

La Romagna tra affinità e divergenze

di Filippo Pieri*

Come segretario generale di Cisl Romagna non posso che affermare che quella dell'area vasta, almeno per noi, è stata una scommessa vinta. Siamo stati la prima organizzazione economico-sociale che ha fatto questa scelta e, dopo di noi, in diversi hanno intrapreso lo stesso percorso anche se in alcuni casi con geometrie territoriali variabili. E' vero, non è stato facile mettere insieme territori con storie e caratteristiche differenti ma, dopo 4 anni e mezzo di lavoro, siamo ancora più convinti di aver fatto il passo più giusto. Crediamo che la Romagna sia l'ambito ottimale per discutere di sviluppo territoriale e per ottimizzare le relazioni con gli operatori economici e le istituzioni. Del resto anche la sanità, i trasporti e l'università hanno ormai un carattere romagnolo e, necessariamente, anche altri temi fondamentali per lo sviluppo del territorio non possono che avere un traguardo di area vasta.

Come Cisl abbiamo superato, direi brillantemente, i localismi e i campanilismi e adesso aspettiamo che le altre associazioni e, soprattutto, le istituzioni, riescano a fare lo stesso. Dopo il fallimento del referendum del dicembre 2016 il livello istituzionale appare un po' "smarrito" ma diversi sindaci hanno dichiarato che la Romagna è l'unico traguardo possibile e noi aspettiamo vengano fatti nuovi passi concreti.

Il territorio romagnolo è caratterizzato da diverse vocazioni (turismo, industria, agroindustria) ma si può dire abbia reagito in modo piuttosto uniforme alla crisi che ha colpito l'economia dal 2008 ad oggi.

* Segretario Generale Cisl Romagna

continua a pagina 11



Operai che diventano imprenditori

Storie di successo di workers buyout

AGRINTESA / pagina 5

Nuovi impianti a Russi e Castel Bolognese

COFRA / pagina 14

Restyling per il centro Le Cicogne

CANTINA FORLÌ PREDAPPIO / pagina 19

Vendemmia: scarsa ma di buona qualità

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio

zaganelli
agenzia viaggi

La CALABRIA delle ECCELLENZE

Viaggio in pullman
Dal 30/9 al 5/10/2017



CALIFORNIA DREAM
Con volo da Milano
Dal 10 al 20/10/2017

SIVIGLIA & CORDOBA
Viaggio nel cuore dell'Andalusia
Con volo da Bologna
Dal 14 al 17/10/2017



Un giorno in pullman...

Il fascino discreto di PISTOIA

Domenica 24 settembre 2017

SIENA e la scopertura del pavimento del DUOMO

Domenica 15 ottobre 2017

VICENZA - "VAN GOGH: Tra il grano e il cielo"

Sabato 21 ottobre 2017

SANT'AGATA FELTRIA: fiera nazionale del TARTUFO

Domenica 29 ottobre 2017

50 1967-2017
agenzia viaggi
santerno

Incredibile POLONIA

BRESLAVIA, la città degli gnomi

Con volo da Bologna

Dal 5 all' 8/11/2017



Sulle orme della GRANDE GUERRA

Viaggio in pullman

Dal 20 al 22/10/2017



BRATISLAVA, BUDAPEST
e LAGO BALATON

Viaggio in pullman

Dal 17 al 22/10/2017



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



FOCUS

La cooperazione a fianco dei lavoratori per "rigenerare" l'impresa

Pier Nicola Ferri - Confcooperative Ravenna: "Quando i dipendenti mettono in piedi un piano fattibile gli strumenti in sesto l'attività non mancano"

I workers buyout (in italiano 'imprese rigenerate') - ovvero le aziende che, in caso di problemi di carattere economico-finanziario, vengono acquistate dagli stessi lavoratori - non sono un'invenzione di questi anni di crisi. Nascono a metà degli anni '80, con la Legge Marcora, che decretò l'istituzione di un fondo pubblico per il salvataggio delle aziende in difficoltà. "A gestire il fondo - sottolinea Pier Nicola Ferri, responsabile del servizio Credito e Finanziamenti di Confcooperative Ravenna - è Cfi (Cooperazione Finanza Impresa), una cooperativa promossa da Agci, Confcooperative e Legacoop e partecipata dal Ministero dello Sviluppo Economico. Cfi interviene apportando capitale sociale o effettuando un prestito partecipativo per aiutare i dipendenti

ad acquistare l'attività. In pratica concede un prestito a soggetti che, altrimenti, sarebbero da considerarsi 'non bancabili'. L'azienda oggetto dell'acquisto da parte dei lavoratori non deve essere fallita per mancanza di mercato ma esclusivamente per un trascorso di cattiva gestione o a causa di un'esposizione finanziaria dovuta a problemi interni o esterni alla stessa: "In pratica - spiega Ferri - perché Cfi intervenga deve esserci qualcosa che non ha funzionato nell'andamento ma non ci devono essere problemi di mercato. E' un prerequisito importante perché l'operazione vada in porto".

Le centrali cooperative - Agci, Confcooperative e Legacoop - si occupano di seguire i lavoratori in questo processo affiancando

.....
"In questo contesto la forma cooperativa aiuta perché fa sì che coloro che si sono assunti questa responsabilità economica abbiano anche stessi diritti e stessi doveri"

loro consulenti e verificando la fattibilità del progetto aziendale. Inoltre intervengono esse stesse apportando capitale sociale proveniente da fondi che fanno riferimento alle tre centrali (Fondosviluppo, Coopfond e Generalfond). "Oltre a questi strumenti -

prosegue il responsabile dell'area Credito e Finanziamenti di Confcooperative Ravenna - la Legge prevede anche che, nel caso di un workers buyout, i lavoratori licenziati possano rafforzare il capitale di queste imprese attraverso la liquidazione anticipata della Naspi (la cosiddetta indennità di disoccupazione ndr). Diciamo che, quando i dipendenti mettono in piedi un piano industriale fattibile, gli strumenti per riuscire a rimettere in sesto l'attività non mancano. E' vero però che si tratta di un percorso complesso, fatto anche di scelte difficili, perché molto spesso al momento dell'acquisto dell'azienda non c'è spazio per tutti i lavoratori".

Ed è forse anche per questo che in Italia, a differenza di altri paesi, è quasi sempre una

#L'INTERVISTA

Un buyout di successo, la rinascita di Soles Tech di Forlì

Dall'impresa alla cooperativa, per necessità e per scelta: è questo il percorso che ha compiuto la società forlivese Soles Tech, un'azienda specializzata nel settore edile, con particolare attenzione rivolta all'antisismica e alla realizzazione di fondazioni speciali, volte a minimizzare gli effetti dei terremoti sugli edifici.

La cooperativa sta in questo momento affrontando un periodo positivo e di grande ripresa, ma lo stesso non si poteva dire tre anni fa, quando la Soles Srl, il nome dell'azienda all'epoca, venne coinvolta nella grande crisi in cui entrò il gruppo edilizio di cui essa faceva parte. A maggio 2015, la svolta: i dipendenti e gli ex lavoratori della Soles Srl, animati dal desiderio di lavorare insieme e dalla volontà di non perdere il know how maturato in anni di esperienza, hanno presentato un'offerta per acquisire la società, mettendo insieme un alto capitale sociale frutto dei risparmi e del patrimo-

.....
"Abbiamo scelto la forma cooperativa perché sintetizzava al meglio il concetto dell'unione che fa la forza. Oggi siamo 30 soci ed ognuno di noi sente Soles Tech come propria"

nio di ogni singolo lavoratore e dandosi un ordinamento cooperativo. Proprio di questo parla il direttore Luigi Patanè.

Direttore, per quale motivo avete optato per una scelta cooperativa, da impresa che eravate?

"Innanzitutto, dobbiamo specificare il fatto che la Soles era una Srl della quale non

eravamo proprietari: la scelta cooperativa ci è sembrata la più naturale, considerando la situazione. Abbiamo capito che, visto il gran numero di interessati all'acquisizione, essa era la forma migliore per sintetizzare il concetto dell'unione che fa la forza. Tutti insieme, infatti, abbiamo unito le nostre capacità economiche individuali, dando vita a una grande realtà, ora composta da circa trenta soci. Una cosa che mi preme sottolineare è come nessuno di noi fosse animato da un interesse personale, bensì alla base di tutto vi era la volontà di portare avanti il lavoro e di essere protagonisti per garantirsi un futuro migliore".

Quanto è stato importante il ruolo di Confcooperative nella vostra crescita?

"A Confcooperative dobbiamo molto e una gran parte del merito di quel che stiamo facendo ora è proprio loro: fin da subito ci hanno accompagnato e assistito, aiutandoci a crescere in questo nuovo scenario".

Pensa che i principi cooperativi siano stati importanti per realizzare ciò che avete fatto?

"Ora che sono passati più di due anni, mi sento di dire che non potevamo fare una scelta migliore. In poco tempo, abbiamo capito che era la forma più idonea alle nostre esigenze: per scegliere abbiamo avuto a disposizione poco tempo, dal momento che la situazione che avevamo di fronte ci ha costretto ad essere tempestivi. Mi sento di dire, però, che la nostra cooperativa sta crescendo perché sta facendo crescere proprio noi lavoratori: ogni giorno impariamo cosa significa cooperare, cosa implica questa nuova prospettiva, quanto è importante condividere esperienze e valori. Ognuno di noi sente Soles Tech come propria e nello stesso momento si sente un partecipante attivo della vita dell'azienda".

Andrea Voria

CENTRI DIMAGRIMENTO

Thomas Tai[®]

e BENESSERE

SEGUI

#lasfidaThomasTai

Perdere 10 kg in 3 mesi

#L'INTERVISTA

oratori

Aumentano fatturato e occupazione alla Raviplast di Ravenna

i per riuscire a mettere

cooperativa l'azienda nata da un percorso di workers buyout: "Dare vita ad un'azienda rigenerata, come dicevo, non è una cosa semplice, e non solo per motivi economici. C'è un momento in cui i ruoli all'interno dell'impresa devono essere riassegnati e in cui si deve ragionare su obiettivi e progettualità. In questo contesto la forma cooperativa aiuta perché fa sì che coloro che si sono assunti questa responsabilità economica abbiano anche gli stessi diritti e gli stessi doveri - conclude Ferri -. Per far funzionare un workers buyout, in un'azienda piccola come in una di medie o grandi dimensioni, la cosa più importante è la condivisione degli stessi valori e la volontà di raggiungere un obiettivo comune".

Mabel Altini



La Raviplast di Ravenna è una cooperativa industriale, una delle poche in provincia, specializzata nella produzione di imballaggi plastici flessibili. La storia di questa impresa è apparsa più volte sui giornali

del territorio perché ricade nel filone dei workers buyout, imprese rigenerate o, se si preferisce, impresa recuperata. "Tutto risale al 2013 quando il gruppo Pansac, a cui faceva capo lo stabilimento di Ravenna, rimane duramente colpito dalla crisi finanziaria iniziata nel 2007/2008 andando così (siamo nel 2011) in crisi fallimentare - racconta l'amministratore delegato Carlo Occhiali -. Nonostante il sito ravennate abbia sempre mantenuto il suo portafoglio clienti e risentito meno degli altri stabilimenti della Nuova Pansac i contraccolpi della crisi, nessuna proposta di rilevamento dell'impianto arriva e, quindi, gli operai decidono di comprarsi l'azienda".

Può raccontarci i passaggi cruciali della "trasformazione"?

"Nell'estate del 2013, quando davanti non vi era nessuna proposta o alternativa se non veder smobilitare lo stabilimento, gli operai decidono di farsi avanti. Erano in 13 e grazie all'aiuto e al sostegno, anche economico, delle tre centrali cooperative presenti sul territorio (Confcooperative, Legacoop e Agci) e dei relativi fondi di sviluppo, sono riusciti in pochissime settimane a presentare una valida proposta di piano industriale".

In cosa consisteva questa proposta?

"Il progetto prevedeva di rilevare le attività industriali del sito ravennate della Nuova Pansac insieme alle attrezzature e di prenderne in affitto la parte immobiliare. Le trattative inoltre comprendevano il poter

Oggi la Raviplast dà lavoro a 30 persone, di cui 24 soci lavoratori. Un incremento occupazionale del 20% rispetto al primo anno di attività

"Essere una cooperativa è una risorsa, perché i lavoratori sono più motivati e coinvolti"

immettere sul mercato i prodotti con il nuovo marchio. Nasce così la Raviplast, e il 5 dicembre 2013 con l'avvio della produzione, inizia ufficialmente la nostra storia, ancora in fase di scrittura".

Come sono andati questi primi anni?

"C'è da dire che abbiamo acquisito un'attività che aveva già un suo mercato, soprattutto nell'industria agroindustriale che rappresenta il 45% circa della nostra produzione. In questi anni l'obiettivo è stato, quindi, quello di consolidare e rafforzare i rapporti già in essere. Già dopo pochi mesi di attività siamo entrati a regime e abbiamo allargato la nostra base sociale. Oggi la Raviplast dà lavoro a 30 persone, di cui 24 soci lavoratori, con un incremento occupazionale del 20% rispetto al 2013 ed un fatturato che si aggira intorno ai 6 milioni e 800mila euro (+25% rispetto al 2013)".

Quali sono i vantaggi e gli svantaggi dell'essere una cooperativa?

"Essere una cooperativa è una risorsa perché i lavoratori sono più motivati e coinvolti e questo dà la possibilità di gestire meglio le relazioni organizzative e ci permette di essere più competitivi ed efficienti. L'unico neo è che nel nostro settore c'è bisogno di grandi capitali e spesso le cooperative sono sotto capitalizzate. Il far parte però di una rete come quella che si è creata con le centrali cooperative provinciali e con i fondi di sviluppo ci permette di superare anche questa difficoltà".

Ilaria Florio



MILENA E ALESSANDRA hanno accettato la sfida! Seguire e sopri con loro i centri e il metodo dimagrimento

THOMAS TAI



LUGO
Villa Bolis

☎ 0545 78347

RAVENNA
Via Bovini, 68

☎ 0544 465033

Con il patrocinio di:



In collaborazione con:



A CURA DI



sostenibilità creative

3 festival dell'innovazione Sociale

● DAL 09 AL 23/09/2017

● via Don Carlo Sala n.7

● RAVENNA

Costruire i luoghi del possibile

Sabato 09 Settembre

Festa di fine estate

- h 16.00 Giochi ed animazione per i bambini della città. Pomeriggio aperto a tutti con tante sorprese
- h 18.00 Allestimento insieme gli spazi, i tavoli e aree attrezzate

Cena al Parco

- h 19.00 Prepara qualcosa da mangiare, raccogli qualcosa dal tuo orto, prepara un dolce. Quello che vuoi. Condividi con gli altri il cibo, ceneremo insieme per una serata in allegria. Vorremmo conoscerci meglio e immaginare con voi il futuro di Kirecò.

- h 20.00 **Cena Social**

La serata sarà allietata dal Gruppo Ballerini Romagnoli alla Casadei

Venerdì 15 Settembre Conflitti sociali

Mediazione del conflitti a scuola

- h 16.30 Mediazione come modello e stile sociale di promozione del civismo. Relazioni interpersonali
- h 18.00 **Presentazione progetto**
La cooperazione come progetto condiviso di FUTURO
- h 18.30 **Dibattito**
- h 20.00 **Cena con i relatori e gli ospiti**
- h 21.00 **Talamh de Focu**
Viaggio musicale intorno al mondo, dall'Italia, Irlanda, America e Balcani, musica tutta da ascoltare e ballare.

Giovedì 21 Settembre

Salute e benessere

- Natura e benessere. Trattamenti olistici: l'unione di mente, corpo, ambiente e società alla ricerca della salute orientata alla persona.
- h 19.00 **Aperitivo a Hostaria di Kirecò**
- h 20.00 **Trattamenti condotti da professionisti esperti**

11-24 Settembre Subsidenze colora Kirecò Zamoc dipinge la struttura

Venerdì 22 Settembre Costruire il cambiamento

- h 15.00 **Workshop**
Materiali e soluzione per la manutenzione degli edifici, quando la sostenibilità è allungare la vita. Interviene Stefano Mazzotti - Mapei
- Pareti e tetti verdi - la natura e l'edilizia insieme per innovare le città. Interviene Arch. Alice Cazzanti
- La Sostenibilità come paradigma e strumento del cambiamento e della costruzione di comunità e delle nostre città.
Interverrà **Dott. Paolo Tamburini** - dirigente Arpa Emilia-ROMagna, Educazione alla sostenibilità sul tema:
Educazione alla sostenibilità tra green economy e green society
- h 19.00 **Hostaria Kirecò**
Presentazione del libro: Io Faccio così
Cena culturale a buffet con Daniel Tarozzi
- h 21.00 **Spettacolo teatrale**
La realtà è più avanti, viaggio nell'Italia che cambia di e con Daniel Tarozzi
Musiche di Stefano Fucili
Regia di Fabrizio Bartolucci
Costo biglietto 12€ con consumazione

Sabato 23 Settembre

Si può fare!!!

- h 10.00 **Workshop**
Nuovi modelli sociali ed organizzativi per affrontare la crisi e cambiare il futuro. Costruiamo un modello per il nostro Paese.
Interverrà Giovanni Teneggi
Dir. Confcoop Reggio Emilia
- h 12.00 **Parco Kirecò**
Laboratori di cambiamento. Disegniamo il nostro futuro
- h 13.00 **Pranzo con relatori**
- h 15.00 **Cerimonia in memoria di Franco Fortunati**, docente di Social Design, Università di Bologna
- h 17.00 **Intervista a Laura Rampini**
Libera Mondo
Proiezione Docufilm
- h 18.00 **Laboratorio agricoltura naturale**
Spazio scambio semi
- h 20.00 **Cena con relatori**
- h 21.00 **DJ Set nel Parco**
DJ Mozart
Costo biglietto 12€ con consumazione

Sabato 23 Settembre

Happening a Kirecò

- h 15.00 **Costruzione e concerto strumenti a percussioni**
- h 16.00 **Kung-Fu, arte e salute**
- h 09.00 - 19.00 **Parco in mostra**
- h 10.00 - 19.00 **Mercatino bimbi**

Per ulteriori informazioni, potete visitare il sito:
kireco.eu/eventi/sostenibilita-creative-2017/



AGRINTESA

Inizia l'operatività della Cantina di Russi e del nuovo impianto di Castel Bolognese

Tecnologie all'avanguardia per i due progetti realizzati anche grazie al contributo del Psr

Prosegue il percorso di innovazione tecnologica di Agrintesa, quest'anno sfociato in due importanti inaugurazioni, la Cantina di Russi (sabato 9 settembre insieme al nuovo punto vendita) e il rinnovato impianto di lavorazione ortofrutticola dello stabilimento di Castel Bolognese (sabato 30 settembre), progetti che hanno ottenuto entrambi un contributo dal Piano di Sviluppo Rurale promosso dalla Regione

Emilia Romagna. "La Cantina di Russi - sottolinea il presidente di Agrintesa Raffaele Drei - rientra nell'obiettivo di qualificazione del vino del nostro territorio. L'enologia romagnola ha del potenziale inespresso e a volte non pienamente riconosciuto dal mercato, a vantaggio di altre aree più blasonate che storicamente hanno intrapreso percorsi diversi e più premianti riguardo al vino. Oggi la nostra regione sta facendo passi da gigante e deve continuare a proporsi sempre di più con prodotti di alta qualità. L'importante investimento sulla cantina di Russi, che ricordiamo ammonta a 12 milioni di euro, va in questa direzione". Il progetto ha permesso di rinnovare il comparto di trasformazione uve con tecnologie all'avanguardia, di ampliare e migliorare la capacità frigorifera della cantina (ciò permetterà alla cooperativa di trasforma-

"L'investimento per la Cantina ammonta a 12 milioni di euro, in parte finanziati grazie al Psr"

re tutto il prodotto presente in cantina in fermentato termocondizionato), di incrementarne la capienza (riducendo così fortemente la necessità di affitti presso cantine terze, operazione molto onerosa) e, infine, di costruire un impianto di depurazione di ultima generazione che ridurrà notevolmente l'impatto ambientale. "Dopo l'inaugurazione ufficiale del 9 settembre la Cantina è pronta ad accogliere i primi conferimenti - continua Drei -. Inaugurare un investimento così importante in un'annata come questa può sembrare una contraddizione, ma così non è se pensiamo che Agrintesa è ormai diventata un collettore di prodotto anche al di fuori della propria base sociale grazie agli accordi con Cab e Ville Unite. Non dimentichiamo inoltre che questa opera era in programma già da diversi anni e per diverse volte è stata stoppata in vista di scelte legislative che facevano presagire terremoti nel settore vitivinicolo, mi riferisco in particolare al contributo per abbattimenti della Comunità europea e ai contributi per gli arricchimenti; normative che hanno costituito cambiamenti epocali ma a cui le nostre filiere hanno saputo reagire egregiamente. Ricordo, infine, che la Cantina di Russi ha

"L'impianto di Castel Bolognese è dedicato in particolare alla lavorazione del kiwi giallo G3, ma verrà utilizzato anche per kiwi verde e frutta estiva"

beneficiario di un primo finanziamento Psr, per aziende individuali, ricevendo il 40% di contributo su un importo rendicontabile di 5 milioni di euro ed ha presentato domanda di partecipazione all'interno del progetto di filiera 'Vin.can.t.o' promosso da Caviro". L'altro importante investimento strutturale di Agrintesa riguarda lo stabilimento di Castel Bolognese che dal 30 settembre avrà a disposizione nuovi impianti di lavorazione e selezione per la frutta, un attrezzato laboratorio interno e nuove avanzate strutture di raffreddamento e conservazione. "Il nuovo impianto di lavorazione e selezione è ad oggi il primo del settore per dimensioni e tecnologia - prosegue il presidente -, una tecnologia che effettuerà il controllo qualitativo dei singoli frutti permettendo di ottenere una garanzia senza eguali per il consumatore finale". L'impianto è dedicato in particolar modo alla lavorazione del kiwi giallo varietà G3, ma verrà utilizzato anche per il kiwi verde e la frutta estiva.

