

**La mobilità,
 un diritto, in modo
 sostenibile,
 un dovere di tutti**

di **Andrea Pazzi***

Amsterdam dal 2030 vietata ai diesel e benzina, Francia e Regno Unito dal 2040 solo in elettrico. Al momento sono solo messaggi politici ma la direzione è chiara: l'era del petrolio non è ancora terminata ma cresce veloce la consapevolezza che la mobilità sostenibile non è più procrastinabile. Siamo agli albori di una nuova, elettrizzante, stagione. Come ben sappiamo, la notte è sempre lunga da passare, ma quando inizia ad albeggiare, la luce si fa strada molto velocemente. Questo è evidente anche osservando i nuovi modelli di auto che le maggiori case automobilistiche presentano in questi mesi. Molti ibridi e con sempre più autonomia in full-electric con prezzi in sensibile calo, a cui aggiungere sostanziosi incentivi previsti da Stato e Regioni. Evidente anche la crescita delle infrastrutture per la ricarica delle auto elettriche. La sola Regione Emilia-Romagna renderà disponibili 1.500 colonnine pubbliche entro il prossimo anno, senza contare quelle private già installate da diverse aziende. Anche Confcooperative Ravenna-Rimini si è dotata di due punti di ricarica nelle sedi di Ravenna e Rimini per poter alimentare la prima auto aziendale elettrica oggi in uso, e rendere un servizio alle cooperative che raggiungono le nostre sedi.

* *Direttore Confcooperative Ravenna-Rimini*

continua a pagina 11



**Aiutiamoli
 a riciclare**

**A causa di un vuoto normativo in Italia
 ci sono gravi problemi con le autorizzazioni
 agli impianti di trattamento rifiuti più innovativi**

AGRICOLTURA / pagina 7

La cimice asiatica è ormai incontrollata

CONFCOOPERATIVE / pagina 11

L'Unione territoriale in assemblea il 20 settembre

FORLÌ-CESENA / pagina 25

La Centrale del Latte festeggia 60 anni

**TI ASPETTIAMO
 PER IL TUO SHOPPING!**

DAL LUNEDÌ AL SABATO
 8:00 - 21:00

DOMENICA
 9:00 - 19:30

LE CICOGNE
 CENTRO COMMERCIALE

www.centrolecicogne.it
 Centro le Cicogne

EMERGENZA

Rifiuti: attività di riciclo a rischio a causa di un vuoto normativo

Il mancato recepimento da parte del nostro paese, tramite decreti, di una Direttiva europea in materia di economia circolare impedisce agli enti preposti il rilascio delle autorizzazioni necessarie per trattare e recuperare i materiali con le tecnologie più innovative

Le imprese che operano nella gestione dei rifiuti stanno vivendo una grave crisi di settore che si ripercuote in maniera diretta sull'intero sistema produttivo italiano. Le ragioni sono da ricercare in una situazione normativa ambigua e non completa. Da un lato vi sono le norme di tutela ambientale e territoriale che portano alla chiusura degli impianti di smaltimento più vecchi (l'ultimo è il termovalorizzatore di Ravenna che sarà spento a fine 2019), dall'altro c'è una sentenza del Consiglio di Stato del febbraio 2018 che rende praticamente impossibile il riciclo di alcuni materiali.

La contraddizione nasce a seguito del recepimento da parte dell'Italia della Direttiva europea in materia di economia circolare, recepimento che però necessita di essere disciplinato da una serie di decreti attuativi non ancora completati. In assenza di essi, la sentenza impedisce agli enti preposti il rilascio delle autorizzazioni necessarie per trattare e recuperare rifiuti con le tecnologie più innovative. "Per cercare di ovviare alla situazione, il Governo ora dimissionario, con lo 'Sblocca Cantieri', aveva rimandato la disciplina del settore del recupero al vecchio decreto risalente al 1998 - evidenzia l'Amministratore Delegato della ravennate Ciclat Trasporti Ambiente, Cesare Bagnari -. Già questa 'soluzione' non era adeguata, perché negli ultimi 20 anni ricerca e innovazione hanno fatto enormi passi avanti e molti rifiuti, che all'epoca potevano essere smaltiti solo in modo tradizionale, oggi sono quasi completamente riciclabili, in più l'incertezza politica che stiamo attraversando crea ulteriori preoccupazioni fra gli operatori del settore".

Secondo i dati Ispra 2017, in Italia le attività economiche producono oltre 135 milioni di tonnellate di rifiuti mentre i cittadini poco più di 40 milioni. Per quanto riguarda i materiali destinati al riciclo, le imprese arrivano al 65% mentre i cittadini si fermano appena al 47% (fonte Il Sole 24 Ore). Molti di questi rifiuti, grazie alle

tecnologie attualmente disponibili, oggi sarebbero riciclabili e potrebbero diventare nuovi prodotti perdendo la qualifica di rifiuto (End of Waste). Purtroppo, a causa del grave vuoto normativo, vengono invece destinati al termovalorizzatore o addirittura alla discarica, sovraccaricando e in molti casi superando la portata del tessuto impiantistico italiano.

.....
La contraddizione nasce a seguito del recepimento da parte dell'Italia della Direttiva europea in materia di economia circolare, recepimento che però necessita di essere disciplinato da una serie di decreti attuativi non ancora completati

La questione interessa in particolare i rifiuti industriali e speciali, spesso accatastati all'interno di capannoni e quindi ad alto rischio di autocombustione. Un problema ambientale di gravi proporzioni per i territori, a cui si aggiunge quello del traffico e dell'inquinamento generato dal trasporto dei rifiuti in località sempre più decentrate. "Man mano che chiudono impianti e discariche, i siti disponibili per la destinazione dei rifiuti si fanno più lontani e questo si traduce in viaggi più lunghi - conclude Bagnari -. È chiaro che esiste anche un problema complessivo di sostenibilità economica, perché l'aumento dei costi di trasporto e smaltimento rischia di gravare sul lavoro degli operatori di settore, specie in un comparto che si basa sull'affidamento nel medio-lungo periodo".

Mabel Altini



IL CASO

Albatros: "Produciamo materia prima da pneumatici fuori uso e scarti di gomma ma da dicembre non potremo"

L'impianto di Massa Lombarda che fa capo al consorzio Albatros di Ravenna si occupa di raccolta, lavorazione e stoccaggio di pneumatici fuori uso e scarti industriali di gomme tecniche dal 2009. Il materiale che arriva allo stabilimento viene prima selezionato, poi tritato e, successivamente, ulteriormente raffinato in granulo o polverino di gomma. Il prodotto in uscita oggi è considerato materia prima seconda di alta qualità e, come

tale, può essere reimpiegato nell'industria della gomma per produrre nuove mescole elastomeriche, guarnizioni, tappetini, pneumatici o può essere utilizzato nel campo degli asfalti modificati. Purtroppo, a causa del vuoto normativo che impedisce l'emissione di nuove autorizzazioni per questi impianti così preziosi per l'economia circolare, le cose stanno per cambiare: "Abbiamo necessità di fare un revamping imprescindibile all'impianto



CENTRO MATERASSI




SCONTIAMO TUTTO PER RINNOVO MOSTRA

L'INTERVISTA

Ravenna si prepara a chiudere il termovalorizzatore entro il 2019 e a potenziare la raccolta differenziata

Il sindaco De Pascale: "Non possiamo vivere in una società che lascia ai propri figli un problema così grande come quello dei rifiuti da smaltire, costellando il territorio di impianti perché non si differenzia"

Secondo i dati Ispra 2017, in Italia le attività economiche producono oltre 135 milioni di tonnellate di rifiuti mentre i cittadini poco più di 40 milioni (fonte Il Sole 24 Ore)



Entro la fine del 2019 il termovalorizzatore presente a Ravenna chiuderà i battenti. È quanto previsto dal Piano regionale dei rifiuti stilato dalla Regione Emilia-Romagna 3 anni fa, "la conferma di un impegno importante preso nel nostro territorio, che va verso una concezione più moderna della gestione del ciclo dei rifiuti" come dichiara il sindaco di Ravenna Michele De Pascale (nella foto). **Sindaco, questa chiusura cosa comporterà per Ravenna?**

"Ravenna vedrà la chiusura dell'Ire e vedrà al contempo un aumento molto significativo delle sue percentuali di raccolta differenziata. L'impianto non viene chiuso per un localismo, per demagogia o per una sindrome *nimby* (acronimo inglese che sta per 'non nel mio cortile' *nda*) ma viene chiuso perché è troppo piccolo ed è il più vecchio della regione con le peggiori performance emissive".



ancora non adeguata al nostro momento storico. I dati sulle percentuali vanno però letti con attenzione. Ravenna è stata una delle poche province che è andata a gara per il sistema di raccolta rifiuti. Questo ha impedito negli ultimi anni di effettuare cambiamenti radicali al sistema di raccolta, che invece stanno avvenendo proprio in questi mesi e con i quali auspichiamo di poter raggiungere gli obiettivi posti dalla Regione per Ravenna (70% per i capoluoghi di provincia e della costa) entro un anno o al massimo due".

"Entro un anno, al massimo due, ci aspettiamo di poter raggiungere l'obiettivo del 70% di raccolta differenziata a Ravenna"

la minima quantità di rifiuto indifferenziato che rimarrà da gestire".

Quali e quanti rifiuti venivano trattati in media all'anno dall'impianto?

"L'impianto di Ravenna, il meno capiente della regione con una capacità di smaltimento di circa 56.600 tonnellate di rifiuti, è un Impianto di Recupero Energetico (Ire), costituito da una sezione di produzione del materiale secco combustibile (Cdr) da rifiuti solidi urbani, da rifiuti speciali assimilabili non pericolosi (cioè i rifiuti prodotti dalle piccole attività produttive) e da una sezione di termovalorizzazione con recupero energetico".

Il Piano regionale dei rifiuti ha in programma il sensibile aumento della raccolta differenziata (73% entro il 2020 in tutta la Regione). Quali sono i dati di Ravenna in merito?

"I dati del 2017 riportano il 56,2% di raccolta differenziata nel territorio del comune di Ravenna, una percentuale

Quali risultati vi aspettate dal nuovo appalto sui rifiuti?

"Ci aspettiamo un miglioramento del servizio fornito al cittadino che ci faccia raggiungere al più presto gli obiettivi prefissati e un rapporto sempre più chiaro e costruttivo con il gestore. È fondamentale passare al nuovo sistema di raccolta dei rifiuti sia in virtù dei nuovi obiettivi che Europa e Regione ci pongono per quantità e qualità della raccolta differenziata e del materiale effettivamente riciclato, sia perché non possiamo vivere in una società che lascia ai propri figli un problema così grande come quello dei rifiuti da smaltire, costellando il territorio di impianti di smaltimento perché i rifiuti non vengono differenziati".

Ilaria Florio

prima seconda
omma industriale
o più farlo"

e questo comporterà anche la modifica dell'attuale autorizzazione - sottolinea il direttore di Albatros Samuele Miserocchi -. Purtroppo questo comprometterà tutto quello che fino ad oggi è stato autorizzato e, da dicembre, potremo continuare a fare questa lavorazione ma il materiale in uscita non sarà più classificato come materia prima seconda. Resterà quindi rifiuto e potrà essere destinato solo a recupero energetico". (m.a.)

"L'impianto Ire viene chiuso perché è troppo piccolo ed è il più vecchio della regione, con le peggiori performance emissive"

Da gennaio 2020 i rifiuti prima destinati all'impianto Ire dove verranno collocati?

"Sarebbe un errore imperdonabile quello di pensare di gestire il sistema dei rifiuti su scala provinciale. Serve una scala quanto meno regionale e servirebbe anche una visione nazionale. Nel nostro caso, sarà la Regione, verificata la capacità residua degli impianti di termovalorizzazione esistenti sul territorio, a valutare dove indirizzare

FAENZA

FIRST
C.so Mazzini 25/A
Tel. 0546 28336

LE CICOGNE

Via Galilei 4/20
Tel. 0546 623444

LE MAIOLICHE

Via Bisaura 1/3
Tel. 0546 46655



OTTICA
DIECI DECIMI

WWW.OTTICADIECIDECIMI.COM

FORLÌ

VINTAGE FORLÌ
Viale Italia 145
Tel. 0543 33294

IMOLA

VINTAGE IMOLA
Via Emilia 200,
P.za Matteotti
Tel. 0542 783476

PEDAGNA

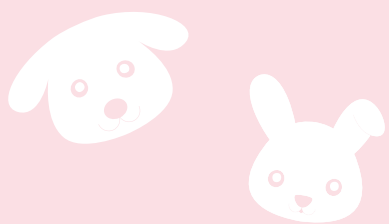
Via Puccini 50/B
Tel. 0542 681319

SCONTO DEL

50%

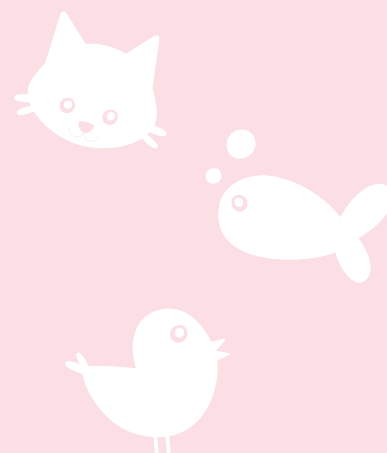
SULLE LENTI

ACQUISTANDO
UN OCCHIALE
COMPLETO



PetStore

 CONAD



Un pieno di coccole!



FAENZA

Via G.Galilei 4
PRESSO



LE CICOGNE
CENTRO COMMERCIALE



ORARI DI APERTURA

Da lunedì a sabato 8.30 - 21.00
Domenica 9.00 - 19.30



**OASY
ADULT CAT**
alimento secco completo
per gatti adulti con oltre
il 40% di carne fresca,
senza soia, O.G.M.
e cruelty free; disponibile
anche per gattini,
gatti sterilizzati
e nelle varianti light
e anti hairball,
gusti assortiti,
300 g

SCONTO **20%**

2,79 €/cad.

~~€ 3,49~~

al kg € 9,30 - anziché al kg € 11,64



**ROYAL CANIN
MINI ADULT**
alimento secco
completo per cani
adulti di piccola
taglia fino a 10 kg,
contribuisce a limitare
la formazione
dei depositi di tartaro,
disponibile
anche per cuccioli
di taglia piccola,
2 kg

OFFERTA

13,50 €/cad.

€/kg 6,75

**OFFERTE VALIDE DAL 22 AGOSTO AL 18 SETTEMBRE 2019
E ALL'INTERNO TROVI TANTISSIME ALTRE PROMOZIONI**

AGRINTESA

L'Emilia-Romagna, regione a forte vocazione agricola, sta vivendo un momento particolarmente difficile a causa del sovrapporsi di elementi pesantemente negativi. La produzione estiva ha evidenziato scarse percentuali di prodotto adatto qualitativamente al mercato più remunerativo. Fenomeno, in gran parte legato alle anomalie climatiche, che ha interessato più o meno tutte le specie a cui si sono sovrapposte le quotazioni basse del mercato e le tante (e gravi) emergenze fitosanitarie. "L'andamento della campagna estiva continua a segnare un profondo rosso e la nostra regione è fortemente penalizzata perché, quest'anno in modo particolare, il contesto agronomico delle altre aree produttive a noi concorrenti è ben diverso dal nostro" spiega il presidente di Agrintesa Raffaele Drei.

In sostanza, in altre zone l'ortofrutta estiva è stata abbondante e questo ha condizionato il mercato facendo scendere le quotazioni, spesso al di sotto dei costi di produzione. I gravi problemi produttivi e qualitativi che ci auguravamo fossero limitati alle produzioni precoci si stanno protrahendo anche in quelle più tardive - prosegue Drei -. Il tutto unito ai seri interrogativi generati dal proliferare nelle nostre campagne della cimice asiatica che, anno dopo anno, sta crescendo la propria presenza arrivando a generare danni insostenibili per la continuità alla produzione agricola".

Il 2019 infatti è l'anno che ha segnato il definitivo diffondersi della cimice asiatica che, in alcuni casi, può portare l'azienda agricola a perdere persino il 100% della propria produzione. "Fortunatamente, ad oggi, queste situazioni sono a 'macchia di leopardo' e quindi non sono fattori generalizzati anche se in forte progressione di anno in anno. Di fatto ormai tutte le aziende stanno subendo danni, in modo più o meno importante, in particolare su pesche, pere e mele. Forte preoccupazione sussiste per la futura raccolta del kiwi.

Il comparto agricolo dell'Emilia-Romagna è in forte crisi

Produzione estiva quantitativamente scarsa e di qualità non sufficiente, emergenze fitosanitarie e climatiche unite a quotazioni sempre più basse sono i fattori che hanno messo in ginocchio il settore



Un caso di "Maculatura bruna del pero", fitopatologia fungina che causa la perdita del frutto

La ricerca, avviata ormai da alcuni anni in Italia (così come in altri paesi tra i quali, ad esempio, Svizzera o Stati Uniti) non sta ottenendo risultati in modo rapido e sufficiente. Purtroppo, nel territorio emiliano-romagnolo, anche a causa del manifestarsi delle continue difficoltà economiche

e produttive, emerge la preoccupazione della sopravvivenza stessa del settore. "È indispensabile che le istituzioni si mettano nell'ordine di idee di finanziare in modo importante e sistematico la ricerca. La ricerca è l'unica via percorribile. Non si può pensare di dare per scontato la conti-

Vendemmia, c'è attesa per la ripresa delle quotazioni

La campagna estiva si chiuderà con la vendemmia, quest'anno in programma con 7-10 giorni di ritardo rispetto allo scorso anno. "Fortunatamente le avversità che hanno interessato il comparto agricolo in questo 2019 non hanno coinvolto la produzione di uva - evidenzia il presidente di Agrintesa Raffaele Drei -. Ci aspettiamo quindi una vendemmia medioscarsa e di buona qualità anche se è presto per parlarne perché non sappiamo cosa ci aspetta nelle prossime settimane (l'intervista è di fine agosto ndr). Con queste premesse ci aspettiamo un'inversione di tendenza sulle quotazioni che nei mesi precedenti, per effetto dell'eccessiva produzione 2018 che ha interessato alcune aree del paese (Veneto in particolare), sono scese a livelli inaccettabili". (m.a.)

nità di un settore senza porsi il problema dei continui cambiamenti che sconvolgono la natura nei nostri campi. Le strutture economiche possono e devono contribuire al sostegno delle imprese del territorio su cui operano ma la vastità delle problematiche va ben oltre tale dimensione. Occorre comprendere - conclude Drei - che non può essere la singola azienda agricola e neanche una singola organizzazione come Agrintesa o Apo Conerpo, a farsi carico di sostenere una ricerca che deve essere di dimensioni ben più vaste e consistenti".

Mabel Altini

FRUTTA DI STAGIONE?

PRODOTTI DEL TERRITORIO?

PREZZI IMBATTIBILI?

OK
scelgo Agrintesa



DOLCI, SUCCOSE, DISSETANTI
E RICCHE DI ANTI OSSIDANTI,
ASSAGGIALE ORA, SONO BUONISSIME!

Siamo anche a
Bagnacavallo!

Via Boncellino 41 - T. 0545 926650

TUTTI I NEGOZI SU www.agrintesa.com



agrintesa
Insieme più grandi

SOLIDARIETÀ

Amici del Banco Alimentare

Continua l'impegno di Clai in favore dell'associazione che da 30 anni combatte lo spreco alimentare in Italia

Si consolida ulteriormente la collaborazione fra Clai e Banco Alimentare: in occasione del trentennale dell'associazione, infatti, la cooperativa di Sasso Morelli è stata insignita dell'"Attestato di Amicizia del Banco" durante i festeggiamenti che si sono tenuti a Parma e a Imola, rispettivamente il 17 e il 18 giugno scorsi. "Abbiamo iniziato a collaborare con l'associazione lo scorso anno, decidendo in occasione del Natale 2018 di donare 140mila pasti - sottolinea il presidente

Giovanni Bettini -. Un'iniziativa importante che testimonia come la nostra realtà sia attenta non solo al proprio business ma, come vuole la buona tradizione cooperativa, ai bisogni e alle necessità della comunità. Quest'anno il Banco Alimentare ci ha chiesto di portare avanti il nostro impegno, coinvolgendoci nelle iniziative organizzate in occasione dei 30 anni di attività. Siamo stati, quindi, tra i protagonisti degli eventi organizzati in Emilia-Romagna, che si sono tenuti a

Parma e Imola e saremo presenti come sponsor attivo anche nella mostra che verrà allestita a Milano in Piazza Duomo, l'ultima settimana di settembre, per raccontare questi primi tre decenni del Banco".

