

Referendum: una scelta sulle riforme non un voto per o contro qualcuno

di Maurizio Gardini*

Anche questo Referendum ha imboccato la strada della contrapposizione e dello scontro politico.

Per noi il Referendum non è e non deve essere interpretato come un giudizio sull'operato del governo. Sarebbe depistante votare contro qualcuno, così come lo sarebbe votare per qualcuno.

Si tratta, semplicemente, di scegliere. Il Paese si trova, infatti, di fronte a un bivio: continuare a percorrere il sentiero delle riforme oppure aspettare. Aspettare cosa se da tempo continuiamo a dirci che siamo indietro con le riforme, che abbiamo bisogno di tempi più veloci, di uno Stato più leggero, di meno burocrazia e più efficienza, di meno lacci e più corsa.

Confcooperative ha chiesto, già diverse stagioni fa, in tempi non sospetti, di avviare un veloce processo riformatore che oggi torniamo a incoraggiare.

Condividendo anche l'appello del Presidente della Repubblica, siamo stati tra quelli che chiedono il superamento del bicameralismo perfetto, oltre alla riduzione di enti e organi che non si adattano più alla vita e alle esigenze del Paese, delle imprese e dei cittadini.

* Presidente Confcooperative

continua a pagina 11



Come cambiano le nostre campagne

AGRINTESA / pagina 7
Approvato il bilancio 2015/16

CONFCOOPERATIVE / pagina 10
Intervista al direttore nazionale Di Loreto

COLAS PULIZIE / pagina 22
Bilancio positivo nonostante le difficoltà

EDILPIU'
PORTE E FINESTRE

LUGO | IMOLA | RAVENNA | FORLÌ

Soluzioni per tutti!

www.edilpiu.eu



IL VIVAISTA

Il nuovo volto dell'ortofrutta romana

Roberto Savini (Dalmonte Vivai) descrive le novità varietali richieste dal mercato che si stanno affermando tra i p...

Il mondo dell'ortofrutta è sempre in evoluzione e il volto delle campagne romagnole lo è ancora di più. Negli ultimi anni nuove colture e nuove tecniche produttive hanno ridisegnato pianura e colline e dai vivai non cessano di arrivare novità varietali che rispondono alle mutevoli esigenze dei consumatori. "Solitamente i nostri clienti sono produttori che arrivano qui con le idee abbastanza chiare - dichiara Roberto Savini, direttore dell'azienda Dalmonte Vivai di

"Da 2-3 anni c'è un forte interesse verso l'albicocco, una richiesta che si è confermata alta anche quest'anno"

Errano -. Noi illustriamo tutte le qualità delle numerose varietà di ciascuna specie che possono trovare presso di noi e diamo consigli su tecniche di produzione, maturazione e raccolta".

In che direzione sta andando l'ortofrutta romagnola, quali sono le specie e le varietà che vengono maggiormente richieste?

"Da 2-3 anni c'è un forte interesse verso l'albicocco, una richiesta che si conferma alta anche quest'anno. Questa pianta ha prodotto un discreto reddito per gli agricoltori negli ultimi anni ed è quindi normale che ci sia questo incremento di domanda. Viene richiesto sia per sostituzione di impianti esistenti, soprattutto di pesche e nettarine, sia per nuove superfici da coltivare. La grande novità dell'albicocco è stata l'introduzione di varietà caratterizzate da un lungo periodo produttivo che va da maggio ad agosto".

"Il mercato sta chiedendo sempre di più frutti dalla forte colorazione e dal sapore dolce. Un discorso che vale un po' per tutte le specie"

E in merito alla qualità?

"Il mercato sta chiedendo sempre di più frutti dalla forte colorazione e dal sapore dolce e questo discorso vale un po' per tutte le specie. Per quel che concerne l'albicocco le piante che proponiamo hanno frutti la cui epidermide tende al rosso".

Per quanto riguarda le pesche, pensate che sia una specie in "estinzione"?

"Assolutamente no. Dopo 2-3 anni molto critici la peschicoltura sta vivendo una

sorta di rinascita. Gli agricoltori che dispongono di una buona tecnica produttiva e di varietà che rispondono alle esigenze del mercato sono riusciti a chiudere delle buone campagne. Le richieste che abbiamo oggi sono quasi tutte per sostituzione di vecchi impianti e ciò che proponiamo sono piante con un'alta colorazione rossa del frutto e dal sapore più dolce".

"Dopo albicocco e pesco c'è forte richiesta di susino, specialmente per le varietà a buccia nera che vanno forte sia sui mercati nazionali che esteri"



IL VIVAISTA

Vivai Quadrifoglio: si scelgono colture che producono prima e fanno più

Anche gli agricoltori che si rivolgono ai vivai Quadrifoglio di Bagnacavallo prediligono soprattutto colture che entrano in produzione in tempi rapidi e che, al giorno d'oggi, garantiscono redditi più sicuri: "La tendenza è quella di concentrarsi soprattutto su albicocco e susino - spiega Roberto Bondi, responsabile dell'azienda agricola con sede in via Boncellino 35, accanto ad Agrintesa -. Purtroppo si stanno lentamente abbandonando colture tipiche del nostro territorio, come il pesco, lasciando il mercato in mano ad altri territori, soprattutto esteri. Le uniche varietà di pesche sulle quali si registra ancora un po' di

interesse sono quelle mediotardive che, negli ultimi anni, hanno registrato prezzi in leggera ripresa". Nello specifico i nuovi impianti realizzati sono dedicati soprattutto, oltre all'albicocco, anche alle susine, specialmente le nere e a polpa rossa. "Questo vale per tutta la Romagna, sia collinare che pianeggiante - continua Bondi -. Parliamo di specie che entrano in produzione già dalla seconda foglia e raggiungono produzione piena dalla terza". Quindi, ai tanti abbattimenti di pesco che si sono verificati in questi anni, corrispondono rinnovi molto bassi e il trend sembra destinato a proseguire: "L'ultima campagna pere,

a livello di mercato, è andata abbastanza bene anche se venivamo da due tre anni di crisi commerciale - sottolinea il responsabile -. Sul vivaismo quindi non abbiamo ancora sentito gli effetti di questa ripresa ma può essere che la situazione si evolva nei prossimi mesi. Non va dimenticato che il pero è un investimento più impegnativo e che entra in produzione solo dalla quinta foglia". Anche sul kiwi, che negli ultimi mesi aveva mostrato una certa vitalità, la situazione appare più ferma: "Sì, c'è stata una ripresa dopo il superamento delle preoccupazioni legate alla coltura (il manife-

BENVENUTI NELLA VOSTRA NUOVA VITA!

www.vittoriaimmobiliarecostruzioni.it

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

SE NON TI ACCONTENTI dell'edilizia di consumo e cerchi una residenza di prestigio ampia, realizzata nel rispetto della massima qualità e dell'elevato grado di finitura e cura del dettaglio, costruita con materiali e tecnologie di ultima generazione e di primissima scelta, CHIAMACI.



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

VITTORIA
IMMOBILIARE COSTRUZIONI
Via G. Da Maiano, 23 - 48018 Faenza (RA)

CONTATTI
0546 26130
331 9451129

"Facciamo Case con il Cuore per farvi vivere meglio"

Vittoria Marri
Amministratore Unico



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.

agnola

produttori del territorio

Sulle altre specie quali sono le tendenze?

“Dopo l'albicocco e il pesco c'è forte richiesta di susino, specialmente per le varietà a buccia nera che vanno forte sia sui mercati nazionali che esteri. Quest'anno si è registrato un forte interesse per nuovi impianti di pero e noce da frutto, due specie sulle quali puntiamo molto”.

Quali sono le aziende che investono maggiormente in innovazione varietale?

“Le aziende più attente sono quelle che guardano ad una dimensione maggiore e che innovano, sia in termini di novità varietali sia in termini di organizzazione industriale. Queste aziende sono quelle oggi più adatte a rispondere alle richieste del mercato che, lo sottolineo, chiede frutti colorati, dal buon sapore e con una buona tenuta alla manipolazione e conservazione”.

Ilaria Florio



colture reddito

starsi anche sul nostro territorio dello *Pseudomonas syringae* (pv. actinidiae) ma in queste settimane le cose si sono calmate, soprattutto per quel che riguarda il kiwi verde - conclude -. Sul giallo c'è più movimento ma è paragonabile a quanto sta accadendo su albicocche e susine”.

L'azienda agricola Quadri-foglio - Piante da Frutto per l'agricoltura ha sede legale e operativa a Bagnacavallo ma porta avanti la produzione vivaistica nella zona di Anita dove, grazie all'assenza di frutteti, può garantire maggiore sicurezza fito-sanitaria alle piante.

Mabel Altini

IL PRODUTTORE

“Per stare sul mercato abbiamo puntato su innovazione varietale e moderne tecniche produttive e di irrigazione”

Damiano Banzola, 35 anni e romagnolo doc, porta avanti la sua azienda agricola da tre generazioni. Insieme a suo padre coltivano circa una ventina di ettari a kiwi verdi e gialli, pesche nettarine e da sciroppo e viti. “La mia azienda agricola esiste da tre generazioni e insieme a mio padre abbiamo affrontato vari passaggi nel corso degli anni”.

Qual è stato il primo significativo cambiamento?

“Circa 10 anni fa abbiamo deciso di passare dalle nettarine acide alle subacide, più dolci e colorate e quindi maggiormente apprezzate dal consumatore. Coltiviamo inoltre la pesca da sciroppo, varietà un po' abbandonata nel corso degli anni poi ripresa negli ultimi tempi grazie al progetto Conserve Italia. Il secondo punto di svolta nella storia dell'azienda ha riguardato i kiwi, anche in questo caso abbiamo deciso di aggiungere una varietà, a polpa gialla, al verde tradizionale. Oggi, dopo l'abbattimento delle piante a causa della batteriosi, è il primo anno che stiamo di nuovo raccogliendo. Abbiamo preso la decisione di aggiungere la varietà gialla per diversificare i prodotti, dal momento che sono colture che raccogliamo in diversi periodi dell'anno e permettono quindi all'azienda di mantenersi 'viva' sul mercato”.

L'innovazione riguarda solo i prodotti?

“Assolutamente no. Riguarda, ad esempio, anche i metodi di coltivazione come l'irrigazione. Ogni aspetto del nostro lavoro, pur sembrando sempre

uguale, ha bisogno di costanti modifiche e adeguamenti per essere sempre al top. La continua modifica delle tecniche colturali, per esempio, consente all'azienda di risparmiare energie e soldi. Inoltre è giusto fare un piccolo accenno alla questione concimi: in un mondo, quello agricolo, sempre più attento alla qualità e alle proprietà organolettiche dei prodotti, anche le aziende sono tenute ad andare incontro, come tutti, alla salvaguardia del prodotto riducendo in modo consistente l'impatto ambientale”.

Cambiare vuol dire anche rischiare?

“Sì, quando scelgo di rinnovare un impianto, ad esempio, devo essere consapevole della scelta che sto facendo e valutare i pro e i contro del mio investimento anche se talvolta è necessario osare senza sapere cosa mi riserverà il futuro. Per riuscire a tenere il passo di un mercato in costante cambiamento noi, come ogni azienda, nel nostro piccolo facciamo quel che si può anche se non è facile cambiare da un giorno all'altro”.

Silvia Benericetti

.....
“Il secondo punto di svolta ha riguardato il kiwi: abbiamo deciso di aggiungere al verde tradizionale il giallo, per ampliare il calendario produttivo

PERDI 10 KG IN 3 MESI

CENTRI DIMAGRIMENTO
Thomas Tai[®]
 e BENESSERE

website: www.thomastai.it - [f @thomastaidimagrimento](https://www.facebook.com/thomastaidimagrimento)

LUGO - VILLA BOLIS - Via Corriera, 5 - Tel 0545 78347
RAVENNA - Via Bovini, 68 - Tel 0544 465033



Effetto Thomas Tai

Nel 1999 a Barbiano di Cotignola, nella suggestiva Villa Bolis, nasce Thomas Tai che opera nel settore del dimagrimento. I clienti che hanno varcato la soglia del centro sono stati motivati dall'eccellenza e dalla professionalità di un team di persone qualificate: Consulenti, Biologi nutrizionisti, Personal Trainer, Massofioterapisti e Beauty Specialist, definiti dai clienti stessi "maghi" dell'equilibrio psicofisico.

LA MAGIA THOMASTAI



Perdere peso nel centro Thomas Tai di Lugo è proprio una vera magia. Qui entri in un posto incantato, ambienti storici impreziositi da fregi architettonici e ampi saloni affrescati. Appena varchi la soglia del centro trovi una persona ad accoglierti con un sorriso ed un caldo "benvenuto" e da subito percepisci di essere a casa.

C'ERA UNA VOLTA

Ogni fiaba inizia con "c'era una volta". Quella al Thomas Tai ha un protagonista che vuole sconfiggere un disagio, ci ha provato tante volte e con diverse armi. Ha cercato su internet, su riviste specializzate, ha poi trovato armi sotto forma di diete conta calorie, diete alla moda, diete iperproteiche o ipocaloriche, ha trovato persino strumenti che con soli 5 minuti al giorno promettevano miracoli e che ora giacciono sotto il letto impolverati. Qualche volta ha persino sostituito alimenti veri con alimenti in polvere o in pillole degni di veri astronauti, grazie ai quali ha pensato di risolvere il problema ma che dopo poco si è invece ripresentato più di prima. Ormai senza speranze e al limite delle forze, il protagonista si rassegna, fin quando un amico gli consiglia un posto in cui le persone perdono peso e mantengono il risultato ottenuto.

I "MAGHI" DELL'EQUILIBRIO PSICOFISICO

In tutte le fiabe ci sono personaggi magici, figure che dal primo incontro percepisci come familiari. Sembra proprio che abitino tutti nella villa al Centro Thomas Tai di Barbiano di Cotignola. **La CONSULENTE è LA FATA** gentile, che ti ascolta e con la sua esperienza mette a punto un programma di dimagrimento e rimodellamento personalizzato. Lei rispetta le tue esigenze e senza sconvolgerti la vita, trova la soluzione migliore per farti raggiungere il tuo obiettivo, accompagnandoti per mano durante tutto il percorso.

Il NUTRIZIONISTA è IL MAGO, che con la sua sapienza e conoscenza interverrà sulla tua alimentazione. Ti indicherà come mangiare sano, acquistando gli alimenti nel tuo negozio di fiducia, senza privarti delle cose che ami. Con lui la magia è presto fatta, perderai peso anche mangiando di più e sin dal primo mese ti sentirai davvero bene. Come ogni viaggio fantastico, avrai dei compagni, uomini e donne straordinari che saranno presenti e ti aiuteranno in ogni momento.

Il POSTUROLOGO, che con fare delicato e riflessivo studierà il tuo corpo e ti aiuterà ad alleviare le patologie dolorose attraverso la tua postura. Ti seguirà sino alla risoluzione dei tuoi dolori e sarà presente ogni qualvolta lo chiederai.

Il PERSONAL TRAINER è agile, vivace, lui ti darà la carica e ti farà saltare di gioia. Con lui viaggerai per tutto il percorso all'interno di un lettino dimagrante dove svolgerai movimenti mirati che ti faranno perdere peso. Ti seguirà per tutto il percorso per 2 volte a settimana.

E poi arrivano loro... i massofisioterapisti, le operatrici olistiche e le estetiste, premurosi, disponibili e attenti. Sono fedeli topolini che al tuo arrivo si trasformano in destrieri. Presenti durante tutto il tuo percorso, con loro troverai benessere e bellezza.

Utilizzeranno apparecchiature super tecnologiche che ti massaggeranno, riscalderanno il tuo corpo per modellarlo e per ridurre i centimetri di troppo.

Potrai indossare nuovamente i tuoi pantaloni preferiti e le tue camicie senza temere che i bottoni diventino proiettili. Con loro, anche se perderai tanto peso, il tuo viso resterà compatto e senza rughe, radioso come speravi.



Dimagrimento 10 e lode

Dimagrire con Thomas Tai non pesa, è un dimagrimento da 10 e lode perché, magia o realtà, con questo metodo si raggiungono gli obiettivi grazie a 10 buone ragioni:

1. Prima seduta gratuita, nella quale sarà impostato il tuo percorso tenendo conto di tutti gli aspetti. Potrai tornare a casa, parlarne con i tuoi familiari e contattarci telefonicamente per fissare la prima seduta.
2. Fino a 6 professionisti, ognuno con una specializzazione diversa che si occuperanno dei diversi aspetti, lasciando a te solo il piacere di dimagrire.
3. Ci sono sedute che potrai prenotare di volta in volta senza dover sconvolgere la tua agenda, mantenendo la tua libertà.
4. Sedute che potrai spostare fino alle ore 18.00 del giorno prima dell'appuntamento. Non preoccuparti, ogni seduta che sposterai per tue esigenze, sarà recuperata entro la settimana per mantenere il numero di sedute settimanali come da programma.
5. Si pagano solo le sedute che si effettuano, per cui se hai imprevisti e/o vacanze in vista, il pacchetto viene sospeso e ripreso al rientro.
6. A casa sarà tutto più semplice, perché non dovrai ricercare cibi particolari e non dovrai preparare diversi menù, potrai mangiare tutto ciò che mangiano i tuoi familiari.
7. Finalmente potrai gioire anche tu di poter mangiare con gli amici, potrai mangiare una pizza, al posto della solita insalata mista. Il giorno dopo, grazie ai consigli del dottore nutrizionista, saprai come comportarti.
8. Assistenza costante durante tutto il percorso. Ogni volta che farai una seduta sarà controllato il tuo peso ed ogni due settimane le misure. In questo modo sarà monitorato l'andamento del tuo dimagrimento.
9. Risultati sin dal primo mese, ti sentirai bene dentro e fuori, questo ti motiverà ad andare avanti con più forza ed energia di quando hai iniziato.
10. Al termine del percorso ti resterà il piacere di aver perso peso e preso vita e... di poter indossare quell'abito che ti piace tanto.

