



in piazza

mensile di confcooperative



Anno XXXII / n. 8 / settembre 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

Vino, in difesa di legalità e prezzi

di Carlo Dalmonte*

Nel parlare di prospettive del settore vitivinicolo, non si può tacere che gli ultimi mesi ci hanno visto giocare una partita in costante difesa di prezzi e valori. E' stato un anno difficile che, alla ormai endemica erosione dei consumi di vino nel mercato occidentale, ha visto associarsi una serie di congiunture sfavorevoli tra le quali l'insoddisfacente vendemmia 2014 (in alcune zone d'Italia la qualità è stata di molto inferiore alle aspettative) e il confronto con un mercato sempre più aggressivo e totalmente globalizzato.

In questo periodo in difesa dei prezzi e del reddito dei produttori si è dovuto lavorare con impegno, e quindi anche con maggiori costi a livello di cantine, per mantenere il più possibile alta la qualità e, pur nella consapevolezza che sarebbero serviti risultati migliori, possiamo dire che la gestione darà dei risultati in linea o superiori alla media di mercato.

Il comparto vitivinicolo è oggi molto complesso. Vi sono infatti i prodotti a marchio, come Tavernello, che proprio in questi scenari così competitivi hanno dimostrato tutta la loro forza commerciale; e poi vi sono i vini cosiddetti unbranded (non di marca), in cui la componente prezzo è spesso l'unico elemento con cui ci si misura e che subiscono ancor di più la concorrenza, aggressiva e spregiudicata, dei tanti operatori.

* Presidente Caviro
 continua a pagina 11



Punto e a capo

Il Porto di Ravenna tra possibili accorpamenti e progetti da riscrivere

AGRINTESA / pagina 5

Risultati positivi ma produzione scarsa

CAVIRO / pagina 9

Vendemmia, uve sane e quantità in crescita

CONFCOOPERATIVE / pagina 10

Il punto sulle nuove aree vaste

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

SAF

s.r.l.

SERVIZI ASSICURATIVI FINANZIARI

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

Per informazioni:

RAVENNA
 Via Francesco Negri, 20
 Tel. 0544/33860
safassicurazioni@tin.it

LUGO
 Via Mazzini, 142/144
 Tel. 0545/23188
ufficio@assicurazionimelandrisas.191.it

BAGNACAVALLLO
 Via Boncellino, 44 int. 2
 Tel. 0545/60730



REGIONE

Accorpamento con Ancona? Occorre una pianificazione condivisa

Se gli obiettivi del Piano strategico nazionale della portualità e della logistica, strumento di programmazione che dà corpo alla riforma Delrio, non sono mai stati messi in discussione, lo stesso non si può dire della forma con la quale lo stesso dovrebbe trovare attuazione: "Così come presentata l'idea di una sola autorità portuale per Ravenna e Ancona non ci convince molto - evidenzia Gianni Bessi (nella foto), consigliere regionale e componente del comitato portuale in rappresentanza del Presidente della Regione -. Occorre una pianificazione condivisa,



trasporto ferroviario e stradale, intervenendo su ritardi e inefficienze - prosegue Bessi -. Siamo ovviamente d'accordo sulla necessità di migliorare i servizi a terra e ridurre la burocrazia ma senza arretrare nella sicurezza e nella qualità".

Tra le criticità del documento preparatorio della riforma, messe nero su bianco in una risoluzione regionale dallo stesso Bessi (primo firmatario) e da Stefano Caliendo, Manuela Rontini e Mirco Bagnari, ci sono "carenze nelle analisi della movimentazione delle merci e delle persone nei porti italiani" (troppa attenzione al traffico container e troppa poca ad altre tipologie di traffico nettamente più incisive) e poca coerenza "con le politiche comunitarie adottate e in corso di emanazione sulla governance portuale" (Rete Ten-T che coinvolge 14 porti italiani e programma Rail Road Terminal dedicato a 15 interporti). (m.a.)

Bisogna migliorare le connessioni con i sistemi di trasporto ferroviario e stradale intervenendo sulle inefficienze

sa, con gli enti locali e le forze economiche e sociali, che valuti anche la possibilità di strategie di sviluppo condivise e impegni il Governo a realizzare gli investimenti infrastrutturali necessari".

Una riorganizzazione quindi che serva a rendere più efficiente non solo la gestione economica e istituzionale delle Autorità portuali ma anche la rete infrastrutturale e logistica italiana: "C'è bisogno di migliorare la connessione dei porti con i sistemi di

PORTO DI RAVENNA

Nuovi progetti

Cosa succederà allo scalo ravennate in seguito

A causa del sequestro delle casse di colmata (aree in cui vengono depositati i fanghi di dragaggio) in riva al Candiano, avvenuto lo scorso aprile, il progetto Hub portuale di Ravenna, detto "progettone", è stato stoppato. Il Ministero dei Trasporti, dell'Economia e il Cipe hanno infatti

L'Autorità portuale di Ravenna sta lavorando ad un piano b da presentare a Roma

chiarito che finché le casse permarranno sotto stato di sequestro non si potranno avviare i lavori previsti

dal programma. L'Autorità portuale di Ravenna, presieduta da Galliano di Marco, sta quindi valutando un eventuale piano b (progettone 2.0) da presentare a Roma e nel frattempo ha avviato una serie di lavori urgenti e necessari per permettere al Porto di Ravenna di continuare a lavorare e di migliorare i propri traffici (che nel primo semestre del 2015 hanno subito solo un leggero calo rispetto al 2014, l'1,4%, ma con un trend di crescita che in giugno ha toccato l'11,5%).

Un altro aspetto importante che potrebbe cambiare completamente i progetti in cantiere è la riforma Delrio che riguarda i porti e le infrastrutture e che prevede un possibile accorpamento delle Autorità portuali italiane ancora da definire. Le prime voci che trapelano parlano di

I NUMERI DELLO SCALO

Cresce il trasporto di ma Ancora in flessione alimentare

Sono stati diffusi dall'Autorità portuale nelle scorse settimane i dati del traffico merci nel periodo gennaio-giugno 2015. Il risultato complessivo è pari a 12.132.284 tonnellate di merce, l'1,4% in meno rispetto al primo semestre del 2014. Il mese che ha registrato una movimentazione più alta è stato proprio giugno che, rispetto allo stesso periodo del 2014, ha fatto segnare un +11,5%.

Nel dettaglio crescono le merci movimentate in container (+3,8%) mentre risultano in flessione le rinfuse liquide e le merci rotabili. Venendo ai prodotti, è stato registrato un aumento considerevole del traffico di prodotti metallurgici (+13,5%) e dei materiali da costruzione (+9,9%), in particolare materie prime ce-



ramiche (+14,7%).

Prosegue invece la flessione del traffico di derrate alimentari che da 1,378 milioni di tonnellate sono passate a 972 mila, attestando un calo del 29,4%. Negativo anche il risultato dei prodotti

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).

48033 Cotignola RA - Via G. Bentini, 7/9 - Tel. 0545 991051 - Fax 0545 42127 - info@montini.biz - www.montini.biz

MONTINI

Tecnologia senza problemi



ti e possibili accorpamenti

o all'archiviazione del piano logistico "Hub portuale" e alla Riforma Delrio

una possibile unificazione del Porto di Ravenna con quello di Ancona. In ogni caso la Riforma non spaventa

La Riforma Delrio potrebbe portare ad un accorpamento con il Porto di Ancona

Di Marco che, anzi, invita il Ministro ad andare avanti ed esorta la città a non temere in quanto il porto ravennate, insieme a Genova, Taranto e Livorno è fra gli unici porti italiani a superare i 20 milioni di tonnellate di merci movimentate.

Ilaria Florio

CONFCOOPERATIVE

Gordini: "Auspichiamo celere ripresa dei lavori"

Con il "progettone" chiuso in un cassetto e le possibili novità della Riforma Delrio il futuro del Porto di Ravenna è nuovamente da riscrivere. "Ciò che auspichiamo è che si arrivi ad una celere approvazione da parte degli organi preposti del nuovo progetto (il "piano b") che l'Autorità Portuale sta mettendo a punto per il nostro porto - afferma Raffaele Gordini, presidente Confcooperative Ravenna (nella foto) -. Nel frattempo ci auguriamo che vengano portate a termine nel minor tempo possibile le misure urgenti programmate da qui a 18 mesi e che permetteranno allo scalo di lavorare a pieno regime, vale a dire: rimuovere l'accumulo di sabbia che si trova all'imbocco del porto (i lavori dovrebbero cominciare il 15 settembre salvo intoppi burocratici e ricorsi) e, come annunciato anche dal presidente dell'Autorità portuale Di Marco, procedere con un piano straordinario di scavi che permetta di abbassare i fondali fino a 12,50 metri, utilizzando le risorse messe a disposizione del Cipe e dalla Bay con benefici per la nostra economia". Per quanto riguarda il possibile accorpamento con un'altra Autorità Portuale (forse Ancona) Confcooperative non sembra avere timori a riguardo, anzi: "L'accorpamento non ci spaventa - continua Gordini -. Oggi molte aziende hanno la sede centrale in una città e

quelle operative, non meno importanti, in altre. Questa configurazione potrebbe adattarsi anche ad un possibile accorpamento tra Ravenna e Ancona, come si sente dire in queste ultime settimane. Considerando il peso economico delle due Autorità Portuali poi, sembrerebbe naturale mantenere la sede principale a Ravenna e rendere Ancona una unità operativa di pari livello. Ma è ancora presto per fare simili congetture. L'unica cosa certa che mi sento di sottolineare è che un accorpamento e una condivisione delle strategie porterebbe ad una velocizzazione delle decisioni e dei piani organizzativi e con vantaggi economici certi per i nostri territori". (i.f.)



ateriali edili.
are e agricolo



agricoli, passati da 856 mila a 794 mila tonnellate (-7,3%). Anche le rinfuse liquide di prodotti chimici risultano in flessione. Da segnalare inoltre una crescita dei traffici sulla linea Ravenna-Catania e Ravenna-Brindisi.

AGRINTESA

Per l'agroalimentare non è ancora uno scalo appetibile

I numeri dei traffici agroalimentari registrati dal Porto di Ravenna, anche in questo primo semestre 2015, confermano il fatto che lo scalo non costituisce ancora una piattaforma logistica appetibile per il comparto e le aziende del territorio.

"Avere un porto efficiente e specializzato nel trasporto di prodotti agroalimentari 'vicino casa' sarebbe qualcosa di estremamente interessante e allettante per noi - dichiara Raffaele Drei, presidente Agrintesa (nella foto) -. Al momento siamo costretti a rivolgerci a scali presenti sul versante tirreno, in quanto sono gli unici in grado di soddisfare il nostro bisogno, che consiste nell'averne un porto capace di movimentare prodotti del comparto fresco con efficienza e velocità nelle fasi di imbarco, e navi veloci e adatte al trasporto frigo, che abbiano rotte il più possibile dirette e senza scali inter-

medi". Per qual che concerne le rotte, tra i Paesi più appetibili per il comparto ci sono Asia, con Cina in testa, ma anche i Paesi arabi del nord Africa e del Medio Oriente: "Da diversi anni per esempio abbiamo inizia-

"La messa in rete con altri porti non ci spaventa anzi, potrebbe portare ad una maggiore specializzazione ed efficienza"

to ad esportare molti nostri prodotti negli Emirati Arabi che potrebbero costituire un interessante sbocco per l'esportazione di



drupacee come pesche e susine. Detto ciò - continua Drei - la possibilità di una messa in rete dello scalo ravennate con altri porti non ci spaventa, anzi la logica ci dice che, se il rapporto venisse impostato in maniera corretta, potrebbe portare ad una maggiore specializzazione ed efficienza dei servizi portuali sul nostro territorio". (i.f.)



SORA S.p.A.

motori · rettifiche · ricambi

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

RETTIFICHE E REVISIONI MOTORI

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

PROMOZIONE BATTERIE OPTIMA BATTERIES



ROSSA PER AVVIAMENTO

50 ah € 116,50 + iva



GIALLA PER SERVIZI

55 ah € 138,00 + iva
75 ah € 178,00 + iva

Ad ogni batteria acquistata riceverai un OMAGGIO
















ABBONATI A setteserequi



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

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

Venite a ritirarli in redazione

RAVENNA Via Cavour, 133

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

FAENZA Via Zanelli, 8

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

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

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



Publiimages 0544.470163

setteserequi

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



Aggiornato 24 h su 24 h

AGRINTESA

Bene consumi e qualità della frutta, ma non i risultati di pesche e nettarine

In pieno svolgimento i conferimenti da parte dei soci e l'attività della cooperativa, con quantitativi che complessivamente saranno in linea con la media storica

Anche in questo 2015 la cooperativa Agrintesa si è trovata a gestire e gestire importanti volumi di prodotto, nel dettaglio sono previsti 3 milioni di quintali di ortofrutta, in particolare pesche, nettarine, kiwi, pere, susine ed altre specie oltre ad 1 milione e mezzo di quintali di uva. "Il prodotto conferito quest'anno sarà quantitativamente in linea con il nostro potenziale produttivo e rispetta la media storica della cooperativa, con qualche variazione per singola specie e comparto" dichiara Cristian Moretti, direttore Agrintesa.

Direttore com'è andata la campagna estiva nel suo complesso?

"L'estate calda ha favorito la qualità ed il consumo dei vari prodotti. Il vero problema che ci siamo trovati ad affrontare, per



Ad agosto la situazione è migliorata?

"Sì, fortunatamente nel mese di agosto domanda ed offerta si sono riequilibrata e la Romagna ha assunto un ruolo più determinante ed incisivo sul mercato. Siamo riusciti a recuperare margine sui prezzi di vendita chiudendo questa campagna con

per quanto riguarda le susine possiamo parlare di andamento positivo con quotazioni discrete, buona qualità e un rilevante interesse da parte dei consumatori".

Avete iniziato la commercializzazione anche di pere e mele?

"Sì, è iniziato il collocamento delle varie-

Vendemmia: quantitativi normali. Per la qualità si confida in un meteo favorevole nella fase finale

tà estive con quotazioni interessanti e ritengo che la campagna possa proseguire positivamente anche con le varietà autunnali. Per quanto riguarda le pere negli ultimi mesi siamo stati impegnati nell'avvio della nuova società Opera. Agrintesa ha scommesso e sta investendo sulla buona riuscita di questo nuovo progetto aggregativo, giocando un ruolo in prima linea".

Infine l'uva. Come si preannuncia questa vendemmia?

"Prevediamo una vendemmia quantitativa normale. Sono buone anche le attese qualitative, sebbene su questo aspetto influirà molto l'andamento climatico delle ultime settimane. Confidiamo che la qualità, unita alla buona produzione, possa permetterci di valorizzare meglio le nostre uve, considerando che usciamo da un'annata in cui qualità e mercato non sono stati dalla parte della produzione. E' quindi fondamentale riportare redditività anche nel vigneto".

Ilaria Florio

Negativo l'andamento di pesche e nettarine fino a luglio, in miglioramento nel mese di agosto

l'ennesima stagione, è stato l'andamento commerciale negativo sul comparto pesche e nettarine che rappresentano il prodotto principale della nostra cooperativa e dell'ortofrutta romagnola, soprattutto se consideriamo la sola stagione estiva".

Quali sono state le difficoltà?

"I prezzi registrati sono stati ben al di sotto dei costi di produzione. Ciò è dovuto a vari fattori, che purtroppo si ripetono ciclicamente, fra i principali: disorganizzazione e frammentazione della produzione, sia a livello europeo che territoriale; mancanza di una corretta programmazione, quantitativa, qualitativa e commerciale; mancato riconoscimento del giusto valore da parte del mercato. Mercato che sempre più tende a trattare pesche e nettarine come una commodity, senza considerarne l'origine, la salubrità, gli elementi nutrizionali ed il valore che l'intera filiera rappresenta".

Bene albicocche e susine grazie alla ridotta offerta sul mercato. Grande impegno per la partenza di Opera

prezzi accettabili e allineati ai costi di produzione, ma ciò non compenserà quanto perso nei mesi di giugno e luglio".

E per quanto riguarda le altre specie estive?

"Positivo il quadro sulle albicocche, dove l'unica nota stonata è stata la scarsa quantità prodotta. La poca presenza sul mercato ha però fatto registrare prezzi molto buoni e siamo riusciti a collocare bene il prodotto durante tutta la campagna. Anche

FEDAGRI

Cinque appuntamenti a Expo dedicati all'agroalimentare

Sono cinque i momenti di dibattito che Fedagri - Confcooperative ha in programma nelle prossime settimane a Expo, all'interno dello spazio di Cascina Triulza.

Si inizia sabato 29 settembre alle ore 10,30 con "Restart Cooperazione e/è Antimafia" in collaborazione con Da Sud; domenica 30 settembre doppio appuntamento, alle ore 11 con "La sostenibilità delle produzioni agricole. Il caso mele" in collaborazione con Agri2000 e alle ore 15 con "Il bio nel piatto. Cooperazione biologica e ristorazione collettiva"; quarto appuntamento in cartellone "L'innovazione in viticoltura. Le nuove varietà resistenti e i portainnesti M" alle ore 15 di lunedì 1 ottobre; si conclude martedì 2 ottobre con un "Focus sulle esportazioni delle cooperative agroalimentari", a cura dell'osservatorio della cooperazione agricola italiana.

Inoltre nelle serate del 29 settembre e del primo ottobre (dalle ore 19,30 alle ore 23) con dj set nell'area palco di Cascina Triulza, due occasioni per ascoltare buona musica e degustare gratis i migliori vini italiani. (I.r.)

