



Essere cooperatori e innovatori, una sfida da cogliere ogni giorno

di Fabio Dubolino*

La cooperazione si basa su principi di governance democratica, condivisione di scopi, mutualità, restituzione al territorio di appartenenza. Sono temi che nessuna persona si sentirebbe di contrastare o di rinnegare, anzi oggi più che mai sono all'ordine del giorno e vere e proprie richieste del popolo italiano. Siamo però un sistema ancora poco conosciuto e dobbiamo trasformare questo punto di debolezza nella nostra più grande risorsa.

In questi ultimi anni dove la crisi ha mietuto imprese a ritmi impressionanti la cooperazione è riuscita a essere una realtà divergente dai trend creando occupazione. Ci manca da compiere l'ultimo gradino, quello di aprirsi al mondo che verrà. La vera innovazione della cooperazione sta nel sentirsi se stessa, nel non avere paura di essere impresa, nel non nascondersi dietro i propri valori prima di dimostrare con i servizi e i prodotti la qualità del proprio sistema imprenditoriale. Dobbiamo far sì che quei valori siano la riprova di un lavoro fatto bene e che per giunta genera plusvalore diffuso e condiviso, cogliendo il paniere dei nuovi lavori, quelli nati da poco e quelli che verranno. Dobbiamo declinarli secondo il nostro metodo rendendo la cooperazione meno ingessata e dando spazio a questa nuova e dirompente spinta giovanile che vuole a gran forza imparare, sbagliare, valutare ed evolvere il sistema cooperativo, riscrivendone alcune regole.

*Presidente Giovani imprenditori di Confcooperative
continua a pagina 11



Ortofrutta, l'estate sta finendo

Tempo di bilanci per le nostre campagne

CESAC / pagina 10

Intervista al nuovo presidente

CONFCOOPERATIVE / pagina 11

Il 17 settembre nasce l'Unione Ravenna-Rimini

SOLCO / pagina 19

Gli eventi per i 30 anni del consorzio

Uniamo la nostra esperienza e professionalità per servirvi meglio



zaganelli
agenzia viaggi

29 - 30 SETTEMBRE 2018

Un tuffo nell'antichità romana: OSTIA ANTICA e la TRIADE CAPITOLINA

25 - 28 OTTOBRE 2018

Good Morning LONDRA

8 - 9 DICEMBRE 2018

LAGO D'ISEO: Treno dei Sapori e Cremona

13 - 17 DICEMBRE 2018

AVVENTO NELLE CITTA' ANSEATICHE: Amburgo, Lubecca e Brema

Un giorno in viaggio insieme

SABATO 13 OTTOBRE 2018

OSIMO CITTÀ e MOSTRA "Giorgio de Chirico e la Neometafisica"

DOMENICA 28 OTTOBRE 2018

Non solo tartufo... SANT'ANGELO IN VADO

29 DICEMBRE 2018 - 1 GENNAIO 2019

CAPODANNO SUL BOSFORO Istanbul - la porta d'Oriente

50 1967-2017
agenzia viaggi santerno

16 - 30 NOVEMBRE 2018

Sogno BRASILIANO

21 - 26 NOVEMBRE 2018

TERRA SANTA: suggestioni antiche e contemporanee

8 - 16 FEBBRAIO 2019

KENYA Safari e soggiorno mare



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

Davide Vernocchi, presidente di Apo Conerpo, traccia un primo bilancio sui quantitativi prodotti in campagna e parla delle priorità e criticità che interessano il mondo agricolo

Una produzione scarsa, ampiamente lontana dalle quantità raggiunte lo scorso anno, ha caratterizzato la campagna di questo 2018. Una conseguenza dell'andamento climatico che ha contraddistinto la prima fase della primavera con freddi intensi e l'incipit dell'estate con eventi climatici eccezionali, anche se ormai eccezionali sembrano non essere più. "Il calo produttivo è stato importante soprattutto per albicocche e ciliegie, che segnano rispettivamente un -50% e un -30%. Significativa diminuzione dei volumi, con percentuali a doppia cifra, anche per le pesche e nettarine, dovuta anche alla riduzione delle superfici coltivate con queste varietà - spiega Davide Vernocchi, presidente Apo Conerpo -".



dotto frutti più buoni e con caratteristiche apprezzate dal mercato".

Quali criticità caratterizzano il mondo agricolo locale?

"L'aggregazione è il tema principe delle scelte che devono essere effettuate, di tutte le scelte. L'aggregazione permette di concentrare l'offerta, di essere più forti sul mercato e di poter offrire prodotti di qualità sempre maggiori e rispondenti alle richieste dei consumatori. Dico questo perché tra le criticità c'è proprio una ancora non completa unione del nostro mondo. Gli altri problemi e le sfide che ci attendono riguardano sicuramente l'efficiamento degli impianti per fare in modo che le nostre piante rischino il meno possibile di essere attaccate da malattie o parassiti. Su questo fronte, nonostante a livello fitosanitario ci siano diversi impegni, siamo ancora lontani dall'aver soluzioni soddisfacenti e il mondo dei produttori ha bisogno di risposte immediate".

Quale deve essere il ruolo della politica?

"Il mondo agricolo ha bisogno della politica. Non chiediamo soldi, ma che il mondo politico ci accompagni nelle sfide del mercato globale e che non crei ostacoli dettati dalla troppa burocrazia".

Ilaria Florio

"Il mondo agricolo ha bisogno della politica. Non chiediamo soldi ma di essere accompagnati nelle sfide del mercato globale"

FOCUS

Campagna estiva: parlano produttori e grande distribuzione



Apo Conerpo in numeri

Apo Conerpo, con oltre un milione di volume d'affari, 6mila produttori associati e 50 cooperative socie è la principale organizzazione europea di produttori di ortofrutta fresca.

Fanno parte del Gruppo: Alegra e Naturitalia leader nella fornitura alla Grande distribuzione italiana ed estera; Valfrutta fresco per la vendita di prodotti di alta gamma sul mercato tradizionale; Brio specializzata nella commercializzazione dell'ortofrutta biologica; Opera rivolta alla massima valorizzazione delle pere italiane; la società collegata Conserve Italia, che da anni assorbe la maggior parte della produzione di drupacee e pomacee non collocate sul mercato del fresco, oltre a pomodori e legumi.

Apo Conerpo può contare su 31.162 ettari di superficie coltivata e su un conferimento di prodotti ortofruttili che supera il milione di tonnellate. Per quanto riguarda la sola frutticoltura la produzione di punta del Gruppo sono le pere con oltre 166.700 tonnellate. A seguire le pesche e le nettarine con quasi 83.500 tonnellate, le mele con più di 51.300 tonnellate, l'actinidia con 44mila tonnellate, le susine con 25mila tonnellate, le albicocche e le ciliegie con oltre 15.500 tonnellate, i kaki con circa 8mila tonnellate. (i.f.)

Cia-Conad, 222 punti vendita in 5 regioni italiane

Commercianti Indipendenti Associati è la cooperativa di dettaglianti che associa gli imprenditori Conad dei territori di Romagna, San Marino, Marche, Friuli Venezia Giulia e Veneto.

La cooperativa, alla quale fanno riferimento 222 punti vendita, è una delle sette cooperative che aderiscono al Consorzio nazionale di dettaglianti Conad. Le singole cooperative, a loro volta, associano imprenditori dettaglianti che gestiscono i punti vendita.

La cooperativa nasce a Forlì nel 1959 con il nome di Cafe, Cooperativa di approvvigionamento fra esercenti, quando dieci commercianti decidono di unirsi con l'obiettivo di ridurre i costi di approvvigionamento delle merci nell'interesse dell'azienda e del socio, e con il proposito di costruire uno stretto rapporto di fidelizzazione con i consumatori.

Negli anni, attraverso varie fusioni, si è passati da una dimensione locale subromagnola all'attuale assetto inter-regionale. (fonte <https://chiamo.conad.it/>)

Valentino Colantuono, direttore commerciale di Cia-Conad fa il punto sull'andamento dei consumi estivi nel settore ortofruttilo. Vendite in volume e a valore senza variazioni di rilievo, male cocomeri e meloni

A fronte di un leggero incremento complessivo delle vendite (a volume e a valore si avvicina all'1%) non emergono variazioni di rilievo nei consumi di ortofrutta registrati nella stagione estiva 2018. Un trend di sostanziale stabilità che mostra oscillazioni, rispetto allo stesso periodo del 2017, soprattutto sul fronte varietale. Valentino Colantuono, direttore commerciale di Cia-Conad, racconta quali sono le preferenze dei consumatori al banco ortofrutta e si sofferma sul rapporto tra Grande distribuzione, produttori e altri dettaglianti.

In prima battuta può tracciare una panoramica delle vendite dei prodotti ortofruttili estivi?

"Le vendite sono andate bene nei valori, abbiamo registrato qualche difficoltà in più nei volumi. Questa difficoltà non ha riguardato però i prodotti di IV gramma, le pere estive e le pesche bianche. È andata bene anche l'apertura di campagna dell'uva e sono andate molto bene le albicocche. Qualche problema in più per le pesche gialle (nettarine in particolare) a causa dei prezzi più elevati rispetto al 2017 e alla minor disponibilità di prodotto. Devo dire che le difficoltà maggiori si sono presentate nelle vendite di meloni e cocomeri a causa dell'andamento climatico stagionale, non a causa dei prezzi".

"Il cliente è molto sensibile al prodotto italiano. In crescita l'attenzione alle produzioni locali e, in misura minore, anche a quelle biologiche"

Come si differenzia il trend rispetto ai prodotti invernali?

"Nel complesso non ci sono sostanziali differenze: nel totale sono stati positivi i dati sia a valore che a volume".

Quali sono le preferenze dei consumatori? C'è attenzione al prodotto italiano?

"Il cliente è molto sensibile all'origine del prodotto preferendo senza dubbio quello di origine nazionale. Si manifesta inoltre una crescente e importante attenzione nei confronti del prodotto locale e, in misura più contenuta, anche del prodotto biolo-



"Credo che la leva prezzo sia importante ma non è l'unica su cui agire, soprattutto se va a scapito della qualità"

gico. Normalmente il cliente apprezza per la maggiore il prodotto in vendita sfusa anche se nel 2018 si sta manifestando un certo spostamento dei consumi sul prodotto confezionato, soprattutto nelle verdure".

Da sempre i prezzi al consumo generano grandi dibattiti tra mondo produttivo e mondo distributivo...

"Credo che la leva prezzo sia importante nel settore dell'ortofrutta ma credo anche non sia l'unica leva su cui agire per generare le vendite, soprattutto se questo va a scapito della qualità. Il livello qualitativo dei prodotti in vendita è per noi molto importante e, nella definizione della proposta al cliente, la nostra azienda è molto attenta ai prodotti premium che giocano un ruolo importante. Sullo stesso livello si collocano anche i prodotti locali che qualificano la proposta commerciale e riscontrano un buon apprezzamento stimolando anche la valorizzazione delle produzioni locali.

Secondo lei cosa si può fare per aumentare la soddisfazione dei produttori?

"Dal nostro punto di vista, a maggior tutela dei produttori, ci dovrebbe essere una normativa con controlli più stringenti in ambito di vendite al dettaglio. Le catene della GD/DO sono, giustamente, molto ispezionate dagli Organismi di Controllo su origini e tracciabilità, tale zelo è fondamentale che sia esteso a tutto il dettaglio".

Mabel Altini

Impresa VISANI

TETTI - LATTONERIA COIBENTAZIONI TERMOCAPPOTTO IMPERMEABILIZZAZIONI TINTEGGIATURE INTERNE ED ESTERNE

Preventivi e sopralluoghi gratuiti
Esperienza ventennale

Via Palazza, 9 RUSSI - RA
tel 0544.415111
cell 339.2735672

esperienza ventennale!

A sèn tót rumagnol

BOSCOLO s.r.l.

Via Dell'Agricoltura, 11
IMOLA - Tel. 0542.647911
www.boscolosrl.com

BONIFICA AMIANTO
Rimozione e bonifica di materiali in cemento amianto, piani di manutenzione programmata, valutazioni sullo stato di conservazione della copertura.

Coibentazione coperture ed isolamento termico

Rifacimento, manutenzione, ristrutturazione tetti nonché posa in opera e costruzione di coperture su edifici civili, industriali, agricoli.

Impermeabilizzazione manto fotovoltaico integrato

Interventi di lattonerie

Società attestata da:
SOA laghi



kia.com

La parte più bella del viaggio.



SPORTAGE



The Power to Surprise

Kia Sportage. Simply the SUV.