LA REALTÀ THOMAS TAI

La realtà è che i personaggi sono dei veri professionisti, ognuno di loro ha una vera specializzazione, con riconoscimenti veri. Non sono persone qualsiasi che si sono inventati un mestiere, ma sono medici e professionisti del settore. Applicano tutti un metodo infallibile, naturale e che rispetta il tuo corpo. Potrai raggiungere i tuoi obiettivi senza fatiche inutili e con la giusta serenità, facendo un percorso con un numero di sedute ben definite in un determinato arco di tempo.



LA GARANZIA DEL RISULTATO

Il percorso è alla portata di tutti. Puoi decidere di perdere peso a step: ci vogliono 3 mesi per perdere 10 chili, quelli veri, quelli che non si recuperano. E sai il perché? Perché hai adottato insieme ai professionisti del dimagrimento uno stile di vita sano ed equilibrato. E non solo... perché hai perso chili anche grazie all'aumento del tuo metabolismo basale che continuerà a lavorare anche nei mesi successivi al tuo percorso. E solo adesso, che hai perso peso, puoi dire che al Thomas Tai la realtà supera la fantasia, e scegliere di restare con noi con il tuo abbonamento palestra di mantenimento. Ma questa è un'altra storia...

CENTRI DIMAGRIMENTO
Thomas Tai[®]
e BENESSERE

Sede LUGO - via Corriera, 5 Tel 0545.78347
www.thomastai.it - [f](#)@thomastaidimagrimento

AGRINTESA

Cooperativa solida e valore della produzione in crescita

Approvato dai soci il bilancio 2015 della cooperativa ortofrutticola di Faenza. Gestiti complessivamente 4,6 milioni di quintali di prodotto

Con un valore della produzione di 277 milioni di euro e un utile d'esercizio di 597mila euro si è chiuso il bilancio 2015-2016 della cooperativa ortofrutticola Agrintesa di Faenza. "Nel mese di ottobre si sono tenute le assemblee di approvazione del bilancio che hanno registrato una buona partecipazione da parte della base sociale - evidenzia il direttore Cristian Moretti -. Pur in un contesto complesso come quello attuale va detto che la cooperativa si conferma molto solida e ha raggiunto un patrimonio netto di 110 milioni e 800mila euro. Al di là del bilancio sono significativi anche i dati relativi alla gestione del prodotto che hanno raggiunto i 3 milioni di quintali per quanto riguarda l'ortofrutta e 1,6 milioni di quintali per quel che concerne l'uva".

Dati complessivamente positivi e in crescita che dimostrano il dinamismo di Agrintesa e dei propri soci che, nonostante l'ormai perdurante stato di difficoltà generale del settore, continuano a credere e a investire nella propria attività, anche diversificando e specializzandosi su colture fino a qualche anno fa meno presenti nel nostro territorio. "Le assemblee sono state un momento di confronto importante con i soci - continua Moretti -. Nella stessa occasione è stato anche proposto e approvato un nuovo regolamento di finanziamento che supporterà tutti i rinnovi frutticoli contemplati dalla lista varietale definita in cooperativa. Tale finanziamento, che avrà durata di

5 anni, è già operativo dal 2016 e prevede un'erogazione di 5mila euro per ettaro (attualmente a tasso zero) che il socio restituirà gradualmente nei primi 3 anni di entrata in produzione del frutteto. Si tratta di un'operazione molto importante che ha l'obiettivo di sostenere tutti i soci completamente integrati nella cooperativa e che credono, attraverso nuovi investimenti, nel rapporto con la propria cooperativa e nel futuro della frutticoltura emiliano-romagnola".

Presentata anche la liquidazione ai soci della vendemmia 2015 che ha registrato un livello di crescita sensibilmente più alto rispetto al deludente 2014, collocandosi

su valori soddisfacenti e sensibilmente superiori a quelli previsti in fase di vendemmia: "La buona qualità delle uve, gli importanti volumi conferiti, l'attenta e scrupolosa conduzione della cantina oltre ad una gestione commerciale mirata a clienti e mercati qualificati sono gli 'ingredienti' che hanno generato un risultato finale che consideriamo positivo - mette in luce il direttore -. Per quanto riguarda il 2016 posso dire che i quantitativi di uve conferite si sono attestati poco al di sotto di 1 milione e 650mila quintali confermando le attese sulla qualità. Anche i parametri sono risultati molto buoni, soprattutto sulle uve bianche".

Tra le novità attese nel mese di novembre il



I soci in assemblea a Faenza. Nel tondo, da sinistra, Giuseppe Gambi, Cristian Moretti e Raffaele Drei

NOVITA'

E' on line il nuovo sito

Per essere sempre più vicini ai propri stakeholder la cooperativa Agrintesa ha deciso di rinnovare il proprio sito internet www.agrintesa.it.

Tra gli elementi di forza del nuovo portale, on line da alcuni giorni, ci sono la dettagliata area dedicata ai punti vendita e l'ampio spazio rivolto alla presentazione della cooperativa, dei valori che la guidano e della diffusa base sociale. Sempre nell'area punti vendita inoltre, è stata inserita la possibilità di iscriversi alla newsletter per essere sempre informati su prodotti e promozioni. Completamente rinnovato nella grafica il nuovo sito ha mantenuto l'area riservata a soci e dipendenti che possono così accedere, attraverso il portale, ad informazioni e comunicazioni riservate.

In novembre è in programma il lancio pubblicitario televisivo del marchio Opera

lancio pubblicitario, sui principali network televisivi, del marchio Opera: "Si tratta di un'operazione significativa che ha l'obiettivo di posizionare e identificare sul mercato le nostre pere che, dal 2015, vengono gestite all'interno di questo nuovo modello aggregativo - evidenzia -. Agrintesa è parte integrante di Opera, cooperativa nata per valorizzare al meglio le pere dei soci aderenti, incentivandone il consumo e la notorietà attraverso la creazione di un marchio distintivo e riconoscibile".

Venendo infine alla gestione ordinaria, a poche settimane dalla chiusura della vendemmia si guarda all'imminente campagna di commercializzazione di pere, kiwi, kaki e alcune varietà di mele. "Per questi prodotti i conferimenti termineranno a breve e chiuderanno le raccolte 2016 - conclude Moretti -. Ci attendiamo buoni risultati dal mercato soprattutto per kiwi e pere".

Mabel Altini

MI PIACE LA FRUTTA, SCELGO AGRINTESA!

Dal mese di novembre, nei punti vendita Agrintesa, saranno presentate le pere a marchio Opera. Pere 100% italiane, una vera Opera d'arte. Venite a scoprirle.

LE PERE OPERA SONO SELEZIONATE FRA LE MIGLIORI PRODUZIONI DEL NOSTRO TERRITORIO, PER OFFRIRTI SEMPRE UN PRODOTTO DI STAGIONE, PRONTO DA GUSTARE.
Dolci e succose con la polpa fondente o croccanti, saporite e dissetanti; fra le diverse varietà di pere a marchio OPERA troverai sicuramente quella più adatta ai tuoi gusti.

Tutti i negozi su www.agrintesa.it

agrintesa
Insieme più grandi

CLAI

Si torna a Scuola di Cucina

La cooperativa di Sasso Morelli protagonista al Bacchanale di Imola con diverse iniziative

“Chicchi, grani e farine”, è questo il tema scelto per la nuova edizione del Bacchanale, partito sabato 5 novembre, che animerà la città di Imola e dintorni con diverse iniziative promosse da oltre 50 ristoratori. Come ormai tradizione la cooperativa Clai di Sasso Morelli sarà tra i protagonisti della manifestazione, proponendo la richiestissima Scuola di Cucina che ha già preso il via domenica 6 novembre.

“Come di consuetudine le ricette che presentiamo quest’anno agli ‘alunni’ della Scuola sono ispirate al tema del Bacchanale - spiega Fabrizio Facciani, responsabile negozi Clai -, quindi parliamo di piatti e preparazioni dove pane, farine e legumi fanno la differenza. Novità di quest’anno è il cambio di location della Scuola che è stata predisposta nei locali adiacenti la Macelleria del Contadino di Sasso Morelli (via Gambellara 62/a), dove si sta svolgendo la sfida di Master Clai 2016, un set molto accogliente e ben attrezzato per preparare, cucinare e presentare al meglio le ri-



cette”. Il secondo e ultimo appuntamento con la Scuola ancora in programma è quello di domenica 13 novembre dalle 15 alle 18 (posti limitati, per prenotazioni 0542 26484). Il tema “impanati e non” vedrà la qualità della carne Clai sposarsi con farine e legumi in gustose ricette. “Gli chef che abbiamo scelto

per le due lezioni - continua Facciani - sono professori di cucina che insegnano presso gli Istituti alberghieri del nostro territorio e che già da diversi anni collaborano con noi in diverse occasioni”.

Oltre agli appuntamenti con la Scuola di Cucina la cooperativa di Sasso Morelli ha or-

Domenica 13 novembre
secondo e ultimo
appuntamento con la Scuola
a Sasso Morelli con le ricette
“impanati e non”

ganizzato per domenica 20 novembre alle ore 15,30 nella Macelleria del Contadino di vicolo Inferno 7, in centro a Imola, l’evento “Nuvola bianca... il gioco della pizza” dedicato alla preparazione di pizze farcite con vari salumi Clai da parte di bambini (grandi e piccoli) in base alla loro creatività. “In questa occasione - conclude Facciani - saranno presenti diversi animatori per stimolare la partecipazione e creare un clima di festa e convivialità. Il nostro negozio, inoltre, sarà aperto in via straordinaria e proporrà ai clienti diverse speciali offerte”. (i.f.)

Il Made in Italy Clai a Parigi

La Clai, insieme a Zuarina (azienda famosa per la produzione di prosciutto di Parma), ha rappresentato il Made in Italy alla Fiera internazionale dell’alimentazione Sial, che si è tenuta a Parigi dal 16 al 20 ottobre, puntando tutto sulla promozione dei propri prodotti realizzati al 100% con carne italiana.

“Tutti i nostri salami provengono da una filiera controllata, dai campi alla tavola, e rigorosamente tutta Made in Italy - ha spiegato il direttore Pietro D’Angeli -. Ogni salame è prodotto esclusivamente con carni di suini italiani, nati, allevati e macellati in Italia: una scelta produttiva sull’intera gamma che è una vera rarità nel settore

industriale dei salumi. Dopo aver conquistato ampi spazi di mercato nazionale, ora puntiamo ad incrementare la presenza della nostra qualità 100% italiana nei mercati esteri”.

Durante il Salone alimentare oltre agli storici prodotti, la cooperativa ha esposto anche i salami speciali “Strolghino allo zenzero Clai” e “Strolghino al tartufo nero estivo Clai” che sono stati inseriti all’interno del Grand Prix Sial Innovation come prodotti più innovativi del 2016.

“Continueremo a investire in qualità e innovazione - conclude il direttore generale - e, a tal proposito, in queste settimane sono partiti i lavori per la realizzazione di una nuova area produttiva Clai di oltre 2500 metri quadrati, che ospiterà nuove celle per la stagionatura dei salami, una centrale frigorifera e nuovi laboratori. Un



investimento da 8 milioni di euro che dimostra la nostra fiducia nel futuro e nell’autentico Made in Italy”. (i.r.)

clai



SALSICCIA FRESCA

€ 5,80 al kg

OFFERTA VALIDA DAL 14 AL 26 NOVEMBRE 2016

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

FAENZA

Via San Silvestro, 176
Tel 0546 646435

RIOLO TERME

Via A. Moro, 20/C
Tel. 0546 70504

INFO E PRENOTAZIONI:

www.macelleriedelcontadino.it

CONSERVE ITALIA

Festa di compleanno al Palafiera di Forlì

Di fronte ad un pubblico di 4mila persone, ripercorsa la storia dell'azienda che oggi rappresenta la prima industria conserviera cooperativa italiana. Celebrati anche i 70 anni del marchio Yoga e i 160 di Cirio

Una grande festa alla quale ha partecipato un pubblico di oltre 4mila persone, composto in gran parte da dipendenti e collaboratori, provenienti da tutti gli stabilimenti italiani del Gruppo e dalle società controllate presenti all'estero, oltre che da una nutrita rappresentanza dei 14mila produttori agricoli aderenti alle cooperative associate: con questo evento, organizzato al Palafiera di Forlì, Conserve Italia ha celebrato il proprio quarantennale e contemporaneamente i 70 anni del marchio Yoga e i 160 di Cirio. Tre esperienze nate e cresciute nel Belpaese e sviluppatesi grazie all'impegno di uomini eccezionali che hanno saputo unire le forze per ottenere buoni frutti dando vita ad una realtà leader nell'agroalimentare. Tra un compleanno e l'altro, la serata di Forlì ha rappresentato una piacevole occasione per rinsaldare lo spirito di squadra, il senso di appartenenza e l'orgoglio per la storia e gli sforzi compiuti in questi anni dall'azienda. "Quarant'anni fa, alcune cooperative, al fine di valorizzare le produzioni dei soci, hanno dato avvio a questo

sogno, decidendo di fare rete e seguendo i principi di mutualità tipici della cooperazione, come ha ricordato il presidente Maurizio Gardini. Oggi, Conserve Italia rappresenta una realtà di successo, una cooperativa vera, capace di interpretare al meglio la propria mission, ovvero valorizzare i prodotti agricoli dei soci in modo completo, dalla coltivazione alla tavola del consumatore. E lo spirito cooperativo dell'azienda è testimoniato anche dallo scambio intergenerazionale tra uomini e donne accomunati dalla stessa passione".

"Dopo gli importanti obiettivi raggiunti in questi anni - ha ricordato il direttore generale Pier Paolo

Rosetti - il futuro di Conserve Italia passa dall'ulteriore sviluppo del made in Italy attraverso l'incremento di progetti di filiera che consentano di estendere le produzioni presso i soci dell'azienda. Innovazione e nuovi prodotti permettono infatti di ottenere maggior valore aggiunto e di entrare più facilmente sui nuovi mercati, offrendo importanti alternative ai soci in questi anni così difficili per il settore agricolo".

La festa organizzata al Palafiera

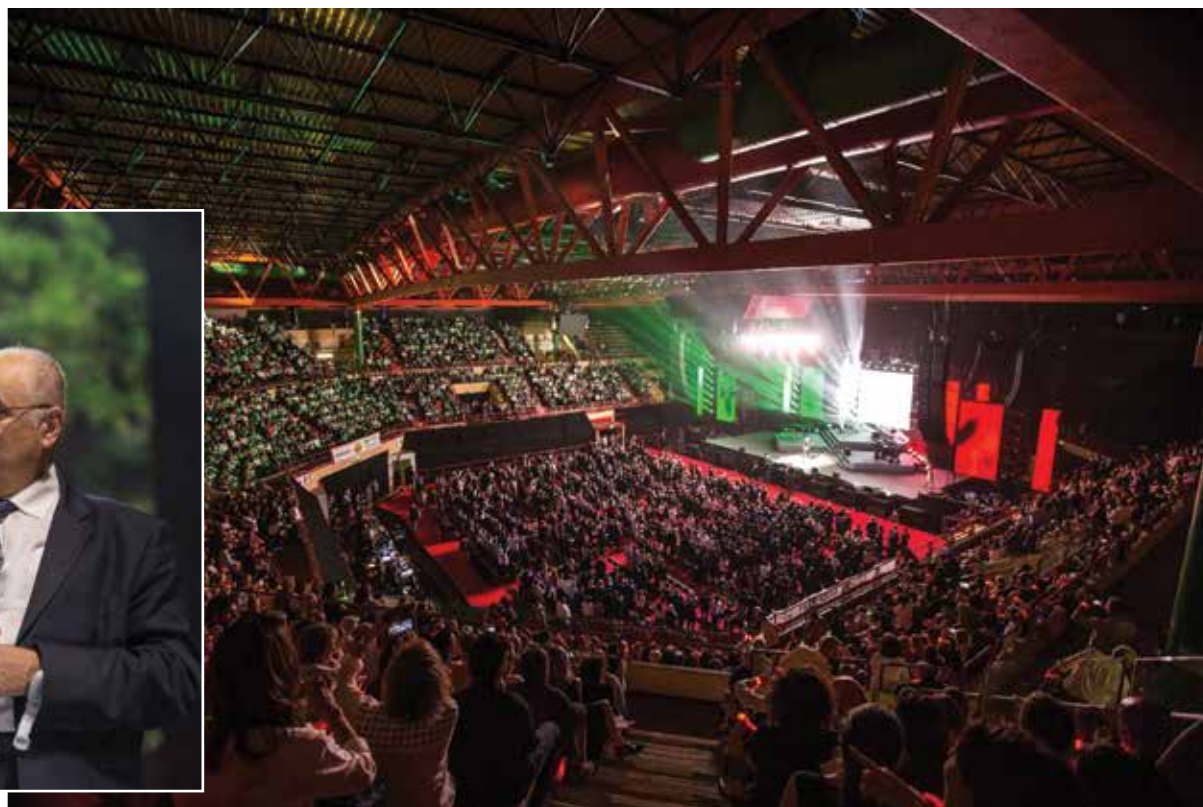
di Forlì è stata arricchita dalla presenza del presidente del consiglio Matteo Renzi che, insieme

.....

Conserve Italia interpreta al meglio la propria mission, ovvero valorizzare i prodotti agricoli dei soci

.....

al ministro delle politiche agricole Maurizio Martina, al ministro del lavoro Giuliano Poletti e al sottosegretario al ministero dell'economia Paola De Micheli, ha reso merito al lavoro svolto in questi anni da Conserve Italia. Un'impresa cooperativa che ha realizzato una storia importante e ha saputo portare nel mondo il made in Italy più vero ed autentico, esportando prodotti di qualità ottenuti con materie prime coltivate e lavorate in Italia.