Ilaria Florio

"Le inaugurazioni: sabato 9 settembre la Cantina di Russi e sabato 30 settembre l'impianto di Castel Bolognese"



Nella foto la cantina di Russi

NUOVA CANTINA

VIENI A SCOPRIRE TUTTE LE NOVITÀ E LE NOSTRE OFFERTE

RUSSI
Via Faentina Nord 54 - T. 0544 580116

NUOVO PUNTO VENDITA

10 agrintesa
2007-2017
percorsi insieme
www.agrintesa.it

CLAI

Enogastronomia e cultura a Sasso Morelli

All'edizione 2017 della Festa del Contadino assegnato il premio "100% Italiano" alla cooperativa Gino Girolomoni di Isola del Piano

Si svolge come di consuetudine nelle ultime battute d'estate (8-10 settembre) la storica Festa del Contadino Clai. Un evento, quello che si tiene a Sasso Morelli ormai da 27 anni, in grado di attirare nel borgo imolese migliaia di persone grazie ad un'offerta culturale, gastronomica e ricreativa molto legata alla tradizione: "E' una festa con una lunga storia alle spalle che nasce dalla collaborazione tra le cooperative Clai e Cavim - sottolinea Giovanni Bettini, presidente Clai - . Negli anni la manifestazione ha consolidato la propria identità e, ad oggi, prevede diversi appuntamenti piuttosto attesi come il concerto del sabato, organizzato in collaborazione con Emilia Romagna Festival, la mostra 'Convivio' dedicata alla devozione popolare e la seconda edizione del premio '100% Italiano' che quest'anno ha ottenuto l'importante patrocinio del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali".

Una delle caratteristiche della Festa del Contadino è anche quella di svolgersi in diverse zone del piccolo borgo. Oltre alla piazza centrale dove, nella giornata di domenica, vengono promossi gli eventi più popolari (una festa dedicata alla cucina con scuole, degustazioni di salumi Clai e di tanti prodotti provenienti anche da territori

limitrofi e l'attesissima 32esima edizione del Palio dei Pigiatori Cavim) c'è ampio spazio per conoscere altri angoli di Sasso Morelli e, in particolare, la suggestiva Villa La Babina aperta al pubblico, come sempre, per l'evento musicale del sabato sera. Il concerto di questa edizione è

Il concerto organizzato in collaborazione con Emilia Romagna Festival quest'anno è un "Omaggio a Luciano Pavarotti nei 10 anni dalla scomparsa"

un "Omaggio a Luciano Pavarotti nei 10 anni dalla scomparsa" e prevede la partecipazione del soprano Chiara Isotton, del tenore Matteo Desole, del baritono Paolo Ingrassiotta e della pianista Francesca Pivetta. Prima del concerto è prevista l'assegnazione del premio "100% Italiano", riconoscimento riservato ad una personalità o ad un'impresa che si è distinta nel promuovere il lavoro e la cultura Italiana nel mondo: "Quest'anno il premio '100% Italiano' abbiamo deciso di assegnarlo alla cooperativa agricola Gino Girolomoni - sot-

tolinea Bettini - . Si tratta di una struttura di Isola del Piano (PU) che, sin dal 1977, opera per lo sviluppo del biologico in Italia e che si è contraddistinta negli anni per aver contribuito in modo sostanziale alla tenuta dell'agricoltura sul territorio e per l'impegno a favore dell'ambiente e delle tradizioni".

Il core business della cooperativa Gino Girolomoni è rappresentato dalla produzione di pasta biologica 100% italiana, ma tra i prodotti a marchio vi sono anche riso, cereali, legumi, farine, olio extravergine di oliva e conserve. Una delle caratteristiche più importanti dell'azienda, nella quale risiedono anche le motivazioni del premio targato Clai, è il forte legame con la terra e l'impegno portato avanti con costanza per preservare le tradizioni locali e l'ambiente in cui opera. Uno dei motti della cooperativa, non a caso, è una frase dello stesso Gino Girolomoni, scomparso nel 2012: "Mangiare non è soltanto trasformare e cuocere il cibo: è dono, spiritualità, amicizia, fraternità, bellezza, calore, colore, sapienza, profumo, semplicità, compagnia". (m.a.)



In alto un momento della Festa del Contadino. Sotto un oggetto esposto alla mostra "Convivio. Segni e immagini della devozione popolare" organizzata in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio di Imola, la cooperativa Ceramica di Imola, il Mic di Faenza, il Museo Pianacoteca Diocesana di Imola e con il patrocinio del Comune e della Diocesi di Imola. Nel dettaglio: "Manifattura di Pasquale Rubati (e Felice Clerici?), Milano 1760-1780 ca., Set con decorazione 'a fiori a rilievo' composto da due piatti piani sagomati e uno fondo sagomato, maiolica; Faenza, Museo Internazionale delle Ceramiche".

www.macelleriedelcontadino.it

PER CHI AMA PIATTI IN PUNTA DI FORCHETTA E PER CHI È UNA BUONA FORCHETTA.

Chi entra nelle Macellerie del Contadino CLAI pretende sempre che la sua spesa sia la migliore.

Per questo ogni giorno siamo al servizio di tutti, sempre attenti alle diverse esigenze di ciascuno: di chi

cerca sapori raffinati e di chi ama gusto e tradizione. Così tutti sanno che da noi trovano sempre quello che cercano: buona carne genuina, la sicurezza della filiera CLAI, garantita dai campi alla tavola, grande

assortimento di tagli sempre freschi, piatti pronti solo da cuocere, tanta convenienza e i consigli esperti di chi se ne intende.

Per questo la diversità è sempre la migliore ricchezza.



PER TE OGNI GIORNO LE MIGLIORI OFFERTE E I MIGLIORI SERVIZI SOLO NEI NOSTRI PUNTI VENDITA

IDROLOGICA

Dal 2009 a fianco degli agricoltori emiliano-romagnoli

Tecnologie all'avanguardia e assistenza mirata con l'obiettivo di fronteggiare i cambiamenti climatici e migliorare la produzione agricola

L'estate 2017 verrà sicuramente ricordata per l'incredibile siccità che ha duramente colpito anche l'Emilia Romagna, costringendo il presidente regionale Stefano Bonaccini a richiedere, al Governo, lo stato di emergenza

"L'irrigazione goccia a goccia è fondamentale in situazioni come quella che stiamo vivendo perchè permette di salvaguardare l'acqua e raggiungere buoni risultati"

nazionale. Sul nostro territorio è piovuto, mediamente, il 50% in meno rispetto alla norma con conseguenze drammatiche per il comparto agricolo. Questa cronica mancanza di precipitazione ha infatti stimato in 250 milioni di euro i danni.

A complicare la situazione anche alcuni episodi temporaleschi particolarmente severi, come quello del 28 giugno scorso nel ravennate, che non hanno risolto il problema della siccità ma solo prodotto ulteriori danni. Insomma, è innegabile che il clima stia cambiando e con esso anche le esigenze e le richieste di tutta la filiera agricola.

Dal 2009 però Idrologica è in prima linea per dare supporto al mondo agricolo emiliano-romagnolo con l'obiettivo di risolvere

due aspetti fondamentali: la sostenibilità ambientale e la qualità della produzione agricola che, oggi più che mai, è chiamata a raggiungere standard elevati.

Idrologica dunque si occupa di conservare, accumulare e distribuire l'acqua, la più importante risorsa energetica per l'ambiente, utilizzando le migliori tecnologie disponibili.

"L'irrigazione goccia a goccia e tecnica di precisione è fondamentale, soprattutto in situazioni come quella che stiamo vivendo - spiega Claudio Tassinari, responsabile commerciale e logistico di Idrologica -, perchè permette di salvaguardare l'acqua e raggiungere buoni risultati, sia in termini di quantità che di qualità dei prodotti".

Idrologica inoltre è all'avanguardia

anche nella protezione delle colture da eventi atmosferici estremi.

"Il nostro impianto antigrandine con sistema V5, grazie a particolari elastici, è l'unico che riesce a scaricare la grandine accumulata sul terreno - continua Tassinari -. In questo modo l'impianto non subisce danni e protegge ovviamente le colture".

Idrologica quindi contribuisce fortemente al miglioramento della produzione agricola e all'incremento delle aree verdi, fornendo un'assistenza innovativa e mirata.

"Rispetto a una decina di anni fa - conclude il responsabile - ora notiamo che la richiesta di sistemi di irrigazione e di protezione delle colture è in forte crescita perchè è diventato indispensabi-



Sopra l'impianto antigrandine con sistema V5

le garantire il conferimento del prodotto sul mercato".

Samuele Bondi

DALMONTE VIVAI

Il vivaismo italiano cerca strade alternative

Sullo sfondo una campagna estiva difficile per il mondo agricolo

La campagna agricola estiva si annuncia deludente e si riflette anche sulle scelte per i rinnovi e sui nuovi impianti: "C'è un leggero interesse sulla frutta fresca del comparto estivo - spiega Nicola Dalmonte, dell'omonima azienda vivaistica brisighellese -, sicuramente non paragonabile a quello dello scorso anno, a causa delle attuali difficoltà del mercato in questo settore. Le ordinazioni vanno soprattutto sulle varietà tardive dell'albicocco e della susina, per la quale, oltre all'Angeleno sono disponibili nuove varietà, anche a polpa rosa, di ottima qualità. C'è interesse sul pero, varietà Abate e soprattutto William, che dà buoni risultati per la sua adattabilità alla trasformazione industriale e alla coltivazione biologica. Per le zone vocate ci sono richieste per il ciliegio e per il melo".

E le produzioni alternative?

"Continua il trend positivo relativo alla

frutta secca, con la messa a dimora di nuovi impianti di noce, che già quest'anno potrà contare, in Romagna, sui primi raccolti significativi di prodotto; c'è richiesta anche per il mandorlo, che non è tipico per le nostre zone ma più interessante per alcuni produttori che vogliono diversificare. E non dimentichiamo il nocciolo che va preso in considerazione in quanto oggetto di un programma nazionale, e la Romagna non può certo non partecipare".

Parliamo delle produzioni autunnali, uva e kiwi:

"Il settore vitivinicolo ha ancora molto appeal, nonostante sia finito il tempo dell'acquisizione dei diritti di impianto da altre regioni, ma vanno molto i rinnovi; la richiesta rimane alta soprattutto per il trebbiano. Continua l'interesse per il kiwi, al di là dei problemi sanitari: chi può procede ai rinnovi dando molte delle prefe-

"Stiamo espandendo i nostri contatti di lavoro con l'estero, soprattutto in Europa e nel Nordafrica"

renze al kiwi giallo".

Il mercato italiano sembra in una fase un po' "stanca": il nostro vivaismo cerca strade alternative?

"Come azienda stiamo espandendo i nostri contatti di lavoro con l'estero, soprattutto in Europa e nel Nordafrica. Insieme ad altri vivaisti italiani ho partecipato ad una fiera in Cina, che potenzialmente offre un mercato vastissimo; abbiamo dato il via alle relazioni, ma lo sviluppo commerciale è reso



complicato dalle difficoltà burocratiche, che variano tra l'altro da regione a regione e prima di concludere un accordo occorrono sicuramente tempo e pazienza".

Giovanni Raggi



idrologica
irrigazione, tecnologia e sostenibilità




IRRIGAZIONE

ANTIBRINA

ANTIGRANDINE

STRUTTURE PER VIGNETI E FRUTTETI

RETI IDRICHE

NOLEGGIO FILTRI

IRRIGAZIONE AREE VERDI

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



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

vere occasioni

con la garanzia
del gruppo

MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

moreno
motor company

MITSUBISHI ASX
1.6 I 117 CV
2WD INVITE
03/2012
KM 52.327
BENZINA
COLORE BIANCO

€. 11.490

SUPEROFFERTA!



FIAT PUNTO
1.2 METANO
60 CV FEEL 5P
06/2003
KM 97.163
BENZINA/METANO
COLORE ARGENTO

€. 3.500

**OFFERTA
METANO**



JEEP RENEGADE
2.0 MJT 140 CV
UPLAND
4WD A/T
07/2017
KM ZERO
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 24.890

**offerta
Km.
Zero**



**RENAULT
ESPACE 1.6 DCI
EDC
INITIALE PARIS**
02/2016
KM 54.800
DIESEL
COLORE GRIGIO

€. 32.990

VEETTURA 7 POSTI



FORD KUGA
2.0 TDCI
150 CV 4WD
TITANIUM
10/2016
KM 12.062
DIESEL
COLORE NERO

€. 23.990

**4WHEEL
DRIVE**



FIAT 500
1.2 I 69 CV
LOUNGE
05/2015
KM 68.455
BENZINA
COLORE GIALLO

€. 8.490

OCCASIONE



**VOLKSWAGEN
GOLF 1.6TDI
105 CV
COMFORTLINE 5P**
09/2015
KM 55.375
DIESEL
COLORE GRIGIO
SCURO

€. 14.790

**NUOVI
ARRIVI**



ALFA ROMEO
1.4 T 120 CV
GPL
PROGRESSION
06/2011
KM 120.602
BENZINA/GPL
COLORE NERO

€. 6.900

**offerta
BIFUEL**



MHG

Moreno Faenza
Moreno Cesena
Moreno Bologna
AutoLame Bologna
AutoLame Roveri
Bologna

moreno
motor company

www.moreno.it

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



Jeep



VINO

Una vendemmia segnata da gelate e siccità

Pietro Cassani, enologo di Caviro, delinea il quadro di una campagna complessa e molto diversificata con ampi anticipi per la raccolta e tempi di maturazione delle uve differenti da vitigno a vitigno

La carenza idrica è ormai il leitmotiv di questa estate, un tema ricorrente che naturalmente non poteva che incidere in materia determinante anche su questa vendemmia. Pietro Cassani, enologo di Caviro (nel tondo), delinea, per quanto possibile, il quadro di questa campagna.

Cassani, come ha influito l'andamento climatico sulle uve dei vostri associati?

"Il quadro che abbiamo davanti è variegato e complesso perché diversificati sono stati i fenomeni atmosferici che hanno interessato i nostri vitigni. La siccità non è stato l'unico grande problema di quest'anno, bisogna ricordare anche la forte gelata registrata nel mese di aprile che ha notevolmente compromesso i vitigni di uva bianca che si estendono lungo la via Emilia, bruciandone i germogli e creando un danno non indifferente che, sommato alla mancanza di precipitazioni, comporterà un calo stimato intorno al 20-25%. Stesso calo probabilmente si avrà nelle zone collinari dove le elevate temperature, anche sopra i 35°C, sono state mal sopportate dalle piante comportando un inizio di appassimento del frutto e una mancata maturazione".

...nay e Pinot bianco in primis) sono quelle che hanno subito i maggiori danni dalla gelata primaverile perché sono le più precoci. La raccolta è iniziata con largo anticipo, addirittura nella seconda settimana di agosto, al fine di preservare la freschezza e la qualità dei grappoli, un anticipo necessario per tutte le varietà".

Quale il quadro delle uve nere?

"Le varietà di Sangiovese, Merlot e Cabernet presentano un'alta concentrazione di zuccheri che avrà come conseguenza una gradazione alcolica più elevata e caratteristiche di frutta più matura. La raccolta di queste varietà sarà molto complessa perché l'uva non è maturata allo stesso modo. Quando il mosto sarà fermentato si vedranno gli effettivi risultati di questa vendemmia, al momento possiamo solo azzardare delle supposizioni. Un discorso che però vale per tutti i vitigni è la salubrità delle uve dovuta alla quasi totale assenza di piogge e umidità".

Com'è la situazione nelle altre Regioni di Italia dove sono presenti i vostri soci?

"La situazione è più o meno la medesima. Anche se è ancora presto per dare delle cifre sui conferimenti, si stima un calo del 20-25% un po' dappertutto, con probabili aumenti se il caldo e la siccità dovessero persistere".

Ilaria Florio



Uve sane ma scarse: si stima un calo delle quantità che si aggira intorno al 20-25% sia per le uve bianche, compromesse anche dalle gelate primaverili, che per le nere

Nei vigneti irrigati il quadro è diverso?

"Certamente. Laddove è presente un impianto di irrigazione (soprattutto nelle zone collinari) lo scenario è completamente diverso. Si riusciranno ad avere buoni risultati sia in termini di quantità che di qualità".

Entrando nello specifico delle uve, come sono andate le bianche?

"Come dicevo, le uve bianche (Chardon-

L'irrigazione fa la differenza:

"Nei vigneti irrigati si riusciranno ad avere buoni risultati sia in termini di quantità che di qualità"

SCONTO DEL 20% FINO AL 30 SETTEMBRE

CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

- ROMAGNA DOC SANGIOVESE ROMIO
- ROSSO DI MONTALCINO DOC CANTINA DI MONTALCINO
- VALPOLICELLA RIPASSO DOC MARA CESARI
- PIGNOLETTO DOC ROMIO
- FRIULI DOC GRAVE CHARDONNAY ROMIO
- FELERIO DOC PECORINO COLONNARA

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



Azione disinfettante e sanificazione dell'acqua



Alghie



Batteri



Virus

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

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



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





esperienza ventennale!

**TETTI - LATTONERIA
COIBENTAZIONI
TERMOCAPPOTTO
IMPERMEABILIZZAZIONI
RISTRUTTURAZIONI**

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

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

A sèn tót rumagnol!

ESSERE COMPETITIVI

Cooperatori a “scuola”: tre opportunità diverse di alta formazione

Simona Silvestrini: “L’obiettivo è quello di accompagnare gli amministratori e i manager a vincere le sfide professionali che li attendono”



Prenderà il via nel mese di ottobre la quarta edizione della Scuola di Alta Formazione Cooperativa promossa da Confcooperative Ravenna e Irecoop Emilia Romagna. Il percorso, pensato in modo particolare per amministratori e manager di impresa, si propone di soddisfare le necessità formative di coloro che, quotidianamente, si devono confrontare con un mercato in continua evoluzione e con processi innovativi rapidi e complessi: “L’obiettivo è quello di accompagnare gli amministratori e i manager delle imprese cooperative a vincere le sfide professionali che li attendono - sottolineano gli organizzatori -. L’idea è quella di fornire competenze strategiche per saper analizzare e cogliere opportunità, affrontare e risolvere i problemi, ricoprire ruoli di responsabilità all’interno dell’impresa”. Nel corpo docente, anche quest’anno, saranno presenti business coach, manager d’impresa, docenti universitari e consulenti che, a seconda delle competenze e specializzazioni, si divideranno in tre percorsi distinti.