La mission del Banco Alimentare è molto semplice: "dare da mangiare agli affamati", come si legge sul loro sito. L'organizzazione è formata da una rete di 21 Banchi Alimentari regionali riuniti sotto il coordinamento di una Fonda-

zione nazionale. Nel 2018 Il Banco ha distribuito in tutta Italia 90.411 tonnellate di cibo attraverso le 7.569 strutture caritative convenzionate, per un totale di 1.506.332 persone aiutate. Il lavoro del Banco consiste quindi nel recuperare e raccogliere il cibo in eccesso, che altrimenti andrebbe sprecato, e donarlo alle persone in difficoltà.

Ci sono tante modalità per essere al fianco del Banco Alimentare. Maggiori informazioni su www.bancoalimentare.it. (i.f.)



Alcuni momenti degli eventi organizzati a Parma e Imola in occasione del trentennale del Banco Alimentare. Nella foto in alto a sinistra tutti i rappresentanti delle imprese premiate a Parma il 17 giugno scorso, tra i quali Giovanni Bettini, presidente Clai (il quarto da sinistra). Nella foto sopra il presidente del Banco Alimentare Emilia Romagna Stefano Dalmonte (al centro), consegna l'attestato di "Amici del Banco" a Gianfranco Delfini, direttore marketing Clai e ai Brand Ambassador Clai, durante l'evento che si è svolto a Imola il 18 giugno

clai

OFFERTA VALIDA
PER TUTTO SETTEMBRE

PROSCIUTTO
CRUDO
DI PARMA
MAESTRI
SALUMIERI

€10,90 kg.

macellerie del contadino

www.macelleriedelcontadino.it

I Prosciutti di Parma
Maestri Salumieri CLAI

sono realizzati selezionando le migliori
cosce di suini nati ed allevati in Italia,
preparati con passione ad uno ad uno
dai nostri Maestri Salumieri.

IMOLA Centro Storico, **IMOLA** Q.re Pedagna, **SASSO MORELLI**, **CASTEL SAN PIETRO TERME**, **BORGO TOSSIGNANO**, **FAENZA**, **RIOLO TERME**

CRITICITÀ

Cimice asiatica, gli agricoltori non possono più aspettare

Davide Vernocchi (Alleanza cooperative agroalimentari): “C’è un ritardo imbarazzante da parte delle Istituzioni nel trovare soluzioni a questa emergenza”

Un'estate nera per la frutticoltura dell'Emilia-Romagna (e di altre regioni del nord Italia come Piemonte, Veneto e Friuli Venezia Giulia). Colpa dei danni ingenti causati dalla cimice asiatica e da malattie fungine fuori controllo e molto aggressive. “L'agricoltura è alle prese con questioni fitosanitarie connesse ai cambiamenti climatici che mettono a rischio la competitività di intere filiere produttive, provocando perdite enormi di raccolto”, spiega Davide Vernocchi, coordinatore ortofrutticolo Alleanza Cooperative Agroalimentari. A maggio le piogge intense e le temperature basse hanno scatenato malattie fungine e attacchi della cimice: molti di questi danni non sono assicurabili e per le aziende il crollo dei redditi è pari al 50%.

Dopo aver attaccato le drupacee e le mele, la cimice asiatica, che è in grado di resistere agli antagonisti naturali e agli antiparassitari più diffusi, ha poi colpito anche gli alberi di pere. Dinanzi ad una situazione così grave, il 5 agosto il presidente di Alleanza cooperative agroalimentari Giorgio Mercuri ha scritto al Ministro delle politiche agricole Centinaio per richiedere un tavolo urgente di crisi allargato anche agli altri Ministeri competenti (Salute, Ambiente) e alle Regioni coinvolte, per valutare ogni possibile iniziativa e lo stanziamento di risorse straordinarie da attivare per dare risposta ai produttori agricoli coinvolti dall'emergenza. Nella missiva l'Alleanza ha chiesto “l'individuazione di interventi rapidi di sostegno ai produttori colpiti e

la definizione di nuovi urgenti strumenti per contrastare la diffusione della cimice asiatica sull'intero territorio nazionale, accelerando anche l'introduzione dell'unico vero antagonista della cimice, ossia la vespa samurai”.

Nel giro di 72 ore è arrivata la risposta del Ministro Centinaio che ha annunciato con un comunicato stampa datato 8 agosto la sua intenzione di “convocare al più presto il tavolo interministeriale di crisi con le associazioni di categoria e le Regioni per affrontare definitivamente la questione della cimice asiatica”.

Il mese volge al termine e, alla data in cui andiamo in stampa, in una situazione politica paralizzata dall'improvvisa crisi di governo, l'annuncio del Ministro è rimasto lettera morta. “C’è un ritardo im-

barazzante, al momento è tutto fermo e non è partita alcuna convocazione”, spiega Vernocchi. Mentre il 28 agosto si è svolta una riunione in Regione dall'Assessore all'agricoltura Simona Caselli per fare il punto sui danni.

Alina Fiordellisi

Molti dei danni prodotti dalle malattie fungine e dalla cimice asiatica non sono assicurabili e per le aziende il crollo dei redditi è pari al 50%

AGRISOL

L'acqua, un bene essenziale da rispettare e gestire al meglio

Il concetto di “filiera idrica” come modello da applicare a una risorsa fondamentale per la vita di uomini e piante

L'uso dell'acqua in agricoltura è un tema fondamentale, su cui il presidente di Agrisol, Giampiero Reggidori, propone un'ampia riflessione: “Abbiamo già analizzato gli aspetti tecnici della vicenda (si veda il numero di maggio di In Piazza, p. 15 ndr), ma occorre aggiungere qualche considerazione. Molti accusano l'agricoltura di consumare, o peggio sprecare, grandi quantità di acqua, determinando anche scompensi al territorio e alla sua orografia. Questo pensiero è figlio di una scarsa conoscenza del tema, perché l'acqua usata a fini irrigui è una componente naturale del ciclo di una pianta e di un agrosistema. Dalla fonte e attraverso il suolo l'acqua nutre le piante e ne permette il ciclo di vita per poi ritornare al suolo tramite foglie, legno, radici, frutti”. Non infinita ma preziosissima, l'acqua è una risorsa indispensabile al mantenimento dell'ecosistema e questo vale special-



mente per le aree collinari. “In collina e in montagna l'apporto di agricoltura, silvicoltura e zootecnica sostenibili è di grande aiuto per opporsi ai fenomeni disgregativi di natura geologico-ambientale - precisa Reggidori -. I comportamenti virtuosi di

una gestione idrica razionale, sia per qualità che quantità, vanno quindi a impattare in modo positivo sul territorio. È compito del settore agricolo, che storicamente ha faticato a reagire con la dovuta prontezza ai cambiamenti, quello di recepire le politi-

che ambientali moderne e metterle in atto correttamente”.

Una possibile soluzione è l'adozione del concetto di ‘filiera dell'acqua di tipo sostenibile’. “È un modello che va a impattare ognuna delle fasi della gestione idrica per scopi irrigui - spiega il presidente -, dalla sorgente fino alla raccolta dei frutti. Per ogni fase valutiamo le scelte migliori, compatibili con gli obiettivi già indicati: uso della risorsa in quantitativi strettamente correlati ai bisogni della coltura; metodi di irrigazione efficienti ed efficaci con il minor consumo possibile; definizione di volumi e tempi di reintegrazione correlati alle conoscenze di suolo, pianta e frutto; sfruttamento di tutti i mezzi scientifici, tecnici e strumentali utili; uso della fertirrigazione per aumentare l'efficienza dei fertilizzanti e il loro consumo essenziale; controllo e recupero di eventuali eccessi idrici”.

Anche a monte dell'uso irriguo, il modello della filiera idrica trova un ulteriore perfezionamento. “Occorre un'adeguata predisposizione della rete di adduzione ai campi agricoli e alle città - conclude Reggidori - che preveda un piano di accumulo della risorsa nel periodo di maggior piovosità. Infine va integrato un attento controllo qualitativo per evitare inquinamenti ambientali, calo della sicurezza igienico/sanitaria e rischi di danni collaterali nelle pratiche agronomiche”. (m.g.)

 **CONSORZIO FAENTINO GAS TECNICI**

**ampia scelta ed esperienza a disposizione
di imprese e artigiani**

Gas tecnici

Saldatura

Antinfortunistica

Climatizzazione

Indirizzo: Via Morgagni, 8 - 48018 Faenza (RA)

Tel. 0546 620325

Fax. 0546 622039

E-mail: info@utentigastecnici.it



kia.com

Nuovo Kia Sportage. Da oggi anche ibrido.



SPORTAGE



The Power to Surprise

**Nuovo Kia Sportage Ibrido. Più efficiente,
più performante, più tecnologico che mai.**

L'attesa è finita, oggi puoi avere il fascino e la grinta di Sportage in versione ibrida. 2 o 4 ruote motrici, cambio automatico doppia frizione o manuale, lo stile inconfondibile di Sportage da oggi anche in versione diesel mild-hybrid.

Ti aspettiamo in Concessionaria e su kia.com

COMAC

Comac s.r.l.

Via E. Valzania, 57
47121 Forlì (FC)
Tel. 0543 61546

Via A. Ascari, 165
47521 Cesena (FC)
Tel. 0547 631528

Limitazioni garanzia*

*Garanzia 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, con chilometraggio illimitato per i primi 3 anni. Batteria HV (Alto Voltaggio): 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, per perdite di capacità al di sotto del 70% della capacità originaria della batteria. Escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batteria 12V (2 anni chilometraggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni / 100.000 km). Taxi o vetture destinate al noleggio con conducente (NCC): 7 anni o 150.000 km, quale che sia il limite raggiunto prima, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Condizioni valide su ogni vettura Kia venduta dalla Rete Ufficiale di Kia Motors nel territorio della UE. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie.

Consumo combinato (l/100km) da 4,2 a 7,4. Emissioni CO₂ (g/km) da 110 a 169. L'immagine è inserita a titolo indicativo di riferimento.

ECONOMIA CIRCOLARE

Bioplastica dai fanghi di depurazione, Caviro presenta B-Plas Demo

L'impianto, frutto della collaborazione con l'Università di Bologna, entrerà a breve in fase di test

Il modello di economia circolare promosso da Caviro si arricchisce di un nuovo step: nei giorni scorsi, attraverso la società Caviro Extra, il Gruppo ha infatti presentato il progetto sperimentale B-Plas Demo, il primo nel suo genere. L'impianto servirà a produrre Pha (poliidrossialcanoati), una plastica biologica e biodegradabile che sarà ricavata dalla corrente proveniente dal depuratore che tratta gli scarti della filiera agroalimentare.

Il progetto è guidato dall'Università degli Studi di Bologna e partecipato anche da Aiju, istituto tecnologico spagnolo per lo sviluppo dei giocattoli e dall'ungherese Pannon Pro Innovation, studio di consulenza ed innovazione in materia di climate change. I finanziamenti arrivano da Eit Climate-Kic, organizzazione che rappresenta 400 partner pubblici e privati di 25 nazioni con l'obiettivo di ridurre le emissioni di anidride carbonica. Nato nel 2010, Eit Climate-Kic in questi anni ha contribuito al finanziamento di oltre 3,4 miliardi di euro di progetti di innovazione tecnologica.

B-Plas Demo entrerà presto in funzione per la fase di test, in cui si raccoglieranno dati operativi sul processo. L'intento è di produrre Pha utilizzando il carbonio residuo contenuto nei fanghi derivanti da impianti di trattamento scarti organici, grazie a una serie di tecnologie semplici, affidabili e dal costo contenuto. "Questa speciale plastica biodegradabile può essere utilizzata per produrre imballaggi, articoli monouso, stampa 3D e molto altro - afferma Cristian Torri, ricercatore senior del Dipartimento di Chimica 'Giacomo Ciamician' dell'Università di Bologna -. Il vantaggio è che nonostante la bioplastica prodotta abbia un valore molto elevato, il costo di produzione è ridotto perché vengono usati materiali che normalmente le grandi industrie scarterebbero".

Questa nuova tecnologia consentirebbe di ottenere Pha a prezzi estremamente competitivi, generando dunque un prodotto di alta qualità a partire da scarti di lavorazione. Inoltre la bioplastica ot-



Faenza, stabilimento Caviro: presentazione del nuovo impianto sperimentale B-Plas

tenuta sarà compostabile e potrà dunque essere materia prima per nuovi svariati utilizzi.

Uno degli scenari tracciati è addirittura quello di produrre direttamente in casa oggetti in bioplastica: "Contando sull'appoggio del mondo dei costruttori e della tecnica stampa in 3D - conclude Torri - si potrebbe arrivare produrre materiale plastico a chilometro zero, direttamente in casa propria".

Dopo il recente impianto per la produzione di biometano a partire dai sottoprodotti agroindustriali, Caviro aggiunge anche B-Plas alle innovazioni in fatto di economia circolare: un concetto, questo, che trae origine dalle radici stesse dell'agricoltura, da quella saggezza contadina che imponeva di riutilizzare ogni risorsa e ridurre al minimo gli sprechi. Il tema della sostenibilità ambientale, infine, ritorna anche come uno degli ambiti di interesse della SA8000, la certificazione sulla Responsabilità Sociale appena ottenuta dal Gruppo, a ulteriore conferma di impegno e trasparenza nel supporto alla comunità e al territorio. (I.r.)

La bioplastica prodotta con il nuovo impianto sperimentale potrà essere utilizzata per produrre imballaggi, articoli monouso, stampa 3D e molto altro

Il progetto rappresenta un ulteriore tassello nell'innovativo percorso di economia circolare intrapreso dal Gruppo Caviro

SCONTO DEL 20%
FINO AL 30 SETTEMBRE



CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

TAVERNELLO BIANCO E ROSATO FRIZZANTE

PROSECCO ROMIO EXTRA DRY

PIGNOLETTO 68 CASTELLI MODENESI

LUGANA CENTO FILARI CESARI

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA TERRAGENS

ROSSO DI MONTALCINO CANTINA MONTALCINO

FAENZA via Convertite, 12 (angolo via Boaria) - 0546 629335
 FORLÌ via Due Ponti, 35 (angolo via Zampeschi) - 0543 775610
 SAVIGNANO SUL PANARO via Claudia, 559 - 059 796746

WWW.CAVIROTECA.IT



SNOOPY CASA: LA TUA CASA DI QUALITA' AL GIUSTO PREZZO

Ravenna - Via Pirano 26 | Faenza - P.zza Martiri della Libertà 17 (su appuntamento)
 Tel. 0544/423745 - cell. 335/1310058 | info@snoopycasa.it - www.snoopycasa.it

ALLOGGI DA ASSEGNARE IN PROPRIETA' CON POSSIBILITA' DI CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO

RUSSI ULTIME 2 UNITA': attico di grande dimensione con ampio terrazzo, pergolato e garage € 180.000 (al netto del contributo) o appartamento con 2 letto e giardino € 130.000 (al netto del contributo). Classe En. "B".

PORTO CORSINI: appartamento in complesso residenziale di pregio - soggiorno, 2 letto, bagno, ripostiglio, 2 posti auto, terrazza panoramica fronte porto canale € 200.000 (al netto del contributo). Classe en. "B".

SAN PANCAZIO (RUSSI): Ultima unità, posta al piano terra con ingresso indipendente, soggiorno con ang. cottura, ampio giardino, 3 letto € 155.000 (al netto del contributo). Classe En. "C".

COTIGNOLA (CENTRO STORICO): ultima unità, villetta ampie dimensioni in edificio di sole 4 unità, posta su due livelli con ingresso indipendente, 3 camere da letto, 2 bagni e garage € 210.000 al netto del bonus fiscale per ristrutturazione. Cl. En. "A".

ALLOGGI IN LOCAZIONE PERMANENTE / TERMINE

RAVENNA (VIA GROPIUS): disponibilità alloggi con 2 camere da letto, soggiorno con angolo cottura separato, 1 o 2 bagni, balcone e posto auto coperto. **CANONE € 485,00**

RAVENNA (VIA PIACENTINI): soggiorno ang. cottura, 2 letto, bagno, Balcone o giardino, posto auto coperto. **CANONE € 435,00**

RUSSI (SAN PANCAZIO): appartamento su due livelli con 2 camere da letto in palazzina di recentissima costruzione con riscaldamento a pavimento. **CANONE € 330,00**

FAENZA (VIA MEDAGLIE D'ORO): appartamento soggiorno con ang. Cottura, camere da letto, bagno, balcone e posto auto coperto. **CANONE € 430,00**

RAVENNA (VIA BUTRINTO): appartamenti di recente costruzione con soggiorno con angolo cottura 1 o 2 letto, posto auto, balcone o giardino. Canone a partire da € 315,00

PROSSIMA REALIZZAZIONE

13 UNITA' IMMOBILIARI A FAENZA (VIA G. BOSCHI)

POSSIBILITÀ DI CONTRIBUTO A FONDO PERDUTO



Chiamaci per conoscere le modalità di assegnazione degli alloggi. Planimetrie disponibili sul sito www.snoopycasa.it

FORMAZIONE PROFESSIONALE

Nasce in Romagna la prima Corporate Academy per il settore agricolo e agroindustriale

È promossa da Confcooperative Ravenna-Rimini e Irecoop Emilia-Romagna in collaborazione con Agrintesa, Caviro, Conserve Italia e Orogel

Confcooperative Ravenna-Rimini, con il supporto di Irecoop Emilia-Romagna, è al lavoro per costituire la prima "Corporate Academy di rete nella filiera agroindustriale" dell'Emilia-Romagna. La nuova scuola di formazione, ideata su impulso e grazie al sostegno di una rete di imprese composta da alcune tra le più importanti realtà nazionali del settore agroalimentare (Agrintesa, Caviro, Conserve Italia e Orogel), si occuperà del reclutamento e della professionalizzazione di personale da destinare alle imprese della rete.

La strada dell'innovazione

Quello agroalimentare è infatti un settore centrale per il nostro paese e, nei prossimi

5 anni, si prepara ad assumere circa 43mila addetti. Aziende internazionali e titolari di marchi che rappresentano il Made in Italy come quelle romagnole hanno un vero e proprio ruolo di impulso per il comparto e sono quindi tra le prime a rilevare un fabbisogno formativo particolare, orientato all'innovazione e alla ricerca. "C'è bisogno di ridurre il divario tra competenze reali del lavoratore di oggi e competenze richieste dalle aziende - sottolinea Simona Silvestrini, di Irecoop Emilia-Romagna -. Nel corso dei tavoli preparatori alla Corporate Academy è emerso, ad esempio, che a causa di questo *mismatch* circa un terzo delle assunzioni preventivate nei prossimi anni sono già di



Simona **Silvestrini** responsabile della sede di Ravenna di Irecoop Emilia Romagna, l'ente di formazione di Confcooperative

difficile reperimento".

I primi corsi gratuiti in partenza

All'interno del progetto di corporate academy nel settore Agrifood & Farming sono in partenza tre corsi gratuiti perché finanziati attraverso il Fondo Sociale Europeo e sono rivolti a persone non occupate, maggiorenni, residenti o domiciliate in regione Emilia-Romagna.

Il primo è un corso per Operatore Agroalimentare esperto di frigo-conservazione, un professionista in grado di gestire le diverse fasi del processo produttivo agro-alimentare, utilizzando macchine e strumenti propri degli specifici ambiti e cicli di lavorazione.

Al termine del percorso di 600 ore (di cui 240 di stage), verrà rilasciato un Certificato di Qualifica Professionale (ai sensi della Dgr 739/2013) di "Operatore agro-alimentare", un attestato del corso Formazione dei lavoratori rischio alto e il rilascio del patentino per frigorista (Fgas).

L'altro corso in partenza è quello per Tecnico di programmazione della produzione industriale, un professionista in grado di strutturare e monitorare un programma di produzione, definendo i fabbisogni di risorse e i relativi processi di approvvigionamento. Al termine del percorso di 500 ore (di cui 200 di stage), previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato un certificato di qualifica professionale (ai sensi della Dgr 739/2013) di "Tecnico di programmazione della produzione industriale" e attestati sulla Formazione dei lavoratori rischio alto; Formazione primo soccorso e Formazione addetto prevenzione incendi rischio medio. L'ultimo corso è per Operatore di vinificazione con competenze in viticoltura biologica e biodinamica, un professionista in grado di presidiare la trasformazione dell'uva in prodotti vinicoli. Al termine del percorso di 500 ore (di cui 200 di stage), previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciato un certificato di qualifica professionale di Operatore di vinificazione e l'attestato del corso Formazione lavoratori rischio alto.