Cuor di pelato
l'eccellenza del pelato
diventa

SALSA PRONTA



Novità!



servizi di ufficio stampa

servizi di grafica

pubblicazioni

aggiornamento siti internet

aggiornamento social network

produzione contenuti

consulenza

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

in  **piazza**

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

VINO

Vendemmia 2016: analisi e prospettive

Giordano Zinzani, enologo del Gruppo Caviro, traccia una panoramica della campagna uve in Italia, Europa e paesi extra UE

La vendemmia 2016 in Romagna, che si è conclusa da alcuni giorni si può considerare ottima, con punte anche di eccellenza.

Condizioni climatiche

L'inverno 2015/16 è stato decisamente mite con scarse precipitazioni piovose e nevose, soprattutto nel periodo novembre-gennaio. Per contro, la primavera e l'inizio dell'estate sono state invece caratterizzate da piogge abbastanza abbondanti e, dopo un buon germogliamento e una fioritura abbondante, le basse temperature di inizio maggio hanno condizionato per alcune varietà la fase di allegazione. La forte umidità aveva fatto temere per attacchi di peronospora, ma i tempestivi trattamenti sono stati in grado di tenere i vigneti in perfetto stato sanitario e vegetativo. Ottimo l'andamento climatico per i mesi di agosto e settembre che, con notevoli sbalzi termici notte/giorno e con un buon soleggiamento, ha creato le condizioni ideali per la fase di maturazione. Le piogge inoltre hanno scongiurato possibili problemi di scarsità idrica nei terreni collinari.

Tempi, quantità e qualità

E' stata una vendemmia con un calendario ritornato nella norma, dopo anni di forti anticipi di raccolta, ed è stata una vendemmia lunga. Si è iniziato con la raccolta di Chardonnay e Pinot Bianco nella terza decade di agosto per finire oltre il 20 ottobre con gli ultimi Sangiovesi e Cabernet. L'uva è arrivata in cantina quasi sempre in un ottimo stato sanitario, con un buon equilibrio fra zuccheri e acidi, specialmente per le uve bianche, con gradazioni anche abbastanza elevate. Buon risultato medio anche da un punto di vista quantitativo, con qualche punto percentuale sopra al 2015 e incremento delle gradazioni. Buona vendemmia anche per il versante emiliano della nostra regione, con uve molto sane e incremento del quantitativo. A trainare l'aumento è stata soprattutto la varietà Ancellotta, mentre per il Lambrusco si segnalano quantitativi stabili o in leggera diminuzione, specie nelle zone collinari. Anche in Veneto e Friuli buona qualità e quantità. Il sole di luglio, agosto e settembre ha consentito una buona maturazione e possiamo già dire che il 2016 sarà un'ottima annata, sia per vini bianchi che i rossi della Valpolicella. Molto



bene nelle Marche anche per il Verdicchio.

Regioni tra alti e bassi

Purtroppo però la vendemmia 2016 non è stata perfetta in tutte le regioni. In Toscana si registra una situazione non omogenea con abbondante raccolto nella parte nord-ovest della provincia di Firenze e qualche problema in altre zone colpite da siccità. L'Abruzzo, pur con una produzione quantitativamente buona, ha avuto qualche problema per la maturazione del Montepulciano, vitigno tardivo, che ha subito le troppe piogge di agosto-settembre. E' andata meglio per i vitigni bianchi raccolti ad inizio settembre. Anche la Puglia, specie del Nord, ha sofferto a causa delle abbondanti piogge mentre è stata migliore la situazione nel Salento. Buono il risultato qualitativo in Sicilia, pur con un calo di produzione a causa della peronospora che aveva attaccato i grappoli in giugno. Non si conoscono ancora i risultati quantitativi finali di tutte le produzioni, ma l'Italia rimane il primo produttore di vino, e le cantine associate a Caviro (distribuite in 7 regioni italiane) hanno vinificato circa il 10% dell'uva nazionale prodotta. E' stato invece un anno molto travagliato per la viticoltura francese che fa stimare un calo del 12% sulla precedente vendemmia e una produzione nella media per gli spagnoli.

Europa, nel dettaglio

L'analisi sulla vendemmia 2016 di Copacogeca, l'associazione delle organizzazioni

e delle cooperative agricole europee, dice: "Nel 2016 l'Italia si conferma il primo Paese produttore di vino in Europa e nel mondo. L'Italia ha prodotto 50,3 milioni di ettolitri (1,2 in meno rispetto al 2015), seguita dalla Francia con 42 milioni di ettolitri (in calo del 12%), e dalla Spagna con 41,5, dove però ci sono regioni in cui le operazioni di raccolta non sono ancora terminate. Crolla la produzione in Portogallo (-20%) e riduzioni più contenute si registrano in tutti i Paesi pro-

duttori dell'Ue, fatta eccezione per l'Ungheria". L'OIV, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, ha fatto un'analisi più precisa stimando la produzione mondiale 2016 in 259 milioni di ettolitri, una delle più basse degli ultimi 20 anni (-5% complessivo). Nella UE, la produzione media di vino è stimata in 158,5 Mio hl (esclusi succhi e mosti), pari a un calo significativo di 7,7 Mio hl rispetto alla produzione media 2015 (166,2 Mio hl). In questo contesto l'Italia ha registrato una flessione del 2% (48,8 Mio hl) e la Francia una riduzione del 12% (42,2 Mio hl). Solo la Spagna, con circa 37,8 Mio hl (+1% rispetto al 2015) vede una lieve crescita. Germania e il Portogallo, con rispettivamente 8,4 e 5,6 Mio hl, si inseriscono nella tendenza al ribasso (-4% e -20%), mentre in Romania (4,8 Mio hl) e in Grecia (2,6 Mio hl) la produzione è in aumento (+37% e +2%). La Bulgaria, con 1,3 Mio hl, registra un livello di produzione adeguato al suo potenziale dopo la produzione molto scarsa del 2014. Si segnala che in Austria e in Ungheria le previsioni di produzione 2016, con rispettivamente 1,8 e 2,7 Mio hl, segnano un calo rispetto ai livelli di produzione 2015 (-21% e -6%).

Paesi extra Ue

Nei principali paesi produttori al di fuori dell'UE, la produzione 2016, come già quella 2015, si dovrebbe confermare in calo rispetto alla produzione elevata del 2013 e 2014.

Giordano Zinzani

CAVIROTECA

Sconto del 20%
fino al 30 novembre

Rosso di Montalcino DOC Cantina di Montalcino
Valpolicella Ripasso DOC Superiore Mara Cesari
Vigna Pedale Castel del Monte DOC Riserva Torrevento
Marche IGT Passerina Colonnara
Friuli DOC Grave Sauvignon Romio
Romagna DOC Sangiovese Romio

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

www.caviroteca.it

COLAS VIGILANZA
La tua casa in mani sicure

Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

Le nostre sedi

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

Forlì
Via Galfarelli 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

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

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

RAPPRESENTANZA

“Fare di più con meno”

Fabiola Di Loreto, direttore generale nazionale di Confcooperative, fa il punto su Alleanza delle Cooperative e politiche di area vasta

C'era anche Fabiola Di Loreto, direttore generale di Confcooperative, all'ultimo consiglio provinciale di Confcooperative Ravenna che si è tenuto lo scorso 20 ottobre a Ravenna per discutere delle più attuali questioni politico-strategiche e per presentare i dati economici relativi all'anno 2015.

L'incontro, che si è tenuto nella sede di via Di Roma, è stato un'importante occasione di confronto sui temi dell'area vasta e dell'Alleanza delle Cooperative ormai alle porte: “Il processo dell'Alleanza è per noi irreversibile e ci ha consentito di raggiungere risultati straordinari che le tre associazioni, singolarmente, non avrebbero raggiunto - commenta il direttore Di Loreto a margine dell'evento -. In un paese investito da una forte crisi della rappresentanza stiamo lavorando a un obiettivo che finora non è riuscito a nessuno e su

.....
“Il processo dell'Alleanza è per noi irreversibile. Il modello che vogliamo va costruito sui territori per rispondere ai bisogni delle comunità”

tanti punti siamo avanti agli altri”.

Manca poco al 2017, quale sarà il modello dell'Alleanza delle Cooperative?

“Il modello che vogliamo e dobbiamo costruire è quello di un'organizzazione territorialmente presente, con una visione fortemente legata ai principi dell'articolo 45 della Costituzione e della funzione sociale che quell'articolo ci consegna: di risposta ai bisogni dei cittadini e delle comunità”.

Nel nostro territorio si sta lavorando alla costituzione di Confcooperative Romagna, un nuovo livello di rappresentanza di area vasta sulle tracce di quanto già fatto da Provincia, Ausl, Cisl e Legacoop. Qual è la posizione di Confcooperative rispetto all'area vasta?

“Quello che si sta facendo in Romagna non

.....
“L'area vasta crea una nuova geografia organizzativa che interessa 7mila cooperative sulle 19mila aderenti. Questo significa il 30% degli occupati”

è un caso isolato ma rientra nella più ampia strategia politico-organizzativa decisa dalla Conferenza Organizzativa con la quale la presidenza Gardini ha fissato le linee fondamentali per rinnovare e modellare l'organizzazione. Il punto da cui partire è sempre la risposta alle esigenze delle cooperative e dei operatori. E quindi dare di più con meno. Elevare la qualità della rappresentanza e dei servizi sul territorio”.

Ci sono altri territori che hanno già fatto questo passo?

“L'area vasta è una riorganizzazione che crea una nuova geografia organizzativa e che interessa 7mila cooperative sulle 19mila aderenti. Questo significa oltre il 30% degli occupati (530mila in totale) e del fatturato complessivo delle imprese aderenti. La riorganizzazione ha coinvolto complessivamente 11 regioni con intensità diversa”.

Può fare qualche esempio?

“Nello specifico le 25 unioni territoriali di Calabria, Campania, Sicilia, Abruzzo e Marche sono confluite in unioni regionali potenziate. Due invece sono state le regioni (Toscana e Piemonte) coinvolte nel modello delle macro aree. La prima attraverso la riorganizzazione in due aree Nord e Sud. La seconda invece con la riorganizzazione in tre aree Piemonte Nord, Asti-Alessandria e Cuneo. Quattro invece le regioni coinvolte con la costituzione di unioni interprovinciali; nello specifico Liguria (Imperia Savona), Lombardia (Insubria e D'Adda), Lazio (Lazio Nord) e Veneto (Treviso Belluno)”.

Veniamo ora alla questione economico-occupazionale: qual è, a grandi linee, l'andamento delle cooperative negli ultimi mesi?



Il consiglio provinciale del 20 ottobre. Da sinistra Andrea Pazzi, Fabiola Di Loreto, Carlo Dalmonte e Francesco Milza.

“Le cooperative tengono sul fronte occupazionale anche se la ripresa, che ancora non c'è, ne frena i margini di sviluppo e di crescita. Tra i fattori principali: la debolezza della domanda interna, i ritardi nei pagamenti della Pubblica amministrazione, il dumping e la concorrenza sleale da parte delle false cooperative, la debole competitività del sistema Italia. Inutile

dire che le previsioni di sviluppo delle cooperative, come di tutte le imprese, dipendono dalle dinamiche macroeconomiche. L'indicazione è quella di fare rete, perseguire politiche di aggregazione e innovare l'offerta di beni e servizi per poter restare competitivi e intercettare nuove quote di mercato”.

Mabel Altini

CONFCOOPERATIVE RAVENNA

Presentati alle cooperative gli indicatori economici 2015

Crescono le cooperative associate (che passano dalle 226 del 2014 alle 228 del 2015) e il patrimonio netto mentre registrano un lieve calo numero dei soci, fatturato e ristorni.

In questo contesto il dato più “straordinario”, presentato nel corso dell'ultimo consiglio di Confcooperative Ravenna, riguarda in particolare le posizioni associative passate dalle 97.507 del 2014 alle 95.891 del 2015. Il calo, che si attesta sull'1,66%, è però motivato dal concretizzarsi di alcune aggregazioni e dalla riorganizzazione di alcune cooperative di consumo. In questo contesto va però sottolineato che Bcc ravennate e imolese e Cofra hanno ampliato in modo sensibile la propria base sociale nel 2015.

Tiene, nel complesso, il dato occupazionale che fa segnare un -0,34% corrispondente a 10.545 lavoratori. Occorre specificare che le oscillazioni occupazionali sono determinate principalmente dall'andamento del settore agricolo e dal ricorso, più o meno intenso, al lavoro stagionale.

In crescita, come detto, il patrimonio netto delle cooperative associate passato dai 631 milioni di euro del 2014 ai 645 milioni di euro del 2015 e il capitale sociale che si è attestato sui 124 milioni di euro (+12,11%).

Segno meno invece per il valore della produzione che con 2,037 miliardi di euro fa segnare un calo del 2,05%. Anche questo dato si lega principalmente al settore agricolo e alla minore valorizzazione del prodotto registrata nel 2015. In contrazione anche i ristorni ai soci che, dopo l'impennata del 2014 quando passarono da 2 a 2,7 milioni di euro, si fermano a quota 2,5 milioni di euro. (m.a.)

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 PA
 T: 0546.620548
 sdar@sdar.it www.sdar.it

XzioX Azione disinfettante e sanificazione dell'acqua

Alghie Batteri Virus

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

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

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

ALLEANZA COOPERATIVE

Uniti per salvaguardare l'identità delle cooperative sociali di inserimento lavorativo

In seguito all'accordo tra Atersir e sindacati sui contratti collettivi del settore idrico e rifiuti, il movimento cooperativo chiede l'intervento dei sindaci del territorio

E' di alcuni mesi fa la firma di un protocollo regionale sottoscritto da Atersir (Agenzia territoriale dell'Emilia Romagna per i servizi idrici e rifiuti) e le organizzazioni sindacali Cgil, Cisl e Uil sulle procedure di affidamento per il servizio di gestione integrata dei rifiuti urbani. Questo accordo, redatto in previsione dell'avvio delle procedure di affidamento dei servizi sul territorio regionale, potrebbe far sì che il contratto nazionale di riferimento per gli operatori della cooperazione sociale d'inserimento lavorativo (cooperative di tipo B), che operano in questo settore, venga sostituito con il contratto nazionale Fise, quello cioè previsto per gli operatori delle imprese che operano nel comparto dei rifiuti. Un contratto che non contiene alcuni particolari istituti che normano il lavoro con persone diversamente abili o svantaggiate; un contratto che rischia di penalizzare fortemente l'operato di queste imprese sociali.

Per scongiurare questa possibilità il movimento cooperativo unito si sta muovendo e, nelle prossime settimane, incontrerà tutti gli amministratori del territorio romagnolo per proporre loro la firma di un documento congiunto che salvaguardi le cooperative sociali di inserimento lavorativo.

"Riteniamo che l'applicazione di un determinato contratto collettivo non possa essere imposta quale requisito di partecipazione ad un bando né che una cooperativa subentrante ad un appalto sia obbligata ad applicare un contratto differente da quello della sua categoria - afferma Andrea Pazzi, direttore Confcooperative Ravenna -. Cosa differente sono gli adeguamenti retributivi e l'omogeneizzazione di alcuni istituti contrattuali. Questo discorso deve, a mio avviso, valere a maggior ragione per le cooperative sociali di tipo B. Costringere queste cooperative ad adottare un contratto di lavoro diverso da quello previsto per le cooperative sociali vuol dire non tenere conto delle loro straordinarie peculiarità. Le cooperative sociali di tipo B hanno come unico



"Costringere queste imprese ad adottare un contratto di lavoro diverso da quello previsto per le cooperative sociali vuol dire non tenere conto delle loro straordinarie peculiarità"

scopo l'inserimento nel mondo del lavoro di persone svantaggiate a causa di diversi motivi, che possono essere di disabilità psico-fisica o di emarginazione e disagio sociale. Le attività che svolgono quindi, e che spesso riguardano settori come i rifiuti, il giardinaggio e simili, sono solo funzionali al raggiungimento dello scopo primario". Il contratto collettivo previsto per le cooperative sociali di inserimento lavorativo tiene conto dell'alta percentuale di lavoratori svantaggiati che l'impresa ha nel suo orga-

Le cooperative sociali di tipo B solo in provincia di Ravenna hanno dato lavoro a 400 persone in situazione di svantaggio per un risparmio totale stimabile in 3,2 milioni di euro per lo Stato

nico e che raggiungono spesso punte del 50% sul totale. "L'applicazione del Fise ai lavoratori delle cooperative sociali porterebbe enormi difficoltà all'impresa - continua Pazzi -. Spesso il lavoro svolto da queste cooperative diventa un eccezionale sostegno al welfare del territorio non solo in termini sociali, ma anche economici. Basti pensare che una persona in situazione di svantaggio non inserita nel mondo del lavoro ha un costo stimato a carico della collettività pari a 8mila euro pro capite. Le nostre cooperati-

continua da pagina 1

Referendum: una scelta sulle riforme non un voto per o contro qualcuno

di Maurizio Gardini*

Dobbiamo impegnarci per dare trasparenza, democraticità, efficienza a un processo decisionale policentrico (Bce, Ue, Governo, Parlamento, Anac, Antitrust, Regioni, etc) a questa filiera complessa che alla fine produce regole per la vita delle imprese e dei cittadini. Sta qui la sfida per guidare il futuro del Paese.

Dobbiamo andare avanti a costruire soluzioni valide e nuove ai problemi che si presentano. L'Italia è solo all'inizio del suo cammino di modernizzazione. Le istituzioni e la politica vanno sollecitate e incoraggiate a fare di più, a fare con spirito aperto, a correggere con realismo sulla base della esperienza attuativa. Molte cose sono ancora da fare per dare un futuro vitale e soddisfacente agli italiani.

