ambientali ed è stato presentato al Maker Faire di Roma, tra i più importanti appuntamenti internazionali dedicati all’innovazione.

“Il drone WaSaDro è basato sul micro controllore Arduino - spiega Giuseppe Pesce, progettista Res -. Il sistema di raccolta perfezionato permette di gestire più campionamenti durante un’unica missione e grazie ad una sonda multiparametrica possono essere facilmente acquisiti dati sulla qualità dell’acqua per ogni punto di prelievo. L’acqua raccolta viene poi immagazzinata in apposite provette e potrà essere utilizzata per successive analisi chimico-biologiche in laboratorio. Questo sistema limita notevolmente i costi delle operazioni di campionamento riducendo oltretutto i rischi per gli operatori”. Il sistema è dotato di un Gps indipendente da quello di controllo del drone per consentire la replicabilità del campionamento e la georeferenziazione dei dati: “Le coordinate e i dati acquisiti vengono memorizzati su una micro-Sd e contemporaneamente inviati via radio ad un computer a terra. Ovviamente - conclude Pesce - l’intero sistema può essere adattato alle specifiche esigenze del cliente”. Ha contribuito alla realizzazione del drone un’altra azienda ravennate, la CarbonLine, occupandosi del case contenente l’elettronica, costruito in fibra di carbonio con inserti in stampa 3D. (i.f.)



Il progettista Giuseppe Pesce insieme al drone della Res

FORMAZIONE

A Bologna un Master per la classe dirigente cooperativa

C’è tempo fino gennaio per iscriversi alla settima edizione dell’Executive master in business administration dell’impresa cooperativa (Emba coop) organizzato dalla Bologna Business School dell’Università di Bologna. Il Master è dedicato ai quadri superiori o dirigenti di imprese cooperative di ogni settore che abbiano maturato un’esperienza lavorativa in cooperativa da almeno 5 anni raggiungendo ruoli di responsabilità. “Il metodo che abbiamo scelto per questo percorso di formazione è basato su un approccio di tipo interdisciplinare attraverso lezioni frontali, testimonianze, confronti con figure di riferimento del sistema cooperativo - sottolinea Massimo Franceschetti, direttore scientifico dell’Emba coop -, il tutto per dare una visione a 360 gradi sulle competenze che un imprenditore cooperativo deve avere”. Il

programma prevede 9 corsi (leadership e sviluppo personale; amministrazione e controllo; finanza aziendale; operations; strategia e imprenditorialità; comunicazione e identità aziendale; marketing e vendite; people management; corporate sociale responsibility), 4 workshop di approfondimento e 6 incontri con leader del movimento cooperativo.

Il Master ha una durata di 12 mesi (dicembre 2015-novembre 2016), con 29 giornate di aula nella sede di Bologna Business School e in parallelo attività da svolgere on line. Le giornate in sede vengono organizzate di norma ogni 3 settimane nelle giornate di venerdì e sabato per dare la possibilità di conciliare la formazione con gli impegni lavorativi. Per maggiori informazioni: www.bbs.unibo.it / embacoop@bbs.unibo.it / 051 2090129 (i.f.)



Villa Guastavillani, sede della Bologna Business School




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 Goffarelli 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



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

UOEI

La Festa della Montagna giunge alla sua 49esima edizione

Ospiti: lo scrittore Ferrari, l'alpinista Nardi e gli atleti Mattia e Mirko Felicetti

La Festa della Montagna, la manifestazione dell'Uoei Faenza, da sempre sponsorizzata dalla Banca di Credito Cooperativo Ravennate e Imolese, torna alla sala Zanelli del Centro fieristico, in viale Risorgimento, con tre serate, tutte con inizio alle ore 21 e con ingresso libero. Si parte giovedì 5 novembre con "La magia dell'Appennino", immagini e colori di un paesaggio incantato, a cura del giornalista e scrittore Marco Albino Ferrari, direttore della rivista "Meridiani Montagne". Tema della serata, la riserva integrale di Sasso Fratino nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna. Cambio di scenario venerdì 6 novembre, con "In vetta al mondo. Storia di un ragazzo di pianura che sfida i ghiacci eterni." E' il titolo dell'incontro in cui Daniele Nardi, alpinista di alta quota, ripercorrerà le sue principali imprese.

