

Anno XXXII / n. 9 / ottobre 2015  
www.inpiazza.it

E. 0,55 Iva incl. / Abb. annuo E.4,16 Iva Incl. / Poste Italiane Spa, Sped. in abb. post.: D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 1, comma 1, CN/BO / Pubblicità non sup. al 45% / Autorizz. Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78 (iscrizione al ROC n. 25155) / In caso di mancato recapito inviare Bologna CMP, ufficio detentore del conto, per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa / contiene Ip

## La ripresa c'è, ma non per tutti

di Raffaele Gordini\*

Il 2014 può essere definito un anno di transizione tra un 2013 di sostanziale tenuta e un 2015 che sta registrando, perlomeno nei primi mesi dell'anno, una lieve ripresa. Ripresa che, va detto, in provincia di Ravenna non è purtroppo così evidente come invece alcuni dati diffusi a livello nazionale sembrano testimoniare. In questo contesto le cooperative associate a Confcooperative Ravenna hanno registrato un fatturato praticamente invariato rispetto al 2013 e, nonostante gli occupati siano ancora in leggera diminuzione, è da segnalare che la percentuale è comunque piuttosto ridotta rispetto al contesto provinciale generale. Lo stesso vale per l'utilizzo di ammortizzatori sociali dove le procedure attivate dalle nostre cooperative sono sostanzialmente stabili rispetto a quelle del 2013. Dall'analisi del fatturato emerge, ancora una volta, che le criticità sono quasi interamente concentrate nel settore del facchinaggio e della logistica dove la competizione è sempre più forte e sempre più portata ai limiti della legalità. In particolare va detto che l'aumento delle cooperative provenienti da altri territori che operano a Ravenna senza le necessarie caratteristiche è purtroppo una grave realtà e che urgono azioni concrete per arginare, al più presto, questi fenomeni che minano l'ossatura stessa della nostra economia locale.

\* Presidente Confcooperative Ravenna

continua a pagina 11



# Come è andata la campagna?

**PROPAR** / pagina 5

Trend in crescita per la cooperativa

**IRECOOP** / pagina 11

Aperte le iscrizioni ad AltaMente

**FAENZA** / pagina 22

23-25 ottobre: torna Cultura Impresa Festival

**AGRISOL**

Centro servizi per l'agricoltura

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

Bagnacavallo - Cotignola - Faenza - Godo - Solarolo - Mordano

**F.lli ERCOLANI**  
Falegnameria

**AMPIA SALA MOSTRA**

- 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

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

**www.ercolanifalegnameria.it**

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

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

## AGRINTESA

# Sale l'attesa per il kiwi, bene pere e mele estive

**Il presidente Raffaele Drei: "Grandi interrogativi su pesche e nettarine. Occorre insistere nel tentativo di distinguere il nostro prodotto da quello di altre aree"**

Nonostante i prezzi di pesche e nettarine si siano stabilizzati su condizioni migliori nella seconda metà dell'estate, la campagna non può certo dirsi salvata: "Italia meridionale, Spagna e Grecia hanno scelto di concentrare gli investimenti su varietà che vanno in raccolta in luglio causando un picco produttivo che, da qualche anno, mette in difficoltà il mercato in quelle set-

timane - sottolinea il presidente di Agrintesa Raffaele Drei (nella foto) -. Su questa specie oggi ci sono gli interrogativi più grandi e anche la nostra base sociale, molto probabilmente, effettuerà abbattimenti e riconversioni, stante il perdurare della mancata redditività. L'obiettivo di Agrintesa deve essere quello di continuare a cercare innovazione varietale, oggi gravemente carente nel comparto, nella ricerca di elementi di distintività della propria produzione dall'offerta di massa che arriva da areali produttivi con costi di produzione più bassi dei nostri".

Meno complessa invece la situazione sul fronte susine che, nonostante la decisa flessione produttiva (-30% circa rispetto al 2014), hanno invece registrato quotazioni molto interessanti. "Le aspettative



più grandi però sono sul kiwi che oggi rappresenta la specie che, in assoluto, sta generando i maggiori entusiasmi nel mondo dell'ortofrutta - continua Drei -. Dalla Calabria al Piemonte stanno ripartendo forti nuovi investimenti sia di kiwi verde che giallo. Questo ci fa prevedere che tra pochi anni la produzione in Italia tornerà a livelli record e sarà necessario, e non solo auspicabile, che nel nostro paese si giunga ad una maggiore organizzazione commerciale onde evitare di non riuscire

più a difendere le quotazioni interessanti degli ultimi anni. Per quanto riguarda la produzione 2015 è stato stimato un incremento nel Lazio del 25-26% e, complessivamente, un aumento del 6% sull'intero territorio nazionale. I frutti, in difficoltà a luglio, si presentano migliorati e, tempo permettendo, sul territorio ci aspettiamo un raccolto buono qualitativamente anche se in leggera flessione produttiva". Intanto, grazie al cosiddetto "effetto Opera" permangono buone le quotazioni delle pere, per altro ridimensionate nel raccolto dalla grandinata del 5 settembre che ha colpito le campagne tra Modena e Ferrara e ha ridotto di circa il 15% i quantitativi di prodotto Abate destinato al mercato del fresco. "Venendo infine alle mele possiamo dire che il comparto delle estive, Gala in particolare, si è chiuso con soddisfazione - conclude Drei -. Sulle varietà invernali occorre esser cauti perché, come sempre, il confronto con i produttori trentini sarà duro perché, nonostante la produzione sarà anche in quelle zone inferiore allo scorso anno, il prodotto immesso sul mercato sarà comunque abbondante".

Mabel Altini

**Susine in decisa flessione produttiva hanno fatto registrare quotazioni interessanti**

## CANTINA DI FAENZA

# Quella del 2015 si prospetta qualitativamente un'ottima annata

"Ci sono forti presupposti per un'ottima annata, ma naturalmente bisognerà attendere la fine di questa vendemmia e sperare che il clima sia clemente anche nell'ultimissima fase affinché tutte le condizioni siano favorevoli". Si esprime così Fabio Castellari (nella foto), direttore della Cantina di Faenza, riguardo la vendemmia di questo 2015, forse anche perché questa raccolta viene in seguito ad un'annata, quella dello scorso anno, particolarmente sfavorevole soprattutto per quel che concerne l'aspetto qualitativo.

"Fare meglio dello scorso anno non è certo difficile - aggiunge - e

le premesse dell'uva già raccolta ci fanno ben sperare. Il prodotto

**Per quanto riguarda la quantità si prevede un aumento del 5% rispetto al 2014**

è sano, senza alcun difetto sanitario, presenta una buccia spessa e una gradazione zuccherina ottimale. Per quanto riguarda invece la quantità, siamo davanti ad una

vendemmia in linea con la tradizione di questo territorio e al momento stimiamo un aumento del 5% rispetto al 2014".

Come sempre il clima ha giocato un ruolo essenziale nel raggiungimento di questi risultati: "L'andamento climatologico ha permesso una buona maturazione dell'uva e le qualità vendemmiate fino a questo momento (l'articolo è stato scritto quando in cantina era stato conferito un terzo della produzione totale *nda*) hanno dato buoni risultati. Mi riferisco alle uve bianche, in particolare chardonnay, pinot e sauvignon che hanno ottenuto un buon risultato zuccherino

**Buoni risultati per le uve bianche. Attesa per le uve a bacca rossa**

e un quantitativo molto simile allo scorso anno. Al momento stiamo procedendo con le qualità albana, pignoletto e trebbiano dopo di che sarà la volta delle uve a bacca rossa. Se le giornate continueranno ad essere soleggiate avremo un prodotto più che soddisfacente. Il bel tempo, inoltre, permetterebbe



di dilazionare le giornate di raccolta dandoci modo di lavorare con ritmi ottimali e non in piena emergenza come lo scorso anno, quando la pioggia continua aveva fatto sì che la vendemmia fosse concentrata in poche, rare, giornate di sole".

Ilaria Florio

**PROTEGGI LA TUA CASA QUANDO NON CI SEI**



PROTEGGERE  
COLLEGARE  
AUTOMATIZZARE



**INSTALLA L'ANTIFURTO SENZA FILI**

**DAITEM e-square**

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

GARANZIA  
**5 ANNI**

DAITEM e-nova è conforme alla normativa EN50131



Chiedi all'installatore  
Partner Daitem CIZETA IMPIANTI: 0544.422189



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

# Boagna 2015



CESAC

## Volano patate e cipolle, frena il cerealicolo

Il presidente Stefano Andraghetti: "Soddisfatti dei prezzi delle produzioni ortofrutticole"

A fronte di una produzione limitata di patate e cipolle che ha interessato l'intera penisola italiana e diversi Paesi del panorama internazionale, la cooperativa Cesac si ritiene soddisfatta per gli ottimi prezzi raggiunti da queste produzioni: "I prezzi sono stati

**"Buoni i prezzi anche se nel contesto di un'estate caldissima che ha depresso i consumi"**

decisamente buoni anche se nel contesto di un'estate caldissima che ha depresso un po' i consumi - evidenzia Stefano Andraghetti, presidente della cooperativa con sede a Conselice (nella foto) -. La valorizzazione, in

particolare delle patate novelle, è stata ottima e ha toccato i 30-35 centesimi al kg. Le patate scavate e raccolte a luglio invece sono partite con prezzi buoni (26-27 centesimi al kg) ed è poi stato fissato in borsa merci un prezzo di riferimento di 30 centesimi al kg". Questo incremento ha influito positivamente anche sui listini della Grande distribuzione che sono stati aggiornati a più riprese: "Col calo delle temperature - continua Andraghetti -, ci aspettiamo un'ulteriore ripresa del mercato e contiamo di tenere i prezzi su questi livelli o aumentarli".

Sulle cipolle il quadro è simile: "C'è stato un picco con prezzi sostenuti per le cipolle nel mese di maggio e giugno (dai 25 centesimi al kg in su a seconda della tipologia) - prosegue Andraghetti -. Anche per il prodotto conservato i prezzi si mantengono buoni e fanno prevedere liquidazioni altrettanto buone". Discorso molto diverso invece per il com-

parto cerealicolo che ha registrato bassa produzione sia di grano, che di mais e sorgo (cali del 30-35% rispetto al 2014): "Il contesto delle produzioni mondiali e degli stock stanno determinando prudenza negli acquisti e riduzione dei prezzi - spiega il presidente di Cesac -. Il solo grano duro era

**Cereali: "Il contesto mondiale sta determinando prudenza negli acquisti e riduzione dei prezzi"**

partito bene (33-34 euro a quintale) ma poi ha avuto una flessione attestandosi sui 30 euro. Ad ogni modo molto meglio dei grani teneri che non hanno superato i 29 euro. Va



detto - conclude - che la commercializzazione risente della carenza di acquirenti e della crisi delle vendite di carni che, a cascata, si riflette sul settore mangimistico". (m.a.)



**SORA S.p.A.**  
motori · rettifiche · ricambi

via Boaria 52 • 48018 FAENZA (RA)  
tel. 0546 628911 • fax 0546 620651  
sora@sora.it • [www.sora.it](http://www.sora.it)

**RETTIFICHE E REVISIONI MOTORI**

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

**PROMOZIONE BATTERIE OPTIMA BATTERIES**



**ROSSA PER AVVIAMENTO**  
50 ah € 116,50 + iva



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

Ad ogni batteria acquistata riceverai un OMAGGIO

# ABBONATI A **setteserequi**



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

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

*Venite a ritirarli in redazione*

**RAVENNA** Via Cavour, 133

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

**FAENZA** Via Zanelli, 8

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

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

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



Publiimages 0544.470163

# setteserequi

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



**Aggiornato 24 h su 24 h**

## PROPAR

# Trend in crescita per la cooperativa ravennate

**Molti segni positivi nel bilancio: crescono valore della produzione, liquidazioni e ettari a disposizione**

Un bilancio caratterizzato da segni positivi quello della Propar, la cooperativa agricola di Ravenna che dal 1976 commercializza sementi, orticole e prodotti ortofrutticoli conferiti dagli oltre 1500 soci. L'esercizio chiuso al 31 di marzo mostra, rispetto all'annata precedente, un aumento del valore della produzione del 22,74% pari a oltre 7 milioni di euro e un incremento delle liquidazioni corrisposte ai propri soci del 24,64%, per un valore che supera i 6 milioni di euro.

"Leggiamo con grande soddisfazione i numeri che accompagnano questo bilancio presentato e approvato in assemblea nei giorni scorsi (il 25 settembre ndr) - commenta Massimo Passanti, presidente appena rieletto per un nuovo mandato alla guida della cooperativa - . Mi preme sottolineare come l'aumento della liquidazione sia in percentuale maggiore rispetto a quello della produzione, frutto di un'attenta gestione improntata a limitare le spese, così da garantire maggiori risultati ai nostri soci".

La cooperativa, che ad oggi conta 12 dipendenti fissi più 35 stagionali, vede in aumento anche gli ettari di terreno a disposizione per le proprie attività: rispetto al 2013/2014, infatti, i terreni sono aumentati di quasi 2500 ettari per un totale di 9.857,

producendo oltre 3 milioni di quintali di prodotto: "Prevediamo che questo trend di crescita continui anche nella campagna 2015/2016 dove dovremmo raggiungere i 10.136 ettari. Possiamo affermare che il settore in cui operiamo, seppur con tutte le difficoltà in cui versa l'agricoltura, sia un comparto in salute. La nostra forza sta nel produrre colture destinate all'industria per la loro trasformazione, con condizioni che stabiliamo prima del momento della semina. In questo modo riusciamo ad orientare le scelte dei nostri soci a seconda della richiesta del mercato e gli agricoltori possono sapere già in anticipo il prezzo che verrà loro corrisposto per i prodotti che si apprestano a coltivare oggetto del conferimento. L'unica variabile che può quindi incidere sul prezzo è la quantità di prodotto conferito".

Tra gli altri servizi che la cooperativa mette a

**39**  
milioni di euro  
il valore  
della produzione  
al 31 marzo 2015

**9.857**  
gli ettari di terreno  
a disposizione  
della cooperativa



Da sinistra Lorenzo Bezzi, Massimo Passanti e Remo Magnani

disposizione della propria base sociale c'è da sempre la gestione di un parco macchine per la raccolta del prodotto: "Disponiamo di tre tipologie di macchine - continua il presidente - specializzate nella raccolta di piselli e fagioli, fagiolini, spinaci e altre orticole a foglia, un comparto che ha sempre mostrato grande apprezzamento tra i nostri conferitori". Tra le novità per il prossimo anno l'imminente trasferimento degli uffici dell'azienda in via Canala 10 a Fornace Zarattini, dove sono già operativi l'officina e il magazzino.

L'assemblea dei soci riunita il 25 settembre ha nominato il nuovo consiglio della cooperativa con molte conferme. Ecco i nomi: Massimo Passanti, Alessandro Lualdi, Giuliano Naldi, Marco Ravaioli, Mario Ricci Maccarini, Domenico Calderoni, Andrea Merendi, Francesco Guidi, Maurizio Mariani. Il consiglio riunito in seguito all'assemblea ha poi confermato Massimo Passanti alla presidenza e Alessandro Lualdi alla vicepresidenza.

Ilaria Florio

## AGRINTESA

## Ottobre mese di assemblee: tutte le date per territorio

Approvazione del bilancio, programma operativo 2015-2019, nomina dell'organo amministrativo e andamento della campagna estiva. Sono solo alcuni dei punti che i soci di Agrintesa dovranno affrontare nelle quattro assemblee separate e nell'assemblea generale dei delegati convocate nel mese di ottobre. Di seguito il calendario degli incontri in seconda convocazione.

**Assemblea del comprensorio di Forlì-Cesena:** lunedì 12 ottobre 2015 alle ore 20,30 presso lo stabilimento Agrintesa di Gambettola (via della Rotaia, 5).

**Assemblea del comprensorio di Modena:** martedì 13 ottobre 2015 alle ore 20,30 presso lo stabilimento Agrintesa di Castelfranco Emilia (via Loda, 119).

**Assemblea del comprensorio di Ravenna 2 (Bagnacavallo):** giovedì 15 ottobre 2015 alle ore 20,30, presso la sala riunioni Agrintesa di Bagnacavallo (via Boncellino, 39)

**Assemblea del comprensorio di Ravenna 1 (Faenza):** per venerdì 16 ottobre 2015 alle ore 20,30 presso la sala Zanelli di Faenza (via Risorgimento, 3).

**Assemblea Generale Ordinaria dei delegati** (nominati nelle assemblee separate): lunedì 19 ottobre 2015 alle ore 18,30 nella sala riunioni di Agrintesa a Faenza (via Galilei, 11).

## BRIO

## Ortofrutta biologica: un'opportunità di crescita

E' organizzato da Brio in collaborazione con Alce Nero, Agrintesa, La Primavera coop, Apo Conerpo e Alegria il convegno dal titolo "Ortofrutta biologica: un'opportunità di crescita per l'agricoltura italiana" che si svolgerà domenica 25 ottobre alle 14 nel Parco della Biodiversità di Expo Milano.