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

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

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

CLAI

A Castel San Pietro arriva la Sagra della braciola

La giornata clou sarà domenica 13 settembre. Davide Pasini, responsabile del punto vendita, racconta una tradizione autunnale che non tramonta mai

Le feste paesane sono un vero e proprio "must" per le colline emiliano-romagnole che, nel periodo autunnale, si trasformano in straordinari contenitori dove conservare e tramandare tradizioni, prodotti tipici e ricette di convivialità. Tra i tanti appuntamenti del mese di settembre vi è anche la gustosa e spettacolare "Sagra della braciola" di Castel San Pietro Terme che, oltre ad elevare uno dei più noti e apprezzati tagli di carne, propone anche la famosa "Carerra autopodistica", corsa di particolari macchine a spinta nata nel 1954 nel comune bolognese. La festa, celebrata domenica 13 settembre, si costruisce intorno

ad una serie di avvenimenti ludici e culinari che durano per tutto il mese: "Il giorno clou è sempre la seconda domenica di settembre quando, in diverse zone della città, nascono numerosi punti di ristoro - racconta Davide Pasini, responsabile del Punto Vendita Clai di Castel San Pietro Terme che, insieme ad altri esercenti, partecipa attivamente alla riuscita della festa e, più in generale, alla promozione del centro storico castellano - Regina del-

la sagra, ovviamente, è la braciola e, tra i tanti tagli, la nostra città ha scelto quello di castrato".

La braciola è in realtà protagonista indiscussa dell'intero mese castellano e, per le strade e i vicoli, il profumo di carne alla griglia è praticamente la quotidianità: "Nel nostro punto vendita di via Matteotti - continua Pasini - oltre ai classici tagli, si possono trovare anche altre 'leccornie' come crostini, hamburger, arrostitini, salsiccia etc tutti a base di castra-



Immagine della Sagra della braciola

clai

Le Ricette
di Villa Clai

Tortilla
al salame
piccante



Guarda la ricetta
sul sito www.clai.it

Ingredienti:

8 fettine di Girello
2 fette di Prociutto Cotto CLAI Alta Qualità tagliate a moneta
250 g di ricotta mista
80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
40 g di gherigli di noce
Olio extravergine d'oliva
Sale

In una ciotola unite la ricotta mista e il parmigiano, con un pizzico di sale bianco e le noci sminuzzate. Tritate con il coltello finemente le due fette di prosciutto, fino a ridurle a cubetti piccoli piccoli. Unitelo al resto e mescolate fino ad ottenere un composto uniforme.

Su un tagliere disponete le fette di girello e adagiate una giusta quantità di composto nel centro di ogni fetta. Chiudete a pacchetto e infilate due involtini in ogni spiedino.

Adagiateli sul barbecue e fate cuocere per circa 5-7 minuti, girandoli di tanto in tanto, fino a quando la carne esterna risulterà cotta, ma non dura.

Serviteli caldi, accompagnati da una fresca insalata o da verdure grigliate.

to. Ovviamente si affiancano all'offerta tradizionale, che è completa e specializzata in tante tipologie di tagli e carni".

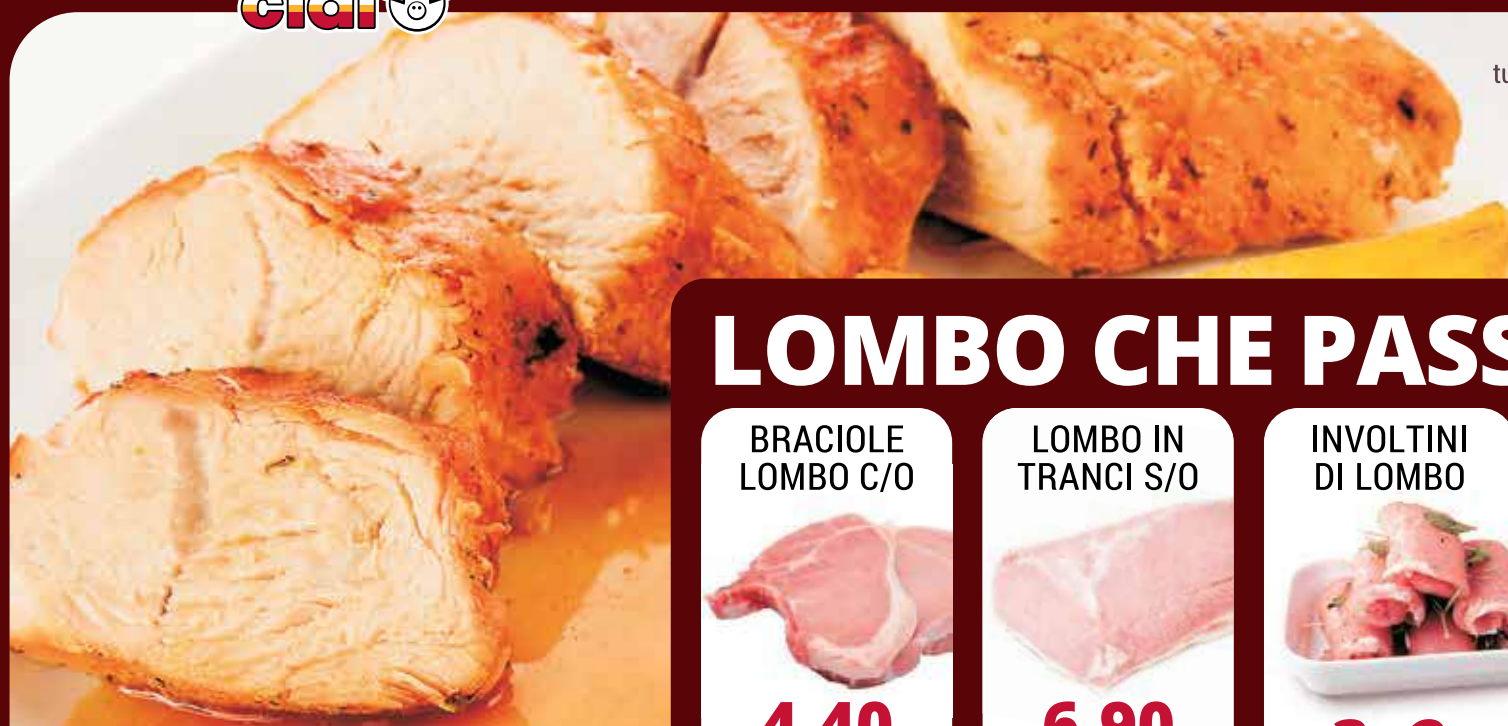
I riferimenti Clai, per quanto riguarda la carne da grigliata, non sono solo i tagli classici come fiorentine, braciola di vitello o cosciotto di castrato ma anche quelli considerati "meno nobili" che, oltre ad essere più economici, sono valutati più saporiti e più legati alla tradizione locale: "Grigliata vuol dire convivialità e famiglia, vuol dire incontrarsi attorno ad un caminetto o ad un barbecue e parlare - sottolinea il responsabile -. Si può dire che la braciola unisce le persone perché non ha età ed è adatta ai ritrovi di giovani ma anche di adulti e anziani. Settembre

.....
"Settembre è un mese perfetto per ritrovarsi davanti a un fuoco e raccontarsi"
.....

è il mese perfetto per ritrovarsi davanti a un fuoco, cucinare assieme e scambiarsi i ricordi dell'estate. Tra l'altro - conclude - dopo un'estate così calda che ha indirizzato la nostra alimentazione su piatti più freschi a base di frutta e verdura, a tutti viene voglia di 'ciccia'. Un'ottima soluzione per prepararsi alle feste di fine anno e alle cotture più invernali come spezzatini, brasati e bolliti". (m.a.)

clai

OFFERTE VALIDE DAL 21 SETTEMBRE AL 3 OTTOBRE 2015



Nei nostri Punti Vendita trovi tutte le eccellenze preparate per te dai nostri Maestri Macellai, tutte le carni garantite dagli allevatori CLAI e tante altre specialità agroalimentari della cooperazione agricola del territorio.

LOMBO CHE PASSIONE!

BRACIOLE
LOMBO C/O



4,40
al Kg

LOMBO IN
TRANCI S/O



6,90
al Kg

INVOLTINI
DI LOMBO



3x2

STRACCETTI
DI LOMBO



33%
sconto

macellerie del contadino

FAENZA

Via S. Silvestro, 176 - Tel. 0546 646435

... E NEGLI ALTRI PUNTI VENDITA MACELLERIE DEL CONTADINO

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

RIOLO TERME • Via A. Moro, 20/C

www.macelleriedelcontadino.it

VILLE UNITE

Prezzi dell'erba medica insoddisfacenti, molte speranze riposte nella vendemmia 2015

Il punto sulla cooperativa agricola di San Pietro in Campiano con il presidente Orselli

Va nella direzione del rinnovamento continuo la progettazione della cooperativa Ville Unite di San Pietro in Campiano che, anche per il prossimo autunno, mette in cantiere alcuni interventi significativi: "Nei mesi scorsi - racconta il presidente Orio Orselli - abbiamo rinnovato la copertura dell'area dove avvengono gli scarichi dell'uva promuovendo, di fatto, un adeguamento della cantina rivolto alla maggiore tutela della sanità dei nostri prodotti. Per il prossimo autunno ci stiamo organizzando per realizzare alcuni ammodernamenti agli impianti che possano aiutarci a migliorare la produzione contenendo i costi".



A destra la cooperativa Ville Unite, sopra una fase della raccolta della paglia di grano 2015, presso un'azienda agricola associata

Avete già qualche progetto specifico?
"Ci concentreremo sull'impianto di disidratazione dell'erba medica. Proprio in queste settimane stiamo esaminando il mulino che trasforma il prodotto essiccato in farina. Come dicevo sarà un intervento rivolto soprattutto all'efficientamento del ciclo produttivo".

650

il totale dei soci

1000

gli ettari di terreno coltivato

A questo proposito, come sta andando la campagna della medica?
"Il primo e il secondo

sfalciò hanno registrato una discreta produzione ma, com'era prevedibile, c'è poi stato un calo significativo a causa della siccità estiva. D'altro canto però i prezzi sono davvero bassissimi e il fatto che la produzione si stia contraendo potrebbe dare una rinvigorita al mercato (farina di erba medica disidratata destinata all'industria mangimistica nazionale nda)".

L'erba medica essiccata e lavorata in pellet è l'unico prodotto di questa fascia della vostra cooperativa?

"In realtà, anche se occupa una minima parte del nostro ciclo annuale, siamo specializzati anche nella produzione di pel-

let di paglia di grano. E' un prodotto che oggi viene utilizzato per sostituire la paglia tradizionale per la lettiera degli allevamenti bovini e che, in minima parte, è destinato all'industria mangimistica. Devo dire che la produzione 2015 ci ha dato buone soddisfazioni perché, al contrario dello scorso anno, ha buone caratteristiche qualitative e visive".

Quali sono invece le prospettive del settore vinicolo?

"Per quanto riguarda il vino affidiamo interamente la commercializzazione ad Agrinetesa quindi non posso sapere esattamente cosa ci aspetterà. Credo probabile che il

prezzo della vendemmia 2014 subirà una contrazione rispetto all'anno precedente. Quello che ci auguriamo è che il prodotto 2015, che al momento si presenta in buone condizioni, sia adeguato e riporti il mercato del vino ai prezzi del 2012 e del 2013 così da poter remunerare in modo soddisfacente le nostre aziende agricole".

Quanti sono oggi i soci della cooperativa Ville Unite?

"Il totale dei soci è 650 suddivisi sui diversi conferimenti di erba medica e uva. Parliamo complessivamente di oltre mille ettari di terreno".

Mabel Altini

PRODUZIONE

Sostenibilità: Conserve Italia riduce l'acqua

Conserve Italia è diventata la prima azienda alimentare italiana ad aver conseguito la certificazione della propria impronta idrica (water footprint) secondo lo standard internazionale ISO14046 (nato ad agosto 2014). Le analisi sui primi prodotti di cui è stata certificata l'impronta idrica (polpa di pomodoro, borlotto e nettare di pera Valfrutta), hanno evidenziato che le aree di miglioramento sulle quali intervenire sono per lo più relative alla parte agricola e riguardano la scelta e la gestione delle colture, le pratiche agronomiche, i metodi irrigui e l'uso di risorse idriche alternative. "Abbiamo il grande vantaggio di essere una cooperativa - spiega il presiden-

te Maurizio Gardini - e di avere, attraverso i nostri 14mila soci agricoli, il controllo di tutta la filiera. Siamo quindi assolutamente in grado di migliorare la nostra efficienza sin dall'inizio del processo produttivo. Attualmente, nell'ambito di un complessivo progetto di agricoltura sostenibile, si stanno raccogliendo dati e indicatori per analizzare la gestione agronomica delle coltivazioni vegetali e individuare interventi di miglioramento: verrà successivamente realizzato un documento tecnico a supporto dei nostri agricoltori, che potranno utilizzarlo come prontuario di best practice per fare le migliori scelte dal punto di vista ambientale ed economico". (g.r.)



www.decoindustrie.it



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



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



BIBLIOTECA?



DISCOTECA?

CAVIROTECA, LA COLLEZIONE DI VINI PIÙ VICINA A TE.



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


CAVIROTECA

FAENZA

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

FORLÌ

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

www.caviroteca.it

CMCF

Cooperativa Muratori Cementisti Faenza
Società Cooperativa

dal 1950 costruiamo
il vostro futuro

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

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

cmcf@cmcf.it www.cmcf.it

PROTOS
SOF



ISTITUTO
GIORDANO



CAVIRO

Vendemmia 2015, uve sane e qualità in crescita

Nonostante l'estate da record sono poche le situazioni critiche segnalate.

Qualche piccolo disagio da stress idrico in collina

Le iniziali previsioni di una raccolta anticipata, grazie all'incidenza di diversi fattori, sono state disattese e, quasi come da tradizione, la vendemmia si è aperta dopo il 20 agosto e proseguirà fino a settembre inoltrato: "Le prime ad essere raccolte sono state le uve chardonnay - spiega Giordano Zinzani, enologo Caviro -. Seguiranno albana e merlot e poi, intorno a metà settembre, sangiovese e trebbiano".

Le alte temperature estive facevano presagire una vendemmia piuttosto anticipata. Cosa ha invertito questa aspettativa?

"Nonostante le alte temperature di luglio e agosto non c'è stata una velocità di maturazione particolarmente spinta. Oc-

corre tener conto del fatto che se la temperatura supera i 33/34 gradi le piante subiscono addirittura un rallentamento vegetativo. Inoltre il clima fresco dopo la metà di agosto ha, di fatto, riportato la maturazione in tempi normali".

Qual è lo stato sanitario delle uve?

"I grappoli si presentano molto sani. Gli unici problemi si sono verificati in collina, nelle giornate di fine luglio e inizio agosto, ma è una situazione che ha riguardato solo i vigneti non irrigati. Ad ogni modo parliamo di uno stress idrico breve perché le piogge di agosto, anche se non omogenee, hanno salvato diverse situazioni un po' critiche. Una condizione che ha risvolti positivi non solo in termini di salubrità ma anche in termini economici perché gli agricoltori sono stati chiamati a fare meno trattamenti con fitofarmaci".

Veniamo ora alla qualità...

"E' un po' presto per giudicarlo ma ci sono le premesse per credere che le gradazioni possano risultare in crescita rispetto al 2014. Va detto altresì che, pur nelle giornate più calde, c'è stata sempre un'escursione termica molto elevata (superiore ai 10-12 gradi) ed è una condizione che fa-



vorisce molto la formazione dell'intensità colorante nelle uve a bacca nera e, più in generale, l'accumulo di sostanze aromatiche all'interno dell'acino".

Anche la quantità raccolta sarà superiore al 2014?

"Da una prima indagine abbiamo rilevato che la vendemmia 2015 potrebbe essere un 8/10% superiore allo scorso anno. Nelle cantine della Romagna, associate a Caviro, dovrebbero entrare tra i 2,8 e i 2,9 milioni di quintali di uva (lo scorso anno

erano stati poco più di 2,6 milioni i quintali conferiti)".

Per chiudere può tracciare una panoramica dell'andamento nei principali Paesi concorrenti?

"Da quello che sappiamo Spagna e Francia raccoglieranno volumi pari o poco superiori alla vendemmia scorsa. Anche per quanto riguarda la qualità direi che sta andando bene un po' dappertutto dal momento che l'estate è stata calda su tutta l'Europa".

Mabel Altini

L'escursione termica registrata nei mesi estivi ha favorito l'accumulo di sostanze aromatiche negli acini

.....



Fino al 30 settembre

Vigna Pedale Rosso Doc Riserva Torrovento € 8,00

Rosso di Montalcino Doc Cantina di Montalcino € 7,44
Medaglia di bronzo Iwc (UK) e Dwwa (UK) e medaglia d'argento Mundus Vini (D)

Vermentino Toscana IGT Poggio del Sasso Cantina di Montalcino € 4,56
Medaglia di bronzo Iwc (UK), medaglia d'argento DWwwa (UK)

Friuli Doc Grave Sauvignon Romio € 3,68
Medaglia d'argento Jwc (JP), medaglia di bronzo Iwc (UK), medaglia di bronzo Wsa (SGP), Berliner Gold Bwt (DE), medaglia d'argento Jvc (JP)

Romagna Doc Sangiovese di Romagna Superiore Romio € 3,44
Medaglia di bronzo al Wsa (SGP), commendata a Decanter (UK), medaglia di bronzo all'Iwsc (UK), 6 acini La Romagna da bere (IT)

Tavernello Vino Frizzante Bianco € 2,16

Tavernello Vino Frizzante Rosato € 2,16

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

www.caviroteca.it

COORDINAMENTO

Copagri entra in Agrinsieme

Anche Copagri aderisce ad Agrinsieme, il coordinamento che riunisce Cia, Confagricoltura, Agci-Agrital, Fedagri-Confcooperative e Legacoop Agroalimentare, portando così a 6 il numero delle organizzazioni socie, che insieme rappresentano circa il 40% del valore della produzione agroalimentare e del valore aggiunto di settore.