Iscrizioni entro il 13 settembre a Elisa Nanni: nannie@irecoop.it, 0546 665523, www.irecoop.it.

Mabel Altini

ALTA FORMAZIONE

Tornerà anche per l'anno 2019/2020, a partire dal mese di novembre, "Altamente", la scuola di alta formazione per la classe dirigente cooperativa. Per questa sesta edizione, organizzata come sempre dall'ente Irecoop Emilia-Romagna sede di Ravenna-Rimini, il format tripartito e gli obiettivi rimangono gli stessi, forti di una formula ormai consolidata, ma vi sono alcune novità di rilievo. In primis un cambio di location: dopo tanti anni in provincia di Ravenna, la Scuola di Alta Formazione (il primo dei tre percorsi proposti) si sposta su Rimini. Nelle 40 ore di programmazione, si svilupperanno, tra gli altri, i macro-temi dell'impresa cooperativa e dello sviluppo individuale, per potenziare le capacità di leadership, facilitazione aziendale, governance e innovazione.

Cambia anche il secondo percorso, Altamente Specialist, composto in precedenza da vari seminari tecnici che ora diventano 16 ore di lezione incentrate su gestione e valutazione delle risorse umane: si parlerà, dunque, di diritto del lavoro e negoziazione,

change management, Hr fundamental, comunicazione interna, politiche retributive e sistema di incentivazione.

Riconfermata nelle sue 36 ore, infine, la Scuola per Amministratori di Cooperativa (nelle due sedi di Faenza e Rimini), specifica per comprendere al meglio e approfondire l'evoluzione di ruoli e responsabilità dirigenziali.

L'obiettivo generale di Altamente rimane quello di accompagnare amministratori e manager delle imprese cooperative a vincere le sfide professionali del settore, fornendo le competenze strategiche e analitiche necessarie a individuare nuove opportunità, risolvere problemi e aumentare l'impatto



positivo del proprio operato. Destinatari perfetti delle lezioni sono i dirigenti cooperativi, dai presidenti ai quadri, che desiderano migliorare il proprio profilo pro-

fessionale e accrescere esperienza e abilità necessarie a crescere insieme alla propria cooperativa di riferimento.

Per info www.irecoop.it. (m.g.)

Arriva la sesta edizione di Altamente

Sarà come sempre destinata alla classe dirigente cooperativa e affiancherà al format ormai consolidato alcune novità di rilievo

COLAS
pulizie locali

Via Romagnoli, 13 - Ravenna
Tel 0544 608111 - Fax 0544 608180
Email colaspl@cielat.ra.it
www.colaslocali.it

Servizi di pulizie civili
Servizi di pulizie sanitarie
Pulizie mense e cucine

Servizi maschere presso teatri
Ausilio scolastico
Igiene urbana e ambientale



APPUNTAMENTI

Confcooperative Ravenna-Rimini in assemblea

Il 20 settembre a Milano Marittima la prima assise ordinaria post-fusione dedicata al tema della sostenibilità

Venerdì 20 settembre dalle 15.45 il Centro Congressi di Milano Marittima (viale Jelenia Gora, 12) ospiterà l'assemblea annuale di Confcooperative Ravenna-Rimini, la prima dopo l'evento di costituzione della nuova unione territoriale.

L'evento, la cui data coincide con la Settimana europea della Mobilità Sostenibile, avrà come filo conduttore proprio il tema della sostenibilità (vedi box a fianco).

Il programma prevede alle 15.45 la registrazione dei partecipanti, alle 16 l'inizio dei lavori assembleari con i saluti delle istituzioni presenti e la relazione del presidente di Confcooperative Ravenna-Rimini Luca Bracci; prenderà poi la parola il direttore Andrea Pazzi che presenterà ai delegati la prima edizione del Bilancio di Sostenibilità dell'Unione territoriale, insieme ai numeri registrati nel 2018 dalla compagine; seguirà la tavola rotonda "Radicati nel territorio, proiettati sul mondo" alla quale parteciperanno il presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, la direttrice nazionale di Confcooperative Fabiola Di Loreto, il presidente di Caviro Carlo Dalmonte, il presidente di Promozione Alberghiera Antonio Carasso e il presidente del gruppo Loccioni Enrico Loccioni, moderati da Ilaria Visentini, giornalista de Il Sole 24 Ore.

Le conclusioni di questo pomeriggio di lavoro e approfondimento saranno a cura del presidente nazionale di Confcooperative Maurizio Gardini. (i.f.)

È tempo di muoversi... in armonia con l'ambiente

L'assemblea di Confcooperative Ravenna-Rimini coincide con la Settimana europea della mobilità sostenibile e per l'occasione l'Unione Territoriale partecipa all'iniziativa "È tempo di muoversi" promossa dalla Camera di Commercio e organizzata con il supporto di RicercAzione.

Nella giornata del 20 settembre, quindi, Confcooperative Ravenna-Rimini invita tutti i delegati e gli ospiti a recarsi all'assemblea scegliendo una modalità di trasporto sostenibile e attenta all'ambiente, a scattare una foto o girare un breve video (max 8 secondi) per documentare la scelta green e inviare il materiale alla mail tempodimuoversi@gmail.com, indicando nome, cognome e l'ente Confcooperative Ravenna-Rimini.

Va bene anche la condivisione dell'auto fra più persone, l'importante è non recarsi all'evento con l'auto a uso singolo.

In questo modo si parteciperà all'iniziativa della Camera di Commercio che realizzerà un video con il materiale visivo raccolto, per presentarlo all'evento finale del progetto. Per maggiori informazioni sull'iniziativa www.ra.camcom.gov.it. (i.f.)

continua da pagina 1

La mobilità, un diritto, in modo sostenibile, un dovere di tutti

di **Andrea Pazzi***

Questo è parte di un più articolato progetto di sostenibilità, denominato Apeiron - Ambiente pulito, esempi per le imprese della Romagna - per il quale la nostra Associazione ha ricevuto dalla Regione Emilia-Romagna il premio Innovatori responsabili 2018. Naturalmente, di per sé, il passaggio dal petrolio all'elettrico risolve nell'immediato solo alcuni problemi ambientali determinati dall'emissione di polveri sottili, CO2 e NOX a livello locale (ma per la pianura padana, in particolare, è già tanto) ed il processo deve necessariamente essere accompagnato dallo sviluppo delle produzioni di energia con fonti rinnovabili che presto ci consentiranno di liberarci, per molti usi domestici, da una rete di produzione distante e centralizzata a vantaggio di sistemi di produzione e di accumulo locali sempre più efficienti e a basso costo. Insomma, come già successo in altri campi (telefonia docet), quando la tecnologia inizia ad essere disponibile e richiesta su larga scala, il tempo corre veloce. Mobilità sostenibile è, però, molto altro. È impegno delle imprese fin dalla progettazione delle proprie attività. Un'attenzione alla quale stiamo stimolando le cooperative, devo dire con risultati soddisfacenti. Un'attenzione che dobbiamo far crescere in tutti noi a partire da quando usciamo di casa per recarci al lavoro. Avere mezzi pubblici e privati a disposizione a costi accessibili è un diritto ma saperci organizzare per muoverci in modo sempre più sostenibile è oggi un dovere, improrogabile, di tutti noi.

* *Direttore Confcooperative Ravenna-Rimini*

TERRITORIO

Il borgo di San Leo si rilancia con una cooperativa di comunità

Si chiama Fer-Menti ed è la prima cooperativa di comunità del territorio della Valmarecchia, costituita a San Leo a inizio agosto da una trentina di cittadini con il supporto di Confcooperative Ravenna-Rimini. Scopo della nuova impresa è quello di rivitalizzare la comunità di San Leo sviluppando attività commerciali, turistiche e di cura del territorio.

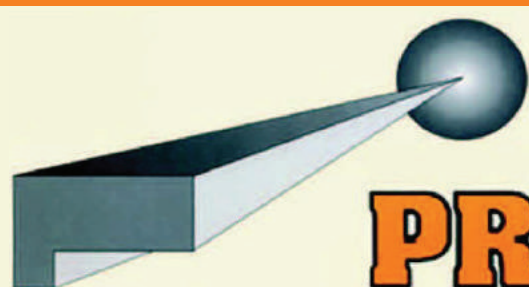
Fer-Menti, è il risultato di un percorso partecipativo iniziato lo scorso autunno e supportato da Confcooperative Ravenna-Rimini con l'aiuto operativo dell'associazione Figli del Mondo e dell'acceleratore di start-up Primo Miglio.

La scintilla che ha dato vita alla cooperativa è stata la chiusura del forno del paese avvenuta mesi fa. Un servizio importante

ma anche un luogo identitario che ha permesso di fare il primo passo verso il percorso della costituzione dell'impresa di comunità. Il proprietario del forno è stato, infatti, contattato e si è convinto a mettere a disposizione dell'iniziativa lo spazio e la sua esperienza. In questa prima fase operativa alcuni dei soci saranno coinvolti attivamente nella riapertura e nella gestione del forno, altri daranno supporto alla progettazione di nuovi servizi di rivitalizzazione del paese quali, ad esempio, promozione di servizi turistici, attività agricole, cura degli spazi del borgo, supporto all'amministrazione per il mantenimento di servizi essenziali. Confcooperative Ravenna-Rimini e l'associazione Figli del Mondo continueranno a seguire



la nuova cooperativa anche nei prossimi mesi in veste di consulenti e di facilitatori di impresa per continuare a dare impulso e sostegno allo sviluppo di questa importante realtà. Al buon esito del progetto hanno contribuito anche Aiccon e Riviera Banca. (l.r.)



PROMETAL Srl
www.prometalravenna.it

- Sabbatura e verniciatura edile e industriale
- Sabbatura di facciate a vista, soffitti e travi con trattamento protettivo
- Sabbatura di strutture metalliche
- Verniciatura e Imbiancatura
- Rivestimenti ignifughi
- Anticorrosione

**Via Romea Vecchia 107
48100 Ravenna (Ra)
Tel. 0544 524166
Cell. 335 1252824
Fax 0544 474614
info@prometalravenna.it
Siamo presenti in tutta Italia**

**Sopralluoghi,
preventivi e
consulenza tecnica
gratuita**

NOVITÀ

Cofra allarga gli orizzonti e punta a portare i suoi servizi in campo di grande distribuzione anche nell'area della bassa Romagna: dal 2 settembre, infatti, il noto supermercato 3C a marchio Conad presente nel piazzale di Punta Frattina di Conselice, è entrato a far parte del Gruppo Cofra.

“Il percorso di crescita intrapreso dalla nostra cooperativa continua - rimarca Celso Reali, presidente Gruppo Cofra (nella foto a destra) -. Un percorso controcorrente se pensiamo all'andamento dei mercati e alla crisi dei consumi che interessa un po' tutti i comparti della grande distribuzione. La nostra qualità, il clima di familiarità che si respira nei nostri negozi, la professionalità e la forza che deriva da un marchio importante come Conad, ci hanno permesso di arrivare fino a qui, realizzando nel giro di pochi anni acquisizioni importanti, restyling e ampliamenti dei nostri punti vendita”.

L'area di Conselice rappresenta un nuovo territorio, dove non siete ancora molto conosciuti, vi preoccupa questo aspetto?

“Il negozio 3C è un punto di riferimento per la città, la cooperativa omonima aveva già un buon numero di soci e di recente aveva apportato importanti migliorie strutturali e di organizzazione del servizio, tutti punti a nostro favore. Adesso dovremo lavorare sul legame di fiducia con soci e clienti e soprattutto per creare una base sociale solida e ampia”.

Cosa succederà ai lavoratori già impiegati nel supermercato?

“I lavoratori, 18 in tutto, sono stati tutti

Cofra si allarga nel lughese con l'acquisizione del supermercato 3C di Conselice

Dal 2 settembre il punto vendita è entrato a far parte del Gruppo cooperativo con sede a Faenza e ben 12 negozi negozi sul territorio



mantenuti e sono entrati a far parte del nostro organico. Abbiamo a disposizione una bella squadra, già conosciuta sul territorio e che garantirà la continuità necessaria a chi abitualmente sceglie il supermercato per la spesa quotidiana”.

Avete in programma dei lavori di ampliamento o ristrutturazione?

“Come dicevo il negozio è stato già oggetto di recente di alcuni lavori che ne hanno migliorato la fruibilità e l'aspetto. Abbiamo però in programma di avviare

un restyling che interesserà un po' tutta la struttura, ma che si concentrerà in particolare modo sul potenziamento delle luci, sull'ingresso, e sul rifacimento del punto dedicato ai soci”.

Ilaria Florio

ANIMALI

Al Pet Store del centro commerciale Le Cicogne arriva il servizio di lavaggio cucce

Si chiama “Pulito a quattro zampe” ed è il nuovo servizio messo a disposizione dei clienti del Pet Store del centro commerciale Le Cicogne, a Faenza in via Galilei 2.

Il nuovo servizio consiste nella possibilità di portare la cuccia sporca del proprio amico a quattro zampe e ritirarla pulita e sanificata la volta successiva. Si può scegliere tra due opzioni di lavaggio, con o senza la sanificazione con Proxinet, un presidio medico chirurgico che disinfetta purifica i tessuti.

Il nuovo servizio del Pet Store è realizzato in collaborazione con la lavanderia 1 Ora Lastor sempre del centro commerciale Le Cicogne.



RUSSI

fira di SettDulur

11-16 settembre 2019

ufficio cultura e turismo - centro culturale - via cavour 21
tel. +39 0544 587 641 - 642 cultura@comune.russi.ra.it
f Fira di Sett Dulur - Ufficio Cultura @firadisettdulur
www.comune.russi.ra.it • www.firadisettdulur.net



**CONTEST FOTOGRAFICO
FOTOGRAFA LA FIRA E
VINCI IL TEATRO**

#contestfira2019

regolamento: www.firadisettdulur.net/regolamento-contest

contestfira@gmail.com

seguici su f alla pagina
Fira di Sett Dulur - Ufficio Cultura

mercoledì 11 settembre

vie del centro storico - ore 20.30
**LA BANDA CITTÀ DI RUSSI APRE LA FIRA
SFILATA DELLE ASSOCIAZIONI**

piazza farini - ore 21.15

**LA FIRA SI VESTE
moda e spettacolo**

giovedì 12 settembre

piazza farini - ore 21.00
**TOMBOLA IN PIAZZA
intrattenimento di 05 quarto atto**

venerdì 13 settembre

piazza farini - ore 20.30
BONAVERI LIVE QUARTET

sabato 14 settembre

piazza farini - ore 20.30
18° RADUNO DELLE FRUSTE

domenica 15 settembre

teatro comunale, via cavour - ore 10.00
**ARTORAN A ROSS
incontro con i russiani lontani
premio un amico per russi**

piazza farini - ore 16.30 e 21.00

**ORCHESTRA SPETTACOLO
FRANK DAVID**

piazza farini - ore 23.00

**SPETTACOLO
PIROTECNICO**

lunedì 16 settembre

piazza farini - ore 17.00 e 20.30
PATRIZIA CECCARELLI BAND

piazza farini - ore 22.30

**GRAN FINALE
PIROTECNICO**

11/16 settembre

**ECCEZIONALE LUNA PARK
STAND GASTRONOMICI
con caplet e bël e cöt**

11/12 settembre

corso farini
**SCARABÒCC PAR LA STRÉ
giochi e fantasie in corso**

12/16 settembre

parco la malfa
**INGEGNOSAMENTE CREATIVO...
giardino della rocca t. melandri
ROCKA'n'MORE**

13/16 settembre

corso farini
CORSO IN FIORE

14/16 settembre

**GRANDE MERCATO AMBULANTE
vicolo farini
TREPPINFIRA cantastorie e dintorni...**

ASSISTENZA

Come trovare una badante professionista rapidamente e senza preoccuparsi della burocrazia

Il consorzio Solco, tramite la Bottega dei Servizi, supporta il welfare delle famiglie

La Bottega dei Servizi, progetto di welfare per le famiglie che fa capo al consorzio Solco di Ravenna, è in grado di mettere a disposizione di chiunque, in tempi rapidi e con garanzia di professionalità e massima sicurezza, personale qualificato nel campo del badantato, dell'assistenza socio-sanitaria, delle pulizie ordinarie e straordinarie.

La testimonianza:

“Devo dire che il servizio è stato davvero soddisfacente e non abbiamo dovuto occuparci di alcuna questione di origine amministrativa”

Nel campo del badantato, in particolare, la Bottega dei Servizi si appoggia all'agenzia per il lavoro Cooperjob che fornisce il supporto necessario per la selezione del personale più adatto alle richieste del cliente: “Abbiamo avuto bisogno quando mio suocero ha subito un infortunio al ginocchio e ci occorreva supporto in casa durante la fase di riabilitazione - testimonia Massimo Amaducci che nelle scorse settimane si è rivolto alla Bottega dei Servizi -. In pochi giorni ci hanno risolto il problema e abbiamo avuto l'aiuto, ventiquattrore su ventiquattrore per due mesi, di una signora di origini rumene e residente in Italia da tanto tempo con la famiglia. Devo dire che il servizio è stato davvero soddisfacente e non abbiamo dovuto occuparci di alcuna questione di origine amministrativa per-

ché hanno pensato a tutto loro e noi abbiamo ricevuto solo la fattura da pagare”.

È possibile, inoltre, rivolgersi alla Bottega dei Servizi quando si hanno necessità di assistenza alla persona o alla casa più specifiche e, in questo caso, è il personale delle cooperative associate al Consorzio Solco a fornire il supporto alle famiglie. Tra i servizi proposti ci sono: il supporto di Operatori socio-sanitari (Oss) a domicilio per persone non autosufficienti per attività di igiene quotidiana, deambulazione, alzata e messa a letto, ecc; collaboratori domestici (colf) affidabili e con esperienza per dare supporto nella gestione della casa in maniera continuativa o occasionale; addetti alle pulizie ordinarie e straordinarie della casa e giardinieri pronti a prendersi cura degli spazi verdi, personale a disposizione di chi ha bisogno o voglia di dedicare più tempo alla famiglia e ai propri hobby, invece che occuparsi delle faccende domestiche; infine, pasti a domicilio, un servizio rivolto a tutte le persone che per vari motivi desiderano ricevere direttamente a casa un pasto pronto.

Per informazioni 0544 271321 / bottegadeiservizi@solcoravenna.it. (m.a.)

Gli altri servizi: Operatori socio-sanitari a domicilio per persone non autosufficienti, collaboratori domestici, addetti alle pulizie ordinarie e straordinarie, pasti pronti a domicilio



EUROPA E DIRITTI UMANI

Il Comune di Ravenna promuove un bando per giovani volontari

L'assessorato alle Politiche europee e Cooperazione internazionale del Comune di Ravenna ha promosso un bando per la selezione di 20/25 giovani interessati a svolgere volontariato nell'ambito dei progetti su cittadinanza europea e diritti umani. Il bando scade il 30 settembre 2019 e le attività si svolgeranno da ottobre a dicembre.

I volontari che verranno selezionati opereranno nell'ambito di tre team di EuRoPe 2019: il primo è quello definito degli Ambasciatori della Cittadinanza Europea (Ace), che si occuperà della progettazione e conduzione di 10 laboratori di educazione alla cittadinanza europea, in particolare rivolti a ragazzi di età compresa tra i 10 e i 18 anni; il secondo relativo alla Redazione EuRoPe Narratori dell'Europa supporterà la progettazione e la gestione di una campagna di comunicazione web (social e radio) in logica di ponte inter-generazionale e produzione di docu-film sui muri d'Europa; il terzo relativo a Il mondo intorno - Laboratorio di diritti si occuperà di un

percorso di educazione alla pace rivolto a ragazzi di età compresa tra i 10 e i 14 anni in ambito scolastico. Quest'ultimo è sostenuto dalla Regione Emilia-Romagna e realizzato in partenariato con il Campus di Ravenna dell'Università di Bologna - Dipartimento di beni culturali, la Fondazione Flaminia e Amnesty International.

Possono partecipare le giovani e i giovani di ogni nazionalità tra i 18 e i 29 anni, che non abbiano in corso con il Comune di Ravenna e gli enti partner rapporti di lavoro o di collaborazione retribuita a qualsiasi titolo, ovvero che abbiano avuto tali rapporti nell'anno precedente di durata superiore a tre mesi; siano residenti o domiciliati, anche temporaneamente, nel territorio di Ravenna e provincia.