Kia Sportage supera se stesso e le tue aspettative, grazie al suo design mozzafiato, ai nuovi prestigiosi interni, alle tecnologie all'avanguardia che innalzano comfort e sicurezza ai massimi livelli. Prova l'emozione di viaggiare a bordo di un'auto unica, progettata per sorprendere.

Oggi anche in versione 1.7 diesel 141 CV, con cambio automatico a doppia frizione a 7 rapporti.

Scopri tutti i vantaggi della gamma Sportage in Concessionaria.

COMAC

Forlì: Via E. Valzania, 57 – Tel. 0543 61.546

Cesena: Via A. Ascari, 165 – Tel. 0547 63.15.28

Limitazioni garanzia*

*Garanzia 7 anni o 150.000 km escluso parti e/o componenti che hanno un limite naturale legato alla loro deperibilità temporale come: batterie (2 anni chilometraggio illimitato), sistemi audio, video, navigazione (3 anni/100.000 km). Taxi o vetture destinate al noleggio con conducente (NCC): 7 anni o 150.000 Km, escluso il chilometraggio illimitato per i primi tre anni. Condizioni valide su ogni vettura Kia venduta dalla Rete Ufficiale di Kia Motors nel territorio della UE. Dettagli, limitazioni e condizioni su www.kia.com e nelle Concessionarie. Consumo combinato (l/100 km) da 4,6 a 7,5. Emissioni CO₂ (g/km) da 119 a 175. L'immagine è inserita a titolo indicativo di riferimento.

AGRINTESA

Annata con minori quantità ma più regolare e con mercati soddisfacenti

**Moretti: "Finalmente i prodotti estivi hanno avuto un andamento normale e non negativo".
Buone le previsioni per la vendemmia e i primi prodotti autunnali**

"Come da previsioni siamo di fronte a un'annata quantitativamente più scarsa a causa delle gelate registrate a inizio primavera e delle grandinate che hanno caratterizzato l'estate. Un calo che ha interessato le principali produzioni estive di tutta l'area mediterranea e non solo la Romagna". Esordisce così il direttore di Agrintesa Cristian Moretti nel descrivere l'andamento della campagna estiva che sta per entrare nella sua fase conclusiva.

"Finalmente i principali prodotti gestiti ad oggi, vale a dire albicocche, pesche, nettarine e susine, hanno conosciuto quotazioni non negative, diversamente da come ci eravamo abituati ad assistere negli ultimi anni. Il mercato sta reagendo positivamente - continua - e questo trend è conseguenza sì della minor produzione, ma anche della regolarità dei calendari produttivi e delle calde temperature registrate in Nord Europa, che hanno favorito i consumi dei nostri prodotti".

Le difficoltà comunque non sono mancate: "Come dicevo diverse zone e produzioni sono state colpite dalla grandine o dal maltempo e in più continua la lotta contro i parassiti, in particolare la cimice asiatica".

Con l'inizio di settembre la cooperativa e i soci si preparano alla raccolta delle prime produzioni autunnali: mele, pere e uva. "Per quanto riguarda le mele e le pere ci aspettiamo una buona produzione, così come per l'uva, per la quale prevediamo una vendemmia con quantitativi ordinari - prosegue il direttore -. Il lungo calendario di commercializzazione di questi prodotti (6-8 mesi per mele e pere e 12 mesi per il vino) ci permetterà di guardare al mercato con più tranquillità mirando alle migliori strategie di valorizzazione. I volumi attesi per l'imminente vendemmia dovrebbero oscillare tra le 165-170mila tonnellate di uva, confermando Agrintesa fra le realtà di punta del panorama viticolo europeo. Le cantine sono già pronte a lavorare a pieno regime e la nostra capillare presenza sul territorio ci permette di essere vicini ai soci non solo con le strutture, ma anche con le professionalità e le più

innovative tecnologie atte a gestire al meglio il ritiro e la lavorazione delle uve. Confidiamo che il tempo si mantenga buono per tutto il mese di settembre, dandoci la possibilità di vendemmiare un prodotto sano e con le giuste caratteristiche per ottenere un vino di qualità, che si presti ad essere valorizzato nel migliore dei modi sui mercati".

Accanto alle normali attività produttive, la cooperativa porta avanti in parallelo diversi progetti di innovazione e valorizzazione. È il caso dei piani di produzione riguardanti il kiwi giallo, i progetti di qualità e diversificazione

sul vino, la ricerca e la sperimentazione di nuovi segmenti commerciali o di nuove linee produttive (come il biologico). "Questi sono tutti piani messi in campo per cercare di difendere le produzioni e il loro valore - conclude Moretti -. Un accenno particolare va anche al nuovo progetto Premium che interessa le susine coinvolgendo tutta la filiera, dal produttore al cliente, al fine di produrre susine di alta qualità che siano fonte di garanzia per il consumatore e di reddito per il produttore".

Ilaria Florio





**FRUTTA DI STAGIONE?
PRODOTTI DEL TERRITORIO?
PREZZI IMBATTIBILI?**

OK

scelgo Agrintesa



agrintesa
Insieme più grandi

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

Siamo anche a Bagnacavallo!
Via Boncellino 41 - T. 0545 926650
TUTTI I NEGOZI SU www.agrintesa.com

HOOP

EVENTI

A Sasso Morelli la mostra "Giardini dell'anima"

Dal 7 al 9 settembre la XXV edizione del percorso "Segni e immagini della devozione popolare" organizzato da Clai con il patrocinio della Diocesi e la collaborazione del Comune di Imola

Sabato 8 e domenica 9 settembre (dalle 10 alle 20 con inaugurazione venerdì 7 alle ore 17.30), si terrà presso la Chiesa del Morelli a Sasso Morelli (Imola) la mostra intitolata "Giardini dell'anima. Simboli di fiori in tavola e nell'arte sacra", organizzata da Clai in occasione della XXV edizione del percorso artistico "Segni e immagini della devozione popolare" che quest'anno taglia l'ambizioso traguardo del quarto di secolo.

Un affascinante viaggio che lega cultura, tradizione e religiosità e che quest'anno, in soluzione di continuità con l'edizione passata "Convivio", approfondisce ulteriormente il tema della tavola, mettendo in evidenza maioliche d'uso e di decorazione databili tra la prima metà del Settecento e l'ottavo decennio dell'Ottocento. Di manifatture, epoche e fogge diverse, i materiali ceramici esposti trovano nella decorazione a carattere floreale un loro minimo comune denominatore.

Marco Violi, curatore della mostra, ha suddiviso il percorso espositivo in quattordici sezioni, ognuna dedicata a un fiore: fiordaliso, ranuncolo, rosa, giglio bianco, tulipano, garofano, anemone, aquilegia, margherita, peonia, papavero, fiore di loto, iperico, quercia. Queste le quattordici essenze vegetali protagoniste della mostra e raffigurate sulle maioliche esposte - zuppieri, alzate, vassoi, piatti piani e da dessert, tazze e vasi. Ogni fiore trova un suo corrispondente nella simbologia religiosa. A ciascuno di essi coincide poi un'opera d'arte sacra della quale esso è il simbolo.

Ogni sezione comprende infatti sia materiali ceramici che opere d'arte sacra - dipinti, oreficerie e stampe - tra cui diversi inediti.

La prima sezione, ad esempio, è dedicata al fiordaliso, simbolo di Cristo nell'iconografia cristiana che viene spesso ripreso nei dipinti dell'Assunzione della Vergine, la Resurrezione e l'Ascensione. Qui a una elegante zuppiera realizzata tra il 1883 e il 1890 dalla Cooperativa Ceramica d'Imola e decorata a mazzetti di fiori recisi tra cui spiccano numerosi fiordalisi, è unito un raffinato calice veneziano in argento, donato da papa Pio VII al Capitolo della Cattedrale di Imola, sul piede del quale vi sono quattro sculture, una delle quali raffigura l'Assunzione della Vergine, poiché il fiordal-



liso ne è il simbolo.

"La mostra 'Giardini dell'anima', offre indubbiamente la possibilità di poter ammirare tutti insieme, e per la prima volta, un cospicuo gruppo di materiali artistici di elevata qualità - spiega Marco Violi -. Contestualmente - e mi sembra sia un elemento ancora più importante del mero fatto estetico - consente di rileggere la storia spirituale attraverso leggende che si perdono nella notte dei tempi tra superstizione, paganesimo e devozione popolare. In ultima analisi, permette di recuperare per mezzo dei segni e dei simboli naturali, lo spirito e la forza di quella devozione millenaria, i cui fondamenti divulgativi hanno trovato una solida base nelle più semplici conoscenze del tempo, tempo in cui la natura, con il passare delle stagioni, il profumo e il colore dei fiori, ha svolto il ruolo di vero e proprio mezzo di comunicazione globale. Quattordici storie di fiori su cui si innestano altrettante storie sacre: i primi, per la loro effimera bellezza, ci rammentano la caducità della vita terrena; le seconde, poiché esemplari di Cristo, della Madonna e delle vite dei santi, spalancano una finestra sulla vita eterna".

La mostra, patrocinata dalla Diocesi e dell'Amministrazione

comunale di Imola, raccoglie oltre cinquanta opere, tra le quali sono presenti diversi inediti. I materiali in prestito provengono non solo da chiese delle Diocesi (come la Cattedrale) e dal locale museo diocesano, ma anche da importanti raccolte pubbliche quali il MIC di Faenza e il Museo delle Ceramiche di Forlì, oltre che da rinomate gallerie anticharie e collezionisti privati.

Preziose maioliche di manifatture faentine (Ferniani e Vicchi), bolognesi (Finck-Rolandi), imolesi (Gaetano Lodi), lombarde (Antonio Ferretti) e fiorentine (Ginori), tra cui spicca per rarità e provenienza la selezione di pezzi, parte del monumentale servito da tavola del Kenedi d'Egitto, dialogano con raffinate oreficerie sacre (calici, fermagli di piviale, croci astili e anelli episcopali di botteghe veneziane, romane, faentine e francesi dal XVI al XX secolo), dipinti (fra i quali si segnalano il grande rame della bottega di Carlo Dolci e la tela di Giovanni Gasparro, oltre che i ramini di Nicolás Enríquez e Gregorio Vásquez de Arce y Ceballos), ex voto e stampe (tra cui un raro foglio di Heinrich Aldreger inciso nel 1553).

"Dalle Madonne dei pilastrini partì venticinque anni fa il percorso espositivo 'Segni e immagini della devozione popolare' iniziativa di Clai per comprendere il patrimonio valoriale, storico e culturale della comunità a cui apparteniamo, del nostro territorio - dice Giovanni Bettini, Presidente Clai - Negli ultimi anni la mostra ha portato in evidenza la centralità del Convivio per il valore 'religioso' del cibo, nutrimento del corpo e dell'anima. In questa nuova edizione della Mostra il tema raccoglie queste suggestioni e ci presenta un percorso originale attraverso la simbologia dei fiori: fiori nei decori di piatti, zuppieri, legumiere e apparati da tavola di grande pregio, fiori nella rappresentazione iconografica di Santi e di Madonne, oggetti di culto e di devozione popolare. Il tema 'Giardini dell'anima' ci porta anche a una riflessione profonda sulla bellezza della diversità, diversità di forme, colori e profumi. Diversità nelle stagioni, di tempi di crescita, di fioriture e di frutti.

Soffermandoci sulla bellezza delle opere esposte nella Mostra curata con grande sensibilità da Marco Violi, ne trarremo un forte viatico personale per non omologarci al pensiero dominante".

**TUTTO
SUINO
3x2
33% di sconto**

OFFERTA VALIDA
DAL 10 AL 22
SETTEMBRE

macellerie del contadino

FAENZA

Via S. Silvestro, 176
Tel. 0546 646435

www.macellerieidelcontadino.it

GODITI L'ULTIMA
GRIGLIATA D'ESTATE!



Pancetta
fresca



Costola

Braciolo
di Lombo c/o



Salame fresco

Braciolo di
Coppa c/o



SOLO CARNE DI SUINO ITALIANA GARANTITA DAI SOCI ALLEVATORI CLAI

IDROLOGICA

La gestione sostenibile dell'acqua passa attraverso l'integrazione di varie strategie

Dal 2009 la società opera nel settore irriguo per dare risposte innovative

L'acqua è un bene inestimabile eppure ne consumiamo troppa. L'Italia è il paese europeo che consuma più acqua e dove, a causa soprattutto di gravi carenze infrastrutturali, viene trattenuto solo l'11% di quella piovana. In questo contesto è evidente quanto sia importante parlare di risparmio, uso oculato e salvaguardia della risorsa idrica.