Ad aprire il pomeriggio sarà Vladimiro Adelmi (Brand Manager prodotto Coop vivi verde e solidal) cui seguiranno gli interventi di Giovanni Dinelli (Università di Bologna), Massimiliano Benuzzi (Ibma Italia), Andrea Peruzzi (Università di Pisa) e Maurizio Canavari (Università di Bologna). Successivamente sono previsti gli interventi di chi si occupa direttamente di produzione e commercializzazione: Cristian Moretti, direttore di Agrintesa, parlerà di "Produzione biologica, un'importante opportunità per i nostri soci"; Tommasino Fusato, direttore commerciale di Brio Spa, parlerà delle "Prospettive di mercato dei prodotti ortofrutticoli biologici" e Lucio Cavazzoni, presidente di Alce Nero, interverrà su "Alce Nero: marchio di idee, di prodotti e di azioni; il significato del nostro progetto in quasi 40 anni di storia". A chiudere la tavola rotonda, moderata da Andrea Bertoldi (direttore generale di Brio), sarà Gianni Amidei, presidente di Brio. Per informazioni e prenotazioni Liliana Rossi 0546 619221 / rossi.liliana@agrintesa.com.

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

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

Agrintesa, la bontà  
di casa nostra.

### I nostri punti vendita

BAGNACAVALLO (RA)  
Via Boncellino, 41

CASTELFRANCO EMILIA (MO)  
Via Loda, 119

CERVIA (RA)  
Via P. Gervasi, 4

CESENA (FC)  
Viale Marconi, 235

CESENA (FC)  
Piazza del Popolo 182

COTIGNOLA (RA)  
Via Canossa, 7

FAENZA (RA)  
Via G. Galilei, 3

FORLÌ (FC)  
Via Correcchio, 17 C

GAMBETTOLA (FC)  
Via della Rotaia, 5

LUGO (RA)  
Via Quarantola, 32

MEDICINA (BO)  
Via Canale, 32

MEZZANO (RA)  
Viale Staz. Glorie, 4

MODIGLIANA (FC)  
Via Prov.le Faentina, 46

MOLINELLA (BO)  
Via Nobili, 31

RAVENNA  
Via Lago di Como, 37

RUSSI (RA)  
Via Faentina Nord, 54

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

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

agrintesa  
Insieme più grandi

CLAI

# Un'edizione memorabile

## Bagno di folla per i 25 anni de La Festa del Contadino

Cultura, divertimento e naturalmente la migliore gastronomia del territorio hanno tenuto banco alla 25esima edizione della Festa del Contadino di Sasso Morelli organizzata e promossa dalla Clai, che si è tenuta nel primo weekend di settembre.

Diversi gli eventi che hanno animato il ricco cartellone: dalla mostra "Santini, la Serie Comune della Santa Lega Eucaristica nella raccolta di Mauro Manara" al concerto lirico delle più famose arie di Puccini, dal palio dei Pigiatori al Gran Premio dei Salumieri.



clai

### Le Ricette di Villa Clai

#### Costine di maiale con i fagioli



#### Ingredienti per 4 persone:

1 Kg costine di maiale divise le une dalle altre  
250 g di fagioli borlotti secchi  
50 g d'olio d'oliva  
1 cipolla media  
1 carota  
2 costole di sedano  
2 foglie di alloro  
200 gr di pomodori pelati e privati dei semi,  
2 lt d'acqua tiepida sale  
pepe nero macinato  
fette di pane casereccio abbrustolite, strofinate con l'aglio



12 ore di ammollo



4 ore e 30 minuti



Fate ammorbidire i fagioli in acqua per circa 12 ore. Scolateli e metteteli in un tegame con 2 litri d'acqua tiepida, il sedano e la carota affettati finemente, l'alloro e poco sale. Ponete il tegame sul fuoco e lasciate cuocere per circa 3 ore a fiamma bassissima e senza rigirare mai. Affettate finemente la cipolla e fatela leggermente imbiondire nell'olio; unite le costine di maiale, ben staccate le une dalle altre, e fate rosolare a lungo; quindi salate e aggiungete i pomodori sminuzzati. Lasciate cuocere per qualche minuto. Unite i fagioli già cotti, lasciando il tutto sul fuoco per almeno 1 ora e 30 minuti, in modo che il sugo si addensi e le costine siano ben cotte, ma ancora sode. Pepate e servite con fette di pane casereccio abbrustolite e strofinate con l'aglio.



Nelle immagini alcuni momenti della Festa del Contadino. Nelle foto di sinistra, dall'alto verso il basso, il Gran Premio dei Salumieri; i volontari Clai durante la preparazione dei 6500 panini distribuiti durante la festa; il concerto del sabato sera presso Villa La Babina; l'inaugurazione della mostra "Santini" e sopra il Palio dei pigiatori, epilogo della manifestazione

clai



BRACIOLE DI SOTTOFIORENTINA DI VITELLO C/O

**9,90** al kg

OFFERTA VALIDA DAL 5 AL 17 OTTOBRE 2015



BRACIOLE DI COPPA C/O SCONTO 50%

**2x2** COMPRI 4 PAGHI 2

OFFERTA VALIDA DAL 19 AL 31 OTTOBRE 2015

## SPENDI MEGLIO BONTÀ SICURA

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



SOLO NEI PUNTI VENDITA

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

INFO E PRENOTAZIONI:

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

**ALLEANZE**

# Accordo commerciale tra Conserve Italia e Colavita

**L'obiettivo è la diffusione del pomodoro Cirio negli Stati Uniti**

Aumentare ulteriormente le vendite dei propri prodotti di punta all'estero: con questo obiettivo Conserve Italia ha siglato un'importante alleanza commerciale con Colavita, azienda molisana leader nella vendita di olio extravergine di oliva italiano in America.

Grazie a questo accordo Conserve Italia potrà commercializzare il pomodoro a marchio Cirio attraverso la rete distributiva Usa di Colavita, diffusa sull'intero territorio nordamericano con due sedi operative, la principale nel New Jersey e l'altra in California.

"Con questa alleanza - dichiara Cesare Concilio, direttore commerciale Estero di Conserve Italia - puntiamo alla grande forza evocativa del connubio di due prodotti made in Italy, quali il pomodoro e l'olio extravergine di oliva, tra i più apprezzati e richiesti dai consumatori americani".

Attualmente il fatturato sviluppato da Conserve Italia in Nord America è pari a circa 1 milione di euro, di cui 500 mila



Due prodotti della linea Cirio commercializzati negli Stati Uniti attraverso la rete Colavita

mercato statunitense è legata alla scarsa concentrazione della rete distributiva, che costringe le aziende italiane a dialo-

gare con decine di catene retail attive nei diversi stati americani, peraltro con grandi differenze operative. Da qui la decisio-

**1**

milione di euro è oggi il fatturato sviluppato da Conserve Italia in Nord America

**50**

gli agenti di Colavita provenienti da diversi stati Usa che hanno visitato le linee produttive Cirio

ne di affidare la commercializzazione del pomodoro Cirio in esclusiva ai brokers di Colavita, presenti da anni in gran parte del Nord America".

Per rendere ancora più salda questa alleanza, Conserve Italia ha organizzato un incontro con 50 agenti di Colavita provenienti da diversi stati Usa, che hanno visitato le linee produttive dei prodotti Cirio presso lo stabilimento di Pomposa e hanno effettuato alcuni test per confrontare i pomodori Cirio con altri prodotti simili realizzati da aziende concorrenti americane. Da tale confronto è emerso che i prodotti Cirio vantano standard qualitativi più elevati rispetto al pomodoro americano. (m.p.)

**"Le possibilità di crescita sono molte perché gli Usa sono tra i primi cinque Paesi importatori di pomodori"**

euro legati al brand Cirio, con una crescita del 50% in due anni.

"In virtù dell'intesa siglata con Colavita - spiega Concilio - puntiamo ad incrementare ulteriormente i nostri ricavi su un mercato dove la domanda di prodotti italiani è altissima".

"Le possibilità di crescita sono molte - afferma il direttore commerciale Estero di Conserve Italia - perché gli Usa sono tra i primi cinque Paesi importatori di pomodoro, nonostante siano il primo produttore mondiale con una media di circa 12 milioni di tonnellate (quest'anno è prevista una produzione record di circa 14 milioni). La difficoltà di penetrazione sul

**NOVITA'**

## Yoga presenta la frutta da bere

I prodotti Yoga sono il miglior sapore della frutta perché hanno un'alta percentuale di frutta, una qualità innovativa, una gamma di prodotti ideali per tutti i target (con focus su famiglie con bambini) e un'attenzione costante ad un'alimentazione sana e corretta. Tutti questi plus si ritrovano ora anche in una grande novità che Yoga propone come un nuovo modo di bere la frutta, una filosofia "slow fruit", dove il gusto è solo della frutta e nient'altro.

La nuova gamma di "Yoga 100% solo frutta" nei gusti "main stream" è atipica perché garantisce un'esperienza superiore e un'intensità di sapore decisamente elevata che creano un legame emotivo con il consumatore. I prodotti "Yoga 100% solo frutta" puntano sull'alta qualità del segmento premium, offrono un'alta presenza di frutti (9-10 per ogni bottiglia), superiore a tutti gli altri prodotti e per questo arricchiscono il piacere di bere.



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

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

**MONTINI**  
Tecnologia senza problemi



**CMCF**

Cooperativa Muratori Cementisti Faenza  
Società Cooperativa

dal 1950 costruiamo  
il vostro futuro

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

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

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

PROTOS  
SOA



ISTITUTO  
GIORDANO



**XBENE**

la **CASA** del **BENESSERE**  
a **FAENZA**

un nutrizionista, un personal trainer,  
un motivatore, un estetista  
insieme solo per te

nutrirsi bene  
muoversi bene  
volersi bene

LA NOSTRA PROPOSTA  
PER FARCI CONOSCERE!

**INGRESSO 10 EURO**  
durata seduta 60 minuti  
con personal trainer  
a disposizione



XBENE la casa del benessere via Forlivese 37 Faenza | 0546 796635 - 344 1091491 | [info@xbene.net](mailto:info@xbene.net)

## I CONSIGLI DELL'ENOLOGO

## Scegliere un buon vino in CaviroTeca

**Friuli Doc Grave Chardonnay Romio**

**Ubicazione e vitigni** Chardonnay è un vitigno originario della Borgogna, oggi coltivato in tante parti del mondo, ma soprattutto in Cile, California, Nuova Zelanda e Australia. In Italia si è diffuso in molte regioni, ma i migliori risultati agronomici si ottengono in Friuli. Le caratteristiche organolettiche del vino bianco Chardonnay derivano dalla tipologia dell'uva e soprattutto dalla struttura del vitigno, che possiede un'ottima capacità di adattamento a diverse condizioni pedoclimatiche. Le uve per la produzione dello Chardonnay Romio vengono coltivate nelle Grave, la piana costituitasi con i ciottoli alluvionali che l'erosione glaciale e fluviale ha accumulato nel corso dei millenni caratteristici della pianura friulana.

**Vinificazione** La vinificazione viene eseguita mediante processi di diraspapigiatura delle uve, pressatura soffice e successivamente avviene la fase di fermentazione alcolica a bassa temperatura, in modo da mantenere inalterate le note fruttate tipiche di questo vino. Il vino ottenuto, dopo stabilizzazione viene imbottigliato nella zona di produzione.

**Profumo e sapore** Lo Chardonnay Romio è un vino molto elegante a partire dal colore, un brillante giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fine, con sentori floreali e fruttati, dove spiccano note di frutta esotica. Al palato si presenta intenso, con un bouquet ampio ed armonico, una bilanciata freschezza ed una buona persistenza.

**Abbinamenti** Lo Chardonnay è un vino eclettico che si presta ad essere un ottimo aperitivo e può essere degustato a tutto pasto. Si abbina perfettamente a paste e risotti a base di pesce o di verdure, a carni bianche, molluschi e crostacei.

**Temperatura di degustazione** 10 - 12°C

Vendemmia 2014 - alcol 12% vol

**Rubicaia Leonardo - Romagna Doc Sangiovese Superiore**

**Ubicazione e vitigni** Il Sangiovese è un vitigno a bacca nera abbastanza vigoroso, con un grappolo alato e compatto di medie dimensioni. In Italia è il vitigno più coltivato e rappresenta circa l'11% del vigneto italiano. Viene coltivato praticamente in tutta l'Italia centrale ed anche meridionale, dove lo possiamo trovare utilizzato per integrare e migliorare numerosi uvaggi. Da questo vitigno si ottiene il vino romagnolo per eccellenza, negli ultimi anni scoperto e apprezzato anche a livello internazionale per il carattere forte ed asciutto. Il Sangiovese Superiore Rubicaia Leonardo viene coltivato nella fascia collinare e pedecollinare della Romagna, dove le condizioni climatiche favorevoli ed i terreni di medio impasto a composizione calcareo argillosa ne determinano la struttura importante ed un'ottima longevità.

**Vinificazione** La vinificazione in rosso con la presenza di una piccola quantità di uve appassite in fruttato e l'utilizzo di botti per l'affinamento, ci regala un vino dal colore rosso rubino con riflessi granato.

**Profumo e sapore** Al naso si percepiscono chiaramente sentori floreali di viola e profumi di frutta matura a bacca rossa, ciliegie e more. Al palato questi sentori sono accompagnati da una piacevole nota speziata e tannica, una buona morbidezza ed un'ottima persistenza, donano a questo vino dal corpo robusto, la capacità di accompagnare alla perfezione i piatti tipici della tradizionale cucina romagnola.

**Abbinamenti** Il Sangiovese Rubicaia Leonardo si sposa perfettamente con lasagne e tagliatelle al ragù di carne, carni rosse alla griglia, salumi e formaggi stagionati, arrostiti e selvaggina.

**Temperatura di degustazione** 16 - 18°C

Vendemmia 2013 - Alcol 13,5% vol



Fino al 31 ottobre

**Amarone della Valpolicella Docg classico Cesari € 18,16**

Medaglia d'argento a lwc (UK), Medaglia d'argento lwsc (UK), Medaglia d'argento a Mundus Vini (DE)

**Vin Santo Da Vinci collezione € 13,04****Collio Doc Friulano Sgubin € 7,60****Bolonero Castel del Monte Doc Torrovento € 5,04****Friuli Doc Grave Chardonnay Romio € 3,44****Romagna Doc Sangiovese Superiore Rubicaia Leonardo € 3,60**

Diploma di merito al Concorso del Tribuno (IT)

**Romagna Doc Sangiovese Romio € 2,80**

Medaglia di bronzo a lwc (UK), medaglia di argento a lwsc (UK), 6 acini La Romagna da bere (IT), Diploma di merito al Concorso del Tribuno (IT)

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

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

## FORMAZIONE

## Corsi per operatore agroalimentare ed esperto di vinificazione

La sede ravennate di Irecoop Emilia Romagna propone per l'anno 2015/2016 due percorsi formativi totalmente gratuiti atti a formare due figure strategiche per il comparto agroalimentare: l'Operatore agroalimentare specializzato nel settore ortofrutticolo e l'Operatore di vinificazione.

Il primo corso (600 ore di cui 240 di stage aziendale) ha l'obiettivo di creare un operatore in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agroalimentare impiegando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione. Il secondo percorso formativo (300 ore di cui 120 di stage aziendale presso aziende del territorio romagnolo) si propone di formare un esperto cantiniere, figura molto richiesta soprattutto nei territori collinari, in grado di presidiare la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi lavorative. Entrambi i corsi (per un massimo di 12 partecipanti per proposta formativa) si svolgeranno nella sede di Faenza in via Galilei 2 e sono rivolti a disoccupati e residenti o domiciliati in Emilia Romagna, che abbiano superato una prova scritta e un colloquio motivazionale. Le iscrizioni per la proposta di Operatore agroalimentare scadono il 16 ottobre. Per informazioni: 0546 665523 / [sede.ravenna@irecoop.it](mailto:sede.ravenna@irecoop.it) (i.f.)



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](http://www.dalmontevivai.com)  
[dalmonte@dalmontevivai.com](mailto:dalmonte@dalmontevivai.com)

## 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](http://www.ilpennellosnc.it)

## LUCE E GAS

# Aumentano i soci della cooperativa di utenza

Con l'arrivo delle prime bollette il risparmio è ancora più evidente

Risparmio, energia verde e fiducia. Sono queste le tre parole d'ordine su cui punta la Società Emiliano-Romagnola di Utenti, il gruppo di acquisto per la fornitura di luce e gas unito in forma cooperativa che in questi mesi sta ricevendo sempre più adesioni.