La partecipazione al progetto verrà riconosciuta come credito formativo dal Dipartimento beni culturali dell'Università di Bologna per gli studenti del corso di laurea I-Contact e di altri corsi di laurea del Campus di Ravenna.



MAZZONI

A CASSANIGO



Ristorante e Banqueting

Location con parco per matrimoni, eventi ed ogni ricorrenza.

Il ristorante da più di 50 anni propone la mitica ricetta della faraona alla brace di legna alla Mazzoni la ricetta più copiata della Romagna




Via Barbiana 20, Cotignola Ra 48033 · tel. 0545.78332 cell. 373.7666553 · anticomazzoni@gmail.com · chiuso martedì
fb Ristorante pizzeria Mazzoni a Cassanigo

FAENZA

La Fondazione Dalle Fabbriche sceglie l'Europa per formare i giovani del territorio

Grazie alla collaborazione di Educazione all'Europa di Ravenna e al sostegno di Bcc ravennate forlivese e imolese e RomagnaBanca



Sono 174 i giovani, tra studenti delle classi IV e neodiplomati provenienti dalle scuole superiori dei distretti scolastici di Ravenna, Rimini e circondario imolese, che a partire da maggio di quest'anno, e avvicinandosi durante tutta l'estate, si sono formati in Europa con i progetti di mobilità educativa che la Fondazione Dalle Fabbriche di Faenza ed il Centro Educazione all'Europa di Ravenna hanno realizzato, come promotori di azioni targate "Erasmus Plus", il Programma finanziato dall'Unione Europea a favore della mobilità formativa e lavorativa dei giovani, attraverso la permanenza di 5 settimane all'estero.

Ad un corso di consolidamento linguistico svolto nel paese ospitante, scelto tra Francia, Germania, Irlanda, Regno Unito, Malta e Spagna ha fatto seguito, in relazione al profilo di studi, un tirocinio a tempo pieno in imprese europee o presso laboratori universitari di ricerca, mentre 90 studenti sono stati impegnati nello sviluppo di progetti d'impresa finalizzati all'avvicinamento alle professioni dell'Industria culturale e creativa, al marketing culturale, alla comunicazione digitale.

Dietro a questi importanti numeri c'è un'altrettanta significativa e attenta progettualità formativa confluita nei due progetti M.Y. Europe (Moving Youth Round Europe), della Fondazione Dalle Fabbriche e Io Penso Europeo del Centro Educazione all'Europa di Ravenna, che anche per il 2019 continua questa offerta formativa in mobilità europea. La BCC ravennate forlivese e imolese insieme a RomagnaBanca, Credito Cooperativo

dell'area riminese, partner territoriali della Fondazione rispettivamente per i due macro-territori coinvolti, co-finanziano gli aspetti organizzativi e il piano di comunicazione di M.Y. Europe.

Un'azione di ampio respiro resa possibile dall'animazione di una rete territoriale e dal lavoro di un team motivato e professionale dei docenti delle scuole partner: gli Istituti Ginanni di Ravenna, Bucci, Oriani e Persolino-Strocchi di Faenza, il Polo Tecnico - Professionale di Lugo, lo Scarabelli-Ghini di Imola, l'Einaudi-Molari di Santarcangelo di Romagna, il Belluzzi-Leonardo Da Vinci di Rimini e il Savioli di Riccione, i Licei Dante Alighieri, A.Oriani, e Nervi-Severini di Ravenna, Ricci Curbastro di Lugo e Ballardini-Torricelli di Faenza.

"L'innovazione sociale nella cultura mutualistica della Fondazione Dalle Fabbriche - ha dichiarato il presidente Edo Miserochi - guarda ai giovani come risorsa da valorizzare e sostenere, anche per la crescita del nostro territorio e rivolgersi all'Europa vuol dire investire nel futuro dei giovani e in quello delle nostre comunità, che si attendono da questi giovani una spinta per progetti di economia più sostenibile. Per questo abbiamo detto loro: Europa, andata e ritorno!"

"La mobilità è realizzata in contesti di qualità garantiti dall'assistenza tecnica e dal network europeo messo in rete" ha affermato Carmen Olanda direttrice del Centro Educazione all'Europa, tra i pochi titolari in Italia della Carta di Qualità Erasmus Vet Mobility, un'importante certificazione riconosciuta dall'Unione Europea.



ASSICOFRA

a s s i c u r a z i o n i

Nuove forme d'investimento...
...rilassati...
al resto pensiamo noi.

FAENZA
Zona Industriale - Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Porta Fiorentina, 3

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

MODIGLIANA
Via Don Giovanni Verità, 3

www.assicofra.it

GRUPPO
COFRA

Il Cerchio Digitale per ottenere un nuovo sorriso in una sola seduta

Cos'è il Cerchio Digitale

La Clinica Dentale con sede a Ravenna, Faenza, Cesena ha completato la sua organizzazione con la nascita di **Laboratorio Dentale Santa Teresa**. La disponibilità di un laboratorio odontotecnico dedicato ha consentito alle cliniche del gruppo di poter controllare direttamente i processi di produzione dei manufatti protesici e la qualità dei materiali impiegati potendo fornire al paziente una **garanzia pluriennale**.

Tutti i software e le attrezzature dialogano fra di loro in un sistema **unico: il Cerchio Digitale**. Questo flusso digitale ha lo scopo di produrre la **mascherina chirurgica personalizzata** (chiamata Pilot 3D) e i **denti su misura** giorni prima della seduta di impianto-protesi.

Ne consegue che nel caso in cui sia clinicamente possibile posizionare i denti fissi sugli impianti dentali nella stessa seduta dell'intervento il paziente ottiene subito il suo nuovo sorriso "Immediate Smile" attraverso una procedura denominata "carico immediato".

Nel caso in cui non sia clinicamente possibile, il paziente viene sottoposto ad un intervento di implantologia con l'uso di **Pilot 3D** che garantisce mininvasività e sicurezza della procedura. Non dovrà quindi più prendere impronte e potrà evitare quel fastidioso "masticone" che viene messo in bocca per produrre i denti, perché la telecamera intraorale fornisce tutte le informazioni per produrre i denti su misura. Il flusso digitale in questo fornisce il confort di non dover prendere impronte tradizionali.

I vantaggi

- **Diagnosi precisa** della zona di intervento: viene eseguita al paziente una **Tac Cone Beam** (consente acquisire la struttura ossea della bocca) e una **scansione** con una telecamera intraorale (consente di acquisire i denti e le strutture mucogengivali) per ricostruire in 3D la bocca del paziente ed effettuare una diagnosi precisa.
- **Studio sul modello in 3D e predicibilità del risultato:** l'implantologo può **studiare** la bocca del paziente e simulare **virtualmente** il posizionamento degli impianti e dei denti. Ha a sua disposizione il modello virtuale della bocca del paziente per tutto il tempo prima del giorno dell'intervento ed è in grado di simulare la posi-



zione degli impianti nel sito migliore.

- **Velocità e precisione di esecuzione:** l'intervento viene eseguito con maggiore fluidità perché l'implantologo ha potuto studiare bene la bocca del paziente e con l'uso di **PILOT 3D** posiziona in modo preciso gli impianti dentali proprio dove aveva deciso di metterli.
- **Sicurezza:** lo studio del caso su modello virtuale consente al chirurgo di posizionare gli impianti a distanza di sicurezza da strutture adiacenti da evitare (nervi, arterie ecc). Inoltre **Pilot 3D** consente il controllo della profondità grazie ad un meccanismo di STOP.
- **Minor tempo** di ripresa post-operatorio: l'uso di **Pilot 3D** consente all'implantologo di inserire l'impianto attraverso un piccolo foro anziché un'incisione più ampia che è causa del gonfiore e del dolore post-operatorio, con un conseguente minore uso di antinfiammatori. La riduzione al minimo dei disagi postoperatori consente nella maggior parte dei casi di tornare ad una vita sociale il giorno dopo.
- **Risultati protesici eccellenti:** la possibilità di studiare la posizione ideale degli impianti rispetto

alla posizione dei denti nel modello virtuale 3D porta ad una semplificazione delle procedure e ad evitare i compromessi tipici del ciclo tradizionale. Il digitale consente di "previsualizzare" il risultato ottimizzandolo al massimo.

Quanto costa?

I costi per un impianto dentale comprensivo di intervento di implantologia con vite in titanio, moncone protesico e dente definitivo in materiale "metal free" costa 1.350 euro.

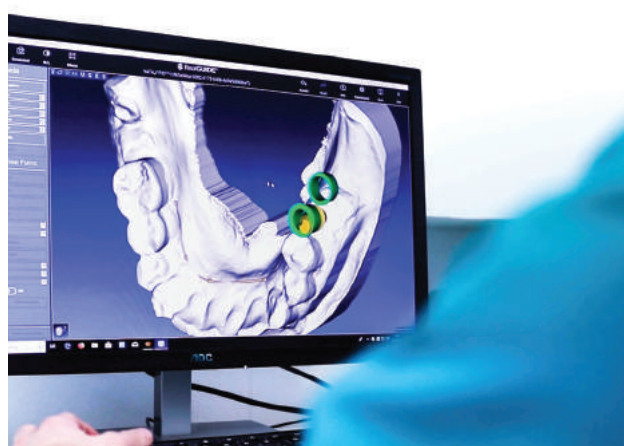
Lavoro di team

Il Cerchio Digitale coinvolge un intero team costituito da protesista, implantologo e odontotecnici del Laboratorio Dentale Santa Teresa. Il Cerchio Digitale consente una comunicazione ottimale all'interno del team, ad esempio, tramite la condivisione dei casi tra tutti i membri del team attraverso il cloud. Alla fine, il risultato è ottimale per tutti, specialmente per il paziente che ottiene una soluzione estetica di lunga durata, che può essere visualizzata fin dall'inizio del processo.

Controindicazioni

Non ci sono controindicazioni alla tecnologia digitale, restano le controindicazioni all'implantologia in generale. Le principali cause di fallimento implantare sono il fumo di sigarette, il diabete mellito non controllato e la scarsa cura della igiene orale. La malattia parodontale (la piorrea) va attentamente curata prima di eseguire interventi di implantologia. L'assunzione di una particolare categoria di farmaci per la cura della osteoporosi costituiscono una controindicazione significativa all'intervento di implantologia. L'età infine non rappresenta un limite.

Direttori sanitari: dott. Fabio Fusconi, per la sede di Ravenna, dott. Aroldo Zoli, per la sede di Cesena e dott.ssa Cristiana Manco, per la sede di Faenza.




CLINICA DENTALE
SANTA TERESA

Chiamaci per maggiori informazioni!

RAVENNA • FAENZA • CESENA

Numero Verde Gratuito
800-557798

clinicadentalesantateresa.it 

SEI UN CLIENTE UNISALUTE?

DA NOI

**CONVENZIONE
DIRETTA**

UniSalute
SPECIALISTI NELL'ASSICURAZIONE SALUTE



**TARIFFA
VISITA E IGIENE DENTALE
50 EURO ***

LA TARIFFA COMPRENDE:

contatta unisalute per verificare la tua copertura assicurativa e il dettaglio delle prestazioni contenute in questa tariffa

* 50 € spesa massima. La copertura dipende dalla polizza stipulata con UNISALUTE

Messaggio pubblicitario ai sensi del combinato disposto di cui all'art 2 D.L. 223/2006 e art. 1 comma 525 L 145/2018

moreno



ALFA ROMEO STELVIO
2.2-T Business 180 CV
Auto
07/2017
km 49.182
DIESEL
colore GRIGIO
€. 32.890

SUPER OFFERTA



VOLKSWAGEN T-ROC
1.6 TDI 115 CV Style
06/2019
km 0
DIESEL
colore BLU
€. 25.200

OFFERTA KMO



SUZUKI VITARA
1.0 boosterjet GLE 4WD
Allgrip
09/2019
km 0
BENZINA
colore AZZURRO
€. 18.980

VETTURA 4WD



VOLKSWAGEN MAGGIOLINO
2.0 TDI BM 110 CV
Design Cabrio
04/2017
km 51.750
DIESEL
colore ROSSO
€. 21.890

CABRIO



FIAT PANDA
1.2 Lounge 69 CV
07/2017
km 28.232
BENZINA
colore BLU
€. 8.190

OCCASIONE



CHRYSLER VOYAGER
2.5 CRD LX Leather
07/2006
km 114.164
DIESEL
colore NERO
€. 5.890

VETTURA 7 POSTI



FIAT 500L
living 0.9 Twinair 80 CV
T natural power Lounge
01/2014
km 107.927
BENZINA/METANO
colore ARGENTO
€. 10.900

OCCASIONE METANO



OPEL MERIVA
1.4t 120 CV Elective
Gpl-tech
06/2012
km 62.145
BENZINA/GPL
colore GRIGIO SCURO
€. 9.900

OFFERTA BIFUEL

moreno

Faenza (RA) - via Celle, 1 (angolo via Emilia Ponente) - t. 0546.620917
Cesena (FC) - via Ravennate, 1320 - t. 0547.632692
Cesena (FC) - via Pisa, 21 - t. 0547.632709

www.moreno.it



Jeep



LEXUS



amo₀₂₄

CPDA-CONAD BAGNACAVALLO

Dalla casa alla vacanza, passando per una cucina nuova... tutti i premi in palio per i 60 anni di Cia-Conad

Parte il concorso a premi della cooperativa di dettaglianti più importante dell'Italia del Nord-Est. Anche i negozi di bagnacavallesi partecipano all'iniziativa

Ammonta a 443mila euro il valore complessivo del montepremi stanziato per il concorso a premi "Insieme da 60 anni" lanciato da Conad e che coinvolgerà anche i punti vendita di Bagnacavallo Conad-Cobar di via Fossa e Conad Superstore di via Albergone.

"Il concorso, che durerà dal 12 settembre al 10 novembre - spiega Raffaele Godini, presidente Cpda Bagnacavallo -, prevede come speciale superpremio finale un buono per l'acquisto di una casa (valore fino a 200mila euro). Previsti premi importanti anche per il secondo, terzo e quarto classificato, che potranno invece godere di un voucher per una vacanza. Il primo dicembre 2019, in occasione della festa finale in programma per il sessantesimo di Conad verranno assegnati i codici vincenti. Questa iniziativa nasce per celebrare questa importante ricorrenza insieme ai tanti clienti che scelgono Conad per la spesa di tutti i giorni. Un progetto che vuole premiare la fiducia che i nostri clienti ripongono nei nostri negozi".

Ma le sorprese previste dal concorso non sono ancora finite: oltre ai 4 premi speciali, infatti, sono in palio ben 60 cucine Ikea che verranno estratte ogni settimana di durata del concorso.

Possono partecipare all'iniziativa tutti i clienti che effettueranno, nel periodo di durata del concorso, una spesa di almeno 20 euro (al netto di sconti e di altri specifici prodotti indicati nel regolamento). Al momento del pagamento, insieme allo scontrino verrà rilasciato un coupon con il quale poter partecipare alle estrazioni. Per i clienti possessori di Carta Insieme e Conad Card sono previste, inoltre, ulteriori possibilità di vincita e di premi in palio. Una copia completa del regolamento è disponibile presso il box ufficio dei due punti vendita bagnacavallesi, oppure sul sito dedicato all'iniziativa lacasadeisogni.conad.it.



Il concorso è dedicato a tutti i clienti che effettuano una spesa di almeno 20 euro dal 12 settembre al 10 novembre 2019

"Questa iniziativa, unica nel suo genere, va a sommarsi alle già numerose organizzate da Cia-Conad per i clienti dei propri supermercati in occasione dei 60 anni di attività - aggiunge Godini -. Un modo in più per onorare la storia di questa grande cooperativa di dettaglianti, ovvero piccoli imprenditori che insieme, oggi, sono diventati, con le altre cooperative di Conad, il gruppo alimentare più importante d'Italia nel mondo della Grande distribuzione organizzata (Gdo)". (i.f.)

Per i possessori di Carta Insieme e Conad Card sono previsti ulteriori premi



443.000
euro il valore del montepremi messo in palio

1
buono per l'acquisto di una casa da 200mila euro per il primo classificato

3
buoni vacanza per il secondo, terzo e quarto classificato

60
cucine Ikea estratte ogni settimana



Via Albergone 32, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.60240
Aperto da lunedì a sabato 7.30-20.30 - domenica 8.00-13.00
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)



Via Fossa 3, Bagnacavallo (RA) - Tel. 0545.63474
Aperto da lunedì a sabato 7.00-20.00 - domenica 8.30-13.00
C.P.D.A. soc. coop. a r.l. Via Boncellino 44, Bagnacavallo (RA)

LE OFFERTE DEL MESE

DAL 05 AL 15 SETTEMBRE
OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1

DAL 12 AL 18 SETTEMBRE
OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO

DAL 19 AL 29 SETTEMBRE
OFFERTA CONAD PREZZI A PEZZI

DAL 26 SETTEMBRE AL 02 OTTOBRE
OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1

DAL 03 AL 13 OTTOBRE
OFFERTA CONAD TAGLIO PREZZO



SU CIÒ CHE CONTA, CI PUOI SEMPRE CONTARE

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

ATTIVITÀ SPORTIVE

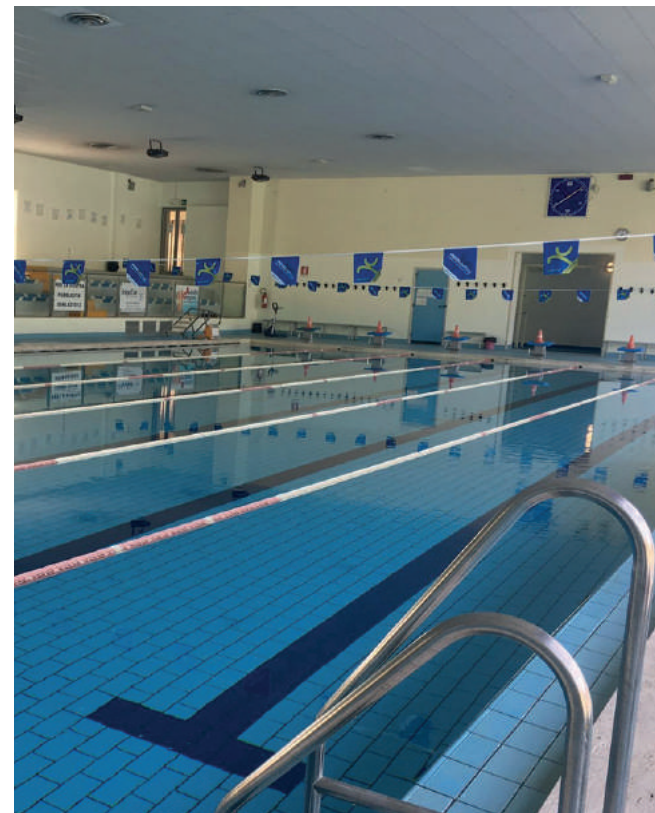
In piscina tutto l'anno con Nuova Cogisport

Il 9 settembre al via le iscrizioni ai corsi invernali: dal nuoto pinnato alle lezioni per i più piccoli, tante le opportunità offerte dall'impianto faentino

Sta per aprirsi la stagione invernale della piscina di Faenza, struttura gestita dalla cooperativa Nuova Cogisport che nei prossimi giorni darà il via definitivo ai corsi invernali. Le iscrizioni per tali corsi apriranno lunedì 9 settembre, mentre la partenza degli stessi, organizzati dal Centro Sub Nuoto Club 2000, è prevista per lunedì 23. Tra le tante opzioni che la piscina offre, vi sono i classici corsi di nuoto per baby (da 4 a 40 mesi), bambini (fino a 12 anni), ragazzi (da 12 a 25) e adulti (dai 17 in avanti). Ad essi, si aggiungono quelli di nuoto pinnato, corsi di rieducazione funzionale e di fitness (sia in sala corsi che in piscina), oltre all'attività denominata "acqua e gravidanza", destinata alle future mamme. Inoltre, a Faenza, dopo la chiusura della struttura principale da domenica 8 a domenica 22 per lavori, riaprirà a partire dal 9 settembre la piscina al chiuso di via Marozza, anche per garantire una soluzione di continuità. In tale periodo, infatti, molte strutture contigue come quelle di Lugo e Imola (i cui nuotatori, anche professionisti come Fabio Scozzoli, infatti, si alleneranno a Faenza) resteranno chiuse. Per quanto riguarda l'andamento estivo delle piscine della cooperativa, positivo è stato sicuramente il mese di giugno,

caratterizzato da alte temperature che hanno favorito un notevole numero di ingressi presso le varie strutture di Faenza, Russi, Solarolo e Castel Bolognese. Diverse sono state poi le novità introdotte, che hanno riguardato soprattutto le piscine di Faenza e Castel Bolognese e che, nell'ultimo giorno prima dell'apertura del 31 maggio, hanno visto una vera e propria corsa contro il tempo per ultimare i lavori. In particolare per quanto riguarda la piscina faentina, visto il maggio particolarmente piovoso che ha reso difficile il completamento dei lavori della pavimentazione, in oltre 30 persone si sono radunate per permettere l'apertura dell'impianto, caratterizzato dal completo rifacimento della pavimentazione. "Abbiamo avuto tanti riscontri positivi, soprattutto verbali, dalle persone che hanno usufruito della piscina durante la stagione. Il motivo principale per cui abbiamo effettuato questo intervento è relativo alla sicurezza, perché il pavimento precedente era troppo scivoloso: i feedback che abbiamo ricevuto ci lasciano molto soddisfatti" ha commentato il presidente della cooperativa Roberto Carboni.