Insieme alla nuova adesione è stato annunciato anche il nuovo coordinatore, Dino Scanavino (presidente Cia, nella foto), in sostituzione di Mario Guidi, che resterà in carica per un anno, come previsto dal documento



congiunto delle 6 sigle associate. "La ragione della nostra adesione ad Agrinsieme è nella stessa natura di Copagri, che è nata come aggregazione di diverse associazioni - ha detto il suo presidente, Franco Versascina -. L'unità è nel nostro Dna, per questo abbiamo deciso di fare questo sostanziale passo avanti nella nostra storia e in quella dell'agricoltura italiana. Aderiamo ad Agrinsieme per semplificare la rappresentanza delle imprese agricole. Unità è ciò che chiedono i produttori". (g.r.)



GEMOS
La ristorazione che piace.
1975 · 2015
40 Anni

www.gemos.it | seguici su 

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

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

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

CONFCOOPERATIVE

Emilia Romagna: quattro mesi per individuare il nuovo assetto istituzionale

Con la L.R. 13/2015 l'impulso alla costituzione delle aree vaste. Il punto del direttore Andrea Pazzi

Fra circa quattro mesi il riordino istituzionale dell'Emilia Romagna diverrà realtà. A stabilirlo è stata la nostra assemblea legislativa che, lo scorso 30 luglio, ha approvato la L.R. 13/2015 che renderà operativo un nuovo assetto istituzionale in linea con la legge Delrio. "Il disegno di legge era uno dei punti programmatici del presidente Bonaccini e siamo lieti sia stato portato a termi-

ne in tempi brevi - sottolinea il direttore di Confcooperative Ravenna Andrea Pazzi -. Nei prossimi quattro mesi saranno le Province a dover identificare e proporre alla Regione gli ambiti interprovinciali di area vasta, sui quali esse si impegnano ad esercitare in forma congiunta le funzioni loro attribuite. Le imprese si muovono su mercati nazionali e internazionali e costruiscono reti di relazioni

economiche e produttive che già oggi vanno ben oltre gli steccati provinciali del passato: sono necessarie risposte veloci e il fatto che la nostra Regione si sia mossa in anticipo, dando forma alle linee di indirizzo nazionale in attesa del completamento delle riforme, è un fatto positivo".

Sulle future aree vaste

Le imprese si muovono sui mercati globali per adeguarsi all'economia attuale

Confcooperative Ravenna ha le idee chiare: "E' da tempo che sosteniamo che l'area vasta Romagna deve essere considerata il minimo comune denominatore territoriale - spiega -. Sul locale, mentre auspicavamo un maggior coraggio del legislatore regionale nello stimolo all'accorpamento dei Municipi di medio-piccola dimensione, ci aspettiamo che i Comuni proseguano rapidamente alla messa a regime delle Unioni già costituite".

L'attenzione del mondo imprenditoriale è però soprattutto legata alla gestione del nuovo assetto amministrativo pubblico. Sul punto Confcooperative è netta: "Le Province, anche

se non più elettive, ci sono ancora. Ci aspettiamo, perciò, che le aree vaste non diventino un ulteriore livello istituzionale - mette in luce Pazzi - ma un vero esercizio di gestione in forma associata della pianificazione territoriale e dei relativi servizi. Dopo l'identificazione delle aree è importante stabilirne le modalità di funzionamento e, in questa fase, le imprese possono fornire il proprio contributo, magari nell'ambito di un tavolo di confronto operativo. Una macchina amministrativa più efficiente può rappresentare un impulso alla ripresa attraverso una programmazione territoriale più razionale dei servizi e degli investimenti in linea con le esigenze delle imprese e dei cittadini - conclude -. Mi riferisco in particolare alle principali infrastrutture ed alle risorse economiche necessarie per il loro mantenimento o lo sviluppo, che potrebbero essere meglio utilizzate rispetto a quanto oggi, a causa della frammentazione istituzionale, non si riesca a fare".

Mabel Altini



LEGALITA'

Stop false cooperative, si firma ancora

Continua l'impegno per la raccolta firme "Stop alle false cooperative". Scopo: arrivare a 50mila firme per far approdare una proposta di legge in Parlamento che preveda la perdita dello status di cooperativa per le società non sottoposte a revisioni; ispezioni più efficaci; più comunicazione con l'Agenzia delle Entrate e creazione di una cabina di regia al Mises. Firmare è semplice: presso i banchetti di Confcooperative (0544 37171 e 0546 26084) e, in Romagna, nel proprio Comune di residenza.



TERRITORIO

Confcooperative sbarca a Cervia

Con le cooperative Centro Servizi per l'agricoltura, Rose e Fiori e Agrintesa

Anche quest'anno le cooperative associate a Confcooperative Ravenna non sono mancate all'appuntamento tradizionale del ferragosto cervese, organizzato da Confcommercio, "Cervia, la spiaggia ama il libro" giunto alla 23esima edizione, che raccoglie centinaia di persone in spiaggia per lo sbarco degli scrittori che presentano ciascuno il proprio nuovo libro. Per la cronaca presenti quest'anno Folco Quilici, Luca Bianchini, Arrigo Sacchi, Maria Pia Timo, Alberto Mazzucca, Luciano Foglietta, Salvatore Giannella, Roberto Angelino, ospite d'onore Beppe Boni vicedirettore del Resto del Carlino. Pesche nettarine Igp di Romagna e bellissime rose, offerte dal Centro Servizi

Agricoltura, sono i prodotti del territorio che hanno fatto da cornice al momento dello sbarco degli scrittori in spiaggia e che hanno riscosso un grande successo tra i turisti. Insieme a frutta e fiori erano in esposizione elaborati in ceramica faentina, che hanno arricchito il "quadro" dell'entroterra che si congiunge al mare, "spalleggiati" dalla promozione dell'olio di Brisighella, della cooperativa Cab, e dallo spumante Tiberiacum del Consorzio Il Bagnacavallo, servito per il solare brindisi di ferragosto con i turisti, gli scrittori e le autorità presenti alla manifestazione. Con la presenza dei prodotti, di origine locale, il Centro Servizi per l'agricoltura, intende mantenere vivo e attivo il



rapporto fra agricoltura e turismo e valorizzare sempre più la cultura rurale, facendo conoscere le peculiarità del territorio, la genuinità e l'indissolubile connubio tra agricoltura, cultura e arte. (r.a.)

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

FORMAZIONE

Il nuovo catalogo corsi Irecoop

Proposte per figure professionali nell'agroalimentare e nel settore socio-sanitario

Agroalimentare, socio-sanitario e benessere personale sono le aree tematiche su cui si svilupperanno i nuovi corsi di Irecoop Emilia Romagna sede di Ravenna già da questo autunno. "Il nuovo catalogo prevede diverse proposte formative atte a creare nuove figure professionali richieste dal mercato del lavoro e in linea con l'economia del territorio" sottolinea Simona Silvestrini responsabile sede Irecoop di Ravenna.

Agroalimentare

"Grazie al Fondo sociale europeo - continua - attiveremo due attività formative totalmente gratuite (da ottobre 2015 a giugno 2016) atte 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) si propone di cre-

Due corsi totalmente gratuiti per Operatore agroalimentare e Operatore di vinificazione

are un operatore in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agroalimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione. Il secondo (300 ore di cui 120 di stage) ha invece l'obiettivo di formare un "esperto cantiniere" in grado di presidiare la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli, utilizzando metodologie e tecnologie specifiche nelle diverse fasi di lavorazione. Entrambi i corsi si svolgeranno nella sede di Faenza in via Galilei 2 e sono rivolti a 12 disoccupati, residenti o domiciliati in Emilia Romagna, che abbiano superato una prova scritta e un colloquio motivazionale.

Socio-sanitario

"Irecoop ER forma ogni anno moltissime persone nei ruoli professionali strategici del settore socio-assistenziale - prosegue la responsabile -. Anche per quest'anno verranno avviati due corsi per Operatori socio sanitari (uno da 300 ore per persone con pregressa esperienza nel settore e uno da 1000 ore aperto a tutti). Alla fine del percorso i partecipanti saranno in grado di svolgere attività di cura e di assistenza domestica alberghiera, sociale e sanitaria di base alle persone in condizione di disagio o di non autosufficienza sul piano fisico e/o psichico, al



fine di soddisfarne i bisogni primari e favorire il benessere, l'autonomia, e l'integrazione sociale". Entrambi i corsi prevedono una parte teorica e una parte di stage presso strutture del territorio e si svolgeranno a Ravenna e Faenza. Sempre all'interno di questo settore Irecoop propone altri due percorsi formativi: Animatore sociale e Responsabile attività assistenziali (Raa). "Il primo (300 ore di cui 120 di stage) -

Oss, Animatore sociale e Raa sono le proposte formative per il settore socio-sanitario

sottolinea Silvestrini - ha l'obiettivo di formare persone in grado di realizzare interventi di animazione socio culturale ed educativa destinati a bambini, anziani, adolescenti e persone con disabilità. Il corso per Raa (150 ore di cui 44 di project work), invece, forma una figura professionale che svolge, all'interno delle strutture residenziali socio-assistenziali, funzione di organizzazione e coordinamento dell'equipe di operatori; si pone come figura di raccordo fra il coordinatore responsabile e gli Oss; ha relazioni significative con il responsabile di servizio, con gli utenti, i familiari e con le altre figure professionali".

Benessere personale

"Per tutti coloro che percepiscono il benessere come una priorità ma non sempre trovano il giusto tempo da dedicargli - continua Silvestrini - abbiamo pensato a tre giornate coor-

dinate dall'esperta in materia, Claudia Poppi, dedicate a tre aspetti fondamentali del vivere bene con sé e con gli altri". Si parte il 14 ottobre con "Nuovi modelli di comunicazione": un approfondimento sul modello di comunicazione della Programmazione neuro linguistica (Pnl), utile per affrontare le sfide comunicative in ambito personale e lavorativo. Il 19 ottobre è la volta di "Mindfulness psicosomatica": durante il quale verranno illustrate modalità utili a cogliere con prontezza il sorgere di pensieri negativi che contribuiscono al malessere emotivo. A chiudere il ciclo del "benessere" sarà il mini corso "Yoga della risata", il 4 novembre, dove verranno presentati strumenti e modalità innovative per recuperare la propria risata in maniera professionale e familiare. Per informazioni sede.ravenna@irecoop.it / 0546 665523

Ilaria Florio

continua da pagina 1

Vino, in difesa di legalità e prezzi

di Carlo Dalmonte*

In questo contesto i recenti scandali sulla contraffazione dei vini che hanno interessato anche la nostra regione ci hanno indignato e offeso. Ora ovviamente aspettiamo che la giustizia faccia chiarezza, ma rimane l'amarezza per l'ennesimo colpo all'economia del nostro territorio (il mercato ha già subito gli effetti della notizia) e a tutti gli operatori e i cooperatori che lavorano in modo onesto. Passando alle prospettive, va ribadito che lo scenario competitivo sul quale ci confrontiamo è ormai di tipo globale ed è presidiato da operatori agguerriti e organizzati, in cui figurano anche le "multinazionali del vino mondiale". Va tenuta quindi alta l'attenzione su alcuni pilastri fondamentali: il potenziamento dei marchi (sappiamo che la Spagna è già una realtà fortemente minacciosa per il vino da tavola e dobbiamo scongiurare che succeda quello che è successo in altri comparti dell'agroalimentare); la ricerca della qualità e di un rapporto qualità-prezzo premiante per il cliente; l'interesse al "vetro" e alle fasce di mercato addizionali al brick; il rafforzamento della nostra posizione di esportatori. In Italia si produce il doppio del vino che si beve, quindi la nostra sostenibilità non può prescindere dall'affrontare e conquistare nuovi mercati.

*Presidente Caviro

Alta Formazione identitaria e manageriale

Chiedono il 15 settembre le iscrizioni per il percorso di Alta formazione regionale organizzato da Irecoop ER e dedicato a consiglieri di amministrazione di cooperative, che si svolgerà a Bologna dal 28 settembre 2015 al 27 febbraio 2016. Il corso, caratterizzato da un approccio fortemente esperienziale, prevede 10 moduli tematici da 4 ore ciascuno articolati su tre livelli: strumenti per un'efficace conduzione dell'impresa cooperativa (gestire i cambiamenti); casi studio per leggere la specificità cooperativa come fonte di valore anche economico (interpretare l'identità); approfondimenti su strumenti e prospettive per costruire strategie di lungo periodo (disegnare scenari). Per informazioni 051 7099015. (I.r.)

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 Golfarelli 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

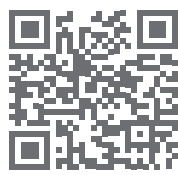
Numero Verde **800-046340** www.colasvigilanza.it
colasvigilanza@ciciat.ra.it

idrologica
irrigazione, tecnologia e sostenibilità

COFRA **CONSIGLIO AGRIARIO DI BASSA VERONESE**

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

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



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

SIMPLY CLEVER

ŠKODA



Da 9.350 Euro, fino a 3.000 Euro di incentivi*, Anticipo 0 TAN 0%.

Connettività **MirrorLink™**, sistema di asciugatura freni e bagagliaio ai vertici della categoria** per rendere la vita in città molto più comoda.

Arriva Nuova ŠKODA Fabia. Designed for relax.

Di serie: • Clima • 6 Airbag • Euro 6 con start&stop e recupero energia in frenata

SCOPRILA DA OGGI ANCHE IN VERSIONE WAGON.

TAEG 2,55%

Nuova ŠKODA Fabia 1.0 Active MPI 44 kW/60 CV da € 9.350 (chiavi in mano, IPT esclusa) *offerta valida solo su vetture in pronta consegna grazie al contributo delle concessionarie ŠKODA - Anticipo € 0 con Spese istruttoria pratica € 300,00 - Finanziamento di € 9.350,00 in 48 rate da € 194,79 - Interessi € 0,00 - TAN 0,00 % fisso - TAEG 2,55% - Importo totale del credito € 9.350,00 - Spese di incasso rata € 3,00 / mese - Costo comunicazioni periodiche € 4,00 - Imposta di bollo sostitutiva € 23,37 - Importo totale dovuto dal richiedente € 9.521,29 - Gli importi fin qui indicati sono da considerarsi IVA inclusa ove previsto - informazioni europee di base / fogli informativi e condizioni assicurative disponibili presso le Concessionarie ŠKODA. S salvo approvazione ŠKODA FINANCIAL SERVICES. Offerta valida sino al 30/09/2015. Consumo massimo carburante, urbano/extraurbano/combinato 5,7/4,1/4,7. Emissioni massima biossido di carbonio CO₂ (g/km) 106. Dati riferiti ŠKODA Fabia 1.0 Active MPI 44 kW/60 CV.

**Jato Dynamics, segmento B-Wagon, auto di lunghezza sotto 4,3 metri. Feb 2015.

www.skoda-auto.it **800-100600**



SkodaItalia



@SkodaItalia

ŠKODA Financial Services finanzia la vostra ŠKODA.



120 ŠKODA AUTO
SIMPLY CLEVER
YEARS SINCE 1899



ŠKODA raccomanda **Castrol** **EDGE Professional**

Esse Car by Lineablù

Via Braille - Fomace Zarattini - Tel 0544 465357

www.skodaravenna.it

BAGNACAVALLO

“C’era una volta... la vita in campagna”

Il nuovo volume di Emilio Pezzi e Marisa Fontana sulla civiltà contadina romagnola nella prima metà del Novecento

Non c'è niente capace di raccontare la storia come un'immagine. Lo sa bene Emilio Pezzi che nel suo nuovo libro, scritto insieme a Marisa Fontana, ha voluto che a narrare la dura vita del mondo contadino nella prima metà del Novecento fossero, più che le parole, le oltre 250 fotografie appartenenti alla sua collezione privata e ad altre collezioni del territorio.

Il libro "C'era una volta... la vita in campagna", stampato da Edit Faenza, che verrà presentato sabato 5 settembre alle ore 17 nella non casuale cornice di Casa Conti Guidi a Bagnacavallo (via Boncellino, 113), è la conclusione di una trilogia iniziata un paio di anni fa con "L'altra Romagna, dagli appennini alle valli" a cui è seguito lo scorso anno "La campagna da fine Ottocento al Secondo Dopoguerra raccontata attraverso gli attrezzi agricoli": "Con questi tre volumi - spiega lo scrittore - ho voluto fissare nel tempo la civiltà contadina che ha vissuto nelle nostre terre in uno dei periodi più duri e miseri del nostro passato. Con il primo libro ho raccontato le storie della gente che ho incontrato durante i miei viaggi; con il secondo ho mostrato con una serie di fotografie gli attrezzi che utilizzavano e che fanno parte della mia collezione personale; con il terzo volume, ho voluto 'far vedere' queste persone al lavoro e nella loro quotidianità. Il movente che mi ispira e ha ispirato tutto il mio lavoro è sempre lo stesso: dare ai giovani la possibilità di conoscere il nostro passato per andare avanti senza dimenticare chi siamo stati e da dove siamo venuti".

Il libro si divide in 16 sezioni che mostrano la vita nei campi prima e dopo l'avvento del trattore, i lavori di casa, scena di vita domestica, bambini, nonni, animali e territori. "Comporre questo volume è stato un po' come riordinare un cassetto - scrive Pezzi nella sua prefazione - : l'analisi razionale e

distaccata di Marisa Fontana ha cercato di mettere ordine nei ricordi e nel materiale fotografico raccolto. Man mano che ci si allontana da un periodo storico in cui si hanno le proprie radici, nasce l'esigenza di fissarlo, poiché con la sola memoria biologica si teme di non riuscire a trasmettere i valori e i principi fondanti di una comunità".

Anche il luogo scelto per la presentazione, Casa Conti Guidi, rappresenta un tassello importante della storia che Pezzi vuole raccontare. Nella sua introduzione al volume Raffaele Gordini, presidente Csa Bagnacavallo e Confcooperative Ravenna, definisce l'antica casa colonica (oggi sede del Centro servizi per l'agricoltura di Bagnacavallo) "l'habitat ideale per dare significato e valore ai contenuti delle storie e delle immagini qui pubblicate. In questo angolo di Romagna a poche centinaia di metri da questa Casa, mi piace ri-



cordare, che hanno vissuto per diversi anni anche gli autori di questo libro, Emilio Pezzi e Marisa Fontana, le cui famiglie erano di origine contadina".