Il vantaggio di entrare a far parte di una rete di acquisto comune è la possibilità, con l'aumento progressivo degli utenti, di poter contrattare scontistiche sempre

**Portando la propria bolletta in cooperativa si ha un calcolo gratuito dell'eventuale risparmio**

maggiori e di poter contare su un sistema gestito dai soci, al quale, quindi, si può fare totale affidamento. "Siamo molto contenti di poter constatare, leggendo le prime bollette dell'energia elettrica che ci arrivano dai soci che già hanno stipulato il contratto - spiega Giacomo Vici presi-

dente della cooperativa -, che nonostante gli alti consumi di questa estate dovuti all'uso massiccio del condizionatore, il risparmio è stato evidente. Tra le prossime novità, da metà ottobre sarà attivo il nuovo sito della cooperativa ([www.cooperutenti.it](http://www.cooperutenti.it)) all'interno del quale si possono trovare in maniera chiara e precisa tutte le informazioni relative alla cooperativa di utenza, insieme ad uno spazio costantemente aggiornato che riporta le determinazioni del mercato dei consumi sulle quali ci si basa per applicare gli sconti. Attraverso il portale si può, inoltre, accedere al sito di Trenta Energia, il fornitore di energia elettrica e gas scelto dalla cooperativa, dove ciascun socio che ha stipulato il contratto avrà a disposizione una pagina personale dove poter tenere sotto controllo le sue bollette, scegliere il metodo di pagamento più adeguato alle proprie esigenze ed eventualmente il tipo di consegna preferito (via posta o via mail)". Per entrare a far parte della cooperativa di utenti basta portare le ultime bollette presso gli uffici di Ravenna in via Cassino 79/c tel 0544 402241 e a Faenza in corso Mazzini 128/a tel 0546 668238 (presso



Cristina Ravaioli nella sede di Ravenna in via Cassino 79/c

le sedi della Bottega dei Servizi) dove un incaricato si occuperà di confrontare, in maniera gratuita, le tariffe del proprio gestore con quelle della cooperativa e conteggiare l'eventuale risparmio. "Ci sono svariate tipologie di bollette e contratti diversi - spiega Cristina Ravaioli della cooperativa di utenza -. Noi confrontiamo le componenti luce e gas per capire se il cliente potrebbe ricavarne un guadagno e, nel caso il risparmio risulti evidente,

il potenziale socio può aderire versando, senza alcun vincolo o costi di rescissione, la sua quota di associazione. Le persone che si presentano per avere informazioni tutti è la volontà di far parte di un gruppo di cui ci si può fidare ed avere una persona a cui potersi rivolgere per eventuali chiarimenti". Per informazioni [info@cooperutenti.it](mailto:info@cooperutenti.it) e [faenza@cooperutenti.it](mailto:faenza@cooperutenti.it)  
Silvia Benericetti

## MUTUA

## Tanti vantaggi con Cooperazione Salute

L'iniziativa messa in campo da Confcooperative per dare valore aggiunto alle cooperative e ai propri soci

Sono già 1747 le cooperative, per un totale di 86.505 iscritti, che hanno aderito all'iniziativa Cooperazione Salute, la mutua promossa a livello nazionale da Confcooperative per dare valore aggiunto alle proprie associate e contribuire al benessere dei soci e dei dipendenti. Un dato destinato ad aumentare visto l'alto interesse riscosso nei vari territori.

"I vantaggi previsti da questo nuovo progetto mutualistico per le cooperative sono diversi - spiega Angelo Gentile di Confcooperative Ravenna -. Intanto si può scegliere un piano assicurativo che più si avvicini alle proprie esigenze sicure di rispettare l'obbligo contrattuale del Ccnl di riferimento; si può contare sulla trasparenza per quanto riguarda l'utilizzo delle risorse versate; si può godere di una percentuale di spese generali più bassa rispetto a quelle di altre mutue territoriali

o simili e, infine, le risorse versate ma non utilizzate dal sistema non vanno nella mani del gestore della copertura, ma vengono ridistribuite a favore degli iscritti migliorando le prestazioni e i piani sanitari".

**Le prestazioni coperte sono diverse: dai ricoveri alle visite specialistiche e odontoiatriche**

Per quanto riguarda i piani sanitari, in tutto 7, c'è la possibilità di aumentare i livelli previsti dai Ccnl con delle proposte personalizzate che valorizzano ancora di più i benefici verso i propri soci. "Le prestazioni coperte dall'assicurazione - con-

tinua Gentile - possono essere diverse, in base al piano prescelto, e riguardano: ricoveri, prestazioni di alta specializzazione diagnostica e strumentale, visite specialistiche, ticket per accertamenti diagnostici e pronto soccorso, maternità e gravidanza, prestazioni socio-sanitarie e assistenziali, prestazioni di assistenza medica, consulenza e assistenza, prevenzione, assistenza odontoiatrica, accesso a tariffe agevolate. Gli iscritti possono usufruire delle coperture sanitarie sia chiedendo rimborsi per le spese sostenute (assistenza in forma indiretta), sia pagando, se dovuta, una quota prestabilita presso strutture e medici convenzionati con Cooperazione Salute (assistenza in forma diretta). Inoltre, c'è da sottolineare che i soci che usufruiscono del servizio possono estenderlo ai propri familiari alle stesse condizioni". Per info [www.cooperazionealite.it](http://www.cooperazionealite.it) (i.f.)

**1747**

Le cooperative aderenti

**86.505**

Il numero di soci e familiari iscritti

**7**

I Piani Sanitari tra cui scegliere

**GEMOS**  
La ristorazione che piace.  
1975 · 2015  
**40 Anni**

[www.gemos.it](http://www.gemos.it) | seguici su

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

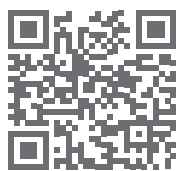
CERTIFICAZIONI  
RISTORAZIONE AZIENDALE  
RISTORAZIONE OSPEDALIERA  
RISTORAZIONE SCOLASTICA  
RISTORAZIONE TERZA ETÀ  
LOCALI COMMERCIALI

**sdar**  
vending dal 1975

Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

SDAR di Nakli Luciano e C snc  
C.F. e P.IVA: 00246410393  
Via Vittori, 15 48018 Faenza PA  
T: 0546.620548  
[sdar@sdar.it](mailto:sdar@sdar.it) [www.sdar.it](http://www.sdar.it)





## BENVENUTI NELLA VOSTRA NUOVA VITA!

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

### A. Piano Terra

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

### B. Primo Piano

completo, con Balconi e Garage  
(233 mq.)

### C. Secondo Piano

completo, con Terrazzi e Garage  
(266 mq.)

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

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



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



**CONTATTI**  
**0546 26130**  
**331 9451129**

Vittoria Marri  
Amministratore Unico

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



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



RAVENNA - ITALY

info@biessesistemi.it www.biessesistemi.it

TERRITORIO

# Memorie del nostro passato

Presentato a Casa Conti Guidi il libro di Emilio Pezzi e Marisa Fontana: "Un libro che fa da ponte fra due epoche"

"C'era una volta... la vita di campagna". Un libro dal titolo che, di primo acchito, può indurre a pensare ad un remake o ad un déjà vu, quello presentato da Emilio Pezzi e Marisa Fontana a Casa Conti Guidi nel pomeriggio di sabato 5 settembre scorso, in una sala conferenze colma all'inverosimile. Invece è un titolo azzecato, in piena sintonia con il contenuto, la pubblicazione di un ricco archivio fotografico in bianco-nero di immagini della campagna romagnola della prima metà del Novecento.

Un trasporto di memorie attraverso immagini in molti casi non comuni, attinte dall'archivio di Mario Bocchini (appassionato collezionista cesenate di attrezzi di campagna dell'Ottocento-Novecento) delle quali Emilio Pezzi è venuto in possesso per donazione dopo la morte dell'amico. Una carrellata, quasi una cavalcata fotografica, precisa, incisiva, che non indulge a sentimenti bucolici e idilliaci della "semplicità" della vita nella campagna romagnola, ma ne ripropone la veridicità nei suoi momenti topici di lavoro e di rudezza.

Un libro che fa da ponte fra due epoche non solo per non dimenticare, ma soprattutto per riflettere profondamente nell'appagante sfogliare le pagine. Chi siamo e da dove veniamo, una domanda/affermazione che si sta sempre più sfumando sotto l'incalzare delle tecnologie e della globalizzazione. Il libro fotografico di Emilio Pezzi e Marisa Fontana, entrambi esperti di agricoltura e agroalimentare, ci rinsalda con le nostre radici nel proposito di traguardare anche il futuro con gli occhi di una realtà economica quale uno dei principali punti di forza del nostro territorio. (r.a.)



I due autori, da sinistra Emilio Pezzi e Marisa Fontana



Veduta della sala gremita di persone



Nelle due immagini sopra: il tavolo dei relatori con il sindaco di Bagnacavallo Eleonora Proni e il presidente di Confcooperative Raffaele Gordini

CPDA

## Conad: cresce il segmento dell'ortofrutta. Pronte nuove proposte take away e dedicate al benessere

Negli ultimi anni, complici i ritmi di vita sempre più intensi ma anche la crescita qualitativa dell'intero segmento, c'è stato un forte recupero della Grande distribuzione nella vendita di ortofrutta che, solo in Conad, è passata dal 40% al 60%. Un risultato importante che premia l'attenzione dimostrata alla qualità e alla freschezza: "Conad è un grande sistema e garantisce qualità, gusto e prossimità dei prodotti che vende - evidenzia Raffaele Gordini, presidente della cooperativa CpdA che, a Bagnacavallo, gestisce due supermercati a marchio Conad -. Ogni commerciante che aderisce a questo sistema sa che si può sempre fidare dei prodotti a marchio, e non solo, garantiti da una filiera sicura e in continuo miglioramento". Perché, anche nel segmento ortofruttilico, il prodotto a marchio

riveste un ruolo di primo piano: "Negli ultimi anni si è investito molto sui prodotti Conad Percorso Qualità, Sapori & Dintorni Conad e frutta secca a marchio Conad - continua Gordini -. Oggi sappiamo che questi prodotti incidono per circa il 29% sul totale dell'ortofrutta che vendiamo e che, nei prossimi mesi, questa percentuale è destinata a crescere grazie a nuovi lanci di prodotti a marchio già in programma (tra cui anche un prodotto AC con una linea di frutta secca dedicata al benessere). Contestualmente - conclude Raffaele Gordini - sappiamo che i clienti Conad, anche nell'ortofrutta, cercano sempre più prodotto confezionato e siamo pronti ad andare incontro a queste esigenze anche con nuove proposte take away". (g.r.)

<p><b>LE OFFERTE DEL MESE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DALL'1 ALL'11 OTTOBRE OFFERTE SPECIALI! SCONTI FINO AL 50%</li> <li>• DALL'1 ALL'11 OTTOBRE FOCUS "SAPORI E DINTORNI"</li> <li>• DALL'8 AL 14 OTTOBRE OFFERTE CON TAGLIO NETTO PREZZO SU TANTI PRODOTTI</li> <li>• DAL 15 AL 25 OTTOBRE MEGA BIS CONAD! COMPRI 2 PAGHI 1</li> <li>• DAL 22 AL 28 OTTOBRE OFFERTE SPECIALI! SCONTI DEL 20% - 30% - 40%</li> </ul> <p>CONTINUANO I "BASSI &amp; FISSI" VERRANNO INDIVIDUATI TANTI PRODOTTI A MARCHIO CONAD CHE SARANNO VENDUTI A PREZZI PROMOZIONALI SUPER SCONTATI FINO AL 31 DICEMBRE 2015</p>	<p><b>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO</b></p> <p>APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20 APERTO LA DOMENICA DALLE 8 ALLE 13</p> <hr/> <p><b>ValoreInsieme</b> <b>PIÙ BONUS PIÙ BUONI</b></p> <p>ANCORA PIÙ VANTAGGI</p> <p>FINO AL 31 DICEMBRE 2015 <b>CONTINUI AD ACCUMULARE BONUS E NON PERDI QUELLI GIÀ MATURATI</b> I Bonus che hai accumulato entro il 31 agosto, ma che non hai utilizzato, saranno riaccreditati sulla tua carta</p> <p><b>1€ DI SPESA = 1 BONUS</b> Sui prodotti a marchio Conad confezionati e su tutti i prodotti dei reparti Ortofrutta, Macelleria, Pescheria</p> <p>fino al 31 dicembre 2015 <b>Raddoppia il sabato</b> 2 BONUS OGNI 1€ DI SPESA Nel reparti Ortofrutta, Macelleria, Pescheria e sui prodotti a marchio Conad confezionati</p> <p>fino al 14 febbraio 2016 <b>Triplica la domenica</b> 3 BONUS OGNI 1€ DI SPESA Nei reparti Ortofrutta, Macelleria, Pescheria e sui prodotti a marchio Conad confezionati</p> <p><b>Risparmi subito</b> 1 BUONO DA 5€ OGNI 500 BONUS Ogni buono spesa è utilizzabile su una spesa minima di 25 euro.</p> <p><small>Iniziativa valida per i possessori di Carta Insieme Più Conad Card. Regolamento completo nei punti vendita che espongono il materiale pubblicitario.</small></p>	<p><b>COBAR CONAD BAGNACAVALLO</b></p> <p>APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7 ALLE 19.30 APERTO LA DOMENICA DALLE 8.30 ALLE 13</p>
<p><b>COBAR CONAD BAGNACAVALLO</b></p> <p>C. Comm.le LA PIEVE Via Fossa, 3 • Tel. 0545 63474</p>	<p><b>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO</b></p> <p>c/o LA FONTE DI TIBERIO Via Albergone 32 • Tel. 0545 60240</p>	

COFRA

# Storie di castelli, cavalieri, draghi e principesse

Arriva il nuovo puzzle ideato dalla cooperativa faentina per i bambini delle scuole elementari e medie

Questa nuova iniziativa del Gruppo Cofra, che coinvolge oltre 6mila bambini e ricalca il progetto lanciato lo scorso anno con "Scopri il mondo con...", parte da una ricerca effettuata tra gli insegnanti, coordinatori formativi e rappresentanti istituzionali che hanno espresso un giudizio positivo indicando la scelta del periodo storico medievale come un ottimo strumento didattico per tutte le età.

Il nuovo concorso Cofra rivolto alle scuole avrà come tema il Medioevo e coinvolgerà oltre 6mila bambini del territorio

Tra le novità di quest'anno: due i puzzle da comporre, laboratori a tema e la "tessera premio" da "scovare" nelle bustine

Il concorso è rivolto a tutte le classi delle scuole elementari e medie situate nel comprensorio di Faenza. Tutti coloro che andranno a fare la spesa presso il supermercato Cofra, sito nel centro commerciale Le Cicogne, da lunedì 26 ottobre 2015 a lunedì 1 febbraio 2016, riceveranno in omaggio una bustina contenente alcuni tasselli di un puzzle, ogni 15 euro di spesa e suoi multipli fino ad un massimo di 7 bustine.

Questa edizione presenta alcune novità rispetto allo scorso anno: ad ogni classe delle scuole elementari e medie verranno



Alcuni bozzetti grafici del nuovo concorso per le scuole lanciato da Cofra

distribuiti gratuitamente ben due plance 70x100 cm su cui comporre 2 distinti puzzle, di 288 tessere ciascuno, con a tema alcuni aspetti diversi del Medioevo. I disegni da completare attraverso il puzzle raffigureranno un castello medioevale con le illustrazioni dei momenti più importanti della vita quotidiana sia all'interno che all'esterno del castello. I bambini ed i ragazzi saranno trasportati all'interno di un mondo magico e meraviglioso e impareranno a conoscere da vicino la vita ed i costumi di un periodo sempre affascinante e ricco di storie straordinarie.

Le prime 3 classi che completeranno entrambi i puzzle riceveranno un premio pari a 250 euro spendibile presso il supermercato Cofra Le Cicogne. Tutte le altre classi che completeranno il lavoro entro il primo febbraio 2016 riceveranno un buono da 10 euro spendibile presso il punto vendita per le necessità della classe stessa.

Ma le novità non sono finite, è prevista infatti l'attivazione di laboratori a tema, offerti sempre da Cofra, all'interno delle scuole (le modalità di adesione verranno comunicate nelle prossime settimane) e, ancora, sorprese, premi e la possibilità di

trovare all'interno delle bustine la "tessera premio": un vero e proprio tesoro che permetterà ai più fortunati di ricevere un ingresso omaggio a... ma questa è una storia il cui finale verrà svelato solo tra qualche tempo. (L.R.)

## Polenta e vino a Le Cicogne

Apertura straordinaria per il centro commerciale Le Cicogne di Faenza che domenica 1 novembre, giorno di Ognissanti, apre al pubblico con orario continuato dalle 8 alle 20.

Per l'occasione tutti i clienti che faranno acquisti nei negozi del centro commerciale sabato 31 ottobre e domenica 1 novembre potranno degustare un piatto di polenta accompagnata da un buon bicchiere di vino.

Per info [www.centrolecicogne.it](http://www.centrolecicogne.it)

## Buoni sconto per Expo e Bricofer

Continua la convenzione con l'agenzia viaggi Faventia Tourist che permette di ricevere un buono da 10 euro per l'acquisto di un biglietto per l'Expo di Milano, con una spesa minima di 50 euro esclusivamente presso i supermercati Cofra Le Cicogne, Faenza 1, e Brisighella. Inoltre, facendo la

spesa dal 12 al 18 ottobre presso tutti i supermercati Cofra, esibendo la tessera Socio si riceverà un buono sconto da 5 euro da spendere dal 19 al 25 ottobre nei punti vendita Bricofer di via Volta 11 e centro commerciale Le Maioliche, a fronte di una spesa minima di 20 euro.