È sulla base di queste priorità che, a nostro avviso, si dovrebbe partecipare al dibattito referendario e decidere su come proseguire il percorso riformatore di cui il paese ha bisogno.

È con questo spirito che guardiamo alle riforme. Lo facciamo con l'animo dei operatori che fin dalle origini sono stati inventori di soluzioni nuove, autori di regole nuove per le loro attività, maestri di condivisione e responsabilità.

* Presidente Confcooperative

ve, solo in provincia di Ravenna, sono riuscite a dare un lavoro a circa 400 persone, il che vuol dire un risparmio stimabile in 3,2 milioni di euro. Per tutti questi motivi speriamo e chiediamo che la ricchezza, sociale ed economica, prodotta da queste speciali imprese non venga cancellata, ma preservata, e invitiamo tutti i sindaci del territorio ad unirsi alla nostra richiesta".

Ilaria Florio



PARAFARMACIA Ricci
D.SSA ANNA LISA COMASTRI

- OMEOPATIA
- FITOTERAPIA
- MEDICINA FUNZIONALE REGOLATORIA
- CONSULENZA SU APPUNTAMENTO
- FLORITERAPIA: COLLOQUIO E PREPARAZIONE
- TEST INTOLLERANZE
- TEST ALLERGIE
- MINERALOGRAMMA
- BIOTRICOTEST

- ANALISI COLESTEROLO, HDL, LDL, TRIGLICERIDI, GLICEMIA, GLICATA
- MISURAZIONE PRESSIONE ARTERIOSA
- FARMACI USO UMANO SOP E OTC
- FARMACI USO VETERINARIO CON E SENZA RICETTA
- ARTICOLI SANITARI
- PRIMA INFANZIA
- COSMETICA DERMATOLOGICA E NATURALE
- TRUCCO ANALLERGICO



Francesconi

Group Faenza

NUOVA LADA 4X4

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



**Vi aspettiamo per il cambio gomme estate/inverno
CON PREZZI VANTAGGIOSI!**

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

CMCF

Cooperativa Muratori Cementisti Faenza
Società Cooperativa

dal 1950 costruiamo
il vostro futuro

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

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

cmcf@cmcf.it www.cmcf.it

PROTOS
SOF



ISO 9001:2008
CERTIFICAZIONE 1990
ISTITUTO
GIORDANO



BOTTEGA DEI SERVIZI

Un punto di riferimento per famiglie e cittadini

Il suo obiettivo è sperimentare una modalità innovativa nel promuovere la cooperazione sul territorio contribuendo a sviluppare un nuovo welfare territoriale

La Bottega dei Servizi nasce in provincia di Ravenna (le sedi sono a Faenza in via Cavour 30 e a Ravenna in via Cassino 79/C) per rispondere ai bisogni di famiglie e cittadini in materia di welfare e assistenza domestica.

L'obiettivo è sperimentare una modalità innovativa di presentare e promuovere la cooperazione sul territorio, contribuendo a definire e sviluppare un nuovo welfare territoriale a 360 gradi: dal badantato all'assistenza infermieristica, dalle pulizie domestiche al giardinaggio.

Inoltre propone modalità di lavoro fra cooperative appartenenti a settori diversi valorizzando l'intersettorialità del movimento cooperativo.

L'innovazione della Bottega dei Servizi, che offre una vera e propria presa in carico dei bisogni delle famiglie, sta nella sperimentazione di modalità di promozione e offerta di servizi direttamente agli utenti, che possono così relazionarsi con un unico interlocutore; rende le famiglie protagoniste nella costruzione di soluzioni per i propri bisogni e al tempo stesso costruisce un sistema che si fa garante della qualità dei servizi offerti dalle cooperative.

Per ogni tipo di informazione o richiesta è possibile recarsi presso gli uffici di Faenza, da qualche mese trasferiti in via Cavour 30 (342 6452315) e di Ravenna in via Cassino 79/C (0544 271321).

La Bottega dei Servizi è sempre alla ricerca di personale socio-sanitario da inserire nel suo organico: tutti coloro che fossero interessati a candidarsi possono inviare il curriculum all'email faenza@bottegadeiservizi.it. (s.b.)

I servizi

Cura della persona
 Badanti a ore e conviventi
 Colf
 Baby Sitter
 Assistenza notturna ospedaliera o a domicilio
 Supporto allo studio e lezioni private a domicilio
 Pasti a domicilio

Cura degli spazi domestici
 Riqualificazione energetica
 Messa in sicurezza degli edifici
 Eliminazione barriere architettoniche
 Pulizie domestiche ordinarie e straordinarie
 Traslochi e sgombero cantine
 Giardinaggio e manutenzione del verde
 Tinteggiatura di interni ed esterni



Nella foto l'interno della sede di Ravenna della Bottega dei Servizi

Ho bisogno di aiuto per le pulizie domestiche, cosa potete offrirmi?

Per le pulizie abbiamo sia un servizio di colf oppure possiamo offrire anche un servizio di pulizie domestiche ordinarie realizzato dalle cooperative del territorio.

Come si accede ai servizi e a chi posso rivolgermi per ricevere informazioni?

Per ricevere informazioni o richiedere un servizio è sufficiente consultare il nostro sito internet www.bottegadeiservizi.it, oppure telefonare ai numeri 342.6452315 (Faenza) e 0544.271321 (Ravenna) o recarsi presso le due sedi di via Cavour 30 a Faenza e via Cassino 79/c a Ravenna.

Può accedere chiunque ai vostri servizi?

Sì, possono accedere tutte le persone interessate, previa richiesta, senza limitazioni o graduatorie di alcun tipo.

Sto cercando una badante a ore o convivente, cosa potete garantirmi?

Accedendo al servizio di assistenza familiare, la Bottega garantisce legalità, flessibilità (si può attivare il servizio per brevi o lunghi periodi), zero burocrazia (tutte le attività amministrative e di gestione del personale sono a nostro carico), formazione e detraibilità (Il servizio è detraibile ai fini fiscali secondo le leggi nazionali e regionali vigenti).

twitter.com/InPiazzaWeb @InPiazzaWeb

www.inpiazza.it

facebook.com/InPiazzaWeb

Amorino

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 SISTEMA DI GESTIONE CERTIFICATO SINGERT

Reg. n. 5778 ISO EN UNI 9001:2008

LE CICOGNE

Un concorso per festeggiare il compleanno

Il fortunato cliente che riuscirà ad aggiudicarsi il primo premio vincerà un viaggio in Slovenia per due persone presso le Terme di Olima in un hotel a quattro stelle

“Beccato dalla fortuna 2016” è il nome del concorso a premi promosso da “Le Cicogne” di Faenza

in occasione del compleanno del centro commerciale, che si festeggerà domenica 27 novem-

bre. Per partecipare all'estrazione dei tanti premi in palio è sufficiente effettuare un acquisto (entro quella data) presso i negozi del centro commerciale, compilare la cartolina apposita e imbucarla nelle urne posizionate all'ingresso del centro.

Ricchi premi per l'edizione 2016, il cliente più fortunato che riuscirà ad aggiudicarsi il primo premio vincerà infatti un viaggio in Slovenia per due persone presso le Terme di Olima in un hotel a quattro stelle. Tra gli altri premi un tv led 40" Samsung, una planetaria Kenwood, una batteria di pentole Tognana, una

fotocamera digitale Nikon, un robot da cucina Kenwood, oltre a svariati buoni d'acquisto. Quest'anno il concorso prevede un'importante novità: le vincite settimanali Instant Win con sms. Fino al 27 novembre si può infatti vincere, ogni settimana, un buono spesa da 50 euro. Per

sfidare la fortuna è sufficiente inviare un sms (seguendo le istruzioni riportate sulla brochure del concorso o sul sito www.centrolecicogne.it) con i dati dello scontrino o della ricevuta di pagamento al numero 334 6806868, attivo 7 giorni su 7, 24 ore su 24. (I.r.)



.....

Per partecipare è sufficiente fare un acquisto nei negozi del centro commerciale entro domenica 27 novembre

.....

.....

Tra i premi una fotocamera digitale Nikon, una batteria di pentole Tognana, un tv led 40" Samsung, una planetaria Kenwood

.....

ASSICOFRA

Piena soddisfazione per l'anno 2016

L'amministratore delegato Giorgio Brusa: "Il portafoglio tradizionale registra un netto miglioramento rispetto agli anni precedenti così come il ramo grandine, che si conferma un'eccellenza"

Ancora una buona annata per Assicofra, la società di consulenza assicurativa del Gruppo Cofra, operante nel comprensorio faentino.

“Il 2016 sta per volgere al termine - afferma Giorgio Brusa, amministratore delegato di Assicofra -, e anche quest'anno possiamo ritenerci soddisfatti del bilancio. Il portafoglio tradizionale (polizze su auto, casa, furto

.....

2017: in arrivo tantissime novità riguardanti i prodotti e i nuovi e moderni sistemi di pagamento

.....

e incendio) registra un netto miglioramento rispetto agli anni precedenti così come il ramo grandine, che si conferma un'eccellenza all'interno della gamma dei nostri prodotti e servizi”.

Il 2016 ha inoltre segnato per il grup-

.....

Continua la ricerca di giovani figure professionali che Assicofra formerà internamente e inserirà nella sua rete commerciale

.....

po assicurativo faentino un importante traguardo: Assicofra ha infatti arricchito i suoi mandati con una nuova importante compagnia assicurativa, il gruppo Itas.

“Per quanto riguarda i progetti futuri - continua Brusa -, per il 2017 abbiamo in arrivo molte novità riguardanti da un lato i prodotti e dall'altro nuovi sistemi di pagamento”.

Continua inoltre la ricerca di giovani figure professionali che Assicofra formerà internamente e inserirà nella sua rete commerciale.

“Invitiamo come sempre tutti i soci del Gruppo Cofra a venire a scoprire tutte le opportunità loro riservate - conclude - e approfittiamo di questa occasione per porgere i nostri saluti a clienti e soci”. (s.b.)



ASSICOFRA
assicurazioni

Mentre guidi NON SEI ASSICURATO!

Hai fatto la tua polizza Auto eppure sei scoperto!

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

Chiedi informazioni presso le nostre sedi.

FAENZA
Zona Industriale - Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Baccarini, 41

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

MODIGLIANA
Via Don Giovanni Verità, 3



www.assicofra.it

ALLEVAMENTO

Senza Ogm, privi di grassi animali e "antibiotic free": la qualità dei mangimi Cesac

Stefano Donati, medico veterinario responsabile del mangimificio della cooperativa: "Stiamo lavorando per avere anche la certificazione Bio"

Con la fine di ottobre il mangimificio Cesac chiude un altro mese da record nella produzione di alimenti per animali, registrando un incremento del 19% rispetto allo scorso anno e garantendo alle aziende servite performance sempre più rilevanti. Il piccolo impianto di Castel Guelfo di Bologna - impegnato da anni in qualità, produzioni "ad hoc" e ricerca tecnologica applicata alla nutrizione animale - riscuote sempre maggiore interesse da parte del mondo allevatorio ormai consapevole che il successo "in stalla" sia garantito dal rispetto di alcuni elementi cardine. In primo luogo la necessità, di qualsiasi specie allevata, di un'alimentazione sana e completa basata sull'utilizzo di materie prime nobili e di grande qualità, senza sottoprodotti o scarti di lavorazione industriale; in secondo luogo l'importanza di diete mirate non solo per momenti produttivi specifici bensì per ogni singola azienda perché ogni realtà è a sé stante e diversa da tutte le altre; inoltre la disponibilità di un Servizio Tecnico all'avanguardia, sempre aggiornato sulle ricerche scientifiche di settore e che collabora con Università, laboratori di ricerca e centri Specialistici di fama internaziona-

.....
Salubrità del prodotto, specificità, assistenza tecnica, aggiornamento continuo e tempestività sono le caratteristiche più importanti del servizio fornito da Cesac

le; infine la tempestività nelle consegne e di eventuali interventi tecnici che, ormai, sono un'esigenza imprescindibile di ogni azienda.

Cesac in questi anni ha lavorato per fare in modo che questi requisiti siano sempre garantiti e soddisfatti mettendo in campo un sistema di controllo della qualità certificato ISO 9001:2008 secondo il quale ogni mangime identificato con un numero di Lotto univoco può essere in ogni momento scomposto nei suoi componenti e di questi si possa risalire all'origine, dalla "greppia" a ritroso sino "al campo" dove i cereali sono stati prodotti.

Oggi la nostra cooperativa fornisce alimenti zootecnici dal Friuli Venezia Giulia alla Sicilia, serve tutte le specie animali di interesse zootecnico e si può fregiare di risultati lusinghieri che le hanno permesso di guadagnare la fama di "mangimificio di riferimento" per strutture quali Centrali del latte, Consorzi produttori di carne di qualità e industrie alimentari. Tutti i mangimi a marchio Cesac sono no Ogm e to-



talmente privi di grassi animali (certificati da uno degli Enti di controllo più importanti al mondo). Cesac inoltre rigetta l'utilizzo, nei propri alimenti, di antibiotici ed ausiliari preferendo probiotici, prodotti fitoterapici e integratori a base di olii essenziali ed estratti vegetali capaci di accrescere in modo del tutto naturale il benessere degli animali. L'approccio all'allevamento "Antibiotic free" è una delle nostre priorità e la stiamo portando avanti con impegno e dedizione. La nuova frontiera sulla quale si sta lavorando è anche la certificazione "Bio", un riconoscimento importante che permetterebbe al gruppo di fornire alimenti per animali allevati in tale regime. Si tratta di un settore certamente impegnativo ma che sta mostrando ampi margini di crescita e un apprezzamento in continuo aumento da parte dei consumatori. Il mangimificio Cesac è una realtà piccola ma all'avanguardia che crede nell'allevamento e nel mantenimento del patrimonio zootecnico locale, nelle peculiarità e nelle eccellenze che caratterizzano il territorio in cui sorge. Tra gli obiettivi che ci poniamo c'è quello di avvicinarsi sempre di più ad allevatori e strutture impegnate nella

.....
"Il mangimificio Cesac è una realtà all'avanguardia che crede nell'allevamento e nel mantenimento del patrimonio zootecnico locale"

salvaguardia dei prodotti di nicchia che rappresentano il vero valore aggiunto di una zootecnia sempre attenta al benessere animale e all'impatto ambientale. In questo senso sono tante e diversificate le iniziative alle quali Cesac ha dato il proprio sostegno negli ultimi mesi (mostre zootecniche nazionali, esposizioni e meeting di settore, rassegne e manifestazioni sulla biodiversità animale) mentre si moltiplicano le convenzioni siglate con gruppi d'acquisto e associazioni di allevatori i quali riconoscono Cesac come "il loro mangimificio". Un risultato che riempie di orgoglio chi spende anima e corpo per sostenere questo fondamentale settore.

Stefano Donati



SOLO PER IL MESE DI NOVEMBRE

MANGIME PER VITELLONI "BIG VIT 3 PELLETTI + FIOCCO PREMIUM"

€/Kg 0,35 + Iva

al posto di ~~0,40~~ €/Kg + iva

CONFEZIONE DA 25 KG

NOVITÀ

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

**AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO**

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

OFFERTE NOVEMBRE 2016

- **ASPIRACENERE YAMATO "CINIX" 800W CON TUBO FLESSIBILE 1,5MT** € 39,00
- **KIT PULIZIA STUFE A PELLETTI CON SCOVOLO NYLON ASTA FLESSIBILE IN VETRORESINA MT. 2,00** € 22,00
- **ASPIRAFOGLIE E SOFFIATORE AL-KO "HURRICANE" 2400W** € 89,00
- **TAGLIASIEPI A BATTERIA AL-KO "HT 18V LITIO 51CM. DI TAGLIO** € 99,00
- **MACCHINA PER SOTTOVUOTO "MAURER" 3 FUNZIONI CON SACCHETTI** € 58,00
- **DETERGENTE ELIMINA MUFFA LT. 1 CON POMPETTA MAURER PLUS** € 6,90

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

6 dei nostri

I conti per i giovani:
tante soluzioni
da 0 a 30 anni



BCC
CREDITO COOPERATIVO
ravennate & imolese

www.inbanca.bcc.it/giovani

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per le condizioni contrattuali si rimanda ai fogli informativi a disposizione della clientela presso le Filiali del Credito Cooperativo ravennate e imolese e sul sito www.inbanca.bcc.it

CONAD/CPDA

“Mi fido di te”: come scegliere il prodotto giusto ed essere sicuri di provenienza e qualità

Anche nei supermercati La Pieve e Conad Superstore di Bagnacavallo ha preso il via la campagna dedicata alla filiera certificata e sicura

Ha preso il via anche nei supermercati Conad La Pieve e Conad Superstore di Bagnacavallo la grande campagna nazionale “Mi fido di te”. Si tratta di un’iniziativa ideata con l’obiettivo di focalizzare e sostenere il posizionamento della marca Conad Percorso Qualità (Cpq) all’interno dei supermercati. “E’ una campagna che va incontro a tutti coloro che sono attenti ai valori della sicurezza alimentare e, più in generale, al benessere e alla salute - evidenzia Raffaele Gordini, presidente della cooperativa CpdA che, a Bagnacavallo, gestisce tramite i propri soci i due supermercati a marchio Conad -. Inoltre speriamo sia in grado di attirare l’attenzione anche dei clienti più ‘distratti’ che, per i motivi più diversi, ancora non sanno quanto il mondo Conad sia all’avanguardia nel campo del controllo e della sicurezza alimentare. In particolare nel comparto freschissimi, come carni e ortofrutta, dove tutti i prodotti provengono da una filiera sicura e certificata”.