Andrea Voria



SALUTE

Settembre, mese di prevenzione alla Farmacia Le Cicogne di Faenza

Settembre è un mese cruciale per la salute: dopo il periodo estivo si riparte con il lavoro, lo studio e, più in generale, con le tante attività quotidiane. È il momento, dunque, di aumentare le difese immunitarie, fare prevenzione e tenere monitorato il proprio corpo.

A questo proposito la Farmacia Le Cicogne, all'interno del centro commerciale omonimo in via Galilei a Faenza, ha in programma un calendario ricco di appuntamenti di prevenzione sanitaria che affiancherà alle consulenze fitoterapiche e omeopatiche a cura delle dottoresse della farmacia sempre aggiornate nel settore naturale (consulenze senza appuntamento).

Il primo appuntamento è in programma venerdì 13 settembre con la prevenzione cardiovascolare: in quest'occasione sarà possibile effettuare esami specialistici con refertazione medica immediata, a partire dall'Ecg, l'elettrocardiogramma a riposo, effettuabile su bambini e adulti e valido per attività sportive non agonistiche (dalle 9 alle 19.30, costo 30 euro). Il referto è compilato dal cardiologo tramite invio telematico e consegnato al cliente nel giro di qualche minuto. Inoltre, in occasione della "Campagna di prevenzione cardiovascolare in farmacia" prevista per

sabato 14, sarà possibile eseguire l'autoanalisi del sangue e la misurazione della pressione arteriosa (costo 15 euro profilo completo).

Sabato 28 settembre sarà poi possibile sapere qual è lo stato di pelle e capelli e conoscere le ultime novità in questo campo grazie alla presenza in farmacia di una consulente dei laboratori Labo Suisse (su appuntamento). La professionista effettuerà l'esame gratuito con microcamera e sarà in grado di monitorare in tempo reale lo stato di salute della pelle (elasticità, idratazione, predisposizione alle rughe) nonché del cuoio capelluto e della fibra capillare.

Ottobre sarà il mese dedicato alla prevenzione e cura dei dolori osteoarticolari e venerdì 11 ottobre è in programma esame kinesiologico e posturale gratuito con esperto della linea bionaiif. Presentazione del plantare adatto per migliorare la postura e indossabile per scarpe e sandali.

Farmacia Le Cicogne è stato riconosciuto punto d'eccellenza per la regione Emilia Romagna per i trattamenti a marchio Labo (dermocosmetica), Fillerina (prevenzione e trattamento rughe), Crescina (prevenzione e trattamento caduta capelli). (m.g.)

Tutti gli appuntamenti

Venerdì 13 settembre check-up: Egc su prenotazione / **sabato 14** check-up: autoanalisi colesterolo e glicemia / **martedì 17** rinforzo capelli e riduzione caduta autunnale con gli integratori Swisse (sconto del 10% su tutta la linea) / **venerdì 20** e **sabato 21** depurazione naturale spray corpo con Phytogarda (sconto del 20% sui prodotti) / **venerdì 27** gambe riposare con le calze Solidea (sconto del 10% su tutta la linea) / **sabato 28** check-up pelle e capelli con Labo Suisse (esame gratuito e sconto del 20% sui prodotti) / **venerdì 11 ottobre** esame kinesiologico e posturale su appuntamento (gratuito) Per info e prenotazioni esami: 0546 622315.



Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato



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



in piazza
mensile di confcooperative

twitter.com/inpiazza_news

www.inpiazzanews.it

www.facebook.it/inpiazzanews

CAMPAGNA

Cimice asiatica e maltempo, Idrologica al fianco degli agricoltori

Dal 2009 le più moderne tecnologie di controllo degli impianti agricoli al servizio del territorio

Sono mesi difficili per il comparto agricolo emiliano-romagnolo con la cimice asiatica che sta provocando danni enormi alle coltivazioni. È fortissima in particolare la preoccupazione per la produzione delle pere, con perdite che arrivano addirittura anche al 100% del raccolto.

Questa situazione risulta aggravata da un andamento climatico sempre più anomalo, con un susseguirsi di eventi atmosferici estremi che hanno colpito l'intero territorio regionale, da maggio a luglio. Prosegue dunque la tendenza alla tropicalizzazione del nostro clima che ha causato in un decennio 14 miliardi di danni, tra produzioni agricole perse e problemi alle infrastrutture.

Dal 2009 però al fianco degli agricoltori regionali c'è Idrologica, un partner in grado di fornire soluzioni per fronteggiare insetti e mutamenti climatici. Idrologica può infatti progettare e installare impianti anti-grandine, realizzati con tecnologie all'avanguardia dai migliori produttori italiani e stranieri, comprensivi di rete anti insetto.

"Il nostro impianto antigrandine con sistema V5 è l'unico che riesce a scaricare la grandine accumulata sul terreno



- spiega Claudio Tassinari, responsabile logistico e commerciale di Idrologica -. In questo modo l'impianto non subisce danni e protegge ovviamente le colture. Ad integrare l'impianto abbiamo reti antinsetto che possono essere monoblocco o monofila. In particolare l'impianto monoblocco è quello che presenta la migliore chiusura anti insetto e nessuno svantaggio rilevante".

L'impegno di Idrologica a supporto del comparto agricolo regionale però non si esaurisce qui.

Idrologica infatti, insieme al Consorzio Agrario di Ravenna, ha lanciato sul mercato il progetto SmartCAP, una rete di dati che fa capo a varie stazioni meteo centrali per ogni territorio, dotate di anemometro, pluviometro, termoigrometro e sensore di radiazione solare.

"Questa centrale comunica tramite onde radio a bassa frequenza con ricevitori periferici fino a 8 km di distanza, per un'area di circa 15mila ettari creando così un network di dati fondamentale per la gestione irrigua ed agronomica del raccolto - prosegue Tassinari -. Insomma, se è ormai difficile riuscire a intervenire sul prezzo finale dei prodotti, con Idrologica ci si può però dotare delle tecnologie più innovative, per evitare danni e massimizzare una produzione agricola di qualità".

Samuele Bondi

Tassinari: "I nostri impianti antigrandine con sistema V5 riescono a scaricare la grandine accumulata sul terreno, evitando danni all'impianto. Il sistema può essere integrato con reti antinsetto"

RICONOSCIMENTI

Gemos conferma le tre stelle del Rating di Legalità

Confermate le tre stelle in legalità per la cooperativa di ristorazione che aveva già conseguito il medesimo risultato, il più alto possibile in materia, ben due anni fa. "È un rinnovo che ci rende molto soddisfatti - commenta la presidente Gemos, Mirella Paglierani -. In linea con le altre certificazioni che abbiamo ottenuto, il rating è un'ulteriore testimonianza della credibilità e dei valori espressi dalla nostra cooperativa a partire dalla sua stessa mission".

Dalla sua introduzione in Italia nel 2012, il rating di legalità è considerato uno dei principali strumenti di sensibilizzazione etica per le imprese. Assegnato dall'Autorità Garante della Concorrenza del Mercato (Agcm), si esprime tramite un punteggio in stellette, da un minimo di 1 a un massimo di 3, che va a indicare il grado di attenzione di una deter-

minata azienda in materia di correttezza, trasparenza e rispetto della legalità. Fattori premianti sono, ad esempio, l'adesione a protocolli di legalità, l'attuazione di modelli di prevenzione e contrasto della corruzione, il rispetto delle norme vigenti in materia di pagamenti e tracciabilità.

"Abbiamo considerato fin da subito le tre stelle del rating come un'attestazione doverosa da ottenere per una cooperativa come la nostra - rivela Paglierani -. Solo in seguito ci siamo resi conto di quanto sia un risultato nient'affatto semplice o scontato, che non tutti riescono a conseguire e che viene giustamente tenuto in grande considerazione perché è garante di precisi requisiti morali e amministrativi e di comportamenti virtuosi che, come Gemos, siamo orgogliosi e consapevoli di portare avanti ogni giorno".



sdar
vending dal 1975

Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

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

idrologica
irrigazione, tecnologia e sostenibilità

IRRIGAZIONE ANTIBRINA ANTIGRANDINE

STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI RETI IDRICHE

NOLEGGIO FILTRI IRRIGAZIONE AREE VERDI

Via Soldata 1, 48018 Faenza (Ra), Tel. 0546 30489, Fax 0546 32031

AZIENDA AGRITURISTICA VENATORIA MASSARI

L'agriturismo MASSARI e l'Azienda Agrituristica Venatoria sono nate nel 1991 da un'idea della Cooperativa Agricola Braccianti di Conselice volta a recepire le direttive dell'Unione Europea in materia di ripristino e riordino dell'ambiente.

In questi anni ha sviluppato diverse attività oltre a creare uno spazio immerso nel verde accanto al Ristorante per lo svago ed il divertimento, sia dei bambini, che degli adulti. A ridosso del complesso Agrituristico sorge un ampio parco alberato in grado di ospitare cerimonie e manifestazioni. L'Azienda ha allestito un museo degli attrezzi contadini nell'adiacente opificio del tabacco e del riso risalente al 1830.

CERIMONIE E BANCHETTI

Il ristorante è dotato di più sale e di un salone con disponibilità di 200 comodi posti ed è servito da un'ampia veranda in cui è bello e piacevole fermarsi a gustare la nostra cucina. Vantiamo una pluriennale esperienza in banchetti nuziali, cresime, comunioni e battesimi proponendo menù per tutti i gusti e per tutte le esigenze. Il nostro giardino inoltre offre svago agli invitati e splendide inquadrature per i fotografi.



**AZIENDA FAUNISTICO-VENATORIA
2018/2019**

**Apertura stagionale venatoria
tutti i giorni tranne il martedì e venerdì
INFO: Vasco o Elena 335 7443360**

AGRITURISMO MASSARI
Via Coronella, 110 • 48017 Conselice (RA)
Tel. 0545 980013 • Fax 0545 980035
agriturismomassari@virgilio.it
www.agriturismomassari.it

**Nel cuore di un'oasi immersa nella natura l'Agriturismo Massari
è il luogo ideale per tutti! Dalla ristrutturazione della casa colonica sono
state ricavate 16 stanze, oltre a un'ampia sala per convegni**

CMCF
Cooperativa Muratori Cementisti Faenza
Società Cooperativa

Via Righi, 52 - 48018 Faenza RA
Tel. 0546 620550 - Fax 0546 621976
cmcf@cmcf.it - www.cmcf.it



Da oltre 60 anni costruiamo il vostro futuro



Nuove costruzioni



Restauro e risanamento
conservativo



Manutenzioni civili
e industriali



Immobiliare



Interventi di risparmio
energetico

ABITARE

Housing sociale e canoni agevolati, gli obiettivi di Snoopy Casa

La cooperativa di abitazione chiude un bilancio positivo e spera in finanziamenti per la realizzazione di diversi interventi

Snoopy Casa, cooperativa di abitazione ravennate, ha chiuso in positivo il bilancio 2018, un ottimo segnale in un periodo di crisi economica e del settore. A dare ulteriore gratificazione all'operato della cooperativa è il fatto che spesso sia i soci che le istituzioni si rivolgono a Snoopy Casa nell'esigenza di trovare un alloggio a canone agevolato. Sono sempre più numerosi i nuclei familiari in difficoltà, che seppure seguiti dai servizi sociali, non riescono a trovare risposta nell'edilizia residenziale pubblica, cosa che, fanno sapere da Snoopy Casa, "è abbastanza preoccupante, perché evidenzia quanto non sia puntuale e presente la risposta di chi ha il compito di occuparsi di tali problematiche". Il presidente Giovanni Dallara, inoltre, aggiunge: "In un momento di grave difficoltà economica come questo, non abbia-

mo riscontrato da parte di chi ci governa una minima attenzione al tema, lasciando sempre al singolo cittadino la risoluzione di una criticità così importante come quella di avere un 'alloggio', fondamentale per la dignità della persona."

Dal punto di vista delle attività, Snoopy Casa, oltre la gestione dei 180 alloggi di proprietà assegnati in godimento ai propri soci a canone agevolato, in questo periodo si è attivata per la realizzazione di nuove iniziative partecipando al bando regionale "Housing Sociale 2019" chiedendo finanziamenti per la realizzazione di alcune iniziative nella provincia. Per questo bando sono stati stanziati solo cinque milioni di euro per tutta la Regione a fronte di un numero di richieste notevolmente superiori. L'auspicio è di ottenere finanziamenti per la realizzazione di alcuni interventi, come

l'iniziativa di via Boschetti a Faenza, il progetto di co-housing "Vicini a Solarolo" e gli interventi nel Comune di Ravenna in aree messe a disposizione in occasione del Bando dal Comune di Ravenna (via Butrinto e via Cartesio).

Il progetto di via Boschetti prevede la realizzazione di tredici unità immobiliari di differenti tipologie abitative, con ottime finiture e caratteristiche costruttive tali da garantire la Classe Energetica "A4". Il progetto di Co-housing a Solarolo prevede una "progettazione partecipata" e il coinvolgimento dell'amministrazione comunale nella



realizzazione di un edificio destinato al centro giovani-anziani e palestra oltre a servizi collettivi (punto assistenza, lavanderia comune, sala polivalente) e a spazi esterni di aggregazione e di integrazione per i circa di trenta alloggi previsti dal progetto.

Andrea Voria

Spazio a cura di SAF ASSICURAZIONI

Una protezione speciale per la famiglia dal "cyber risk"

Nella quotidianità di qualsiasi famiglia la tecnologia ormai è diventata una necessità.

Se da un lato tale tecnologia rappresenta un'indubbia comodità, ci espone anche a Virus, Malware, Data Breach ecc., in sostanza ad un rischio informatico.

Per questo motivo è **necessario iniziare a proteggere la nostra vita digitale** contro gli imprevisti del mondo virtuale.

Ad oggi **esiste una soluzione assicurativa completa** in grado di monitorare con una piattaforma web dedicata l'analisi della vulnerabilità, la protezione dell'identità digitale e la web reputation; la copertura assicurativa prevede anche il risarcimento in caso di furto online di fondi personali, quali ad esempio carte di credito o l'accesso non autorizzato al conto corrente bancario online. **Esiste anche la possibilità di assicurare i costi per ottenere il recupero dei dati.**

Inoltre la copertura assicurativa tutela dai rischi del cyber bullismo e cyber mobbing anche attraverso il blocco dei dati utilizzati. Nel caso in cui in conseguenza di tali attività possa esserci un trauma psicologico è previsto il rimborso delle cure per l'assistenza psicologica. Sia in caso di sinistro, sia semplicemente in caso di



semplici chiarimenti o consulenze per la risoluzione dei problemi connessi con la sicurezza di dispositivi e applicazioni, è operativo un **Cyber Helpline Center** specifico. Altra importante garanzia prevista in polizza è la **copertura della responsabilità civile relativa a fatti anche dolosi dei figli minori per violazione della normativa sulla**

Privacy, danni di immagine e reputazione di soggetti terzi determinati da comportamenti inerenti a pubblicazioni sui Social.

La copertura assicurativa prevede infine anche la tutela legale per delitti colposi e dolosi, acquisti su portali, fornitura di servizi web, uso fraudolento di carte, ecc.

In polizza **sono previste franchigie e limiti di risarcimento per sinistro/anno differenti** secondo le varie sezioni di polizza. Tali limitazioni saranno meglio specificate, unitamente alle esclusioni di polizza, contattando l'agenzia.

In sostanza con **questo prodotto assicurativo si è cercato di assistere, tutelare e garantire le famiglie all'interno di un mondo virtuale sempre più in evoluzione e sempre più parte della vita di tutti i giorni.**

Per info SAF Assicurazioni via Negri 20 48121 Ravenna, 0544 33860, safassicurazioni@tin.it, www.assicurazionisaf.it.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Set Informativo disponibile sul sito www.assimoco.it e presso i punti vendita S.A.F.


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


VIAR
VERNICIATORI
IMBIANCHINI
AFFINI RUSSI



di Solio Ivano & C. snc

Via G. di Vittorio, 3/1 (Zona Artigianale)
48026 Russi (RA)
Tel. e Fax 0544 582398

e-mail: viar.russi@tin.it

AMBIENTE

Con Hera i cittadini sono protagonisti del cambiamento

577 tonnellate di ingombranti avviati a recupero e oltre 100mila ragazzi coinvolti in progetti di educazione ambientale tra gli obiettivi raggiunti nel corso del 2018 e presentati nel report "Costruire insieme il futuro"

Il cambiamento insieme viene meglio. Con questa filosofia il Gruppo Hera continua a investire in tante iniziative per fare squadra con cittadini e società civile e mettere così le persone nelle condizioni di fare davvero la differenza, in prima persona, a favore del proprio territorio, nell'interesse dell'ambiente e delle generazioni future. Chi vuole essere protagonista attivo del cambiamento può scegliere tra i tanti progetti attivati da Hera, ben 15, raccontati nel report "Costruire insieme il futuro", disponibile agli sportelli clienti e online. Si va dalla riforestazione urbana alla digitalizzazione delle scuole, dal consumo responsabile di acqua ed energia all'incremento della raccolta differenziata, dal decoro degli spazi pubblici al riuso di beni ancora in buono stato, con benefici anche per le tante onlus locali, senza dimenticare la promozione dell'inclusione sociale e della parità fra i generi.

Diamo qualche numero. Nel solo 2018 sono stati avviati a recupero sul territorio servito da Hera, grazie al progetto Cambia il finale, 577 tonnellate di ingombranti ancora in buono stato: di queste, 178 pari a 50 mila ingombranti, nelle sole province di Forlì-Cesena, Ravenna e nell'Imolese. Chi volesse dare il proprio contributo può andare su www.gruppohera.it/cambiailfinale e rivolgersi a una delle onlus indicate, che provvederà gratuitamente al ritiro degli ingombranti che il cittadino vuole donare. Complessivamente, inoltre, oltre 100mila studenti di ogni ordine e grado sono stati coinvolti nei progetti di educazione ambientale del Gruppo. Di questi, 20mila tra Forlì-Cesena, Ravenna e imolese, appartenenti a circa 300 istituti diversi, insieme a oltre 1.500 insegnanti. All'inizio di ogni anno scolastico, vengono riaperte le iscrizioni, così insegnanti e ragazzi possono avvalersi di un'articolata offerta didattica, che anno dopo anno si arricchisce grazie al confronto costante con docenti, educatori e studenti. Senza dimenticare anche il progetto di Gruppo Digi e Lode, che mette in palio ogni anno 100mila euro per contribuire alla digitalizzazione delle scuole, e i tanti progetti di alternanza scuola-lavoro



In alto foto di gruppo per gli studenti dell'Istituto Garibaldi di Ravenna che hanno partecipato al progetto Digi e Lode. In basso uno dei magazzini delle associazioni coinvolte da Hera nel progetto Cambia il finale

con cui l'azienda aiuta ragazze e ragazzi a conoscere logiche e dinamiche di varie professioni.