Alla presentazione del libro prederanno parte, oltre agli autori del libro, Raffaele Gordini, Beppe Sangiorgi, storico delle tradizioni popolari romagnole e Maurizio Gardini, presidente nazionale di Confcooperative.

A tutti i presenti verrà donata una copia del libro.

Ilaria Florio



Alcune immagini raccolte nel libro "C'era una volta...la vita di campagna", di Emilio Pezzi e Marisa Fontana, edito da Edit Faenza

<p>LE OFFERTE DEL MESE</p> <p>RIAPERTURA DOMENICALE DAL 30 AGOSTO</p> <ul style="list-style-type: none"> DAL 3 AL 13 SETTEMBRE MEGA BIS CONAD - COMPRI 2 PAGHI 1 DAL 10 AL 16 SETTEMBRE SCONTI 20-30-40% DAL 17 AL 23 SETTEMBRE OFFERTE SPECIALI - SCONTI 20-30-40% DAL 24 AL 30 SETTEMBRE OFFERTE SPECIALI - SCONTI FINO AL 50% <p>CONTINUANO I "BASSI & FISSI" VERRANNO INDIVIDUATI TANTI PRODOTTI A MARCHIO CONAD CHE SARANNO VENDUTI A PREZZI PROMOZIONALI SUPER SCONTATI</p>	<p>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO</p> <p>APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7.30 ALLE 20 APERTO LA DOMENICA DALLE 8 ALLE 13</p> <hr/> <p>ValoreInsieme PIÙ BONUS PIÙ BUONI</p> <p>DAL 1 SETTEMBRE AL 31 DICEMBRE 2015 CONTINUI AD ACCUMULARE BONUS E NON PERDI QUELLI GIÀ MATURATI</p> <p>I Bonus che hai accumulato entro il 31 agosto, ma che non hai utilizzato, saranno riaccreditati sulla tua carta</p> <p>1€ DI SPESA = 1 BONUS Sui prodotti a marchio Conad confezionati e su tutti i prodotti dei reparti Ortofrutta, Macelleria, Pescheria</p> <p>Raddoppia il sabato 2 BONUS OGNI 1€ DI SPESA Nei reparti Ortofrutta, Macelleria, Pescheria e sui prodotti a marchio Conad confezionati</p> <p>dal 1 settembre al 31 dicembre 2015</p>	<p>COBAR CONAD BAGNACAVALLO</p> <p>APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7 ALLE 19.30 APERTO LA DOMENICA DALLE 8.30 ALLE 13</p> <hr/> <p>ANCORA PIÙ VANTAGGI</p> <p>Triplica la domenica 3 BONUS OGNI 1€ DI SPESA Nei reparti Ortofrutta, Macelleria, Pescheria e sui prodotti a marchio Conad confezionati</p> <p>Risparmi subito 1 BUONO DA 5€ OGNI 500 BONUS Ogni buono spesa è utilizzabile su una spesa minima di 25 euro.</p> <p>dal 1 settembre al 31 dicembre 2015</p>
<p>COBAR CONAD BAGNACAVALLO</p> <p>C. Comm.le LA PIEVE Via Fossa, 3 • Tel. 0545 63474</p>	<p>CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO</p> <p>c/o LA FONTE DI TIBERIO Via Albergone 32 • Tel. 0545 60240</p>	

DIDATTICA

Cofra sui banchi di scuola

Confermato l'impegno del gruppo per gli istituti primari e secondari del faentino. In autunno sarà svelato l'oggetto di un nuovo concorso per gli alunni

"Accanto alle iniziative dedicate ai soci si affiancherà un ancor più deciso lavoro di cura e attenzione al territorio e alla comunità locale. Un modo per ribadire il nostro ruolo di cooperativa di consumo che fa dei principi di mutualità e solidarietà la propria bandiera". Era parlando degli obiettivi

del 2014 che Celso Reali, presidente di Cofra, usava queste parole che, a quasi due anni di distanza, si dimostrano realizzate e, ancora una volta, adatte

a tracciare i prossimi obiettivi del gruppo: "Solidarietà, mutualità e promozione della crescita e dello sviluppo del territorio sono la nostra 'stella polare' - racconta oggi Reali -. L'unico modo che conosciamo, accanto a quello ordinario di cercare occasioni di risparmio per i nostri soci, per adempiere al meglio alla nostra

responsabilità di cooperativa".

In questo senso, quali sono i prossimi progetti in cantiere?

"Sono molto orgoglioso di svelare già oggi che, nel prossimo autunno, daremo vita ad una nuova e bella iniziativa dedicata agli studenti delle scuole di Faenza. Un progetto che ricalca quanto

realizzato lo scorso anno con il concorso 'Scopri il mondo con...' e che riprende le finalità educative e di promozione della partecipazione che ne erano alla base".

Può svelarci qualcosa in più?

"Tutti i dettagli dell'iniziativa saranno divulgati dopo l'inizio dell'anno scolastico ma alcuni piccoli particolari li possiamo già rendere noti. In primis, visto il successo delle precedenti edizioni, abbiamo deciso di mantenere il format del puzzle e la partecipazione a squadre (quindi

per classi) e non per singoli alunni. Il tema specifico non posso svelarlo perché i primi a saperlo dovranno essere insegnanti e dirigenti scolastici ma posso anticipare che non sarà più dedicato alla geografia ma ad un'altra materia scolastica".

Quindi anche la prossima edizione vedrà la distribuzione delle tessere di un puzzle nel supermercato Cofra Le Cicogne?

"Sì, come lo scorso anno recandosi al supermercato Cofra

Le Cicogne ogni tot di spesa verrà regalata una bustina con alcune tessere di un puzzle che potrà essere composto in ogni classe di ogni scuola in cui avremo distribuito la plancia di base. Di fatto, pur assomigliando in parte alla classica raccolta di figurine (che tutti i bambini da sempre adorano), questo concorso si propone di fare un passo in più verso il nostro sistema scola-



Alcuni pezzi del puzzle "Scopri il mondo con..."

stico mettendo in palio non solo lo strumento in senso stretto ma anche un premio in denaro da utilizzare per l'acquisto di materiale didattico".

Tornando a "Scopri il mondo con..." che è stato realizzato prima per le scuole di Faenza e poi portato anche a Casola Valsenio, Cotignola e Riolo

Solidarietà, mutualità e promozione della crescita e dello sviluppo del territorio sono la nostra "stella polare"

Terme, può riportare qualche dato sulla partecipazione e sul montepremi?

"E' stata un'iniziativa di successo ed è proprio questo il motivo che ci ha spinto a riproporla anche per l'autunno-inverno 2015. Un'idea, maturata in seno al consiglio di amministrazione in occasione dei 40 anni di Cofra, che ha coinvolto migliaia di bambini delle scuole primarie e secondarie di primo grado e che, complessivamente, ha consentito agli istituti di raccogliere oltre 3mila euro da utilizzare per l'acquisto di materiale ad uso didattico".

Mabel Altini



Il presidente Celso Reali consegna uno dei premi del concorso "Scopri il mondo con..." realizzato da Cofra nel 2014



Il supermercato Cofra Conad Le Cicogne



COFRA

Tra il dire e il fare.

Faenza (RA)

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

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

Faenza (RA)

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

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



RICHIEDI LA CARD ALL'INTERNO DEL PUNTO VENDITA!

controlla il regolamento presso il punto vendita

ASSICOFRA

Auto: nuova convenzione assicurativa per i soci Cofra

Il prodotto creato da Assimoco: Autotutela Ed. 05/2015

Se sei un socio del gruppo Cofra senza incidenti d'auto da almeno 3 anni, potrai richiedere un preventivo personalizzato in base alle tue esigenze e quelle della tua famiglia per la copertura assicurativa dell'auto in modo semplice e veloce: è sufficiente fornire la targa della propria auto o quella di un familiare convivente.



Il gruppo Cofra in collaborazione con il gruppo Assimoco (Assicurazioni Movimento Cooperativo), propone il prodotto "Autotutela Ed. 05/2015 - Convenzione dedicata ai Soci Cofra", le cui coperture assicurative sono in grado di offrire assistenza specifica per ogni esigenza assicurativa legata alla propria automobile. Infatti, si tratta di una soluzione assicurativa concreta per poter garantire serenità al socio e ai suoi passeggeri in ogni momento in cui si trova alla guida del veicolo. Inoltre per meglio proteggere la tua

auto e quella di un tuo familiare è possibile aggiungere le seguenti ulteriori coperture assicurative legate alla Garanzia Responsabilità Civile Autoveicoli: incendio, furto e rapina (*); guasti accidentali da urto, ribaltamento e collisione (*); infortuni del conducente; tutela giudiziaria; garanzie aggiuntive (cristalli, eventi naturali, eventi sociopolitici) (*); Assimoco Assistance. [(*) Coperture assicurative attivabili in funzione dell'età del

veicolo e/o collegate a specifici pacchetti di offerta] Per ulteriori informazioni e consulenza puoi rivolgerti ad 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.)

RISTORAZIONE

Gemos oggi è anche in Serbia

Si chiama Gemos Balkans, ha sede a Belgrado e gestisce il bar all'interno dello stabilimento Fca (ex Fiat) di Kragujevac (città della Serbia di 177mila abitanti): sono queste le caratteristiche principali di nuova società, controllata al 100% dalla cooperativa Gemos, nata in Serbia per allargare il raggio d'azione dell'azienda di ristorazione faentina. "La nuova azienda conta al momento tre dipendenti e due amministratori - spiega Mirko Mariani, direttore dell'impresa serba -. Dal primo luglio abbiamo preso in gestione il bar all'interno dello stabilimento Fca a Kragujevac e l'attività impegna i tre dipendenti di Gemos Balkans, tutti di origine serba".

Ma il bar è solo il punto di partenza perché, tra i progetti in cantiere per la nuova società, c'è anche la gestione della grande cucina aziendale nello stesso stabilimento Fca, che rifornisce i cinque ristoranti a disposizione dei lavoratori presenti nella struttura: "Entro fine luglio presenteremo la nostra proposta per la gara d'appalto e nei prossimi mesi sapremo se saremo noi a gestire la cucina dal primo gennaio 2016. In questo caso manterremo il personale già impegnato nei ristoranti e lavoreremo al conseguimento dell'obiettivo di creare una società capace di reggersi sulle proprie gambe, con dipendenti e dirigenza provenienti dal territorio e solo un macro-controllo da parte di Gemos Italia". (g.r.)

Tra gli obiettivi la gestione della cucina dello stabilimento Fca (ex Fiat) di Kragujeva (Belgrado)

Assimoco Ritaglia e porta in agenzia (Assicofra, via Volta 11) il coupon targa per ricevere un preventivo personalizzato o invialo a: info@assicofra.it

ASSICURAZIONI MOVIMENTO COOPERATIVO

Autotutela Ed. 05/2015

Compila il coupon con il tuo numero di targa e chiedi subito il tuo preventivo personalizzato!

Nome

Telefono

E-mail

I dati personali forniti vengono raccolti al solo scopo di formulare un preventivo assicurativo per la copertura dei rischi derivanti dalla circolazione dei veicoli a motore. I dati personali raccolti saranno conservati dal sistema informatico di Assimoco S.p.A. in conformità alle disposizioni del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196. Assimoco S.p.A. garantisce la massima riservatezza dei dati da Lei forniti e la possibilità, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, di richiederne gratuitamente la rettifica o la cancellazione, contattando Assimoco S.p.A. - Centro Direzionale Milano Oltre - Palazzo Giotto - via Cassanese, 224 - 20090 Segrate (MI).

BRICOFER

Autunno tempo di vendemmia

Forbici cogli uva e da potatura di varie marche e tipologie per non farsi trovare impreparati

È a settembre che inizia il lavoro nei vigneti e proprio in vista di questo periodo dell'anno i punti vendita Bricoferr di Faenza si attrezzano per garantire la migliore gamma di prodotti del settore. È molto importante la vendemmia manuale per la quale sono necessarie particolari tipi di cesoie con lame sottili ed arrotondate per entrare tra i grappoli e garantire tagli di precisione. "La vendemmia nella nostra zona è molto sviluppata - spiega Marco Lapalorcia, il responsabile dei due punti vendita di via Volta e del centro commerciale Le Maioliche -, e per questo ci teniamo che i nostri clienti trovino sempre quello di cui hanno bisogno". L'autunno è anche il periodo del classico cambio stagionale degli abiti e a riguardo si possono trovare nei negozi svariati modelli di box e scatole in plastica o in rattan dove riporre i vestiti estivi.

"Le vendite sono fino ad ora molto soddisfacenti e le iniziative di campagna "sms" che arrivano ad ogni fine mese hanno un riscontro



positivo e sono gradite dai possessori di premium card ai quali regalano notevoli vantaggi - spiega Lapalorcia -, infine da settembre fino alla fine dell'anno ci concentreremo sull'innovazione di alcuni settori merceologici in attesa di lanciare anche nuovi prodotti". (i.p.)

ASSICOFRA

assicurazioni

Mentre guidi NON SEI ASSICURATO!

Hai fatto la tua polizza Auto eppure sei scoperto!

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

Chiedi informazioni presso le nostre sedi.

FAENZA
Zona Industriale - Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Baccarini, 41

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

MASSA LOMBARDA
c/apa 2000 - Via Bassi, 79

MODIGLIANA
Via Don Giovanni Verità, 3

www.assicofra.it



Se investi oggi sulla tua casa risparmi il 65% e tuteli l'ambiente.

- ▶ Caldaie a condensazione a gas e gasolio
- ▶ Pannelli solari per acqua calda sanitaria e riscaldamento
- ▶ Caldaie a combustione di legna, pellets e mais
- ▶ Pompe di calore geotermiche

Tutte le soluzioni per il risparmio energetico.

Bonus Finanziaria -65%

RIELLO

ENERGY  **PROMO**

VIA MALPIGHI, 6 - 48018 FAENZA (RA)
TEL. E FAX 0546 620398
WWW.CETCLIMA.IT - @: INFO@CETCLIMA.IT

Da noi trovi il riferimento per la tua soluzione personalizzata

GILLES 
BIOMASSEHEIZUNGEN

Stai cercando una caldaia a legna? A pellet? A cippato?
Vuoi comunque mantenere gli alti rendimenti di una caldaia a gas?
Non hai tempo di accenderla, pulirla e svuotare le ceneri? Vuoi controllarla da remoto?

Stai cercando una caldaia a biomassa GILLES!



Caldaia a LEGNA
da 25 a 45 KW,
rendimento globale
superiore al 90%



Caldaia a LETTO MOBILE
per bruciare tutti i tipi di
biomasse,
da 80 a 110 KW,
rendimento globale
superiore al 95%



Caldaie a PELLET
automatiche
da 12,5 a 160 KW,
rendimento globale
superiore al 94%



Caldaie a CIPPATO
automatiche
da 30 a 160 KW,
rendimento globale
superiore al 92%

GILLES 
BIOMASSEHEIZUNGEN

GILLES Energie- und Umwelttechnik GmbH & Co KG - Koaserbauer Straße 16 - A-4810 Grmunden

CT 
CLIMATIZZAZIONE TERMOTECNICA

Concessionario Esclusivo Romagna

C. e T. S.n.c. di Carmellini S. & C.

Via Malpighi 6 FAENZA (Ra) - Tel. e Fax 0546 620398
commerciale@cetclima.it - www.cetclima.it

KIRECO'

Il Festival Sostenibilità Creative punta sull'innovazione ambientale

Tre giornate di approfondimenti, workshop e momenti open air per le imprese, il territorio e le persone

Un festival sull'innovazione sociale ed ambientale è il progetto che la cooperativa sociale Kirecò realizza al fine di promuovere la sostenibilità ambientale e sociale. In programma da giovedì 24 a sabato 26 settembre, il Festival Sostenibilità Creative avrà luogo presso Palazzo Rasponi e nel Parco di Innovazione per le imprese, in via Don Carlo Sala a Ravenna. "Il Parco - spiega Antonio Lazzari presidente di Kirecò -, che è in via di costruzione, parte dall'idea



Sopra e a destra, due immagini del Parco di innovazione per le imprese in via di costruzione e che sarà sede di Kirecò



L'evento si svolgerà dal 24 al 26 settembre a Ravenna presso Palazzo Rasponi e il neo Parco di innovazione per le imprese

di uno spazio integrato con il territorio che possa attrarre realtà interessate all'ambiente e alla società. Il progetto iniziale si è quindi concretizzato e in questi mesi stiamo terminando i lavori dell'edificio in cemento e da settembre inizierà la fase finale del cantiere con la costruzione, in parte già avviata, della struttura in legno, che ospiterà i percorsi di start up per le imprese". Per la prima giornata del Festival, quella di giovedì, è stata scelta la parola d'ordine In-Formarsi. Rivolta principalmente ai cittadini, il tema principale è il mondo del giornalismo e il momento clou sarà l'intervento di Norbert Lantschner, presidente della Fondazione Climabita e di Francesco Bertolini, presidente Green Management Institute e professore di economia, e si parlerà del futuro dell'economia e della so-

stenibilità. "Lo stesso Bertolini - aggiunge Lazzari -, nel pomeriggio del venerdì condurrà un confronto dedicato agli sponsor dell'evento sulle soluzioni più innovative in tema di green management".