Ha scalato Everest e K2, le due vette più alte al mondo, ma anche altri 8000 metri: Shisha Pangma, Cho Oyu, Broad Peak, Nanga Parbat. Sabato 7 novembre con "Val di Fassa, emozioni per tutte le stagioni", protagonisti i fratelli Felicetti. Mattia disputa gare di sci fuoripista, pratica arrampicata su roccia e ghiaccio, parapendio, mountain bike, highline e slackline. Mirko, snowboarder, compete nello slalom e nel gigante parallelo in Coppa del Mondo dove più volte è salito sul podio. I Felicetti hanno iniziato, come noti campioni di sci alpino, nella natia Val di Fassa, che vanta ben 230 km di piste. (I.r.)



Nella foto l'alpinista Daniele Nardi

FALSE COOPERATIVE

Si tirano le somme della raccolta firme

E' terminata la campagna di raccolta firme per la proposta di legge di iniziativa popolare "Stop alle false cooperative". Il 29 ottobre il Comitato promotore dell'Alleanza delle cooperative italiane ha consegnato alla Camera dei Deputati le firme raccolte in questi sei mesi. La proposta di legge prevede la cancellazione dall'Albo delle cooperative per le imprese che non siano state sottoposte alle ispezioni e la definizione di un programma di revisioni; la tempestiva comunicazione dello scioglimento delle cooperative all'Agenzia delle Entrate per contrastare il fenomeno di cooperative che nascono e cessano l'attività nel giro di pochi mesi accumulando debiti; la creazione di una cabina di regia al Mise che coordini i soggetti chiamati a vigilare sulle cooperative. Tra le oltre 80mila firme raccolte, l'Emilia Romagna si è distinta, risultando la regione con il più alto numero di firme, poco più di 24mila in totale, superando l'obiettivo iniziale di 23mila. (s.b.)



SEMI DI FUTURO

Dal 23 al 25 ottobre a Faenza si è svolta la Fiera dell'economia solidale e del consumo consapevole

All'interno del Palazzo delle Esposizioni oltre 50 espositori hanno messo in mostra i loro prodotti, che andavano dall'editoria e prodotti culturali all'educazione, dalla moda critica agli artigiani del cibo, dal riciclo e eco art al commercio equosolidale e alla cosmesi naturale.

"Lo scopo della fiera è quello di puntare su un'economia solidale basata sulle relazioni e sullo scambio tra le persone, i territori, le culture; un'economia che non solo accetta la complessità del nostro mondo ma valorizza le differenze e ripudia l'esclusione e lo sfruttamento; uno strumento di pace e di cooperazione tra i popoli - spiega Pier Domenico Laghi, presidente Comitato Centro Economia Solidale di Faenza e vicepresidente Ceff Servizi -. Anche nel nostro territorio l'economia solidale si sta lentamente sviluppando creando 'semi' per un futuro migliore".

La rassegna è stata promossa dal Comitato per il Centro di Economia Solidale di Faenza, e gestita, come nelle precedenti edizioni, dalla Cooperativa Sociale Ceff Servizi. Patrocinata dal Comune di Faenza e dalla Camera di Com-

mercio di Ravenna, la rassegna si è resa possibile grazie al contributo del Credito Cooperativo ravennate e imolese, Banca Etica, Fondazione Dalle Fabbriche e tanti volontari. (s.b.)