Nel dettaglio Cpq è un brand che rappresenta tutti i prodotti che vengono immessi nella catena Conad e sui quali Conad garantisce sicurezza nella provenienza e nella filiera di produzione:

“E’ una campagna che va incontro a tutti coloro che sono attenti ai valori della sicurezza alimentare e, più in generale al benessere e alla salute”

.....
“Le carni del Conad Percorso Qualità sono una vera e propria scelta d’eccellenza perché garantiscono il beneficio delle filiere controllate da Conad”

“Oggi chi fa la spesa molto spesso non ha tanto tempo da dedicare alla scelta di cosa mettere nel carrello - spiega Gordini -. Il marchio Cpq si propone quindi di aiutare i consumatori ad orientarsi tra i prodotti in vendita offrendogli la possibilità di fare una scelta di qualità al momento degli acquisti”.

“Le carni della filiera Conad Percorso Qualità - continua il presidente CpdA - sono una vera e propria scelta d’eccellenza perché offrono il beneficio della sicurezza nelle filiere controllate da Conad e dai fornitori coinvolti, con verifiche ispettive e analisi effettuate a campione su tutti i soggetti della filiera a partire dagli allevamenti di origine, fino ad arrivare al negozio”. La carne CPQ quindi proviene esclusivamente da fornitori selezionati da Conad e gli stabilimenti di macellazione scelti sono vincolati contrattualmente al rispetto di capitolati di produzione e di specifiche “linee guida” che riguardano l’allevamento, lo stabilimento di macellazione e quello



di sezionamento. Questi documenti stabiliscono anche le regole di rintracciabilità delle carni Cpq, partendo dall’allevamento. “Sono gli stessi tecnici Conad ad effettuare i controlli in macello (campionamento dei mangimi, dei fluidi biologici, analisi sul muscolo e sul grasso) - prosegue -. Dai campioni prelevati si svolgono, presso laboratori accreditati, analisi microbiologiche e chimiche che comprendono la ricerca di patogeni, quella di eventuali residui di farmaci e contaminanti ambientali”. La carne Conad e, più in generale, tutti i prodotti certificati Cpq rappresentano garanzia di sicurezza per i consumatori. “Rilanc



ciando la campagna ‘Mi fido di te’ vogliamo ribadire ai nostri clienti il concetto di fiducia - conclude Raffaele Gordini -: nei due supermercati Conad di Bagnacavallo l’uso e la vendita di prodotti Co-

nad Percorso Qualità è una prassi quotidiana che, grazie a controlli periodici effettuati da parte di un ente esterno, ci consente di offrire numerose e precise garanzie ai consumatori”. (I.r.)

LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 3 AL 13 NOVEMBRE OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1
- DAL 10 AL 16 NOVEMBRE OFFERTA CONAD PREZZI A FETTE
- DAL 17 AL 26 NOVEMBRE OFFERTA SOTTOCOSTO CONAD
- DAL 24 AL 30 NOVEMBRE OFFERTA CONAD PREZZI A FETTE
- DAL 21 NOVEMBRE AL 6 GENNAIO OFFERTA SPECIALE CATALOGO DI NATALE

CONTINUANO I “BASSI & FISSI” VERRANNO INDIVIDUATI TANTI PRODOTTI A MARCHIO CONAD CHE SARANNO VENDUTI A PREZZI SUPER SCONTATI FINO AL 31 DICEMBRE 2016

CONAD
SUPERSTORE BAGNACAVALLO

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

COBAR CONAD
BAGNACAVALLO

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

DIMMI DI TE

Dimmi di TE è l'importante iniziativa che ci consente di comprendere ciò che è meglio per te, ogni giorno. Per farlo è necessario conoscerti, sempre di più. Dal 7 settembre al 31 dicembre 2016, conferma o aggiorna i tuoi dati al box informazioni E VINCI FANTASTICI PREMI!

Dopo aver compilato e firmato il modulo, invia il codice di 12 cifre della tua Carta Insieme Più Conad Card collegandoti al sito www.conad.it/dimmidite o con un sms al numero 3284180173 aspirandoti subito se hai vinto uno delle 25.000 VINCITE DA 1000 PUNTI mIPREMIO O UNA DELLE 8.000 CARTE PREPAGATE CONAD DA 30€.

Oltre ad aver firmato il modulo con i tuoi dati, se vuoi inserirci anche il tuo numero di cellulare o l'indirizzo e-mail validi potrai vincere UNA DELLE 2.000 CARTE PREPAGATE CONAD DA 100€.

50.000€

OPPURE POTRAI AGGIUDICARTI IL SUPER PREMIO FINALE DA

Dal 31 ottobre 2016 al 12 febbraio 2017

1 bollino ogni 15,00 euro di spesa

RACCOGLI I BOLLINI E LASCIATI COCCOLARE DALL'IMPERDIBILE COLLEZIONE COUNTRY IN PORCELLANA

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

COMPLEANNI

Evoluzioni Web festeggia formando

La cooperativa faentina ha celebrato i suoi 8 anni di attività con una giornata di seminari gratuiti su tematiche diverse legate al mondo del web e dell'informatica

E' stata una giornata all'insegna della formazione gratuita quella organizzata da Evoluzioni Web per i propri clienti e amici in occasione degli 8 anni di attività della cooperativa.

L'iniziativa, dal titolo Innovaweb, si è svolta il 27 ottobre scorso ed ha visto susseguirsi ben 8 seminari gratuiti su diverse tematiche legate al mondo del web e dell'informatica, con 8 diversi docenti esperti del settore: "Se fai sempre ciò che hai sempre fatto, otterrai sempre ciò che hai sempre ottenuto" tenuto da Canzio Panzavolta sulle nuove visioni di marketing; "Web ed E-commerce per tutti per capire le modalità di approccio a questa nuova ed interessante opportunità" tenuto da Gianluca Ban-

dini; "E-commerce e siti web a norma di legge" con Giulia Casacci su comunicazioni, registro imprese, privacy policy e contratti di vendita; "Il computer è come una scatola di cioccolatini... non sai mai quello che ti capita": piccoli suggerimenti di Alex Ferrucci per lavorare meglio con il computer; "La potenza è nulla senza il controllo" per diventare vincenti nel web tenuto da Federica Lotti; "Essere o apparire?" Sabrina Nicolini sulle regole per comunicare sul web in modo efficace; "Esiste l'amore a prima vista?" con Jessica Gianelli sui trucchi che decretano il successo di un sito web; "L'apparenza inganna: tutti i consigli per una campagna pubblicitaria vincente", presentato da Giovanni Donati. (i.f.)



Spazio a cura di ERBACCI

Benessere e bollicine... a Lubiana per iniziare il Nuovo Anno

Lubiana è la capitale della Repubblica Slovena e, trovandosi a pochi chilometri dall'Italia, è perfetta per chi vuole festeggiare in un'altra nazione senza allontanarsi troppo.

Lubiana è la destinazione ideale dove trascorrere qualche giorno, soprattutto per Capodanno. La città sorge su un colle ed è dominata dal Castello raggiungibile attraverso diversi sentieri. Infatti la città, sicura e pulita, è immersa nel verde dei suoi parchi ed è stata nominata Capitale Verde d'Europa nel 2016. Inoltre, essa vanta una vivace vita culturale con gallerie d'arte, teatri, musei, la più vecchia filarmonica europea e molto altro ancora. Il centro storico è ornato di magnifici palazzi barocchi splendidamente conservati, alcuni dei quali si riflettono nelle acque del fiume che attraversa la città. La parte più interessante della città è rappresentata dalle strette vie del centro su cui si affacciano sia boutique che antiquari. Durante il nostro tour che durerà tre giorni, avremo modo di visitare la città e non meno importante, di iniziare il Nuovo Anno all'insegna del Benessere e del Relax all'Atlantis Water Park. Que-

sto parco acquatico include tre aree disposte su due piani e collegate tra di loro. Ogni area ha una sua speciale architettura e contenuto. Nessuno potrà annoiarsi perché tra le 14 piscine, ce n'è una per ogni gusto: con le onde artificiali, la piscina delle avventure, la piscina ricreativa esterna, la piscina termale esterna ed interna, 3 piscine con cascate, 2 idromassaggi e 4 piscine per bambini e molto altro ancora. Il Regno delle Saune ha un'offerta altrettanto ricca con ben 15 saune tra cui quella di vapore, quella alpina, la sauna panoramica, la sauna di terra, la sauna di miniera e quella di fango.

Per la notte di Capodanno, le sorprese non saranno da meno. Si inizierà con la cena presso un caratteristico ristorante locale in cui si inaugurerà il nuovo anno con il brindisi di mezzanotte per poi passare il resto della serata per il centro storico, godendosi un'atmosfera di festa accogliente e sicura. Gli autobus saranno in azione per tutta la notte quindi ognuno potrà liberamente organizzarsi per il rientro in hotel oppure rientrare con il gruppo. L'indomani, ancora qualche ora di riposo e poi si



ripartirà alla volta dell'Italia.

Ti aspettiamo con maggiori informazioni in agenzia:

Viaggi Erbacci, Corso Mazzini 23 a Faenza, 0546 26777,

turismo@viaggierbacci.it

Faventia Tourist:

Sede, via XX Settembre 1 a Faenza,

0546 25234,

sede@faventiatourist.com

Centro Commerciale Le Cicogne,

via Galilei 4/14 a Faenza, 0546 623392,

cicogne@faventiatourist.com

Centro Commerciale Le Maioliche,

via Bisaura 1/3 a Faenza, 0546 29932,

maioliche@faventiatourist.com

**sol
co**

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

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

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



ACCOGLIENZA

Stare insieme con In Cammino

La presidente della cooperativa sociale faentina racconta i tanti eventi di aggregazione realizzati in queste settimane nelle strutture per disabili e anziani del territorio

Serenità, divertimento e aggregazione: sono queste le caratteristiche che hanno accomunato tutte le feste organizzate, nelle scorse settimane, nei centri diurni e residenziali gestiti dalla cooperativa In Cammino di Faenza. Gli eventi, che si sono svolti sia nelle strutture per disabili che in quelle dedicate agli anziani, hanno interessato l'intero territorio di riferimento: da Casola Valsenio a Brisighella, da Faenza a Lugo. "Lo scopo principale di queste iniziative è stare insieme e conoscersi - racconta Elena Bartolotti, presidente della cooperativa sociale In Cammino -. Tutti gli eventi infatti erano aperti ai parenti, agli amici, ai volontari delle associazioni che ci aiutano ogni giorno e alle istituzioni. Inoltre, molti di questi, sono stati allietati dalla musica di Damiano, un animatore d'eccezione che lavora con noi in tantissime occasioni. Devo dire che abbiamo registrato ovunque una bella partecipazione e che l'obiettivo è stato pienamente raggiunto".



Gli eventi si sono svolti a Faenza nelle strutture San Maglorio, Il Fontanone, Casa del Sole, I Tigli, La Rondine e Stacchini. Feste anche a Casola Valsenio, Brisighella e Lugo

Dall'alto in senso orario: i centri La Rondine, Villa Stacchini, San Domenico (Lugo) e Casa del Sole

A Faenza si sono svolte feste nella Casa Residenza San Maglorio, nella residenza Il Fontanone, nella casa residenza Stacchini e nei centri diurni e residenziali per disabili La Rondine, Casa del Sole e I Tigli. Questi ultimi due, in particolare, hanno celebrato insieme due importanti compleanni, rispettivamente il ventesimo e il decimo: "Abbiamo festeggiato questi anniversari con il sindaco Giovanni Malpezzi, l'assessore ai Servizi sociali Claudia Gatta, i familiari e i volontari - continua la presidente -. Il pomeriggio di musica e karaoke è stato molto apprezzato dai ragazzi - parliamo di utenti con disabilità diverse - che hanno saputo integrarsi e divertirsi molto".

Tra i tanti momenti di aggregazione anche l'evento conclusivo dell'attività in rete tra i diversi centri diurni e residenziali per disabili. Il tema scelto sono state le Olimpiadi di Rio

Sempre a Faenza, come ogni anno, c'è stato anche l'evento conclusivo dell'attività in rete tra i diversi centri per disabili. Quest'anno il tema scelto erano le Olimpiadi

di Rio e per tutta l'estate i ragazzi hanno lavorato sugli sport, sui cibi tipici di ogni stato e guardato qualche gara trasmessa in diretta da Rio: "L'evento finale si è svolto al centro diurno La Rondine e ha visto i ragazzi cimentarsi in alcuni giochi sportivi - spiega Bartolotti -. Ognuno di loro rappresentava uno stato e al termine delle gare c'è stata la premiazione, per tutti ovviamente, e il buffet con cibi etnici e in particolare brasiliani. Erano presenti un centinaio di persone tra ragazzi, amici e parenti e abbiamo avuto tra noi anche il campione di lotta greco-romana Daigoro Timoncini". Molto belle e partecipate anche le feste che si sono tenute nella Casa Residenza Stacchini di Faenza e alla Rsa San Domenico di Lugo: "Alla Stacchini abbiamo organizzato

una festa di fine estate nel parco. La serata si è svolta alla luce delle torce ed è stata accompagnata da una cena a base di pizza cotta al momento nel forno - racconta Elena Bartolotti -. Gli ospiti della struttura sono complessivamente una sessantina e siamo molto contenti di essere riusciti a portare alla festa quasi tutti. A Lugo invece, alla Rsa e Centro diurno San Domenico, abbiamo optato per una cena nel chiostro della struttura accompagnata dalla musica del piano bar. Entrambe le iniziative - conclude - sono state accolte con favore dagli utenti e dai familiari (a Lugo abbiamo avuto anche l'assessore Fabrizio Lolli con noi tutta la sera) e saranno presto seguite da altri eventi di questo genere".

Mabel Altini

RISTORANTE PIZZERIA
CORTE DEGLI SFORZA
Budrio di Cotignola, RA

Via Gaggio, 9 • Budrio
48033 Cotignola (RA)

Lun - Dom: 12 - 14.30
Lun - Dom: 19 - 24

Per informazioni
Tel. 0545 78388
fatima_la@libero.it
Ristorante Pizzeria
Corte degli Sforza

GEMOS
La ristorazione che piace.

www.gemos.it

Via Della Punta, 21 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546.600711 - Fax 0546.664328 | gemos@gemos.it

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

STUDIO IN 3

Un libro per educare sulla dipendenza online

Andrea Bilotto: "Oggi è sempre più importante educare i genitori e i figli ad utilizzare insieme e nel modo corretto internet e le nuove tecnologie"

Sensibilizzare sul cyberbullismo e sui rischi di internet è lo scopo del libro "Dal Cyberbullismo alla dipendenza online" edito dalla casa editrice Homeless Book della cooperativa faentina Studio in 3. Andrea Bilotto (nella foto), psicologo e autore del libro, si rivolge a genitori, insegnanti e ragazzi dai 9 ai 16 anni che ogni giorno sono costantemente connessi a internet: "Non è sbagliato comprare il cellulare ai figli ma è importante porre dei

limiti, per esempio usandolo un paio d'ore al giorno e capire insieme ai figli il modo più corretto di utilizzarlo".

Quali tematiche sono contenute nel libro?

"Il libro contiene una spiegazione dei social maggiormente utilizzati dai ragazzi e dei rischi che scaturiscono dall'uso del cellulare e di internet. Inoltre spiego il recente passaggio dal bullismo al cyberbullismo. Oggi il cellulare o il tablet si

trasformano in 'babysitter': capita infatti di vedere genitori che parcheggiano i figli dandogli in mano un cellulare come premio per tenerli impegnati. Nel libro ho inoltre inserito una filmografia da utilizzare nelle scuole e delle indicazioni pratiche per discussioni e giochi di ruolo da svolgere in classe. Ogni scuola dovrebbe organizzare giornate di sensibilizzazione sul tema e istituire uno sportello d'ascolto oppure prevedere la figura dei tutor (peer education) che possono spiegare ai ragazzi come comportarsi tra coetanei. Alla fine del libro ho aggiunto un questionario anonimo che si può somministrare agli studenti delle scuole e che serve per indagare gli aspetti personali e le amicizie fino ad arrivare a capire se ci sono o ci sono stati casi diretti o indiretti di bullismo. Il libro si può trovare online e su ordinazione in tutte le librerie".

Cosa la spinge a dedicarsi a questo argomento?

"Nella mia tesi di laurea, nel 2011, mi sono preoccupato di come l'utilizzo dei social possa comportare alcuni aspetti positivi o negativi nella formazione e nel mantenimento del capitale sociale (relazioni amicali e conoscenti) e da allora ho svolto incontri in più di 100 scuole. Tengo molto a questo tema perché vengo da un'esperienza personale che ho subito direttamente da piccolo e per questo motivo sento questa battaglia anche un po' mia. Gli stessi bulli che attuano questi comportamenti sono in primis i più fragili e al tempo stesso vittime, e per questo devono essere aiutati".

Che consiglio vuole dare a genitori e ragazzi?

"Premetto che ho scelto la foto della copertina (nella foto in alto) per rendere l'idea di come il cellulare possa trasformarsi in un'arma pericolosa se non usato correttamente. Un aspetto sul quale mi soffermo sempre è quello di cercare di insegnare ai ragazzi ad utilizzare le parole nel modo giusto: quando si ha una perso-



Oggi capita spesso che internet si trasformi in un "babysitter" che tiene buoni i figli quando i genitori sono impegnati

"Internet può trasformarsi in un'arma molto pericolosa, è importante imparare a utilizzare le parole nel modo giusto"

CONCORSI

"Sangiovese in Piazza": Romio Caviro tra i vincitori

La giuria di GiovinBacco ha dichiarato il vino faentino il Miglior Albana 2015

Il concorso Sangiovese in Piazza 2016 ha già consegnato i primi verdetti: il Romio della cooperativa faentina Caviro ha vinto il Premio Romagna Albana 2015. Ad assegnare il verdetto è stata la giuria di GiovinBacco formata da Fabio Giavedoni curatore della guida Slow Wine, Mariella Caputo sommelier Ais del Ristorante La Taverna del Capitano di Massa Lubrense (NA), Giuseppe Meglioli, enologo, consigliere nazionale Onav e Francesca Bidasio sommelier Slow Food, riuniti alla Ca' de Ven il 21 ottobre.



na di fronte c'è un fattore, quello dell'empatia, che purtroppo online viene a mancare. Infine invito i ragazzi a staccarsi ogni tanto dall'utilizzo del cellulare del quale, senza rendersene conto, sono divenuti dipendenti. È importante trovare interessi alternativi per poter vivere di più la vita all'aria aperta con i propri coetanei".