COFRA

## Tra il dire e il fare.

### Faenza (RA)

Via Volta, 11  
Tel. 0546.62.06.55  
[faidate.faenza@bricofer.it](mailto:faidate.faenza@bricofer.it)

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

### Faenza (RA)

Centro Comm.le "Le Maioliche"  
Via Bisaura, 1/3 - Tel. 0546.64.68.67  
[faidate.maioliche@bricofer.it](mailto:faidate.maioliche@bricofer.it)

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



**RICHIEDI LA CARD ALL'INTERNO DEL PUNTO VENDITA!**

controlla il regolamento presso il punto vendita

**ASSICOFRA**

# La polizza vita dedicata al socio Cofra

## Pochi euro all'anno per un futuro più consapevole e sereno per la propria famiglia

Il Gruppo Cofra in collaborazione con Assimoco Vita, propone ai propri soci l'Assicurazione Temporanea Caso Morte (Tcm) a premio monoannuale. Una copertura assicurativa che garantisce ai soci che aderiranno alla convenzione, di destinare ai propri eredi o alle persone designate (beneficiari) un capitale per far fronte agli impegni economici derivanti da un prematuro e improvviso decesso del socio assicurato. La copertura assicurativa opera in caso di decesso dovuto a infortunio e/o malattia (in caso di morte da malattia la copertura è operativa superato il periodo di carenza di 6 mesi). Tcm dedicata ai soci Cofra è una polizza destinata ai soci assicurati con età compresa tra 18 e 70 anni (la copertura assicurativa non è rinnovabile nei confronti degli assicurati che abbiano superato il settantesimo anno di età) e che siano in grado di dichiarare il buono stato di salute; questa tipologia di prodotto rientra nella normativa fiscale che consente la detraibilità del 19% del premio (attuale misura di legge in vigore),

con importo massimo al quale applicare la predetta percentuale pari a 530 euro. È previsto pertanto un risparmio fiscale fino ad un massimo di 100,70 euro. Tcm dedicata ai soci Cofra, inoltre, offre la possibilità di assi-

**Ci si può assicurare per un capitale che va da un minimo di 20mila euro ad un massimo di 50mila**

curarsi per un capitale che va da un minimo di 20mila euro a un massimo di 50mila euro. Per aderire alla copertura è sufficiente una piccola cifra annuale ricalcolata annualmente in base all'età dell'assicurato. Per esempio una donna o un uomo di 20 anni ottengono un capitale assicurato di 20mila euro versando un premio monoan-



nale di 31,60 euro, 30mila con 37,40 euro e 50mila con soli 49 euro annui. Al momento della sottoscrizione è fondamentale la compilazione della dichiarazione dello stato di salute e la verifica delle esclusioni specifiche di prodotto. La linea di prodotti offerti da Assimoco Vita è a disposizione di tutti i clienti di Assicofra, per proteggere ciò che si ama e guardare al futuro con più consapevolezza e sere-

rità, tutelando i progetti e il tenore di vita della propria famiglia. Per informazioni e consulenza: Assicofra Via Volta, 11 Faenza / 0546 621641 / info@assicofra.it / www.assicofra.it. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Fascicolo Informativo disponibile sul sito www.assimoco.it e presso Assicofra. (i.p.)

**BRICOFER**

## Pronti al cambio di stagione?

Pronti al cambio di stagione con le offerte di Bricofeer. A Faenza, nei punti vendita di via Volta 11 e al centro commerciale Le Maioliche, si può trovare tutto il necessario per riporre in maniera sicura e ordinata il guardaroba estivo, le piante e gli attrezzi da giardino. "Abbiamo scatole in plastica per il cambio del guardaroba e la sistemazione della casa di varie dimensioni - sottolineano gli operatori dei punti vendita specializzati nel fai da te -. Disponiamo inoltre di vari armadi in pvc utilizzabili sia in ambienti interni che all'esterno, dove possono essere riposti gli attrezzi e i materiali utilizzati per il giardinaggio". Sempre in tema di giardino si può scegliere fra un'ampia gamma di serre, di piccole e grandi dimensioni, e tessuti per riparare le piante da esterno dal freddo dell'inverno. Per chi, invece, sta già pensando al riscaldamento delle proprie abitazioni è



già disponibile in negozio un'ampia scelta di stufe a legna, pellet, petrolio e bio etanolo di ogni fascia di prezzo, insieme a tutto il necessario per la loro installazione, pulizia e manutenzione. (i.p.)

**SERVIZI PER L'INFANZIA**

## Crescere nella natura con l'agrinido L'ErbaVoglio

Da settembre sono aperte le iscrizioni per l'agrinido L'ErbaVoglio, della cooperativa sociale Agrinfanzia, presso l'Azienda Agricola Biologica "I Cuori" di Cristiana Conti a Bagnara di Romagna in Via Lunga 14/F. Si tratta di un servizio rivolto a un numero massimo di 7 bambini dai 3 ai 36 mesi, bilingue, di ispirazione montessoriana, con orari flessibili anche serali. L'aula didattica prevalente è costituita dall'ambiente esterno che sarà agibile tutto l'anno. Nel fine settimana incontri con le famiglie, laboratori creativi e momenti conviviali. Tra le iniziative in programma domenica 25 ottobre, dalle ore 10 fino a sera, si terrà l'evento "Zafferano in Fiore" con visita guidata allo zafferaneto, raccolta dei fiori e loro mondatura, essiccazione degli stimmi, pranzo nella corte interna, esposizione a cura di produttori locali, laboratori creativi e visita all'agrinido. Per informazioni: 340 9835045 (s.b.)








Mentre guidi NON SEI ASSICURATO!

Hai fatto la tua polizza Auto eppure sei scoperto!

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

Chiedi informazioni presso le nostre sedi.

**FAENZA**  
Zona Industriale - Via Volta, 11

**BRISIGHELLA**  
Via Baccarini, 41

**CASTEL BOLOGNESE**  
Via Emilia Interna, 168

**MASSA LOMBARDA**  
c/apa 2000 - Via Bassi, 79

**MODIGLIANA**  
Via Don Giovanni Verità, 3

www.assicofra.it





EUROPA CINEMAS



# Le grandi novità di ottobre 2015

## cinemaincentro

gestione sale cinematografiche

### Cinema Italia

Via Cavina, 9

#### Faenza

Dal 12 ottobre

**Lunedì  
Cult Movie**  
Il cinema da mangiare in centro

Ricomincia la storica rassegna, giunta alla **quarantacinquesima edizione**, accompagnata dai piatti di Morena (Arbusto) e Igor (San Biagio Vecchio).



### Cinema Sarti

Via Scaletta, 10

#### Faenza

19 e 20 ottobre



Film evento:  
**Io sono Ingrid**

Sono aperte le prenotazioni:  
**345 9520012** (ore ufficio)  
**0546 21358** (serale)

### Cinema Centrale

c/o Sala BCC Città e Cultura  
Via Emilia 212

#### Imola

Dal 16 ottobre



**Suburra**  
di Sergio Sollima  
con Pierfrancesco Favino

### Cinema Mariani

Via Ponte Marino, 19

#### Ravenna

Da ottobre

Una nuova occasione di incontro tra **film in esclusiva** e ottimi **aperitivi**.

Dal lunedì al giovedì:

**LANGUORINO  
PRIMA DEL CINEMA?  
NON PIU'!  
CALICE DI VINO E  
TAGLIERINO ROMAGNOLO  
INCLUSO NEL BIGLIETTO!**

\*Promozione valida dal lunedì al giovedì dalle 20.45 alle 21.15

Scopri tutte le grandi prime visioni, le rassegne e le convenzioni sui nostri spazi online

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

[www.facebook.com/cinemaincentro](https://www.facebook.com/cinemaincentro)

## SNOOPY CASA

# La crisi del settore edilizio e il problema casa

**Facile accesso ai mutui, assenza di aree per l'edilizia sociale, amministrazioni comunali desiderose di incassare oneri sono stati i principali elementi della speculazione immobiliare**

Giovanni Dallara, presidente della cooperativa Snoopy Casa, esprime il suo punto di vista su quelle che potrebbero essere le motivazioni che hanno piegato un settore, quello immobiliare, che da un ventennio non registrava flessioni e quali sono i requisiti per usufruire dei servizi della cooperativa.

.....  
**"Dopo ben 8 anni dall'inizio della recessione ho difficoltà a riscontrare segnali positivi"**  
 .....

**Cosa ha messo in ginocchio il settore immobiliare secondo lei?**

"Facilità ad ottenere finanziamenti dagli istituti di credito; assenza di aree per l'edilizia sociale; amministrazioni comunali preoccupate innanzi tutto di incassare oneri di urbanizzazione sono i principali elementi che hanno permesso una forte speculazione. Dopo ben 8 anni dall'inizio della crisi ho difficoltà a riscontrare segnali positivi. I dati che leggiamo sui giornali, ad esempio più 2,1% rispetto al trimestre precedente, sono un'entità molto piccola rapportata al -15/20% annuo per 8 anni. Non c'è stato

un vero impegno delle istituzioni per dare la spinta utile alla ripresa e i cittadini oggi ragionano con la logica di riconversione in aree agricole di quelle potenzialmente edificabili per non pagare tasse insostenibili".

**Venendo a Snoopy Casa, quali sono i requisiti e le agevolazioni per chi diventa socio?**

"Snoopy Casa realizza alloggi sociali destinati alla locazione a canone agevolato per famiglie appartenenti alle categorie più disagiate, e sono proprio queste iniziative che ci hanno permesso, nonostante la crisi, di continuare ad operare. Snoopy Casa nell'ottobre scorso ha consegnato in locazione permanente e a canoni agevolati 9 alloggi a San Pancrazio attuando il recupero di un vecchio edificio denominato "Palazzo della Penna". Per prenotare l'alloggio occorre iscriversi alla cooperativa compilando l'apposito modulo, scaricabile anche dal sito [www.snoopycasa.it](http://www.snoopycasa.it), e versare la quota sociale di 30 euro. In questo modo il socio può essere inserito nella graduatoria per l'assegnazione degli alloggi in locazione".

**Che tipologie edilizie offrite ai soci?**

"Negli interventi in corso a Faenza, alcuni alloggi sono in locazione permanente mentre altri è possibile riscattarli dopo quattro anni di locazione a circa 1.500 euro al mq.



.....  
**Alcuni alloggi sono in locazione permanente mentre per gli altri è possibile il riscatto dopo quattro anni**  
 .....

Riteniamo che sia un'ottima opportunità soprattutto per i giovani e per i nuclei di nuova formazione che in prospettiva hanno

l'obiettivo dell'acquisto della casa. Per gli alloggi in locazione occorre avere un impiego o la residenza nel comune di Faenza o confinante, non avere la proprietà di un'altra abitazione e avere un reddito Isee inferiore a 40.680 euro. Fino alla fine di ottobre è possibile effettuare, per gli alloggi destinati alla proprietà e localizzati a Bagnacavallo, Russi, San Pancrazio, Faenza e Porto Corsini, un precontratto per l'acquisto usufruendo di un contributo a fondo perduto di 25mila euro". (s.b.)

## ACCADEMIA BIZANTINA

## Ravenna capitale della musica antica

**I grandi interpreti internazionali di musica barocca al Teatro Alighieri**

Appuntamento a Ravenna nell'ambito della rassegna "I concerti dell'Accademia - musica antica con strumenti originali", organizzata dall'ensemble Accademia Bizantina in collaborazione con il Comune di Ravenna.

"Questo è stato un anno intenso per la nostra attività internazionale, ricco di appuntamenti e di nuovi programmi eseguiti nei più prestigiosi teatri del mondo - ha spiegato Luca Ragazzini di Accademia Bizantina -. Un programma estremamente vario e che va a braccetto con i cartelloni internazionali e con le tendenze del momento. Un piccolo festival che ripropone ciò che si ascolta in giro per il mondo". Un calendario di primissimo livello quindi, quello che, iniziato il 13 settembre scorso, ha ancora in programma due

appuntamenti.

Domenica 11 ottobre il quintetto Il Tetraone, formato da Ana Liz Ojeda al violino, Alice Bisanti alla viola, Paolo Balanti al violoncello, Valeria Montanari al cembalo e Gianni Valgimigli al violone, si esibirà sulle musiche di Beethoven, Farrenc e Fortepiano.

A chiudere la rassegna domenica 18 sarà Accademia Bizantina. Il programma proposto da Alessandro Tampieri, Marco Frezzato e Francesco Baroni spazierà da Handel a Porpora Geminiani, da Castrucci a De Marzi.

I concerti inizieranno alle ore 11 e si svolgeranno nella cornice della Sala Corelli del Teatro Alighieri di Ravenna, in via Angelo Mariani 2. (s.b.)



Sopra l'ensemble Accademia Bizantina durante le prove

# Impresa VISANI

**TETTI - LATTONERIA  
COIBENTAZIONI  
TERMOCAPPOTTO  
IMPERMEABILIZZAZIONI  
RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti  
Esperienza ventennale

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

esperienza  
ventennale!

A sèn tót rumagnol!

ANDI

# Ottobre è il "Mese della prevenzione dentale"

L'iniziativa è giunta alla 35esima edizione e coinvolge oltre 10mila odontoiatri

"Prevenire è meglio che curare!" era lo slogan di un famoso spot televisivo anni '80 che ci ricordava, aiutato da una indimenticabile mela verde, quali rischi si corrono senza la dovuta prevenzione orale e quanto sia importante effettuare controlli periodici dal proprio dentista.

Oggi, a quasi trent'anni da quello spot, l'Andi (Associazione nazionale dentisti italiani) inaugura la 35esima edizione del "Mese della prevenzione dentale" che andrà avanti fino al 31 ottobre: "Frequentare lo studio dentistico - si legge nel sito Andi Obiettivo Sorriso ([www.obiettivosorriso.it](http://www.obiettivosorriso.it)) - equivale a sottoporsi ad una visita medica. E' importante sapere che alcune patologie, soprattutto a carico delle gengive e del parodonto (l'insieme di tessuti che sostengono il dente), possono 'sistematizzare a livello dell'intero organismo'. Inoltre alcune patologie sistemiche possono influire negativamente sui tessuti gengivali ed in generale di tutta la bocca. Ecco quindi che sottoporsi ad un controllo odontoiatri-

co ogni sei mesi consente di prevenire non solo carie ed altre patologie della bocca, non ultime forme tumorali, ma permette al dentista di valutare eventuali ripercussioni sistemiche di tali patologie rispetto all'intero organismo". Il "Mese della prevenzione dentale", organizzato come da tradizione in collaborazione con Mentadent-Unilever, nasce per sostenere il rapporto tra cittadino e dentista promuovendo e facilitando l'accesso negli studi dentistici da parte di quei cittadini che abitualmente non li frequentano. Il programma di prevenzione compren-



de, oltre alla classica visita gratuita presso gli studi Andi aderenti, un test gratuito del pH salivare con il quale il dentista potrà comunicare il livello di rischio cariogeno e, nel caso lo ritenga necessario, programmare un successivo corretto percorso di prevenzione a tariffe prefissate (ablazione tartaro, sigillatura solchi, fluoroprofilassi). "Realizzato ogni anno grazie alla disponibilità dei nostri dentisti ed alla collaborazione di Mentadent - dichiara il presidente di Andi, Gianfranco Prada - il

'Mese della prevenzione dentale' è di fatto l'unico programma di prevenzione odontoiatrica attivato sull'intero territorio nazionale che permette a tutti i cittadini di effettuare gratuitamente una visita di controllo annuale. Anche grazie a questa iniziativa e all'efficacia del modello assistenziale basato sul dentista libero professionista, oggi la salute orale degli italiani è fra le migliori in Europa. Non bisogna tuttavia abbassare la guardia, continuando ad investire sulla prevenzione, in particolare quella dei più piccoli". Per raggiungere la massima attenzione possibile, per tutto il mese di ottobre l'Andi si farà promotore di una campagna televisiva e radiofonica molto intensa invitando i cittadini ad iscriversi al percorso preventivo ed effettuare la visita gratuita presso gli studi Andi. All'iniziativa aderiscono oltre 10mila odontoiatri. Per conoscere quello più vicino a te [www.obiettivosorriso.it](http://www.obiettivosorriso.it) e [www.andi.it](http://www.andi.it). (m.a.)

## COLAS VIGILANZA

### Tutto sotto controllo con servizi a 360 gradi

In questi anni anche nel nostro territorio il tema della sicurezza per le persone e per i propri beni è diventato centrale nella vita di tutti i giorni, per cui acquista sempre più importanza affidarsi ad istituti di vigilanza privati affidabili e radicati nel territorio. "L'emergenza relativa alla sicurezza che si è manifestata con maggior vigore, quella che il cittadino sente più pressante, perché vicina al pro-

prio vissuto quotidiano, è quella dei furti nelle case private - spiega Andrea Avellone, direttore della cooperativa Colas Vigilanza -. E' un fenomeno che fino a qualche tempo fa si registrava solamente nelle ore notturne, preferibilmente durante i fine settimana; ora invece non sono isolati gli episodi di intrusioni diurne nelle abitazioni e non solo a danno di persone anziane o che vivono sole".



La centrale operativa attiva 24 ore su 24

#### Parliamo di un incremento importante?

"Percentualmente è stato piuttosto significativo. Rispetto a quelli che erano gli obiettivi principali fino a qualche tempo fa, i negozi e le aziende, i furti nelle abitazioni si sono moltiplicati, anche perché negli altri casi si è spesso provveduto ad installare adeguate protezioni".