Scuola di Alta Formazione

Ha una durata di 36 ore e nasce per ampliare le competenze valoriali e manageriali che possono diventare leve strategiche su cui innestare elementi di innovazione e competitività. La Scuola propone e approfondisce contenuti del management che “fanno la differenza” per lo sviluppo dell’impresa: governance e organizzazione, strategia e controllo, gestione e sviluppo delle risorse umane, dinamiche decisionali, strategie di marketing, controllo di gestione; bilancio d’esercizio; regole del diritto societario.

Altamente Specialist

Si tratta di un ciclo di workshop tematici intensivi centrati su tematiche di rilievo e di forte attualità: finanza, confine tra etica e responsabilità, delega, gestione del rischio, benessere organizzativo, gestione del personale.

Corso di formazione per amministratori di cooperativa

Ha una durata di 20 ore e si rivolge agli amministratori delle società cooperative neocostituite, agli amministratori di recente nomina e a tutti coloro che sono interessati a potenziare le proprie competenze su: compiti, organizzazione e funzionamento del consiglio di amministrazione, rapporti con il collegio sindacale e/o altri organi di gestione della

#L’INTERVENTO

“Abbiamo bisogno di competenze”

“Siamo cooperative, imprese formate da persone, e tanto più queste sono competenti e a conoscenza del valore dell’impresa di cui fanno parte e dei meccanismi che la governano, tanto più saremo competitivi, innovativi e lungimiranti. La formazione è un tassello importante nella vita di un’impresa, un tassello che non può essere trascurato né in periodi di crescita né tantomeno in periodi di crisi, quando le risorse vengono meno e i bilanci impongono riorganizzazioni. La formazione è la marcia in più che può dare all’impresa la capacità di restare sui mercati, la capacità di trovare nuove strategie. Non ci sono molte occasioni di alta formazione cooperativa in Italia. Noi le abbiamo. Abbiamo a disposizione il corso regionale Formacoop e, qui in provincia, la scuola di Altamente promossa da Irecoop che quest’anno propone tre diverse tipologie formative. Confcooperative Ravenna ha promosso e sostiene questo progetto invitando tutte le cooperative che rappresentiamo a prenderne parte, a formare i propri amministratori, i propri manager e i propri giovani. Abbiamo bisogno di competenze. La mancanza di competenze è rischiosa per una cooperativa soprattutto se deve fare i conti con un mercato di cui fanno parte soggetti che mettono in atto politiche scorrette sul costo del lavoro. E’ per tutti questi motivi che la nostra Unione conferma anche per quest’anno il contributo per l’alta formazione, supportando economicamente tutte le nostre associate che decideranno di partecipare ai corsi proposti”.

Carlo Dalmonte

cooperativa; responsabilità civili, penali e amministrative; interpretazione dei dati di bilancio utili per avere un ruolo attivo nei processi decisionali.

Per informazioni e iscrizioni Irecoop Emilia Romagna, 0546 665523 (Faenza) / e-mail sede.ravenna@irecoop.it (I.R.)

Programma

Scuola di Alta Formazione

26 ottobre: Giuliano Nicolini “Governance e partecipazione in cooperativa”

9 novembre: Lucio Poma “Scenari economici”

23 novembre: Giorgio Invernizzi “Strategia e controllo”

7 dicembre: Roberto Vaccani “Risorse umane”

21 dicembre: Massimo Franceschetti “Relazione tra individuo, gruppo e organizzazione”

11 gennaio: Mario Mazzoleni “Il manager cooperativo”

25 gennaio: Roberto Righetti “Leggere e interpretare

il bilancio d’esercizio”

8 febbraio: Enzo Rullani “Economia della conoscenza e reti di condivisione”

Altamente Specialist

23 gennaio: Guido Caselli “Scenari economici e prospettive della cooperazione”

14 febbraio: Massimo Franceschetti “Imprenditorialità e leadership collaborativa”

6 marzo: Giuliano Nicolini “Rapporto soci/cooperativa”

27 marzo: Paolo Venturi e Flaviano Zandonai “Innovazione sociale e società circolare”



Showroom

Imola

ORARI DI APERTURA

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

Per appuntamento o informazioni contattare lo 0542 601501
oppure via mail: sala.mostra@ccimola.it

lafaezaceramica.it

FORMAZIONE

Tutti i corsi promossi da Irecoop

Dalla "Guida sicura" alla "Guida turistica": le proposte della sede ravennate dell'ente regionale spaziano dall'agroalimentare al settore sociale e turistico

Con l'arrivo dell'autunno si moltiplicano le opportunità formative messe in campo da Irecoop Emilia Romagna - sede di Ravenna. Corsi che prenderanno il via tra settembre e ottobre, ma anche nel 2018, e che si propongono di creare figure professionali altamente specializzate in ambito sociale, agroalimentare, turistico e sicurezza. Tutti i percorsi prevedono il rilascio di attestazioni delle competenze acquisite.

Agroalimentare

Sono in programma a partire da novembre i corsi dedicati alla formazione di figure professionali in ambito agroalimentare. La prima proposta riguarda la figura di Imprenditore Agricolo Professionale, un percorso di 120 ore che consente di accedere ai finanziamenti del Piano di Sviluppo Rurale (PSR) e usufruire delle agevolazioni fiscali per l'impresa agricola. Nello stesso periodo il corso per "Tecnico dei controlli funzionali e regolazione di macchine irroratrici", un percorso di 40 ore destinato a tecnici che già operano nel settore agricolo che consente di ottenere l'abilitazione al controllo delle componenti meccaniche delle attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari e loro regolazione.

Sociale

Il settore sociale è come sempre il fiore all'occhiello delle proposte formative di Irecoop. Il primo corso a partire, in ottobre, sarà quello dedicato alla formazione di Raa, ovvero "Responsabile delle attività assistenziali". Si tratta di una figura professionale che si occupa di coordinare le varie professionalità all'interno delle strutture socio-assistenziali e sanitarie di fungere da collegamento tra gli operatori e gli utenti/famiglie. Il percorso è di 170 ore (di cui 60 di stage) e per partecipare occorre



Tra i corsi proposti nell'anno 2017/2018 anche quello per "Guida turistica"

avere delle conoscenze e capacità pregresse in ambito sociale, assistenziale o sanitario. Sempre in ottobre si svolgerà anche il percorso Oss destinato a persone in possesso di conoscenze e capacità pregresse attinenti alla qualifica. Da novembre è in programma il corso per "Animatore sociale" (300 ore di cui 120 di stage) dedicato a chi vuole diventare animatore socio-culturale ed educativo per lo sviluppo psicofisico e relazionale di bambini, persone

con disabilità e anziani. Nel 2018 si svolgeranno invece i corsi per "Tecnico esperto nella gestione dei servizi" (300 ore di cui 120 di stage) e la formazione iniziale per "Operatore socio sanitario (Oss)" di 1000 ore (di cui 450 di stage) per creare operatori che si occupano della cura e assistenza di persone in condizione di disagio o non autosufficienza.

Turistico

E' in programma a partire da di-

cembre la formazione per "Guida ambientale escursionistica", un corso di 150 ore per creare professionisti in grado di illustrare a gruppi o singoli gli aspetti ambientali e naturalistici del territorio. Con l'anno nuovo prenderanno invece il via il corso di 100 ore per "Guida turistica" e quello per "Personale addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi" (90 ore).

Guida sicura

Si svolgeranno in novembre le lezioni dedicate a coloro che vogliono affinare le proprie capacità alla guida di un veicolo. Il corso di "Guida sicura per lavoratori", 12 ore complessive, servirà proprio per formare guidatori consapevoli nel riconoscere la linea che separa una guida prudente, da una condotta che mette a repentaglio la propria e l'altrui incolumità.

I corsi si svolgeranno nelle sedi di Ravenna e Faenza di Irecoop ER. www.irecoop.it, 0546 665523, sede.ravenna@irecoop.it (m.a.)

PER LE IMPRESE

Premio per la responsabilità sociale

C'è tempo fino al 2 ottobre per partecipare alla terza edizione del Premio ER.Rsi Innovatori Responsabili, il concorso dedicato alle imprese e, per la prima volta anche alle associazioni di rappresentanza, istituito dalla Regione ER per valorizzare le migliori pratiche di responsabilità sociale realizzate in Regione.

Possono partecipare al bando diverse categorie di impresa: start-up, imprese fino a 20 dipendenti, imprese fino a 250 dipendenti, imprese oltre 250 dipendenti, cooperative sociali, associazioni di imprese e di rappresentanza senza scopo di lucro. Verranno esaminati tutti gli interventi realizzati in accordo con gli Obiettivi di sviluppo sostenibile stabiliti dalle Nazioni Unite (Sgds) con particolare riferimento ai seguenti temi: l'impresa per i giovani, l'impresa per il welfare e l'inclusione, l'impresa per l'ambiente, l'impresa per il territorio e la comunità. E' stato introdotto, inoltre, tra le mansioni speciali previste dal premio, il tema delle pari opportunità di genere e del superamento dei divari retributivi.

Verranno premiati i primi tre classificati per ogni categoria che avranno anche la possibilità di richiedere un contributo per azioni da realizzare nel 2018.

Per maggiori informazioni www.impreserregione.emilia-romagna.it

continua da pagina 1

La Romagna tra affinità e divergenze

di Filippo Pieri*

Si può dire che complessivamente la Romagna abbia retto meglio alle difficoltà iniziali e, anche in questa fase di lieve ripresa, la situazione è pressoché omogenea. Se infatti l'Emilia Romagna si colloca tra le regioni che, ad oggi, registrano i più alti indici di sviluppo (paragonabili alle più avanzate regioni europee, il nostro territorio - insieme al ferrarese - è il fanalino di coda della regione. Questa situazione, che comunque ci vede protagonisti a livello nazionale, è dovuta probabilmente ad una struttura economica un po' più fragile rispetto ad altre province e al perdurare della crisi in alcuni settori strategici come quello edilizio che, in meno di 10 anni, ha visto dimezzarsi gli addetti. A questo si aggiunge anche il perdurare delle difficoltà, del commercio al dettaglio, dovuta con grande probabilità al calo delle risorse che le famiglie possono destinare al consumo e alla diffusione del commercio on-line. Ovviamente, di contro, nel primo semestre del 2017 abbiamo registrato dei segnali positivi dai settori agroalimentare e manifatturiero. Sono aumentati fatturato, ordini, occupazione e soprattutto esportazioni. Credo infatti si possa affermare che la ripresa della nostra economia si appoggi in buona parte sull'export perché, proprio sul nostro territorio, risiedono aziende strutturate e robuste che hanno saputo investire e aggredire nuovi mercati, fino a ieri sconosciuti. In questa lunghissima crisi c'è stata una vera e propria selezione "naturale" e le imprese che abbiamo oggi sono, per la stragrande maggioranza, ben strutturate e pronte a raccogliere la sfida della ripresa che sembra essere alle porte.

Serve un patto Romagnolo fra le parti sociali, imprese e sindacati, con le istituzioni e gli attori economici locali, con l'obiettivo di creare sviluppo, attrarre investimenti e generare buona occupazione.

* Segretario Generale Cisl Romagna

FAENZA INFISSI

Distinguersi per non estinguersi

**PORTE - FINESTRE - SCURI
INFERRIATE**

Sede e Showroom
Via Degli Olmi, 1/A
48018 FAENZA (Ra)
tel. 0546 46172

Showroom
Via S. Cavina, 33
48100 RAVENNA (Ra)
tel. 0544 463043

PetStore



**A FAENZA
IN VIA G. GALILEI, 4**

ORARIO

DAL LUNEDÌ AL SABATO

8.30 | 21.00

APERTURA DOMENICALE

8.30 | 13.00

PRESSO  **LE CICOGNE**
CENTRO COMMERCIALE



MONGE FRESH

alimento umido per cani, con carne fresca selezionata, senza coloranti, conservanti e grassi idrogenati e a basso tenore di zuccheri; ideale per cani di piccola taglia, 100 g

**SCONTO
30%**

~~€ 0,69~~

0,48

AL KG € 4,80 - ANZICHÈ AL KG € 6,90



AGRAS DELIC STUZZY CAT

alimento umido per gatti adulti a base di paté cotto a vapore, con vitamine e minerali, ad alto contenuto di carne e pesce, senza conservanti e coloranti, gusti assortiti, 100 g

0,39

CAD

AL KG € 3,90

OFFERTA



ANIMALI AMATI E FELICI



OFFERTE VALIDE DAL 24 AGOSTO AL 20 SETTEMBRE
E ALL'INTERNO TROVI TANTISSIME ALTRE PROMOZIONI

SOLCO

Tutto esaurito per l'Anacleto Summer School

Grande successo per la prima edizione dell'Anacleto Summer School, il progetto realizzato dal Consorzio Solco e la cooperativa Progetto Crescita grazie alla collaborazione del Villaggio del Sole di Marina Romea. L'iniziativa, dedicata a bambini affetti da disturbi dello spettro autistico è basata su modalità didattiche ed operative particolarmente all'avanguardia e attivate con la costante supervisione di esperti del Dipartimento di Educazione e scienze umane dell'Università di Modena e Reggio Emilia.

I camp sono organizzati su base settimanale, e i bambini partecipanti - provenienti da varie parti della Regione - sono accompagnati dai genitori, che a loro vol-

ta sono ospiti del Villaggio. Alcuni di loro hanno partecipato ad una sola settimana, altri a più di una, a seconda delle scelte della famiglia: nell'arco di cinque settimane, gli operatori di Anacleto hanno seguito complessivamente una ventina di bambini.

Giunta quasi al termine, l'esperienza si è rivelata decisamente positiva: la particolare location e le opportunità messe a disposizione dal Villaggio (dalla piscina alla spiaggia, dall'aula didattica alla collaborazione con diverse discipline sportive) hanno permesso agli operatori di far interagire i bambini nella maniera migliore, e di personalizzare gli obiettivi di apprendimento per ognuno di loro (ad esempio, da

chi ha lavorato sul consolidamento di requisiti scolastici a chi sullo sviluppare piccole autonomie personali).

Grande soddisfazione non solo per le professioniste di Progetto Crescita e per il Consorzio Solco, a cui la cooperativa aderisce (e che nel corso dell'inverno gestisce i centri Anacleto a Ravenna, Cervia e Faenza), ma anche per la società Gestione Campaggi, proprietaria del Villaggio del Sole e di altri tre campeggi attrezzati sul litorale ravennate, che da molti anni ha improntato la propria attività sull'inclusione di ospiti affetti da disabilità. Il laboratorio di Anacleto, attiva-



to a partire da quest'anno, rappresenta un'ulteriore conferma della bontà di questa scelta, che

verrà certamente confermata anche per le future stagioni estive. (I.r.)

IN CAMMINO

A Granarolo è arrivata la "Little free library"

Il progetto è nato dalla volontà del centro diurno la Casa del Sole in collaborazione con le scuole e la comunità

Dalla collaborazione tra le scuole e la comunità di Granarolo faentino e il centro diurno La Casa del sole gestito dalla cooperativa In Cammino è nato un nuovo progetto: "Prendi un libro, porta un libro". "L'iniziativa che ci ha visto impegnati quest'anno nel territorio di Granarolo - spiega Elena Bartolotti, presidente In Cammino - è nata da un'idea di una delle maestre del plesso scolastico, un progetto utile non solo ai bambini della scuola, bensì a

tutta la comunità. Si tratta di una 'Little free library', una biblioteca libera di quartiere a disposizione di tutti dove poter prendere e lasciare libri, al fine di promuovere la lettura libera e la costruzione del senso di comunità".

La "Little free Library" è stata progettata e realizzata dai ragazzi con disabilità del centro socio riabilitativo diurno Casa del Sole con l'aiuto di un volontario nella costruzione, nelle rifiniture e nella tinteggiatura. E' stato inoltre coin-

volto il Comune di Faenza per la scelta della collocazione che potesse essere fruibile in primis dai bambini della scuola sia nei periodi di apertura che di chiusura, ma anche da tutta la cittadinanza della comunità di Granarolo.

La "Little free Library" è stata inaugurata il 7 giugno scorso alla presenza di tutti i bambini della scuola elementare che, insieme ai loro insegnanti, "hanno lasciato i primi libri" dando così il via ufficiale a questo progetto. (i.f.)



Torna il concorso "Persone diverse nel dire e nel fare"

C'è tempo fino al 20 novembre per partecipare al concorso biennale a premi indetto dalla cooperativa In Cammino in occasione della Giornata internazionale dei diritti delle persone con disabilità che si svolgerà in tutto il mondo il 3 dicembre. L'iniziativa, dal titolo "Persone diverse nel dire e nel fare", è rivolta a tutte le classi e gli alunni delle scuole primarie e secondarie di primo grado del comprensorio faentino e consiste nella realizzazione di un elaborato artistico che faccia riferimento ai temi scelti dagli organizzatori:

"Ritratti di abilità differenti" e "Di tutti noi che è normale?". Tutte le opere pervenute verranno esposte in una mostra al Museo internazionale delle ceramiche di Faenza dal 3 dicembre 2017 e, in quella giornata, verranno assegnati i premi agli "artisti" vincitori.

Il concorso "Persone diverse nel dire e nel fare" gode del patrocinio del Comune di Faenza e della Provincia di Ravenna.

Per informazioni 0546 634802 / info@incammino.it

solco

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

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

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



COFRA

Il centro commerciale Le Cicogne si rinnova

La caponegozio Donatella Maglioni: "Con la ristrutturazione abbiamo completamente riorganizzato il nostro punto vendita e ampliato i servizi per la nostra clientela"

Riaprirà sabato 16 settembre alle 8,30, dopo una chiusura di soli 6 giorni, il centro commerciale Le Cicogne di Faenza che con una giornata intera di festa si ripropone alla città completamente rinnovato. "Dopo pochi mesi di lavoro e una piccola chiusura siamo riusciti a rinnovare e migliorare il centro commerciale storico di questa città - sottolinea Celso Reali, pre-

Nel giro di poco tempo tutti gli spazi commerciali vuoti verranno occupati da nuovi negozi

sidente di Cofra - offrendo ai nostri soci e clienti un luogo più fruibile, più completo di servizi e anche più bello. Oltre al nostro supermercato l'intera struttura è stata oggetto di lavori di ristrutturazione con interventi nei controsoffitti, pavimentazioni, bagni, parcheggi e viabilità. Nel giro di poco tempo, inoltre, tutti gli spazi commerciali oggi vuoti verranno occupati da nuovi negozi".

In occasione di questa importante riapertura Cofra ha programmato una serie di scontistiche speciali per i propri soci e clienti che saranno in vigore nel supermercato CofraConad le Cicogne dal 16 settembre al 15 ottobre e che presto verranno rese note con un volantino dedicato. La clientela potrà inoltre trovare nuovi e im-

portanti servizi tra le corsie del negozio: "Con la ristrutturazione abbiamo completamente riorganizzato il nostro punto vendita - spiega la caponegozio Donatella Maglioni - e ampliato i servizi per la nostra clientela. In particolare abbiamo aggiunto alla nostra offerta il banco caldo, la macelleria assistita e l'angolo 'hamburgeria'. Al banco caldo si potranno trovare oltre al pollo allo spiedo diverse pietanze da rosticceria cotte da noi; la macelleria avrà un macellaio, di quelli 'come una volta', sempre a disposizione dei clienti e pronto a tagliare al momento i prodotti richiesti; infine, abbiamo predisposto un intero scaffale di prodotti necessari per la preparazione di gustosi hamburger".