Silvia Benericetti



L'AltraBottega

BOTTEGA DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

GESTITA DAI RAGAZZI DEL

**CENTRO SOCIO OCCUPAZIONALE
"IL SENTIERO"**

Piazza Martiri della Libertà 19/A 48018 FAENZA (RA)
0546 21982



**FAI UN PENSIERO
CHE LASCIA UN SEGNO...**

**... CONDIVIDI LA GIOIA
CON UN GESTO DI SOLIDARIETÀ!**



INNOVAZIONE

Nuova stagione di eventi a Kirecò

Antonio Lazzari: "E' importante sviluppare il tessuto relazionale per inserire Ravenna nel panorama nazionale"

Dopo il successo del Festival Sostenibilità Creative in cui si è affrontato il tema di come "creare valore" attraverso gli strumenti dell'innovazione sociale, Kirecò, il parco di innovazione per le imprese, il territorio e le persone, è pronto con l'autunno a dare il via alla stagione di progettazione del prossimo festival, che vedrà nel 2017 la sua terza edizione.

"Durante il Festival - racconta il presidente della cooperativa Kirecò Antonio Lazzari - ci siamo confrontati con realtà locali e nazionali come Benedetto Gui, professore di economia e noto scrittore, e realtà che si occupano di innovazione a grande livello come Associazione Lama, Social Fare, Story Factory e molte altre. Durante le conferenze e i laboratori è emerso che in tema di innovazione siamo in tanti, attivi su tanti fronti, con grandi competenze e con reti diffuse a livello nazionale, ma purtroppo faticiamo ad avere forza sul nostro territorio e raramente riusciamo a partecipa-

re a bandi e progetti europei". L'obiettivo di Kirecò è quindi quello di sviluppare il tessuto relazionale, sociale e imprenditoriale, spesso troppo debole, cercando di mettere a sistema tutte le realtà che hanno elevate competenze. "Per rendere Ravenna una città interessante e darle un valore - spiega Lazzari - è necessario che ognuno parli alla sua nicchia, con professionalità, di un progetto strategico condiviso al fine di collegare i singoli 'orticelli' che caratterizzano la città.

Per fare ciò organizzeremo periodicamente dei gruppi di lavoro

Bisogna stabilire un canale di comunicazione unico e non disperdere il valore dei tanti progetti realizzati in questi anni

Il tema dell'innovazione. Inoltre è necessario stabilire quanto prima un canale di comunicazione tra privati, ricerca e università e non disperdere il valore dei tanti progetti realizzati in questi anni. In più dobbiamo sfruttare la progettazione europea come stimolo e spinta, per motivare e dare tempi e obiettivi al gruppo di lavoro, favorire lo sviluppo di un ecosistema che permetta il travaso di

esperienze e competenze. Infine coinvolgere in maniera più fattiva la pubblica amministrazione che deve dare gli indirizzi strategici su questi temi".

Parte quindi l'impegno di Kirecò per sostenere questa sfida insieme a tutti gli operatori che vogliono costruire una rete per l'innovazione che provi a rendere Ravenna e la Romagna uno dei territori più fertili nel panorama

nazionale.

"Nei prossimi mesi organizzeremo una serie di eventi e percorsi di confronto insieme alla cittadinanza e agli 'operatori del cambiamento' - conclude Lazzari -. Invitiamo tutti a partecipare e a seguirci sui canali che metteremo a disposizione nei prossimi giorni, a partire da internet e dai social".

Silvia Benericetti



L'ingresso di Kirecò a Ravenna in via Romea 144

SCUOLA MARIA AUSILIATRICE

Inaugurata a fine ottobre la nuova gestione

Antonio Buzzi, presidente del Solco: "La priorità è svolgere nel miglior modo possibile il programma didattico"

E' stata inaugurata il 26 ottobre, alla presenza del Vescovo della Diocesi di Imola Tommaso Ghirelli e del Sindaco Davide Ranalli, la nuova gestione della scuola paritaria cattolica Maria Ausiliatrice di Lugo.

L'evento, al quale hanno partecipato alunni, familiari, corpo docenti, cittadinanza e autorità locali è stato organizzato dal consorzio Solco per inaugurare il nuovo percorso della scuola all'insegna della continuità educativa e dell'innovazione.

La nuova gestione dello storico istituto di via Camillo Torres, avviata dal Solco e dalla cooperativa sociale Progetto Crescita, consoliderà la didattica seguita negli anni dalle suore che da sempre lo gestiscono e che continueranno ad esserne parte attiva: "Siamo consapevoli del nostro ruolo di impresa di comunità ed è con questa responsabilità



Da sinistra Il Vescovo della Diocesi di Imola Tommaso Ghirelli, il sindaco di Lugo Davide Ranalli, suor Fernanda Ferrari, il presidente del Solco Antonio Buzzi

che vogliamo portare avanti il progetto didattico di questa scuola che si fonda sugli insegnamenti di Don Bosco - sottolinea Antonio Buzzi, presidente del Solco -. Ad oggi abbiamo investito più di 300mila euro per l'adeguamento strutturale della scuola e, con le sorelle, il corpo docenti e le famiglie, stiamo cercando una solida collaborazione educativa. Ora la nostra priorità è svolgere nel miglior modo possibile il programma didattico confermando le eccellenze che, da sempre, contraddistinguono questo istituto. Ovviamente per farlo abbiamo bisogno del sostegno della comunità e delle istituzioni che, già in questi primi mesi, hanno fatto sentire la loro vicinanza. Ci tengo, in particolare a ringraziare in questa occasione l'assessore alla Scuola del Comune di Lugo Fabrizio Lolli". (I.r.)

cotras
La forza efficiente

Via Vittime Civili di Guerra, 11 • 48018 Feenza (RA)
Tel. 0546 646066 • Fax 0546 672042
www.cotras.net • cotras.servizi@cotras.net

Ti offriamo un ambiente più pulito

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

Con operatori specializzati ci occupiamo di:

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

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

COLAS PULIZIE

Intendiamo eguagliare il fatturato del 2015

L'attività della cooperativa del Gruppo Ciclat frenata a volte dagli appalti al massimo ribasso: a rischio la redditività di soci e dipendenti

“Nonostante le difficoltà incontrate recentemente - afferma con decisione Cristina Orsi (nel tondo), presidente della cooperativa Colas Pulizie Locali di Ravenna - intendiamo eguagliare il fatturato del 2015, 12mln di euro ed un utile dell'1,5%, per poter affrontare con tranquillità il nuovo anno... e sono sicura che raggiungeremo l'obiettivo!”

Presidente Orsi, quali problematiche hanno messo a rischio il vostro fatturato?

“Tra la fine dell'anno 2015 e inizio 2016 abbiamo dovuto affrontare gare d'appalto importanti, trattandosi di lavori che Colas svolgeva da svariati anni e di importanza primaria in termini di fatturato e presenza occupazionale. Gli appalti in gara sono stati mantenuti, per questo gli sconti applicati comporteranno inevitabilmente una piccola riduzione dell'importo lavori e ci hanno costretto in certi casi a razionalizzare gli interventi dei nostri operatori, creandoci non poche difficoltà, dovendo comunque garantire ai soci lavoratori e ai dipendenti il reddito previsto dal ccnl pulizie multiservizi”.

A questo proposito, quali sono i numeri della vostra forza lavoro?

“Abbiamo un personale di oltre 500 unità, la metà dei quali soci lavoratori. Circa il 20% della forza lavoro proviene dall'este-

ro, si capisce bene da questi numeri che la nostra priorità è quella di assicurare ad essi continuità nel lavoro. Non dobbiamo dimenticare che questo personale è in maggior parte formato da donne e che il loro contributo alla formazione del reddito familiare è in certi casi vitale. C'è molto spirito di collaborazione, di flessibilità e di adattamento nel nostro gruppo di lavoratrici e lavoratori, che prima di essere inseriti nelle squadre di lavoro partecipano ad un programma di formazione, indispensabile condizione, tra l'altro, per partecipare alle gare di appalto”.

**SPORT**

15 borse di studio per giovani in condizione di disagio sociale per praticare uno sport

Nuove opportunità di praticare gratuitamente discipline sportive per ragazzi e ragazze meno fortunati di altri. È l'obiettivo della neo fondazione Endas che, perseguendo la finalità di diffondere, sviluppare e sostenere lo sport, con particolare riguardo ai settori giovanile, dilettantistico e paraolimpico, metterà in grado quindici giovani della città di Ravenna, di età compresa fra i 6 e i 18 anni in condizioni di disagio sociale, di fare sport attraverso una borsa di studio. La selezione dei beneficiari avverrà in collaborazione con i Servizi Sociali.

Il progetto, dal titolo “Endas for sport” ha già coinvolto 15 società sportive che accoglieranno gratuitamente i ragazzi all'interno delle loro attività sportive alla pari con gli altri.

“Questo - ha affermato il presidente della fondazione Endas Fabio Gardella - è il primo passo di un percorso che la Fondazione ha intrapreso nella logica di diffondere e sostenere materialmente lo sport e la cultura, ma soprattutto per diffondere la pratica di associarsi e riportare le persone a socializzare e a condividere luoghi, comportamenti e passioni”.

Queste le società che al momento hanno aderito al progetto: Centurione Klan, Equiland, Endas Nuoto, Lo Zodiaco, Rhythmic Ravenna, Budoravenna, Centro Sport Terapia Judo, Ravenna Ballet Studios, Centro Professionale Danza Cpd, Gruppo Folk Italiano alla Casadei, Edera Ravenna, Giuseppe & Friends, New Life Resort, Ravenna football club, Nautico del Savio. (I.r.)

12 milioni

di euro di fatturato nel 2015

+1,5%

l'utile nel 2015

500

dipendenti di cui la metà sono soci

20%

la forza lavoro proveniente dall'estero

Abbiamo mantenuto diversi appalti, ma gli sconti applicati ci hanno creato non poche difficoltà visto che garantiremo comunque ai nostri soci lavoratori e dipendenti il reddito previsto dal contratto nazionale del lavoro pulizie e multiservizi

Attualmente quali settori di attività occupate e in quali aree del territorio?

“Ci occupiamo di pulizie di locali pubblici e privati ed anche di pulizie industriali. Siamo presenti in tutta la Romagna ed operiamo, con buona soddisfazione della clientela, in uffici, banche, scuole, ospedali, spazi pubblici e strutture industriali, svolgendo anche servizi di maschere teatrali, portierato/reception, pulizie ambientali (spazzamento manuale e meccanico) e raccolta rifiuti urbani”.

Giovanni Raggi



Migranti la sfida dell'incontro

a cura di Giorgio Paolucci
prefazione di Nunzio Galantino
contributi di Fausto Bertinotti,
Carmine Di Martino, Wael Farouq,
Silvano Maria Tomasi

I migranti che sbarcano sulle coste italiane, ma anche i tanti stranieri che da tempo hanno messo radici nelle nostre città, fanno discutere, suscitano emozioni e interrogativi.

Dati, storie, interviste per affrontare in una prospettiva nuova un fenomeno che sta cambiando la vita di milioni di persone.

itacaedizioni.it/migranti

LIBRERIA ITACA Castel Bolognese | via dell'Industria 249
tel. 0546 656188 | orari: lun-ven 9-12.30; 15-18 | sab 9.30-12.30



**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

ANNA GUGLIELMI

La valenza sociale dell'ospitalità

Una casa per assistere i parenti delle persone ricoverate al Montecatone Rehabilitation Institute

“Domani si riparte, portiamo Stefano in una struttura vicino a casa a completare il suo percorso riabilitativo dopo i tanti miglioramenti avuti a Montecatone. E' stata un'esperienza durissima, ma questa Casa d'Accoglienza mi ha salvata! La dolcezza, l'accoglienza, la comprensione e l'umanità con cui sono stata accolta mi ha ridato una dimensione umana della vita, altrimenti persa ...”. Tratta dal “Diario di Bordo” questa è una parte della testimonianza di un'ospite della Casa d'Accoglienza Anna Guglielmi, una struttura per i parenti delle persone ricoverate al Montecatone Rehabilitation Institute e per chi effettua terapie in day hospital. “Testimonianze come questa ce ne arrivano tante - spiega Claudia Gasperini, presidente della cooperativa - e dice praticamente tutto quello che c'è da dire sugli obiettivi e sulle funzioni di questa casa”.

Come riuscite a gestire tutto questo?
Ogni anno registriamo circa 3500 arrivi e oltre 20mila presenze e riusciamo a gesti-

re tutto grazie alla grande rete territoriale di sostenitori. Quest'anno grazie alle donazioni di privati, aziende e al contributo dei volontari, siamo riusciti a coprire 182 giornate di ospitalità gratuita per famiglie indigenti”.

Oltre all'ospitalità offrite anche altri servizi alle persone che trascorrono lunghi periodi da voi?

“La lontananza dai propri cari si soffre di più nei periodi festivi e nelle ricorrenze: è per questo che organizziamo spesso cene e momenti di socializzazione. Il cibo è un meraviglioso strumento aggregante: da noi non manca mai e si respirano profumi provenienti da tutto lo stivale. Spesso ai momenti conviviali partecipano amici e sostenitori della Casa, che hanno così modo di toccare con mano la realtà che gestiamo e di vedere come vengono impiegate le loro offerte e donazioni. Inoltre collaboriamo con l'ospedale di Montecatone nell'ambito delle verifiche delle au-

tonomie acquisite dai pazienti durante il ricovero, prima del rientro al domicilio”.

Recentemente avete realizzato un altro obiettivo...

“Una delle sfide per il 2016 era quella di riuscire a ridurre le rette delle camere singole, passando dalla tariffa giornaliera di 20 euro a 17,50 euro per le permanenze oltre i 30 giorni. Già nel corso del 2015 avevamo ridotto le tariffe per le altre tipologie. Questo dimostra che non abbiamo intenzione di fermarci a quanto realizzato finora, ma di andare avanti, grazie all'impegno costante della cooperativa nel tradurre gli aiuti in un servizio concreto per tutte le famiglie ospitate”.

Giovanni Raggi



ENOGASTRONOMIA

Dal 5 al 27 novembre torna in città il Bacchanale

Arriva l'autunno e a Imola torna, dal 5 al 27 novembre, il Bacchanale, l'importante rassegna enogastronomica e culturale che quest'anno porterà il titolo “Chicchi, grani e farine”. Dopo il successo del 2015, anche quest'anno la rassegna “si fa in tre”, allungando di una settimana il programma, e per la prima volta apre uno spazio dedicato, il Caffè del Bacchanale, nei locali dello storico Bar Bacchilega sotto l'orologio, nel centro della città.

Cosa sarebbe la nostra cucina senza grano, farine, riso e legumi? Anche in questa edizione, dopo l'uovo dello scorso Bacchanale, protagonista è la semplicità, sorprendente per la capacità di adattarsi, grazie alle sue moltissime declinazioni, a una varietà straordinaria di usi gastronomici.

A caratterizzare le quasi tre settimane dedicate agli antichi sapori saranno incontri, presentazioni, visite ma anche degustazioni, cene a tema, scuole di cucina e laboratori; mercati, mostre-mercato, banchi d'assaggio di vini e prodotti tipici; la rassegna Olimola e infine animazioni e spettacoli per grandi e piccoli, esposizioni e tanti altri appuntamenti. (s.b.)



“Siamo riusciti a ridurre le rette delle camere singole, passando dalla tariffa giornaliera di 20 euro a 17,50 euro per le permanenze oltre i 30 giorni”

“Nel 2016 siamo riusciti a coprire, grazie alle donazioni di privati, aziende e al contributo dei volontari, 182 giornate di ospitalità gratuita per famiglie in difficoltà economica”





aurora seconda

costruiamo sui nostri valori

aurora seconda
COOPERATIVA EDILIZIALE

NUOVE TECNOLOGIE

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



PRONTI ALLE PRENOTAZIONI!

Lottizzazione Pedagna Est - Via Montanara Via Degli Orti - IMOLA

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

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

SEAT

LA NOTTE NON SARÀ PIÙ
LA FINE DEL GIORNO.
NUOVA SEAT ATECA



TECHNOLOGY TO ENJOY

SE CAMBI IL TUO PUNTO DI VISTA, **OGNI GIORNO DIVENTA MERAVIGLIOSO.**

Ovunque ti porteranno le tue serate, che sia a cena fuori o al tuo concerto preferito, le Welcome Light di Nuova SEAT Ateca ti daranno un caldo benvenuto ogni volta che tornerai in auto, aiutandoti a trovarla anche al buio. La notte sarà più bella e sicura grazie ai fari Full LED, che illumineranno al meglio ogni tipo di strada, mentre le Multicolor Ambient Light interne ti permetteranno di creare sempre l'atmosfera perfetta per ogni situazione.

SEAT raccomanda  **EDGE PROFESSIONAL**

SEGUICI SU:   

Gamma SEAT Ateca. Consumo massimo di carburante in ciclo combinato (l/100km): 6,0/6,1. Emissioni massime CO2 in ciclo combinato (g/km): 140/141. Dati provvisori in corso di omologazione riferiti a SEAT Ateca 1.4 EcoTSI ACT 110 kW S/S 4Drive DSG. Gli equipaggiamenti citati sono opzionali.