La seconda giornata, dal tema Ri-Scoprirsi, è mirata in particolare alle imprese, con workshop e momenti informativi su tematiche quali il risparmio energetico, il turismo, l'economia e la sostenibilità. L'obiettivo degli incontri è creare una rete di idee e percorsi che facilitino le aziende e che lascino qualcosa di concreto per il futuro. Infine la parola chiave del sabato è Ri-Conoscerci e sarà un'occasione di incontro e cultura per conoscere se stessi e il territorio. Per farlo è infatti già in programma un percorso in bicicletta lungo l'argine dei Fiumi Uniti e una camminata con l'Associazione Naturista Ravennate. La giornata "open air" si concluderà presso gli spazi di Kirecò con espositori di tecnologie, proiezione di cortometraggi, cibo di strada, animazione per bambini, concerti e mercatini di prodotti sostenibili.

"Il Festival rappresenta un po' la chiusura dell'estate - conclude Lazzari -, e ha lo scopo di essere il prototipo di un evento destinato ad arricchirsi ogni anno, cercando nuovi punti di vista da cui osservare il mondo e nuovi modelli culturali".

Silvia Benericetti

COOPERATIVE SOCIALI

Cena di gala solidale

Iniziativa in favore delle strutture e dei servizi per anziani. Il 18 settembre a Glorie di Bagnacavallo

Un'iniziativa originale e con duplice obiettivo la "Cena di gala dei Girasoli" organizzata dai coordinatori delle case residenze per anziani, i centri diurni e l'assistenza domiciliare del Consorzio Solco, la cooperativa Il Cerchio e la Società Operaia di Mutuo Soccorso Don

Oltre a raccogliere fondi si intende mostrare il valore aggiunto dei servizi agli anziani gestiti da Solco, Cerchio e Don Zalambani

Zalambani, che si svolgerà venerdì 18 settembre alle ore 20 presso Villa Savoia (via Reale 43) a Glorie di Bagnacavallo.

"Abbiamo pensato ad un evento del genere per raccogliere fondi per le strutture gestite dagli enti organizzatori - spiega il gruppo di coordinatori - ma anche e soprattutto per far conoscere meglio ciò che in quelle stesse strutture accade tutti i giorni, rende-

re visibile cioè ciò che è nascosto: il lavoro e la passione degli operatori, i momenti di aggregazione e di svago, l'innovazione negli strumenti e nelle metodologie utilizzate etc. Questa è la prima iniziativa che organizziamo in maniera unitaria e vuole fare un po' da apripista ad un percorso che intendiamo intraprendere e che porterà alla condivisione di ideali, stili e strumenti orientati all'eccellenza nella gestione dei servizi alla persona. E' per questo motivo che abbiamo dato il nome di Girasoli a questo neo gruppo, perché come questi fiori tendiamo tutti verso un unico luminoso obiettivo".

Il contributo di partecipazione è di 40 euro a persona. Durante la serata gli operatori di Progetto Crescita intratterranno i bambini (menu dedicato a 10 euro). Il programma prevede: aperitivo (buffet di benvenuto e presentazione dell'evento); cena di gala (menu a base di pesce e abbinamento vini a cura della cooperativa sociale Il Pino Banqueting); intrattenimento musicale con dj Nersone e gran finale con spettacolo di danza del ventre con le Apsara BellyDancers. Per prenotazioni (entro l'11 settembre) 0546 954045. (i.f.)

Impresa VISANI

**TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

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

esperienza
ventennale!

A sèn tót rumagnol

DALMONTE VIVAI

Bene albicocche e susine. Il futuro? C'è spazio per colture vecchie e nuove

Il direttore Savini dà una valutazione sull'andamento del mercato

Nuove colture, andamento del mercato e vendite sono i punti principali di ogni società agricola e anche per Dalmonte Vivai è tempo di un'analisi a tutto tondo.

Su questo tema interviene il direttore Roberto Savini.

Giunti ormai a fine estate quali sono stati i prodotti su cui in questi mesi avete notato un interesse maggiore?

"L'albicocco riscuote sempre molto successo, presente tutta l'estate gode di una buo-

Nel mercato estero la richiesta di melo e ciliegio è notevole.

Anche il kiwi gode di rinnovato interesse

na prospettiva per il futuro e le varietà che noi trattiamo sono la serie Carmingo e la Lunafull. C'è interesse anche per il susino a buccia nera, chiamato così perché caratterizzato da un colore molto scuro, quasi nero,

che matura in estate e per le nettarine Almalnebo, di cui abbiamo l'esclusiva in Italia. Si tratta di un tipo di nettarina precoce perché matura da fine giugno a inizio luglio".

Quali sono le novità per il futuro?

"Una delle specie emergenti è il noce da frutto. Produciamo direttamente la pianta tramite innesto e le varietà sono due, Lara e Chandler, entrambe molto adatte ai nostri territori. La seconda novità è la coltura del nocciolo per la quale c'è interesse a livello nazionale: costituirà una vera e propria innovazione e sarà destinata all'industria dei dolci. Della sua produzione se ne occupa Dalmonte Micro, una piccola società al nostro interno, che è un laboratorio di moltiplicazione in vitro".

Sul fronte del mercato invece?

"L'andamento risente del mercato della frutta e, mentre albicocco e susino vanno bene, pesco e ciliegio hanno rallentato. Per il mercato estero, dove siamo molto presenti, la richiesta di melo e ciliegio è notevole e proviene principalmente dai Paesi dell'Est, dai Balcani e dai Paesi mediterranei; vanno anche bene le varietà di uva da tavola. Ciò che sta a cuore in Italia invece,



è reinvestire nella coltura del kiwi (di cui la Dalmonte Micro produce direttamente le piante); dopo il problema batteriosi infatti ora c'è un rinnovato interesse sia sul verde che sul giallo. Altro aspetto da sottolineare, l'interesse crescente per le barbatelle di vite da vino di cui siamo produttori".

Oltre all'attività vivaistica offrite anche altri servizi agli agricoltori?

"Certamente, la Dalmonte Vivai ha anche un settore che si occupa di impiantistica per la fornitura del servizio di costruzione impianti di frutteti e vigneti".

Silvia Benericetti

FORMAZIONE

Studenti all'estero grazie al sostegno della Fondazione Dalle Fabbriche e della Bcc ravennate e imolese

Sono 99 gli studenti che hanno partecipato a "Il mio futuro è l'Europa", il progetto di rete che ha dato la possibilità ai ragazzi degli istituti superiori di secondo grado di cimentarsi con un tirocinio all'estero sotto il marchio di Erasmus Plus.

Dei 99 studenti ben 86 provengono da 5 scuole del territorio: Itc Ginanni di Ravenna, Polo tecnico professionale di Lugo, Isi Scarabelli-Ghini di Imola, Itc Oriani e Ip Persolino-Strocchi di Faenza), tra i soggetti attuatori del progetto insieme a diversi enti locali, fra i quali Educazione all'Europa di Ravenna. Gli studenti hanno potuto beneficiare, oltre alla borsa Erasmus prevista dal progetto, anche del co-finanziamento messo a disposizione dalla Bcc ravennate e imolese e dalla Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche e di un sostegno della cooperativa Clai di Imola e della Fondazione Caldesi di Faenza. I tirocini, della durata di 4 o 8 settimane, si sono svolti questa estate in 5 diversi Paesi europei: Regno Unito (Londonderry), Francia (Parigi), Germania (Dresda), Spagna (Valencia) e Malta. (I.r.)



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-square è conforme alla normativa CE



Chiedi all'installatore
Partner Daitem CIZETA IMPIANTI: 0544.422189

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

COMUNICAZIONE

Un mondo in espansione

La cooperativa Studio in 3 propone servizi trasversali nel campo delle tecnologie digitali, editing e traduzioni

Studio in 3 è il risultato della fusione delle esperienze lavorative e delle diverse carriere di Alessandro Ancarani, Maria Francesca Minardi, Daniela Casotti e Tommaso Maria

Minardi che, dopo sporadiche collaborazioni precedenti, hanno deciso di unire le forze. Partendo da quelle che erano piccole realtà, lo scopo è ora quello di rispondere a un'esigenza più ampia nel campo della comunicazione.

Costituita a marzo dell'anno scorso, oggi i principali servizi che la cooperativa offre sono traduzioni, content editing e copywriting multilingue, corsi di lingua, analisi SEO, campagne di assistenza del brand aziendale tramite i canali social e Google Adwords e servizi editoriali e grafici per scrittori, ricercatori e self-publisher.

"I servizi che offriamo sono tutti molto diversi tra loro - spiega Ancarani - e proprio per questo motivo tutti ugualmente importanti.

"All'editing online si affacciano sempre più persone, anche non giovanissime come si potrebbe pensare"

Le traduzioni, per esempio dei manuali dei macchinari, si rivolgono a un mercato industriale mondiale e sono un aspetto che già alcuni di noi conoscevano e quindi ormai si è consolidato come uno dei più importanti tra i nostri servizi. Ma stiamo crescendo anche sui social come testimonia quella che possiamo definire l'ultima novità: Facebook advertising".

Un altro punto di forza di Studio in 3 è il mercato dei libri digitali.

Gli e-book editi dalla cooperativa riguardano principalmente il mondo della cooperazione sociale. Durante l'anno le pubblicazioni sono molte e appartenenti a diverse collane e spesso l'uscita dell'e-book va di pari passo con la stampa della versione cartacea. "È un mondo in espansione quello dell'editing online al quale si affacciano sempre più persone, anche non più giovanissime come

si potrebbe pensare - prosegue Ancarani -. Il rendiconto che ci arriva da siti come Amazon ci fa ben sperare, i dati testimoniano che è un mercato che si espande e questo vuol dire che anche le attività più di nicchia sanno venir fuori".

Sul fronte andamento, a poco più di anno dall'avvio dell'attività, c'è soddisfazione: "Abbiamo constatato con piacere che quello che avevamo in mente prima di iniziare non si è rivelato sbagliato. Quando si inizia una nuova attività commerciale non sai bene quello che può capitarti, ma a parte qualche intoppo lungo il cammino ci stiamo consolidando mese dopo mese. Siamo contenti di poter appurare che la forma cooperativa funziona e soprattutto



Da sinistra Alessandro Ancarani e Tommaso Maria Minardi

rispecchia il nostro modo di fare - conclude -. Anche se gli ambiti sono molto diversi non lavoriamo per comparti stagni, collaboriamo e ci diamo una mano a vicenda e nonostante il periodo economico non sia dei migliori noi non possiamo lamentarci perché i risultati ci sono e i clienti sono soddisfatti".

Silvia Benericetti

MONTINI

La soluzione per la movimentazione nel settore ortofrutticolo

In occasione del Macfrut 2015 la società presenta i nuovi carrelli elevatori della serie "Montini Revolution"



Alla prossima edizione della rinomata manifestazione fieristica internazionale "Macfrut 2015 - Fruit & Veg Professional Show" (www.macfrut.com) che si terrà, per la prima volta, a Rimini (Rimini Expo Centre), dal 23 al 25 settembre 2015, in una veste completamente rinnovata e caratterizzata da innovazione, internazionalizzazione e nuovi segmenti della filiera ortofrutticola, Montini presenterà i nuovi carrelli elevatori elettrici a quattro ruote "MR 2.0 Compact" (a 48V e 2000 kg di portata nominale) e "MR 2.5 Compact" (a 80V e 2500 kg di portata nominale), con interessanti e innovative soluzioni tecniche per la movimentazione delle merci nel comparto ortofrutticolo. La sigla MR significa "Montini Revolution" perché si tratta di una "Rivoluzione" nel campo dei carrelli compatti.

Tecnologia elettronica

L'innovativa tecnologia elettronica, studiata in laboratori di ricerca tedeschi, in corrente alternata ad inverter con comunicazioni in Can Bus, garantisce alto rendimento e bassi consumi di energia; è dotata di un nuovo sistema di diagnosi capace d'avere tutto sotto controllo, riducendo gli eventuali tempi di fermo macchina.

Ampia gamma di gruppi di sollevamento

Sono disponibili in versione DX e TX con visibilità totale (VT) ed alzata libera totale (ALT). Prodotti da Montini, per soddisfare le più svariate esigenze di lavoro e per offrire performance di carico da record: 1000 kg a 6600 mm d'alzata a baricentro 500 mm per il carrello "MR 2.0 Com-

Ideali per corridoi di stivaggio ristretti e celle frigorifere

compact" e 1600 kg a 6950 mm d'alzata a baricentro 500 mm per il carrello "MR 2.5 Compact".

Compattezza ineguagliabile

Sono ideali per lavorare con grande efficacia nei magazzini da frutta, in corridoi di stivaggio ristretti, celle frigorifere e spazi ridotti poiché dotati di serie del Super Sterzo Montini (assale posteriore sterzante fino a 101 gradi per sterzare negli stessi spazi di un carrello a tre ruote).

Allestimento con batterie ad elevata capacità Amp/h

Questi carrelli sono allestiti con batterie che garantiscono un'imbattibile autonomia di lavoro (fino a 14 ore al giorno) e con nuovi caricabatterie ad alto rendimento e riduzione del consumo energetico.

Remote Control

E' possibile dotare i carrelli dell'innovativo sistema Remote Control per il riconoscimento rapido dei guasti elettrici, per la localizzazione del carrello, attraverso GPRS (opzionale), per attivare l'antifurto, bloccare le funzioni del carrello e per poter controllare, in tempo reale, i dati e la carica della batteria a distanza, collegandosi direttamente via web. (i.p.)

Progettazione • Realizzazione • Manutenzione Aree verdi

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

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

ENERGY CASA Srl

IMPIANTI FOTOVOLTAICI CON ACCUMULO

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

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".



EVOLUZIONI WEB

Lavorare aggiornati

Le novità dedicate alla gestione informatica delle aziende

Per ogni azienda che voglia rimanere competitiva sul mercato è importante l'innovazione produttiva, ma è altresì importante mantenere aggiornato e in piena efficienza il proprio sistema informatico. Alex Ferrucci, tecnico informatico e socio della cooperativa Evoluzioni Web, fa il punto sulle novità del settore. "Il 2015 è un anno che porta diverse novità nel mondo dell'informatica, sia per chi tutti i giorni utilizza un Pc per lavorare, sia per la gestione di reti

L'evoluzione del settore informatico avanza ed è importante affidarsi a un supporto preparato

Occorre quindi fare degli investimenti?

"L'aspetto interessante è che l'aggiornamento a Windows 10 è distribuito gratuitamente a tutti i possessori di Windows 7 o 8, azione che potrebbe essere letta come la volontà da parte di Microsoft di recuperare un po' della fiducia persa da parte dei consumatori, con la non felicissima versione di Windows 8".

Ma quali sono i vantaggi di queste novità?

"Per quanto riguarda la fine del supporto a Windows Server 2003, direi che è vivamente consigliato (proprio perché si tratta di una versione server che richiede stabilità e sicurezza) aggiornare il proprio server di rete, al fine di avere un prodotto più affidabile e sicuramente più performante. Per quanto riguarda Windows 10 è più una



scelta dell'utente, ma direi che anche questo nuovo prodotto va sempre più verso soluzioni altamente integrate e mobile".

La cooperativa Evoluzioni Web come risponde a queste esigenze?

"Noi siamo preparati per supportare la migrazione ai nuovi sistemi, rendendo il tutto il più possibile trasparente e garantendo quella continuità operativa fondamentale per clienti privati e aziende. La nostra attività parte dalla semplice fornitura delle attrezzature, alla 'migrazione' ed ottimizzazione di quanto installato, supportando eventuali referenti informatici presenti in azienda ma anche singoli operatori. Sicuramente la nostra esperienza nel gestire le problematiche quotidiane ci dà una visione

d'insieme e una capacità di risolvere il problema nel minor tempo possibile presso la sede del cliente o tramite accesso remoto".

E per chi avesse bisogno di un check-up?

"Chiunque può contattarci e fissare un sopralluogo. Successivamente saremo noi a proporre un progetto, modulare ed espresso, per andare incontro alle specifiche esigenze. Come ho già affermato l'evoluzione del settore informatico avanza a grandi passi, con costanti aggiornamenti e novità che sembravano impensabili fino a poco tempo fa. Per poterne sfruttare appieno le potenzialità è importante affidarsi ad un supporto preparato ed affidabile". Per informazioni: 0546 668554 info@evoluzioniweb.it / www.evoluzioniweb.it (g.r.)

Le novità principali sono la fine del supporto per Windows 2003 Server e l'uscita di Windows 10 per i client

aziendali tramite server dedicati - spiega -. Le novità principali sono la fine del supporto per Windows 2003 Server e l'uscita di Windows 10 per i client".

ARCO TRASPORTI

Per avvicinare la politica alle problematiche di tutti i giorni

Far nascere un gruppo di lavoro e di confronto sui temi della logistica e delle infrastrutture del territorio era lo scopo dell'incontro che si è tenuto il 20 luglio presso gli uffici di Arco Trasporti a Cotignola tra i consiglieri della cooperativa, l'onorevole Alberto Pagani, il consigliere regionale Mirco Bagnari e il vice-sindaco di Bagnacavallo Matteo Giacomoni.

Presentare le problematiche che attanagliano il settore dell'autotrasporto a partire dalle difficoltà che si incontrano per l'accesso alla professione, gli alti costi di gestione (unici in Europa), la cronica carenza del sistema infrastrutturale e il problema urgente delle deduzioni forfetarie (per le quali il deputato Pagani membro della Commissione trasporti della Camera dei deputati si è già attivato insieme ad alcuni colleghi interpellando il Ministro



dei trasporti), insieme alle problematiche di chi in prima linea opera in un settore fondamentale come quello della distribu-

zione delle merci, è ciò di cui si è parlato nell'incontro, organizzato da Maria Ronchi del Pd provinciale.

"Riteniamo - spiega il presidente di Arco trasporti Sauro Gualandi -, che l'incontro tenutosi con la delegazione del Pd si sia rivelato estremamente positivo perché ci ha dato la possibilità di confrontarci e di trasmettere alla politica e a chi governa e legifera le problematiche della nostra categoria".

La direzione di Arco ha ringraziato per la disponibilità e sensibilità dimostrata auspicando che incontri del genere possano ripetersi al fine di avvicinare la politica ai problemi quotidiani della gente comune e delle imprese che costruiscono "l'ossatura dell'economia del nostro Paese".