Per fare qualche esempio dei diversi progetti attivi a livello locale, 542 persone hanno visitato gli impianti di Hera presenti nell'area di Forlì-Cesena, approfondendo la propria conoscenza e consapevolezza su tanti temi fondamentali per l'equilibrio ambientale del proprio territorio. Chi volesse fare altrettanto, può collegarsi al sito web del Gruppo e prenotare la propria visita guidata in uno degli impianti gestiti dalla multiutility. Nel caso di studenti e insegnanti che ne facciano richiesta, inoltre, gli impianti sono visitabili anche virtualmente, direttamente dai banchi di scuola. Molto interessanti anche i risultati dell'HeraLab di Ravenna che nel 2018 - grazie al concorso di idee realizzato dalla collaborazione fra azienda, cittadini ed esponenti della società civile - ha progettato 6 iniziative tra cui progetti a favore dell'economia circolare, della raccolta differenziata e del recupero degli olii esausti, ma anche proposte per il coinvolgimento dei pescatori nella raccolta della plastica in mare, soluzioni per il contrasto allo spreco alimentare e campagne per la promozione del consumo di acqua del rubinetto.

Da sottolineare anche i risultati del progetto FarmacoAmico che nell'Imolese, grazie alla collaborazione con Last Minute Market



e le onlus del territorio, ha permesso di avviare al riuso 7.500 confezioni di farmaci non ancora scaduti portate dai cittadini nelle farmacie aderenti al progetto, per un valore complessivo di oltre 95mila euro, alimentando così economia circolare e inclusione sociale.

Le tante iniziative testimoniano l'importanza cruciale che riveste per il Gruppo Hera il coinvolgimento diretto non soltanto dei clienti e dei privati cittadini ma anche di rappresentanti delle comunità locali, scuole, studenti, insegnanti, onlus, case circondariali, farmacie e aziende, senza dimenticare gli stessi lavoratori della multi-

utility, fondamentale per vincere sfide decisive come quelle legate alla riduzione dei rifiuti, al risparmio energetico e alla tutela delle risorse naturali.

"L'economia circolare ci impone di chiudere il cerchio - afferma Stefano Venier, amministratore delegato del Gruppo Hera - ma per raggiungere obiettivi tanto importanti il cerchio dobbiamo soprattutto allargarlo, facendo sì che possano rientrarvi tutti i soggetti presenti nel tessuto sociale delle nostre comunità. Che si tratti di privati cittadini o di realtà del terzo settore, la logica dev'essere sempre la stessa: agire insieme, fare squadra, moltiplicare le forze".





La nostra esperienza al vostro servizio

Facchinaggio generico e pulizie industriali
Logistica integrata
Traslochi e depositi
Manutenzione aree verdi

www.rafar.it

Sede legale Via Romagnoli, 13 - Ravenna **Sede operativa** Via Magnani, 1 - Ravenna **Tel.** 0544 607920 **Fax** 0544 453497 **Email** operativorafar@cielat.ra.it

SOCIALE

“Nati da un gesto di entusiasmo e incoscienza, il mercato ci ha dato ragione”

Il presidente Carlo Urbinati racconta la crescita della cooperativa riminese New Horizon, dagli esordi incerti alla recente collaborazione con Hera e Ausl

New Horizon è una cooperativa sociale di tipo B, con finalità di inserimento lavorativo di persone svantaggiate, che opera prevalentemente nel settore informatico e dei servizi alle imprese. Il suo presidente, Carlo Urbinati, è al timone fin dalla sua fondazione nel 1995.

Come nasce la cooperativa?

“New Horizon nasce in seguito a un corso di applicazioni informatiche riservato a invalidi civili, tenutosi presso l’Enaip di Rimini e finanziato dal Fondo Sociale Europeo. Il corso verteva sull’uso dei computer, erano i primi anni ’90 e l’informatica era agli albori. Io ero l’insegnante e i 25 ragazzi che componevano la classe dovevano in teoria essere collocati in azienda. Invece abbiamo scelto un’altra strada, fondando la cooperativa”.

Una scelta coraggiosa...

“Io direi anche un po’ folle! Oggi è bello ripensare a quei momenti, ma all’epoca la stessa Confindustria evidenzia quanto fosse rischiosa l’impresa in cui ci stavamo imbarcando. Ci muoveva un grande entusiasmo, quello sì, ma non avevamo le idee chiare su come generare proventi”.

Verso quale business vi siete orientati?

“Seguendo la logica del ‘se si può fare, lo facciamo’, ci siamo cimentati in tantissime attività: servizi amministrativi, gestione biblioteche, musei, segretariato, pulizie... Abbiamo persino gestito un bar. Il tutto senza perdere d’occhio l’anima informatica che ci ha fatto incontrare”.

Qual è la situazione oggi?

“Siamo cresciuti tantissimo, lavoriamo soprattutto con idee e richieste che arrivano dall’esterno. Negli ultimi 2 anni, per esempio, stiamo collaborando con Hera per censire e consegnare i bidoni e distribuire i kit per la raccolta differenziata, sia nelle aziende che ai privati, nei territori di Rimini, Ravenna e del cesenate. Facciamo anche attività di promozione e attivazione tirocini per l’Ausl, siamo una delle poche cooperative in Romagna accreditata per questo. E poi collaboriamo con l’Enaip a un percorso sulla legge 14, quella sulla fragilità. Una bella evoluzione per una cooperativa nata nel sottoscala di una scuola!”

Cosa significa lavorare nel sociale?

“Circa il 70% delle persone che compo-



no la cooperativa, tra dipendenti e ragazzi inseriti in progetti di tirocinio e laboratorio, presenta un qualche tipo di disabilità, prevalentemente fisica o psichica. Fermo restando che il lavoro è un diritto fondamentale nella vita di tutti, il ritorno che vediamo sui nostri ragazzi è straordinario: grazie al lavoro si creano relazioni, amicizie, senso di appartenen-

za e orgoglio per ciò che si fa, tanto che quando chiudiamo i laboratori ad agosto sono in tantissimi a dirci che gli manchiamo. Anche le famiglie contano su di noi, siamo un punto di riferimento e ne siamo davvero felici”.

Qual è il riscontro a livello economico?

“Siamo un’impresa e offriamo servizi, dunque non dobbiamo mai perdere il contatto con il

mercato. I clienti si aspettano da noi la stessa qualità di lavoro dei nostri competitor e noi dobbiamo fornirla. È una sfida quotidiana che finora abbiamo vinto ma su cui non possiamo concederci scivoloni. I bilanci recenti ci stanno dando ragione e vogliamo fortemente continuare in questa direzione”.

Marco Guardanti

LA FORMICA

Presentato il Bilancio Sociale 2018, le persone appartenenti alle categorie protette sono il 52%

È stato presentato nelle scorse settimane il Bilancio Sociale della cooperativa La Formica di Rimini. Una pubblicazione che, in 38 pagine, sintetizza la struttura, i numeri, gli obiettivi e gli ideali di una cooperativa di inserimento lavorativo che opera da 20 anni nel territorio riminese. Tra i numeri più significativi la media dei dipendenti nel 2018 che è stata di 121 persone, di cui il 52% appartenenti alle categorie protette. Una percentuale ben al di sopra di quella prevista dalla Legge 381, perché la cooperativa in questi anni ha strutturato una efficace collaborazione con gli enti pubblici sociali preposti alla certificazione delle persone che hanno difficoltà. “Siamo cresciuti tanto - racconta il Socio lavoratore Sergio Bruno - da

quando sono in cooperativa, sono entrate tante persone diverse, tanti operatori anche di altri paesi. Mi piace tantissimo quando il presidente ci ricorda che il risultato dell’andamento aziendale e dei bilanci è merito di tutti noi. Sono le prime parole che pronuncia ad ogni assemblea che facciamo”. Un altro aspetto messo in evidenza è quello della formazione, un ambito di crescita professionale in cui è stata riposta molta energia e dove, nel corso del 2018, sono state erogate 2.438 ore di formazione di cui 1.720 per i corsi svolti sul tema salute e sicurezza sul lavoro. Altre 718 ore sono state erogate per l’aggiornamento professionale specifico nei vari settori di attività, per attività di team building e di welfare aziendale.

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

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

GEMOS

La ristorazione che piace.
 Dagli ingredienti alla tavola.

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

GEMOS
 La ristorazione che piace.

L'importanza della prevenzione cardiovascolare

Pochi minuti per un esame dedicato
alla salute del proprio cuore.

 **TC CARDIO* PER CALCIUM SCORE INDEX + ECG**

La **TC CARDIO* PER CALCIUM SCORE INDEX + ECG** è un esame per la prevenzione di primo livello che si rivolge a **tutti coloro che vogliono prendersi cura del proprio cuore.**

L'**esame** permette di **verificare** l'eventuale presenza di **ostruzioni significative delle arterie** e **valutare il rischio coronarico nei successivi 3-5 anni.**

L'esame non è invasivo, non utilizza nessun mezzo di contrasto, è di breve durata ed è indicato per persone con più di 40 anni sia asintomatiche che con sintomi dubbi.

Per informazioni e prenotazioni

 **0545.217100**

o vai su www.mariaceciliahospital.com

* È consigliata l'indicazione medica

Maria Cecilia Hospital, uno dei punti di riferimento in Italia per le patologie cardiovascolari, si impegna da sempre a **diffondere la cultura della prevenzione** mettendo a disposizione di ogni persona **percorsi dedicati** e **tecnologie diagnostiche d'avanguardia.**

Via Corriera, 1, 48033, Cotignola (RA)

Direttore Sanitario Dott.ssa Silvia Rapuano
Aut. San. Prot. N 61830 del 28/12/2015 Fascicolo Unione 2011/X 1 5/2



GVM
CARE & RESEARCH

Maria Cecilia Hospital
Cotignola

RICORRENZE

La Centrale del Latte di Cesena festeggia il 60° anniversario

Inaugurata per l'occasione la nuova area produttiva e di stagionatura dei prodotti caseari nello storico stabilimento di Martorano

Fondata il 31 luglio 1959, la Centrale del Latte di Cesena quest'anno spegne 60 candeline e, per l'occasione, inaugura un nuovo reparto nello stabilimento storico di Martorano, dedicato alla produzione di formaggi freschi e stagionati e celle di stagionatura: 550 metri quadrati che vanno ad accrescere la capacità produttiva della cooperativa che conta un totale di 6mila metri quadrati di stabilimenti. "L'ampliamento dell'area produttiva e di stagionatura è l'ennesima conferma della grande attenzione che la cooperativa ha verso il territorio - afferma il presidente Renzo Bagnolini - mantenendo saldo il principio di utilizzo di latte a km zero con provenienza romagnola e con l'intento di un'espansione graduale nel mercato". Il percorso di rinnovo strutturale e tecnologico della cooperativa era già iniziato nel 2018, con la realizzazione di un nuovo stabilimento per la produzione di gelato a partire dal latte fresco Alta Qualità dei propri soci. Un 2018 segnato dall'aumento dei quantitativi di latte conferiti dai soci: oltre 7,6 milioni i litri raccolti nelle provincie di

Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e Ferrara, impiegati per più della metà nella crescente produzione casearia che continua ad arricchirsi di nuovi formaggi. "Oggi sono circa 25 i formaggi a marchio Centrale del Latte di Cesena prodotti nel nostro stabilimento - precisa il direttore Daniele Bazzocchi - e ne stiamo già studiando altri che verranno presentati entro fine anno, con l'intento di ampliare ulteriormente la nostra gamma". Alle due ultime proposte del 2019 (Pecorino Romagnolo e la caciotta di pura capra denominata Delizia di Capra Romagnola)

"Oggi sono circa 25 i formaggi a marchio Centra del Latte di Cesena prodotti nel nostro stabilimento e ne stiamo già studiando altri da presentare entro la fine dell'anno"



Martorano, taglio del nastro del nuovo reparto dello stabilimento dedicato alla produzione di formaggi freschi e stagionati

intanto si aggiunge Sole di Romagna, un misto pecora a pasta bianca friabile, ottenuto come sempre utilizzando il Sale dolce delle Saline di Cervia. "Dal 1959 ad oggi la Centrale del Latte di Cesena si è sempre impegnata per portare avanti con valori sani una linea di prodotti genuini e di qualità - raccontano presidente e direttore -. Questo impegno è stato possibile grazie anche al territorio che ci ospita, ai tanti collaboratori che hanno contribuito alla nostra storia e soprattutto grazie a tutti

i consumatori che ogni giorno ci premiano con fiducia". Le celebrazioni per i festeggiamenti dei 60 anni della cooperativa continueranno in occasione della consueta Festa del Latte, che si terrà domenica 13 ottobre 2019 presso i padiglioni di Cesena Fiera: quest'anno al programma ricchissimo di novità si aggiunge la presentazione di un libro celebrativo che ripercorre la storia dell'azienda fino ai giorni nostri.

Marco Guardanti

MODIGLIANA

Da alcuni mesi, l'associazione di volontariato Gad di Modigliana è impegnata nel progetto "Noi speriamo che ce la caviamo da soli...", sostenuto dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali. Il percorso è rivolto a persone con disabilità, con l'obiettivo di favorirne l'autonomia e la libertà di scelta in modo graduale, senza attendere il momento forzato in cui verrà meno il sostegno familiare. In particolare, a Modigliana l'associazione Gad sta lavorando con un gruppo di 4 giovani con disabilità, inseriti da anni nel laboratorio socio-occupazionale La Coccinella gestito dalla Kara Bobowski. Nel laboratorio questi giovani hanno trovato una propria dimensione, un ambiente familiare e protetto in cui hanno costruito solide relazioni tra loro e con gli operatori. La realizzazione di oggetti di artigianato,

Continua "Noi speriamo che ce la caviamo da soli..."

L'associazione Gad e Kara Bobowski insieme nel progetto ministeriale che favorisce la vita autonoma delle persone con disabilità



molto apprezzati dai cittadini, ha permesso loro di acquisire capacità tecniche insieme a maggior autostima e fiducia in se stessi. "Grazie a 'Noi speriamo che ce la caviamo da soli...' stiamo facendo ulteriori passi in avanti nel loro percorso verso una maggiore au-

tonomia - racconta Simona Carloni, responsabile di progetto -. Lo scorso dicembre in via Garibaldi 19 è stato aperto un punto vendita degli oggetti realizzati dai nostri protagonisti, che vivono così il negozio come un laboratorio di apprendimento in cui poter acquisire

competenze. In contemporanea, i giovani vivono momenti di socializzazione e svago per allargare la propria cerchia di conoscenze e amicizie e imparare a organizzare in autonomia un itinerario con i mezzi pubblici. Nei prossimi mesi, a ciò si affiancherà la sperimentazione di alcuni fine settimana lontani dal contesto familiare d'origine, in un appartamento individuato ad hoc". "Noi speriamo che ce la caviamo da soli..." si concluderà a febbraio 2020, per un totale di 18 mesi di attività e un valore complessivo di oltre 900mila euro. I destinatari diret-

ti sono 52 in totale, mentre quelli coinvolti nel processo più ampio di indagine e promozione sono 208, 158 i volontari e 26 gli operatori attivi. Il progetto, attuato in 12 regioni e sviluppato da 13 associazioni diverse con capofila l'Aias di Pesaro, si sta concretizzando in una serie di iniziative che verranno messe in rete su scala nazionale, con l'obiettivo di elaborare un modello consolidato e replicabile per quella filosofia di "vita autonoma" che dagli anni '80 si è fatta strada nell'UE. Per info: www.celacaviamodasoli.it e su Facebook @celacaviamodasoli. (m.g.)

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

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

I sapori autunnali protagonisti a Sarna

La festa delle prelibatezze della collina dal 13 al 16 settembre

Finita l'estate, in Romagna continuano le feste: nel terzo weekend di settembre l'appuntamento è a Sarna, sulla prima collina faentina, con la Festa dei Sapori d'Autunno. Ogni sera, da venerdì 13 a lunedì 16 settembre, si potrà godere a partire dalle 19 di un menu adatto a ogni palato: crostini, tagliatelle, orecchioni, polenta, piadina, stufati, trippa, salsiccia, salame ai ferri e...

non temete, anche qualche dolcezza! Venerdì 13, ad accompagnare gli avventori a cena ci sarà il varietà del Nicolas Show, e ci scapperà qualche risata, vista la partecipazione straordinaria dei fratelli Gianni e Paolo Parmiani. Sabato 14 ci si incontra al pomeriggio, con la "Spasigeda d'Serna", una camminata non competitiva organizzata da "Faenza...Passo dopo Passo 2.0".

Un modo genuino e salutare di attraversare la campagna intrisa dei colori autunnali. In serata, non mancherà invece la musica live con il concerto della Via Ponente Sei Band.

Domenica 15 è vietato sprofondare sul divano! Nel campo sportivo di Sarna c'è infatti il pranzo in compagnia e, a seguire, la musica dell'orchestra Storia di Romagna, con il patrocinio del Club Secondo Casadei. Nel pomeriggio aprirà inoltre lo spazio bimbi e si terrà una visita guidata alla Pieve di Sarna, mentre dalle 18 riprenderà la musica con i balli di Beppe e gli amici. Si

ricorda inoltre che per tutta la durata della festa sarà possibile visitare una mostra, "Dal granturco alla polenta!", nei locali limitrofi allo stand gastronomico, e si potrà anche sfidare la fortuna nella pesca di beneficenza. Il tutto viene allestito come sempre da tanti volontari, parrocchiani e amici pronti a intrattenervi con gioia, anche in caso di maltempo.

Il gran finale è atteso per la serata di lunedì 16, con paella e sangria su prenotazione. Dunque, il 13,14,15 e 16 settembre a Sarna non mancheranno piatti deliziosi, musica e tanta allegria: mancate solo voi!



Programma

Venerdì 13 settembre ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20.30 Nicolas Show con la partecipazione straordinaria di Gianni e Paolo Parmiani / **sabato 14** ore 17.30 tredicesima "Spasigêda d'Sêrna", gara non competitiva a premi / ore 19 stand gastronomico /

ore 20.30 Via Emilia Ponente Sei Band in concerto / **domenica 15** ore 12.30 stand gastronomico / dalle 15 si balla con La Storia di Romagna (pomeriggio e sera) / ore 16 intrattenimento per bambini / ore 18 musica con Beppe e gli amici / ore 18.30 stand gastronomico / **lunedì 16** ore 20 serata gastronomica Paella e Sangria (prenotazione obbligatoria al 334 1114914).

32 scuole in una sala per salvare l'ambiente

Grande successo, a Errano, per la premiazione del progetto scuola 2019 del Comitato Feste e Sagre

Era a dir poco gremita la Casa Maria di Nazareth della parrocchia di Errano, nel pomeriggio di sabato 30 marzo, in occasione della consegna dei premi della quarta edizione del progetto "Feste e Sagre per la Scuola", dedicato quest'anno a un tema più attuale che mai: "Stop all'inquinamento, salva la natura".

Il comitato Feste e Sagre, che raggruppa 37 associazioni volontaristiche del territorio faentino e dei dintorni, ha voluto coinvolgere ancora una volta le comunità in cui opera puntando al mondo della scuola, dove si formano le coscienze che plasmeranno il domani. E dopo gli auspici ai "salvataggi" delle precedenti edizioni (vedi quello della cultura, nel 2017) quest'anno è sulla salvaguardia dell'ambiente che sono stati stimolati gli alunni delle scuole dell'infanzia, materne, di primo e di secondo grado del territorio. Il progetto invitava i ragazzi a progettare fin d'ora un futuro che tenga conto della natura, attraverso elaborati grafici e letterari, il tutto concepito come un input per le scuole stesse, su un tema cruciale di oggi e di domani.



Il progetto aveva ancora una volta l'obiettivo di sostenere le scuole delle piccole comunità. I 32 istituti partecipanti - e presenti con una rappresentanza il 30 marzo alla Casa Maria di Nazareth di Errano - hanno coinvolto la bellezza 677 alunni partecipanti. Gli elaborati dei ragazzi, esposti

dato il tema di quest'anno - è stato integrato con i proventi derivati dallo smaltimento degli oli esausti, residui delle manifestazioni e da una percentuale sugli acquisti di materiale biodegradabile. Per ribadire che ogni gesto può contribuire a salvare il nostro pianeta.

in sala, sono rimasti in mostra negli spazi del Rione Verde di Faenza nel mese di aprile.

Nel corso della cerimonia di premiazione sono intervenuti anche Simona Sangiorgi e Antonio Bandini, assessori all'Istruzione e all'Ambiente del Comune di Faenza, nonché Don Luigi Guerrini, che ha fatto riflettere i ragazzi sui temi della condivisione e del volontariato.