Nelle foto alcune immagini degli espositori

VIAR
VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI

1975 **40** 2015
Anni

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



M.M.T
MACCHINE MOVIMENTO TERRA
di PEZZI ROSSANO



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

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



FAENZA

Cultura Impresa Festival edizione 2015

Promossa da Federcultura Confcooperative e organizzata da Cultura Popolare, si è conclusa la tre giorni dedicata all'impresa culturale tra convegni, workshop e tavole rotonde



ABBRACCIO VERDE

Il giorno del kiwi

Protagonista domenica 15 novembre a Modigliana il dolce frutto verde. È in programma infatti 'Il giorno del Kiwi', manifestazione organizzata dalla Pro Loco per le vie del centro. All'iniziativa partecipa la cooperativa sociale Abbraccio Verde, con il progetto di promozione Welcome Romagna: nel punto vendita della cooperativa, in via Garibaldi 28/A, ci sarà degustazione di prodotti, soprattutto a base di kiwi. E' un progetto di turismo sostenibile nato dalla volontà di una rete di imprese aderenti a Confcooperative. (g.r.)



CURIOSITA'

In Piazza "debutta" a teatro

Un grazie al lettore che ci ha inviato questa foto nella quale il nostro giornale va in scena durante una rappresentazione teatrale della Filodrammatica A. P. Berton. La compagnia teatrale, nata nel 1883 a Faenza, prende il suo nome attuale nel 1921 e prosegue la sua attività per tutti gli anni 90 fino ai giorni nostri. Sarà forse l'inizio, per noi, di una brillante carriera teatrale?



Economia sociale e cooperazione,
da **FONDAZIONE GIOVANNI DALLE FABBRICHE** una mano vincente

Puoi scaricare gratuitamente gli eBook
a cura della Fondazione da
homelessbook.it

FERRARA

La città estense diventa Metafisica

Dal 14 novembre a Palazzo Diamanti la mostra dedicata a Giorgio de Chirico e ai dipinti realizzati tra il 1915 e il 1918. Presente anche una sezione di opere di altri artisti ispirate al maestro italiano

A cento anni dalla loro realizzazione, tornano a Ferrara i capolavori che Giorgio de Chirico dipinse nella città estense tra il 1915 e il 1918. Dal 14 novembre al 28 febbraio Palazzo Diamanti ospiterà, infatti, la mostra organizzata dalla Fondazione Ferrara Arte e dalla Staatsgalerie di Stoccarda, in collaborazione con l'Archivio dell'Arte Metafisica, che intende celebrare quest'importante stagione della pittura metafisica e le ricadute che le opere ferraresi dell'artista ebbero sull'arte italiana contemporanea e sulle avanguardie europee come il surrealismo, la Nuova Oggettività e il dadaismo. Quando l'Italia entra nella prima guerra



Palazzo dei Diamanti a Ferrara, sede della mostra (foto Dino Buffagni). In basso a sinistra "I progetti della ragazza" 1915 e a destra "Il Trovatore" 1917, due opere di de Chirico presenti all'esposizione

L'esposizione intende celebrare un'importante stagione della Metafisica e le ricadute che essa ebbe sull'arte contemporanea italiana ed europea

mondiale, de Chirico e suo fratello Alberto Savinio lasciano Parigi, si arruolano nell'esercito italiano e, alla fine del giugno del 1915, vengono assegnati al 27esimo Reggimento di fanteria di Ferrara. Il soggiorno nella città emiliana determina cambiamenti profondi rispetto al periodo precedente, tanto nel modo di dipingere

che nei temi che ispirarono le loro opere. Travolto da un'ondata di romantica commozione di fronte alla bellezza di Ferrara e al ritmo sospeso della vita cittadina, de Chirico dà vita a quadri ambientati in piazze fuori dal tempo immerse in tramonti fantastici (Il grande metafisico, 1917, collezione privata) e in stanze segrete dalle prospettive vertiginose che fanno da sfondo agli oggetti misteriosi scoperti nelle peregrinazioni tra i vicoli del ghetto, o che diventano il palcoscenico su cui sono dipinti manichini da sartoria e personaggi muti e senza volto (Il trovatore, 1917, collezione privata). Sulle tele, che si accendono di un cromatismo intenso, compaiono scorci di ar-

chitetture (I progetti della ragazza, fine 1915, New York, MoMA), fabbriche, carte geografiche militari, strumenti da disegno e misurazione (Malinconia della partenza, 1916, Londra, Tate), ma anche dolci e forme di pane tipici della tradizione locale. Nella poetica metafisica tutti questi elementi, isolati dal loro contesto e accostati tra loro, rivelano nuovi significati e legami che suscitano nello spettatore un senso di straniamento.