#### Si tratta dunque di un problema che riguarda anche il singolo cittadino. Voi cosa proponete?

"I consigli che noi diamo, a parte fare attenzione durante tutti i momenti della giornata e chiudere bene le porte e le finestre, sono quelli di installa-

**"Collaboriamo con gli installatori e possiamo collegare il sistema di allarme alla nostra centrale operativa in grado di intervenire in ogni momento"**

re sistemi di allarme anti intrusione e di collegarli ad un servizio di controllo e di pronto intervento 24 ore su 24 come quello che noi forniamo, perché in questo modo si ha sempre sotto controllo la propria casa e tutto ciò che essa contiene. Dovunque uno si trovi, al lavoro o in vacanza, se scatta l'allarme non c'è di che preoccuparsi, se ne occupa Colas Vigilanza".

#### Vi occupate anche dell'installazione?

"No, noi non installiamo direttamente i sistemi di allarme, ma facciamo consulenza, collaboriamo con gli installatori e consigliamo al cliente di collegarlo con la nostra centrale operativa, così, se scatta l'allarme, non deve andare di persona a verificare se c'è l'ospite indesiderato, ma in sua vece occorre una nostra guardia giurata".

#### Dove è attivo il vostro servizio?

"In tutti i territori delle provincie di Ravenna e Forlì e zone limitrofe."

Giovanni Raggi



SPECIALISTA DEL RISPARMIO ENERGETICO!

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

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

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

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

**ARREDARE**

# Quando la funzionalità diventa stile

**Da quasi 40 anni Studio T propone soluzioni su misura per casa e ufficio**

Arredare in modo semplice, funzionale e soprattutto su misura è la mission di Studio T, l'azienda di Russi nata nel 1977 che ha fatto dello stile italiano e della qualità il suo cavallo di battaglia. Per mantenere fede a questo obiettivo l'azienda ha a disposizione nel proprio showroom a Godo di Russi (in via dei Mestieri 9/11) diverse soluzioni utili per arredare uffici, locali pubblici e abitazioni in modo originale. Tra le novità in catalogo lo staff di Studio T propone armadi e pareti divisorie: "Disponiamo di armadi completamente personalizzabili, non solo nelle dimensioni, ma anche nella scelta dei colori e delle decorazioni delle ante, in modo da creare un prodotto che si sposi appieno con le proprie esigenze e i propri gusti personali - sottolinea Monica Cicala dell'ufficio design -. Un'altra soluzione interessante, sempre con una doppia anima casa ufficio, è la parete divisoria ideata da Studio T e che può essere utilizzata per dividere un open space, per dare un tocco di stile e colore ad un locale pubblico oppure come separè in diversi contesti. Anche in questo caso parliamo di una soluzione completamente personalizzabile sia per dimensione, che forma, colore e decorazione. Ciò che ci preme comunicare a chi si rivolge a noi per il proprio arredamento è che a volte un semplice tocco di stile e personalizzazione può rendere un prodotto standard, come un armadio, una libreria etc, qualcosa di davvero originale". (i.f.)

**Nelle** immagini a lato lo showroom di Studio T (via dei Mestieri 9/11 a Godo di Russi, in alto) e due esempi di personalizzazione di una libreria e di una parete divisoria (in basso)



**SOCIALE**

# La risposta di Ravenna al disagio abitativo

**Parte Housing First, la proposta del consorzio Solco e dell'amministrazione comunale che prevede soluzioni abitative stabili e sostegno economico per chi si trova in gravi difficoltà**

Si chiama "Housing First" ed è un progetto a medio-lungo termine che prevede l'inserimento in appartamenti indipendenti di persone con disagio abitativo. Un'opportunità in più che, dal mese di ottobre, sarà proposta a Ravenna dal consorzio Solco in collaborazione con l'amministrazione comunale: "Si tratta di un progetto che vuole superare le gestioni 'emergenziali' proponendo soluzioni abitative stabili che, oltre al sostegno economico, prevedano un sistema di 'welfare mix' utile a ridare autonomia ai soggetti che si trovano in difficoltà abitativa" spiega Antonio Buzzi, presidente del Solco.

L'Housing First, già sperimentato in molti paesi europei, intende realizzare un sistema di accoglienza che si integri nella rete pre-esistente con l'obiettivo di migliorare la qualità della vita delle persone che, per motivi economici, psicologici o sociali, sono considerate ai margini del tessuto sociale.

Requisito fondamentale è la piena condivisione della persona rispetto alle soluzioni proposte.

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

**Il progetto nasce anche per ridurre i costi a carico del pubblico proponendo soluzioni abitative stabili a prezzi calmierati**

.....

e altri 10 in edifici a canone calmierato. "Il progetto di Housing First nasce anche per ridurre i costi a carico del pubblico perché propone soluzioni abitative stabili a costi calmierati - spiega Fausto Maresi, presidente della cooperativa sociale La Casa, associata a Solco e incaricata del progetto -. Anche perché, al di là delle soluzioni abitative proposte dal Comune, negli ultimi anni è stata registrata un'impennata dei contributi concessi da Asp per le azioni di sostegno all'abitare, comprese quelle di aiuto al pagamento delle utenze (si è passati dai 384mila euro del 2011 ai 670mila euro del 2013 ndr)".

Di fatto il consorzio Solco reperirà sul mercato almeno 5 alloggi che destinerà in sub-affitto a persone o nuclei famigliari bisognosi (ospiti di strutture a bassa soglia in emergenza abitativa, nuclei familiari e persone singole in stato di fragilità socio/lavorativa sottoposti a sfratto o in stato di

inadempienza contrattuale). Le soluzioni abitative che verranno messe a disposizione si comporranno di appartamenti per persone singole in co-housing (max 5 persone per appartamenti con almeno 3 camere da letto) e appartamenti per nuclei familiari fino a un massimo di 2 nuclei familiari per appartamento (posto in camera singola 230 euro, posto in camera doppia 170 euro e nucleo familiare 350 euro). Il pagamento dei canoni e delle spese di utilizzo, comunque a carico dei destinatari del progetto, sarà garantito nei confronti dei proprietari dal consorzio Solco che si occuperà anche di realizzare, tramite le competenze della cooperativa La Casa, visite domiciliari periodiche, con frequenza dettata dalle necessità, effettuate da parte di componenti dell'equipe di operatori formati per il progetto (responsabile del progetto, mediatore culturale, educatore e psicologo). (I.r.)



## Showroom Imola

**ORARI DI APERTURA**  
 Dal lunedì al sabato  
 Dalle 09.00 alle 13.00 / dalle 15.00 alle 19.00  
 Viale Vittorio Veneto 13 - 40026 Imola (BO) - ccimola.it  
 Per appuntamento o informazioni contattare lo 0543 601501  
 oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

**Forlì**  
**ORARI DI APERTURA**  
 Dal lunedì al sabato  
 Dalle 09.30 alle 13.30 / dalle 14.30 alle 18.30  
 Viale Gramsci, 14B - 47122 Forlì (FC) - ccimola.it  
 Per appuntamento o informazioni contattare lo 0543 091338  
 oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

imolaceramica.it



Collezione I Studies

# UNIGRA



## SVILUPPO, QUALITÀ, INNOVAZIONE: LA CHIAVE DEL NOSTRO SUCCESSO

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

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

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

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



**SOCIALE**

# “Facciamo Festa!” a Casa Novella

**La missionaria suor Maria Angela Bertelli ha raccontato la sua esperienza di volontariato a Bangkok**

Nonostante le previsioni meteo non troppo rassicuranti, anche quest'anno il tradizionale appuntamento con “Facciamo festa!” a Casa Novella è stato un successo. Avvenuta domenica 20 settembre, la giornata è iniziata alle 15 con la Santa Messa per poi proseguire con la testimonianza di suor Maria Angela Bertelli, missionaria a Bangkok e si è conclusa nella serata con la cena, seguita da musica, balli ed estrazione della lotteria.



Nella foto sopra suor Maria Angela Bertelli. A lato due momenti della festa

Le opere di Casa Novella sono rivolte all'accoglienza di minori, giovani donne con situazioni di disagio e a nuclei mamma-bambino. Accolgono inoltre adolescenti per il sostegno allo studio e alla socialità e, persone in difficoltà che necessitano di un percorso di avvicinamento e inserimento al lavoro. “La ragione principale che ogni anno ci spinge a organizzare questa festa - spiega Patrizia Loria di Casa Novella -, è la possibilità di fare conoscere a tutti, e soprattutto al territorio lughese, l'esperienza di Casa Novella, i ragazzi che



.....  
**“La festa è andata al di là di ogni aspettativa anche e soprattutto grazie all'aiuto dei volontari”**  
 .....

la frequentano, spiegando quali siano le attività che vi si svolgono all'interno. Come ogni anno, abbiamo voluto chiamare all'interno della festa una persona che si occupa direttamente di questi temi. Per questo motivo abbiamo invitato suor Maria Angela Bertelli, missionaria saveriana a Bangkok, dove con altre sorelle accoglie i bambini affetti da disabilità gravissime, abbandonati o insieme con le loro mamme nella ‘Casa degli Angeli’. È stato un incontro molto partecipato che no-

nostante la lontananza geografica ha visto una grande sintonia e reciprocità di interesse”. “La festa è andata al di là di ogni aspettativa - continua Loria -, anche e soprattutto grazie alla partecipazione e all'aiuto dei volontari della zona e affezionati alla casa.”. Il prossimo appuntamento è la tradizionale cena di fine novembre (26 novembre): sarà questa l'occasione per conoscere i fatti che hanno segnato la vita di Casa Novella nel 2015.

**Silvia Benericetti**

**VIAGGI**

# Mercatini di Natale: un appuntamento imperdibile

**Si avvicina la stagione invernale e le piazze più belle si colorano delle tradizionali casette: ecco le proposte di Faventia Tourist per trovare la meta più adatta**

Come ogni anno ecco le proposte di Faventia Tourist per il Natale. Il primo viaggio in programma è domenica 29 novembre e avrà come destinazione Merano e Bolzano, che offriranno spunti per i primi acquisti natalizi: addobbi, tessuti tradizionali, statue in legno, giocattoli e pasticceria tipica. Dal 5 al 7 dicembre è in programma una gita a Vienna dove si potranno visitare gli appartamenti della Reggia Imperiale di Shonbrunn e i mercatini all'interno del parco regale, l'Hofburg, il Municipio, il Parlamento e la Cattedrale di Santo Stefano e infine visitare Bratislava attraverso un giro sul Danubio. Sempre nello stesso periodo (6 dicembre) è prevista la gita a Vipiteno e Bressanone dove, tra le antiche strade, si possono ammirare presepi intagliati a mano. Per le idee regalo più originali Sant'Agata Feltria è l'ideale. L'8 dicembre nella piazza principale sarà allestita la casa di Babbo Natale e degli elfi con due renne che trainano una slitta lappone. È prevista poi una visita alla Rocca di Gradara e il suo Borgo Fortificato e nel pomeriggio una breve



sosta a Sant'Arcangelo di Romagna, dove nel periodo natalizio vengono allestiti presepi nelle storiche grotte tufacee. La meta della seconda domenica di dicembre sarà Levico Terme, una città termale che conserva ancora il fascino della Belle Epoque. Qui il mercatino di Natale è situato nel Parco secolare degli Asburgo con oltre 50 casette addobbate per ricreare l'antica atmosfera. Ci si sposterà poi a Pedavena dove si visiterà il mercatino all'interno del parco della Birreria omonima. L'ultimo appuntamento, in calendario il 20 dicembre, è la città di Innsbruck una delle più belle del Tirolo Austriaco. Nel centro storico si svolge il tradizionale Mercatino di Natale con stand, giostre, luci e addobbi. Oltre alla visita dei mercatini, ci sarà la possibilità di visitare la famosa fabbrica di cristalli Swarovski. Queste le proposte Di Faventia Tourist a disposizione presso gli uffici di via XX Settembre e presso il centro commerciale Le Cicogne, oppure consultando il sito [www.faventiatourist.com](http://www.faventiatourist.com) (s.b.)



**IN CAMMINO**  
Cooperativa Sociale Onlus



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

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

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



**SELED**

S.E.L.E.D. Soc. Coop. - Via Fermi 14 - 48018 Faenza (Ra)  
tel. 0546 628611 - fax 0546 628628  
[www.seled.net](http://www.seled.net) - [info@seled.net](mailto:info@seled.net)

Produzione software  
Assistenza sistemistica  
Personalizzazione  
Consulenza Installazione  
Addestramento

I programmi prodotti dal Seled sono modulari e permettono la più ampia integrazione fra i vari moduli: WinGest, Nautilus, Maninte e i verticali Ortofrutta, Cantina e Frantoio



**WinGest - Contabilità Generale**

WinGest è la soluzione Seled per la gestione completa dei processi aziendali. Consente di gestire tutti i flussi contabili e di magazzino in maniera semplice e parametrizzabile.

È possibile gestire più aziende contemporaneamente, definire un numero illimitato di utenti e indicare, per ciascuno, le funzioni per le quali è abilitato. Grazie al potente motore di database Sql Server di Microsoft permette di gestire milioni di movimenti con efficienza e affidabilità.

Grazie all'integrazione con Microsoft Excel consente l'esportazione di tutti i dati di contabilità generale o analitica e dei dati di acquistato/venduto per approfondirne l'analisi.

## CULTURA POPOLARE

## Spazio all'impresa culturale

Dal 23 al 25 ottobre torna Cultura Impresa Festival con nuove collaborazioni e tanti ospiti

Sarà un'anteprima tutta bolognese ad inaugurare l'edizione 2015 di Cultura Impresa Festival, la tre giorni dedicata all'impresa culturale promossa da Federcultura Confcooperative e organizzata dalla faentina Cultura Popolare.

Il Festival, che si svolgerà a Faenza dal 23 al 25 ottobre, si aprirà infatti con un workshop dal titolo "Imprese culturali sostenibili e nuovi modelli organizzativi" che si svolgerà nel dipartimento di Scienze Sociali del capoluogo emiliano-romagnolo: "L'idea di un momento bolognese - sottolinea la presidente di Cultura Popolare Chiara Laghi - è nata già nel corso della precedente edizione, grazie alla collaborazione sviluppata con alcuni docenti dell'Università tra cui Roberta Paltrinieri, con la quale il rapporto è consolidato. Ci piaceva l'idea di coinvolgere anche gli studenti universitari, visti i temi e il rapporto spesso difficile tra formazione e mondo del lavoro". La tre giorni dedicata all'impresa culturale

**"Intendiamo rendere ancora più efficaci progettazioni e relazioni nate in questi mesi di lavoro"**

entrerà nel vivo venerdì 23 ottobre quando, dopo un'altra breve escursione fuori provincia (a Forlì, in mattinata, la tavola rotonda "Il lavoro culturale in un'Italia che cambia"), alle 15.30 nella cornice del ridotto del Teatro Masini di Faenza ci sarà l'apertura vera e propria di Cultura Impresa Festival. A seguire un dibattito e la tavola rotonda "Economia, cooperazione e cultura: nuove opportunità di sviluppo e crescita per il Paese" alla quale parteciperà anche il presidente nazionale di Confcooperative Maurizio Gardini. In serata collaborazione con la fiera dell'economia solidale "Semi di futuro" (Palazzo delle Esposizioni) con aperitivo, azioni teatrali e balli. Sabato 24 ottobre i lavori del Festival prenderanno il via la mattina presto con i primi workshop che, come lo scorso anno, si divideranno in diversi "contenitori" in giro per la città (Biblioteca Manfrediana, Museo Carlo Zauli, Mic e Isia). Nel pomeriggio gli incontri "Il ruolo delle fondazioni nella promozione culturale", "Quando le idee diventano imprese", "La cultura cambia gli spazi urbani: come cultura e urbanistica si incontrano e modificano le città". Dalle 21 serata cinematografica in collaborazione con la Cineteca di Bologna (progetto Cinema Ritrovato). Domenica mattina ancora workshop e chiusura del Festival in collaborazione con Fondazione Peggy Guggenheim, Università di



Catanzaro, Università di Ferrara e Università di Bologna. "Da questa seconda edizione - conclude Chiara Laghi - ci aspettiamo di proseguire nel percorso iniziato lo scorso anno, rendendo ancora più efficaci progettazioni e relazioni nate in questi mesi che hanno portato risultati concreti anche su altri territori in termini di progetti realizzati e attività che si sono sviluppate grazie a contatti ed idee nati proprio a Cultura Impresa Festival". Per tutta la durata del Festival previste "incurSIONI teatrali" a cura del Teatro due Mondi di Faenza. [www.culturaimpresafestival.it/](http://www.culturaimpresafestival.it/) @cultimpfest / #cultimpfest15 / info@culturapopolare.eu. (m.a.)

## PROGETTO AROMA

15 anni insieme

Era il settembre del 2000, quando un gruppo di amici si unì fondando Progetto Aroma. Erano i tempi del modem 56k (quello che quando ci si connetteva emetteva il tono della composizione telefonica, seguito da suoni gracchianti) e i social network non si sapeva neanche cosa fossero. Fino ad allora si pubblicavano siti solo con lo scopo di esserci e la telefonia era ancora soprattutto fissa.