Il problema riguarda naturalmente molto da vicino il settore agricolo per cui l'acqua è un bene indispensabile. Molti esperti in questo ambito hanno tentato di inquadrare tutte le modalità che consentono di utilizzare la risorsa idrica in maniera efficiente giungendo a una conclusione unanime: per ottenere buoni risultati non esiste un'unica soluzione ma è necessario integrare tra loro varie strategie.

Idrologica dal 2009 opera nel settore irriguo e, grazie a tecnici specializzati,

prove sul campo e tecnologie all'avanguardia si occupa di conservare, accumulare e distribuire l'acqua. "L'applicazione di modalità di risparmio idrico - spiega Claudio Tassinari, responsabile commerciale e logistico di Idrologica - non implica necessariamente irrigazioni insufficienti ma anzi comporta una gestione efficiente della risorsa idrica, massimizzando la resa, con minori quantitativi di acqua utilizzati".

Una delle modalità per evitare di sprecare acqua è, ad esempio, quella di irrigare le colture in base alle reali esigenze delle piante e valutando quale sia il momento adatto. "L'irrigazione goccia a goccia - continua Tassinari - è stata solo l'inizio di un trend innovativo rivolto al risparmio e al corretto uso irriguo. Molto importante è anche l'utilizzo di sensori e sonde che consentono di comprendere quali sono le



reali necessità del nostro terreno. Inoltre l'automazione dei cicli irrigui permette di regolare l'irrigazione in base all'andamento climatico e a interromperla in qualsiasi momento, anche da remoto grazie a innovative centraline Wi-Fi. Le attrezzature e le modalità adottate per l'irrigazione del-

le colture sono numerose e molto diverse tra loro ma ciò che è fondamentale per risparmiare acqua e raggiungere buoni risultati, in termini di qualità e quantità dei prodotti, è un'efficienza molto elevata nella distribuzione d'acqua alle colture".

Samuele Bondi

DALMONTE VIVAI

Frutta, è il momento degli innesti

Mentre volge al termine la stagione della frutta estiva e ci si sta avviando verso la vendemmia, nelle aziende vivaistiche è il momento della preparazione delle piante per la prossima stagione: "Siamo entrati nella fase di innestatura dei vivai - spiega Nicola Dalmonte, dell'omonima azienda vivaistica -, è una delle fasi più importanti del ciclo produttivo e ci impegnerà fino alla fine di settembre. L'azione riguarda sia le pomacee, sia le drupacee".

Avete fatto delle scelte nella programmazione degli innesti?

"Certamente, ci basiamo sull'andamento dei mercati: per l'albicocco non aumentiamo le quantità, favorendo comunque le varietà tardive, mentre sul pesco occorre riequilibrare le produzioni perché, dopo due anni difficili, stanno arrivando richieste importanti. Sempre nel settore delle drupacee va forte il susino, in particolare l'Angeleno, che ha una buona conservabilità e permette l'esportazione su lunghi tragitti. Nel mercato del fresco però hanno ottimi risultati anche nuove varietà, come quella di nostra proprietà esclusiva, la Dalmored One, che ha ottime qualità organolettiche, grado brix alto, polpa rossa, forma a cuore: sta confermando in pieno le nostre aspettative!".

Diamo uno sguardo alle altre specie...

"Il ciliegio è in fase crescente, oggi abbiamo impianti ba-

sati su portinnesti nanizzanti che permettono colture intensive. Le richieste riguardano il nostro territorio, ma anche altre zone del Nord Italia. Sta continuando il trend positivo per la pera Williams, che si adatta bene alla coltivazione biologica e alle trasformazioni industriali. Inoltre buone opportunità offre anche la Abate Fetel. Per le mele lavoriamo sulla Gala, c'è anche un ritorno della Golden, soprattutto per i mercati esteri, la Fuji è stabile. In Italia sono in forte calo le mele rosse, parliamo di Red Delicious, ma rimangono alcune richieste per il mercato estero. Il kiwi è ancora in forte espansione. Noi produciamo il kiwi verde che serve anche da piede per poter innestare il kiwi giallo, che ormai viene prodotto esclusivamente nelle soluzioni 'a club'".

Cosa significa?

"Il 'club' prevede un ufficio commerciale unico, che detta le direttive sul piano delle vendite, stabilendo anche le quantità da immettere sul mercato, il packaging, la tipologia del prodotto (gradi brix, colore, durezza, peso minimo). Oggi ci sono una manciata di club che commercializzano il kiwi giallo e i produttori che aderiscono devono seguire le regole decise internamente. Quali sono i vantaggi? Una garanzia della tenuta del prezzo e un contingentamento delle quantità immesse sul mercato che



agevola la vendita di tutto il prodotto".

Per ultimo uno sguardo alle vite...

"Sul mercato della vite c'è ancora una forte richiesta per i vitigni a bacca bianca, in particolare per il Trebbiano, che interessa soprattutto chi detiene ancora il diritto al reimpianto, perché per i nuovi impianti oggi le possibilità sono quasi esaurite". (g.r.)

agenzia.pagnina.it

È DIFFICILE

ma un po' più facile

In linea con i propri principi etici, Aser permette la rateizzazione della spesa per il funerale a condizioni favorevoli e senza acconti

Aser
Onoranze funebri
Azienda a controllo pubblico

Ravenna
via Bozzi 103
tel. 0544 401053 (h24)
info@aser-romagna.it

Faenza
viale Marconi 30/2
tel. 0546 26774 (h24)
www.aser-romagna.it

idrologica
irrigazione, tecnologia e sostenibilità

COFRA

CONSIGLIO AGRARIO DI BARRATE

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

vere occasioni

con la garanzia
del gruppo

MHG
Moreno Holding Group s.p.a.

moreno
motor company

**TOYOTA AURISTIS
1.8 ECVT HYBRID
ACTIVE**

01/2016
KM 75.334
BENZINA/ELETTRICA
COLORE BRONZO

€. 14.890

SUPEROFFERTA!



**LANCIA YPSILON
1.3 MJT 95 CV 5P**

07/2017
KM ZERO
DIESEL
COLORE BIANCA

€. 11.990

**offerta
Km.
Zero**



**NISSAN X-TRAIL
1.6 DCI ASENTA
4WD**

06/2017
KM 8.024
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 26.490

**4WHEEL
DRIVE**



**BMW Z4 SDRIVE
20I ROADSTER
AUTO**

02/2012
KM 52.041
BENZINA
COLORE BIANCO

€. 23.990

CABRIO



**FIAT 500 L 0.9
TWINAIR NATU-
RAL POWER 85 CV
LOUNGE**

09/2013
KM 87.303
BENZINA/METANO
COLORE GRIGIO
SCURO

€. 11.990

**OFFERTA
METANO**



**RENAULT SCENIC
1.5 DCI 110 CV LI-
MITED S&S 7 POST**

03/2015
KM 31.547
DIESEL
COLORE BIANCO

€. 14.290

VETTURA 7 POSTI



**NISSAN JUKE
1.6 190 CV DIG-T
TEKNA**

10/2010
KM 56.050
BENZINA
COLORE ROSSO

€. 9.900

OCCASIONE



**MERCEDES -
BENZ CLASSE B
180 GPL BE EXE-
CUTIVE**

07/2011
KM 112.789
BENZINA/GPL
COLORE NERO

€. 9.900

**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**



RENAULT



TOYOTA

Jeep



MITSUBISHI
MOTORS



SUBARU



OACIA



O24

CAVIRO

Un'estate al sapore di Bolé

Il lancio del primo Novebolle Romagna Spumante Doc è andato oltre le aspettative coinvolgendo più di 50 locali della Romagna. Martedì 11 settembre l'evento conclusivo del Bolé Summer Fest

Quella del 2018 verrà ricordata come un'estate spumeggiante, perlomeno per la Romagna e gli organizzatori del Bolé Summer Fest, il cartellone di eventi organizzati nei migliori locali del territorio per lanciare il Bolé, il primo Novebolle - Romagna Doc Spumante, nato dalla collaborazione tra due dei più importanti gruppi cooperativi del settore enologico, Caviro e Cevico.

I locali (wine bar, ristoranti e bagni) interessati da questa prima operazione promozionale sono stati più di 50, sparsi tra la riviera e le colline, e hanno risposto con grande entusiasmo contribuendo anche con proprie iniziative al successo del nuovo Spumante.

"Il lancio del Bolé è sicuramente andato oltre le aspettative - afferma Nicole Poggi, brand consultant del progetto - e i numeri registrati in soli tre mesi sono molto positivi. Questa prima fase promozionale ha

Le parole chiave che hanno caratterizzato il progetto sono state visione, coraggio e territorio

Il progetto Bolé, la prima etichetta del Novebolle, è nato dalla collaborazione fra i gruppi Caviro e Cevico

interessato esclusivamente i canali della ristorazione, un'azione voluta per poterci concentrare e lavorare maggiormente sul valore del prodotto e sul suo posizionamento. Abbiamo così identificato e formato una vera e propria squadra di ambasciatori del progetto che hanno collaborato attivamente con noi alla promozione di questo nuovo vino, organizzando più di 50 eventi in 3 mesi, praticamente uno ogni 2 giorni".

Gli ingredienti del successo si possono riassumere nelle tre parole chiave che hanno ispirato il progetto Bolé fin dal suo esordio, vale a dire visione, coraggio e territorio. "Una volta chiusa definitivamente la stagione estiva ci concentreremo sul

lancio del nostro Spumante Doc, aumentando la rete dei locali e promuovendolo anche al di fuori del territorio romagnolo, iniziando dall'Emilia e dalla città di Milano. Prima però - conclude Poggi - saluteremo l'estate romagnola con una grande festa a ingresso libero, 'Boléxplosion - At Salut estate', in programma martedì 11 settembre all'Hanabi di Marina di Ravenna, dalle 19 fino all'una di notte. Un condensato di territorio, nuovi orizzonti, movimento ed energia in cui vino, cocktail e buon cibo accompagneranno due performance di cantautori e musicisti, seguite da un dj set con i pezzi più all'avanguardia della storia della musica". Per info www.bolewine.com. (i.f.)



CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI

**SCONTO DEL 20%
FINO AL 30 SETTEMBRE**

FRIULI DOC CHARDONNAY ROMIO
CENTO FILARI LUGANA DOC CESARI
ROMAGNA DOCG ALBANA SECCO ROMIO
**ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE
RISERVA TERRAGENS**
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC ROMIO
NERO D'AVOLA TERRE SICILIANE IGT ROMIO

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

sdar
vending dal 1975






Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

SDAR di Naldi Luciano e C snc
 C.F.eP.IVA:00246410393
 Via Vittori,15 48018 Faenza RA
 T : 0 5 4 6 . 6 2 0 5 4 8
sdar@sdar.it www.sdar.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

CAMBI AL VERTICE**“Cesac sta affrontando la riorganizzazione, nessuna situazione debitoria aperta”****Intervista a Michele Filippini, nuovo presidente della cooperativa di Conselice**

È Michele Filippini, presidente della Partecipanza agraria di Villa Fontana (Medicina), ad aver raccolto il testimone dal dimissionario Stefano Andraghetti alla guida della cooperativa Cesac di Conselice, da alcuni mesi nell'occhio del ciclone a causa di un'inattesa crisi finanziaria. Filippini, che è anche liquidatore della cooperativa Tre Spighe di Castel Guelfo, è entrato nel cda di Cesac nel 2015 ed è stato nominato in occasione del rinnovo cariche avvenuto lo scorso luglio. A poche settimane dalla cessione di ramo d'azienda del comparto orticole alla cooperativa Pat Frut, operazione che ha messo in sicurezza la cooperativa che comunque dovrà affrontare una complessa e articolata fase di riorganizzazione, Filippini racconta il presente e il futuro della cooperativa agricola conselicese.

Come stanno andando le cose in cooperativa?

“La gestione sta procedendo in base a un piano messo a punto dal temporary manager Sauro Bettoli indicato dal Consiglio

di amministrazione con il supporto delle Confcooperative di Ravenna e Bologna. Il piano di rientro aveva come presupposto imprescindibile la cessione di ramo d'azienda del comparto orticole, cessione che è appunto avvenuta grazie all'intervento della cooperativa Pat Frut di Ferrara”.

Quali sono stati gli effetti della cessione?

“Ha avuto due effetti fondamentali: da un lato ha generato una liquidità immediata tale da permettere a Cesac di superare le difficoltà con i pagamenti che si erano manifestate a partire dal mese di marzo, e dall'altro rimettere in bilancio risorse tali da compensare la perdita subita. Ovviamente questo è un aspetto che verifichiamo alla fine dell'esercizio ma i presupposti ci sono tutti anche perché, ad oggi, Cesac non ha alcuna situazione debitoria aperta”.