Al termine dell'incontro è stato offerto un campionario dei prodotti agroalimentari trasportati da Arco a dimostrazione del radicato rapporto che vi è fra il mondo delle cooperative e il territorio. (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
incammino@incamminopec.it
www.incammino.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



CESAC

Campagna 2015: rese in calo e anticipo raccolta

La calda estate appena conclusa non permette grossi quantitativi per i prodotti della cooperativa conselicese, ma i prezzi si preannunciano buoni

“Questa caldissima estate ha fatto sicuramente bene al turismo, ma ha lasciato non pochi problemi in agricoltura”, è il commento di Stefano Andraghetti, presidente Cesac, a poche settimane dalla fine della calda stagione.

“Gli oltre 40 giorni con temperature sui 37-38 gradi - continua - hanno determinato una riduzione delle quantità prodotte e alcuni problemi sanitari a causa dei frequenti attacchi da insetti. La primavera particolarmente piovosa aveva inoltre ritardato le semine di patate e cipolle, colture che hanno maggiormente risentito del calo di produzione”. Un calo che però non è solo locale, ma nazionale ed europeo, un fattore da non sottovalutare sul fronte dei mercati dove potrebbe provocare per lo meno un’innalzata dei prezzi.



Patate

“A raccolta appena conclusa possiamo confermare un calo del 30% di quintali per ettaro con una qualità discreta, ad esclusione di alcuni lotti colpiti da problemi sanitari. Il mercato è partito con un prezzo interessante che si attesta intorno ai 30 centesimi al kg anche se con la stagione estiva le vendite non sono state eclatanti. Ipotizziamo un miglioramento delle vendite con la ripresa dei consumi nella stagione autunnale anche a fronte di una scarsa presenza di prodotto sul mercato internazionale”.

Cipolle

“Anche per le cipolle la resa per ettaro, che si attesta sui 380 quintali, è diminuita in confronto allo scorso anno a causa degli eccessi di caldo registrati nei mesi di luglio e agosto. Le cipolle precocissime hanno avuto buoni prezzi, ma la qualità è stata alquanto compromessa dalle cospicue piogge primaverili; la qualità precoce, raccolta nel mese di luglio, ha registrato quantitativi inferiori rispetto allo scorso anno ma prezzi buoni; per il prodotto a conservazione invernale, infine, facendo un confronto con il 2014 si

è verificata una diminuzione delle rese ma una qualità maggiore del prodotto con buone previsioni sul prezzo di mercato”.

Cereali

Sul fronte delle cerealicole il clima ha determinato un anticipo nelle fasi di raccolta: “Non ci era mai capitato di trebbiare il sorgo al 9-10 di agosto! - commenta il presidente -. Le rese sono state nettamente inferiori alle potenzialità della cooperativa arrivando ai 70 quintali per ettaro contro i 100 raggiunti l’anno precedente.

Il discorso delle rese e dell’anticipo della raccolta vale anche per il mais, dove però abbiamo registrato una buona qualità del prodotto; la soia, invece, sembra aver risentito meno del periodo siccitoso raggiungendo buoni risultati sia in termini quantitativi che qualitativi. Sul fronte dei prezzi prevediamo di avere buone quotazioni con la ripresa dei mercati in seguito alla pausa estiva”.

Vendemmia

“Nella prima settimana di settembre (l’articolo è stato scritto a fine agosto *nda*) si vendemmeranno le uve precoci, mentre per i trebbiani si torna agli standard storici di metà settembre. La qualità presentata dalle uve è buona, anche se alcuni impianti sono andati male per via delle grandinate di giugno. Anche la gradazione rientra negli standard tipici di pianura”.

“In conclusione - termina Andraghetti - si può dire che questa campagna abbia presentato rese inferiori ma prezzi generosi, il contrario di quanto è avvenuto lo scorso anno. Il bilancio per le nostre aziende dovrebbe essere accettabile, ma aspettiamo ancora di avere un’annata che permetta di avere buone produzioni e buoni prezzi e che, per un motivo o per un altro, da diverso tempo, tarda a venire”.

Ilaria Florio

AUTO D'EPOCA

Raduno Lancia e Alfa Romeo

Partiranno da Conselice, dal piazzale di via Frattina 11 antistante il Cesac (sponsor della manifestazione insieme a 3C) le auto d’epoca Lancia e Alfa Romeo che parteciperanno al raduno organizzato dal Crame per domenica 20 settembre.

Dopo il ritrovo fissato per le ore 8, il programma prevede: alle ore 8,45 partenza per Valle Campo a Lido di Spina; alle ore 10 inizio visita guidata a Valle Campo di circa 2 ore; alle ore 12 partenza per il ristorante Marina 70, Sacca degli Scardovari; alle ore 13,30 arrivo a Marina 70 e pranzo; alle ore 16 conclusione del tour. Per informazioni 0546 662028 / 348 0450063

MEDICINA

Davide Vernocchi nuovo confratello della Magnifica Cipolla

Davide Vernocchi (nella foto a sinistra insieme a Lamberto Mazzotti), presidente di Apo Conerpo, è stato nominato nuovo confratello della Confraternita della Magnifica Cipolla di Medicina durante l’ultimo simposio dell’associazione che si è svolto il 10 luglio scorso. Alla cerimonia di ingresso, alla presenza di tutti i confratelli, è seguito un intrattenimento comico con Alberto Gruppioni. Quindi gli chef Massimiliano Poggi e Fabrizio Gnugnoli, da un’idea del fornaio medicinese Claudio Cortecchia, hanno presentato e fatto degustare una nuova specialità in esclusiva per la Confraternita, la Lasagna Medicinese alle tre Cipolle con salsa allo Squacquerone di Romagna e vino offerto dalla Cantina Cesac. (I.r.)



CESAC

Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina
Via Frattina 11 • CONSELICE

AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO

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

OFFERTE SETTEMBRE 2015

• FORBICI UVA • mm. 190 • lama inox dritte e curve	€ 2,50
• CARRIOLA RUOTA PNEUMATICA VASCA ABS	€ 47,00
• CESCOIA A BATTERIA • da 7,2V • TSC8/new Papillon	€ 49,00
• TAGLIABORDI AL-KO • a batteria da 18V • manico telescopico	€ 99,00
• AVVOLGITUBO CLABER ROTOROLL AUTOMATICO • da 20 mt.	€ 79,00
• LAMPADA CATTURA INSETTI E ZANZARE "MAURER" • da 20W	€ 33,50

OFFERTE DI FINE STAGIONE
SU ARTICOLI PER LA CURA E L'ARREDO DEL TUO GIARDINO

ORARI APERTURA Lunedì-Venerdì: 8-12.30 - 15-18.30 Sabato: 8-12.30 Giovedì: Chiuso

DALMONTE

Guido e Vittorio

Piante da frutto e viti

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

INVESTIMENTI

Aumentano gli spazi per l'università a Palazzo dal Pero

Entro settembre lavori al via grazie all'impegno della Fondazione Cassa di Risparmio

Resta alta l'attenzione della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola per il polo universitario imolese che, a partire da settembre, sarà oggetto di un nuovo potenziamento.

L'intervento in oggetto, promosso ancora una volta dalla Fondazione bancaria, sarà rivolto alla realizzazione di nuove e più grandi aule universitarie presso Palazzo Dal Pero (piazza Duomo, 9) per supportare l'attività didattica realizzata dal plesso universitario di

Palazzo Vespignani, sede distaccata dell'Università di Bologna.

Il palazzo, già della famiglia Dal Pero Bertini, è stato acquistato dalla Fondazione Cassa di

L'intervento servirà

a realizzare aule che possano contenere fino a 80/100 posti

Risparmio di Imola nel 2009 per un potenziamento del plesso universitario e, già a partire dal 2013, sono stati resi operativi gli spazi di parte del piano terreno e del primo piano adibiti ad aule-studio. Mancano al plesso universitario aule più grandi che possano con-



tenere da un minimo di 40 posti ad un massimo di 80/100 posti per rispondere ai Master che si dovranno tenere per la Facoltà di Ingegneria, e soprattutto per il Corso di Laurea Magistrale (5 anni) in Medicina del Lavoro che partirà a novembre 2015.

Dal momento che la parte restante del piano terra è occupata da uffici privati, la Fondazione imolese ha cercato una soluzione per ricavare nei piani superiori dello stabile le aule richieste.

Gli studi preparatori, approfonditi in base alla nuova normativa regionale antisismica, si sono conclusi nei mesi estivi ed entro settembre o i primi giorni di ottobre è previsto l'avvio dei lavori. (m.a.)

Il polo universitario imolese fa riferimento al Plesso Vespignani di via Garibaldi, un palazzo storico ristrutturato grazie alla Fondazione Cassa di Risparmio di Imola. Lo stabile ospita aule di lezione, studi per i docenti, un laboratorio informatico, una sala studio e una biblioteca. Si svolgono attività didattiche delle Scuole di Agraria e Medicina Veterinaria, Farmacia Biotecnologie e Scienze Motorie, Medicina e Chirurgia.



SPORT

Il successo della prima di "Salame senza frontiere"



La cooperativa Clai di Sasso Morelli (Imola) ha organizzato lo scorso luglio la prima edizione di "Salame senza Frontiere", una divertente iniziativa gratuita dedicata alla competizione a squadre. "Staffetta nel sacco" e "lancio della Passita" sono solo alcuni dei giochi proposti nella zona verde a fianco del Centro Vendite Aziendale Clai di via Gambellara e ai quali hanno partecipato tantissimi concorrenti. L'evento si è svolto a partire dalle 19 e, per tutta la serata, i giochi sono stati accompagnati da musica con dj set, piadina, salsiccia e birra.





La Mascotte

RISTORANTE • PIZZERIA • BAR

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

T

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







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

CULTURA

Con Panta Rei spazio all'arte

L'associazione Panta Rei è nata a Imola nel 2010 da un gruppo di giovani artisti, educatori e animatori con l'intenzione di far confluire esperienze in un progetto unico che propone laboratori, eventi e performance.

Uno degli obiettivi dell'associazione è far vivere un'esperienza artistica sia all'attore che allo spettatore attraverso differenti linguaggi e per farlo ha ideato la rassegna "Non ricreare. Crea" che cerca l'originalità delle proposte artistiche più differenti.

Gli spettacoli si terranno in uno spazio ricavato da una cantina completamente ristrutturata in via Cavour 58 il prossimo autunno. Saranno dedicati alla musica, teatro, danza e scrittura e si svolgeranno sempre di martedì creando un percorso che lega i quattro ambiti.

La rassegna sulla musica, dal titolo "Storie note", prevede concerti d'autore, con musicisti che presentano esperienze e progetti artistici.

"Le voci di sotto", scritture del nostro tempo, tra prosa e poesia coinvolge invece scrittori, narratori, poeti, editori e video maker.

Per quanto riguarda il terzo appuntamento, "Endogenia di impronte" è la danza la protagonista e si va dal contemporaneo all'afro con lo scopo di mostrare il corpo come primo mezzo di comunicazione dell'essere umano. Infine a chiudere ogni ciclo mensile sarà il teatro. Dal titolo "sotto le quinte", la rassegna vuole dare uno sguardo al teatro contemporaneo e ai giovani attori emergenti.

Spazio anche ai più giovani con "Intorno al baobab", un ciclo di teatro ragazzi che si terrà il sabato pomeriggio tra dicembre e gennaio. (s.b.)

driadi
WELLNESS & BEAUTY

alla ricerca
del nuovo
equilibrio

*Thermarium
Palestra kinesis
Private thermarium
Estetica tradizionale
Trattamenti viso e corpo
Pacchetti e programmi dimagranti*

seguici su  

[comfort zone]

PHYTOMER

 BIOCARE
International

Al piano superiore della Piscina di Faenza
tel. 0546 620062 - mail: info@driadi.it - web: www.driadi.it

Iscriviti gratuitamente alla nostra newsletter cliccando sul sito www.driadi.it

TUTTE LE PISCINE APERTE

Piscina di FAENZA

Relax e divertimento
acquascivolo e campo da beach
vasca per bambini
con ingresso "spiaggiato"
giochi per bambini nel verde

Ingresso gratuito fino al compimento dei 6 anni

Sport corsi di nuoto e acquafitness

Piscina di SOLAROLO

Affitta la piscina
per compleanni
e feste private

Bar/Pizzeria 5.0

Relax
ampio parco

Sport
campi da beach
e corsi di nuoto

INFO
335 7608365

Nuova Co.G.i.Sport

NUOVA CO.GI. SPORT
Piazzale Pancrazi, 1/A
48018 Faenza RA
Tel./Fax 0546-621012
info@piscinafaenza.com
www.piscinafaenza.com

Piscina di CASTEL BOLOGNESE

Relax
grande vasca idromassaggio
e ampio parco

Sport
acquafitness e corsi di nuoto

INFO
335 7608366

ETIMOLOGIA

Cento modi di dire "cooperativa"

Gli italiani esportatori di modelli di lavoro condiviso.

Uno dei più antichi sistemi associazionistici venuto alla luce nel cuore della Romagna

In qualità di socia di una delle tantissime cooperative del nostro territorio e avendo a che fare spesso con clienti stranieri, mi trovo di frequente a dover tradurre il termine "cooperativa". Nulla di più semplice, per fortuna! Andando a cercare in qualunque dizionario etimologico, è facile intuire la derivazione del termine da tardo latino cooperāri, composto di cūm "con" e operāri "operare", nel senso di adiuvarlo, aiutare, verbo usato nel latino classico. Il cooperatore in latino si traduce infatti come socius operis, lasciando già intravedere una finalità mutualistica.

Le lingue neolatine hanno accolto il termine "cooperativa" (identico in italiano, catalano e castigliano), lasciandolo quasi invariato: si va così dal francese "coopérative" al rumeno "de cooperare" al portoghese "cooperativo". La stranezza è che anche in aree in cui non c'è stata alcuna dominazione romana e, quindi, la lingua latina non ha lasciato tracce significative, si impiegano

Nelle lingue neolatine il termine "cooperativa" è simile. Basti pensare all'inglese "cooperative", allo svedese e danese "kooperativ", al lituano "kooperatyvas"

termini molto affini all'italiano "cooperativa", tutti prestati adattati appena alla fonetica linguistica locale. Basti pensare all'inglese "cooperative", allo svedese e danese "kooperativ", al lituano "kooperatyvas", al russo e ucraino "кооператив" (traslitterato:



Nella foto in alto la parola "cooperativa" in filippino. Sotto in russo e ucraino

"kooperativ"), al bulgaro "кооперация" (traslitterato: "kooperacija"), nonché al basco e filippino "kooperatiba" e al turco 'kooperatif'. Insomma, pare che il nostro latinismo abbia fatto scuola ovunque nel mondo, un po' come accade col termine "università" dal latino universitas, cioè "insieme di tutte le cose", che resta pressoché inalterato nelle principali lingue del pianeta. Anche in questo caso, a ben vedere, stiamo parlando di un'unione di persone che operano assieme per raggiungere lo stesso scopo, il sapere. In entrambi i casi, si opera assieme creando sinergie, come del resto suggerisce la traduzione in greco del termine "cooperativa": συνεργατική (traslitterato



"synergatiki"). Si tratta sempre di aggregazioni di compagni o soci, come trapela dalle lingue straniere - poche a ben vedere - che non hanno preso a prestito la radice latina; il tedesco parla infatti di "Genossenschaft" (letteralmente: insieme di soci) mentre le lingue dell'Europa orientale si rifanno alla radice dello staroslavo *drug, amico: così si hanno "zadruga" in serbo e croato, "družstevné" in slovacco e

"družstevní" in ceco. Noi Italiani, perciò, dimostriamo di essere ottimi esportatori non solo delle prelibatezze della nostra gastronomia, ma anche di modelli di lavoro condiviso a scopi mutualistici, di sistemi cooperativi e associazionistici e, in particolar modo, qui in Romagna, dove questo tipo di sistema imprenditoriale si è maggiormente sviluppato e resiste nel tempo nonostante tutto e malgrado la crisi. A supportare questa tesi, un esempio su tutti: una delle più antiche confederazioni del mondo è venuta alla luce proprio nel cuore della Romagna. Risale infatti al dicembre 1240 la cosiddetta "Lettera di Faenza", con la quale i mercenari provenienti dai cantoni

di Uri, Schwyz e Unterwalden, impegnati in un lungo e penoso assedio di Faenza, propongono all'imperatore Federico II di restare a combattere fedelmente al suo fianco, nonostante le difficoltà che questi incontra nel pagarli, in cambio della promessa di nominarli liberi sudditi dell'Impero. Nell'agosto del 1291 avverrà la firma ufficiale del patto solenne e perpetuo tra gli ormai

Nel 493 d.C. a Ravenna il Re Teodorico aveva già sperimentato una sorta di cooperazione tra barbari Ostrogoti e Romani

liberi futuri cittadini svizzeri e si formerà quella Confederazione Elvetica già vagheggiata sotto le mura di Faenza mezzo secolo prima. Come già citato in un mio precedente intervento, poi, secoli prima il re Teodorico aveva sperimentato a Ravenna una sorta di cooperazione tra barbari Ostrogoti e Romani, a fine di meglio gestire la capitale del regno gotico da un punto di vista militare, commerciale e amministrativo. Correva l'anno 493 d.C.

Potremmo, quindi, concludere asserendo che la cooperazione e l'associazionismo, fanno parte del Dna non tanto dei romagnoli, che sono un popolo alquanto variegato, quanto piuttosto della Romagna. Come a dire che, se è pur vero che i popoli modificano il territorio in cui vivono, ancora più evidente è l'influenza del territorio esercitata sul carattere e sulla civiltà dei popoli che esso ospita.