Ogni scuola ha ricevuto un premio in materiale scolastico e nel complesso il Comitato Feste e Sagre ha raccolto e devoluto 9mila euro per questa iniziativa, a sostegno delle scuole della comunità. Il materiale scolastico è stato comprato grazie a un fondo messo a disposizione dalle sagre e che - è bene sottolinearlo,

Bottega dei Servizi

**La Bottega dei Servizi
ti semplifica la vita!**

**qualità
professionalità
legalità**

**Badanti, prestazioni sanitarie
e pasti a domicilio,
pulizie, giardinaggio...**

Bottega dei Servizi: via Cassino 79/c Ravenna · tel. 0544.271321 - 337.1033697 · bottegadeiservizi@solcoravenna.it
Aperti lunedì 9.00-13.00, giovedì 15.00-18.00 e venerdì 8.30-13.30



A Pieve Cesato si celebra l'autunno

Dal 19 al 23 settembre si fa festa insieme alle "Stelle Rosa" su un palco tutto al femminile

Il modo migliore per festeggiare la fine dei raccolti, oggi, è sicuramente quello di rispettare l'ambiente, lasciando che la terra riposi e si prepari a una nuova annata produttiva. Lo sanno bene al Circolo Campagnolo di Pieve Cesato, dove ogni anno circa 200 volontari collaborano alla realizzazione della Festa d'Autunno, che quest'anno comincerà a eliminare la plastica, fornendo agli avventori solo bicchieri di cartoncino compostabile, mentre una parte dei contenitori usati in cucina e per le esigenze della festa verranno a loro volta sostituiti con nuovi recipienti, sempre in materiale compostabile.

La Festa d'Autunno torna da giovedì 19 a lunedì 23 settembre, con il concerto inaugurale, la sera del 19, di Elena Cammarone, nuova cantante della mitica orchestra Castellina Pasi. Venerdì 20 si cambia stile ma si continua a ballare con la scatenata disco-music dei Joe Di Brutto, che terranno il palco "caldo" per la danza romagnola con protagonista sabato 21, quando in scena saliranno le Comete di Romagna e i Diavoli della Frusta. Domenica 22 la Romagna resta in scena, ma la festa completa il quadro dell'intrattenimento nostrano portando sul palco la Cumpagneia de Bonumor nella commedia "Una cura speciela" di Giulio Luccini.

Lunedì 23 sarà, anche quest'anno, la "serata rosa" in collaborazione con Sos Donna, e per il decimo anno a concludere la festa saranno le "Stelle rosa", ossia un gruppo di selezionatissime cantanti e ballerine delle migliori orchestre e compagnie di Romagna (Anna Maria Allegretti, Luana Babini, Nicoletta Bassetti, Daniela Cavanna, Patrizia Ceccarelli, Barbara Lucchi, Le Mondine, Daniela Peroni, Vanessa Silvagni, Lia Zorzetto), insieme per uno spettacolo condotto dal mitico Sgabanaza.

Naturalmente l'altro asso nella manica della Festa d'Autunno è lo stand gastronomico, dove si cenerà ogni sera e si potrà pranzare il venerdì e la domenica. Il piatto forte della cucina di Pieve Cesato è sempre l'agnello allo spiedo, che spicca all'interno di un menu di primi fatti in casa (cappelletti al ragù, garganelli del campagnolo, tagliolini alla Cico), carne ai ferri, "Piatto del contadino" (prosciutto semistagionato ai ferri con pomodori in gratè), squacquerone con fichi caramellati e gnocco fritto, e poi gli immancabili latte brulé e semi-freddo, a cui si aggiungono le "loverie ad cà nostra" e i sorbetti.



Programma

Giovedì 19 settembre ore 19 apertura stand gastronomici / ore 21 concerto dell'Orchestra Castellina Pasi con Elena Cammarone / **venerdì 20** ore 12 pranzo dei lavoratori (prenotazioni al 327 3557770) / ore 19 stand gastronomici / ore 21 concerto dei Joe Di Brutto / **sabato 21** ore 18.30 stand gastronomici / ore 21 spettacolo con Le comete di Romagna e I Diavoli della Frusta / **domenica 22** ore 11.30 pranzo d'autunno / ore 15 bambini protagonisti / ore 17.30 stand gastronomici / ore 21 la Cumpagneia de Bonumor in "Una cura speciela" / **lunedì 23**, "serata rosa" dedicata alle donne, ore 19 stand gastronomici / ore 21 decima edizione delle "Stelle rosa" con cantanti e ballerine delle orchestre romagnole, conduce Sgabanaza.

Gusto, cultura, tradizione e vino tipico

Bacco è in festa a Cotignola dal 3 al 6 ottobre, tra spettacoli e brunch contadino

Ricca come si conviene a un'autentica "festa del paese", accorta nel fondere novità e tradizioni, scoppiettante come richiede la stagione dopo la fine dei raccolti, dal 3 al 6 ottobre tornerà a Cotignola la Sagra del Vino Tipico Romagnolo. La Pro-

Loco della città degli Sforza rinnova in tutti i sensi l'appuntamento con la festa che celebra genuinamente il mondo contadino, al termine di un'estate di fatiche e raccolti. La linea maestra dell'evento resta quella di traghettare le tradizioni

contadine nel futuro, gustandole nel presente grazie ai punti fermi della sagra, ossia le attrazioni gastronomiche aperte ogni sera. A troneggiare sarà, come sempre, il grande stand de "La Cà di Met", che ogni sera servirà primi piatti fatti a mano, carni alla griglia, polenta, stufati e dolcetti a base di vino e mosto, sugali e sabadoni che non

smettono di conquistare nuovi palati. Ogni sera l'angolo di via Cairoli si tramuterà in "Pastroc", spazio per i giovani con musica ed eventi sempre diversi, ideale punto di ritrovo per un aperitivo, con cocktail, piadine gourmet, arrosticini e vino. Di quest'ultimo si occupa da alcuni anni "Degusto con Gusto", presente alla sagra cotignolese con degusta-

zioni di vini alla riconfermatissima fontana di Bacco, mentre nella baracchina sarà possibile degustare taglieri romagnoli, pizza frita e quant'altro. Domenica 6 tornerà un'apprezzata novità dell'anno scorso, ossia il brunch contadino a Casa Varoli, un modo nuovo di riassaporare la tradizione e godere delle bellezze del territorio, dato che sarà anticipato dalla passaggata sul fiume alla scoperta del territorio (info 0545 42182). L'area spettacoli di piazza Vittorio Emanuele II sarà teatro dei principali intrattenimenti, a partire dal ballo delle Comete di Romagna giovedì 3 ottobre, la sfilata di moda con concerto anni '80 dei Quedo venerdì 4, la Big Band sabato 5 e l'orchestra spettacolo "I ragazzi della Storia di Romagna", che chiuderà la festa domenica 6. Giornata, quest'ultima, segnata anche dal momento culminante della sagra: la pigiatura in piazza della domenica pomeriggio, accompagnata dalla Banda del Passatore e dai Malardot.



Programma

Giovedì 3 ottobre ore 21 le Comete di Romagna / **venerdì 4** ore 18.30 presentazione del libro di Emanuele Tonini "Le mostre canine" a presso Palazzo Sforza / ore 20.30 sfilata di moda a cura di Giovanna Fabbri e spettacolo anni '80 dei Quedo / **sabato 5** ore 18.30 presentazione del secondo volume sugli Sforza a Cotignola,

"Il Moro" di Carlo Maria Lomartire / ore 21 concerto della Big Band / **domenica 6** ore 11.30 brunch contadino a Casa Varoli preceduto dalla passeggiata sul fiume (info 0545/42182) / ore 15 pigiatura accompagnata dalla Banda del Passatore e i Malardot / ore 18 alla chiesa del Suffragio concerto della corale Alea / ore 20.30 orchestra spettacolo I ragazzi della Storia di Romagna.



ARTICOLI PER L'INDUSTRIA, L'AGRICOLTURA E CENTRO MONTAGGIO TUBI FLESSIBILI

Da quasi 70 anni operiamo nel settore industriale, agricolo e oleodinamico fornendo esclusivamente articoli delle migliori marche e la competenza necessaria per risolvere i vostri problemi.

Rivenditore



via Chiusa 53/A Bagnacavallo 48012 Ra - tel. 0545.63544 - fax 0545.937145 info@poggi.it www.poggi.it

TRADIZIONI

Da Ravenna a Rimini, nei luoghi dell'anima di Tonino Guerra (prima parte)

Ad un anno esatto dalla fusione tra Confcooperative Ravenna e Rimini, c'è ancora chi si pone interrogativi su cosa abbiano in comune questi due territori. Al di là delle peculiarità di un tessuto economico che affonda le proprie origini nella storia dell'Impero romano, esiste un *file-rouge* che accomuna la pianura ravennate alle colline riminesi: il senso di appartenenza a quelli che Tonino Guerra chiamava i "luoghi dell'anima".

Il compianto poeta e sceneggiatore (Santarcangelo di Romagna, 1920-2012), dopo avere collaborato al soggetto e alla sceneggiatura del film di Michelangelo Antonioni del 1964 "Deserto rosso", venne insignito della cittadinanza onoraria di Ravenna nel 2003. Dalla città bizantina e dall'amicizia con il mosaicista ravennate Marco Bravura, Tonino Guerra ha dipanato una sorta di filo di Arianna che, mediato dalla sapiente e antica arte del mosaico, ha raggiunto i confini della Romagna, fino alla Valmarecchia. A Cervia, l'Istituto professionale statale dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera è dedicato proprio allo scrittore romagnolo, autore peraltro della celebre fontana "Il Tappeto sospeso" collocata a pochi passi dal porto canale e dai Magazzini del sale: si tratta di un'opera musiva di 3 metri per 5 in marmo e paste vitree, realizzata nel 1997 dall'artista Bravura assieme alla figlia Dusciana, che rappresenta due cumuli di sale, a sottolineare l'identità della città salinara.

L'acqua, simbolo di vita, pare avere stregato questo artista eclettico, dal momento che nella sua città natale, Santarcangelo, Guerra fece realizzare ben due fontane: "Il Prato sommerso", composto da uno specchio d'acqua a forma curvilinea con al centro un tappeto di spruzzi in cui sono posizionate quattro sculture in vetro dell'artista Fausto Baldessarini, e "I Fiori di pietra", sette steli in pietra dai quali scendono rivoli d'acqua. Oggi, inoltre, il museo permanente "Nel mondo di Tonino Guerra" accoglie un'esposizione di oltre 60 realizzazioni tra quadri, sculture, ceramiche, arazzi e tele stampate, a testimoniare la ricca e feconda attività del concittadino santarcangeloese, oltre ad una ricca selezione multimediale che consente di rivedere interviste e i vari film sceneggiati dal Maestro. Sì, perché nel 1974 firmò niente-



Cervia. Fontana Il Tappeto sospeso. A destra la Fontana della Chiocciola a Sant'Agata Feltria. Nella foto piccola una farfalla di Tonino Guerra

meno che Amarcord, la sua prima sceneggiatura per il regista riminese Federico Fellini, col quale realizzò anche Ginger e Fred nel 1986.

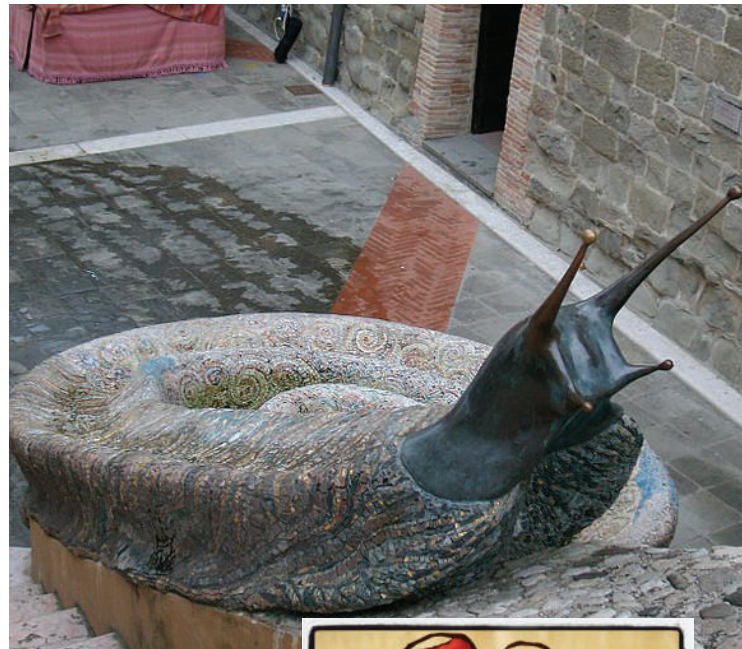
Risalendo il crinale appenninico lungo la vallata del Marecchia fino a Sant'Agata Feltria, si raggiunge un'altra bellissima fontana ideata da Tonino Guerra nel 1994, la "Fontana della Chiocciola", composta da oltre 300mila tessere di mosaico policrome e dorate e creata sempre dall'artista ravennate Marco Bravura, che ha curato qui anche altre due fontane, "La luna nel pozzo" e "Le impronte della memoria". La chiocciola è il simbolo della lentezza e della costanza, caratteristiche che esprimono saggezza: "Procedere lentamente è il modo giusto per aspettare che l'anima ci raggiunga, andando troppo in fretta si rischia che l'anima resti indietro". Questa frase, che Guerra imparò dagli aborigeni dell'Amazzonia, può essere ancora oggi oggetto di riflessione, in un mondo sempre più concitato e frettoloso.

Fa piacere ricordare che proprio Sant'Agata Feltria, uno dei nuovi comuni della Valmarecchia passato alla provincia di Rimini nell'agosto 2009, ben prima di questo avvenimento aveva dedicato il suo teatro, il più antico tuttora esistente costruito in legno e risalente al 1605, al maestro ravennate Angelo Mariani. Questi, infatti, si esibì qui nel 1841 ancora giovane e sconosciuto

e pare che la performance santagatese abbia costituito il suo vero e proprio trampolino di lancio a livello internazionale, a dimostrazione di come la cultura unisca anche luoghi apparentemente lontani, a dispetto delle dinamiche politico-economiche.

Silvia Togni

[Continua nel prossimo numero]



L'angolo del dialetto

Nei giochi infantili un modo comune, e molto semplice, per stabilire a chi toccava fra due ad iniziare o a "stare sotto" era *pera o gaff*, cioè 'pari o dispari'. Un altro modo per la conta fra due, era "testa o croce": lo si faceva lanciando in alto una moneta, che in origine doveva avere una croce su una faccia e il profilo di un re o di un papa dall'altra. In dialetto l'espressione usata era *letra o agliòn* "lettera (cioè, iscrizione) o leone", che come ci ricorda Libero Ercolani nel suo Vocabolario Romagnolo "viene dal mezzo bolognino di rame, coniato a Bologna nel 1612, il quale aveva, nel retto, un leone (*agliòn*) e nel verso lo stemma di

Bologna col il motto (*letra*) Bononia Docet". Detto fra parentesi, il dialetto per "bolognino" è *bulen*, che - con la scomparsa della moneta - è rimasto in alcune zone della Romagna al plurale (*i bulen*) con il significato generico di 'soldi, quattrini'. Chi scrive ricorda di aver sentito da bambino l'espressione *letra* o *agliò* (con l'accento sulla a): una curiosa italianizzazione di *agliòn*, non più inteso nel senso di "leone", e trasformato nel bulbo buono per aromatizzare i cibi o per scacciare i vermi intestinali, ma molto improbabile nella veste di emblema numismatico.

a cura di Gilberto Casadio

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio



11 - 14 OTTOBRE 2019
BUDAPEST
CON VOLO DA RIMINI

12 - 18 OTTOBRE 2019
CRACOVIA, BRESLAVIA
e il sud della POLONIA
TOUR IN PULLMAN

19 - 20 OTTOBRE 2019
Nella TOSCANA medievale
San Gimignano - Volterra - Monteriggioni



GIOVEDÌ 31 OTTOBRE 2019
CENACOLO e
CASTELLO SFORZESCO

18 - 25 NOVEMBRE 2019
CAIRO e Crociera sul Nilo
CON VOLO DA MILANO

8 - 15 FEBBRAIO 2020
CROCIERA COSTA
Rep. Dominicana - St. Marteen - Martinica
CON VOLO DA BOLOGNA

14 - 16 FEBBRAIO 2020
Un romantico week-end
a **PARIGI**
CON VOLO DA BOLOGNA

13 - 15 DICEMBRE 2019
Avvento gourmet in FRIULI

14 - 15 DICEMBRE 2019
Atmosfere di Natale in SLOVENIA
Lubiana e Marburgo

DOMENICA 15 DICEMBRE 2019
LAGO D'ISEO
"IL GUSTO DEL NATALE"

19 - 22 DICEMBRE 2019
ZAGABRIA

AGENZIA VIAGGI ZAGANELLI - LUGO - VIA BARACCA, 66/1 tel. 0545 26457 www.zaganelliviaggi.it
AGENZIA VIAGGI SANTERNO: IMOLA - VIA SARAGAT, 19 tel. 0542 32372 - VIA GALEATI, 5 tel. 0542 33200
CASTEL SAN PIETRO - P.zza GARIBALDI, 5 tel. 051 940358 www.viaggisanterno.com

ARTE

Contaminazioni greche a Ravenna e i capolavori di Chagall in mostra a Bologna

Inaugura sabato 7 settembre presso la Biblioteca Classense di Ravenna la personale della pittrice greca contemporanea Maria Kompatsiari dal titolo **"Analecta/ Αναλεκτα"**, visibile fino al 29 settembre. L'esposizione è composta da una produzione artistica inedita ispirata ai sigilli di piombo e di pietra dell'antichità; un ciclo di opere su carta che l'artista ha composto come un diario di viaggio nel passato, straordinaria avventura di materia e forma nel tempo, creata attraverso un continuo processo di ricerca personale e visiva che l'ha vista nel corso degli anni protagonista di numerosi eventi espositivi in Europa e Asia. La mostra si inserisce nel progetto "Tempo Forte Italia-Ellas 2019" organizzato dall'Ambasciata d'Italia in Grecia in collaborazione con il Ministero per i Beni e le Attività culturali. Si tratta di un nuovo programma di iniziative attivo in entrambi i Paesi che quest'anno presenta una serie di eventi di rilevante importanza e qualità che spaziano dalla musica al teatro, dalle arti figurative al cinema con l'obiettivo di



A sinistra un'opera di Maria Kompatsiari e a destra "Il Paesaggio blu" di Marc Chagall



favorire gli scambi tra Italia e Grecia, creando un filo diretto tra chi vive e produce e la cultura. Orari: mar-dom 15.30-18.30. Lun chiuso.