A quanto ammontava la perdita?

“Parliamo di una minusvalenza importante che si aggirava sul milione e 600mila euro. La cessione però ha generato liquidità per

circa 2 milioni di euro e, una volta chiuso il processo di riorganizzazione, ci aspettiamo che le cose rientrino alla normalità piuttosto rapidamente”.

Cosa intende per processo di riorganizzazione?

“La cessione di ramo d'azienda si porta dietro circa un terzo del fatturato e due terzi del personale quindi Cesac dovrà per forza ristrutturarsi per adeguarsi, o meglio riadeguarsi, alla nuova situazione. Occorre concentrarsi nuovamente su quelli che, da sempre, sono stati i core business della cooperativa: conferimento cerealicolo, cantina sociale, mezzi tecnici ai soci e servizi per l'agricoltura”.

A proposito di soci, come hanno affrontato questo delicato momento?

“Va riconosciuto alla base sociale di aver accompagnato in maniera importante questo difficile passaggio e la campagna cerealicola ci ha dimostrato che non c'è stato nessun calo di fiducia. Oggi Cesac ha un nuovo consiglio di amministra-

.....
“Va riconosciuto ai soci di aver accompagnato in maniera importante questo difficile passaggio. Un ringraziamento va anche alle Confcooperative di Ravenna e Bologna”

zione e un collegio sindacale totalmente rinnovato ed è pronta a ripartire. Un ringraziamento, dovuto, va anche alle Confcooperative di Ravenna e Bologna che, direttamente e con il supporto delle cooperative di sistema, ci hanno dato un sostegno importante”.

Venendo infine alla campagna in corso, che risultati vi aspettate?

“Sui grani va segnalato un calo produttivo dovuto all'andamento climatico mentre ci aspettiamo un buon raccolto di mais, sorgo e soia. Purtroppo anche sul fronte prezzi non ci sono grandi risultati ma l'annata è ancora lunga e auspichiamo un cambio di passo. Per quanto riguarda la vendemmia è presto per parlare, stiamo incontrando proprio in queste settimane i soci per confrontarci sulla situazione”.

Mabel Altini

Ravenna ha un nuovo Prefetto**La città saluta Francesco Russo, a cui succede Enrico Caterino**

C'è anche Ravenna tra le molte città interessate dai cambi al vertice delle Prefetture conseguenti alla proposta del Ministro dell'Interno Matteo Salvini, poi accolta dal Consiglio dei ministri. Dal 25 luglio infatti il nuovo Prefetto in carica a Ravenna è Enrico Caterino, precedentemente stanziato a Rovigo.

Nato il 1 gennaio 1955 a San Cipriano d'Aversa, in provincia di Caserta, Caterino è laureato in giurisprudenza presso l'Università degli Studi Federico II di Napoli e abilitato all'esercizio della professione di avvocato. Entrato nei ruoli del Ministero dell'Interno nel 1987, ha assunto servizio presso le prefetture di Venezia e di Verbano-Cusio-Ossola, come Capo di Gabinetto e Vicario del Prefetto. Nel 2007 viene posto al comando del Segretariato Generale della Presidenza della Repubblica, con funzioni di diretta collaborazione con il Consigliere per gli

Affari Interni e per i rapporti con le Autonomie del Presidente della Repubblica; dal dicembre 2014 diventa Vicario dello stesso Consigliere. Nella seduta del Consiglio dei ministri del 29 aprile 2016 viene nominato Prefetto di Rovigo, suo ultimo ruolo prima dell'approdo a Ravenna. Nell'esprimere un sentito benvenuto a nome dell'intera cittadinanza nei confronti del nuovo alto funzionario, il sindaco di Ravenna Michele de Pascale non ha tralasciato un profondo ringraziamento per il Prefetto uscente: “Tra il prefetto Francesco Russo e le comunità che compongono la nostra provincia si è instaurato un rapporto speciale - ha dichiarato de Pascale. - Nel ringraziarlo di cuore non possiamo che fargli un sincero in bocca al lupo per la sua nuova esperienza, certi che i cittadini della provincia di Salerno saranno molto fortunati nel beneficiare del suo servizio”. (m.g.)



Showroom

Imola

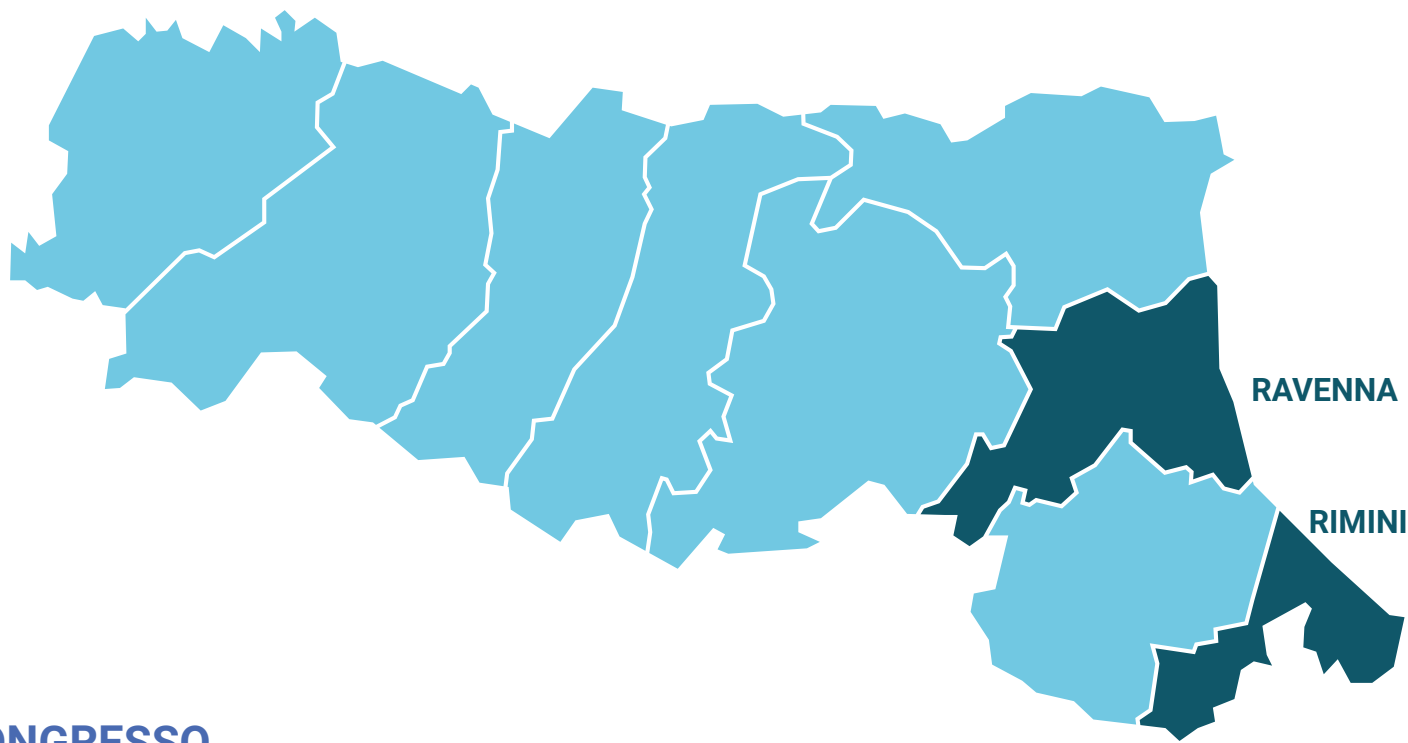
ORARI DI APERTURA

Dal lunedì al sabato
 Dalle 9.00 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

imolaceramica.it

 **imola**
 TILES FULL OF LIFE



CONGRESSO

Assemblea costituente per Confcooperative Ravenna-Rimini

Lunedì 17 settembre a Cervia le due centrali romagnole si uniscono

Confcooperative Ravenna-Rimini diventa realtà. Lunedì 17 settembre dalle ore 14, al Club Hotel Dante di via Milazzo 81 a Cervia, si svolgerà infatti l'assemblea costituente che unirà in un'unica associazione la centrale ravennate con quella riminese. Il pomeriggio congressuale prevede due sessioni, una privata e una pubblica. Nella parte privata (dalle 14.00) riservata alle cooperative associate, le Assemblee di Confcooperative Ravenna e Confcooperative Rimini delibereranno, in sede separata,

sullo Statuto della nuova Unione territoriale e sul presidente e il nuovo consiglio da proporre alla successiva Assemblea congiunta.

Dopo un coffe break, alle 15.30, si apre in Assemblea generale la sessione pubblica con la relazione del presidente eletto, i saluti delle autorità e la proiezione del video "Confcooperative Ravenna-Rimini: il territorio, il progetto, i numeri". Il programma prosegue con una tavola rotonda dal titolo "5 parole per 5 protagonisti" alla quale

parteciperanno: il sottosegretario al Ministero della Giustizia Vittorio Ferraresi, il presidente della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini, la direttrice generale di Confcooperative Fabiola Di Loreto e il presidente dei Giovani imprenditori di Confcooperative Fabio Dubolino moderati dal giornalista di Rai1 Marco Frittella. Concluderà i lavori il presidente di Confcooperative Maurizio Gardini.

Per info 0544 37171, ravenna@confcooperative.it (i.f.)

continua da pagina 1

Essere cooperatori e innovatori, una sfida da cogliere ogni giorno

di Fabio Dubolino*

Ai nostri giovani imprenditori dobbiamo spiegare bene cosa ci accomuna, cosa ci rende cooperatori e lasciare che siano loro a generare nuove declinazioni del modello cooperativo. Serve osare e sfidare se stessi, mettersi in discussione e far sì che i giovani siano il miglior strumento di diffusione della cooperazione. Chi come me ha avuto la fortuna di trovare un allora presidente conscio di non saper più leggere le esigenze del settore, sa che i primi passi saranno duri, ma non saranno fatti in solitudine. Serviranno sia l'esperienza che la sfrontatezza giovanile, sia la conoscenza dei meccanismi che la voglia di evolverli, hackerarli. Essere cooperatori oggi vuol dire quindi sfidare se stessi e scoprirsi come un cantiere in continuo movimento. Non dobbiamo avere paura di cambiare in un mondo che corre veloce e non è più tempo di essere singoli, di nascondersi dietro barriere e campanili, perché siamo una società interconnessa, soggetta a continui stimoli e mutamenti. Abbiamo davanti una sfida epocale, dimostrare che la vera rete sociale può essere il sistema cooperativo e per rispondere a questa sfida non possiamo ragionare con roccaforti, siano esse poltrone, generazioni, territori. Abbiamo un tessuto sociale in crisi di identità, in cerca di un sistema che lo faccia tornare ad essere protagonista del proprio futuro e non spettatore e quel ruolo è nelle nostre vene. Dobbiamo sanare quella frattura tra persone e imprese mostrando con forza come la cooperazione autentica, legata al territorio, vicina alle persone, attenta ai bisogni, trasparente è la giusta risposta. Dobbiamo contagiare con i nostri valori tutto il mondo imprenditoriale, essere capaci di superare le divisioni chiamandole differenze e facendo sì che queste siano il valore aggiunto di aggregazioni, fusioni, crescite, contaminazioni.

*Presidente Giovani imprenditori di Confcooperative

LAVORO NERO

3,3 milioni di lavoratori sfruttati nelle false imprese

"Negato, irregolare, sommerso: il lato oscuro del lavoro" è il tema del recente focus Censis - Alleanza Cooperative dal quale emerge come il lavoro nero sia aumentato durante gli anni della crisi. Sono oltre 3,3 milioni, infatti, i lavoratori vessati nelle false imprese, in tutti i settori produttivi del paese, con il salario medio orario che scende da 16 a 8 euro e un'evasione tributaria e contributiva che tocca quota 107,7 miliardi, quattro volte una manovra finanziaria.

È così che in Italia l'economia sommersa ha sfruttato la crisi stringendo nella sua morsa la parte più esposta e meno difesa: i lavoratori che a causa della difficoltà hanno accettato un lavoro a ogni costo. Nel periodo 2012-2015, mentre l'occupazione re-

golare si è ridotta del 2,1%, l'occupazione irregolare è aumentata del 6,3%, portando così a oltre 3,3 milioni i lavoratori che vivono in questo cono d'ombra non monitorato.