Silvia Togni



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



A Sarna la "Sagra dei sapori di autunno"

Dal 18 al 22 settembre 5 giorni a base di specialità di stagione, spettacoli e danze. Il venerdì torna "Party... per Sarna"

A metà settembre è a Sarna che si dà il benvenuto all'autunno: dal 18 al 22 alla Festa dei Sapori d'autunno un ricco menù con porcini e stufati, spettacoli dal vivo e una travolgente Festa della birra garantiscono la giusta energia per prepararsi alla stagione invernale. Si parte venerdì 18 con "Party... per Sarna", la festa della birra che riconferma la sua voglia di divertirsi con i mitici Musicanti di San Crispino e un menù speciale a base di pasta, polenta, stufati e gulash. La festa fa da apripista alla sagra, al via da sabato 19 con la nona "Spasigèda d'Sèrna", la gara podistica non competitiva che porta in campagna tutti gli amanti delle passeggiate all'aperto. Poi pausa rigenerante per la cena allo stand e musica con la band Via Emilia Ponente 6. Domenica, dopo il pranzo allo stand (da quest'anno non più a menù fisso), pomeriggio e serata sono affidati all'intrattenimento musicale dell'Orchestra Silvagni, mentre all'ora dell'aperitivo i balli di gruppo porta-



no la firma di "Beppe e gli Amici". Lunedì 21 sul palco sale la tradizione danzereccia con i ballerini del gruppo Cicognani danze, mentre martedì 22 ci si siede a tavola insieme per la serata "Paella e Sangria" (prenotazione entro domenica 20 al 334 1114914). Due le novità 2015: la pesca di beneficenza e il pollo ai ferri, che va ad aggiungersi al già

ricco menù a base di crostini, tagliatelle, orecchioni, polenta, cosciotto di castrato, salsiccia e salame ai ferri, stufati e la mitica trippa alla contadina. Per finire...torta di marzapane, zuppa inglese e "dolce della festa". Per informazioni 348 2556251 / 334 1114914

Programma

Venerdì 18 settembre Party... per Sarna - Festa della birra / ore 20 apertura cucina / ore 21.30 i Musicanti di San Crispino (musica live) / **sabato 19 settembre** ore 17.30 ottava "Spasigèda d'Sèrna" (iscrizioni dalle 16), gara non competitiva a premi / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20.30 serata con Via Emilia Ponente 6 band / **Domenica 20 settembre** ore 12.30 apertura stand gastronomico / dalle 15.30 fino a sera si balla con l'Orchestra Silvagni (con il patrocinio del club Casadei) / ore 16 intrattenimento per bambini / ore 18.30 apertura stand gastronomico e balli di gruppo con Beppe e gli Amici / **lunedì 21 settembre** ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20.30 serata con il gruppo Cicognani Danze / **martedì 22 settembre** ore 20 serata "Paella e sangria" (prenotazione obbligatoria entro il 20 settembre al 334 1114914). Festa anche in caso di maltempo e ampio parcheggio

Le migliori orchestre a Pieve Cesato

Dal 24 al 28 settembre con le regine del folk e il prelibato agnello allo spiedo

Ventiquattresima edizione per la "Festa d'autunno", da giovedì 24 a lunedì 28 settembre presso il Circolo Campagnolo di Pieve Cesato (Faenza). Si parte giovedì 24 alle 21 con l'Emilia Romagna Band composta per l'occasione da un gruppo di noti artisti fra cui Marco Tagliavini, Gabriele Zaccarini, Edmondo Comandini e con la straordinaria esibizione dei cantanti Mauro Ferrara e Marianna Lanteri. Venerdì 25 salgono sul palco i Moka Club: al termine del concerto bomboloni caldi, birra e vino dolce per tutti. Sabato invece spazio al ballo con "Cicognani Danze" e "I diavoli della frusta". Domenica 27 spettacolo con l'orchestra Gianfranco Azzali, mentre lunedì 28 settimana "Serata Rosa" con le artiste delle migliori orchestre e il mitico Sgabanaza: a tutte le donne che ceneranno allo stand una rosa in dono. Ogni sera pesca con ricchi premi, domenica pomeriggio dedicato ai bambini con giochi e animazioni, stand in funzione ogni sera, venerdì 25 anche alle 12 per il pranzo delle aziende (su prenotazione) e domenica 27 per il Pranzo d'autunno.

Piatto forte è l'agnello allo spiedo, in un ricco menù di primi fatti in casa (cappelletti al ragù, garganelli del campagnolo, strozzapreti con il nodo), polenta al ragù, carne ai ferri, "Piatto del contadino" (prosciutto semistagionato con pomodori in gratè), squacquerone con fichi caramellati e gnocco fritto. Immancabili latte brulè e semifreddo, a cui quest'anno si aggiungono le "loverie ad cà nostra", un assortimento di dolci secchi. Nelle serate di venerdì 25 e lunedì 28, inoltre, piatti speciali come pasta e fagioli (venerdì) e ossobuco (lunedì). Per informazioni www.festadautunno.it / 345 9008882 (ore serali)



Programma

Giovedì 24 settembre ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 Emilia Romagna Band / **venerdì 25 settembre** ore 12 pranzo aziendale (prenotazioni obbligatorie al 327 3557770) / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 spettacolo con i Moka Club / ore 23.30 bomboloni caldi / **sabato 26 settembre** ore 18.30 apertura stand gastronomico / ore 21 spettacolo con Cicognani danze e i Diavoli delle fruste / **domenica 27 settembre** ore 11.30 pranzo d'autunno / ore 15 truccabimbi, giochi e divertimento / ore 17.30 apertura stand gastronomico / ore 21 Orchestra "Gianfranco Azzali" / **lunedì 28 settembre** serata rosa dedicata alle donne / ore 19 allo stand serata a tema: ossobuco del campagnolo / ore 21 "Stelle rosa", sul palco le migliori cantanti delle orchestre romagnole, conduce Sgabanaza. La festa si svolge anche in caso di pioggia in stand chiusi e riscaldati

solco

Via Oriani, 8/10
48100 Ravenna
Tel. 0544 37080
Fax 0544 215935

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

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



Musica e cucina per tutti i gusti a Basiago

Ospiti del Meeting 2015, dal 10 al 13 settembre, "Il Grande Evento", Joe di Brutto, Magic Queen e Duilio Pizzocchi

Ricco parterre di ospiti per le quattro intense serate del Meeting di fine estate, che dal 10 al 13 settembre trasforma Basiago nel "capoluogo del buonumore": i volontari di ogni età si mobilitano per dare vita a una festa variegata e ricca di opportunità di divertimento. Si comincia giovedì 10 con la tradizione danzereccia dell'Orchestra "Il Grande Evento", per arrivare, venerdì 11 settembre, ai ritmi

sfrenati dei Joe Di Brutto, a Basiago con tutto il loro repertorio anni Settanta e Ottanta. Sabato 12 l'appuntamento è doppio: si canta a squarciagola con i "Magic Queen" e i più grandi successi di Freddie Mercury e si ride "alla romagnola" con il cabaret di Duilio Pizzocchi. La domenica si pranza al Meeting per poi trascorrere insieme l'intero pomeriggio, tra giochi per i bimbi di Tatafata, la colorata pe-

sca di beneficenza con in palio le piantine ornamentali e la mostra mercato di animali da cortile, grazie a cui anche i bambini più "cittadini" possono scoprire il mondo della campagna. Gran finale, in serata, affidato ai migliori ballerini della tradizione romagnola. A tavola le soddisfazioni non mancano: ai primi fatti a mano ed alle carni alla griglia si aggiungono alcune specialità "basiaghesi

doc", dalla "Cotoletta del Meeting" agli spiedini di verdura, fino alla squisita bavarese all'arancia. Il mezzogiorno del venerdì è dedicato al pranzo aziendale, mentre domenica può essere un'ottima occasione per stare in famiglia e incontrare i basiaghesi vicini e lontani.

Per informazioni www.basiago.it / 336 513088



Programma

Giovedì 10 settembre ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 serata musicale con l'orchestra "Il Grande Evento" / **venerdì 11 settembre** ore 12 pranzo aziendale a menù fisso (prenotazione obbligatoria al 333 7839443 o al 333 7500400) / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 serata musicale con i Joe Di Brutto / **sabato 12 settembre** ore 18.30 apertura stand gastronomico / ore 21 musica con i Magic Queen e cabaret con il comico Duilio Pizzocchi / **domenica 13 settembre** ore 12 pranzo del Meeting / ore 16 intrattenimento per i più piccoli per tutto il pomeriggio con Tatafata / ore 18 apertura stand gastronomico / ore 20 esibizioni di ballerini romagnoli

Dall'1 al 4 ottobre Cotignola fa festa al vino nuovo

Quattro giornate tra musica e divertimento inaffiate dal nettare della Fontana di Bacco

Quattro giorni nel segno del "vino buono" in centro a Cotignola dove, come ogni anno, l'inizio di ottobre è dedicato alla vendemmia e al "nettare degli dei". Dall'1 al 4 ottobre la Fontana di Bacco non smetterà mai di distribuire ottimo vino rosso, magari da bere nei gotti da collezione realizzati in occasione della sagra.

Giovedì la festa ospita la sfilata di moda con abiti, accessori e acconciature a cura delle attività commerciali cotignolesi, mentre venerdì a far ballare tutti a ritmo di swing e rock'n'roll sarà l'istrionico Alessandro Ristori. Sabato il pomeriggio è dedicato ai più piccoli con gara di ciclotrattori e gimkana ciclistica in piazza, in collaborazione con la Ciclistica cotignolese, in serata arriva il "Rising star show". Domenica è da sempre il giorno della pigiatura in piazza, nei grandi tini con

l'uva, accompagnata dalla musica dei Malardot e delle Comete di Romagna, mentre sarà l'orchestra di Jastin, in serata, a chiudere in bellezza il gran finale della sagra.

Come sempre Palazzo Sforza ospiterà una mostra d'arte: quest'anno sarà possibile ammirare le opere di Fioravante Gordini, nativo proprio di Cotignola, con inaugurazione sabato 26 settembre.

Il fornitissimo stand gastronomico "La Cà di Met" ogni sera porterà in tavola primi piatti fatti a mano, carni alla griglia, polenta, stufati e i dolci della nonna. Peculiarità della festa sono infatti i dolcetti a base di vino e mosto come sugali e sabadoni: una tradizione antica che però non smette mai di conquistare il palato di grandi e piccoli.

Per informazioni www.prolococotignola.com



Programma

Giovedì 1 ottobre grande sfilata a cura dei commercianti cotignolesi / **venerdì 2 ottobre** concerto Alessandro Ristori / **sabato 3 ottobre** nel pomeriggio gara di ciclotrattori per i più piccoli e gimkana in collaborazione con Ciclistica cotignolese

/ in serata spettacolo "Rising Star Show - Tour 2015" / **domenica 4 ottobre** dal pomeriggio pigiatura e sfilata carri agricoli con "Le comete di Romagna" e i "Malardot" / in serata Jastin e la sua Orchestra *Tutte le sere alla Fontana di Bacco musica, vino e ciambella e Stand gastronomico aperto dalle 19. Domenica anche a pranzo*

sdar
vending dal 1975

Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

SDAR di Naldi Luciano e C snc
C.F.eP.IVA:00246410393
Via Vittori,15 48018 Faenza FA
T: 0546.620548
sdar@sdar.it www.sdar.it

Amorino

impianti energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

aleo **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

CAPANNISTI E TEMPO LIBERO

La cooperativa compie 40 anni

“Erano momenti pionieristici quelli che andarono fino alla metà degli anni '70 - spiega Bruno Succi, attuale presidente della Cooperativa Capannisti e Tempo Libero - . Chi lo desiderava andava nella pineta di Marina Romea a scegliersi un pezzo di terra, lo 'ripuliva' dagli arbusti e ci impiantava la sua casetta costruendosela come poteva e con i mezzi che aveva a disposizione”.

La cooperativa nasce nel momento in cui i primi 6 capannisti, nel 1975, decisero di associarsi e di comprare il terreno sull'argine sinistro del

Lamone. Fu poi nel 1988 che la cooperativa propose al Comune di Ravenna un piano di recupero per regolamentare l'area e nel 1999 iniziarono i lavori di bonifica che si conclusero nel 2002 con l'inaugurazione del nuovo villaggio: 126 chalet in legno in un'area estremamente curata. “Se siamo riusciti a rendere realtà quello che è stato da sempre un sogno - spiega Bruno Succi - lo dobbiamo anche a chi ci ha sostenuti; amministratori, soci e avvocati che hanno creduto nel progetto e contribuito alla sua realizzazione”. Oggi i soci sono 144. (s.b.)



Sopra una foto dall'alto dei capanni sull'argine del Lamone

ALLEANZA DELLE COOPERATIVE

Vino: Santandrea nuova coordinatrice

Sono stati scelti due romagnoli esperti del settore alla guida del comparto vitivinicolo dell'Alleanza delle cooperative italiane: Ruenza Santandrea, presidente gruppo Cevico e Legacoop Romagna e Carlo Dalmonte, presidente gruppo Caviro e membro del Coordinamento vitivinicolo di Fedagri Confcooperative, rispettivamente nelle vesti di portavoce e coordinatrice e vice coordinatore.

Santandrea avrà il compito di portare nelle opportune sedi politiche e istituzionali la voce delle 500 cantine sociali e dei 179mila viticoltori aderenti all'Alleanza, che con 4,2 miliardi di euro di fatturato generato rappresentano oltre la metà della produzione vitivinicola italiana. (i.f.)



TORRICELLI

Il concorso fotografico alla sua 12esima edizione

Arrivato alla 12esima edizione, il concorso fotografico organizzato dalla Riunione Cattolica “E. Torricelli”, anche quest'anno ammette tra i partecipanti chiunque abbia voglia di dare libero sfogo alla creatività con una macchina fotografica. Come scritto sulla locandina il tema è libero e le stampe possono essere a colori o in bianco e nero. Ogni autore può partecipare con un massimo di quattro opere di dimensioni massime di cm 30X40. Le foto dovranno poi essere spedite o consegnate direttamente, insieme alla quota di partecipazione (10 euro) e al modulo compilato e firmato, presso la sede della riunione cattolica “E. Torricelli” in via Castellani 25 a Faenza, entro sabato 26 settembre 2015. I risultati della giuria verranno comunicati il 16 ottobre e la premiazione e l'inaugurazione della mostra saranno sabato 24 ottobre alle 18 in via Castellani 25 dove le opere rimarranno esposte fino al 2 novembre. C'è infine un premio speciale alla miglior foto avente come tema “la ceramica”. Per informazioni: 0546 26525 / 347 1194188 / 338 3689066. (s.b.)

SEQUESTRI

Sofisticazione: perquisite tre aziende vitivinicole in Emilia Romagna

Nelle scorse settimane sono stati sequestrati in Emilia Romagna oltre 450mila ettolitri di vino “sostituito” per un valore complessivo di diversi milioni di euro. L'intervento delle forze dell'ordine ha interessato tre importanti aziende vitivinicole regionali che sono risultate operare al di fuori delle norme per quanto riguarda la gestione della tracciabilità delle materie prime e della qualità dei mosti e dei vini. A tale proposito, le organizzazioni agrolimentari emiliano-romagnole aderenti all'Alleanza delle cooperative sottolineano l'esigenza di proseguire con determinazione in questa direzione “per restituire trasparenza al mercato a tutela degli ope-



ratori onesti del settore vitivinicolo, eliminando dal commercio il prodotto adulterato. Un modo per tonificare il mercato e fornire importanti garanzie al consumatore finale, assicurando il commercio di vino ottenuto esclusivamente da uve e nel pieno rispetto delle norme vigenti”.

Di fronte a questi episodi di sofisticazione, la cooperazione, che ha la missione di garantire reddito e prospettive ai produttori delle aziende agricole socie, da un lato, e offrire un prodotto di qualità al prezzo giusto al consumatore, dall'altro, sta valutando l'ipotesi di intervenire nelle deputate sedi processuali, costituendosi parte civile. (g.r.)

Le nettarine serie “Romagna”

SONO UN'ESCLUSIVA

bianche



Romagna Red®

mat. -7 gg. Big Top

gialle



Romagna Big®

mat. +12 gg. Big Top



Daniele Neri

Az. Agr. Vivai Piante

Produzione e vendita piante da frutto
Ricerca genetica e sviluppo varietale

Via Sacramora, 15 - 48018 Reda di Faenza (RA) Italy
Tel. e Fax 0546 639169 - Cell. 335 5353085
www.danielenerivivai.com - e-mail: danielenerivivai@alice.it

Inconfondibili per sapore qualità rusticità

SUOLO

Tre giorni con i piedi per terra

A Brisighella dal 4 al 6 settembre si svolgerà la prima edizione del Festival dei Beni Comuni

Si svolgerà a Brisighella il 4, 5 e 6 settembre la prima edizione del Festival dei Beni Comuni, una tre giorni dedicata al suolo in occasione dell'anno internazionale promosso dalle Nazioni Unite.

L'evento, organizzato dal Comitato Brisighella Bene Comune con il patrocinio del Comune, si svolgerà nella suggestiva cornice del Convento dell'Osservanza e avrà come principale obiettivo quello di trasformare Brisighella, uno dei

borghi più belli d'Italia, in un vero e proprio teatro di sperimentazione culturale fatto di musica, spettacoli, dibattiti, arte, benessere con una particolare attenzione al mondo dell'agricoltura biologica come esperienza fondamentale per la difesa del suolo e del paesaggio. "Parleremo anche di imprenditoria, di cooperazione e di start-up perché il suolo è sempre un luogo abitato - spiegano gli organizzatori - Sarà una tre giorni 'con i piedi per terra' per conoscere, capire e difendere il suolo e quello che riesce a fornirci ogni giorno: cibo, ossigeno, vita".

Un programma pensato per tutti che si aprirà venerdì 4 alle 18 con l'inaugurazione della collettiva di scultura dal titolo "Il suolo". A seguire (ore 19) l'approfondimento dal titolo "Con i piedi per terra, il suolo e la sua importanza" (interventi di Paolo Pileri, Politecnico di Milano, e Vittorio Cogliati Dezza, presidente nazionale Legambiente). Alle 21.30 la performance teatrale originale "Cosa c'è sopra".