Presso Villa del Seminario, l'ospedale psichiatrico militare per la cura delle nevrosi di guerra, de Chirico conosce Carlo Carrà, con il quale instaura un intenso sodalizio. Per pochi mesi i due lavorano in grande armonia e dipingono una serie di opere che eserciteranno una profonda influenza sull'arte italiana ed europea. Tra il 1918 e il 1919, anche Giorgio Morandi realizza un ristretto numero di nature morte dove compaiono elementi tipici dell'iconografia metafisica come le teste di manichino e gli oggetti quotidiani (Natura morta con manichino, 1919, Milano, Museo del Novecento). Filippo de Pisis, invece, fra i primi a Ferrara a frequentare de Chirico, elabora una personale visione della metafisica e inserisce nelle proprie opere precisi riferimenti ai quadri ferraresi dell'amico, riscontrabili soprattutto nelle tele che realizza a Parigi negli anni Venti (I pesci sacri, 1926, Milano, Pinacoteca di



Brera). Nel dopoguerra, grazie alla rivista "Valori Plastici" e alle mostre organizzate dal suo direttore Mario Broglio, si assiste in tutta Europa a una diffusione capillare della pittura metafisica: Man Ray, Raoul Hausmann, George Grosz, René Magritte, Salvador Dalí e Max Ernst realizzano alcuni straordinari capolavori in cui è evidente il debito nei confronti dei temi e delle iconografie sviluppati da de Chirico e Car-

Il percorso espositivo comprende circa 80 opere divise in sezioni cronologiche e tematiche

rà a Ferrara.

Il percorso espositivo, che comprende circa ottanta opere provenienti dai principali musei e collezioni di tutto il mondo, ha il suo fulcro in un nucleo di tele realizzate da de Chirico nella stretta forbice temporale degli anni ferraresi. Scandita in sezioni cronologiche tematiche, la rassegna è arricchita da una selezione di dipinti, ready made, acquerelli, disegni, collage e fotografie degli artisti che si ispirarono al maestro italiano, nei quali sarà possibile leggere sorprendenti riprese e citazioni. (I.r.)



PNEUSTECNICA

Consegna e montaggio a domicilio di pneumatici per macchine agricole

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

GEMOS
La ristorazione che piace.
1975 - 2015
40 Anni

www.gemos.it | seguici su

Via della Punta, 21 - 48018 Faenza (RA)
Tel 0546/600721 - Fax 0546.664328 | gemos@gemos.it

- CERTIFICAZIONI
- RISTORAZIONE AZIENDALE
- RISTORAZIONE OSPEDALIERA
- RISTORAZIONE SCOLASTICA
- RISTORAZIONE TERZA ETÀ
- LOCALI COMMERCIALI

L'ESPERTO RISPONDE

Riposi per allattamento: cosa fare

Cosa sono i riposi per allattamento e come si possono richiedere?

Sono permessi che consentono alla lavoratrice di assentarsi dal lavoro durante il primo anno di vita del bambino.

Il diritto ai riposi, che si estende anche al padre lavoratore, può essere previsto fino a due ore al giorno, qualora l'orario da contratto sia pari o superiore alle sei ore. In caso contrario, si ha diritto ad un'ora al

giorno. Nel caso in cui il datore di lavoro abbia istituito in azienda, o nelle immediate vicinanze, un asilo nido, i periodi di riposo sono di mezz'ora ciascuno. Durante queste assenze, la lavoratrice o il lavoratore ha diritto alla normale retribuzione, che viene anticipata dal datore in busta paga per poi essere rimborsata dall'Inps.