Le imprese che ricorrono al lavoro irregolare riducono il costo del lavoro di oltre il 50% mettendo spesso fuori mercato le aziende che operano nella legalità. Mettono una grave ipoteca sul futuro dei lavoratori lasciandoli privi delle coperture previdenziali, assistenziali e sanitarie per un'evasione contributiva pari a 10,7 miliardi. Mentre 97 sono riconducibili all'evasione tributaria. Fra le voci più rilevanti dell'evasione si distingue quella relativa all'Iva che sfiora i 36 miliardi di euro e quella da mancato gettito dell'Irpef derivante da lavoro e impresa, pari a 35 miliardi di euro.

COLAS
pulizie locali

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

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

Servizi maschere presso teatri
Ausilio scolastico
Igiene urbana e ambientale

In Piazza





PetStore

 **CONAD**

Amati
e felici!

FAENZA

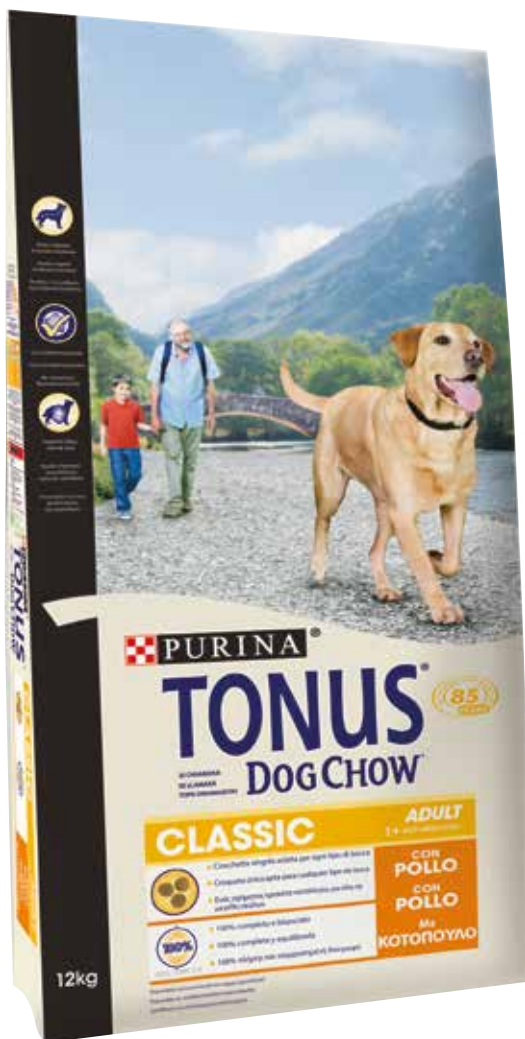
Via G. Galilei 4
PRESSO


LE CICOGNE
CENTRO COMMERCIALE

COFRA
 **CONAD**

ORARI DI APERTURA

Da lunedì a sabato 8.30 - 21.00
Domenica 9.00 - 19.30



**PURINA
TONUS DOG CHOW
CLASSIC**
alimento secco
completo e bilanciato
per cani adulti di
tutte le taglie, con
antiossidanti per
supportare le difese
naturali, gusto pollo,
12 kg

OFFERTA
19,90 €/cad.
€/kg 1,66



**ROYAL CANIN
SENSIBLE**
alimento secco
completo specifico
per gatti adulti con
problemi digestivi o
difficoltà intestinali,
400 g

SCONTO 20%
4,30 €/cad.
~~€ 5,40~~
al kg € 10,75 - anziché al kg € 13,50

**OFFERTE VALIDE DAL 23 AGOSTO AL 19 SETTEMBRE 2018
E ALL'INTERNO TROVI TANTISSIME ALTRE PROMOZIONI**

EVENTI

Si è svolta a Roma, alla presenza del Vicepremier e Ministro dello Sviluppo economico e del Lavoro Luigi Di Maio, l'Assemblea annuale dell'Alleanza delle Cooperative Italiane. Presieduta da Maurizio Gardini, insieme ai colleghi Mauro Lusetti e Brenno Begani, l'Assemblea, che si è riunita il 24 luglio, ha rappresentato un momento di riflessione e di dialogo istituzionale, con la partecipazione di dirigenti e operatori provenienti da ogni parte d'Italia.

In questo contesto, il presidente Gardini ha illustrato a Di Maio il percorso di sviluppo economico e di responsabilità ambientale del movimento cooperativo, da sempre orientato a una maggior tutela e al benessere della comunità. I dati parlano chiaro: l'alleanza tra Agci, Legacoop e Confcooperative raggruppa il 90% della cooperazione italiana e garantisce 1 milione e 150mila occupati, oltre 12 milioni di soci e un fatturato complessivo di 150 miliardi di euro, pari all'8% del Pil.

Un ruolo di prim'ordine, dunque, che im-

L'Assemblea ha rappresentato un momento di riflessione e di dialogo istituzionale con la partecipazione di dirigenti e operatori provenienti da ogni parte d'Italia

plica la necessità di un confronto aperto con le istituzioni, come espresso nel manifesto "Cambiare l'Italia Cooperando", il documento presentato per le elezioni politiche contenente la visione sociale, politica ed economica della cooperazione italiana. "Tra i punti forti del manifesto - ha ricordato Gardini - c'è il nostro impegno per la sostenibilità che per noi significa tutelare i lavoratori affinché il lavoro sia dignitoso oltre che accessibile; migliorare le politiche di welfare; difendere i valori della buona cooperazione perché gli imprenditori onesti non debbano subire la sleale concorrenza dei disonesti".

Sul fronte della legalità, la battaglia è dunque contro la falsa cooperazione, per cui occorrono misure specifiche per migliorare la governance cooperativa e la vigilanza. Per il tema dello sviluppo, invece, l'accento viene posto sulle "cooperative di comunità", sulla riforma del trattamento fiscale del ristorno, sull'impresa 4.0 e sul meccanismo dei workers buyout.

In conclusione, Gardini ha ribadito la vo-

12 milioni di soci e fatturato a quota 150 miliardi di euro

Il presidente dell'Alleanza delle Cooperative Gardini: "Presentiamo il nostro programma di lavoro e alcune proposte su cui auspichiamo un'intesa nazionale"



Roma, 24 luglio: i vertici dell'Alleanza delle Cooperative con il Vicepremier Di Maio. Da sinistra Brenno Begani (Agci), Maurizio Gardini (Confcooperative) e Mauro Lusetti (Legacoop)

lontà di sviluppare un progetto nazionale condiviso tra il governo e il mondo cooperativo, per favorire il benessere dell'Italia, perché "un paese che sta meglio è un paese proiettato verso il futuro e in pace con le sue istituzioni".

La risposta di Di Maio si è collocata su toni di apertura e di attenzione nei confronti dei temi trattati. "La vostra realtà è una di quelle che sta affrontando il presente con successo - ha replicato il Ministro - . Il movimento cooperativo è forte in tutte le regioni e in tutti i settori economici e va supportato, perché c'è bisogno di una cooperazione seria che metta al centro il lavoro".

Sul fenomeno delle false cooperative, il Ministro ha poi promesso un rafforzamento nei controlli da parte del Ministero: "I vantaggi riservati alle cooperative hanno motivo di esistere e saranno preservati per la vera cooperazione. Il nostro obiettivo è di promuovere una legge sulle false cooperative iniziando dalla calendarizzazione della legge di iniziativa popolare che avete presentato".

Parole di apprezzamento, infine, per la dimensione valoriale della cooperazione, con Di Maio che ha applaudito alla cultura della legalità e al rispetto per i lavoratori. "Men-

tre le imprese licenziavano voi mantenevate saldi i livelli occupazionali - ha affermato - talvolta a danno della produttività ma salvaguardando il benessere di famiglie e comunità locali. Questo perché voi non siete solo business ma anche valori che sono radicati nelle vostre realtà e nelle comunità dove operate".

Un commento alle dichiarazioni del ministro è giunto anche da Carlo Dalmonte, presidente di Confcooperative Ravenna, presente all'Assemblea: "Nel suo intervento, Di Maio ha usato un linguaggio diretto e mirato al mondo cooperativo organizzato. Ci ha ricordato che la cooperazione organizzata rappresenta una parte buona e importante dell'economia del Paese e ha assicurato il pieno appoggio del governo per contrastare le cooperative false."

Marco Guardanti

SERVIZI

Cooperative di comunità: finanziate 7 imprese in regione

Sono 7 le imprese costituite da cittadini auto-organizzati che si sono aggiudicate il bando di Fondosviluppo, la società di Confcooperative che ha deliberato uno stanziamento di 500mila euro per la promozione, animazione e sensibilizzazione della cooperazione di comunità quale strumento di coesione sociale e sviluppo sostenibile nei territori. "Le risorse destinate alle 7 cooperative di comunità dell'Emilia-Romagna ammontano a 76mila euro, ai quali vanno aggiunti finanziamenti bancari per 90mila euro sbloccati dalle erogazioni di Fondosviluppo grazie all'alleanza strategica con il credito cooperativo della regione - spiega Francesco Milza, presidente di Confcooperative Emilia Romagna -. Nel complesso si parla di 166mila euro destinati a queste cooperative di comunità.

Tale intervento, seppur limitato, è fondamentale soprattutto per la fase di partenza delle attività. Per la nostra regione, posizionatasi seconda sia per numero di imprese finanziate che per importi erogati, quello raggiunto è un risultato di grande soddisfazione. Le cooperative di comunità nascono da un'assunzione di responsabilità e intraprendenza di chi vuole impegnarsi per salvaguardare servizi e lavoro all'interno del proprio paese o quartiere - continua Milza -. Il sistema cooperativo ritiene opportuno e strategico sostenere queste forme di imprenditoria comunitaria che possono garantire sviluppo nelle aree interne e non solo. Ci auguriamo che anche le Istituzioni, a partire dalla Regione, scelgano di promuovere e favorire la cooperazione di comunità".

RAFAR
Soc. Coop.
MULTISERVICE

La nostra esperienza al vostro servizio

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

www.rafar.it

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

COFRA/FAENZA

A Faenza Uno non si smette di innovare

Giovedì 13 il Supermercato a marchio Cofra-Conad riapre con una nuova veste e tanti servizi aggiuntivi

Giovedì 13 settembre riapre con una giornata ricca di speciali occasioni il Supermercato Cofra-Conad Faenza Uno di via Renaccio. Il punto vendita, chiuso il 30 agosto, verrà restituito a soci e clienti in una nuova veste, più moderna, funzionale, più ampia e che prevede tante novità.

“Con questi lavori Cofra dimostro alla propria base sociale e ai clienti che ogni giorno scelgono i nostri supermercati di essere attenta ai bisogni e alle necessità di chi fa la spesa - spiega la capo negozio e coordinatrice punti vendita Cofra Petra Mordini -. Il supermercato di Faenza Uno era stato da pochi anni (nel 2011 per la precisione) già oggetto



di un importante restyling che ne aveva migliorato di molto la fruizione. Oggi vogliamo fare ancora di più, presentando alla nostra comunità un punto vendita maggiormente innovativo e funzionale”.

I lavori programmati prevedono un sopralzo all'interno del magazzino che ha dato la possibilità di ridurre le dimensioni in favore della superficie del supermercato. “Abbiamo potuto così ampliare e potenziare tutta la parte dedicata ai cibi freschi - continua -. I cambiamenti più consistenti riguarderanno un nuovo assetto e ordine degli scaffali; un generoso ampliamento del reparto ortofrutta; un nuovo look

per la macelleria che avrà anche dei frigoriferi nuovi e una vasca più grande da dedicare ai preparati di carne e, ancora, l'ampliamento del settore dedicato alla gastronomia con l'introduzione del banco dedicato ai cibi caldi. Anche la panetteria sarà oggetto di miglioramenti e ampliamenti con l'arrivo della teca per il pane cotto da noi, dove i clienti potranno servirsi in autonomia”.

La nuova ristrutturazione del negozio prevede anche un consistente risparmio energetico con l'introduzione dell'illuminazione a led, che oltre a favorire l'ambiente darà una luminosità maggiore ai locali.

“Il supermercato Faenza Uno, con i suoi 700 metri quadrati, i 38 lavoratori e i circa 8mila clienti alla settimana, è da tanti anni un punto di riferimento per la città - conclude Mordini -, per questo non

smetteremo mai di renderlo sempre più funzionale e gradito a chi ci sceglie ogni giorno”.

Nella giornata di riapertura, giovedì 13 settembre, il supermercato sarà aperto dalle 8.30 alle 20.30, nei giorni seguenti riprenderà il tradizionale orario 7.30-20.30 (dal lunedì al sabato) e 8-13 (domenica). (i.f.)