La giornata di sabato si aprirà invece alle ore 10 con la Fiera del baratto e del riuso organizzata in collaborazione con la Caritas interparrocchiale di Brisighella. In serata, alle 19.15, da segnalare la presentazione della "Guida al vino critico" e la degustazione di vini biologici fino alle 23 (aziende agricole Paolo Francesconi, Vigne di S. Lorenzo, Il Palazzo, Quinzan, Il Pratello, Vigne dei Boschi)

Da non perdere

la Fiera del baratto e del riuso, la degustazione di vini biologici e il ristorante diffuso a pranzo e cena

e alle 21 il Duo Andrea e Lucio con musica e balli della tradizione popolare romagnola.

Il festival si chiuderà domenica con la passeggiata per i bambini (partenza ore 9.30 dalla Rocca), il concerto dei Rabalà Percussion "Suona la terra" (ore 17) e, alle 18.30, con l'incontro con Paolo Maddalena (Presidente Emerito della Corte Costituzionale) e Marco Boschini (coordinatore Comuni virtuosi). Alle 21 Mr. Zombie Orchestra accompagna la sfilata di moda di Garum realizzata in collaborazione con Mani Tese.

Durante il festival sarà allestito un punto ristoro a cura del Ristorante Diffuso di Brisighella con prodotti biologici e a km 0 aperto sia a pranzo che a cena.

Il Festival è organizzato in collaborazione con Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche, Agri.Comes, Rivista AltrEconomia, Mani Tese, Circolo Legambiente Lamone, Gruppo Garum, Caritas Brisighella, Ass. Peter Pan, Percorsi Etnici onlus. Programma completo su www.BrisighellaBeneComune.it e su Facebook FestivalBeniComuniBrisighella. (I.r.)



Il complesso dell'Osservanza a Brisighella

MUSICA

Il #nuovoMei2015 è in arrivo

Dall'1 al 4 ottobre Faenza diventa città della musica con il Meeting delle etichette indipendenti

Si svolgerà dall'1 al 4 ottobre a Faenza il primo #nuovoMei2015, il nuovo meeting delle etichette indipendenti, più giovane, social e multidisciplinare. Anche quest'anno il Mei riunirà artisti emergenti, realtà discografiche e operatori del settore musicale italiano, trasformando Faenza in una vera e propria città della musica con live, esposizioni, workshop, convegni e con la presenza, unico caso in Italia, dei vincitori di oltre 100 festival e contest per emergenti provenienti da tutta la penisola e selezionati dalla Rete dei Festival.

L'1 e il 2 ottobre si svolgerà l'anteprima della manifestazione con la finale del mei Superstage, concorso rivolto agli artisti

emergenti. Il Meeting delle Etichette Indipendenti, che ha ospitato ogni anno i principali artisti della scena nazionale ai loro primi passi come, Baustelle, Subsonica, Caparezza e molti altri, si conferma ancora di più come una piattaforma di lancio per tutti gli emergenti della scena indipendente italiana.

Il 3 e il 4 ottobre saranno due giorni all'insegna del Super Mei Circus, ovvero musica live, dibattiti, convegni, esposizioni, performance, attività rivolte a chi opera nei campi dell'editoria e del fumetto, del videoclip, degli strumenti musicali. Anche quest'anno si terrà la mostra mercato dell'editoria di qualità curata dall'Associa-



zione Culturale Interno4 che proporrà il meglio dell'editoria indipendente a tema musicale con incontri e presentazioni.

Tra le novità di quest'anno, lo Street Food Truck, un tour ideato da Federico Trotta il quale propone prelibatezze italiane e internazionali che incontreranno la praticità del cibo di strada; la partnership con Mtv New Generation che porterà

Giovanni Truppi e Canova a esibirsi a Faenza; lo spettacolo "Lontano dagli occhi" tratto dal libro di Enzo Gentile; la Nuova Notte Bianca con oltre 30 artisti emergenti che si esibiranno; un grande concerto in Piazza del Popolo legato alla "Giornata Nazionale per le Vittime dell'immigrazione" e per finire un documentario sulle origini del rap italiano. (s.b.)

Fira di Sette Duler

giochi incanti meraviglie

città di russi

16-21

settembre 2015

www.firadisetteduler.net

piazza farini	lunedì 21 settembre	le mostre
mercoledì 16 settembre ore 21.30 COCKTAIL PLAZA	ore 20.30 ORCHESTRONA DI FORLIMPOPOLI alle ore 22.30 GRAN FINALE PIROTECNICO	12/27 settembre PENSIERO RUVIDO percorso espositivo DOMENICO GRENCI OSCAR DOMINGUEZ STEFANO RICCI MASSIMILIANO FABBRI
giovedì 17 settembre dalle ore 20.00 THE SOUND GROUP TOMBOLA IN PIAZZA	16/21 settembre STAND GASTRONOMICI con caplet e bel e cöt ECCEZIONALE LUNA PARK	13/27 settembre METEORE collettiva d'arte DON VINCENZO CIMATTI romagnolo, salesiano, giapponese
venerdì 18 settembre ore 20.30 14° RADUNO DELLE FRUSTE	17/21 settembre corso farini CORSOINFIERA parco la malfa INGEGNOSAMENTE CREATIVO... giardino della rocca VETRINA DELLE BAND RUSSIANE	16/21 settembre SIAMO STATI TUTTI GIOVANI E BELLI DI SILENZI E D'ATTESE OBIETTIVO LIONS 20 anni al servizio della comunità STILOGRAFICHE D'ARTISTA PAESE LAMONE "F FAHRENHEIT FARE NOTTE 90 ANNI ARANCIONERO COSTRUIRE IL SEGNO
sabato 19 settembre ore 20.30 BANDA OSIRIS in concerto ne LE DOLENTI NOTE	19/21 settembre via della città GRANDE MERCATO AMBULANTE vie e vicoli della città TREPPINFIRA...cantastorie e dintorni	
domenica 20 settembre pomeriggio e sera ORCHESTRA LUCA BERGAMINI alle ore 23.00 SPETTACOLO PIROTECNICO		

L'ESPERTO RISPONDE

Come sostituire un dente mancante: impianto o ponte?

Ho perso un dente e vorrei sostituirlo. Cosa mi consiglia?

La mancanza di un dente perso induce il dentista e il paziente a varie considerazioni per ristabilire una corretta masticazione. In questo caso specifico verranno prese in analisi solo soluzioni fisse, tralasciando la protesi mobile, che può rappresentare ugualmente un valido presidio. Le opzioni terapeutiche fra le quali ci si trova a dover scegliere sono due: la protesi a ponte e la protesi su impianti. La prima prevede che i denti adiacenti alla zona edentula (priva del dente) vengano ridotti di dimensioni per poter svolgere la funzione di supporto. Poiché il ponte prevede la preparazione dei denti di sostegno (pilastri) con riduzione della sostanza dentale, si può ben comprendere come questa soluzione sia indicata principalmente quando i pilastri siano denti già trattati (devitalizzati e/o ricostruiti). In questo caso la ricopertura di tali denti, oltre a sostituire l'elemento mancante, provvederà a proteggerli. La scelta di un ponte, inoltre, può essere dovuta alla mancanza di tessuto osseo sul quale poter inserire l'impianto.

La protesi su impianti, invece, consiste nella sostituzione del dente con una "radice" in titanio sormontata da un dente artificiale. In conclusione: impianto o ponte? Si-



curamente l'attuale affidabilità dei protocolli chirurgici fanno propendere per l'impianto come prima scelta, ma solo confidando nel rapporto di fiducia col proprio dentista si potrà trovare la soluzione ideale.

dott. Federica Antonellini
Segretaria culturale Andi
Associazione nazionale dentisti italiani
sezione di Ravenna

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

GIOVANI COOPERATORI

Appuntamento a Expo per il network europeo

Secondo appuntamento per i giovani cooperatori europei, che dopo il primo incontro a Parigi (22-23 aprile scorso) hanno scelto come meta per un confronto proprio l'Italia. Il meeting, che si svolgerà martedì 22 e mercoledì 23 settembre, prevede una prima tappa a Bologna, mentre come seconda destinazione è stata scelta l'Expo Milanese.



Il programma di martedì è così articolato: alle 14,30 accoglienza degli ospiti stranieri e nazionali presso la sede di Confcooperative Emilia Romagna a Bologna e dalle 15 alle 19 pomeriggio di lavoro e di riflessione su vari temi inerenti la cooperazione; a seguire cena insieme. Mercoledì alle 8 del mattino si parte alla volta dell'Esposizione milanese con rientro in serata.

L'evento, realizzato grazie al finanziamento della Regione Emilia Romagna denominato "Rete europea giovani cooperatori - Expo" (ottenuto grazie alla L.R. 6/2006 sulla cooperazione) riunirà circa 100 under 40 provenienti da 12 Paesi europei.

ARTE

Confronti artistici: Morandi/Ontani, Ligabue/Moreni

Fino al 26 settembre all'interno delle sale della Casa-Studio "Giorgio Morandi" (a Grizzana di Bologna), è possibile visitare la mostra che celebra l'incontro tra l'artista e il suo conterraneo Luigi Ontani, dal titolo: "Luigi Ontani incontra Giorgio Morandi. CasaMondo. Nature extramorte antropomorfe". Dopo le celebrazioni per il cinquantenario della morte di Morandi (2014) e la pubblicazione del primo libro fotografico della Casa-Studio, Luigi Ontani irrompe in questi luoghi con una magia ceramica - nature extramorte antropomorfe - che paradossalmente restituiscono la tridimensionalità agli oggetti delle nature morte di Mo-

randi. Create appositamente per queste stanze, le sontuose sculture in maiolica, intessono un discorso amoroso con la "sublime pittura di Morandi", fino ad innestarsi nella trama delle cose, dei colori e della luce. Un "incontro", quello tra Ontani e Morandi, che procede sulla strada di ovvie diversità e di alcune analogie, negli sguardi dei due artisti, che individuano in un territorio o in una sua parte assai significativa, il nucleo di un genius loci unico e irripetibile. Oltre la Casa, a ospitare opere di Ontani, saranno anche i Fienili del Campi-

Da Grizzana a Santa Sofia alla ricerca di confronti radicali

.....

 confronti artistici, fino al 25 ottobre alla Galleria d'Arte Moderna "Vero Stoppioni" di Santa Sofia è possibile visitare la mostra "Ligabue - Moreni. Autoritratti". L'esposizione instaura un confronto fra due pittori tra i più importanti del Novecento, vissuti a mezzo secolo di distanza l'uno dall'altro: Antonio Ligabue e Mattia Moreni. Il terreno di confronto è quello dell'au-



Ligabue-Moreni, autoritratti a confronto

toritratto, genere congeniale a entrambi e a cui hanno dedicato una molteplicità di opere. La mostra indaga gli aspetti che distinguono e accomunano i due artisti, profondamente diversi nelle loro radici culturali, ma accomunati dalla marginalità e da un profondo disagio esistenziale esplicitato da entrambi con linguaggi pittorici espressionisti, ove in Ligabue prevale la poetica drammatica, tragica, e in Moreni quella di un umanesimo esasperato e visionario. Orari: sabato e domenica dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18.

A cura di Manuela Cavina



Luigi Ontani incontra Giorgio Morandi

Cooperativa Agricola Albereto

Semina di precisione
Raccolta uva meccanizzata
Livellatura terreno
Trebbiatura

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

SELED

Produzione software
 Assistenza sistemistica
 Personalizzazione
 Consulenza Installazione
 Addestramento

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

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

Nautilus - Controllo di Gestione

Nautilus è un software al servizio del controller.

Si occupa di:
 Budgeting e reporting, analisi della redditività, analisi dei centri di costo, analisi degli scostamenti.

Si caratterizza per:
 Massima flessibilità di utilizzo, navigazione intuitiva ed estemporanea fra i dati e fra i prospetti, interazione con Excel per realizzare simulazioni e scenari.

Permette di:
 Elaborare velocemente prospetti sintetici con la possibilità di accedere ai dettagli con un click, confrontare rapidamente consuntivi di diversi periodi navigando tra i dati, definire report personalizzati con grafici chiari e di lettura immediata, organizzare la lettura di dati e report per livelli d'accesso.

SPETTACOLI

GIOVEDÌ 3

Alfonsine Santuario della Madonna del Bosco **Accademia Hermans** musica / ore 21 / 0544 866611

SABATO 5

Sasso Morelli Villa La Babina **Sotto il gran ponte del cielo** omaggio a Puccini / ore 21 / 0542 25747

Ravenna Area esterna Pala De Andrè **Alpha Blondy** musica / ore 21,30

Ravenna Hana-Bi **The Warlocks + Brahma-Loka** musica / ore 21 / 333 2097141

DOMENICA 6

Lugo Arena Parco del Lago **Lo Hobbit: la battaglia delle 5 armate** Lugocinema estate / Ore 21,15

LUNEDÌ 7

Fusignano Piazza Corelli **Goodfellas** musica / ore 21

MARTEDÌ 8

Ravenna Hana-Bi **Evans The death / Stevemcqueen** musica / ore 21 / 333 2097141

GIOVEDÌ 10

Faenza Circolo I Fiori **Costantinopoli di Fabrizio Pasi** libri / ore 20

VENERDÌ 11

Ravenna Hana-Bi **Joi + Death Alley** musica / ore 21 / 333 2097141

SABATO 12

Imola Rocca Sforzesca **Dedicato a Cristóbal Colón** musica / ore 21 / 0542 25747

DOMENICA 13

Borgo Tossignano Sale Polivalente **Da**



Alpha **Blondy**, il 5 settembre a Ravenna



Rachael **Yamagata** il 25 agosto a Marina Romea

Bach a Rossini: musica infinita musica / ore 21 / 0542 25747

MERCOLEDÌ 16

Ravenna Bronson **Parquet Courts** musica / ore 21 / 333 20971411

GIOVEDÌ 17

Ravenna Hana-Bi **Ryley Walker** musica / ore 21 / 333 2097141

Ravenna Antichi Chiostri Francescani **II fiore di Ser Durante** prosa / ore 21

VENERDÌ 18

Ravenna Teatro Alighieri **La commedia**

di Mimmo Paladino musica, prosa / ore 21 / 0544 249211

Ravenna Antichi Chiostri Francescani **Dante e altri tesori nascosti** visita-spettacolo / ore 11 e 16 / 0544 482116 (replica il 19 agosto)

SABATO 19

Faenza Mic **L'immagine e l'immaginario del cibo** visita guidata tematica / ore 18 / 0546 697311

VENERDÌ 25

Marina Romea Boca Barranca **Rachael Yamagata** musica / ore 23,15 / 0544 447858

LIBRO DEL MESE

La Vespa Teresa. Ricette e storie di donne di Romagna

“La Vespa Teresa - Ricette e storie di donne di Romagna” (LT Editore), è un libro che nasce dall’esperienza dell’omonima trasmissione tv della nota faentina - attrice, comica e conduttrice - Maria Pia Timo. Affascinata dai racconti di vita delle massaie romagnole, che sembrano oggi appartenere a tempi così lontani, Maria Pia unisce i suoi appunti, attraverso una prosa asciutta e scorrevole, alle innumerevoli ricette che le signore le hanno insegnato viaggiando in lungo e in largo per la Romagna in sella alla sua Vespa ribattezzata Teresa... realizzando un volume carico di ricordi e aneddoti di vicende passate. “Per riuscire a conquistare la fiducia di ognuna di loro - racconta la Timo nell’introduzione del libro - affinché mi aprissero

la loro casa, mettessero a disposizione la loro cucina e soprattutto i loro ricordi e i loro affetti, è stato necessario un lavoro di preparazione durato mesi. Sono serviti interi pomeriggi di chiacchiere e chiacchiere e chiacchiere, tra risate e momenti di sincera commozione, in giro per la Romagna, in casolari sull’Appennino o in villette vista mare. E così, ognuna si è potuta sentire veramente a suo agio all’arrivo delle telecamere...”. Ma le vere protagoniste delle oltre 200 pagine sono le ricette della tradizione emiliana, corredate di numerose foto a colori, che illustrano le preparazioni del nostro patrimonio culinario. Dall’entroterra al mare, questa gustosa carrellata di piatti, rappresenta il patrimonio delle “azdore” da custodire gelosamente.



Showroom
Imola

ORARI DI APERTURA
Dal lunedì al sabato
Dalle 09.00 alle 13.00 / dalle 15.00 alle 19.00
Viale Vittorio Veneto 13 - 40026 Imola (BO) - ccimola.it
Per appuntamento o informazioni contattare lo 0542 601501 oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

Forlì

ORARI DI APERTURA
Dal lunedì al sabato
Dalle 09.30 alle 13.30 / dalle 14.30 alle 18.30
Viale Gramsci, 146 - 47122 Forlì (FC) - ccimola.it
Per appuntamento o informazioni contattare lo 0543 091338 oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

imolaceramica.it





PULIZIA DENTALE € 25,00

Prenota la tua visita
GRATUITA!



ROMA1 - ROMA2 - RIETI - TERNI - BOLOGNA

SBIANCAMENTO + PULIZIA DENTI* € 99,00

*Offerta valida fino al 31/10/2015

ALLINEATORI DENTALI TRASPARENTI a partire da **€ 1000,00**

Libera dal peso degli apparecchi tradizionali. Istintivo da indossare e facilmente rimovibile.
Confortevole perchè molto sottile e quasi invisibile.



CAPSULA IN LEGA CERAMICA € 319,00

IMPIANTO ENDOSSEO € 499,00

**PROTESI FISSA SU 4 IMPIANTI
TIPO TORONTO (1 ARCATA) € 3999,00**

NUOVA APERTURA FAENZA

Via Laghi 37 - Tel. 0546.667749  **800 97 34 00**