Chi intende usufruire dei riposi per allattamento deve presentare apposita domanda al proprio datore e impegnarsi a comunicare eventuali variazioni successive. Il datore è obbligato a conservare la documentazione presentata. L'Inps ha precisato che i riposi giornalieri possono aggiungersi a quelli accumulati tramite il sistema della cosiddetta "banca ore", anche se esauriscono l'intero orario giornaliero di lavoro. Sempre l'Inps ha aggiunto che ha diritto a tale permesso anche la madre part-time che lavora solo un'ora al giorno. Da aggiungere infine come i riposi per allattamento hanno attraversato indenni le modifiche del Jobs Act in tema di maternità. Ad oggi, non si segnalano venti di riforma dell'istituto né ipotesi di un suo ridimensionamento.

Paolo Ballanti
Consulente del lavoro
ballanti.p@confcooperative.it

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



GIOVANI COOPERATORI

Costruiamo un futuro In/Formato

Sono tanti i direttori e i presidenti di cooperative che lo scorso 8 ottobre hanno partecipato all'evento In/Formazione organizzato a Bagnacavallo dai Giovani Cooperatori di Confcooperative Ravenna. Un "working dinner intergenerazionale" ideato con l'obiettivo di realizzare uno scambio di idee tra chi dirige le cooperative e chi si sta impegnando per conoscere meglio il mondo della cooperazione e il lavoro di oggi e di domani: "L'evento In/Formazione ha un triplice obiettivo - ha raccontato in apertura la presidente dell'associazione giovani Livia Bertocchi -. Da un lato vogliamo In/Formare i dirigenti cooperativi sul lavoro che il nostro gruppo provinciale sta portando avanti. Allo stesso tempo però eseguiamo sul campo un vero e proprio confronto che è per noi certamente formativo. Infine raccontiamo un po' come lavoriamo all'interno del gruppo ossia in formazione come una squadra".



ARTE

Il "Magnetismo" di Vanni Spazzoli a Ravenna, Jonathan Monk a Faenza

Capit Ravenna, in collaborazione con L'Ariete artecontemporanea e la Pro Loco di Marina di Ravenna, promuove la mostra **Il Magnetismo** di Vanni Spazzoli presso la Galleria FaroArte di Marina di Ravenna. L'esposizione, che rimarrà aperta fino al 30 novembre, è composta da una ventina di opere in gran parte rappresentative di un periodo di particolare prolificità dell'artista (1987-2003). Su una solida formazione figurativa, l'artista romagnolo innesta una tensione pittorica fondata sul valore della materia e sulla pregnanza gestuale dell'immagine. I suoi temi sono soggetti del vivere quotidiano, locomotive, cavalli e cavalieri, carrozzine e bambini, uccelli in gabbia, gatti ma anche soggetti appartenenti alla sfera inconscia, come angeli, cristi, madonne regine. 'Il segno dipinto' di Vanni Spazzoli, scrive Adriano Baccilieri "obbedisce a pulsioni profonde, ad interruzioni forti e improvvise, rabbiose e liberatorie, per poi abbandonarsi quasi, nella pennellata che gronda al basso, trascurando di finire qualche parte della figura animale, come il gesto disperato di una mano che scivola sulla parete nuda e liscia del foglio, lasciando traccia dell'ultimo tentativo di aggrapparsi a qualcosa..." Orari: venerdì, sabato e do-



menica dalle 16 alle 19. Al Museo Carlo Zauli di Faenza è possibile visitare (fino al 6 dicembre) la mostra di Jonathan Monk dal titolo **Claymation**, nata dall'edizione 2015 del progetto Residenza d'Artista, a cura di Guido Molinari. L'esposizione, presentata in occasione della Settimana del Contemporaneo faentina, esporrà opere in ceramica prodotte dall'artista. In questo caso Monk ha deciso di confrontarsi con oggetti e processi tipici del fare ceramica, seguendo la prospettiva della propria ricerca che, come scrive Guido Molinari, "attinge a piene mani al percorso storicizzato dell'arte concettuale. Questa ricerca, che si articola in un ambito ben specifico, risulta innovare fortemente le coordinate di partenza aprendo alla dimensione della leggerezza, dello spirito ludico, dell'improvvisazione creativa per consegnarci l'aria del nostro tempo. Un'apparente semplicità di base connota queste opere che racchiudono complessi riferimenti alla realtà e alla storia dell'arte contemporanea". Orari: dal martedì al sabato dalle 10 alle 13.