RETTIFICA

Si precisa che l'ecocompattatore di cui si parlava nell'articolo apparso a pagina 14 nel numero di maggio di In Piazza non è di marca Ricicla, come erroneamente scritto. Ci scusiamo per l'inesattezza.

COFRA/COTIGNOLA

Tanta gente per scoprire il nuovo look del supermercato

Rinnovato anche il punto vendita di Cotignola. Più spazio e novità per i comparti del fresco

È stato accolto con tanto entusiasmo da soci e clienti il restyling del Supermercato Cofra-Conad di Cotignola ubicato all'interno del centro commerciale Cotignola di Corso Sforza. L'inaugurazione del locale completamente rinnovato è avvenuta il 19 luglio scorso alla presenza di moltissima gente e delle autorità locali.

“L'investimento per questo punto vendita ci ha permesso di portare avanti dei lavori davvero importanti - sottolinea la coordinatrice dei supermercati Cofra Petra Mordini -. Praticamente abbiamo ristrutturato il locale da capo a piedi, intervenendo sugli impianti, sulle pareti, sui pavimenti, sull'esterno e, ovviamente sulle scaffalature e i vari comparti. Adesso abbiamo un reparto ortofrutta più grande e maggiormente fruibile, nuove vasche per la macelleria e la gastronomia, un nuovo banco per la gastronomia calda e nuovi frigoriferi dedicati ai latticini e agli altri prodotti freschi da prendere in autonomia”.

Anche qui come a Faenza Uno il nuovo impianto elettrico con luci a led permetterà un notevole risparmio energetico. “Il supermercato di Cotignola è presente in città fin dagli anni '90 - prosegue la coordinatrice - e oggi all'interno dei suoi 600 metri quadrati registra numeri come 18 dipendenti e oltre 4mila scontrini a settimana. Il nuovo look è stato molto apprezzato come dimostra l'aumento delle vendite e i commenti sinceri dei nostri soci e clienti, che hanno gradito anche il rinnovo dell'intero centro commerciale. Adesso ci prepariamo alla stagione autunnale più forti e più belli!” (i.f.)



...rilassati...
al resto pensiamo noi.

ASSICOFRA

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

Mentre guidi NON SEI ASSICURATO!

Hai fatto la tua polizza Auto eppure sei scoperto!

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

Chiedi informazioni presso le nostre sedi.

FAENZA
Zona Industriale - Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Porta Fiorentina, 3

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

MODIGLIANA
Via Don Giovanni Verità, 3

www.assicofra.it

GRUPPO
COFRA

INTERCULTURA

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

Continua la collaborazione con Educazione all'Europa di Ravenna.

Tra i partner anche La Bcc ravennate, forlivese e imolese e RomagnaBanca nel riminese

Sono ben 162 i giovani, tra studenti delle classi IV e neodiplomati provenienti dalle scuole superiori dei distretti scolastici di Ravenna, Rimini e circondario imolese, che a partire da maggio di quest'anno e avvicinandosi durante tutta l'estate si stanno formando in Europa con i progetti di mobilità formativa che la Fondazione Dalle Fabbriche di Faenza e il Centro Educazione all'Europa di Ravenna hanno realizzato come promotori di azioni targate "Erasmus Plus", il Programma finanziato dall'Unione Europea a favore della mobilità formativa e lavorativa dei giovani.

Dietro a questi importanti numeri c'è un'altrettanta significativa e attenta progettualità formativa confluita nei due progetti M.Y. Europe (Moving Youth Round Europe), della Fondazione Dalle Fabbriche e Io Penso Europeo del Centro Educazione all'Europa di Ravenna, che anche per il 2019 potranno dare continuità a questa offerta sistemica di mobilità europea. La BCC ravennate forlivese e imolese insieme a RomagnaBanca, partner territoriali della Fondazione, rispettivamente per i due macro-territori coinvolti, co-finanziano gli aspetti organizzativi e il piano di comunicazione di M.Y. Europe.

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

Il programma prevedeva la permanenza di 5 settimane all'estero; a un corso di consolidamento linguistico svolto nel paese ospitante, scelto tra Francia, Germania, Irlanda, Regno Unito e Malta, ha fatto seguito per 120 ragazzi un tirocinio a tempo pieno in imprese europee, per



altri 42 studenti un progetto professionale nel Regno Unito compreso tra 3 settimane (studenti classi IV) e 5 settimane (neodiplomati) di avvicinamento alle professioni dell'Industria culturale e creativa coadiuvato dal supporto di esperti del settore e aziende madrine di film making e comunicazione digitale.

Per illustrare il clima vissuto all'estero e l'esperienza svolta, tra le testimonianze rilasciate dai ragazzi partecipanti, abbiamo scelto quella di Alessandra Vumo (nel tondo), della sezione indirizzo grafico del Persolino-Strocchi di Faenza, che è stata a Parigi, dal 17 giugno al 23 luglio scorsi. "Molti mi chiedono 'Cosa hai fatto in

Erasmus?' Cinque settimane non le puoi spiegare solo con aggettivi come bello, fantastico, divertente, emozionante, una cosa da fare nella vita. Parti magari non conoscendo cosa significhi essere lontano per tanto tempo dalla tua famiglia, i tuoi amici, la tua cultura, il tuo Paese. Poi ci sono tante cose, gli odori diversi che inondano le strade, il parlare dei passanti che ricorda che quello non è il tuo Paese, i bar al mattino che non hanno il profumo del caffè italiano e tutto questo pian piano inizia a metterti davanti al "go back day", il tuo ultimo giorno quando ti accorgerai che anche le cose che non avevi apprezzato diventeranno attraenti e ti mancheranno anch'esse. Il confrontarti con altre persone dalla cultura diversa, con diversi modi di pensare, dialogare in un'altra lingua, aiuta ad aprirti la mente, ad apprendere qualcosa che in ogni modo ti arricchisce. Il bello di non parlare nella tua lingua e aver paura di essere fraintesa. Tutto ciò si è rivelato Unico. L'Erasmus ti cambia... e solo quando torni alla 'normalità' capisci in che modo. Quando torni a casa, quella vera, e tutto è come prima ma la vedi con occhi, 'diversi', che fanno fatica a trovare la bellezza perché ancora colmi di commozione per aver lasciato quel Paese così bello che mi ha ospitato. Nel frattempo, ogni giorno che passa, ti rendi conto di essere più grande, più consapevole, più matura. La tua mente è più aperta e i tuoi orizzonti sono più estesi, proiettati al mondo. Riconosci quali sono le cose importanti e i veri amici, realizzi il senso di una realtà che prima sembrava così scontata. L'Erasmus ti apre un mondo, mi ha lasciato davvero tanti ricordi impressi che mai dimenticherò. Consiglierei questa esperienza e la rifarei altre cento volte, perché oltre a migliorare le proprie competenze linguistiche ti fa cambiare come persona". Nel raccontarci la sua esperienza, Alessandra dà piena voce e fondatezza al motto ufficiale del Programma Erasmus: "Cambiare vita, aprire la mente".




**AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO**

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

OFFERTE SETTEMBRE 2018

• BAYER "SOLFAC COMBI DA 500ML. TRATTAMENTO ZANZARE E INSETTI FLACONE PER 70/100 LT. D'ACQUA, INODORE PER USO DOMESTICO	€ 39,00
• MUDER LT. 1 DETERGENTE E SGRASSANTE CONCENTRATO A BASE ACQUA E NON TOSSICO PER MORCHIE E SPORCO DIFFICILE	€ 9,90
• FORBICI COGLIUVIA MM.190 LAMA INOX DRITTE E CURVE	€ 2,50
• TEMPERA ATTIVA "AEROXY 100" PITTURA LAVABILE IPOALLERGENICA ALTAMENTE ECOCOMPATIBILE IN CONF. DA 5 LT.	€ 22,50
• ASPIRAFOGLIE E SOFFIATORE ALKO da 2400W "HURRICANE	€ 89,00
• TAPPETO ELASTICO PER BAMBINI DIAMETRO CM.243 ALTEZZA CM.223	€ 159,00

**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

**SOLO
PER IL MESE
DI SETTEMBRE**

**MANGIME PER CAVALLI
"MIX CAVALLI SCIROCCO"
x 20 Kg Pellet + Focchi
€/Kg 0,37 + Iva
al posto di ~~0,43~~ €/Kg + iva**





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



€58

16 Settembre Soragna, Fontanellato e Labirinto della Masone



€37

21 Settembre Concerto di Laura Pausini



€64

22 Settembre
Cascata delle Marmore



€685

Dal 05 al 08 Ottobre
Lisbona e dintorni



€272

Dal 20 al 21 Ottobre
Locarno ed il Trenino delle Centovalli



Da
€498

Dal 27 al 31 Ottobre
Crociera Sensinviaggio



€82

13-14 Ottobre
Stoccarda- Cannstatter Volksfest - unico posto!



€345

Dal 16 al 18 Novembre
Weekend alle terme di Bormio e Livigno

Spazio a cura di CPDA

Conad Bagnacavallo tra benessere e tipicità: le carte vincenti dei punti vendita di via Albergone e del centro commerciale La Pieve

Conad ha costruito la propria distintività concentrandosi, da sempre, sullo sviluppo di linee commerciali di alta qualità e particolarmente rispettose della salute, dell'ambiente e delle richieste dei consumatori.

Oggi, grazie a un continuo perfezionamento delle linee Verso Natura e Sapori&Dintorni, conferma il proprio impegno a favore del benessere, della sostenibilità e della tipicità.

Una scelta di campo

Per dare coerenza e rafforzare le linee dedicate ai prodotti biologici/salutistici e tipici, Conad sa che non è sufficiente mettere a disposizione dei consumatori un adeguato assortimento ma che è altresì fondamentale saper "comunicare" adeguatamente il proprio impegno. Così, grazie a canali di comunicazione mirati sui diversi media e piattaforme e a una focalizzazione specifica sui singoli punti vendita, Co-

nad è in grado di orientare il consumatore alla scelta migliore e più adeguata a ogni singola esigenza.

Il naming

Verso Natura Conad, così auto-esplicativo, è stato scelto per identificare un nuovo *concept* dedicato sia a chi cerca prodotti biologici sia a coloro che sono in cerca di prodotti dedicati al benessere e alla salute. Più in generale a chiunque si indirizzi verso scelte di consumo consapevoli rispetto alla propria salute e alla sostenibilità ambientale.

Allo stesso modo la linea Sapori&Dintorni esalta le caratteristiche e il sapore dei prodotti tipici locali siano essi lavorati o compresi nella gamma dei freschi che si trovano nel banco al taglio.

Una scelta precisa

Per sottolineare ed esaltare la qualità, serietà e reputazione del marchio Conad, i supermercati Conad Superstore di via Albergone e Conad centro commerciale La Pieve hanno scelto di dedicarsi in modo particolare alla formazione delle proprie professionalità. L'esperienza delle maestranze dei due punti vendita di Bagnacavallo è infatti comparabile a quella dei negozi gastronomici specializzati e la distintività di Conad viene così esaltata anche attraverso il "fattore umano" e il rapporto di trasparenza e fiducia con il cliente.

Un nuovo modo di fare la spesa

In un mondo sempre più competitivo e veloce, assume sempre più valore il saper dare informazioni competenti e dettagliate ai consumatori e le stesse scelte di Conad nel nuovo sito internet www.conad.it vanno in questa direzione. I contenuti del portale, evidenziati nell'home page, in piena coerenza con la politica commerciale di Conad fanno così riferimento alle aree di distintività del marchio: "Il Buono del Paese" per le informazioni dedicate ai prodotti tipici e "Scelte di Benessere" per scoprire i prodotti dedicati al benessere e alla salute. A tutto questo si aggiunge anche l'area dedicata alla spesa quotidiana di qualità. Attraverso ricette, itinerari enogastronomici e preziosi consigli il cliente entra in un mondo ricco di contenuti, idee e stimoli.

Persone oltre le cose

Il futuro della crescita dei negozi Conad si giocherà sempre più sulla capacità di interpretare i bisogni dei clienti e di instaurare con loro relazioni autentiche, rilevanti e durature. Questo approccio fa parte di un sistema di valori solido e condiviso espresso dal *pay off* "Persone oltre le cose" che trova la sua genesi nella scelta di fare impresa in modo diverso: legato a doppio filo con il territorio nel quale vivono e lavorano tutti i suoi operatori.