L'appuntamento è quindi sabato 16 settembre a partire dalle 8,30 con una giornata di animazioni per grandi e piccini, gioioleria, musica dal vivo, omaggi per tutti e tanti sconti. (i.f.)



PetStore, continuano gli sconti del 15% sulla spesa

Continua fino al 15 ottobre 2017 lo sconto del 15% sull'intera spesa per tutti i possessori di Conad Card all'interno del nuovo PetStore del centro commerciale Le Cicogne di Faenza. Per ottenere lo sconto sarà sufficiente pagare gli acquisti con la propria Conad Card.

BRICOFER

Ciao ventilatore, bentornata stufa

Nei punti vendita di via Volta e del centro commerciale Le Maioliche dopo un'estate torrida è tutto pronto per i mesi autunnali

L'estate sta finendo e nei punti vendita Bricofer di via Volta e del centro commerciale Le Maioliche c'è stato un gran lavoro per soddisfare le richieste di soci e clienti.

"Il caldo torrido di questi mesi ha alzato notevolmente la domanda di ventilatori, deumidificatori, climatizzatori fissi e portatili, raffrescatori e tutto quello che serve per combattere l'afa - sottolinea Marco Lapalorcia, responsabile dei punti vendita Bricofer di Faenza -. Si avvicina però anche l'autunno ed è bene quindi farsi trovare pronti alle prime giornate di freddo con il riscaldamento specifico per ogni abitazione".

Nei due punti vendita infatti si possono trovare un va-

sto assortimento di stufe di ogni tipo (pellet, bioetano-

lo, elettriche e a gas metano) e termoventilatori. "Oltre ai generatori di calore - continua Lapalorcia - sono presenti anche tutti i tipi di combustibili, come per esempio il pellet di puro abete. Per chi invece necessita di fare un po' di manutenzione ai propri impianti prima dell'accensione, Bricofer offre una serie di tubi per stufe, strumenti per la pulizia delle canne fumarie e tanto altro".

L'autunno è anche il mese del giardinaggio e nei Bricofer faentini è possibile trovare una valida offerta di idropultrici e soffiatori per foglie. (s.b.)



AutoService Box Assimoco

Protetto sempre: dentro e fuori dalla tua auto

E' un prodotto creato da:

Gruppo
Assimoco
ASSICURAZIONI MOVIMENTO COOPERATIVO

Distribuito da:

ASSICOFRA
assicurazioni

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il fascicolo informativo disponibile sul sito www.assimoco.it o presso Assicofra

CESAC

Annata agraria con poche soddisfazioni

Gelate, caldo, siccità e mercati sfavorevoli stanno segnando l'andamento di numerosi prodotti agroalimentari della cooperativa di Conselice

"Il 2017, con prima le gelate e poi con un'estate siccitosa e con 7 ondate di caldo africano, sta martellando le nostre produzioni agricole e per di più i mercati lasciano crollare i prezzi della maggior parte dei prodotti". E' questa la risposta di Stefano Andraghetti, presidente Cesac, sull'andamento di questa annata agroalimentare.

Presidente sembra emergere un malcontento generale?

"Sì, poco sfugge a questa condizione appena delineata. I produttori sono stanchi di lavorare per pochissimo e in certi casi addirittura in perdita. Così si rischia l'abbandono di alcune produzioni e di compromettere quanto di buono si cerca di fare con le filiere italiane o locali certificate e di qualità".

C'è stato finora almeno qualcosa di positivo?

"Risultati positivi, ma comunque al limite della sostenibilità economica e niente di più, si sono registrati nell'andamento dei grani, che hanno avuto un'ottima resa produttiva e prezzi con un incremento del 20%, anche se pur sempre sotto i 25 euro al quintale per i grani duri".

Come sono andate le altre colture cerealicole?

"Siamo quasi al termine del raccolto di sorgo e mais (l'intervista è del 28 agosto ndr) per le quali registriamo un calo produttivo che oscilla tra il 25 e il 30% per le colture senza irrigazione e del 10% per quelle irrigate; situazione che, con i prezzi attuali, determina chiaramente una perdita per gli agricoltori. Vorrei sottolineare, per quanto riguarda il mais, che sono ancora troppi i



produttori che sperano di produrre questa coltura senza impianti d'irrigazione e in questi casi le difficoltà per produrre la qualità richiesta dai mercati si sommano a rese inadeguate per la copertura dei costi. Ne consegue che oggi si produce molto mais ceroso per la produzione di energia e si riducono le produzioni locali per l'alimentazione".

L'altro core business della cooperativa sono le patate e le cipolle, cosa si può dire a riguardo?

"Per le patate questa si conferma un'annata complicatissima con gelate che hanno indebolito lo sviluppo delle piante e caldo eccessivo che ha ridotto le rese e aumentato gli scarti di produzione per attacchi importanti di insetti e elateridi. Inoltre i ritardi produttivi delle regioni del sud, il calo dei consumi per le temperature eccessive, la mancanza di stoccaggi a lungo termine per produttori fuori regione, la presenza anche nei nostri territori di produttori senza contratto di consegna, hanno determinato

un micidiale mix di condizioni tale da far crollare i prezzi dei prodotti in campagna e lasciare al compratore il ruolo di liberare sì il raccolto, ma a prezzi stracciati e a volte prossimo allo zero. Questi prodotti senza un valore immessi nel mercato continuano a determinare una riduzione dei prezzi per tutti, ad eccezione dei prodotti differenziati come la patata Dop e a marchio Selenella".

In questo caso com'è la situazione?

"Un po' più positiva. I produttori che rientrano nel contratto quadro, infatti, riusciranno ad avere un discreto valore aggiunto rispetto ai prezzi di campagna di cui si sente parlare oggi".

Quali garanzie dà il contratto quadro?

"Questo strumento mira a garantire i prezzi dei prodotti conferiti a conto deposito, con un prezzo minimo di 18 centesimi. Il conto deposito è un sistema organizzato che, tramite le cooperative che vi aderiscono, permette di commercializzare tutto l'anno il prodotto conservato in frigorifero. Il risultato è di non essere alla mercé di speculatori che giocano sull'esigenza di liberare il terreno dalla coltura in essere e non conservabile a lungo al naturale".

E per le cipolle?

"Qui si sono avute rese importanti nonostante il caldo. Un fatto dovuto all'importante lavoro fatto in campagna, che ha visto una riduzione delle semine, nuove varietà, irrigazione a goccia e nuove pratiche di concimazione. Il mercato di oggi però, in particolare quello delle cipolle gialle, sta determinando prezzi indecenti che stanno rendendo la vita difficile anche ai prodotto-

"Servono azioni strutturali in innovazione, diversificazione, comunicazione e riduzione dei costi"

ri associati con contratti di conferimento". **Passiamo all'uva, come si preannuncia la vendemmia?**

"I cali produttivi previsti qualche mese fa sono stati confermati. Le uve sono però sane e abbiamo davanti un mercato che si annuncia in ripresa grazie, appunto, alle minori quantità registrate sia in Italia che in Europa".

Viste le complessità diverse di questa annata, quali sono le possibili azioni per dare un futuro alla nostra agricoltura e ai produttori?

"In questi contesti servono azioni strutturali per superare le difficoltà, investendo in innovazione, diversificazione, comunicazione e riduzione dei costi. Tutte azioni da percorrere attraverso aggregazioni commerciali e non solo. Bisogna riuscire a creare produzioni differenziate per tecniche di agricoltura e per caratteristiche di prodotto. Noi di Cesac siamo fortemente orientati in questa direzione e pronti a percorrere questi nuovi percorsi con la cooperazione del settore e con tutti i soggetti che si renderanno disponibili. La programmazione delle semine è un altro tassello importante, bisogna tenere conto degli effettivi consumi".

Cosa può fare, invece, la distribuzione?

"Gli attori del commercio devono valutare le opportunità e il valore dell'investire sul prodotto locale di filiera, garantendo un prezzo adeguato a chi lavora per produrre qualità certificata. Se continua a prevalere la logica del prezzo d'acquisto più basso, come oggi succede in alcuni casi, si lascia prosperare chi specula sulla fatica dei produttori, chi non rispetta l'ambiente, chi lavora senza il rispetto delle tariffe salariali. Con queste condizioni le produzioni italiane sostenibili e di qualità rischiano di ridursi fortemente o di venire a mancare". (i.f.)

"Positivo l'andamento dei grani, mentre sorgo e mais registrano un calo produttivo del 25-30% per le colture senza irrigazione"

"Annata difficile anche per patate e cipolle. Solo i produttori di patata Dop e Selenella possono sperare in un valore aggiunto"

SOLO PER IL MESE DI SETTEMBRE

MANGIME PER PICCIONI

"COLOMBI PELLET 100%"

€/Kg 0,39 + Iva

al posto di 0,47 €/Kg + Iva

CONFEZIONE DA 25 KG PELLETT PICCOLO

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

OFFERTA MANGIME

**AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO**

OFFERTE SETTEMBRE 2017 (validità salvo esaurimento scorte, errori e/o omissioni)

• FORBICI COGLIUVIA MM 190 LAMA INOX DRITTE E CURVE	€ 2,50
• CARRIOLA RUOTA PNEUMATICA VASCA IN ABS VERDE	€ 48,00
• TAGLIASIEPI ELETTRICO PIÙ POTATORE PAPPILLON MULTIFUNZIONE CON ASTA TELESCOPICA FINO A 2,65 MT	€ 129,00
• MOTOSEGA "STIGA SP386" SEMIPROF. CON BARRA DA 35CM 38CC	€ 189,00
• TEMPERA ATTIVA "AEROXY 100" PITTURA LAVABILE IPOALLERGENICA ALTAMENTE COMPATIBILE IN CONF. DA 5LT	€ 22,50
• CASSETTA GIOCO PER BIMBI "MAGICAL HOUSE"	€ 69,00

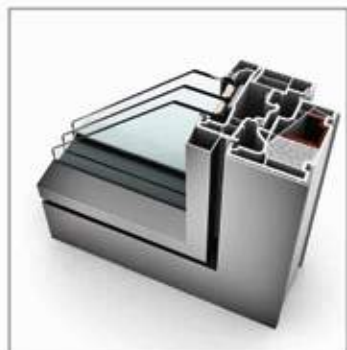
OFFERTE DI FINE STAGIONE SU ARTICOLI PER LA CURA E L'ARREDO DEL TUO GIARDINO

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

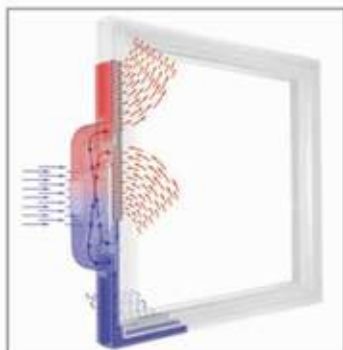


7 buone ragioni per scegliere Tbt :

- ★ Oltre 47 anni di attività ed esperienza
- ★ Installazioni ed assistenza **altamente** qualificate
- ★ Partnership con i **numeri uno** del settore
- ★ Pratiche **gratuite** per detrazioni fiscali
- ★ Ritiro e smaltimento **gratuito** dei vecchi infissi
- ★ Possibilità di pagamenti in 24 rate a **tasso zero**
- ★ Pagamenti dilazionabili fino a **84** mesi



KF 410 in PVC Isolamento da record ad un prezzo eccellente (U_w fino a 0,62 W/m²K)



Aria fresca e risparmio energetico rivoluzionaria ventilazione VMC Hi-tech



Veneziana fotovoltaica integrata su alcuni modelli in pvc e legno-alluminio



Sistema di controllo Smart Window con App esclusiva per il controllo totale degli accessori Internorm

Si può avere tutto solo con una finestra Internorm

Solo una casa perfettamente isolata è una casa davvero confortevole. La nuova finestra **KF 410** cambia la tua casa, donandole un'efficienza termica unica e un'estetica perfetta, con l'esterno nel tuo colore preferito. In più, da oggi, anche con la rivoluzionaria ventilazione VMC I-Tec, che ricambia l'aria a finestra chiusa, recuperando oltre l'85% del calore. **Una finestra dal comfort e risparmio energetico eccezionali, ad un prezzo conveniente.** Ogni finestra Internorm ha il funzionamento assicurato per 30 anni e la puoi scegliere nella gamma di materiali più vasta del mercato, tra PVC, legno e alluminio, PVC e alluminio. E nella linea di design che rispecchia il tuo stile.

E poi è installata da un partner qualificato, attentamente selezionato nella tua zona, anche senza opere murarie. Con Internorm cambi per sempre la qualità della tua vita. Perché Internorm, da sempre, cambia le regole nei serramenti.

Affidati ai numeri UNO del settore:

Internorm

Richiedi il nuovo catalogo www.internorm.com

Numero 1 in Europa | 21 milioni di finestre installate | Una gamma di oltre 150 modelli | Qualità dei prodotti che dura nel tempo | Tecnologie e soluzioni innovative | Una rete qualificata di più di 200 [Partner] in Italia e 1300 in Europa



Numero Verde
800-017701

24 rate a tasso zero

Tassi agevolati in collaborazione con **BCC**



T.B.T 2 Srl

Ravenna via A. Grandi, 25 Tel. 0544.450363
Lugo (RA) via Card. Bertazzoli, 7 Tel. 0545.33485

www.tbt2.com

Spazio a cura di CPDA/CONAD

Conad Percorso Qualità, la certezza di potersi fidare

Anche nei due supermercati di Bagnacavallo ampia scelta di prodotti garantiti dalla filiera Conad: "La tranquillità di portare in tavola un prodotto genuino che proviene da aziende che seguono rigorosi standard di igiene e sicurezza"

E' un percorso di continuo miglioramento e aggiornamento quello che Conad propone all'interno dei propri supermercati a marchio e che, da sempre, contraddistingue anche il lavoro dei due punti vendita di Bagnacavallo. Conad Superstore (via Albergone) e Cobar Conad La Pieve (all'interno dell'omonimo centro commerciale) sono supermercati in continuo rinnovamento sia nella forma, sempre più accessibili e modellati sulle esigenze dei clienti, che nella proposta di prodotti innovativi e attenti alla qualità, alla salute e all'impatto ambientale. "L'attenzione alla qualità e alla salubrità dei prodotti è in cima alle priorità di Conad e, ovviamente, anche nei nostri supermercati portiamo avanti questo impegno con grande intransigenza e attenzione - sottolinea Raffaele Gordini, presidente della cooperativa che gestisce i due punti vendita bagnacavallesi -. Proprio di recente tra l'altro, è stato introdotto anche per la carne suina il marchio Conad Percorso Qualità e questo significa avere la certezza che questa carne abbia superato rigidi controlli e che provenga da allevamenti scrupolosamente controllati".

I prodotti ai quali Conad sceglie di apporre il marchio Conad Percorso Qualità provengono da fornitori attentamente selezionati: "Questo consente di garantire un prodotto buono e genuino - prosegue Raffaele Gordini -. Inoltre, grazie ai controlli a campione, Conad verifica

"Grazie ai controlli a campione, Conad verifica che gli allevamenti applichino metodologie rispettose dell'ambiente con grande competenza e scrupolosità"

che gli allevamenti applichino metodologie a norma di legge e rispettose dell'ambiente con grande competenza e scrupolosità: secondo questa filosofia vengono curati tutti i passaggi della filiera distributiva, compresa la lavorazione, garantendo qualità, freschezza



Sopra l'insegna studiata da Conad per promuovere il nuovo Conad Percorso Qualità dedicato alla carne di suino

e salubrità dall'allevamento alla tavola". Il ruolo del supermercato è quindi quello di aiutare il consumatore ad orientarsi tra le tante proposte e, in qualche modo, "educarlo" a fare scelte corrette e consapevoli: "Noi siamo l'ultimo anello di una catena distributiva molto seria e dialoghiamo ogni giorno con il consumatore finale - spiega il presidente -. E' chiaro che abbiamo l'obbligo materiale e morale di vendere prodotti alimentari di alta qualità assicurando sia a noi stessi che al cliente la totale affidabilità di quanto mettiamo in vendita. Per questo motivo siamo impegnati in modo costante a divulgare tutto quanto sappiamo in termini di qualità e affidabilità dei nostri prodotti e, in particolare, di quanto venduto con il marchio Conad Percorso Qualità".

Un'altra peculiarità di questi prodotti è l'importanza che viene affidata ai tempi di lavorazione, ridotti al minimo, per garantire freschezza e sicurezza: "Ci si può davvero fidare dei prodotti Conad Percorso Qualità perché c'è la certezza

"Un'altra peculiarità di questi prodotti è l'importanza che viene affidata ai tempi di lavorazione, ridotti al minimo, per garantire freschezza e sicurezza"

di un controllo costante, dal campo o dall'allevamento fino al carrello - conclude Gordini -. Controllo che viene portato avanti con grande attenzione e intransigenza, offrendo a tutti la tranquillità di portare in tavola un prodotto genuino che proviene da aziende che seguono rigorosi standard di igiene e sicurezza. Ogni volta che ci si trova davanti al marchio Conad Percorso Qualità nei nostri supermercati c'è la certezza che ci si può fidare perché Conad conquista la fiducia passo dopo passo, giorno dopo giorno".



Un dettaglio del banco carni del supermercato Cobar Conad del Centro commerciale La Pieve

LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 07 SETTEMBRE AL 17 SETTEMBRE OFFERTA CONAD BIS - COMPRI 2 PAGHI 1
- DAL 14 SETTEMBRE AL 20 SETTEMBRE OFFERTA CONAD TAGLIO PREZZO
- DAL 14 SETTEMBRE AL 24 SETTEMBRE INIZIATIVA PROMOZIONALE CON ULTERIORE OFFERTA SU TANTI PRODOTTI
- DAL 21 SETTEMBRE AL 01 OTTOBRE OFFERTA CONAD TUTTO AL COSTO
- DAL 28 SETTEMBRE AL 04 OTTOBRE OFFERTA CONAD TAGLIO PREZZO

CENTINAIA DI PRODOTTI DI MARCA AD UN PREZZO CONVENIENTE SEMPRE

QUALITÀ A PREZZI BASSI, TUTTI I GIORNI.

CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7,30 ALLE 20,30
APERTO DOMENICA DALLE 8,00 ALLE 13,00

COBAR CONAD BAGNACAVALLO

APERTO TUTTI I GIORNI FERIALE DALLE 7,00 ALLE 20,00
APERTO DOMENICA DALLE 8,30 ALLE 13,00

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.

COBAR CONAD BAGNACAVALLO

C. Comm.le LA PIEVE
Via Fossa, 3 • Tel. 0545 63474

CONAD SUPERSTORE BAGNACAVALLO

c/o LA FONTE DI TIBERIO
Via Albergone 32 • Tel. 0545 60240

ANDI

A ottobre torna il mese della prevenzione dentale

L'Associazione nazionale dentisti italiani e Mentadent propongono un secondo appuntamento a marzo 2018, importante occasione per rispondere ad ogni tipo di curiosità e dubbio

Facilitare l'accesso agli studi dentistici a quelle persone che non seguono un adeguato percorso di prevenzione e, contemporaneamente, contribuire a migliorare l'immagine del denti-

Il programma prevede anche quest'anno la classica visita gratuita presso gli studi Andi aderenti e, a seguire, potrà essere programmato un corretto percorso di prevenzione

sta nei confronti del cittadino in quanto promotore della prevenzione orale e generale, e trasformarlo in un affidabile punto di riferimento sono gli obiettivi della 37esima edizione del "Mese della Prevenzione Dentale".

Il progetto, organizzato come ogni anno da Andi (Associazione nazionale dentisti italiani) in collaborazione con Mentadent-Unilever, evidenzia sempre di più il ruolo propositivo dell'Associazione nella prevenzione odontoiatrica, ambito in cui, in questo momento di incertezza economica, è ancora più necessario mantenere alto l'impegno. A tutti è capitato almeno una volta di chiedersi se esiste un criterio per scegliere lo spazzolino più adatto; il metodo per man-

tenere le gengive sane; cos'è la placca batterica e come sconfiggerla; quanto e come spazzolare i denti; il Mese della Prevenzione Dentale è anche un'occasione per rispondere ad ogni tipo di curiosità e dubbio.