Esse Car

RAVENNA Fornace Zarattini - Via L.Braille, 1 48124 - T. 0544465357

FORLI - Via G.Siboni, 2 /Ang. Viale Roma - T. 05431917319

CESENA Diegaro - Via Emilia Ponente, 3053 - T. 0547346262

www.seatromagna.it

DESIGN

Cooperativa Ceramica d'Imola protagonista al Cersaie di Bologna

Gli oltre 160mila visitatori del Salone hanno apprezzato le ultime collezioni ispirate agli elementi naturali

Con oltre 160mila visitatori il Salone Internazionale della Ceramica per l'architettura e l'arredo bagno (Cersaie) di Bologna si è confermato, anche quest'anno, come uno degli appuntamenti imperdibili per il settore ceramico e del design. Ne sa qualcosa Cooperativa Ceramica di Imola che all'appuntamento bolognese ha promosso le ultime novità dei marchi LaFaenza, Leonardo e Imola.

Il brand LaFaenza ha tre nuovi prodotti: Cotto Faenza, un gres porcellanato a massa colorata che vuole essere una riedizione del cotto di grande naturalezza; Levante, una bicottura per rivestimenti a parete ispirata all'effetto intonaco, pensato per arredare stanze da bagno, guardaroba e private spa, ma anche locali commerciali; e infine Legno del Notaio, "un progetto nato da una ricerca sul campo - racconta Stefano Giordani, direttore marketing e sviluppo prodotto - che ci ha portati ad analizzare diversi palazzi storici alla ricerca del pavimento in legno giusto. Il risultato è un legno vivo che ha tutta l'essenza naturale del tek".

Cersaie è anche sinonimo di innovazione e in questo filone si inseriscono i prodotti ceramici a marchio Leonardo. "Sotto questo brand abbiamo presentato i progetti District e Factory. Il primo, realizzato in gres, si ispira alle lastre di metallo, è realizzato in quattro colorazioni ed ha uno stile inusuale e contemporaneo. Con il gres di Factory, invece, abbiamo voluto dare l'effetto del cemento industriale con però il pregio estetico di un tappeto, una stuoia o un tatami, seguendo i principi del minimalismo e dell'essenzialità". Infine ha avuto un ruolo da protagonista anche il marchio Imola con i nuovi progetti dal tono fortemente contemporaneo: "Tra le nuove collezioni che abbiamo presentato: Origini, X-Rock e Genus. Origini è un gres porcellanato a massa colorata effetto cemento, con superficie opaca e possibilità di diverse colorazioni e formati. Con X-Rock

parliamo di un gres porcellanato effetto pietra realizzato in diversi colori moderni e dal piacevole effetto naturale. Infine, ha riscosso notevoli apprezzamenti la collezione Genus nata dallo studio della materia e del colore: un marmo bianco, un marmo/pietra beige e una pietra nera. Da questi presupposti - conclude Giordani - sono state create lastre poi selezionate con lo stesso procedimento utilizzato nelle cave di marmo e pietre naturali, e poi suddivise in cinque diverse finiture superficiali".

Cooperativa Ceramica d'Imola è a Imola, Forlì e Bologna. Per informazioni: www.imolaceramica.com (I.r.)



INNOVAZIONE

"Handiamo", l'app per la mobilità delle persone disabili

Sono stati presentati nelle scorse settimane i risultati di "Handiamo", il progetto dedicato alla creazione di una rete di supporto alla mobilità per persone con disabilità nel centro storico di Imola.

L'idea alla base del progetto, sviluppato da Francesco Mordini e Davide Nanni con il supporto della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola, era quella di creare un'applicazione per smartphone che fornisce agli utenti le informazioni necessarie per raggiungere luoghi attrezzati per l'accoglienza di persone disabili (ristoranti, servizi igienici, bar, luoghi di interesse, etc...). "Non è stato affatto semplice dare vita a questo progetto, nonostante il supporto della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola, che è stata sempre disponibile nel fornirci tutti i mezzi adeguati al raggiungimento dell'obiettivo - fanno sapere i responsabili del progetto -. Combinare l'impegno universitario e lo sviluppo dell'app è stata una vera sfida. Dal lato 'tech' burocrazia, permessi e copyright ci hanno dato del filo da torcere. Così anche per quanto riguar-

da imprevisti tecnici in fase di programmazione e configurazione delle interfacce. Come conseguenza di tutto ciò, i tempi previsti per la realizzazione si sono allungati e sono traslate in avanti anche le date di pubblicazione sui vari store".

Oggi l'app "Handiamo" è disponibile sui sistemi operativi Android, IOS e Windows Phone e nell'icona è rappresentato il tracciato dell'autodromo di Imola sullo sfondo. L'utilizzo dell'applicazione è molto semplice per adattarsi a tutte le tipologie di utenti e si struttura in una mappa che, grazie al servizio di geolocalizzazione, indica la posizione dell'utente evidenziando i luoghi ricercati, suddivisi per ca-

tegorie. In più è presente una sezione interattiva nel quale ogni utente potrà inserire i punti in cui vengono forniti servizi per persone con disabilità, feedback e consigli. "Questo punto è molto importante per noi - concludono i responsabili - e crediamo fortemente che lo sarà anche per gli utenti, che ne diventeranno così parte attiva, alimentando il processo di aggiornamento". (I.r.)



Showroom Imola

ORARI DI APERTURA

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

Per appuntamento o informazioni contattare lo 0543 601501
oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

Forlì

ORARI DI APERTURA

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

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

imolaceramica.it



AFFINITA'

Attenti a quei due. Dante e Guerrini, due grandi in terra di Romagna

“Poeta erudito, originale e spesso irriverente, si è misurato con vari generi letterari, ma l’endecasillabo è sempre stato il suo verso prediletto. Scrittore rivoluzionario non solo nei contenuti, ma soprattutto nella scelta di una lingua considerata ‘minore’. Oltre a portare un nome assai particolare, il suo volto è caratterizzato da fronte alta e spaziosa, occhi piccoli e naso importante, tanto da prestarsi facilmente alla rappresentazione caricaturale. Dalla moglie ebbe tre figli, il maggiore dei quali pubblicò postuma la sua opera maggiore, che è ‘intrisa’ di Romagna, terra che conosceva bene e dove visse a lungo”.

Strano a dirsi ma questa breve descrizione potrebbe adattarsi senza distinzione alcuna a due poeti e scrittori italiani tanto più lontani nel tempo quanto più vicini nell’arte: Dante Alighieri e Olindo Guerrini. Che lo spirito dantesco vegli sulla cultura romagnola, lo si intuisce già dando un’occhiata al frontespizio del bollettino dell’associazione “Istituto Friedrich Schür” per la valorizzazione del patrimonio dialettale della Romagna laddove, in alto a destra, campeggia l’endecasillabo “poca favilla gran fiamma seconda” (Par. I, 34). Ma che sorpresa scoprire che il nostro Olindo, di cui quest’anno ricorre il centenario della morte, era un fan accanito del Sommo Poeta!

Nel 1872, Olindo Guerrini fu membro della Loggia massonica ravennate Dante Alighieri e, pochi anni dopo, prese parte assieme al suo fondatore Giosuè Carducci, alla Società Dante Alighieri di Bologna. Nella sua opera maggiore, i Sonetti Romagnoli, pubblicati postumi nel 1920, Dante viene citato spessissimo sin dall’inizio in una sorta di *captatio benevolentiae*

*E s’un uv pies i dscurs d’un ignorant,
S’avlì d’i virs piò nobil d’quist ch’iqué,
Piantè sobit baraca e lizì Dant.*

fino ad arrivare alla “Novena ampollinaresca” e alla mitica “Una notte di Dante”, dove Guerrini - con lo pseudonimo di Polinara - immagina uno scambio di battute acceso e piuttosto scurrile col poeta fiorentino, che ricorda molto la Tenzone



con Forese Donati, uno scambio di sonetti comico-realistici fra Dante e l’amico Forese, composta tra il 1293 e il 1296:

*Ch’e’ cazz, burdelli, ch’ai ho avù paura
Us sarebb caghè a doss nenca un leon
Figurev che stanott di dri d’la mura
A faseva un mí bsojn in argaton*

*E tott in t’una volta um salté fura
Un vigliacch d’un fantesma, un zizulon,
Cun una sbossla da caricatura
E una stanela rossa da strigon.*

*Che allora ai dess: “Vui fiol d’una sumara
Se venissi per farmi una figura
Cavati prima la galoza e impara”.*

*Ma lui rispose per leteratura:
“Calca, calca, propulsa, Polinara
Perchè a ben dir lo vero è cosa dura”.*

Così come Dante, all’anagrafe Durante di Alighiero degli Alighieri, nel *De Vulgari Eloquentia* si schiera dalla parte del volgare, la lingua del popolo che deve accomunare tutti gli abitanti della penisola, uomini dotti compresi, così Guerrini, nell’incipit dei *Sonetti Romagnoli*, in un’ipotetica discussione con “E puresta” spiega le ragioni della sua scelta linguistica:

*A dscorr mel, t’é rason, mo t’ capirì
Che al parol, adruvedi in sta manira,
Al n’è l’imagin d’una purcarì.*



*Da nò st’al parulazi al s’ dis vluntira,
Senza malizia e senza ipucrisì.*

Ma il *leitmotiv* indiscusso che avvicina la *Divina Commedia* ai *Sonetti* è la considerazione sulla terra di Romagna. Nonostante lo scarto temporale notevole di circa seicento anni, i due virtuosi della penna e della parola sono d’accordo sul definire la nostra regione una terra di guerrafondai e di buoni a nulla, come si evince dal canto di Guido da Montefeltro (Inf., XXVII):

*Romagna tua non è, e non fu mai,
sanza guerra ne’ cuor de’ suoi tiranni;*

e dal canto XIV del *Purgatorio*:

*Ov’è l’ buon Lizio e Arrigo Mainardi?
Pier Traversaro e Guido di Carpigna?
Oh Romagnuoli tornati in bastardi!*

*(...) le donne e’ cavalier, li affanni e li agi
che ne ’nvogliava amore e cortesia
là dove i cuor son fatti sì malvagi.
O Bretinoro, ché non fuggi via,*

(...) Ben fa Bagnacaval, che non rifiglia;

Nonostante la fine ironia di Olindo Guerrini, il giudizio non cambia nel sonetto “*Rumagna*”:

*E dai! Tott quent i l’ha cun la Rumagna,
Ch’e’ pè ch’la sia la cheva d’i assassen.
A gli è toti calogni d’birichen*

Che l’invigia smardosa la si magna.

*(...) Nissò pensa a rubè, tott is vò ben,
l lavora, i fadiga e i si guadagna.*

*E mel l’è ch’i va vi di tant in tant
E un s’in sa piò nutizia, tant’è vera
Che e’ Segreteri um ha cuntè che intant*

*E’ Sendich nov d’la Tera e d’Castruchera
L’ha fatto pruposta d’butè zo e’ cam-
psant
Che intignimod is mor tott in galera.*

Considerato che Dante Alighieri fu a lungo ospite assieme ai figli in casa da Polenta a Ravenna, dove morì nel 1321, appare strano che nella sua *Commedia* elogi i Traversari, predecessori nonché acerrimi nemici dei Polentani, così che Francesca da Polenta, detta da Rimini e zia del magnanimo Guido Novello, sia strappata dal vento dell’Inferno dantesco (Inf., V). Allo stesso modo, conside-

rata la spiccata romagnolità di Guerrini e l’amore per la sua terra, appare eccessiva la critica agli uomini corrotti e disonesti di Ravenna, così come allo stato pietoso in cui versa la città, definita una latrina a cielo aperto:

*(...) “In quant ai bagn, babena,
Un i’ è nisson paes ch’as staga impett
E s’un basta e’ canel d’e’ Mulinett
Ui è tott e’ Cangian fen a marena.
Quant’a latren us chega da par tott...”*

Critica eccessiva forse. O forse no. Perché non c’è atto d’amore per la Romagna più grande dei *Sonetti Romagnoli* stessi, così come è innegabile la simpatia che Dante nutre nei confronti della povera Francesca, il personaggio certamente più popolare e amato di tutta la *Divina Commedia*. Che il Sommo Poeta, a forza di “frequentare questi lidi”, si fosse “imbastardito” coi Romagnoli e avesse imparato che l’auto-critica è di gran lunga più efficace dell’elogio stucchevole e spesso forzato? Fatto sta che oggi bisognerebbe riscoprire, oltre al Guerrini dantista, anche il Dante guerriniano, cioè quel poeta burlone e disacrante che a scuola, dalle noiosissime quanto inutili parafrasi della *Divina Commedia*, purtroppo non trapelava mai.

Silvia Togni



Dal 1899 il Piccolo il settimanale della tua terra

Faenza, Alfonsine, Bagnacavallo, Brisighella,
Cotignola, Fusignano, Marradi, Modigliana, Russi,
Tredozio, Sant’Agata sul Santerno, Solarolo

In abbonamento e in edicola la vita delle città,
la vita della Chiesa, la vita della gente

Redazione in corso Matteotti 10, Faenza - 0546 22608 - info@ilpiccolo.org
www.ilpiccolo.org



A fine novembre Sant'Andrea è in festa

Dal 25 al 28 novembre per celebrare il patrono quattro giorni di convivialità in parrocchia tra musica, mostre e specialità della tradizione

Nella campagna di Faenza dal 25 al 28 novembre si trascorre un fine settimana a tutta festa in onore del patrono Sant'Andrea.

I cultori della buona cucina, nonché gli sportivi e gli amanti di mostre, tradizioni e spettacoli semplici, si danno appuntamento per festeggiare insieme tra gastronomia e intrattenimento, ricordando appunto Sant'Andrea, fratello di San Pietro, venerato non solo dalla Chiesa cattolica ma anche da quella ortodossa. 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. Ai festeggiamenti si abbina sempre anche un calendario di riti religiosi, che culminano con la Santa Messa della domenica. La festa è inoltre occasione di ritrovo con i "santandreesi lontani" per incontrare gli amici e ricordare insieme i bei momenti trascorsi in-

sieme. Mostre e spettacoli rallegrano le quattro serate di festa, arricchendo ulteriormente l'offerta a base di ospitalità romagnola e ottima cucina.

Le "arzdoze" di Sant'Andrea, infatti, 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 all'immancabile e deliziosa carne ai ferri, ma sono una vera sequenza di 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. Per informazioni 0546 46006 o sergiosil@davide.it.

Programma

Venerdì 25 novembre ore 18 apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre. Specialità della serata: Fiorentina di Scottona / ore 20.30 "Hot small pans" cover rock / **sabato 26 novembre** ore 18 apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre / ore 21 serata musicale con musica anni 60-70-80-90 / **domenica 27 novembre** Giornata del santandreesi lontano / ore 11 Santa Messa / ore 12 apertura stand gastronomico con menù libero / ore 17 apertura stand gastronomico, pizzeria, mostre / ore 20.30 musica con il Trio Camporesi / **lunedì 28 novembre** ore 20 si ripropone la celebre "serata della paella" (visto il successo delle precedenti edizioni indispensabile la prenotazione allo 0546 46006) / ore 21.30 spettacolo "Risate e musica" con Sgabanaza e Veris Giannetti



Faenza prima in provincia a regolamentare il calendario sagre

Comune, Comitato e associazioni di categoria insieme per definire un quadro comune di norme

E' stato il Comune di Faenza, per primo in provincia di Ravenna, ad approvare un documento di indirizzo per lo svolgimento di sagre e feste in cui è prevista la somministrazione temporanea di alimenti e bevande. Il documento è nato dal proficuo confronto di mesi tra Amministrazione comunale, associazioni di categoria e Comitato "Feste e Sagre".

Si tratta infatti della prima volta che un Comune interviene a dettare gli indirizzi per il corretto svol-

gimento di questo tipo di manifestazioni molto diffuse nel nostro territorio, e per le quali l'art. 50 della LR n.7/2014 attribuisce ai Comuni l'obbligo di definirne annualmente il calendario.

Vengono in questo modo impartiti agli uffici preposti gli indirizzi per gestire gli aspetti amministrativi e autorizzativi delle varie manifestazioni temporanee: in particolare è stato disposto che queste iniziative possono essere organizzate da associazioni radi-

cate sul territorio e non da imprese o soggetti privati.

Altro elemento di particolare rilievo è il fatto che i promotori (associazioni, parrocchie, enti no profit, ecc.) devono sempre essere in grado di documentare le eventuali erogazioni di beneficenza preannunciate ed effettuate. Entro fine anno il Comune di Faenza provvederà a definire il calendario di sagre e feste ospitate nel territorio manfredo nel corso del 2017.



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



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

FAI VOLARE I TUOI AFFARI!



SCEGLI LA PUBBLICITA' PROFILATA SU FACEBOOK

Per la promozione della tua attività prova la pubblicità profilata su **facebook**.
Economica ed efficace: un minimo investimento si traduce in generazione
di nuovi contatti/clienti e in un aumento delle conversioni contatto/vendita.

Per saperne di più o fissare un appuntamento chiamaci al 340 4865095

www.studioin3.com

STUDIO  è a Faenza in via Granarolo 62



BIBLIOTECA?



DISCOTECA?

CAVIROTECA, LA COLLEZIONE DI VINI PIÙ VICINA A TE.



Caviroteca è il punto di vendita diretta di Caviro,
dove un assortimento di oltre 100 vini,
prodotti con le uve dei nostri viticoltori,
ti aspetta per portare a casa tua una raccolta DOC.
Vieni a scoprire la nostra selezione di vini italiani
per ogni occasione di consumo.