LE OFFERTE DEL MESE

- DAL 30 AGOSTO AL 5 SETTEMBRE
OFFERTA CONAD TAGLIO PREZZO
- DAL 6 SETTEMBRE AL 16 SETTEMBRE
OFFERTA CONAD BIS – COMPRI 2 PAGHI 1
- DAL 13 SETTEMBRE AL 19 SETTEMBRE
OFFERTA CONAD TAGLIO PREZZO
- DAL 20 SETTEMBRE AL 30 SETTEMBRE
OFFERTA CONAD TAGLIO NETTO
- DAL 27 SETTEMBRE AL 3 OTTOBRE
OFFERTA CONAD BIS – COMPRI 2 PAGHI 1

Da giovedì 6 a domenica 16 settembre e
da giovedì 27 settembre a mercoledì 3 ottobre.

LA FIDUCIA
CHE CI DAI
MERITA
UN RISPARMIO
DOPPIO

Bis
PRENDI 2, PAGHI 1



**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 la necessità di chi ci sceglie ogni giorno, per noi è molto più che una promessa: è un impegno concreto.

CONAD
SUPERSTORE
BAGNACAVALLO

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

COBAR CONAD
BAGNACAVALLO

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

LOGISTICA

Prosegue il trend positivo della cooperativa Rafar Multiservice di Ravenna che, a pochi mesi dalla chiusura di un bilancio in crescita, si prepara ad affrontare un nuovo progetto che coinvolgerà tra i 60 e gli 80 lavoratori. Si tratta, come spiega il direttore Rossano Bezzi, "di un appalto piuttosto importante che dovrebbe partire intorno alla fine di settembre a Ravenna. L'ambito di operatività è quello energetico e, se le cose andranno come ci aspettiamo, ci prepariamo a fare nuove assunzioni".

La cooperativa logistica, che fa parte del consorzio Ciclat di Bologna, sta affrontando un periodo soddisfacente dopo anni caratterizzati da una riorganizzazione della propria offerta: "Tre anni fa, nel pieno della crisi, abbiamo avviato un percorso indirizzato alla specializzazione e alla continua professionalizzazione del nostro personale - spiega Bezzi -. Abbiamo avuto la forza e il coraggio di investire in persone e macchinari per aumentare il nostro valore aggiunto e rilanciare la cooperativa. Ad oggi posso dire che il mercato ci ha dato ragione e che, anche nel primo semestre del 2018, registriamo una buona crescita". Rafforzare il fatturato e promuovere l'occupazione sono infatti le priorità di Rafar che, solo nei primi 6 mesi dell'anno, ha sostenuto un'ulteriore crescita del fatturato di circa l'11% rispetto allo stesso periodo del 2017. Contestualmente sono aumentate le maestranze impiegate, tra soci e

Rafar Multiservice: "Il mercato premia chi investe in professionalità e sicurezza"

Alla vigilia della partenza di un nuovo e importante appalto a Ravenna, il direttore Rossano Bezzi fa il punto sull'andamento del primo semestre 2018



Da sinistra il presidente di Rafar Eugenio Casadei, il responsabile del servizio di prevenzione, protezione e qualità e il direttore Rossano Bezzi

dipendenti, di circa l'8% e i lavoratori nel momento di massima operatività hanno raggiunto quota 350. "I nostri punti forti sono sicurezza e formazione degli addetti - sottolinea il direttore -: per intenderci,

se nel 2017 abbiamo stanziato circa il 3% del fatturato per aggiornare personale e certificazioni, nel 2018 abbiamo alzato ancora un po' l'asticella e abbiamo destinato a questo scopo il 5% del fatturato. La ri-

duzione dei rischi professionali, il miglioramento della sicurezza e delle condizioni di lavoro globali sono un'assoluta priorità perché il capitale umano è la nostra risorsa principale. La salute e il benessere dei nostri soci e dipendenti sono la chiave del successo della cooperativa".

Il core business di Rafar è ancora il porto anche se, nell'ultimo periodo, è stato portato avanti un cospicuo lavoro per aumentare la propria specializzazione nel settore della movimentazione dei carichi ferroviari. "Anche nel nostro ambito di operatività se non aggiorni il personale, se non lo qualifichi, se non proponi ai clienti alternative valide e ad alto valore aggiunto rischi di essere spazzato fuori dal mercato. Occorre investire e non arrendersi a lavorare 'al ribasso'. Siamo certi - conclude Bezzi - che questa sia la strada giusta e presto saremo pronti per presentare altri importanti progetti ai quali stiamo lavorando".

Mabel Altini

Spazio a cura di SAF

Le proposte di Saf per assicurare i propri animali domestici

Gli animali domestici richiedono cure e attenzione in ogni circostanza: proprio per questo Saf, tramite le sue primarie compagnie rappresentate, ha previsto una polizza dedicata esclusivamente a cani e gatti, con l'obiettivo di proteggerli sia in casa che in viaggio, in Italia o all'estero.

Con un'unica polizza, stipulabile anche in abbinamento alla Responsabilità civile del capo famiglia, è possibile assicurare fino a tre animali attraverso due formule differenti: quella base, per cani di piccola taglia e gatti che stanno spesso in casa, e un'altra più dinamica, con tanto di apposita applicazione in grado di monitorare gli spostamenti degli amici a quattro zampe, fondamentale in caso di smarrimento.

Oltre ai servizi di localizzazione, la polizza offre il rimborso delle spese veterinarie sia per malattia che per infortunio, o in seguito a intervento chirurgico (fino a 2.000 euro) con copertura anche per gli esami diagnostici propedeutici all'intervento (fino a 500 euro).

Sono poi garantite responsabilità e tutela legale, per essere protetti sia in caso di danni causati che in caso

di danni subiti. Ad esempio, vengono assicurati i costi sostenuti anche in seguito a morte, lesioni personali e danneggiamento a cose, in conseguenza di un fatto accidentale che si è verificato in relazione alla proprietà, al possesso e all'uso dell'animale domestico assicurato. Con la tutela legale si ottiene poi difesa in caso di processo o controversie relative al possesso, proprietà e uso dell'animale domestico, con possibilità di scegliere un legale di fiducia.

È inoltre possibile ricevere una serie di consulenze: veterinarie, nutrizionali, legali. È anche previsto l'invio di un pet-sitter in caso di impossibilità ad occuparsi dell'animale domestico in seguito a un ricovero ospedaliero.

In caso di ritrovamento del proprio cane o gatto smarriti, sono poi coperte varie tipologie di spese: quelle relative alla visita veterinaria di controllo, per sincerarsi dello stato di buona salute dell'animale, quelle di toelettatura e anche le spese relative a un eventuale ricovero dell'animale presso un canile. Qualora l'animale disperso venisse ritrovato a oltre 20 km dalla residen-



za, è a disposizione un taxi o un biglietto ferroviario per provvedere al recupero.

Per maggiori informazioni è possibile contattare gli uffici Saf allo 0544 33860 e le sub agenzie di Bagnacavallo al 339 6681966, Godo al 347 7873357 e Lugo al 335 6538710.

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



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

EVENTI

ImmagineRete, il welfare che verrà

Il consorzio Solco compie 30 anni e decide di festeggiare con i soci, le istituzioni e la comunità. Si comincia sabato 22 e venerdì 28 settembre. Previsti eventi fino a novembre

Sono già 30 anni che il consorzio Solco, insieme alle 16 cooperative sociali associate e agli oltre 1.000 soci, crea, innova e costruisce in rete il welfare del territorio. 30 anni di servizi alle persone anziane, alle persone con disabilità, ai minori, alle donne sole, a chi si trova per varie ragioni ai margini della società, a chi ha bisogno di una seconda occasione.

Per festeggiare questo importante traguardo e per immaginare insieme alla comunità i prossimi 30 anni di politiche sociali, il consorzio ha in programma un periodo ricco di eventi, sotto il nome simbolico di "ImmagineRete", dedicati a tutti i membri di questa grande famiglia: i soci, le istituzioni, la città.

Si inizia con "ImmagineRete. Ben-essere soci: il percorso continua", una serata di festa tra cibo e musica dedicata ai soci, che si terrà sabato 22 settembre dalle 18 alle 22 al Bagno Marabou di Marina di Ravenna (via delle Nazioni, 286).

Sabato 22 settembre tutti i soci sono invitati al Bagno Marabou (dalle ore 18) per una serata di festa tra buona musica, cibo e iniziative di welfare aziendale

L'evento, che viene organizzato per il secondo anno consecutivo, sarà anche occasione di presentare gli avanzamenti del progetto di welfare aziendale che il consorzio sta mettendo a punto per tutti i lavoratori.

Il secondo appuntamento pensato per il trentennale dal titolo "ImmagineRete. La vita è bella!" è dedicato alla città di Ravenna e si terrà venerdì 28 settembre dalle 15 alle 18 in piazza San Francesco.

Venerdì 28 settembre "La vita è bella", evento dedicato alla città di Ravenna con animazione e spettacoli. A novembre la tavola rotonda "Il welfare che sarà e il ruolo della rete"

Ci saranno tutte le cooperative associate al consorzio per presentare le proprie attività e animare la piazza con momenti di svago per tutte le età. Il programma del pomeriggio prevede a partire dalle 15 i laboratori organizzati dalle singole cooperative, alle 15.30 la Super tombola e alle 17 una merenda per tutti i bambini. Il calendario degli eventi riprende nel mese di novembre (data e luogo ver-

ranno comunicati più avanti) con un'iniziativa rivolta alle istituzioni: la tavola rotonda "ImmagineRete. Il welfare che sarà e il ruolo della rete" alla quale parteciperanno Elisabetta Gualmini, assessore alle Politiche di Welfare della Regione Emilia Romagna, don Claudio Ciccillo, rappresentante del Centro servizi per il volontariato di Ravenna, Valentina Morigi, assessore alle Politiche Sociali del Comune di Ravenna, e Giuseppe Guerini, presidente di Cecop-Cicopa Europa, moderati da Antonio Buzzi. La tavola rotonda sarà un'opportunità per un confronto costruttivo tra i vari attori del welfare su come cambieranno gli scenari futuri e su quali risposte la cooperazione potrà e dovrà dare. Alla fine del dibattito il presidente nazionale di Confcooperative Maurizio Gardini tirerà le conclusioni di quanto emerso.

Per info segreteria@solcoravenna.it.

Ilaria Florio

Spazio a cura di STUDIO T

Aria pulita e benessere anche in ufficio

È ormai risaputo come stare in mezzo al verde all'aria aperta faccia bene alla salute e all'umore. Ciò che spesso viene ignorato, però, è che tutti i giorni, all'interno dei nostri ambienti di lavoro, dove passiamo la maggior parte della giornata, respiriamo aria inquinata. Lo conferma la ricerca europea "OfficAir project" condotta dal Cnr su un campione di circa 200 uffici di diversi paesi (Italia, Francia, Finlandia, Ungheria, Spagna, Portogallo e Grecia). Le analisi condotte hanno evidenziato come i livelli di agenti inquinanti all'interno degli ambienti di lavoro esaminati siano decisamente superiori rispetto a quelli dell'esterno.

Ad inquinare l'aria dei nostri uffici sono gli arredi, le vernici, i prodotti utilizzati per la pulizia, le stampanti e i computer, che rilasciano nell'aria agenti come formaldeide, benzene e terpeni che, a lungo andare, possono provocare cefalee; irritazione agli occhi, naso e gola; tosse secca; difficoltà di concentrazione e aumento dello stress.

Cosa possiamo fare, quindi, per respirare aria sana anche in ufficio e lavorare meglio? Nel recente studio pubblicato sul "Journal of Experimental

Psychology" e condotto da un'equipe di studiosi dell'University of Queensland, è stato dimostrato l'effetto benefico che le piante possono apportare negli ambienti di lavoro. Queste, infatti, contribuiscono a ripulire l'aria dagli agenti inquinanti, favorendo lo stato di salute dei lavoratori e migliorandone la produttività. Il rilascio di ossigeno da parte delle piante, inoltre, ci aiuta a ridurre lo stress. Spesso però negli uffici non c'è spazio né tempo da dedicare al "giardinaggio". Per dare una risposta a questo bisogno **Studio T**, da sempre attento al tema del benessere in ufficio, ha creato "Mr Green", un elegante complemento di arredo che può essere collocato ovunque e che viene fornito con una selezione di piante purificatrici dell'ambiente che richiedono poche attenzioni.

"Mr Green" è di fatto un piccolo giardino verticale autoportante (esiste anche la versione con fissaggio a parete), disponibile in diverse altezze e colori e completo di ripiani regolabili in altezza.

Studio T è a Godo di Russi in via dei Mestieri 9/11. Per maggiori informazioni 0544 419000 www.studiot.it.



SEDUTE & SALUTE

Non sederti dove capita!