Il programma prevede anche quest'anno la classica visita gratuita presso gli studi Andi aderenti. A seguire, nel caso sia ritenuto necessario, potrà essere programmato un corretto percorso di prevenzione a tariffe prefissate che comprendono ablazione del tartaro, sigillatura dei solchi e fluoroprofilassi.

Per dare la giusta visibilità al progetto verranno creati specifici spot televisivi e radiofonici per pubblicizzare l'iniziativa al momento del lancio e nei periodi



successivi. Per evitare inoltre un abbassamento di attenzione verso il progetto, Andi e Mentadent hanno scelto di riproporre un secondo appuntamento a marzo 2018, che ricalcherà l'iniziativa di ottobre e sarà presentato da

una nuova e massiccia campagna di comunicazione. All'iniziativa aderiscono oltre 10mila odontoiatri. Per conoscere lo studio Andi più vicino a te www.obiettivosorriso.it e www.andi.it

Spazio a cura di SAF ASSICURAZIONI

AutoService Box Assimoco: protetto sempre, dentro e fuori dalla tua auto

Assimoco ha arricchito l'offerta auto con AutoService Box Assimoco: la nuova polizza si caratterizza per la proposta di servizi evoluti in grado di dare supporto in ogni circostanza, grazie all'installazione sull'autovettura del dispositivo Slim Box di Viasat. AutoService Box, prima di ogni altra cosa, è uno strumento di protezione contro gli imprevisti che possono avvenire giornalmente alla guida del proprio autoveicolo.

Quali sono i vantaggi?

L'assicurato ha la garanzia di essere sempre assistito tempestivamente e di usufruire delle tecnologie più avanzate per monitorare l'utilizzo della propria vettura. Esiste, inoltre, la possibilità di individuare l'esatta posizione del veicolo in ogni momento sia da parte del cliente che da eventuali soccorritori; in caso di incidente grave, per esempio, viene disposto automaticamente l'invio di soccorsi sul luogo esatto del sinistro anche se il conducente non è



in grado di contattarli autonomamente. I soccorsi possono però essere richiesti dall'assicurato non solo in caso di problemi all'interno o nei pressi del veicolo, ma anche per assistenza personale di natura diversa da quella legata all'ambito automobilistico. Caratteristica, questa, di vera differenziazione dalle altre polizze auto sul mercato.

Servizi a portata di smartphone

Grazie all'uso dell'app Service Box, sviluppata in collaborazione con Viasat e disponibile su App Store, Play Store e Windows Store, la centrale operativa può individuare il luogo dal quale proviene la richiesta di soccorso e inviare aiuti tempestivi. Infine, il dispositivo, registra le dinamiche di un eventuale sinistro contribuendo a comprenderne lo svolgimento e liquidarlo nel modo più corretto e veloce possibile. Con la Slim Box installata nel veicolo e con l'app sul proprio smartphone, inoltre, l'assicurato potrà agevolmente:

- controllare che il veicolo, dato in uso a ad altri, non superi i limiti di velocità;
- verificare che il veicolo non venga portato al di fuori di un'area delimitata dall'utente;
- avere sempre a disposizione i numeri di emergenza tra cui Assimoco Assistance, forze dell'ordine, vigili del fuoco, blocco carta di credito e bancomat, uno personalizzabile a scelta dall'utente ed altri ancora;

- disporre di un calendario delle principali scadenze legate all'auto (scadenza polizza, bollo, patente, revisione e anche eventi a scadenza personalizzabile);
- consultare le statistiche sull'uso del veicolo;
- ricevere un alert quando si supera un determinato numero di ore consecutive alla guida.

Gli assicurati con AutoService Box Assimoco utilizzeranno officine e carrozzerie convenzionate Assimoco per usufruire del risarcimento diretto in forma specifica.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Prima della sottoscrizione leggere attentamente il Fascicolo Informativo disponibile nel sito www.assimoco.it o presso l'Agenzia S.A.F S.r.l.

Per info Saf Servizi Assicurativi
via F. Negri 20, Ravenna / 0544 33860 / safassicurazioni@tin.it

 <p>Faenza Spurghi</p> <p>www.faenzaspurghi.com</p> <p>Servizio 24 ore su 24</p> <p>per appuntamenti Tel. 0546 660448</p> <p>per URGENZE 335.1220352</p> <p>Nuova sede: via Piani, 36 (ang. via Ramazzini) - FAENZA info@faenzaspurghi.com</p>	 <p>LOTTA alla ZANZARA TIGRE</p> <p>Trattamenti adulcidi e larvicidi su aree verdi, 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>DISINFESTAZIONE BLATTE</p> <p>Interventi specializzati in attività alimentari, abitazioni private, bar e strutture di accoglienza</p>	 <p>FORMICHE MOSCHE VESPE</p> <p>Effettuiamo trattamenti specifici contro</p>



idroservice
di Donati Marco

Assistenza tecnica
caldaie a gas
centro autorizzato

BAXI
COSMOGAS
STARGAS

347 2258162 idroservice.marco@gmail.com
www.idroservice.eu via Dal Rio, 24 - COTIGNOLA (RA)

CANTINA FORLÌ PREDAPPIO

Da oltre 100 anni al servizio dei viticoltori

Vendemmia 2017: bassi quantitativi ma possibili buoni risultati per la qualità

Con 2.238 soci, 4mila ettari di vitigno e 550mila quintali di uva la Cantina Forlì Predappio società cooperativa è sicuramente una delle più importanti realtà della viticoltura forlivese con una storia iniziata ben più di 100 anni fa. "Era il 1908 quando un gruppo di produttori di uva, appena



700 soci, e a Predappio, dove vengono ritirati circa 3mila quintali di uva. La nostra cantina aderisce a Caviro di cui siamo anche soci fondatori e a cui conferiamo gran parte del nostro vino, mentre il resto viene venduto nelle nostre vinerie aziendali, nella piccola distribuzione o ad altri produttori".

Quali etichette si possono trovare nei vostri negozi?

"Nelle nostre vinerie il pubblico può trovare le migliori selezioni dei nostri vini nelle diverse linee di prodotto: Tratti d'Autore, Volo d'Aquila, Tratti d'oro, L'innominato, il

La Cantina di Forlì Predappio associa 2.238 produttori, conta 4mila ettari di vitigno e lavora circa 550mila quintali di uva ogni anno

14, tra cui anche il Conte Attilio Saffi, decise di unire le forze, pigiare l'uva insieme e insieme commercializzare il prodotto - racconta il presidente della Cantina Stefano Lazzarini (nel tondo)".

Quali sono state le tappe più salienti di questa lunga storia?

"Dopo qualche anno dalla fondazione la Cantina si insediò in via Decio Raggi dove rimase per qualche decennio fino a che, nel 1929, fallì per essere poi rifondata nel 1931 incrementando pian piano numero di soci e quantitativi conferiti e lavorati. Dopo la guerra, negli anni '50, la cantina arrivò a lavorare circa 120mila quintali di uva e negli anni '60 e '70 la crescita aumentò e si tentarono diverse aggregazioni con varie cooperative del territorio, alcune andate a buon fine, altre spesso rallentate o fallite per 'il peso dei campanili'".

Qual è la situazione odierna?

"Oggi la Cantina Forlì Predappio opera su tre stabilimenti: a Forlì nella frazione di Malmissole, dove viene conferito e lavorato il 95% delle uve; a Meldola (ex La Bidentina) dove viene conferito e lavorato il 4% delle uve e i cereali prodotti da

Tre gli stabilimenti: a Malmissole (Forlì), dove viene conferito il 95% dell'uva; a Meldola, dove vengono conferiti anche i cereali e a Predappio

Misvago. Il vitigno più diffuso nei terreni dei nostri associati è il Sangiovese con il 47%, segue poi il trebbiano con il 35% e infine altri vitigni quali chardonnay, sauvignon, merlot, cabernet, ecc."

Cosa ci può dire della vendemmia di quest'anno?

"La campagna 2017 si preannuncia quantitativamente ridimensionata. Le gelate primaverili prima e il lungo periodo siccitoso poi, che continua anche in queste settimane (l'intervista è del 28 agosto *nda*), hanno ridotto fortemente la produzione. Si stima un 25-30% in meno rispetto al 2016. Le gelate avevano interessato parte della pianura e alcune vallate dell'area collinare; la siccità sta invece dando grossi problemi in buona parte dell'area collinare dove non c'è possibilità di irrigare".



Ci sarà almeno un buon vino?

"Da questo punto di vista si ritiene possano emergere anche punte qualitative molto interessanti, tranne nelle zone dove la vite è andata veramente in sofferenza. Ci sarà una buona gradazione, un buon colo-

re, mentre l'equilibrio acido si verificherà al momento della pigiatura. Riteniamo comunque che sarà una vendemmia veloce che si risolverà entro il mese di settembre".

Ilaria Florio

FORMAZIONE

800 ore per Tecnico dei Sistemi integrati sicurezza/ambiente/qualità nell'agroindustria

Sono aperte le iscrizioni al corso per "Tecnico dei Sistemi integrati sicurezza/ambiente/qualità nei processi dell'Agroindustria" promosso da Irecoop Emilia Romagna - sede di Forlì.

La durata della formazione è di 800 ore (di cui 320 di stage) e al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un certificato di specializzazione tecnica superiore in tecniche dei sistemi di sicurezza ambientali e qualità dei processi industriali. Possono partecipare fino a 20 iscritti, non occupati o occupati, in possesso di diploma di istruzio-



ne secondaria superiore preferibilmente di tipo tecnico-settoriale

(possono accedere anche persone non diplomate, previo accertamento delle competenze acquisite

in precedenti percorsi di

istruzione, formazione e lavoro. Questi, dovranno possedere i requisiti richiesti che saranno accertati tramite test che si svolgerà il 6 novembre 2017 alle 15 nella sede dell'ente di formazione forlivese).

Il corso si svolgerà c/o Irecoop E.R. viale Italia, a Forlì. Per informazioni e iscrizioni www.irecoop.it, 0543 370671, sede.forli@irecoop.it.

La tua casa in mani sicure

Telecontrollo con radio allarme • Piantonamento fisso • Videosorveglianza a distanza

Le nostre sedi

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

Forlì
Via Goffarelli 96 • Tel. 0543 774334 • Fax 0543 750308

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

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

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

impianti energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

aleo gruppo BOSCH SMA power-one SANTERNO SCHLETTER

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

Reg. n. 5778 ISO EN UNI 9001:2008



VIAGGI ERBACCI
tu nel mondo

SIETE PRONTI A PARTIRE PER NUOVE AVVENTURE?



faventiatourist
Viaggi per passione
GRUPPO ERBACCI

TURISTI PER UN GIORNO



Rocchetta Mattei + Museo dei Tarocchi
23/9 € 75,00



Castello di Gropparello
24/9 € 55,00



Diga del Vajont
24/9 € 85,00



Siena
08/10 € 85,00



La prova del Cuoco
09/10 € 45,00



Cascia
22/10 € 48,00



Eurochocolate
22/10 € 45,00



Van Gogh
29/10 € 54,00

TOUR & WEEKEND



Cracovia
13-26/9 € 595,00



Tour del Carso
30/9 - 1/10 € 245,00



Oktoberfest
30/9 - 1€ 75,00



Roma
14-15/10 € 175,00



Crociera Spagna e Portogallo
15-25/10 da € 1095,00



Cambogia
15-24/11 € 2595,00



Terme di Portorose
17-19/11 € 275,00



Crociera Cuba Giamaica
27/1-04/2 da € 1571,00

SENSINVIAGGIO



TATTO - Museo Tattile
15/10 € 45,00



GUSTO - Fico Eatly
19/11 € 85,00



UDITO Atlante dei Suoni
17 - 18/02 € 134,00



VISTA Museo del Bali
25/03 € 43,00



OLFATTO Aboca Museum
06/5 € 52,00



FINALE Dialogo nel buio
16/6 € 72,00

INFO



Viaggi Erbacci, Corso Mazzini 23, Faenza 0546-26777 turismo@viaggierbacci.it
Faventia Tourist C.Comm. Le Cicogne, Via Galilei 4/14, Faenza 0546-623392 cicogne@faventiatourist.com
Faventia Tourist C.Comm. Le Maioliche, Via Bisaura 1/3, Faenza 0546-29932 maioliche@faventiatourist.com
www.viaggierbacci.it - www.faventiatourist.com

HOMELESS BOOK

Buona lettura con... "Interventi educativi"

Publicata e distribuita dalla casa editrice faentina, la rivista si avvale dei contributi di decine di educatori, psicoterapeuti e pedagogisti attivi in ogni parte d'Italia

Sei un'educatrice di asilo nido? Oppure lavori nell'ambito della riabilitazione? Magari fai l'insegnante... C'è una rivista digitale di formazione e aggiornamento pensata per tutte queste figure professionali e scrit-

ta proprio da loro: "Interventi educativi - Conversazioni sulla cura", che già da tre anni è un valido aiuto per coniugare il "sapere" con il "saper fare" nel mondo dell'educazione e della cura. Pubblicata e distribuita online dalla casa editrice faentina Homeless Book, si avvale dei contributi di decine di educatori, psicoterapeuti, pedagogisti attivi in ogni parte d'Italia e coordinati dal direttore responsabile Francesco Caggio.

Professore quale contributo volete dare al settore della formazione e della cura?
 "La rivista è dedicata agli operatori della cura, quindi è rivolta a lettori che vanno da un'educatrice di nido a un riabilitatore affinché sia possibile collaborare a tenere viva una cultura trasversale della cura che è cruciale per affermare la centralità delle persone, sia di quelle che la erogano sia di quelle che ne ricevono i benefici. La rivista cerca di coltivare anche il concetto di cura come posizione culturale ed etica nei confronti di se stessi, degli altri e del contesto in cui si vive".

La rivista esce con numeri monografici e tutta l'annata 2017 è stata dedicata alle arti

Qual è l'approccio speciale di questa rivista e cosa la distingue dalle altre?

"L'approccio è interdisciplinare perché la cura incontra, attraversa e fonde diversi ambiti culturali, quindi la rivista è articolata su più livelli avendo diverse rubriche in modo che chi opera nel settore abbia uno spazio e un tempo di riflessione il più ampio possibile; credo sia opportuno che lo sguardo sul tema della cura sia il più differenziato possibile. La rivista è scritta dagli operatori della cura per valorizzarne i saperi teorici, metodologici e operativi. Per questo la rivista esce con numeri monografici legati l'uno all'altro come in un discorso continuo di tipo seminariale. Per esempio: tutta l'annata 2017 è stata dedicata alle arti (da quelle visive, a quelle drammatiche, al

cinema e poi alla letteratura) considerata la loro crucialità nei processi di cura. Il 2018, passando attraverso il gioco, arriverà al tema del lavoro e quindi dell'adulità...".
Perché ha scelto una pubblicazione di tipo online per la sua rivista? Quali sono i vantaggi?

"Perché fosse il più accessibile possibile e perché potesse facilitare un uso della rete come campo enciclopedico di cultura; perché leggendola si aprono diverse e numerose relazioni con altri ambiti e aree del sapere. Infine, ma non meno rilevante, il costo molto contenuto che questa soluzione consente".

Per abbonarsi: www.rivistainterventieducativi.com - Info: 348 2735513

Alessandro Ancarani



Per i lettori di "In Piazza" all'acquisto dell'abbonamento annuale verrà aggiunto un numero gratuito. Costo abbonamento rivista digitale 25,99 euro. La rivista è trimestrale.

NUOVA COGISPORT

Numeri più che positivi quelli del 2017

La piscina di Faenza si prepara alla stagione autunno-invernale con un open-day gratuito il 5 settembre

Quella che si sta per concludere è stata sicuramente una delle estati più calde degli ultimi anni, caratterizzata da giorni con temperature record e pochissimi con pioggia o cielo coperto. Sicuramente, questo fattore è stato determinante per l'andamento delle piscine gestite da Nuova Cogisport, che ha registrato da maggio ad agosto un incremento eccezionale rispetto a quello delle ultime stagioni. Infatti, sia la piscina di Faenza sia quelle di Castel Bolognese e Solarolo hanno potuto osservare un miglioramento del 25-30% nei confronti del 2016, che già era un'annata di per sé positiva. "Il caldo di quest'estate è stato chiaramente un fattore che ha aiutato la nostra attività: il pubblico, in questi periodi, si riversa in massa al mare e in piscina e chiaramente i numeri del 2017 non possono che essere positivi - commenta il presidente della Cooperativa Roberto Carboni."

Con settembre alle porte si apre la stagione autunno-invernale, nella quale la Piscina di Faenza proseguirà le proprie attività: nel corso dell'open day gratuito previsto per



il 5 settembre, verranno presentate tutte le società sportive che svolgeranno la propria attività, agonistica e non, all'interno della struttura di Piazzale Pancrazi. Infatti, il Centro sub nuoto club 2000, la Pallanuoto Faenza e la società di nuoto sincronizzato usufruiranno delle acque della

piscina faentina anche nella prossima stagione. Inoltre, al di là delle attività agonistiche, la piscina metterà a disposizione istruttori della Federazione italiana nuoto qualificati per l'organizzazione di corsi di nuoto per adulti e bambini, offrendo altresì la possibilità di frequentare i corsi di fitness acquatico, dalla deepgym all'acquabyke passando per la classica acquagym, che si terranno all'interno della piscina al coperto o nella nuova struttura di via Marozza. "Crediamo di poter confermare quanto di buono fatto negli ultimi anni anche per quanto riguarda la prossima stagione invernale: cercheremo di portare avanti le nostre attività anche per Francesca, che purtroppo ci ha lasciato dopo una lunga malattia". Con queste parole, il direttore Carboni ci tiene a ricordare, infatti, la scomparsa della collega Francesca Cacciari, che si è spenta a soli quarant'anni. "Francesca aveva dedicato, di fatto, tutta la sua vita alla nostra piscina: purtroppo, con lei se ne va un pezzo di cuore di tutti noi e un pilastro fondamentale della nostra cooperativa".

Andrea Voria

RACCOLTA, SMALTIMENTO E TRATTAMENTO DI RIFIUTI INDUSTRIALI DERIVANTI DA ATTIVITA' DI MANUTENZIONE

ECO-RECUPERI INDUSTRIAL

GRUPPI FRIGO

BOMBOLE GAS REFRIGERANTI

ESTINTORI E POLVERI

PANNELLI FOTOVOLTAICI

ECO-RECUPERI
 Raccolte Differenziate per l'Ufficio

RICHIEDI PREVENTIVO GRATUITO: www.ecorecuperi.it/ecorecuperi-industrial
ECO-RECUPERI: Via Roma, 24 - 48027 Solarolo (RA) ITALY **Tel:** 0546 53250 **E-mail:** info@ecorecuperi.it

RISTORAZIONE

Bistrò Rossini: qualità delle materie prime e del servizio

Parla Carlo Trevisan, responsabile del locale faentino per conto di Gemos: "Siamo artigiani dalla A alla Z e abbiamo un carattere estremamente poliedrico"

Per aggredire il mercato in un momento in cui l'offerta non manca, sin dall'inaugurazione Bistrò Rossini Caffè&Ristorante di Faenza ha puntato tutto sulla ricerca della massima qualità e versatilità: "Cerchiamo di soddisfare le esigenze di tutti i tipi di clientela, spesso organizzando anche eventi specifici 'targettizzati' - sottolinea Carlo Tre-

visan, responsabile del locale di piazza del Popolo per conto della cooperativa Gemos -. Ad esempio, il mercoledì sera, organizziamo RossiniHub un evento con Dj Set dalle 21 alle 23.30 dedicato, in modo particolare, ad un pubblico giovane. In generale però non ci piace l'idea di riferirci solo ad una determinata clientela perché il nostro locale ha un

carattere estremamente poliedrico".