A cura di Manuela Cavina

A sinistra un'opera di Vanni Spazzoli. In alto Jonathan Monk

info@energy-casa.it
www.energy-casa.it
Via R. Sella 11/A - Faenza (RA)
Tel. 0546-21649 Specialisti del risparmio energetico ENERGY CASA Srl

IMPIANTI FOTOVOLTAICI CON ACCUMULO

PRODUCI ENERGIA DAL SOLE PER LA TUA CASA E RENDITI INDIPENDENTE ANCHE DI NOTTE !

Faenza Spurghi

www.faenzaspurghi.com

NUOVO SERVIZIO DI DISINFESTAZIONE-DERATTIZZAZIONE

STOP

- Spurgo pozzi neri e pozzetti
- Disotturazione scarichi WC, lavelli e tubazioni
- Prosciugamento locali allagati
- Ricerca guasti ed infiltrazioni
- Pulizia fossi e passi stradali
- Servizio di controlli gratuiti periodici
- Personale altamente qualificato
- Pieno rispetto Ambientale
- 8 automezzi per ogni esigenza

TELEFONO 0546 660448

CELLULARE PER URGENZE 335 1220352

SPETTACOLI

GIOVEDÌ 5

Faenza Teatro Masini **Al femminile** musica / ore 21 / 0546 21306

Ravenna Teatro Alighieri **Non ti pago** prosa / ore 21 / 0544 249244 / prosegue fino a domenica 8

DOMENICA 8

Ravenna Teatro Alighieri **Riccardo Sandiford** musica / ore 11 / 0544 249244

LUNEDÌ 9

Imola Teatro Ebe Stignani **Patrick Gallois e Jean-Philippe Collard** musica / ore 21 / 0542 602600

MERCOLEDÌ 11

Faenza Zingarò Jazz Club **Franz Campi con la Billy Carr Band** musica / ore 21 / 0546 21560

GIOVEDÌ 12

Lugo Teatro Rossini **Notturmo di donna con ospiti** / ore 20,30 / 0545 38542 / prosegue fino a domenica 15

VENERDÌ 13

Russi Teatro Comunale **Storie di Giasone e Medea** prosa / ore 21 / 0544 587690

SABATO 14

Imola Galleria Pontevecchio **Costantino poli. L'orizzonte del sogno** presentazione del libro di Fabrizio Pasi / ore 17

Ravenna Mama's Club **Adria** musica / ore 21 / 0544 405730

DOMENICA 15

Ravenna Teatro Alighieri **Trio Mythos** musica / ore 11 / 0544 249244

LUNEDÌ 16

Imola Teatro Ebe Stignani **Hesperion XXI**



Giuliana **De Sio** il 12 novembre a Lugo



Il **Trio des Alpes** il 5 novembre a Faenza con Dacia Maraini nello spettacolo **Al femminile**

musica / ore 21 / 0542 602600

MERCOLEDÌ 18

Faenza Zingarò Jazz Club **Club Alma Barzileira** musica / ore 21 / 0546 21560

Bologna Auditorium Manzoni **Bob Dylan & Hits Band** musica / ore 21 / 051 6569672

MERCOLEDÌ 25

Faenza Zingarò Jazz Club **Boris Savoldelli Solo** musica / ore 21 / 0546 21560

GIOVEDÌ 26

Bagnacavallo Teatro Goldoni **Mar del Plata** prosa / ore 21 / 0545 64330

SABATO 28

Lugo Teatro Rossini **Filarmonica Arturo Toscanini** musica / ore 20,30 / 0545 38542