"Chagall. Sogno d'amore" è il titolo della mostra proposta a Palazzo Albergati di Bologna dedicata al grande artista russo visitabile dal 20 settembre al primo marzo 2020. L'esposizione ripercorre il percorso artistico di Marc Chagall attraverso i

suoi più celebri capolavori, per un totale di circa 160 opere. I suoi dipinti sono ricchi di riferimenti alla sua infanzia, tralasciando i periodi più difficili, Chagall riesce a comunicare felicità e ottimismo tramite la scelta di colori vivaci e brillanti. I nodi della mostra: favole e religione (in riferimento all'incarico di dipingere le favole di La Fontaine dall'editore Volland), l'amore (che contempla il rapporto con Bella), la Bibbia

(ritenendo che la Bibbia fosse la più grande fonte di poesia della storia), storia dell'esodo (è stato un esule, sulla sua pelle ha vissuto le persecuzioni ebraiche ma anche l'allontanamento dalla Russia verso Parigi). I suoi capolavori tra fiaba, poesia, religione e amore conducono i visitatori in un immaginario onirico, al confine tra sogno e realtà. Orari: tutti i giorni dalle 10 alle 20.

a cura di **Manuela Cavina**

LIBRO DEL MESE

Un noir di Paola Amadesi ambientato a Brisighella

"Il libro del Comando" è il titolo del romanzo dell'autrice ravennate Paola Amadesi, un libro noir interamente ambientato a Brisighella che ne coinvolge luoghi e abitanti. Il manoscritto è sviluppato come una sceneggiatura: ogni capitolo si apre con una location precisa della cittadina. La misteriosa vicenda è disegnata sul "Libro del comando" di Cornelio Agrippa, un estratto del ben noto "De Occulta Philosophia", su cui vengono incisi i nomi dei demoni da invocare per assoggettarli al proprio volere. L'autrice, mutuando lo storico personaggio del professor Edward Forster, lo inserisce nei nostri anni e lo pone a indagare su una setta satanica che riesce, tramite sortilegio, a muovere il ponte Dondolo come fosse un vero e proprio assassino. Al suo fianco nelle indagini, anche un professore



re di iconografia medievale e uno storico, che si mettono alla ricerca del colpevole degli omicidi avvenuti molti anni prima partendo dal ritrovamento di ossa nel fiume sotto il ponte Dondolo, così detto perché cigolante e sinistramente pericolante. Al centro della vicenda il possesso del tesoro di Maghinaldo, la cui leggenda narra fosse stato sepolto con la sua spada d'oro. Un noir ricco di colpi di scena e di personaggi talmente veri che parlano il dialetto romagnolo, con note a piè di pagina per facilitarne la comprensione. Battute divertenti si mischiano all'atmosfera oscura e densa di presagi occulti che i tre Sapienti riusciranno a decifrare mettendosi in prima linea contro il Male che sconvolge la vita tranquilla di Brisighella.

a cura di **Manuela Cavina**

in piazza
mensile di confcooperative

Redazione: via G. Galilei, 2 Faenza 48018 Ra 0546.26084 redazione@inpiazzanews.it / **Pubblicità:** In Piazza 0546.26084 www.inpiazza.it / **Stampa:** Centro Servizi Editoriali, stabilimento di Imola / **Direttore responsabile:** Mabel Altini / **Editore:** In Piazza soc. coop. / **Proprietario della testata:** Confcooperative Ravenna-Rimini / **Sito web:** www.inpiazzanews.it / **Facebook:** www.facebook.com/InPiazzaNews / **Twitter:** @InPiazza_News / **Privacy:** i dati in possesso di In Piazza saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Per i diritti previsti dal Regolamento generale sulla Protezione dei Dati (Reg. UE 2016/679), per variazioni di indirizzo e ricezione di più copie rivolgersi al direttore responsabile: redazione@inpiazzanews.it-0546.26084. Titolare del Trattamento: Confcooperative Ravenna-Rimini via di Roma, 108 Ravenna. Responsabile del Trattamento: In Piazza soc.coop via G. Galilei 2 Faenza Ra. **Di questo numero sono state spedite oltre 38.000 copie.**

project by Evolutha - www.evolutha.com
**Esperienza
Formazione
Sicurezza.**

La nostra filosofia guarda da sempre al Futuro.



LECTRON srl

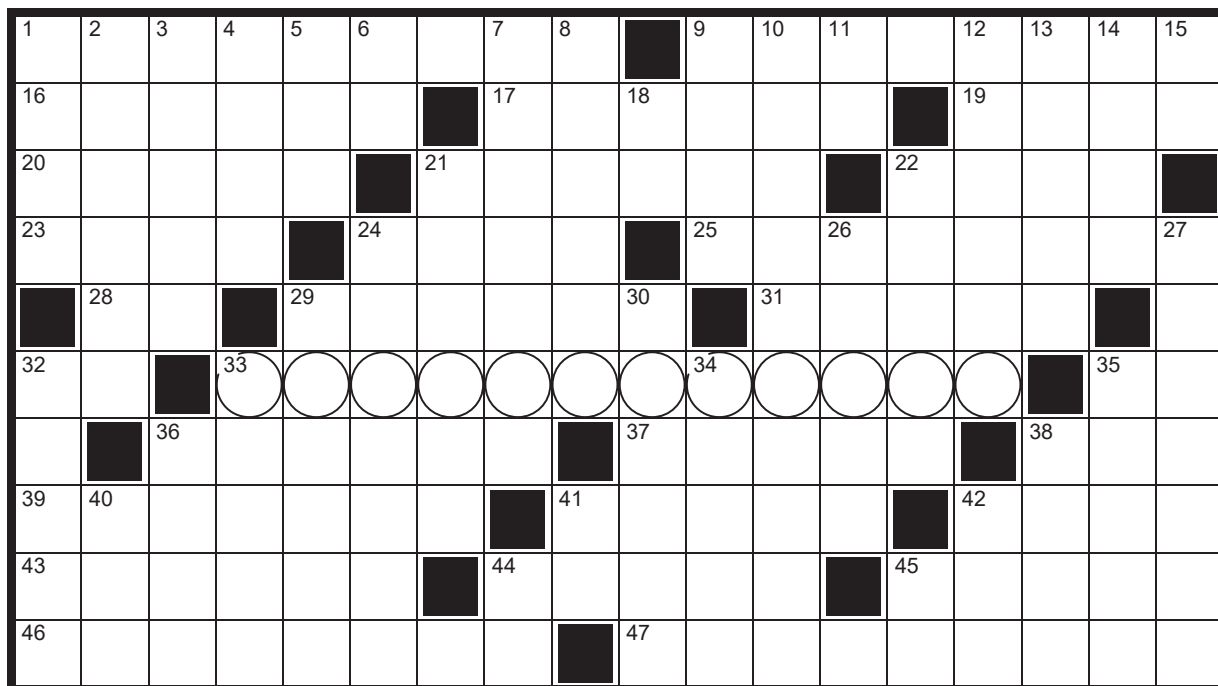
Via dei Bartolotti 18 - 48022 San Lorenzo di Lugo (RA)
Italy Tel. +39 0545 70397 - Fax +39 0545 995428
Email: info@lectron.it - Web: www.lectron.it

PROTOS
S.O.A.
CONFERENZA REGIONALE
SOCIETÀ COOPERATIVE

LECTRON
dal 1981
IMPIANTI ELETTRICI



CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

L'ESPERTO RISPONDE

Protesi ortopediche e intolleranze

È vero che chi è intollerante al nichel potrebbe avere problemi con le protesi ortopediche? Ci sono delle soluzioni alternative?

Una protesi è composta da materiali in metallo, o leghe di metallo, come cobalto, cromo, molibdeno e nichel: proprio verso quest'ultimo materiale si sta sensibilizzando un numero sempre maggiore di soggetti, sia uomini che donne.

L'ortopedico deve essere a conoscenza di eventuali allergie per la scelta dell'impianto protesico da utilizzare. Nei casi di allergie e intolleranze, si utilizzano protesi anallergiche che hanno le stesse qualità, proprietà, forma e lo stesso funzionamento, ossia lo stesso scorporamento di una protesi normale, ma sono composte da materiali nichel-free che non scatenano allergie, come le protesi in ceramica.

Nonostante le intolleranze siano sempre più diffuse, le protesi al nichel rimangono la scelta ideale, grazie alle caratteristiche chimico-fisiche di questo metallo, come la resistenza alla corrosione e a sopportare i carichi di un'articolazione con protesi, devono quindi essere prescelte a meno che non vi sia un'intolleranza al metallo stesso.

Oggi, se vi è un reale sospetto di allergia ai metalli dell'impianto protesico, la gestione del paziente prevede l'esecuzione di test allergologici prima dell'intervento. La diagnosi si fa principalmente con il patch-test, cerot-

ti in cui sono presenti delle piccole celle che vengono riempite di materiali allergizzanti e applicati sulla pelle del paziente. Dopo un intervallo di 48/96 ore si rimuove il materiale testante e si possono esaminare le reazioni di tipo allergico alle sostanze applicate. Esistono anche dei test di laboratorio e di trasformazione linfocitaria che si effettuano su un campione di sangue periferico.

Le protesi utilizzate per la chirurgia ortopedica sono tutte anallergiche e biocompatibili ma possono provocare comunque allergia in soggetti ipersensibili ad uno dei componenti. L'allergia interna alla protesi non sempre corrisponde a quella cutanea, ma anche quando i patch test sono positivi, vengono utilizzate protesi dove non è presente il materiale a cui il paziente è allergico. Per l'ortopedico è importante sapere in anticipo se il soggetto presenta questa predisposizione genetica di reazione del sistema immunitario, in modo da poter eseguire degli accertamenti e impiantare componenti protesiche compatibili con il tipo di allergia del paziente.

Professor Hassan Zmerly
Corresponsabile dell'Unità Operativa
di Ortopedia e Traumatologia a San Pier
Damiano Hospital di Faenza (RA)

Per domande o curiosità
redazione@inpiazzanews.it

Chiave: Il complesso formato da 300 giovani musicisti dell'Emilia-Romagna

ORIZZONTALI 1. Il filmato della canzone 9. Si può cucinare ai ferri 16. Gioielli da... infilare 17. Accoramento, dispiacere 19. La usa il pittore 20. Grossa cesta a zaino 21. Scatto finale 22. Un frutto conico 23. Bianca non spara 24. Cella del tempio greco 25. I gagà del Settecento 28. Taranto 29. Pregiata porcellana d'Oltralpe 31. Manto equino 32. Il principio della fine 33. Chiave 35. Dopo la esse 36. Coltivazioni sommerse 37. Lo spiritello de "La tempesta" 38. Ritornello (abbr.) 39. Tragedia di Euripide 41. Il sacro calice 42. Grande notorietà 43. Città natale di Verne 44. Breve relazione amorosa 45. Ha per capitale Niamey 46. Nervoso al massimo 47. Abbellimenti... dello stile

VERTICALI 1. Indefinita 2. Immobili, inattivi 3. Strato profondo della cute 4. La cantante Fitzgerald 5. L'onda dello stadio 6. 101 romani 7. Obbligare con la forza 8. Misura astronomica 9. Il "James" di Fleming 10. Lavorato dall'ebanista 11. Indica un'ipotesi 12. Imperitura 13. Per il chimico è Ce 14. La tribù degli Scozzesi 15. Confini dell'America 18. Il vigile meno vile 21. Regnarono in Italia 22. L'Harbor che fu bombardata 24. Rifiutare un incontro 26. Albergo autostradale 27. Copiare, emulare 29. La sorella della "miss" 30. Omar del cinema 32. Fermano, l'auto 33. Colonnine sul molo 34. I tesori statali 35. Conta i minuti 36. Noleggio a Londra 38. Intingolo di carne 40. Articolo spagnolo 41. Iniziali di Leopardi 42. Federazione Italiana Tennis 44. Dario tra i Nobel 45. Simbolo del nichel

Le soluzioni del numero precedente

A	C	I	D	O		B	E	I	R	U	T		S	I	E	R	I			
M	A	N	I	A	C	O		L	I	M	A	R	E		P	E	T			
M	O	D	E	S	T		S	A	T	I	R	E		F	I	N	A			
A	L	I	T	I		P	A	R	I	D	E		S	E	G	A	L			
R	I	C	A			C	A	V	I	R	O		O	T	T	O	N	I		
A	N	E				C	A	R	A	T	I		E	R	R	O	N	E	A	
G	O					S	A	T	A	N	A		F	O	D	E	R	O	N	
G						P	I	N	E	T	A		S	A	L	I	T	E	I	
I	S	T	A	N	T	I		S	P	R	I	N	T		L	O	T			
O	L					M	A	I	A	L	I		D	E	I	A	N	I	R	A

LUNÈRI DI SMÉMBAR

settembre

Continua il caldo con giornate di cielo limpido. Si prepara un ottimo mese per la vendemmia, anche se qualche pioggia dopo la luna piena creerà qualche disagio... ma l'acqua ci voleva!

* Luna buona: dal'14 al 28.

* Si semina: valeriana, spinaci, radicchi, cipolla, indivia, ravanelli, rape e fragole.

Il Sole entra in Bilancia il 23 alle 9.51.

L'1 il Sole sorge alle 6.35 e tramonta alle 19.48.

Il 15 il Sole sorge alle 6.51 e tramonta alle 19.23.

23 settembre - l'Equinozio d'Autunno - il giorno e la notte hanno la stessa durata.

Il 30 settembre la luce del giorno è diminuita di 3.45 ore.

* tratto da Luneri di Smembar 2019

F.lli ERCOLANI

Falegnameria

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

GRANDI DETRAZIONI FISCALI DEL 50%

SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM Via Lovatella 14 • FAENZA Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 falegnameria@ercolanifossolo.it Falegnameria F.lli Ercolani Sempre aperti con appuntamento	SHOWROOM Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) Tel. 0546 43415 negozi@ercolanifossolo.it	ORARI DI APERTURA Martedì - Giovedì - Sabato dalle 9.00 alle 12.30 Venerdì dalle 15.00 alle 18.30 Disponibilità di appuntamenti fuori orario di apertura Tel. Alessandro 348 0688919
--	---	---

www.ercolanifalegnameria.it

MUSICA E SPETTACOLI

SETTEMBRE

MERCOLEDÌ 4

Bologna Parco della Montagnola **Laino & Broken Seeds** musica / ore 21.30

Bologna Teatro Comunale **Sinedades trio** musica / ore 21.30 / 051 529019

Ravenna Festa Nazionale dell'Unità **Gino Paoli** musica / ore 21

GIOVEDÌ 5

Bologna Giardini al Cubo **Opera buffa! Il Flauto magico e cento altre bagattelle** musica / ore 21.15 / 051 5076060

VENERDÌ 6

Forlì Chiesa S. Giacomo **Singapore Chinese Orchestra** musica / ore 21 / 0542 25747

Marina Romea Boca Barranca **Paul Thorn Band** musica / ore 22.30 / 0544 447858

SABATO 7

Rimini Colonia Bolognese **Federico Mecozzi** musica / ore 20 / 335 1386454

Sasso Morelli Villa la Babina **Concerto di chiusura Emilia Romagna Festival** musica / ore 21 / 0542 25747

DOMENICA 8

Ravenna Festa Nazionale dell'Unità **Maurizio Lastrico** spettacolo / ore 21

MERCOLEDÌ 11

Rimini Castel Sismondo **Leonardo e la musica del Rinascimento** musica / ore 21.30

GIOVEDÌ 12

Bologna Giardini al Cubo **Ammore e niente cchiù** scritti, poesie e musica / ore 21.15 / 051 5076060

VENERDÌ 13

Bologna Arena Puccini **Mahmood** musica / ore 21 / 348 0833345

Marina Romea Boca Barranca **Savana Funk** musica / ore 23 / 0544 447858

SABATO 14

Bologna Arena Puccini **Colle Der Fomento** musica / ore 21 / 348 0833345

Modena Arena del Lago **Max Gazzè** musica / ore 21 /

Rimini Teatro Leo **Amici Senza Fili** commedia musical-circense / ore 21.15 / 345 8045807

DOMENICA 15

Bologna Arena Puccini **Giorgio Poi*Giovanni Truppi** musica / ore 21 / 348 0833345

MARTEDÌ 17

Bologna Locomotiv Club **The Dandy Warhols** musica / ore 21 / 348 0833345

Ravenna Teatro Rasi **Pane e petrolio** prosa / ore 20 / 0544 36239 (fino al 2 ottobre)

MERCOLEDÌ 18

Bologna Locomotiv Club **Marisa Nadler** musica / ore 21 / 348 0833345

Rimini Chiesa del Suffragio **Francesco Tasini**, organo musica / ore 21.30 / 0541 793811

VENERDÌ 20

Marina Romea Boca Barranca **Emma Morton + The Graces** musica / ore 23 / 0544 447858

SABATO 21

Cesena Teatro Bonci **Rigoletto** opera / ore 21 / 0547 355724

DOMENICA 22

Imola Palazzo Vescovile **Viaggio attraverso l'Europa** musica / ore 21 / 0542 25747

MARTEDÌ 24

Bologna Teatro Comunale **Instrument Jam** danza / ore 20,30 / 051 529019

VENERDÌ 27

Marina Romea Boca Barranca **Alessandro Scala feat Flavio Boltro** musica / ore 23 / 0544 447858

SABATO 28

Marina Romea Boca Barranca **Hernandez & Sampedro Band** musica / ore 23 / 0544 447858

DOMENICA 29

Bologna Locomotiv Club **Helmet** musica / ore 21 / 348 0833345

Rimini Sala Pamphili **Highland and sea** musica / ore 21,30 / 0541 793811



OTTOBRE

MARTEDÌ 1

Bologna Auditorium **Manzoni José Gonzàles** musica / ore 21 / 051 261303

a cura di Manuela Cavina

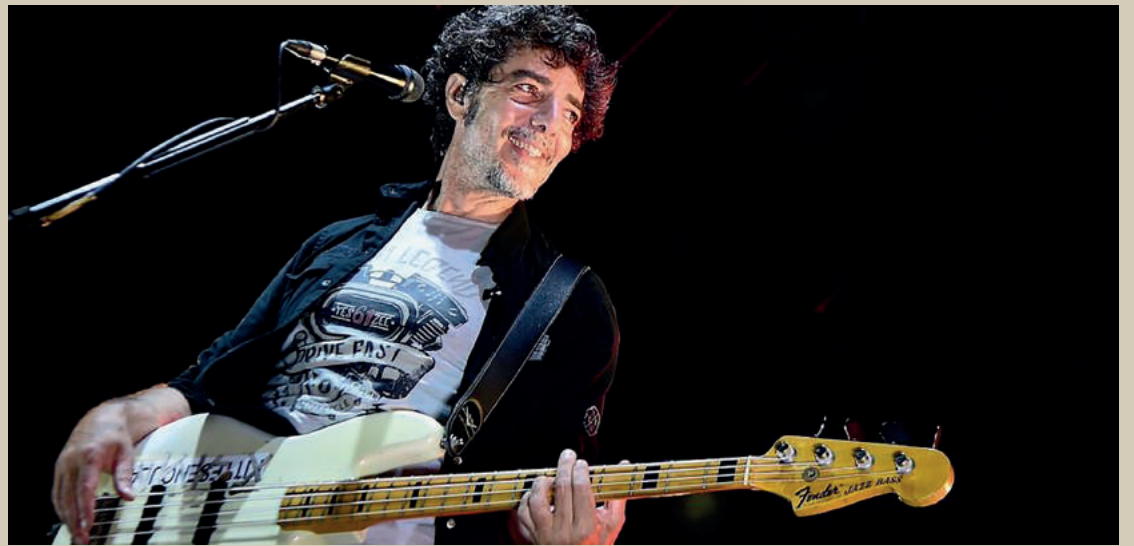
Da sinistra **Gino Paoli** in concerto a Ravenna mercoledì 4 settembre. A destra **Mahmood** a Bologna venerdì 13 settembre

CONCERTO DEL MESE

Max Gazzè a Modena il 14 settembre

Passerà da Modena sabato 14 settembre il tour estivo "On The Road" di Max Gazzè che, all'Arena del Lago, salirà sul palco per un grande concerto dove sarà possibile ascoltare buona parte del suo repertorio, dagli inizi agli ultimi successi. Il cantautore e bassista si presenterà accompagnato dai consueti compagni di viaggio: Giorgio Baldi alle chitarre, Cristiano Micalizzi alla batteria, Clemente Ferrari alle tastiere e Max Dedo alla sezione fiati. Dopo il tour per i 20 anni dell'album "La favola di Adamo ed Eva" e il successo dell'"Alchemaya" tour del 2018, Gazzè da mesi sta girando l'Italia dal vivo per una serie di concerti che hanno incassato numerosi "sold

out". "Insieme alla mia band storica stiamo percorrendo l'Italia perché la musica live è la mia linfa vitale - ha commentato l'artista romano -. In parte l'idea di questo tour nasce dal ventennale de La Favola di Adamo ed Eva, che ha segnato una tappa importantissima della mia carriera, in parte dalla voglia di suonare da vivo e sperimentare nuove formazioni e arrangiamenti in maniera totalmente libera senza un disco in promozione. Attraverserò la mia carriera insieme alla mia band. Il resto lo lascio alle emozioni del palco". Il concerto è in programma sabato 14 alle 21 all'Arena del Lago in via Stradello Anesino Nord nell'ambito della Festa dell'Unità di Modena. (l.r.)



Impresa VISANI

**TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
TINTEGGIATURE INTERNE
ED ESTERNE**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

Via Palazza, 9 RUSSI - RA
tel 0544.415111
cell 339.2735672

esperienza ventennale!

A sèn tót rumagnol!



**INNOVA.
PROGETTA.**

**COSTRUISCI
IL TUO FUTURO.**

**L'incontro delle Tecnologie con
le Persone genera Innovazione.
Ogni giorno il Team di UNITEC
si impegna perchè questo accada.**

Operiamo nel settore industriale dell'automazione
meccanica, elettrica ed elettronica.

Progettiamo e realizziamo innovative linee
di lavorazione e classificazione per l'ortofrutta.

Il nostro cuore è 100% italiano, ma siamo
un TEAM internazionale con 13 filiali operative
nel mondo e Clienti in oltre 65 paesi.

Lavoriamo con passione, impegno ed entusiasmo
per garantire ai nostri Clienti risultati sempre
migliori per migliorare noi stessi, ogni giorno.

unitec-group.com

**0545 288884
risorse.umane@unitec-group.com**

UNITEC
We work for your results