Bistrò Rossini Caffè&Ristorante, inaugurato nel luglio dello scorso anno dopo un investimento in ristrutturazione che ha sfiorato i 700mila euro, è infatti un locale che apre alle 7 del mattino, con le colazioni, e poi risponde a tutte le esigenze della giornata, dal pranzo all'aperitivo, dalla cena al dopocena: "Il bar è aperto 7 giorni su 7 mentre, dal lunedì al venerdì, a pranzo Bistrò Rossini diventa self-service per i tanti che lavorano in centro storico - continua Trevisan -. La sera dal giovedì alla domenica (il weekend anche a pranzo) siamo anche ristorante (e pizzeria) con servizio al tavolo dove i nostri due chef, uno specializzato in piatti di carne e uno di piatti di pesce, propongono un menù legato alla stagione e che può davvero soddisfare i palati più esigenti".

Una delle caratteristiche di Bistrò Rossini risiede anche nell'attenzione che viene data alla scelta degli ingredienti che, quando possibile, sono di provenienza locale: "Questa è una cosa alla quale teniamo in modo particolare e che contraddistingue ogni no-

stro servizio - prosegue il responsabile -. Al bar, ad esempio, ci sono sempre torte e biscottieri preparati dagli chef o stuzzichini realizzati con il nostro lievito madre. Tutti i cocktail inoltre, sono realizzati con distillati di alta gamma e, rigorosamente, arricchiti con frutta fresca lavorata da noi e mai con semplici sciroppi. Infine, all'ora dell'aperitivo, abbiamo scelto di rinunciare al buffet e preferiamo servire un tagliere preparato dagli chef, che consegniamo direttamente al tavolo. Siamo 'artigiani' dalla A alla Z e ci piace curare la qualità del servizio".

Tanti sono anche gli eventi speciali che il locale propone nel corso dell'anno e che possono essere integrati con feste private di tutti i tipi: "Sempre più spesso il ristorante viene riservato da privati, associazioni o aziende che scelgono di creare un evento ad hoc in particolari occasioni - conclude Trevisan -. In quel caso proponiamo un menu personalizzato in base alle singole esigenze con, ovviamente, relativo abbinamento di vini".

Mabel Altini



Spazio a cura di FAENZA INFISSI

Da Faenza Infissi la nuova porta blindata ad alta sicurezza che non necessita di interventi murari

Faenza Infissi Srl - azienda specializzata nella fornitura, consulenza e montaggio di porte, finestre, zanzariere, scuri e tende da sole di alta gamma provenienti da aziende leader del settore - da poche settimane mette a disposizione della clientela un'assoluta novità per la sicurezza della propria abitazione. "Grazie alla collaborazione con la ditta Alias porte blindate - spiega il titolare Gianluca Bucci - siamo a proporre la nuova versione di porta blindata elettronica che non necessita di alcuna alimentazione elettrica. Si tratta di un prodotto altamente innovativo perché evita al cliente qualsiasi ulteriore intervento murario ed elettrico, pur garantendo la massima sicurezza, grazie al combinatore numerico fornito in dotazione al tradizionale sistema di apertura".

Inoltre, per garantire la massima sicurezza alle persone all'interno dell'abitazione, il sistema fa in modo che la porta, non appena chiusa, provveda automaticamente ad armarsi, scongiurando l'eventuale dimenticanza di azionare personalmente tutte le

mandate della serratura, atte a rendere la porta inattaccabile. "Abbiamo ricevuto già notevoli apprezzamenti per questo nuovo prodotto, specialmente da famiglie che per motivi di lavoro rientrano dopo i propri figli e che in questo caso hanno la certezza che questi siano al sicuro da malintenzionati - prosegue Gianluca Bucci -. Proprio per il successo riscontrato e visto che, fra pochi mesi, scadranno le agevolazioni fiscali di detrazione, abbiamo deciso di dare il via ad una promozione dedicata in modo particolare a questo prodotto".

A partire dall'1 settembre 2017 e fino al 31 dicembre 2017 Faenza Infissi realizzerà un ulteriore sconto del 10% sulla porta blindata elettronica Alias.

Faenza Infissi è in via Degli Olmi 1/A a Faenza e nello show room di via S. Cavana 33 a Ravenna.



I NOSTRI PROSSIMI VIAGGI				
<p>28 Settembre 1 Ottobre 2017</p> <p>BERLINO.. e non solo una metropoli tutta da vivere!!</p> <p><small>Volo da Bologna - Hotel 3 stelle Sup. Mezza pensione - Visite guidate</small></p>	<p>30 Settembre 1 Ottobre 2017</p> <p>TORINO e ASTI Museo Egizio Basilica di Superga e Museo dell'automobile</p> <p><small>Viaggio in bus - Hotel 3 stelle Mezza pensione - Visite guidate</small></p>	<p>21 Ottobre 2017</p> <p>VAN GOGH - VICENZA Mostra "tra Grano e Cielo"</p> <p><small>Con ingresso a Villa la Rotonda e visita di Arquà Petrarca</small></p> <p><small>Viaggio in bus - Visite guidate Ingressi compresi</small></p>	<p>27 Novembre 2 Dicembre 2017</p> <p>DUBAI - ABU DHABI e OMAN</p> <p><small>Fra scintillanti città e deserto</small></p> <p><small>Volo aereo Emirates - Hotel a Dubai Trasferimenti - Escursioni e visite guidate</small></p>	<p>CAPODANNO 2017/2018 30 Dicembre - 2 Gennaio 2018 PUGLIA Lecce, Otranto, Santa Maria di Leuca e Gallipoli</p> <hr/> <p>26 Dicembre - 3 Gennaio 2018 TERRA SANTA Gerusalemme, Nazareth e Galilea</p>
ASSISTENZA CAPOGRUPPO		PULLMAN G/T DA FAENZA E LUGO		INFORMAZIONI IN AGENZIA
<p>agenzia viaggi dal 1981</p>		<p>VIAGGI INSIEME Il piacere di viaggiare in gruppo www.brasiniviaggi.it</p>		<p>Faenza: C.so Matteotti, 36/A - Tel. 0546 680867 Lugo: Largo della Repubblica, 14 - Tel. 0545 30630</p>

KARA BOBOWSKY

Tre giorni di festeggiamenti per celebrare 25 anni di attività

“Diversità è ricchezza”, è questo il motto che da sempre accompagna la cooperativa sociale Kara Bobowski di Modigliana e che è stato il filo conduttore dei festeggiamenti per i suoi 25 anni, celebrati dal 27 al 29 agosto scorsi.

Dal 1997 la cooperativa Kara Bobowski realizza numerose iniziative a favore di giovani e adulti, prevalentemente in settori quali la formazione, il volontariato, gli scambi interculturali, l'inclusione e il rispetto per ogni forma di diversità.

“Fin dall'inizio - sintetizza la presidente della cooperativa Franca Soglia - il cuore della Kara Bobowski sono stati i servizi rivolti alle persone con disabilità. I progetti europei hanno poi dato a questo cuore gambe e braccia che ci hanno portato verso nuove esperienze, nuove collaborazioni, nuove amicizie, nuove idee. Cerchiamo di vivere in prima persona i valori della condivisione, della solidarietà, dell'uropeismo e della pace, e di trasmetterli a chi incrocia il nostro cammino, insieme alla valorizzazione



delle risorse umane, storiche e ambientali del nostro territorio... . E questo è stato anche ciò che abbiamo desiderato valorizzare e condividere con la nostra comunità, con la delegazione dal Salento che abbiamo accolto per l'occasione e con tutti coloro che hanno partecipato numerosi agli eventi per festeggiare i nostri 25 anni di cammino”.

EVENTI

Il 15 settembre il Cultura Impresa Festival fa tappa a Pistoia

Sarà Pistoia la prima tappa scelta quest'anno dal Cultura Impresa Festival per dare il via ai lavori che culmineranno come sempre nella due giorni faentina prevista per venerdì 13 e sabato 14 ottobre.

Nella città Toscana gli operatori del settore si incontreranno per discutere di “Cultura per coltivare comunità. Imprese cooperative culturali e creative come motore di integrazione sociale” in un programma ricco di interventi e di spunti interessanti. La giornata, tutta in programma alla Biblioteca San Giorgio, si apre alle ore 10 per concludersi alle 17. Ecco i principali interventi: “La Biblioteca come generatore di valore sociale. Luogo di incontro e di

scambio”, “Cittadini e beni culturali. Il cambio di un paradigma”, “Il ruolo della cultura come strumento di politiche di integrazione”, “Il ruolo dell'Italia in rapporto alla convenzione Unesco sulle diversità delle espressioni culturali”, “La cultura come fattore vincente per lo sviluppo locale”. Verranno inoltre presentate esperienze di diverse realtà del panorama culturale italiano: il progetto “Con altri occhi” della cooperativa Itinera Certa di Montevarchi (Ar) e il progetto “Attraverso i tuoi occhi” della cooperativa Terradamare di Palermo. Conclude la giornata la vicepresidente della Regione Toscana Monica Barni. Per informazioni www.culturaimpresafestival.it (i.f.)



START CINEMA

Torna il Ravenna Nightmare Film Fest

Torna a Ravenna, dal 28 ottobre al 5 novembre, il Ravenna Nightmare Film Fest, promosso da Start Cinema e divenuto una delle principali manifestazioni cinematografiche di cinema di genere a livello nazionale ed europeo.

Il Festival, come da tradizione è sviluppato nei suoi eventi centrali (il Concorso Internazionale per Lungometraggi e il Concorso Internazionale per Cortometraggi) a cui si aggiungono appuntamenti ed eventi speciali mirati a mostrare il meglio della produzione cinematografica di genere della nostra contemporaneità, del passato (mostrando materiali di archivi e retrospettive) e delle realtà più sperimentali ed indipendenti che si affacciano al cinema del domani; con un'attenzione particolare alla produzione del territorio e al cinema indipendente. Dedicato al “lato oscuro” del cinema come il noir, il crime, il thrill-

er, il ghost, il mystery e l'horror, dopo un Opening Nightmare speciale dedicato al pubblico più fedele, le diverse sezioni del Festival si alterneranno nelle giornate a seguire fra il Concorso Internazionale per Lungometraggi che presenterà quanto di meglio sia emerso nella produzione cinematografica a livello internazionale e anteprime, eventi speciali, retrospettive, incontri, che per una decina di giorni focalizzeranno Ravenna come il punto di riferimento del cinema di genere. Prosegue la preziosa collaborazione tra Start Cinema e GialloLuna NeroNotte, Festival Letterario. I due Festival uniti in una mission comune hanno invitato e inviteranno a Ravenna i nomi più prestigiosi della letteratura e del cinema italiano e internazionale, con un occhio attento prima di tutto alla qualità, senza trascurare la popolarità dei personaggi.



1977
2017
i primi 40 anni
di CEFF F. Bandini Onlus



CONVEGNO

“UNA COMUNITA' CHE INCLUDE”

Il valore del territorio per l'inserimento sociale e lavorativo e presentazione Bilancio Sociale Cooperativa CEFF

Venerdì 22 settembre 2017 ore 9,30
Sala del consiglio comunale
P.zza del Popolo, 31 Faenza

CAMBIAMENTI

Evoluzioni Web: una realtà in forte crescita

Evoluzioni Web, realtà specializzata nel marketing digitale, tiene fede al proprio nome e continua appunto ad evolversi e crescere. La cooperativa, nata nel 2008, realizza progetti di comunicazione integrata e mirata allo sviluppo del business dei propri clienti andando dunque ben oltre il concetto di web agency. "Per sostenere lo sviluppo di questa realtà, da febbraio è avvenuto il trasferimento presso la nuova sede, a Lugo, ed è stato potenziato anche lo staff con tre nuove assunzioni all'interno dei reparti marketing, programmazione e segreteria - commenta Federica Lotti,

responsabile Area web marketing -". Inoltre Evoluzioni Web propone progetti sempre più personalizzati e ad alto valore aggiunto. "In questi anni abbiamo costantemente potenziato la nostra area marketing per riuscire a fornire ai nostri clienti soluzioni sempre più innovative e di successo. In particolare, siamo fermamente convinti che, grazie ad un'opportuna analisi qualitativa e quantitativa del mercato di riferimento del cliente, - conclude Federica Lotti - si riesca a individuare e proporre la strategia di marketing più adeguata, garantendo il raggiungimento dei risultati desiderati". (s.bon.)



Il Centro Leopoldo, la nuova sede di Evoluzioni Web

INNOVAZIONE

L'aglio nero, la nuova sfida della cooperativa ravennate Res

Spesso si sente dire che per sopravvivere in un mercato sempre più competitivo bisogna sapersi innovare e Res, la cooperativa ravennate attiva nel settore del biogas, lo fa con l'aglio nero. "Tutto è partito dall'assaggio

dell'aglio nero sudcoreano, dove questo alimento è molto diffuso - sottolinea Stefano Silvi di Res -. Un po' per gioco abbiamo provato a farlo anche noi e il risultato è stato sorprendente".

E' nato quindi Nero Fermento, uno spin-off della cooperativa dedicato esclusivamente alla produzione e commercializzazione dell'aglio nero. Grazie alle competenze

ARCO TRASPORTI

Cresce il settore del re-packaging per la cooperativa di Cotignola

Ha appena compiuto quarant'anni di età, un traguardo ragguardevole e importante soprattutto considerando il lungo intervallo temporale e gli inevitabili cambiamenti che sono accorsi nel settore, ma la cooperativa Arco trasporti di Cotignola continua a essere un punto di riferimento per quanto riguarda le attività di logistica. A testimoniare l'andamento positivo dell'azienda è il bilancio approvato al 30 giugno, che evidenzia, in maniera molto simile agli ultimi anni, come il trend sia positivo: il segno più posto a fondo pagina indica che nel primo semestre del 2017 si è assistito a un incremento del volume del trasporto pari al 2,5%. A fare da trai-



no e a dare un'ulteriore spinta alla cooperativa è la specializzazione nel nuovo settore del re-packaging, un'attività che oggi occupa oltre quindici addetti e costituisce il valore aggiunto che la cooperativa offre alla propria committenza. Infatti, sono di fatto raddoppiati i clienti che commissionano ad Arco trasporti attività di

re-packaging di prodotti finiti agroalimentari, che necessitano di imballaggi e confezioni particolari, con lo scopo di alzare l'attenzione del consumatore finale: a questo proposito, la cooperativa ha implementato l'utilizzo di nuove tecnologie avanzate per riuscire a soddisfare al meglio le esigenze dei propri clienti. (a.v.)



tecniche i ricercatori sono stati in grado di creare un fermentatore in cui l'aglio bianco riposa a condizioni di temperatura e umidità controllate, diventando alla fine del processo aglio nero.

"L'allicina, che rende difficoltosa la digestione, decade, rendendo il prodotto digeribile anche a chi ha problemi con l'aglio classico - spiega Silvi -. Gli zuccheri si polimerizzano e si quintuplicano le proprietà antiossidanti, diventando quello che viene chiamato un superfood, dal sapore delicato, con note di liquirizia e di aceto balsamico".

La materia prima è l'aglio bianco di Voghera Dop, un prodotto di eccellenza che viene ulteriormente valorizzato diven-

tando aglio nero. Un prodotto che poi sul mercato riesce a spuntare un prezzo premium e che viene utilizzato dagli chef per le loro preparazioni, ma anche da tante famiglie.

Tra le altre innovazioni di cui Res può vantarsi ci sono Tapyro, una macchina sperimentale per il pirodiserbo che a differenza di quelle già in commercio non utilizza combustibili fossili come il gpl, ma pellet e WaSaDr un drone che, volando sopra laghi, fiumi o bacini artificiali, preleva campioni d'acqua funzionando quindi come un vero e proprio laboratorio di analisi. I campioni possono essere analizzati sul posto per determinare il ph o la salinità, o tracce di inquinanti.

fira di
sett dular 13-18 città di russi
settembre 2017

Info: ufficio cultura e turismo - centro culturale - via cavour, 21
tel. +39 0544 587 641 - 642 cultura@comune.russi.ra.it
www.comune.russi.ra.it - www.firadissettdular.net
f Fira di Sett Dular - Ufficio Cultura @firadissettdular

FOTOGRAFA LA FIRA E VINCI IL TEATRO



Instagram foto contest #contestfira2017
Regolamento: www.firadissettdular.net/contest

seguici su f i

TRADIZIONE

La vite e il vino nella Romagna antica

Il gran caldo e la prolungata siccità hanno anticipato la vendemmia di quest'anno di un paio di settimane: si prevede che la produzione sarà inferiore alla media ma la gradazione sarà molto alta, fin troppo secondo alcuni. Questo ci richiama alla mente come già al tempo dei Romani la nostra terra fosse celebre per la quantità e la qualità dei suoi vini.

Secondo la testimonianza degli antichi scrittori latini di agricoltura, negli ultimi due secoli prima di Cristo il territorio faentino aveva una resa straordinaria equivalente (in misure odierne) a 300 ettolitri per ettaro. In particolare Marco Terenzio Varrone (116-27 a.C.), in un passo del suo trattato d'agricoltura, ricorda un amico, tale Marzio Libone, che possedeva nel faentino un vigneto che poteva vantare questa eccezionale produzione. Anche a sud di Rimini è attestata una produttività di oltre 200 ettolitri per ettaro, in un'epoca nella quale veniva considerata buona (cioè superiore alla media) una resa di 160 ettolitri per ettaro.

Famosi per qualità erano i vini cesenati ed anche nel ravennate - a dispetto della situazione ambientale - esisteva un'importante produzione vinicola, frutto di viti in grado di crescere nelle zone paludose. Scrive il geografo greco Strabone: "È sorprendente ciò che accade alla vite: essa cresce nelle paludi, si sviluppa celermente e dà frutti abbondanti, ma poi in quattro o cinque anni muore". Strabone si riferisce alla vite *spionia* che dava una grande quantità di mosto, più per la grossezza dei grappoli che per il loro numero. Era un'u-

va a maturazione tarda che non soffriva le piogge o le nebbie autunnali, anzi da queste traeva una parte fondamentale del suo nutrimento. È l'unico vitigno coltivato nell'antica Romagna di cui ci sia stato tramandato il nome e ci piace supporre che l'uva *spionia* abbia, se non una continuità, almeno un'eredità nell'uva nera di bosco, oggi coltivata in tutta la fascia costiera ferrarese-ravennate.

Si sa che a Ravenna il problema non era il vino, ma l'acqua potabile di cui c'era grande penuria prima che l'imperatore Traiano facesse costruire l'acquedotto del Ronco per portare l'acqua in città. In due celebri epigrammi il poeta latino Marziale, che nell'88 d.C. compì un viaggio nelle nostre terre, così descrive scherzosamente la situazione: "A Ravenna preferirei possedere una cisterna piuttosto che una vigna: l'acqua la potrei vendere ad un prezzo molto più alto" e poi "A Ravenna qualche giorno fa un oste furbacchione mi ha imbrogliato: gli avevo chiesto del vino annacquato, me l'ha venduto schietto!".

A proposito di vigneti nel faentino va ricordata la battaglia che avvenne nell'82 a.C. al tempo della guerra civile fra Mario e Silla. Nell'estate di quell'anno, il generale sillano Quinto Metello Pio sconfisse nei pressi di Faenza l'esercito avversario comandato da Gneo Papirio Carbone e Gaio Norbano. Appiano, uno storico greco vissuto nel II secolo dopo Cristo, così descrive il luogo in cui avvenne la battaglia: "Carbone e Norbano, al termine di una giornata di marcia, giunsero verso sera nei pressi di Faenza a ridosso dell'accampa-

mento di Metello. Mancava un'ora sola al tramonto e tutt'intorno c'erano fitti vigneti. Seguendo un impulso irrazionale essi schierarono l'esercito in ordine di battaglia nella speranza di spaventare Metello con la loro imprevedibile decisione, ma furono sconfitti. A causa del luogo inadatto e dell'ora tarda, i loro soldati furono schiacciati contro le piante e caddero a mucchi: 10mila morirono, 6mila si arresero, gli altri si sbandarono e solo mille riuscirono ad inquadarsi e a raggiungere Rimini".