DOMENICA 29

Ravenna Teatro Alighieri **Eugenio Della**

Chiara musica / ore 11 / 0544 249244
a cura di **Manuela Cavina**

LIBRO DEL MESE

In fuga dall'insostenibile pesantezza

Tutti vogliono conoscere la storia di Piero Schivazappa, in arte Rudi Ortolani detto Rudi O', in fuga dal frastuono del mondo e che sceglie Faenza come buen retiro... stiamo parlando del protagonista dell'ultimo libro del noto artista Gene Gnocchi "Cosa fare a Faenza quando sei morto", edito da Bompiani.

Si tratta di un libro denso, un racconto che non si svela completamente alla prima lettura, nel quale leggerezza e retrogusto amaro sono gli ingredienti principali di una poetica della comicità che attraverso il paradosso nasconde le contraddizioni della condizione umana. Nel romanzo, l'insostenibile pesantezza degli opinionisti nostrani dell'informazione televisiva schiaccia il povero Piero/Rudi, ma la goccia che fa traboccare il vaso è un'altra: l'ennesimo speciale di Massimo Giletti su Padre Pio. Questa Piero non può proprio sopportarla! Tanto da trasferirsi tra le piste ciclabili di Faenza. "L'idea era quella di rappresentare quel senso di soffocamento legato a questi tempi in cui sembra tutto così imperdibile, epocale e assolutamente indispensabile - spiega Gnocchi in un'intervista pubblicata su repubblica.it - ma tra le migliaia di notizie vomitate dai media e dalle trasmissioni tv a bassissimo contenuto riflessivo, t'accorgi che non è così".

Attraverso un flusso di coscienza tra la confessione personale e la satira spietata, Gene Gnocchi in queste pagine dipinge un personaggio memorabile: comico, cupo e surreale allo stesso tempo, che sbeffeggia la nostra ossessione per la celebrità, l'ansia di essere sempre alla moda e le nostre velleità intellettuali.

a cura di **Manuela Cavina**



Vuoi risparmiare su LUCE e GAS?

Vieni a trovarci alla Bottega dei Servizi

Ravenna - via Cassino 79/c
dal lunedì al venerdì
dalle 9,30 alle 13 e dalle 15 alle 18
Tel. 0544.402241

Faenza - Corso Mazzini 128/a
lunedì, mercoledì e venerdì dalle 16 alle 19,30
martedì e giovedì dalle 10 alle 13
Tel. 0546.668238

ENERGIA
COOPERATIVA
ENERGIA
DI VALORE



Società Emiliano Romagna di Utenti Soc. Coop.
info@cooperutenti.it www.cooperutenti.it [facebook/cooperutenti](https://www.facebook.com/cooperutenti)



OPEL KARL. INCREDIBILE MA CITY CAR.

A NOVEMBRE

Opel KARL da

8.500 €



Opel KARL

Ingegneria tedesca, 5 porte, 368 cm.

Scopri Opel KARL. È semplice e intelligente: 5 porte, 6 airbag, nuovo motore 1.0 Euro 6, assistenza al parcheggio e alle partenze in salita, sterzo con City Mode, connettività smartphone. E dentro, tanto comfort e superspazio. Il meglio dell'ingegneria tedesca, in soli 368 cm.



Maxi Car

Via Granarolo, 123/125 Faenza (Ra)

Telefono: 0546/29962

www.maxicarfaenza.it    

MZ Auto

Via Selice, 100 Imola (Bo)

Telefono: 0542/642054

www.mzauto.it    

KARL da 8.500 €, IPT escl., con rottamazione auto. Offerto valida fino al 30/11/15, non cumulabile con altre in corso. Foto a titolo di esempio. Consumi ciclo combinato (l/100 km): 4,5. Emissioni CO₂ (g/km): 104.