Oggi, 15 anni dopo, la possibilità di avere internet sempre a portata di mano ha decretato il successo di smartphone, tablet e smart tv e Progetto Aroma, in 15 anni, ha visto un'evoluzione societaria che l'ha portata ad essere sempre di più orientata al web e alle sue tecnologie.

Per festeggiare questo importante traguardo Progetto Aroma propone ai propri clienti tre offerte straordinarie: 15% di sconto sul setup dei servizi di web marketing (fino al 7 ottobre); 15% di sconto sui canoni dei servizi web (dall'8 al 22 ottobre); 15% di bonus aggiuntivo sui pacchetti crediti per assistenza e formazione (dal 23 ottobre al 5 novembre).

## CAB BRISIGHELLA

## Olio di qualità dagli uliveti delle nostre colline

L'annata 2015 passerà alla storia come una delle migliori per la qualità dell'olio Dop Brisighella. Le intense piogge primaverili che hanno riempito le falde acquifere hanno infatti consentito agli uliveti secolari delle colline brisighellesi di non soffrire la siccità estiva e, nonostante un lieve anticipo di maturazione, è da registrarsi la più che positiva scomparsa della famigerata mosca olearia. "L'evento, inaspettato ma lungamente auspicato - commenta Sergio Spada, presidente di CAB -, è da attribuirsi soprattutto all'andamento climatico particolarmente torrido dei mesi di luglio e agosto che ha completamente

"sterminato" la mosca olearia, tanto che la quasi totalità degli olivicoltori brisighellesi non ha effettuato alcun trattamento insetticida".

In questo contesto la cooperativa CAB, sebbene abbia terminato le scorte di olio del 2014, non anticiperà l'apertura del frantoio convinta che, prosegue Spada "una raccolta troppo precoce delle olive, non permetta all'olio di esprimere gli aromi ed i profumi caratteristici delle singole varietà". Olio che, visto anche il completo inutilizzo di trattamenti (prassi consolidata sulle colline brisighellesi), può dirsi, nei fatti, praticamente biologico.

Dal punto di vista produttivo inoltre,

l'annata 2015 presenta buone quantità per tutte le principali cultivar autoctone.

Capitolo a parte merita il vino, protagonista di "un'ottima annata" sia per l'albana che per il sangiovese. "Dopo la prima raccolta e le prime vinificazioni possiamo sperare in una delle migliori annate degli ultimi 10 anni - commenta Sergio Spada -. Il tempo stabile che si è prolungato per quasi tutto il mese di settembre ha consentito un'ottimale maturazione delle uve: un punto di partenza perfetto per ottenere vini di grande carattere". Annata ideale anche per la produzione del passito ottenuto da uva albana. (I.r.)



Un uliveto con trappole per la mosca olearia



**BANDO REGIONALE GIOVANI COPPIE**  
**CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO DI 25.000 EURO**  
**ULTIMO MESE - SCADENZA IL 27 OTTOBRE**

Faenza - Via Forlivese

Lugo - Via Brignani

Faenza - Via Zara

APPARTAMENTO CLASSE A  
 IMPIANTO AUTONOMO  
 AMPIA TERRAZZA, GARAGE E POSTO  
 AUTO PRIVATO

VILLETTA CON IMPIANTO AUTONOMO  
 TERRAZZA SOLARIUM, GARAGE E  
 GIARDINO  
 PRIVATO

APPARTAMENTO 1° PIANO CON  
 AMPIA TERRAZZA E GARAGE



Via Cavour, 30 Faenza

tel 0546 26028

coabi@coabi.it

www.coabi.it

**SUPERMERCATO 3C**

# Clients e fatturato in crescita

**Chiuso il bilancio con un volume d'affari di 4 milioni e 433mila euro. Presto uno spazio dedicato al pesce fresco**

“Oggi possiamo contare su una posizione consolidata sia in termini di affidabilità che di qualità. E' una bella consapevolezza che ci permette di dedicare gran parte delle nostre energie alla cura dei dettagli e all'attenzione alle esigenze, sempre nuove, di soci e clienti". E' con queste parole che Dino Vignutelli, presidente della Cooperativa consumatori conselicesi (3C), commenta i dati emersi alla chiusura dell'ultimo esercizio (1 settembre 2014 - 31 agosto 2015).

**4,433**  
milioni di euro  
di fatturato  
(+1,01% sul  
2014)

**179.621**  
clienti serviti  
(+1,65% sul  
2014)



**Qual è l'elemento più importante che avete registrato?**  
“Il fatturato del nostro supermercato a targa Conad City ha toccato quota 4 milioni e 433mila euro con un aumento dell'1,01% sul fatturato dell'anno precedente. E' un bel segnale se consideriamo che da molti anni il calo dei consumi è una vera e propria spada di Damocle su tutte le attività di commercio al dettaglio. Nemmeno i cosiddetti beni di prima necessità possono dirsi esclusi da questo trend”.

**Sono in crescita anche i clienti che si riforniscono nel supermercato di via Frattina?**

“Sì, anche in questo caso il dato è in controtendenza. Infatti i clienti serviti, tra soci e consumatori, sono stati 179.621 con un aumento del 1,65% sull'anno precedente (+ 2.913 presenze)”.

**Avete messo in campo dei nuovi progetti per ampliare l'offerta del supermercato?**

“Stiamo proprio per lanciare un nuovo servizio in accordo con Conad: dal 3 novembre soci e consumatori avranno la possibilità di acquistare pesce fresco in uno spazio dedicato dal nome 'L'angolo del pesce fresco', ovvero l'ittico pulito e confezionato in vassoi già pronto per essere cotto”.  
**Si tratterà semplicemente di prodotto già pulito o ci sarà anche la possibilità di acquistare pesce condito e pronto per la cottura?**

“Entrambe le cose. In questo modo sappiamo di andare incontro sia alle esigenze di chi non ama cucinare e cerca un prodotto già condito sia a quelle di chi, invece, preferisce cimentarsi ai fornelli. Tra i prodotti possiamo già anticipare che si troveranno branzino eviscerato, orata, filetti vari, mazzancolle, insalate di mare, carpaccio di polpo, fettine di salmone, cotolette e burger di pesce. E poi ancora tantissimi sughi freschi come ragù alla marinara o alla pescatora, con astice, vongole, granceola e tonno. Una bella novità saranno anche i prodotti della linea 'vongoplà', ossia vongole al naturale, alla marinara e al pomodoro”.

**E per quanto riguarda gli altri settori merceologici?**

“Invitiamo tutti a venirci a trovare perché possiamo garantire che, anche grazie alla stretta collaborazione con Conad, sono tantissime le novità che vengono inserite quotidianamente nel settore carni, gastronomia e frutta e verdura”. (m.a.)

**IMOLA**

## Tempo di cooperazione 2015 tra territorio, economia, cultura e società

Si è svolta fra metà settembre e inizio ottobre la quarta edizione di Tempo di cooperazione 2015, il contenitore di eventi di promozione economica, culturale e sociale, che l'Alleanza delle Cooperative Italiane Imola propone per valorizzare il contributo della cooperazione nel territorio.

Tante iniziative unite da un filo rosso: quello cooperativo non rappresenta un modello superato ma uno strumento ancora oggi capace di rispondere ai bisogni di tanti lavoratori, imprenditori, cittadini e utenti.

Un primo appuntamento è stato il Convegno “L'attualità della Cooperazione: la parola ai numeri” che si è svolto venerdì 25 settembre presso la Sala delle stagioni, con l'intervento di Carlo Borzaga - Docente di Economia all'Università di Trento e Presidente di Euricse.

I Giovani cooperatori hanno proposto il 26 settembre due iniziative per puntare l'attenzione su buona e cattiva cooperazione:

la mattina in centro a Imola un banchetto per la raccolta firme per la Proposta di legge di iniziativa popolare in materia di contrasto alle false cooperative e la sera presso l'Aula Magna dell'IIS Alberghetti è stato allestito un recital di Ivano Marescotti dal titolo “Fadiga - la buona cooperativa”.  
Per tre mercoledì presso la Sala Bcc

**Tante occasioni per puntare l'attenzione sulla differenza tra buona e cattiva cooperazione**

città&cultura è stata proposta la proiezione gratuita di un ciclo di film ispirati allo slogan della giornata internazionale della cooperazione 2015 “Scegli cooperativo,

scegli l'uguaglianza”. Il 23 settembre “Due giorni, una notte”, sul tema del lavoro; il 30 settembre “La nostra terra”, sulla cooperazione per la legalità e i terreni confiscati alla mafia; il 7 ottobre “Dimmi che destino avrò”, sull'integrazione.

Una riflessione verrà dedicata all'ultima enciclica di Papa Francesco, attraverso un incontro con Stefano Zamagni, Docente di Economia all'Università di Bologna, dal titolo “La casa comune” che si terrà giovedì 8 ottobre alle 18 presso la Sala delle Stagioni.



Il cartellone Tempo di cooperazione è possibile grazie al contributo di Bcc ravennate e imolese, Fondazione Cassa di Risparmio di Imola e Assicoop Imola. (m.m.)

### CESAC

Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina

Via Frattina II • CONSELICE

AGRICOLTURA  
FERRAMENTA  
HOBBISTICA  
EDILIZIA  
GIARDINAGGIO

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

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

• SCOPA ACCIAIO REGOLABILE PER FOGLIE CON MANICO	€ 6,80
• ASPIRATORE E SOFFIATORE ELETTRICO "ASSO 250" PAPILLON • da 2500W	€ 59,00
• TAGLIASIEPI ELETTRICO "AL-KO" HT550W • lama da 52 cm.	€ 69,90
• MOTOSEGA "AL-KO BKS 4040" • barra Passo "91 da 40 cm.	€ 155,00
• LANTERNA PESCA/CAMPEGGIO "MAURER" A BATTERIE	€ 14,90
• SEGA TAGLIARAMI ELETTRICA "ALLIGATOR" • 500W	€ 49,00

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

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

NUOVO SERVIZIO DI DISINFESTAZIONE-DE-RATTIZZAZIONE

STOP

- Spurgo pozzi neri e pozzetti
- Disotturazione scarichi WC, lavelli e tubazioni
- Prosciugamento locali allagati
- Ricerca guasti ed infiltrazioni

- Pulizia fossi e passi stradali
- Servizio di controlli gratuiti periodici
- Personale altamente qualificato
- Pieno rispetto Ambientale
- 8 automezzi per ogni esigenza

TELEFONO

0546 660448

CELLULARE PER URGENZE  
335 1220352

1

tipoo

2

graa

3

taata

4

enati

5

na

6

com

life is  
color

via castellani 25 faenza

tel 0546 21111

info@tipografiafaentina.com

www.tipografiafaentina.com

PAROLE

# Ma quante uova ci sono in una càpa?

Eh già, perché se voi diceste a un salame qualsiasi o, anche, a un intellettuale coi baffi: "Va là, per piacere, vammì a comprare una càpa di uova fresche", vi capirebbero? Il salame qualsiasi e l'intellettuale coi baffi vi direbbero quel che ho messo nel titolo: "Una càpa d'uova? Ma quante sono una càpa? Mo tè, poverino, stanotte ti ha dato un becco il ciù, sai!".

E invece una càpa è una misura precisa: sono 24 uova. Una misura che usavano tutti qui da noi, alternandola, naturalmente, alla *mèza càpa*, cioè 12 uova. Che per sapere tutto questo, ciò bisogna essere dal canto dello stagionato, come me.

Che poi per sapere da dove salta fuori sta parola, *càpa*, come "misura ovaìola" bisogna guardare nei vocabolari. E sia in quello del nostro Gilberto Casadio e sia in quello dell'Ercolani dice così che *càpa* viene dal latino "càpere" cioè "prendere", che a sua volta viene dal sanscrito "kapati"...

mo lasciamo stare subito il sanscrito e il longobardo, quandinò ci mettiamo in una mèliga che non ci smelighiamo più. Ma òcio, attenti! Eh sì, perchè di *càpe* ce n'è un'altra. *L'è la càpa de camè..* Sì, la cappa del camino che non ci à niente a che fare con la *càpa* delle uova. Lì sotto, difatti, ci fate le braci per cuocervi la pancetta sulla gardèlla e scriccàrvela tra due fette di pane (che fatta mangiata che è mai quella lì! E berci dietro del sangiovese, poi!, e senza guardare a spese...).

Non solo. C'è anche la *càpa* che si mettono indosso i canonici del Duomo quando sono in ghingheri o gli arzdori di campagna quando fanno la processione della Madonna o di San Macario. Inoltre c'è anche la *càpa* che, specialmente per quelli della nostra spiaggia, è una grossa *pavaràza* ("conchiglia" se siete dei finarlini). Ciò, se andate al ristorante a mangiare il pesce (che di solito spendete un bel mucchietto di evri), òsta che ci date impetto alla "capa-santa"! Delle *càpe* ce n'è da far letto al fiume. Perché poi ce n'è un'altra di *càpe*. Sì, è una

**C'è anche la càpa che si mettono indosso i canonici del Duomo quando sono in ghingheri**



In bianco e nero: sopra "capparelle" in piazza a Faenza 100 anni fa, sotto famiglia contadina del passato davanti al camino (tratto dal libro "C'era una volta... la vita di campagna" di Emilio Pezzi). In alto a destra San Giacomo Apostolo con mantello ornato di cappe sante e, sotto, una "cappa" di uova

*càpa* che non è proprio delicatìna di posta: sono le *càpe* che ci davano la molla, in piazza, specialmente i fumatori di pipa o di sigaro. E i sensali da maiali o da vacche? Non ne parliamo! Bisognava stare alla larga! Ogni tanto ammollavano dei saràcci - *dal càp* - larghe come le sfoglie che fate voi donne *ins e' tulir cun e' s-ciadùr*. Guarda! Se ti arrivava una di quelle *càpe* lì in un occhio, te lo murava per un mese!!

E poi, per Giovanni Pascoli e soci, c'è la "cappa" del cielo, senza dire dei cinema con le avventure di "cappa" e spada. Insomma, delle *càpe* ce n'è da stufarsi. Però, prima di darci un taglio sulle *càpe* vi voglio dire che mia mamma, quando noi, la squadraccia dei suoi figli, facevamo qualche malèstro o del gran scompiglio, ci

diceva arrabbiata: "*Mo a si pèz dal sèt capdla varsiria*" oppure "*A si pèz dal sèt capdl'infèran!*".

Che - tradotto per un eventuale analfabeta dialettale - significa: "Siete peggio delle sette cappe della versiria o "Siete peggio delle sette cappe dell'inferno"!

**E poi per Giovanni Pascoli e soci, c'è la "cappa" del cielo, senza dire dei cinema con le avventure di "cappa" e spada**

Che poi la "varsiria" o "versiria" era o doveva essere una strega fantastica, una sottospecie delle valchirie di Wagner. E l'inferno, invece, lo sapete bene cos'è. Quello, invece, che non sapete, e che neanche io so, è il perché le nostre mamme dicesse che eravamo peggio delle "sette cappe" della versiria o dell'inferno.

Cos'erano queste "sette cappe"? Che volesse, per caso, dire che, dato che una *càpa* vale 24, moltiplicando 7 X 24, voleva dire che eravamo uguali, come cattiveria, a 168 versirie o a 168 inferni? Voi che pistolate tutto il giorno sul computer, su internet e su feshbùch, ecco, provate a cercarlo lì il perchè.

E quando l'avete trovato poi me lo dite.  
**Giuliano Bettoli**



Via Oriani, 8/10  
48100 Ravenna  
Tel. 0544 37080  
Fax 0544 215935  
[www.solco-ravenna.it](http://www.solco-ravenna.it)  
[solco@solcoravenna.it](mailto:solco@solcoravenna.it)

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



## TERRITORIO

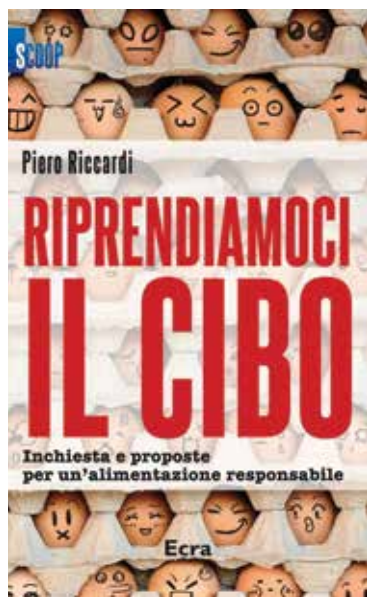
# Per uno sviluppo sostenibile

**Custodire i territori e ipotizzare una loro salvaguardia sono stati i temi del convegno organizzato da Federcasse**

Custodire i territori comprendendone le dinamiche e i fattori che mettono a rischio una crescita sostenibile e ipotizzare soluzioni per la loro salvaguardia con un ruolo attivo delle banche di comunità. Questi i passaggi fondamentali che hanno caratterizzato il convegno "Custodire il territorio. I territori nutrono il pianeta", organizzato da Federcasse, la Federazione italiana delle Bcc, il 5 settembre a Milano Expo.