Per quanto concerne le tecniche di coltivazione, mentre nell'Italia meridionale e in Sicilia, dove era forte l'influenza greca, la vite veniva coltivata a potatura corta e a sostegno morto, con l'uso di pali secchi, nell'Italia centrale e nella valle padana centro orientale - e quindi anche in Romagna - era diffusa la potatura lunga e veniva utilizzato il sostegno vivo, rappresentato da aceri e olmi o, più raramente, pioppi. Questa tecnica era diffusa fra gli Etruschi, fu poi fatta propria dai Celti e mantenuta dai Romani che la considera-



vano quella più produttiva. È superfluo aggiungere che tale pratica - le piantate a doppia pergoletta con i fili sostenuti da pali orizzontali - si è conservata in Romagna fino a pochi anni fa. Si deve invece esclusivamente ai Celti l'introduzione dell'uso delle botti di legno per trasportare e conservare il vino, mentre tutto il mondo mediterraneo utilizzava recipienti di terracotta (le anfore) o di pelle animale (gli otri).

Gilberto Casadio



Sopra la tradizionale piantata romagnola, in alto a destra una scena di vendemmia in età romana. Da un mosaico di Cherchell, Algeria, I sec. d.C.

L'angolo del dialetto

Per restare in argomento con l'articolo in questa pagina, ecco l'origine del nome di alcuni dei nostri vini più noti.

E' *sanzves*, il sangiovese, è forse il vino che più di ogni altro si identifica con la Romagna. In realtà il sangiovese, come vitigno, è diffuso in gran parte dell'Italia centrale e le sue uve entrano nella vinificazione del Chianti e del famoso Brunello di Montalcino. Perché e' *sanzves* si chiama così? Una risposta precisa non c'è e perciò bisogna affidarsi alle ipotesi.

Diciamo subito che la derivazione dall'espressione latina *sanguis Jovis* 'sangue di Giove' è priva di qualsiasi fondamento e totalmente assurda, anche se c'è ancora qualcuno che ci crede e la ripropone sulle etichette delle bottiglie. Parlando seriamente, se consideriamo che spesso il nome di un vino è legato al luogo di provenienza del vitigno, la derivazione più probabile è da *sangiovanese* cioè 'di San Giovanni', forse Valdarno in Toscana. Da *sangiovanese* si avrebbe prima *sanzvanes* e poi, per contrazione, *sanzves*.

E' *tarbian* (il trebbiano) deve il suo nome al luogo di provenienza del vitigno. Significa 'vino di Trèbula'. Si conoscono tre città nell'Italia centrale che avevano in latino questo nome. Naturalmente non è facile dire da quale di queste provenga il nome *tarbian*. È tuttavia anche possibile che derivi da una delle numerose località che portano il nome moderno di Trebbio o Trebbia, la cui origine è da ricercare nel latino *trivium* che significa 'incrocio di tre strade'. Diverso è il caso dell'albana (*l'ajbana*) che si chiama così per via del colore degli acini e del vino che se ne ricava, cioè all'aggettivo latino *albanus* che significava 'bianchiccio'.

a cura di Gilberto Casadio

fira di sett d'ulur manifestazioni 2017

mercoledì 13 settembre

via d'azeglio - ore 20.00

LA STRÉ D'TINO IN FESTA

concerto di campane, musica e cante romagnole

a cura degli abitanti di via d'azeglio

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 14 settembre

piazza farini - ore 21.00

TOMBOLA IN PIAZZA

esibizione di idea danza

venerdì 15 settembre

piazza farini - ore 20.30

16° RADUNO DELLE FRUSTE

sabato 16 settembre

piazza farini - ore 20.30

AMBROGIO SPARAGNA

e orchestra popolare

italiana

TARANTA D'AMORE

domenica 17 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 20.30

ORCHESTRA

GRANDE EVENTO

piazza farini - ore 23.00

SPETTACOLO PIROTECNICO

lunedì 18 settembre

piazza farini - ore 17.30

LOGARITMO 3monti band

piazza farini - ore 20.00

3MONTI BAND in concerto

piazza farini - ore 22.30

GRAN FINALE PIROTECNICO

13/18 settembre

ECCEZIONALE LUNA PARK

STAND GASTRONOMICI

con caplét e bël e còt

14/18 settembre

corso farini

LA STRADA DEI SAPORI

E DEI PROFUMI

parco la malfa

INGEGNOSAMENTE CREATIVO

giardino della rocca

VETRINA DELLE BAND RUSSIANE

16/18 settembre

GRANDE MERCATO AMBULANTE

vicolo farini

15 on beş TREPPINFIRA...

CANTASTORIE E DINTORNI...

Dal 7 al 10 settembre torna il Meeting di fine estate



A Basiago quattro serate di cabaret, ballo e spettacolo.

Domenica 10 è attesa la mostra degli animali da fattoria, per la gioia di grandi e piccini

L'abbraccio della campagna romagnola ha trasformato ormai da anni la festa di Basiago in un Meeting di fine estate, occasione per ritrovarsi a tavola, fra divertimento e cordialità dal 7 al 10 settembre. Così Basiago tornerà anche quest'anno "capoluogo del buonumore", con volontari di ogni età pronti a mobilitarsi per la riuscita di una festa ricca di opportunità e divertimento. Si parte giovedì 7 con il cabaret romagnolo doc di Duilio Pizzocchi insieme alla musica dei Geisha, mentre venerdì 8 ci si potrà completamente scatenare con i coloratissimi Joe Di Brutto e la loro musica dance anni '70 e '80. Sabato 9 tradizione musicale nostrana in scena, con La Storia di Ro-

magna, orchestra che è un autentico omaggio a Secondo Casadei e alla sua musica da ballo. Domenica 10 ancora la Romagna sul palcoscenico per una serata danzante con il gruppo di ginnastica ritmica "Diamante Torelli" e i ballerini del Team Dance Borgo e Giorgio e le Magiche Fruste.



La domenica si pranza al Meeting per poi trascorrere insieme il pomeriggio, tra giochi per i bimbi di Tatafata, la colorata pesca di beneficenza e la mostra di animali da cortile, attraverso la quale anche i bambini "di città" possono scoprire il mondo della campagna.

A tavola confermati i piatti più richiesti e prelibati: ai primi fatti a mano ed alle carni alla griglia si aggiungono alcune specialità "basiaghesi doc": la "Cotoletta del Meeting", gli spiedini di verdura e la squisita bavarese all'arancia. Il mezzogiorno del venerdì è dedicato al pranzo aziendale, mentre domenica può essere un'ottima occasione per stare in famiglia e incontrare i basiaghesi vicini e lontani. Info: 336 513088 - www.basiago.it

Programma

Giovedì 7 settembre ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20 cabaret con Duilio Pizzocchi e musica con i Geisha / **venerdì 8 settembre** ore 12 pranzo aziendale (prenotazione obbligatoria al 333 7839443 o 333 7500400) / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 serata con i Joe Di Brutto / **sabato 9 settembre** ore 18,30 apertura stand gastronomico / ore 20,30 orchestra La Storia di Romagna / **domenica 10 settembre** ore 12 Pranzo del Meeting / ore 16 intrattenimento per i più piccoli per tutto il pomeriggio con Tatafata / ore 18 apertura stand gastronomico / ore 18,30 esibizione del gruppo di ginnastica ritmica "Diamante Torelli". In serata i ballerini del Team Dance Borgo e Giorgio e le Magiche Fruste

A Sarna l'autunno è più saporito tra paste, stufati e porcini

Appuntamento dal 15 al 18 settembre per riassaporare il gusto dei mesi più freddi.

Ogni sera musica dal vivo e il lunedì tutti a tavola... in Spagna!

E' un benvenuto all'insegna dei sapori caserecci e della buona tavola romagnola quello che Sarna, immancabilmente, rivolge all'autunno ogni anno a metà settembre. Venerdì 15 ritornerà infatti la Festa dei Sapori d'autunno, fulcro attrattivo della località fino a lunedì 18 settembre. Protagonista, come sempre, sarà il grande stand gastronomico con un ricco menù nel quale fanno capolino funghi porcini, stufati e altre prelibatezze di stagione, oltre a tanti spettacoli dal vivo.

La festa partirà venerdì 15 settembre, quest'anno direttamente nella sua forma sagristica autunnale (non ci sarà il "party" in formato "festa della birra), con lo stand gastronomico che prenderà a servire specialità fumanti già dalle 19, mentre sul palcoscenico alle 21 suoneranno i Musicanti di San Crispino, con il loro spettacolo travolgente, colorato e itinerante. Sabato 16, alle 17.30, si rinnoverà l'appuntamento ormai classico con la "Spasigèda d'Sèrna", la gara podistica non

competitiva che porta in campagna tutti gli amanti delle passeggiate all'aperto. Poi pausa rigenerante per la cena allo stand e concerto serale de La cura del Soul.

Domenica 17, dopo il pranzo nello stand, pomeriggio e serata sono affidati all'intrattenimento musicale dell'Orchestra Silvagni, mentre all'ora dell'aperitivo si potrà ballare sulle note di Beppe e gli amici. Lunedì 18 la serata sarà interamente dedicata alla gastronomia, a quella spagnola in particolare con un menù speciale

a base di "Paella e Sangria" (prenotazione obbligatoria entro sabato 16 al numero 334 1114914).

In menù le specialità dell'autunno sarne-se: crostini, tagliatelle ai porcini, orecchioni, polenta, cosciotto di castrato, salsiccia, pollo e salame ai ferri, stufati e la mitica trippa alla contadina, accompagnati da ottimi contorni e squisitezze come torta di marzapane, zuppa inglese e "dolce della festa".

Info: 348 2556251 o 334 1114914



Programma

Venerdì 15 settembre ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20,30 spettacolo de I musicanti di San Crispino / **sabato 16 settembre** ore 17,30 "Spasigèda d'Sèrna" (iscrizioni dalle 16), gara non competitiva a premi / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20,30 La cura del Soul in concerto / **domenica 17 settembre** ore 12,30 apertura stand gastronomico / dal-

le 15,30 fino a sera si balla con l'Orchestra Silvagni (pomeriggio e sera; col patrocinio del club Secondo Casadei) / ore 16 intrattenimento per bambini / ore 18 musica con Beppe e gli amici / ore 18,30 apertura stand gastronomico / **lunedì 18 settembre** ore 20 serata gastronomica Paella e Sangria (prenotazione obbligatoria al 334 1114914)

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

LUXCO

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

In autunno a Pieve Cesato la Romagna è protagonista sul palco



Agnello allo spiedo e primi fatti in casa "dominano" l'offerta dello stand gastronomico. Cantanti e ballerine protagoniste della serata in rosa

Superato il quarto di secolo, la "Festa d'autunno" torna da giovedì 21 a lunedì 25 settembre al Circolo Campagnolo di Pieve Cesato. Come sempre la festa sarà l'occasione per un importante momento di aggregazione della comunità, anche perché oltre 250 volontari si danno da fare per la riuscita dell'evento. Molto ricco anche quest'anno il programma, che abbina le

eccellenze di musica e cucina romagnola: giovedì 21 suonerà l'orchestra di Daniele Tarantino, sabato 23 ci saranno Le comete di Romagna e Giorgio e le Magiche Fruste, domenica 24 la comicità nostrana di Duilio Pizzocchi, mentre venerdì 22 il palcoscenico ospiterà lo scatenato spettacolo dei Moka Club, con la loro musica dance.

L'evento culminante della festa sarà però, anche quest'anno, la "Serata Rosa" di lunedì 25 settembre, in collaborazione con il centro anti violenza Sos Donna: sul palco, presentate da Sgabanaza, saliranno le cantanti e le ballerine delle migliori orchestre romagnole. E anche quest'anno, a tutte le donne che ceneranno allo stand sarà donata una rosa.

venerdì 22 anche alle 12 per il pranzo delle aziende (su prenotazione) e domenica 24 per il Pranzo d'autunno. La festa si svolge anche in caso di maltempo in stand chiusi e riscaldati. Info: www.festadautunno.it - 345 9008882 (ore serali)

Programma

Giovedì 21 settembre ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 orchestra Daniele Tarantino / **venerdì 22 settembre** ore 12 Pranzo dei lavoratori (prenotazioni obbligatorie al 327 3557770) / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 concerto dei Moka Club / **sabato 23 settembre** ore 18,30 apertura stand gastronomico / ore 21 spettacolo con Le comete di Romagna e Giorgio e le Magiche Fruste / **domenica 24 settembre** ore 11,30 apertura stand gastronomico per il Pranzo d'autunno / ore 15 trucca bimbi, giochi e divertimento / ore 17,30 apertura stand gastronomico / ore 21 spettacolo e risate con Duilio Pizzocchi / **lunedì 25 settembre** serata rosa dedicata alle donne. In omaggio una rosa a tutte le donne che ceneranno allo stand / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21 "Stelle rosa", sul palco cantanti e ballerine delle orchestre romagnole, conduce Sgabanaza

Allo stand piatto forte, riconfermatissimo, è l'agnello allo spiedo, in un ricco menù di primi fatti in casa (cappelletti al ragù, garganelli del campagnolo, strozzapreti con il nodo), polenta al ragù, carne ai ferri, "Piatto del contadino" (prosciutto semistagionato con pomodori in gratè), squacquerone con fichi caramellati e gnocco fritto. Immane latte brulè e semifreddo, a cui si aggiungono le "loverie ad cà nostra" (assortimento di dolci secchi) e i sorbetti. Nelle serate di venerdì e lunedì, inoltre, piatti speciali come pasta e fagioli e ossobuco. Ogni sera pesca con ricchi premi, domenica pomeriggio dedicato ai bambini con giochi e animazioni, stand in funzione ogni sera,



Il vino nuovo è tutto "da ballare"

Dal 28 settembre al 2 ottobre alla sagra di Cotignola si beve e si mangia tra la Fontana di Bacco e la Cà di Met

Musica, danza, spettacolo e tante risate saranno gli ingredienti dell'edizione 2017 della Sagra del vino tipico di Cotignola, in programma da giovedì 28 settembre a lunedì 2 ottobre nelle vie centrali della cittadina bassoromagnola. Cinque giornate e serate all'insegna innanzitutto del "vino buono", per festeggiare la vendemmia e il "nettare degli dei". Centro della festa si riconfermano la piazza principale e la mitica Fontana di Bacco, punto di ritrovo per aperitivi e dj-set che, nelle sere della festa, non smetterà mai di distribuire vino rosso, da bere nei gotti da collezione realizzati per la sagra.

Giovedì 28 l'appuntamento sarà con la commedia romagnola, affidata quest'anno in piazza Vittorio Emanuele II a La Cumpagneia de Bonumor. Venerdì 29 musica protagonista con il travolgente spettacolo tutto da ballare dei Moka Club. La risata tornerà protagonista la sera di sabato 30, con protagonisti due nomi ormai consolidati della nostra comicità: Duilio Pizzocchi e Maria Pia Timo. Come ormai da tradizione, nel pomeriggio di sabato si svolgerà anche la gimkana ciclistica in piazza dedicata ai bimbi.

Domenica primo ottobre sarà celebrato il momento culminante della sagra, dal primo pomeriggio, con la tradizionale pigiatura in piazza, nei grandi tini con l'uva. L'accompagnamento musicale, fino a sera, sarà affidato ai Malardot e alle Comete di Romagna, mentre alla Fontana di Bacco dalle 18 scatta l'ora dell'aperitivo in musica.

In serata una novità, perfettamente coerente allo spirito di una festa che celebra la vendemmia, ossia lo spettacolo Swing and Wine, che propone musica dal vivo e ballerini in scena, grazie alla collaborazione con Lindy Hop Italian Generation. Lunedì 2 la Sagra del Vino Tipico Romagnolo chiuderà i battenti con la seconda edizione della serata "Tutti insieme per Eros Giacomoni", che vedrà protagonisti i ballerini di folk romagnolo. Numerose, come sempre, le mostre allestite, grazie all'impegno dei volontari della Pro loco.

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



Programma

Giovedì 28 settembre ore 21 in piazza Vittorio Emanuele II commedia dialettale de La Cumpagneia de Bonumor. Doctor Why nello stand / **venerdì 29 settembre** ore 21 in piazza si balla con i Moka Club. Dj set alla Fontana di Bacco / **sabato 30 settembre** ore 16 in piazza la gimkana dei piccoli in collaborazione con Ciclistica cotignolese / ore 20 concerto di musica classica alla chiesa del Suffragio / ore 21 in piazza cabaret con Duilio Pizzocchi e Maria Pio Timo / **domenica 1 ottobre** dalle 15 pigiatura dell'uva, musica con le Comete di Romagna e i Melardot / ore 18 aperitivo alla Fontana di Bacco / ore 20 Swing and Wine con Lindy Hop Italiana Generation / **lunedì 2 ottobre** ore 20,30 in piazza "Tutti insieme per Eros Giacomoni", sul palco i migliori ballerini di folk romagnolo

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



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





dal 1950 costruiamo
il vostro futuro

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

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

cmcf@cmcf.it www.cmcf.it

PROTOS
SOA



ISO 9001:2008 CERTIFICATO 1999
ISTITUTO
GIORDANO



LO SAI CHE SIAMO ANCHE RISTORANTE?

Specialità Pesce | Menu di Carne | Pizzeria | Servizio al tavolo

Bistro
ROSSINI

caffè & ristorante



Aperto a cena dal giovedì alla domenica. E nel weekend ci trovi anche a pranzo.
www.bistorossini.it | 0546.21722 | Piazza del Popolo 22, Faenza | possibilità di parcheggio

ARTE

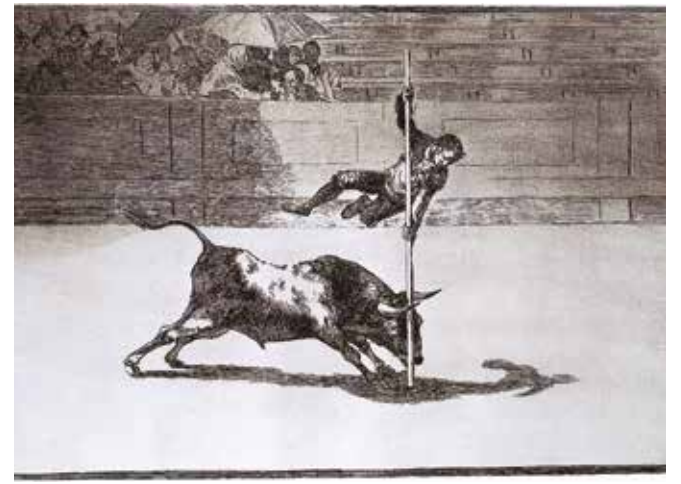
La Biennale dei giovani artisti della Romagna al Mar di Ravenna e le incisioni di Goya al Museo Civico delle Cappuccine di Bagnacavallo

“RAM” Biennale dei giovani artisti della Romagna - visitabile fino al 17 settembre presso il Museo d'Arte della città di Ravenna - torna prendendo una svolta decisiva, nella forma ma non nello spirito. La nota rassegna dedicata ai giovani che vivono, studiano e lavorano a Ravenna, allarga sempre più lo sguardo agli artisti di tutta la Romagna, confermandosi come uno dei trampolini di lancio per nuove leve di creativi del nostro territorio. “Facciamo un '77” parte da un anniversario, ma soprattutto da un movimento che rappresentò un cambiamento epocale segnando profondamente anche il mondo dell'arte. Ora starà ai selezionati attraverso i loro lavori, mostrare le diverse visioni su un tema ancora oggi incandescente. Gli artisti che prenderanno parte alla mostra sono: Chiara Talacci - Fotografia (curata da Veronica Lanconelli), Elena Pagliani - Illustrazione (curata da Elettra Stamboulis), Matilde Morri - Grafica d'arte (curata da Elettra Stamboulis), Shani Militello - Performance (curata da Maria Rita Bentini), Lorenzo Jato - Pittura (curato da Antonella Perazza), Agnese Scultz - Pittura (curata da Emilie Gualtieri), Michele Argnani - Fotografia (curato da Sabina Ghinassi). Sono inoltre state selezionate per la sezione “Giovani curatori”: Emilie Gualtieri e Veronica Lanconelli. Orari: mar-dom 9-18. Chiuso lunedì. Il 16 settembre inaugura la mostra del maestro spagnolo Francisco Goya dal titolo “GOYA. Follia e ragione all'al-



A sinistra un particolare della locandina di Ram, la Biennale dei giovani artisti della Romagna. A destra “Tauromachia”, l'incisione di Goya in mostra a Bagnacavallo

ba della modernità”, che si terrà presso il Museo Civico delle Cappuccine di Bagnacavallo fino al 19 novembre. Goya, che si distingue tra i grandi artisti europei come genio innovatore e anticonformista, è uno dei pochi esempi di maestro la cui grandezza si rivela pienamente nelle sue incisioni. L'esposizione presenta infatti i suoi grandi cicli grafici: i Capricci, i Disastri della guerra, le Follie e la Tau-



romachia, proponendo più di 200 opere. Un importante evento espositivo per ammirare i lavori con i quali l'artista ha spalancato la strada ad un nuovo modo di intendere l'arte e di guardare il mondo. Orari: mar e mer 15-18; gio e ven 10-12 | 15-18; sab e dom 10-12 | 15-19. Chiuso lunedì e post festivi.