CAVIROTECA

FAENZA

Via Convertite, 12 (angolo via Boaria) - tel. 0546 629 335
Dal martedì al venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19
Sabato dalle 9 alle 12,30

FORLÌ

Via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) - tel. 0543 775 610
Lunedì pomeriggio dalle 14 alle 19
Dal martedì al venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 13,30 alle 19
Sabato chiuso

www.caviroteca.it

CONFCOOPERATIVE

Seminario informativo per le cooperative sociali



Si è tenuto il 26 ottobre scorso nella sala Zaccagnini di via di Roma a Ravenna (sede Confcooperative) un seminario informativo dedicato a tutte le cooperative sociali aderenti. Diversi i punti all'ordine del giorno: Legge Regionale 12/2014 e successive delibere (nuovi adempimenti, iscrizione all'Albo Regionale); Bilancio sociale e rendicontazione annuale; Legge 231/2001 e Rating e legalità.

Sono intervenuti all'incontro diversi esperti del settore: Gianluca Mingozzi, responsabile welfare Confcooperative Emilia Romagna, Francesco Pietrogrande (Servizio Revisione Confcooperative Emilia Romagna) e Afro Stechezini (consulente Confcooperative Emilia Romagna).

Per maggiori informazioni sui temi trattati: ravenna@confcooperative.ra.it (i.f.)

FAENZA

Importanti novità per gli alunni della Scuola S. Umiltà

L'anno scolastico per gli alunni della Scuola S. Umiltà di Faenza è ricco di novità. Sono infatti partiti in questo 2016 due importanti progetti: il doposcuola Dsa per bambini con disturbi specifici dell'apprendimento e il Piedibus.

Ad occuparsi del doposcuola Dsa è l'associazione StrategicaMente Insieme che coinvolge

professionisti specializzati nell'ambito dello sviluppo e dell'apprendimento. Il laboratorio è rivolto ai ragazzi e ragazze del 4° anno di scuola primaria e dell'ultimo anno di scuola secondaria di primo grado. Durante le ore di doposcuola vengono affrontati i compiti e lo studio individuando strategie e strumenti che tengano conto delle



peculiarità di ogni giovane studente, con l'obiettivo di renderli sempre più autonomi e intraprendenti nello studio e più sicuri di sé.

Anche il Piedibus, attivo dal 3 novembre, è una novità di quest'anno e vede l'attivazione di 2 linee: una con punto di raccolta in via Lapi e l'altra presso Porta Montanara. (l.r.)

FAENZA

Il 19 novembre presentazione del nuovo libro di Fabrizio Pasi

Ogni romanzo storico guarda in qualche modo al passato, un passato locale o un passato più "in grande". Il nuovo libro di Fabrizio Pasi, *Dai quartieri eterni* (Edit Faenza, 14 euro) - che sarà presentato sabato 19 novembre alle 17 all'Enoteca Astorre di Faenza (piazza della Libertà 16/a) - si ambienta nella Francia e soprattutto nell'Italia dell'VIII secolo, e non manca di passare dal territorio romagnolo, ma guarda decisamente al passato dell'antica Roma. In un'Italia divisa e sempre minacciata dalla guerra, due cavalieri franchi e una donna compiono un lungo viaggio alla ricerca dei simboli del potere imperiale di Roma. Lo scopo è consegnarli al loro re Carlo, per dare la legittimazione a governare non più un paese, ma un Impero, per la pace in Europa. Aiutati dalla Chiesa, contrastati dai Longobardi, i pellegrini giungeranno infine alla loro meta, per trovare un nuovo, impreveduto ostacolo. La vicenda, immaginaria, è tessuta in uno scenario storico accurato, è movimentata, scorrevole nella narrazione, tradisce le reminiscenze di letture classiche, dalla Bibbia all'Eneide, da Uno, nessuno, centomila a Il signore degli anelli, che, assimilati e sapientemente fusi, emergono dall'inconscio dell'autore, forse propiziati dal tono favolistico con cui imposta la sua opera.



MUSICA

Accademia Bizantina completa un'opera dedicata a Mozart

E' uscito il 28 ottobre il nuovo progetto discografico di Accademia Bizantina, *Serenades & Divertimenti*, in cui l'ensemble affronta alcune pagine poco conosciute delle composizioni di Mozart all'interno di un'opera monumentale resa possibile dalla collaborazione tra Decca, Deutsche Grammophon e Mozarteum di Salisburgo per ricordare i 225 anni dalla morte del grande compositore.

Accademia Bizantina è stata chiamata a completare la nuova edizione dell'opera omnia di Mozart e il suo cd, l'unico registrato ex novo, è inserito in un cofanetto celebrativo del genio salisburghese che comprende tutte le opere già incise dai più grandi interpreti internazionali.

In *Serenades & Divertimenti*, registrato nel marzo scorso presso l'Auditorium Corelli di Fusignano (Ravenna), Accademia Bizantina affronta le tre marce per Orchestra K 408. A queste sono accostate una delle più divertenti composizioni di Mozart, *Ein musikalischer Spass* K 522, una delle più conosciute e famose Serenate, la *Eine Kleine Nachtmusik* K 525, e una delle composizioni più speculative del grande compositore, *Adagio e Fuga in do* K 546. (l.r.)



baggioni
arredamenti a Reda

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

SCAVOLINI STORE LUGO

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

VIAR
VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI

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

EVENTI

In/formazione: a cena con i giovani operatori

E' stato un evento informale, una cena fra operatori di tutte le età, quella si è svolta lo scorso 12 ottobre a Bagnacavallo sotto la spinta dell'Associazione Giovani Cooperatori di Ravenna. Un modo per incontrare i dirigenti delle cooperative del territorio e riflettere insieme su tematiche care agli under 40. "Abbiamo preso spunto, per i temi di conversazione, dalle testimonianze raccontate in maniera efficace e 'divertente' durante l'evento 'Il Lavoro Giovane' - spiega il consiglio dell'associazione - che si è svolto durante l'ultima Festa della Cooperazione faentina, condotto da Gene Gnocchi. In quella occasione 5 giovani imprenditori, operatori e non, hanno avuto modo di raccontare le loro innovative esperienze di impresa, soffermandosi su cosa ha contribuito a portare al successo la propria realtà". Si è parlato quindi di innovazione, del ruolo che i giovani rivestono all'interno delle cooperative, di ricambio generazionale, di esperienze di successo, di etica, di cambiamento, di nuove idee e di tanto altro ancora. "Ringraziamo tutti i operatori, giovani e meno giovani, che hanno accettato la nostra richiesta di confronto partecipando a questa iniziativa e... ci vediamo il prossimo anno con la terza edizione!"

Ilaria Florio



Bagnacavallo: alcuni momenti dell'iniziativa In/Formazione che si è svolta il 12 ottobre presso l'osteria di Piazza Nuova

ARTE

Fotografie di Frida Kahlo a Bologna e giovani artisti a Ravenna

La straordinaria figura di Frida Kahlo rivive a Bologna grazie alla mostra "Frida Kahlo. Fotografie di Leo Matiz" che inaugurerà il 7 novembre a Palazzo Alberti. Attraverso gli scatti di Leo Matiz - fotoreporter colombiano nato nella magica Macondo di Gabriel Garcia Marquez - gli amanti della grande artista potranno rivivere la sua affascinante storia, quasi simile a un romanzo, e allo stesso tempo quella del suo Paese (il Messico) tra rivoluzione e guerra, gioia e speranza. L'esposizione è composta da 35 fotografie in diversi formati, che scavano nell'immagine di Frida, immortalata nel suo quartiere natale di Coyoacan a Città del Messico. Frammenti della vita di tutti i giorni dell'artista amata e controversa, colti dallo sguardo attento di Leo Matiz, che raccontano la maturazione artistica della Kahlo, all'interno del quadro storico di un Messico fatto di cambiamento e di tumulti politico-sociali che coincidono con le tragedie fisiche e sentimentali dell'artista. Orari: dal martedì al giovedì 10-13 e 15-20; venerdì e sabato 10-13 e 15-21; domenica 16-20 (visibile fino a marzo 2017).

Dal 19 novembre torna al Museo d'Arte della città di Ravenna il progetto espositivo **Critica in Arte**, l'appuntamento dedicato ad artisti e critici under 40. L'esposizione è caratterizzata dal lavoro di tre giovani

artisti e presentato in tre diverse mostre personali, rispettivamente da tre giovani critici (Daniele Torcellini, Roberta Pagani e Davide Caroli). L'obiettivo è quello di far luce sulle promesse della critica attualmente attiva in Italia, dedita specificatamente alle espressioni artistiche delle ultime generazioni. Per questa edizione gli artisti che verranno presentati al pubblico sono Cristiano Tassinari, Enrico Tealdi e il gruppo CaCO3 (composto da Âniko Ferreira da Silva, Giuseppe Donalioia, e Pavlos Mavromatidis). Orari: dal martedì alla domenica dalle 9 alle 18 (chiude l'8 gennaio 2017).

a cura di Manuela Cavina



Sopra la locandina di Critica in arte (dal 19 novembre all'8 gennaio al Mar di Ravenna; a destra una foto di Leo Matiz raffigurante Frida Kahlo (dal 7 novembre a marzo 2017 a Bologna)



F.lli ERCOLANI
Falegnameria

**FINESTRE CON GRANDE
DETRAZIONE FISCALE DEL 65%**

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

www.ercolanifalegnameria.it

SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM Via Lovatella 14 • FAENZA Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 falegnameria@ercolanifossolo.it	SHOWROOM Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) Tel. 0546 43415 ercofal@falegnameriaercolani.it
--	--

tipografia **v**algimigli

dal 1902... centoquattordici anni e non sentirli

grafica
e pre stampa

stampa
litografica

stampa digitale
piccolo e grande
formato

reparto
confezione

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

SPETTACOLI

MARTEDI' 8

Casalecchio di Reno Unipol Arena **Pooh** "Reunion - L'ultima notte insieme" tour / ore 21 / 051 758758

MERCOLEDI' 9

Faenza Zingarò Jazz Club **Francesca Bertazzo quartet** musica / ore 22 / 0546 21560

VENERDI' 11

Imola Teatro Ebe Stignani **Haochen Zhang** pianoforte, musica / ore 21 / 0542 602600

Faenza Teatro Masini **Tradimenti di Harold Pinter** prosa / ore 21 / 0546 21306 (replica fino al 13)

SABATO 12

Lugo Teatro Rossini **Il maestro e il cignale** musica, prosa / ore 20,30 / 0545 38542

DOMENICA 13

Faenza Mic **Ensemble Sarti** musica / ore 18,30 / 0546 697311

MERCOLEDI' 16

Faenza Teatro Masini **A est del sole, a ovest della luna** musica / ore 21 / 0546 21306

Faenza Zingarò Jazz Club **Paolo Birro - Alfredo Ferrario Duo** musica / ore 22 / 0546 21560

VENERDI' 18

Lugo Teatro Rossini **Due partite** prosa / ore 20,30 / 0545 38542 (replica il 20 alle 16 e alle 20,30)

MARTEDI' 22

Faenza Teatro Masini **Io sono Misia** prosa / ore 21 / 0546 21306

MERCOLEDI' 23

Faenza Zingarò Jazz Club **Paola Lorenzi - Pedro Mena Peraza - Latin Jazz Quartet** musica / ore 22 / 0546 21560

Casalecchio di Reno Unipol Arena **Renato Zero in concerto** / ore 21 / 051 758758 (repliche fino al 25)

DOMENICA 27

Imola Teatro Ebe Stignani **Giancarlo Gianini** voce recitante e **Pamin Bahrami** pianoforte, musica / ore 21 / 0542 602600

LUNEDI' 28

Bologna Teatro Manzoni **Accademia Bizantina** musica / ore 20,30 / 051 6569672

Faenza Casa del Teatro **H+G** danza, prosa / ore 21 / 0546 623925 (replica martedì 29)

MARTEDI' 29



Sopra i **Pooh** l'8 novembre a Casalecchio di Reno, sotto il cast di **Due Partite** il 18 a Lugo

Cervia Teatro Comunale **Notturmo di donna con ospiti** prosa / ore 21 / 0544 975166 (replica mercoledì 30)

MERCOLEDI' 30

Bagnacavallo Teatro Goldoni **Madame Bovary** prosa / ore 21 / 0545 64330

in piazza
mensile di confcooperative

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

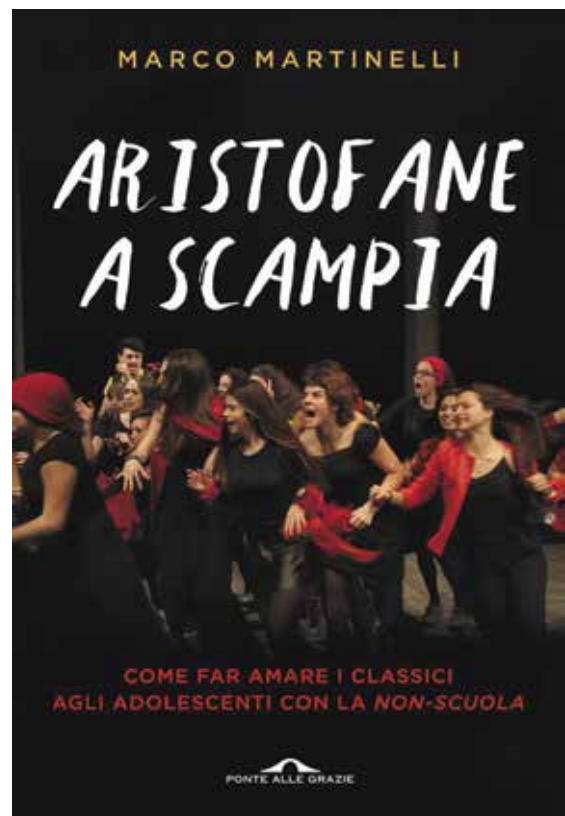
Faenza Zingarò Jazz Club **Greg Burk - Expanding Trio** musica / ore 22 / 0546 21560
a cura di **Manuela Cavina**

LIBRO DEL MESE

Aristofane a Scampia. Come fare amare i classici agli adolescenti con la non-scuola

Da venticinque anni il regista e drammaturgo Marco Martinelli, fondatore insieme a Ermanna Montanari del Teatro delle Albe, porta avanti un metodo teatrale chiamato "non-scuola", nato a Ravenna e da lì esportato in tutta Italia e nel mondo. Un progetto partito sotto forma di laboratorio e rivolto agli adolescenti, di cui Martinelli ne racconta l'esperienza nel libro "Aristofane a Scampia. Come far amare i classici agli adolescenti con la non-scuola" (Ponte alle Grazie edizioni). Un testo in cui l'autore si rivolge a genitori e insegnanti per dimostrare che gli adolescenti non sono solo gli apatici "sdraiati" o addirittura gli "alieni di un altro pianeta" come spesso li si etichetta in modo sbrigativo, perché impotenti e disarmati davanti a certi comportamenti di disinteresse, opportunismo e cinismo. In realtà questi ragazzi possono dar vita a imprese eroiche se si riesce a entrare in comunicazione con loro. E Martinelli fa proprio questo: si mette all'altezza dei suoi giovani interlocutori, dialogando e ottenendo un'adesione convinta e produttiva, anche nei luoghi apparentemente più ostici (Scampia, Mazara del Vallo, Lamezia Terme, Diol Kadd, Rio de Janeiro, Bronx), lavorando sui testi della tradizione classica come Aristofane, Brecht, Jarry, Molière, Majakovskij e realizzando veri e propri spettacoli che sono andati in tournée e hanno ottenuto premi e riconoscimenti in giro per il mondo. Il libro di Martinelli non è solo la testimonianza di un percorso umano, ma la traccia di nuove possibilità. Infatti quello che si può cogliere tra le righe, leggendo della sua esperienza e quella dei suoi collaboratori, è semplice: il teatro, la letteratura, la cultura, non sono altro che l'espressione di un sentimento.

a cura di **Manuela Cavina**



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

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

PROTOS S.p.A.

vere occasioni

con la garanzia
del gruppo

MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

moreno
motor company

**VOLKSWAGEN
1.0 I 60 CV ASG
MOVE UP!**

04/2014
KM 6.822
BENZINA
COLORE BLU

€. 7.300

SUPEROFFERTA!



**BMW 318D
TOURING
AUTO MODERN**

07/2015
KM ZERO
DIESEL
COLORE NERO

€. 33.890

**offerta
Km.
Zero**



**JEEP RENEGADE
2.0 MJT140 CV
LIMITED
4WD A/T**

07/2015
KM 23.705
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 26.490

**4WHEEL
DRIVE**



**PORSCHE
BOXSTER 3.2 S
260 CV CABRIO**

06/2004
KM 86.999
BENZINA
COLORE GRIGIO

€. 19.900

CABRIO



**FIAT 500L 0.9
TWIN AIR
TURBO
NATURAL
POWER**

08/2013
KM 94.618
BENZINA/METANO
COLORE BIANCO

€. 13.900

**OFFERTA
METANO**



**CHRYSLER
VOYAGER
2.8 CRD
LX AUTO**

06/2004
KM 128.465
DIESEL
COLORE GRIGIO

€. 4.900

VETTURA 7 POSTI



**TOYOTA
RAV4 2.2
D-4D 4WD
150 CV LOUNGE**

02/2013
KM 120.004
DIESEL
COLORE
GRIGIO SCURO

€. 17.900

OCCASIONE



**RENAULT CLIO
SPORTER 1.2 I
GPL 75 CV LIVE**

05/2014
KM 22.850
BENZINA/GPL
COLORE ARGENTO

€. 12.990

**offerta
BIFUEL**



MHG

Moreno Faenza
Moreno Cesena
Reno Bologna
Autolame Bologna
Autolame Rovelli
Bologna

moreno
motor company

www.moreno.it

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



Jeep



SUBARU

ISUZU



O24