Al convegno, aperto dal Direttore Generale di Federcasse Sergio Gatti, sono stati presentati due libri: "Riprendiamoci il cibo. Inchieste e proposte per un'alimentazione responsabile" (nella foto) di Piero Riccardi, giornalista della trasmissione tv Report di Rai Tre, e "Chi semina e chi raccoglie. Per una nuova cultura

del territorio" di Elena Granata, architetto ed urbanista, docente di Analisi della città e del territorio al Politecnico di Milano.



"L'agricoltura e il territorio - ha detto Riccardi - sono legati indissolubilmente, ma se il prodotto agricolo ha un prezzo troppo basso, spesso sottocosto, con l'agricoltore che deve vivere di sovvenzioni più che dei frutti del suo lavoro, come si fa a dare valore alla terra, all'acqua, al territorio, al pianeta se ciò che vi si produce non ha valore?" Da qui la necessità di costruire un "momento democratico" collettivo che arrivi a modificare comportamenti di acquisto ed aiuti ad attivare le migliori esperienze sui territori. Per Elena Granata buone pratiche ed esperienze ci sono, si tratta di conoscerle e metterle in relazione tra di loro. "Abbiamo bisogno - ha detto - di una convergenza di iniziative e progetti concreti". (s.b.)

## NATURITALIA

# La società del gruppo Apo Conerpo presenta la sua filiera 100% italiana

Grazie a un'ampia e qualificata base produttiva, la business unit del Gruppo Apo Conerpo si pone come struttura di punta dell'ortofruttilcoltura italiana organizzata. La società ha le carte in regola per rispondere alle nuove esigenze del mercato emerse dalla ricerca commissionata alla Nielsen e presentata a Milano in occasione dell'evento "La filiera della Patata Naturitalia ad Expo 2015. Uno sguardo al prodotto, ai territori di produzione e al mercato".

Naturitalia si mostra in piena sintonia con le attuali tendenze del consumo, infatti l'origine dei prodotti commercializzati proviene al 100% da aziende

agricole operanti sul territorio nazionale.

"Coltivate in particolare in Emilia Romagna e Lazio ma anche Friuli Venezia Giulia e Abruzzo - spiega il direttore generale Gabriele Ferri -, le patate Naturitalia garantiscono la massima genuinità e ottime caratteristiche organolettiche e sono quindi in grado di fornire le migliori risposte alle diverse esigenze della clientela".

"Oltre alle tradizionali patate a pasta gialla e bianca e a quelle a buccia rossa, l'offerta comprende la produzione novella, nonché due new entry, le patate a pasta viola e a pasta soda" dichiara Augusto Renella, Marketing Manager di Naturitalia. (s.b.)



## LAVORO

# Il modello cooperativo in mostra a Milano

**Confcooperative Emilia-Romagna è stata protagonista a Expo dal 21 al 27 settembre all'interno di Cascina Triulza**

"L'esposizione di Milano - ha sottolineato il presidente di Confcooperative Emilia Romagna, Francesco Milza - costituisce un'eccezionale vetrina internazionale per promuovere le più pregiate eccellenze agroalimentari. Oltre a questi importanti giacimenti del territorio, in occasione dell'Expo intendiamo anche promuovere nel suo insieme il modello imprenditoriale cooperativo, come strumento di sviluppo democratico e sostenibile ed espressione dell'economia sociale, e i principi cooperativi quali la partecipazione attiva, la valorizzazione delle energie e del lavoro dell'uomo e l'impegno condiviso".

Oltre agli incontri istituzionali con le Unioni provinciali di Confcooperative Ravenna e Confcooperative Forlì-Cesena, erano in programma per mercoledì 23 settembre due importanti appuntamenti. Il primo, la conferenza internazionale "Peace and Food: il modello cooperativo per la coesione sociale" (nella foto l'immagine dell'evento) organizzata da Coopermondo presso l'auditorium di Cascina Triulza per parlare del ruolo della cooperazione in molte zone post-conflitto, dalla Colombia al Mozambico fino alla Palestina e il secondo l'incontro con la Rete Europea dei Giovani Cooperatori. (l.r.)



## In Italia il secondo meeting dei giovani cooperatori

I cooperatori under 40 dell'Alleanza delle Cooperative dell'Emilia Romagna, insieme a quelli di 12 diversi Paesi europei e di diverse regioni italiane, si sono incontrati a Bologna il 22 settembre in occasione della seconda Assemblea della Rete Europea dei Giovani Cooperatori. Un progetto coordinato da Generazioni Legacoop, OOP! Giovani Confcooperative e AGCI Giovani al fine di definire l'identità della rete europea e discutere sulle azioni concrete da mettere in campo. Il giorno dopo si sono poi spostati a Milano per una visita all'Expo, dove i giovani europei hanno potuto conoscere meglio la realtà cooperativa del nostro Paese e visitare gli altri padiglioni espositivi. (s.b.)

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

# LECTRON

30 ANNI  
1981 2011

## IMPIANTI ELETTRICI

Grazie a chi ci ha accompagnato per 30 anni

... e per il Futuro...

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

PROTOS SOA

**SOSTENIBILITA'**

# La ravennate Res a Expo 2015

Res, la cooperativa ravennate nata per la progettazione e lo sviluppo di soluzioni "sostenibili" in campo ambientale, economico e sociale, è stata ospite il 21 settembre a Expo. L'impresa si è costituita a partire dal gruppo Daeco, impegnato dal 2001 in un progetto di ricerca e sviluppo nell'ambi-

to dello smaltimento dei rifiuti e delle energie alternative. Da qui l'idea di creare una società che operasse nel settore del biogas, dell'efficienza energetica e delle analisi ambientali fornendo a imprese ed enti di ricerca, quali università e parchi tecnologici, servizi di progettazione, gestione, prototipazione e consulenza. Oggi Res opera nei settori del biogas da digestione anaerobica, della depurazione, del biochar, del risparmio energetico applicato alle costruzioni (dalla progettazione termotecnica agli audit energetici) dell'automazione e della prototipazione. A Expo 2015 Res ha presentato i servizi di trattamento degli scarti organici per mezzo delle tecnologie abbinate ai processi di digestione anaerobica e pirolisi, l'incremento del livello di automazione e comunicazione dei processi esistenti e la



A sinistra un'immagine da Expo. Sopra Stefano Silvi racconta il progetto "Dall'orto in barattolo all'orto energetico"

prototipazione di attrezzature e sensoristica customizzati su esigenze specifiche. Sempre ad Expo hanno presentato "Dall'orto in barattolo all'orto energetico", un progetto formativo realizzato con le scuole che aveva l'obiettivo di far comprendere agli alunni lo stretto legame tra cibo, energia ed inquinamento. (s.b.)

**INNOVAZIONE**

# "La cooperazione ha contribuito a far uscire questa regione dalla povertà"

Al convegno sull'agroalimentare in Emilia-Romagna sono intervenute Pauline Green e Simona Caselli

Il modello cooperativo come strumento per un'economia più equa, sostenibile e democratica, ma capace anche di innovarsi e di competere su scala globale. E' quanto è emerso dal convegno "La cooperazione agroalimentare in Emilia-Romagna - Le radici dell'innovazione" organizza-

to a Expo il 18 settembre e a cui ha partecipato la presidente dell'Alleanza internazionale delle cooperative Pauline Green. "In campo agricolo la cooperazione ha contribuito a far uscire i cittadini di questa regione dalla povertà - ha detto Green -, ma anche in campo sociale e in altri settori, la cooperazione ha svolto un ruolo molto importante".

Per l'assessore regionale all'agricoltura Simona Caselli "oggi si tratta di fare un salto di qualità investendo in ricerca e innovazione, ma anche ragionando come il modello cooperativo possa puntare a un'agricoltura che mette al centro le persone e che può garantire uno sviluppo pienamente sostenibile".

Nel mondo le persone che lavorano in cooperative oggi sono 250 milioni e il numero aumenta ulteriormente se si guarda al settore agricolo: oltre un terzo della produzione alimentare mondiale è infatti di origine cooperativa. Dunque le cooperative nel mondo svolgono un ruolo fondamentale nel garantire la sicurezza alimentare, aiutando i piccoli produttori agricoli, fornendo loro servizi, conoscenza, aiutandoli ad innovarsi e a stare sul mercato. (s.b.)



Sopra il tavolo dei relatori durante il convegno a Expo

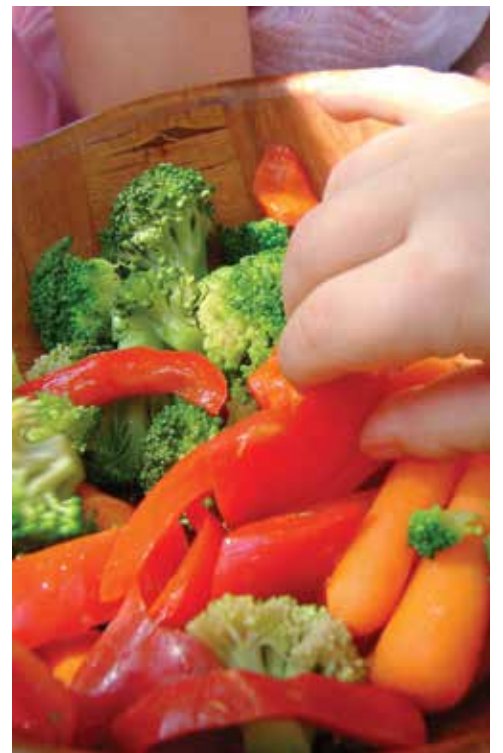
**RISTORAZIONE**

# A Cascina Triulza "Il bio nel piatto"

Anche la cooperativa faentina Gemos ha testimoniato la diffusione di prodotti e menù biologici nella ristorazione collettiva italiana nell'ambito dell'evento "Il bio nel piatto - Cooperazione biologica e ristorazione collettiva" che si è svolto mercoledì 30 settembre all'Auditorium Cascina Triulza ad Expo Milano.

"La nostra azienda propone e utilizza il biologico nella ristorazione collettiva - sottolinea Elena Bassi, responsabile qualità Gemos -. Pur essendo ad oggi il biologico quasi limitato alla sola ristorazione scolastica i dati evidenziano un settore in crescita. Ci siamo soffermati in particolare sui benefici del biologico a livello salutistico ed ambientale, sulle categorie merceologiche maggiormente utilizzate e sugli aspetti su cui puntare per far crescere insieme la filiera dei prodotti biologici. Gemos ha inserito il bio nella ristorazione scolastica da oltre 15 anni. Oggi, occorre lavorare per portare il biologico anche nella ristorazione socio-sanitaria ed aziendale".

All'evento si è discusso della diffusione del biologico, della normativa nazionale, dell'analisi della domanda di questa determinata categoria di prodotti ed è stato inoltre presentato il libro sulla vita di Gino Girolomoni, fondatore della prima cooperativa italiana biologica, scritto da Massimo Orlando. (I.r.)



**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

**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

## DISABILITA'

Divertimento  
a tutte le ore

E' stato presentato a inizio ottobre a Ravenna il progetto "Libera il tempo" promosso da Bottega dei Servizi in collaborazione con Progetto Crescita e La Pieve. Si tratta di una proposta ludica dedicata a ragazze, ragazzi e giovani adulti con disabilità organizzata in orari extra scolastici o extra diurni: "In questo modo - raccontano i soggetti promotori - le famiglie possono affidare agli educatori delle cooperative sociali i loro ragazzi anche in giornate o fasce orarie non coperte da altri servizi. Un'opportunità in più per divertirsi in modo flessibile e organizzato". Le proposte, differenziate a seconda delle fasce orarie, sono: "Libera il pomeriggio", "Libera la sera" e "Libera il week end". A seconda degli orari e delle richieste si organizzano attività in palestra o piscina, ballo, giochi da tavolo ma anche cinema, pizzeria e bowling: "Per le attività - concludono - saranno a disposizione anche gli spazi di strutture utilizzate normalmente con servizi diurni o residenziali, che potranno fornire un appoggio logistico e di emergenza". Per informazioni Bottega dei Servizi (via Cassino 79/c, Ravenna) / 0544 271321 / info@bottegadeiservizi.it.

## COOPERATIVE SOCIALI

## In tantissimi alla prima Cena di Gala

Una platea ricca ed eterogenea ha fatto da sfondo alla prima "Cena di gala dei Girasoli" che si è svolta lo scorso 18 settembre nella suggestiva cornice di Villa Savoia (a Glorie). All'evento, organizzato congiuntamente da consorzio Solco, cooperativa Il Cerchio e società operaia Don Zalambani per raccogliere fondi a favore dei servizi per anziani, hanno partecipato 240 persone superando tutte le aspettative: "Abbiamo dovuto chiudere le prenotazioni prima del tempo per problemi di spazio - commentano gli organizzatori -. Ci dispiace che qualcuno sia rimasto escluso dalla festa e speriamo di poter replicare presto l'iniziativa. Siamo comunque davvero soddisfatti del risultato raggiunto e abbiamo raccolto molti fondi a favore delle iniziative dedicate ai servizi per anziani".

La cena, ideata anche con l'obiettivo di mostrare l'impegno quotidiano dei tanti operatori che lavorano nelle cooperative sociali, si è aperta con la presentazione di un video realizzato nelle 10 strutture gestite dalle cooperative organizzatrici: "E' stato un momento molto emozionante che ha trasmesso, in modo semplice e diretto, quello che avviene ogni giorno nelle strutture che operano in questo settore" concludono gli organizzatori. Alla cena, aperta a tutti, hanno partecipato numerosi operatori, famigliari, volontari, medici e rappresentanti istituzionali. (m.a.)



In alto il gruppo dei coordinatori che hanno ideato la Cena di gala. Sotto Villa Savoia illuminata e un momento della serata conviviale

## CASA PROTETTA SANTA CHIARA

## 102 anni per Venere Graziani detta Maurina

E' stata una grande festa per tutti, quella organizzata alla casa protetta Santa Chiara di Ravenna in occasione dei 102 anni della signora Venere Graziani, detta Maurina. All'evento, animato da musica dal vivo, erano presenti il figlio Piero Bavelloni, la nuora Bruna Rondinelli e i pronipoti. Gli stessi Piero e Bruna che, di recente, hanno festeggiato un altro compleanno da record: quello della signora Maria Balducci, 101 anni, ospite del centro Galla Placidia. Nata a Ravenna il 21 agosto del 1913 Maurina si contraddistingue per la sua forza e onestà che la aiutano ad affrontare le difficoltà della vita. Durante i bombardamenti su Ravenna, negli anni della Seconda Guerra mondiale, Maurina, il marito Aldo e i due figli (di cui uno tragicamente scomparso nel 1999) si trovano fra le famiglie sfolate e si recano fino a Godo in bicicletta. Ripresi gli anni della normalità, Maurina trova un lavoro stabile all'industria tessile Montecatini di Ravenna. Vedova dal 1978 ha sempre vissuto nella sua casa in centro a Ravenna fino a 99 anni, per poi essere ospitata dal Santa Chiara. A festeggiare Maurina e tutte le altre ospiti del centro che hanno compiuto gli anni nel mese di agosto c'erano anche



la coordinatrice della Casa Protetta Santa Chiara Michela Caponera, la presidente dell'Asp Susanna Tassinari e il presidente del Solco Antonio Buzzi. (l.r.)

## Congratulazioni Annalisa

Il 5 settembre 2015  
si è sposata a Faenza  
la nostra "collega di piano"  
Annalisa Gambarotta.

Le più sincere felicitazioni,  
da parte delle colleghe di In Piazza  
e Confcooperative,  
alla vicepresidente di RicercAzione  
e al neomarito Alberto.

## Le nettarine serie "Romagna"

SONO UN'ESCLUSIVA

bianche

Romagna Red®  
mat. -7 gg. Big Top

gialle

Romagna Big®  
mat. +12 gg. Big TopInconfondibili  
per sapore  
qualità  
rusticitàDaniele Neri  
Az. Agr.  
Vivai PianteProduzione e vendita piante da frutto  
Ricerca genetica e sviluppo varietaleVia Sacramora, 15 - 48018 Reda di Faenza (RA) Italy  
Tel. e Fax 0546 639169 - Cell. 335 5353085  
www.danielenerivivai.com - e-mail: danielenerivivai@alice.it



# San Pancrazio, la sagra che coinvolge tutti

**Dal 7 al 12 ottobre ogni angolo del paese animato da mostre e spettacoli. Proposte gastronomiche diversificate nei diversi punti di ristoro**

E' una vera "Sagra paesana" che coinvolge attivamente tutto il paese. A San Pancrazio dal 7 al 12 ottobre è davvero "festa grande" tra musica, mostre e gastronomia in ogni luogo della frazione russiana: scuole elementari, Società operaia Stel, caffetteria

Da Baldo, Bar Ninni sono animati dalla festa al pari dei luoghi "storici" come il ricreatorio parrocchiale e il Museo della vita contadina in Romagna. Tutto ebbe origine dal Trofeo dell'Uva, che non è mai mancato un anno nel program-

ma della festa: anche domenica 11 ottobre l'appuntamento per amanti del podismo vedrà sfidarsi centinaia di atleti nel percorso competitivo da 21 km e in quelli non competitivi da 21, 14, 7 e 3,5 km. E ancora tradizione gastronomica roma-

gnola e cene a tema, spettacoli per grandi e piccoli, concerti e campionati sportivi, le mostre fotografiche di Giuliana Conti, Carlo Chiapponi e Piero Miserocchi, il raduno di moto d'epoca e il tradizionale incontro con Eraldo Baldini.