A cura di Manuela Cavina

APPUNTAMENTI

Sostenibilità creative: torna il Festival del cambiamento e dell'innovazione

Ci sono realtà che generano il cambiamento, lo promuovono, cambiano il mondo ogni giorno, poco alla volta, ma inesorabilmente. Per incontrare queste realtà e per confrontarsi con esse è nato Sostenibilità Creative, il festival promosso a Ravenna da Kirecò che nell'edizione di quest'anno si svolgerà in diverse giornate di settembre, dal 9 al 23.

Un programma ricco con diversi momenti imperdibili, eccone qualcuno (il programma completo a pagina 4 e su www.kireco.eu): venerdì 15 giornata dedicata alla mediazione dei conflitti a scuola con un approfondimento sul tema alle 16 e la presentazione di un modello virtuoso alle 18. Da lunedì 11 a domenica 24 Subsidenze colora Kirecò, l'artista Zamoc realizzerà un'opera sulla cupola di Kirecò; venerdì 22 alle 15 l'incontro “La sostenibilità come paradigma e strumento del cambiamento e della costruzione di comunità e luoghi. Dalla lotta ai cambiamenti climatici al futuro delle nostre città”, a seguire presso l'Hostaria di Kirecò cena culturale a buffet e presentazione del libro “Io Faccio così”; sabato 23 alle 10 “Nuovi modelli sociali ed organizzativi per affrontare la crisi e cambiare il futuro. Costruiamo un modello per il nostro Paese”, alle 12 Laboratori di cambiamento, alle 18 Laboratorio di agricoltura naturale con spazio scambio semi a cura di associazione Ortisti di Strada. Venerdì 22 e sabato 23, inoltre, esposizioni, laboratori e interventi di esperienze di innovazione del territorio. Tutti gli eventi si svolgeranno all'interno del Parco di innovazione per le imprese, il territorio, le persone in via Don Carlo Sala a Ravenna. Per info info@kireco.eu (i.f.)



in piazza
mensile di confcooperative

Redazione: via Castellani 25, Faenza 0546 26084 redazione@inpiazza.it / **Pubblicità:** In Piazza 0546 26084 / **Stampa:** Centro Servizi Editoriali, stabilimento di Imola, www.galeati.it / **Direttore responsabile:** Mabel Altini / **Editore:** In Piazza soc. coop. / **Proprietario della testata:** Confcooperative Ravenna / **Sito web:** www.inpiazza.it / **Facebook:** www.facebook.com/InPiazzaWeb / **Twitter:** @InPiazzaWeb / **Privacy:** ai sensi del d.lgs. 196/03 i dati in possesso di In Piazza saranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa vigente e saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Titolare del trattamento: Confcooperative Ravenna via Di Roma, 108 Ravenna. Per variazioni di indirizzo e ricezione di più copie contattare In Piazza: via Castellani 25, Faenza 0546 26084. **Di questo numero sono state spedite oltre 38.000 copie.**

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

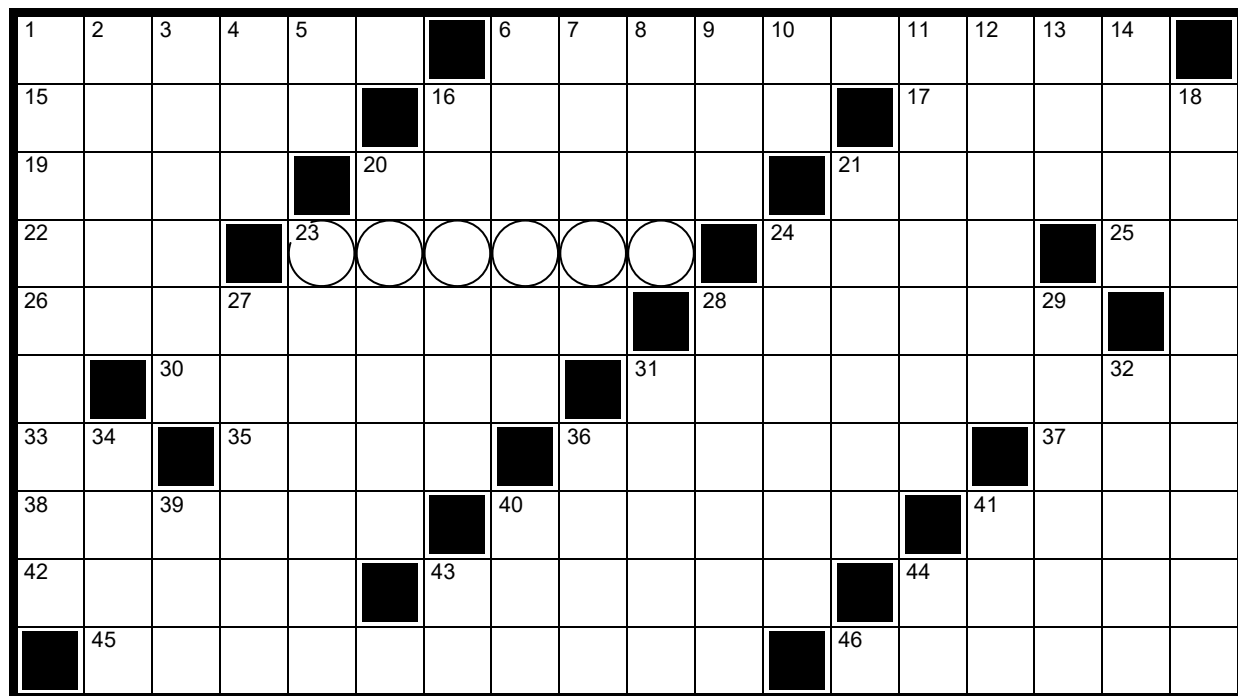
project by Evolutiva - www.evolutiva.com

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

LECTRON
dal 1981
IMPIANTI ELETTRICI

PROTOS
S.O.A.

CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

L'ESPERTO RISPONDE

Satispay: quando l'innovazione diventa realtà quotidiana

Quali i vantaggi per consumatori ed esercenti?

Sono già più di mille gli esercenti nel nostro territorio che accettano pagamenti tramite smartphone, dopo solo un anno dalla partenza dell'innovativo sistema Satispay. E sono oltre 15mila i clienti che hanno scaricato l'applicazione e la utilizzano nei negozi convenzionati. Un successo che va oltre le aspettative della stessa Bcc che, tra le prime in Italia, ha investito in questo progetto proponendolo a soci, clienti e non clienti. Questa importante diffusione è spiegata dai tanti vantaggi che hanno sia i consumatori che gli esercenti. Per i consumatori si tratta di un borsellino elettronico, caricato sul proprio smartphone, che dialoga settimanalmente col proprio conto corrente in modo da avere sempre la disponibilità necessaria per i propri pagamenti. E' molto comodo per scambiare denaro tra privati (il classico esempio è il gruppo di amici che si divide le spese di una cena assieme senza l'utilizzo di denaro contante), ed è ancora più comodo per pagare gli acquisti nei negozi, specie quelli di piccolo importo, in modo totalmente gratuito e senza dover impazzire con banconote e monete. Altrettanto, per gli esercenti, è un ottimo sistema di incasso, molto conveniente e pratico. E' il naturale sostituto del contante. Gli incassi possono essere effettuati tramite smartphone o tablet, ma anche attraverso il proprio Pos fornito dalla Bcc. Inoltre, per i più evoluti, è possibile integrarlo con il soft-



ware che gestisce il proprio registratore di cassa. Infine, grande risonanza stanno avendo le iniziative promozionali denominate "cashback". Si tratta di sconti immediati che vengono effettuati direttamente da Satispay. Infatti, anziché investire in costosi spot pubblicitari sui media nazionali, si preferisce favorire i consumatori con sconti significativi e gli esercenti che, così, beneficiano di un concreto incremento delle vendite. Satispay, in conclusione, è uno splendido esempio di sinergia nel nostro territorio: Bcc, esercenti, consumatori e il sistema di pagamento stesso collaborano fattivamente per il successo di questo progetto e i risultati lo confermano.

Emanuele Tarroni
Responsabile Servizio Sistemi di Pagamento
e Logistica
La BCC ravennate, forlivese e imolese
Per domande o curiosità
0546 26084 / redazione@inpiazza.it

Qual è il termine che indica il numero di partecipanti o elettori necessario affinché una votazione o un'assemblea sia valida?

ORIZZONTALI 1. Uccise Cleopatra - 6. Si usa con le signore - 15. Idrocarburo gassoso - 16. Fredda e spietata - 17. Un enigma illustrato - 19. Quasi unica - 20. Depositi per cereali - 21. Tutt'altro che sporca - 22. Organizzazione Mondiale della Sanità - 23. Chiave - 24. Baie, insenature - 25. Il Coleman del jazz (iniz.) - 26. Perfettamente simmetriche - 28. Il killer a ripetizione - 30. Fatte dal nulla - 31. Scesi all'aeroporto - 33. In mezzo al cibo - 35. Grossi plantigradi - 36. Cambiare la rotta - 37. Dentro il - 38. Tipo di impermeabile - 40. Se ne fanno di gala - 41. Aspro, pungente - 42. Capitale del Vietnam - 43. Bellissima con la coda - 44. Cantava con i Police - 45. Catastrofico - 46. Firma atti legali

VERTICALI 1. Il gruppo di Steven Tyler - 2. Un Terence di Hollywood - 3. Misura astronomica - 4. Istituto Nazionale Assicurazioni - 5. La nota di "petto" - 6. Grosso centro del Catanese - 7. Relativi a un periodo di dodici mesi - 8. Il Neeson di "Schindler's list" - 9. Associa automobilisti (sigla) - 10. Città partenopea (sigla) - 11. Istruire - 12. Dramma shakespeariano - 13. Istituto Bancario Italiano - 14. Un mezzo di trasporto - 16. Gli Slavi di Zagabria - 18. Empio - 20. Piatto ungherese - 21. Opinione - 23. Albero che dà le ghiande - 24. Pesca... della polizia - 27. Il saluto dei Greci - 28. Insolito e bizzarro - 29. L'arma che si spezza a favore di qualcuno - 31. La Buenos capitale - 32. Provincia umbra - 34. Il Pitt del cinema - 36. Non lo dice chi mente - 39. Colosso energetico italiano - 40. Baronetto inglese - 41. Attività in breve - 43. Iniziali della Temple - 44. Il simbolo del sodio

Le soluzioni del numero precedente



LUNÈRI DI SMÈMBAR

settembre

Da luna piena tempo variabile. Non mancheranno svariati temporali che però non danneggeranno la campagna. Si prevede una buona vendemmia.

* Luna buona: dal 6 al 20

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

* Si trapianta: lattuga, fragole, finocchi, radicchi, indivia, cavoli.

Il Sole entra in Bilancia il 22 alle 22,01

Il 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

* tratto da Luneri di Smembar 2017

F.lli ERCOLANI
Falegnameria

FINESTRE CON GRANDE DETRAZIONE FISCALE DEL 65%

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

www.ercolanifalegnameria.it

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

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

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

MUSICA E SPETTACOLI

MERCOLEDÌ 6

Imola Rocca Sforzesca **Turkish National Youth Philharmonic** musica / ore 21 / 0542 25747

Modena Ponte Alto "Ridens in Tour" con **Giacobazzi** cabaret / ore 21,30 / 059 899888

GIOVEDÌ 7

Bologna Giardini del Cubo Unipol **Diretta su Cuba** musica / ore 21 / 051 5076060

Modena Ponte Alto **Luci Della Centrale Elettrica** musica / ore 21,30 / 059 899888

VENERDÌ 8

Modena Ponte Alto **Antonello Venditti** musica / ore 21,30 / 059 644688

SABATO 9

Ravenna Hana-Bi **Guantanamo Baywatch** musica / ore 20 / 333 2097141

Cotignola Giardino del Teatro Binario **Sonics in "OSA"** danza, performance / ore 21 / 373 5324106

Imola Villa La Babina **Omaggio a Luciano Pavarotti** musica / ore 21 / 0542 25747

Modena Ponte Alto **Salmo** musica / ore 21,30 / 059 644688

DOMENICA 10

Faenza Museo Carlo Zauli **Guovssahas** musica / ore 18 / 333 8511042

Bologna Estragon **Paul Weller** musica / ore 21 / 051 323490

Modena Ponte Alto **Colorado con Panpers + Claudio Laueretta** cabaret / ore 21,30 / 059 899888

LUNEDÌ 11

Faenza Museo Carlo Zauli **Piano Soundscapes** musica / ore 21 / 333 8511042

Rimini Auditorium Palaecongressi **Orchestra Sinfonica di San Pietroburgo** musica / ore 21 / 0541 704294

MARTEDÌ 12

Ravenna Teatro Alighieri **Selezione di brani tratti da "Aida"** dirige **Riccardo Muti** musica / ore 20,30 / 0544 249211

Faenza Museo Carlo Zauli **Open Cage** musica / ore 21 / 333 8511042

Modena Ponte Alto **Fred De Palma** musica / ore 21,30 / 059 899888

MERCOLEDÌ 13

Faenza Museo Carlo Zauli **Prepared Piano** musica / ore 21 / 333 8511042

Ravenna Basilica S. Francesco **I Canti del Purgatorio** musica / ore 21 / 328 2324140

GIOVEDÌ 14

Ravenna Teatro Alighieri **Selezione di brani tratti da "Aida"** dirige **Riccardo Muti** musica / ore 19 / 0544 249211

Bologna Parco Nord **Carmen Consoli e Max Gazzè** musica / ore 21 / 051 323490

Modena Ponte Alto **Samuel** musica / ore 21,30 / 059 644688

VENERDÌ 15

Ravenna Chiostrri Francescani **Inferno Novecento** prosa / ore 21 / 328 2324140

Lugo Piazza dei Martiri

Lugo Summer Live - JP Worrell&Jacknive band musica / ore 21,30

SABATO 16

Rimini Chiesa del Suffragio **Aminta Vocal Ensemble** musica / ore 21 / 0541 704294

Modena Ponte Alto **Baustelle** musica / ore 21,30 / 059 644688

DOMENICA 17

Bologna Parco Nord **Francesco Gabbani** musica / ore 21 / 051 323490

MERCOLEDÌ 20

Rimini Castel Sismondo **Peppe Frana**, liuto musica / ore 21 / 0541 704294

SABATO 23

Casola Valsenio Abbazia di Valsenio **Dai quartieri eterni** reading e presentazione libro / ore 17

Rimini Teatro degli Atti **Ottero libro dei Madrigali. Canti guerrieri** performance, musica / ore 21 / 0541 704294

DOMENICA 24



Diretta su Cuba il 7 settembre a Bologna, in basso **Riccardo Muti** il 12 e 14 settembre a Ravenna

Ravenna Basilica San Francesco **Concerto per Dante** musica / ore 19,30 / 0544 34410 / ore 20 / 051 529019 (repliche il 29 e 30 ore 18)

VENERDÌ 29

Lugo Teatro Rossini **Variations on variations** musica / ore 20,30 / 0545 38542

SABATO 30

Lugo Teatro Rossini **La Fili** musica / ore 20,30 / 0545 38542

Bagnacavallo Piazza della Libertà **Omar Pedrini** musica / ore 20,30

A cura di **Manuela Cavina**



Carmen Consoli e Max Gazzè insieme a Bologna

A 16 anni dalla prima collaborazione per "Il motore degli eventi", pezzo indimenticabile e stralunato contenuto nell'album "Ognuno fa quello che gli pare" (2001), Max Gazzè e Carmen Consoli si presentano insieme alla Festa dell'Unità di Bologna per un concerto che, certamente, si prepara a fare il tutto esaurito. L'evento, in programma il 14 settembre alle 21 al Parco Nord (in caso di maltempo il concerto si terrà all'Estragon), nasce dalla bella esperienza del Collisioni Festival di Barolo dove i due cantautori sono stati protagonisti insieme a Daniele Silvestri di



una speciale esibizione che, dopo una prima parte "in singolare", si è conclusa con un inedito trio che ha visto tutti e tre i musicisti sul palco insieme alle rispettive band.

La data di Bologna, che precede quella di Milano prevista per il 15 settembre al Parco Experience, è in programma al termine dei rispettivi tour estivi e, oltre a confermare il sodalizio personale e artistico dei due autori, è un chiaro indizio della voglia di sperimentare e mettersi in gioco che, da sempre, è parte integrante della lunga carriera sia di Consoli che di Gazzè. (I.r.)

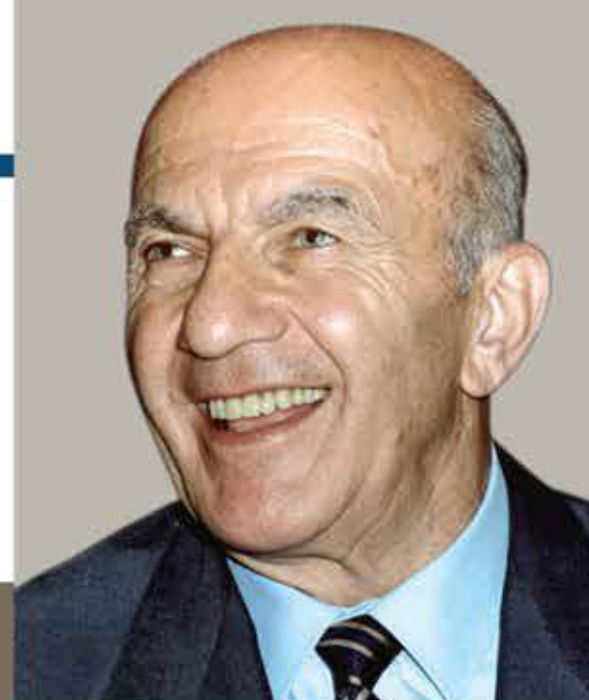
FONDAZIONE GIOVANNI DALLE FABBRICHE

Scopri i progetti della FONDAZIONE GIOVANNI DALLE FABBRICHE:

- Sportello della Solidarietà
- Orientamento dei giovani all'impresa cooperativa
- Microcredito etico - sociale
- Fondo di rotazione per nuove imprese cooperative

Se vuoi saperne di più consulta il sito

www.fondazioneallefabbriche.it



SÌ

Si dice da anni che i giovani talenti siano “costretti” a migrare all'estero per cercare un'occupazione dignitosa.

Ce n'è rimasto qualcuno in Italia con la sincera voglia di **mettersi in gioco per vincere le sfide che la globalizzazione impone?**

Se la risposta è **sì,
in Unitec saremmo molto felici di conoscerti.**

0545 288884

UNITEC è un gruppo 100% ITALIANO. Operiamo nel settore industriale dell'automazione meccanica, elettrica ed elettronica e siamo in forte espansione (**oltre 250 nuove assunzioni da dicembre 2015 ad oggi**). Cerchiamo giovani talenti in grado di fare la differenza nei vari ambiti dell'organico, per vincere le sfide di oggi e di domani. Vuoi essere uno di Noi?

risorseumane@unitec-group.com
unitec-group.com

UNITEC
We work for your results