## Programma

**Mercoledì 7 ottobre** ore 20.30 al ricreatorio presentazione mostra "Abramo un contemporaneo" / **giovedì 8 ottobre** ore 20.30 cena a base di paella di pesce alla Società operaia Stel (solo su prenotazione, 0544 534230) / ore 21 al Museo della vita contadina in Romagna Eraldo Baldini e Giuseppe Bellosi presentano i libri "I misteri di Ravenna" e "Halloween", "Nevicava sangue" e "Tenebrosa Romagna", a seguire mostra fotografica di Giuliana Conti, Carlo Chiapponi e Piero Miserocchi / **enerdì 9 ottobre** ore 19 aperitivo e musica con dj Riccio alla caffetteria Da Baldo / ore 20 al Museo della vita contadina in Romagna polenta al ragù in compagnia degli Alpini di Cesena e, dalle 20.30, conversazione illustrata sulla Grande Guerra / ore 20.30 alla Società operaia Stel serata argentina con salsiccia al sugo di vino bianco e pomodori, asado argentino e salsa chimichurri, pomodori gratinati

(solo su prenotazione, 0544 534230) / dalle 21.30 concerto live con i "Bonus track" rock-blues-band / **sabato 10 ottobre** dalle 20 alle scuole elementari fiera dell'artigianato locale e mostra di pittura, al ricreatorio visite guidate alla mostra "Abramo un contemporaneo" e spettacolo per ragazzi "Un pizzico di sale" del Teatro Compagnia Bella / ore 21 alla caffetteria Da Baldo Festa brasiliana con buffet tipico, caipirinha e caipiroska con musica e animazione, Dj Cesar, al ricreatorio giochi con i "Ragazzi di Sampa", alle scuole elementari spettacolo con Sgabana e Veris Giannetti / ore 21.30 alla Società operaia Stel musica con gli "old rocker's community", rock'n'blues from the 70's / **domenica 11 ottobre** ore 9 in piazza Zauli 40° Trofeo dell'Uva organizzato dalla Podistica San Pancrazio / dalle 10 alle scuole elementari fiera dell'artigianato locale e mostra di pittura, in via XVII Novembre "Memorial G.Zama", piccolo giro di moto d'epoca e non con aperitivo alla caffetteria Da Baldo / ore 12 apertura stand gastronomico "Pranzo del di di festa" in collaborazione con la scuola ma-

terna (menù fisso su prenotazione, 333 1191590) e pranzo presso la Società operaia Stel / ore 14 in via Gino Randi mercatino, mostra scambio antiquariato, arte, modernariato, sfilata moto d'epoca "Memorial G. Zama", torneo di zachegn e animazione per bambini / ore 15 al ricreatorio pesca a sostegno dell'asilo, in piazza Zauli spettacolo dell'orchestra "I maestri del liscio" / ore 15.30 al campo sportivo (via Randi) campionato Prima categoria Asd San Pancrazio-San Zaccaria / ore 16 alle scuole elementari premiazione quinto concorso di fiabe "C'era una volta" voci nel tempo e spettacolo di burattini "La föla ad Ciano" della classe 4ª di S. Pietro in Campiano / ore 16 alla Società operaia Stel pizza frita e birra, concerti live con "Eddie & The heartbangers", "Portraits of tom petty", a seguire "Cream cake" tributo ai Cream / ore 18 alla caffetteria Da Baldo spettacolo di magia con "Henry Battaglia" / ore 20.30 al ricreatorio spettacolo dei "Ragazzi di Sampa" / ore 20.45 alle scuole elementari com-



media dialettale "Lora de'quajon" della compagnia "Caveja Ravgnàna" di Ravenna, tre atti di Corrado Contoli / al Museo della vita contadina in Romagna mostre d'arte visitabili dalle 10 alle 12, dalle 15 alle 18 e dalle 21 / **lunedì 12 ottobre** ore 19 "Buon compleanno Caffetteria", con pianobar di Enry e karaoke. Ogni sera stand gastronomico alla Società operaia Stel e al bar Trilli e luna park

## Un'estate baciata dal sole

Estate baciata dal sole (e dal caldo!) in tutta la Romagna, con un meteo così favorevole da permettere a tutte le feste in cartellone di svolgersi senza intoppi o cambi di programma. Due anche quest'anno le "new entries": il già ricchissimo calendario eventi del Comitato "Feste e sagre" si è infatti arricchito della "Festa del pastore" di Boncellino, a fine aprile, e della sagra del cinghiale di Tredozio, a metà luglio.

Ora l'autunno si annuncia carico di nuove occasioni di divertimento: per rimanere sempre aggiornati basta consultare il sito [www.festeesagre.it](http://www.festeesagre.it), seguire la pagina facebook del Comitato o scaricare l'apposita app.

L'estate di Feste e Sagre. Da sinistra in senso orario: il gruppo che organizza le Pradalimpiadi, la folla allo stand gastronomico di Reda, i volontari di Errano e la podistica di Fognano



## Vuoi risparmiare su LUCE e GAS?

Vieni a trovarci alla Bottega dei Servizi

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

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

ENERGIA  
COOPERATIVA  
ENERGIA  
DI VALORE



Società Emiliano Romagnola di Utenti Soc. Coop.  
[mutuaromagnola@fastmail.it](mailto:mutuaromagnola@fastmail.it)



## L'ESPERTO RISPONDE

## Facebook: come agire in ufficio

L'uso di Facebook durante l'orario di lavoro può causare il licenziamento?

Sì, recentemente la Cassazione (sentenza n. 10955, 27 maggio 2015) ha ritenuto legittimo il licenziamento di un dipendente che utilizzava a fini personali Facebook durante l'orario di lavoro. I giudici hanno evidenziato come tali attività possano ledere il rendimento del lavoratore e, di conseguenza, la produttività aziendale. Nel caso in questione, il responsabile del personale aveva creato un falso profilo Facebook, cosa che gli ha permesso di monitorare il dipendente e dimostrare l'uso ripetuto del social network. Pratica questa, che i giudici di Cassazione non hanno ritenuto lesiva della privacy del lavoratore. Ma il licenziamento è solo la punta dell'iceberg. Tante sono le sanzioni alternative: dal richiamo verbale, alla sospensione dal posto di lavoro. È fondamentale che il datore di lavoro, prima che si verifichi il fatto, predisponga un apposito regolamento disciplinare. Nel regolamento, l'azienda deve quantificare il numero di ore settimanali, e giornaliere, al superamento delle quali scatta la contestazione disciplinare. Attenzione anche a cosa si scrive sui social. Sì perché il dirigente che critica le scelte aziendali su Twitter, lo stagista che commenta i carichi di lavoro su Facebook, rientrano in quel divieto previsto dal



codice civile di divulgare notizie attinenti l'organizzazione e i metodi di produzione datoriali. Oltre alle citate sanzioni disciplinari, il dipendente può essere chiamato al risarcimento del danno subito, se il datore di lavoro riesce a fornirne la prova.

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

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

## GIOVANI

## In Consiglio per parlare di nuove idee e obiettivi

Il 23 settembre scorso abbiamo incontrato i membri del Consiglio di presidenza di Confcooperative Ravenna. Un incontro fruttuoso in cui abbiamo avuto modo di presentarci, di illustrare i nostri obiettivi, raccontare le attività svolte finora e accogliere consigli e suggerimenti.

Gli obiettivi che abbiamo condiviso e su cui ci siamo trovati d'accordo sono: la promozione del modello cooperativo; il contribuire ad un reale cambiamento dell'approccio al lavoro delle nuove generazioni attraverso la promozione del modello orizzontale nei diversi livelli organizzativi delle imprese; la crescita professionale e lo stimolo alla partecipazione e alla



creazione di reti e sinergie fra le cooperative.

Una buona prassi che ci auguriamo di ripetere per mantenere sempre vivo il confronto e la contaminazione di idee.

**Giovani Cooperatori**  
Ravenna



## ARTE

## Al Mar per celebrare Dante e i giovani artisti

Nell'anno delle celebrazioni del 750esimo anniversario della nascita di Dante Alighieri il Museo d'Arte della città di Ravenna partecipa alle manifestazioni in onore del Sommo Poeta con un'importante mostra dal titolo "Divina Commedia. Le visioni di Doré, Scaramuzza, Nattini", proposta a Ravenna in allestimento integrale con circa 400 opere tra incisioni, acquerelli e un olio. La prima parte della mostra è composta dalle illustrazioni di Amos Nattini, il cui grandioso progetto di trasporre in cento tavole il poema dantesco ottenne da subito un grandissimo successo. L'interpretazione di Nattini del

Circa 400 opere per celebrare il 750esimo anniversario di nascita del Sommo Poeta

poema si muove su toni completamente diversi da quelli tradizionali ed i suoi personaggi sono superuomini dannunziani, che si spingono in paesaggi sospesi, onirici, dove il dramma costituisce solo un debole sfondo. La seconda sezione del percorso espositivo è dedicata alla presentazione integrale di

illustrazioni di Francesco Scaramuzza, poste in dialogo con le opere di Gustave Doré. Nelle illustrazioni di Scaramuzza, permeate dal romanticismo dell'epoca, prevalgono intonazioni delicate e rimandi classici, mentre le pennellate, sottili e precisissime, sembrano quasi anticipare il divisionismo. Infine il corredo illustrativo della Divina Commedia del pittore e incisore francese Gustave Doré è il più popolare in assoluto, che con tratti robusti e decisi, coglie con virtuosismo romantico gli aspetti più realistici dell'opera dantesca. Orari: lun, merc, ven 10-12. Mart, giov 10-12/15-17. Ambientata anch'essa al Mar, nell'ambito del Festival Internazionale di Mosaico Contemporaneo RavennaMosaico, è la mostra temporanea (fino all'8 novembre) realizzata in occasione del concorso GAEM - Giovani Artisti e Mosaico. Il concorso è rivolto ad opere realizzate con tecniche e materiali tradizionali, ma anche ad opere in cui siano impiegati materiali e tecniche non convenzionali, che abbiano però nell'estetica musiva un punto di riferimento. Tutte le opere, selezionate da una speciale commissione, sono state realizzate da artisti under 40 che hanno esplorato le possibilità del linguaggio musivo muovendosi tra tradizione e innovazione, tra sperimentazione condotta fino ai limiti formali e adesione ai canoni consolidati di un'arte il cui fascino dura ormai da millenni.

A cura di Manuela Cavina



Dall'alto Amos Nattini, Purgatorio canto XXXI, Alla vista di Beatrice Dante cade vinto; GAEM 2015

STUDIO



Che siano serie o scherzose, in **grassetto**, corsivo o **sottolineato**, orizzontali, verticali o diagonali, d'amore o per affari, pronunciate di getto o meditate a lungo, MAIUSCOLE o minuscole, dedicate a chi vi conosce o pensate per chi ancora non sa chi siete, in Italiano o nelle mille lingue di questo pazzo pazzo mondo...

...vi aiuta a scegliere quelle migliori. Le migliori parole per tradurre i vostri manuali in Inglese, Tedesco, Francese, Russo o Spagnolo, quelle per pubblicare il vostro eBook o far colpo su nuovi clienti con **facebook** e gli altri social. Le parole più efficaci a risolvere i vostri problemi. Tenetelo bene a mente: anche un'idea brillante ha bisogno delle parole giuste, perché...

# Le parole sono importanti



Studioin3 è una società cooperativa  
Ci trovate a Faenza in via Granarolo 62  
info@studioin3.com - 340 4865095

**SPETTACOLI**

**SABATO 10**

**Lugo** Teatro Rossini **La mano dell'arco**  
**Academia Graecensis** musica / ore 21 /  
0544 38542

**DOMENICA 11**

**Bagnacavallo** Chiesa di S. Girolamo **Lira Celeste. Tenebra luminosissima** musica / ore 17 / 0545 61208

**Ravenna** Teatro Alighieri, sala Corelli **Il Tetraone** musica / ore 11 / 0545 61208

**GIOVEDÌ 15**

**Ravenna** Auditorium Manzoni **Refused** musica / Ore 21 / 333 2097141

**VENERDÌ 16**

**Bologna** Teatro Dehon **Giacobazzi & Pizzocchi** prosa / ore 21 / 051 342934 / repliche il sabato 17 e domenica 18

**Bologna** Piazza Corelli **Nek Prima di Parlare Live 2015** / ore 21 / 051 261303

**Faenza** Teatro Masini **Calendar Girls** prosa / ore 21 / 0546 21306 / repliche sabato 17 e domenica 18

**SABATO 17**

**Bologna** Teatro Duse **Beatlestory The Fabulous Tribute Show** / ore 21 / 051 231836

**Lugo** Chiesa del Suffragio **Ensemble Francesco I libri** musica / ore 21

**Lugo** Pavaglione **Vintage per un giorno** mostra scambio / dalle 9 alle 19 / prosegue domenica 18

**DOMENICA 18**

**Ravenna** Teatro Alighieri, sala Corelli **Accademia Bizantina** musica / ore 11 / 0545 61208

**LUNEDÌ 19**

**Bologna** Teatro Europauditorium **Mali-**



Malika **Ayane** il 19 ottobre a Bologna



**Accademia Bizantina** il 18 ottobre al Teatro Alighieri di Ravenna

**ka Ayane Naif Tour 2015** / ore 21 / 051 372540

**GIOVEDÌ 22**

**Lugo** Chiesa del Suffragio **Gli strumenti di Assisi** musica / ore 21

**VENERDÌ 23**

**Faenza** **Cultura Impresa Festival** incontri e workshop / 0542 26084 / prosegue sabato 24 e domenica 25

**SABATO 24**

**Cervia** Rock Planet **Hardcore Supestar - Michael Monroe** musica / ore 21 / 336 6944146

**LUNEDÌ 26**

**Faenza** Teatro Masini **Numero Primo con Marco Paolini** / ore 21 / 0546 21306

**GIOVEDÌ 29**

**Bagnacavallo** Teatro Goldoni **Due parti-**

te prosa / ore 21 / 0545 64330  
a cura di **Manuela Cavina**

**in piazza**  
mensile di confcooperative

**Redazione:** via Castellani 25, Faenza 0546 26084 redazione@inpiazza.it / **Pubblicità:** In Piazza 0546 26084 / **Stampa:** Galeati srl, 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 34.000 copie.**

**LIBRO DEL MESE**

**L'imperatore, il re del mondo, il cavaliere**

Franco Cardini, insigne medievista, è l'autore del romanzo storico *L'imperatore, il re del mondo, il cavaliere*, pubblicato da Carta Bianca Editore di Faenza, e illustrato dall'artista Maria Paola Forlani.

Il racconto si apre sulla corte dell'imperatore Federico II di Svevia, il cui potere è legato ad un talismano, uno zaffiro in un anello che egli porta al dito. Il potere sarà forte e sicuro finché la pietra sarà limpida. L'appannarsi della pietra segna un pericolo o un indebolirsi delle fonti metafisiche alle quali la "regalità sacra" è connessa. Il pericolante regno di Federico è legato ad un altro luogo, o meglio - forse - ad un altro tempo. È lì che bisogna viaggiare, in quanto da lì si accede ad un giardino mirabile che sta, progressivamente, inaridendo per il gelo.

Al centro di questo giardino, un albero produce un solo fiore: restituire al giardino la primavera, cogliere il fiore così rinato e consegnarlo a un misterioso personaggio sarà compito per il quale occorre un cavaliere assolutamente puro. Tre messaggeri dell'altro mondo giungono alla corte di Federico in quanto là c'è il cavaliere tanto puro da poter adempiere alla missione richiestagli. Questo cavaliere è il bretone Erec di Vannes, un giovanissimo ancora vergine ed innamorato di una dama di corte, la contessa Utah. L'imperatore lo distoglie dal tirocinio cavalleresco appena iniziato e dai vagheggiamenti amorosi e lo affida ai tre negromanti con i quali egli passa il Vortice del Tempo. Non è un altro paese o un altro mondo, la terra splendida e progredita ma devastata nella quale si trova: è un ventesimo secolo ormai giunto alle soglie del collasso ecologico e sociale.

Disorientato, il cavaliere Erec non sa bene che cosa fare. L'ispirazione gli verrà da un lungo sogno, durante il quale egli sarà trasportato fra



L'autore **Franco Cardini** e la copertina del libro edito da Carta Bianca

Terrasanta e Persia alla ricerca del colloquio con una serie di saggi che lo aiuteranno a comprendere il senso del mondo e della vita. E' possibile acquistare il libro in libreria oppure ordinandolo direttamente cartabiancaeditore@virgilio.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 Goffarelli 96 • Tel. 0543 774334 • Fax 0543 750308

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

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

Numero Verde 800-046340

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

**M.M.T**

**MACCHINE MOVIMENTO TERRA**  
di PEZZI ROSSANO

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

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

# OPEL KARL. INCREDIBILE MA CITY CAR.

**AD OTTOBRE**

Opel KARL da

**8.500 €**



**Opel KARL**

**Ingegneria tedesca, 5 porte, 368 cm.**

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



**Maxi Car**

Via Granarolo, 123/125 Faenza (Ra)

**MZ Auto**

Via Selice, 100 Imola (Bo)