- poltrone **direzionali** • sedute **operative** • sedute per **sale attesa** • sedute per **sale riunioni** • sedute per **scuole e comunità**

Il 70% delle persone che lavora alla scrivania soffre di problemi alla schiena. Il nostro obiettivo è di aiutarti a scegliere il prodotto più idoneo alle tue esigenze.



La tua **poltrona perfetta** per lavorare con un **piacevole confort**.

Tua a solo

1,00 €/giorno

Ti aspettiamo nel nostro show-room dove potrai **provare** e testare **oltre 100 modelli** differenti.

© 2014 McDonald's. Tutti i diritti sono riservati. McDonald's e i suoi servizi sono marchi registrati di McDonald's.

50
anni
di Big
Mac



**Mac
Junior**

**Big
Mac**

**Grand
Big
Mac**



McDonald's Imola - S.S. Selice, 19 | McDonald's Faenza - Via vietri sul mare, 4

CMCF

Cooperativa Muratori Cementisti Faenza
Società Cooperativa

dal 1950 costruiamo
il vostro futuro

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

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

cmcf@cmcf.it www.cmcf.it

PROTOS
SOA



ISO 9001:2008 CERTIFICATO N. 1989
ISTITUTO
GIORDANO



IN CAMMINO

Creatività e integrazione alla Lampada di Aladino

I progetti speciali dedicati alla ceramica e al mosaico del centro socio-occupazionale riabilitativo di Faenza

La mostra-mercato di Argilla Italia, la manifestazione artistica che si è svolta a Faenza dal 31 agosto al 2 settembre, ha ospitato uno stand molto particolare dove la creatività dei ragazzi che frequentano il centro diurno socio-occupazionale riabilitativo La Lampada di Aladino si è unita alla specializzazione dell'Istituto Tecnico Superiore Tonito Emiliani: "Il nostro centro La Lampada di Aladino è aperto ormai da 20 anni e, da sempre, mette

in campo attività socio-occupazionali ad indirizzo artigianale per persone con disabilità - racconta Elena Bartolotti, presidente della cooperativa In Cammino di Faenza -. Negli anni abbiamo avviato tanti progetti e, uno degli ultimi, realizzato con il supporto della ceramista faentina Maria Elena Boschi, è dedicato in particolare alla ceramica raku". Nel dettaglio, con l'aiuto della ceramista, sono stati coltivati due filoni: uno dedicato al

mosaico e uno, appunto, alla ceramica raku. "Sempre nell'ambito della ceramica, abbiamo aperto una nuova collaborazione con l'Istituto Tecnico Superiore Tonito Emiliani di Faenza che è sfociata in un tirocinio di 200 ore con un ragazzo che frequenta il corso di studi Its per la sostenibilità, sviluppo e design del prodotto ceramico - spiega la coordinatrice Cinzia Marchiani -. Grazie alla sua collaborazione abbiamo portato avanti i laboratori per la realizzazione dei manufatti e, ovviamente, ci ha affiancato nell'organizzazione e nella gestione dello stand di Argilla". Anche il progetto dedicato al mosaico è sfo-

ciato nella realizzazione di prodotti destinati alla decorazione: "L'ultimo pannello è stato consegnato a fine giugno nel punto vendita della Cantina Sociale di via Soldata a Faenza. Si tratta di un progetto in ceramica, legno e mosaico che rappresenta immagini di vitigni e grappoli d'uva. Tutte le nostre attività laboratoriali - spiega la presidente di In Cammino - sono destinate ad aprire canali di comunicazione e integrazione con il territorio e consentono di mettere in luce le capacità creative e la passione dei ragazzi che frequentano il centro". Altri pannelli realizzati in questi anni sono, ad esempio, alla scuola materna di via Laghi, all'interno della Casa Residenza Il Fontanone, alla parrocchia del Paradiso e in colonia a Casa Faenza. La Lampada di Aladino è un servizio che può coinvolgere fino a 20 persone e tutti gli utenti, a rotazione, partecipano ai progetti speciali. Le attività quotidiane del laboratorio, che fa riferimento all'educatrice Anna Maria Caneda ed è aperto dal lunedì al venerdì, variano dalla falegnameria alla produzione di oggettistica e, spesso, si integrano attivamente con il territorio e il mondo scolastico della città.

Mabel Altini



Due immagini scattate il 26 giugno 2018 nel negozio della Cantina Sociale di Faenza al momento della consegna del pannello in mosaico

GEMOS

Il grande jazz sbarca al Bistrò Rossini

A partire dal 20 settembre il locale faentino ospiterà la rassegna organizzata in collaborazione con Michele Francesconi e la Scuola di Musica Sarti

In collaborazione con il musicista Michele Francesconi e la Scuola di Musica Sarti, torna a Faenza il grande Jazz: a partire dal 20 settembre e fino all'11 aprile 2018 il Bistrò Rossini sarà infatti teatro di una lunga rassegna di musica jazz organizzata anche grazie all'esperienza di Luigi Zaccarini, da alcuni mesi nuovo gestore del locale in piazza del Popolo.

Il primo appuntamento sarà con Bruno Orioli - Francesco Plazzi Banana Boat trio mentre, il giovedì successivo (27 settembre), sarà la volta dei Tenco & Co (Gigi Sella, Alan Bedin, Marco Ponchiroli). In ottobre la

rassegna proseguirà con il Love Sick Duo (4 ottobre) e con il Lisa Manara Quartet (11 ottobre).

Il primo appuntamento sarà con Bruno Orioli - Francesco Plazzi Banana Boat trio cui seguirà la musica dei Tenco & Co

Luigi Zaccarini: "La sfida lanciata da Gemos con la presa in gestione del Rossini procede bene. Sono circa 700 le persone che lo frequentano ogni giorno"

Il Bistrò Rossini Caffè e Ristorante, già punto di riferimento per la ristorazione in città, entra così anche nel circuito della grande musica di qualità: "La sfida lanciata da Gemos con la presa in gestione di un bar storico e cruciale per Faenza procede bene - afferma Luigi Zaccarini -. C'è il massimo impegno da parte di tutti e la qualità del servizio viene ripagata dalle circa 700 persone che ogni giorno gravitano tra i nostri tavoli, in tutte le fasce orarie della giornata, dalla colazione, al pranzo al self service per finire con l'aperitivo serale e la cena al ristorante. L'obiettivo è continuare su questa strada trovando sempre nuovi stimoli e attrattive

per trattenere qui da noi questo incredibile e variegato bacino di utenza. L'intento è di trasformare il Rossini in uno dei salotti che animano il centro di Faenza, un luogo dove poter passare gran parte della giornata". Con Zaccarini oltre al Jazz è arrivata anche l'attenzione per le tradizioni culinarie romagnole rivisitate in chiave moderna. "Il menu che proponiamo al Rossini Ristorante è un vero e proprio intrattenimento culinario e lo si può trovare sia nei pranzi in modalità self service che nelle cene alla carta a cura degli Chef S. Casadio e D. Vespignani. A fare da protagonista sono le materie prime locali e di alta qualità, che si rifanno in pieno alla tradizione romagnola. Una tradizione che però ci piace sposare con le mode di oggi - continua Zaccarini -, con abbinamenti e proposte che incontrano il gusto e le abitudini dei giovani, come ad esempio abbinare un piatto di tagliatelle a un cocktail o usare il sangiovese per preparare nuovi aperitivi". Per informazioni e per conoscere tutti gli appuntamenti della rassegna jazz 0546 21722, www.bistorrossini.it, www.facebook.com/bistorrossini, www.instagram.com/bistorrossini. (I.R.)



CONSORZIO FAENTINO GAS TECNICI

ampia scelta ed esperienza a disposizione di imprese e artigiani

Gas tecnici
Saldatura
Antinfortunistica
Climatizzazione

Indirizzo: Via Morgagni, 8 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 620325
Fax. 0546 622039
E-mail: info@utentigastecnici.it

CAB

Le olive di Brisighella promettono una buona annata

Tra investimenti e promozione territoriale, continua il percorso di crescita di un'eccellenza locale

La campagna olearia 2018 si avvia verso una conclusione positiva, dopo un inizio preoccupante seguito da un andamento movimentato. Il gelo di fine febbraio, infatti, ha lasciato il posto a una bella primavera con una abbondante fioritura e una soddisfacente allegagione, sino a un'estate generosa che ha sviluppato una carica di frutti belli e nutriti.

"Stando così le cose - commenta il Dottor Franco Spada del Consorzio Olio Dop Brisighella - possiamo azzardare una previsione di inizio raccolta delle olive verso il 10-15 di ottobre, in base alla giusta condizione di maturazione delle drupe. Un obiettivo importante sarà estrarre l'olio salvaguardandone i naturali e preziosi contenuti, quali vitamine e fenoli. Ciò è possibile oggi grazie alle innovazioni tecnologiche apportate al frantoio della Cab, che garantiranno una qualità mai così elevata".

"L'andamento climatico moderatamente caldo dei mesi di luglio e agosto ha reso innocua la mosca olearia - prosegue il presidente di Cab Terra di Brisighella, Sergio Spada - non rendendo necessario alcun trattamento insetticida. In questo contesto, pur avendo terminato le scorte d'olio

del 2017, non anticiperemo l'apertura del frantoio perché siamo convinti che anche le olive, come gli altri frutti, debbano essere raccolte al giusto grado di maturazione".

Oltre all'impegno in favore dell'eccellenza del prodotto, la cooperativa avvalorata la propria presenza locale portando a termine due importanti investimenti. Il primo riguarda la promozione del territorio brisighellese. Nell'area geografica Dop

Brisighella, infatti, sono state restaurate e integrate le segnaletiche già presenti; è stato creato il percorso museale open-air dedicato all'olio con postazioni e insegne dedicate; è stato tracciato, mappato e allestito un nuovo "Sentiero dell'Olio", un percorso adatto al trekking di circa 7 km di lunghezza che si snoda tra le coltivazioni degli ulivi secolari, approfondendone la storia attraverso l'uso dei QR code.

Il secondo investimento concerne, come

anticipato, la creazione di un frantoio di nuova generazione, con impianto e processo di estrazione rinnovati, per una massima resa a livello di efficienza energetica, ambientale e di qualità del prodotto. In collaborazione con Agrintesa, infine, proseguono anche gli investimenti in cantina. L'obiettivo comune degli interventi è quello di garantire all'olio di Brisighella, eccellenza assoluta del territorio, tutta l'attenzione e la diffusione che merita. (m.g.)



Due immagini del nuovo impianto di molitura delle olive della cooperativa brisighellese. L'inaugurazione ufficiale con la nuova campagna olearia

FORMAZIONE PROFESSIONALE

Operatore punto vendita e produzione pasti, i corsi gratuiti di Irecoop



Ancora pochi giorni disponibili per iscriversi a due interessanti e gratuite proposte formative firmate Irecoop, co-finanziate da fondi europei e approvate dalla Regione Emilia Romagna. Si tratta di "Operatore del punto vendita" e "Competenze per operatore della produzione pasti".

Operatore del punto vendita

L'operatore del punto vendita si occupa di allestire e riordinare spazi espositivi, di fornire assistenza ai clienti nell'acquisto di prodotti e di registrare le merci in uscita secondo le logiche di servizio. Il corso ha l'obiettivo di formare figure professionali in grado, soprattutto, di far conoscere i prodotti del territorio attraverso tecniche, strumenti e nuove tecnologie. Il progetto formativo è rivolto a 12 persone non occupate residenti o domiciliate nella Regione Emilia Romagna e con conoscenza della lingua italiana e inglese di base. Il corso avrà una durata di 600 ore complessive, di cui 360 in aula e 240 di stage in azienda, con partenza nel mese di ottobre 2018. La formazione prevede diverse ore dedicate a: ruolo e contesto del profilo professionale, sicurezza sul lavoro, English for sales, utilizzo macchine per stoccaggio merci, criteri di esposizione merci, customer satisfaction, ecc.

Al termine del percorso formativo, previo superamento dell'esame fi-

nale, verrà rilasciato il certificato di qualifica professionale di "Operatore del punto vendita".

Operatore produzione pasti

Formare figure professionali in grado di progettare e realizzare ricette e menu per diverse specialità culinarie con particolare attenzione ai prodotti del territorio è l'obiettivo che si prefigge il corso di formazione per Operatore della produzione pasti, dedicato a 12 persone non occupate, residenti o domiciliate in Regione Emilia Romagna con conoscenza della lingua italiana e della lingua inglese. Il percorso formativo, con partenza nel mese di ottobre 2018, ha una durata di 350 ore di cui 210 di aula e 140 di stage in azienda. Durante le ore di aula la formazione sarà dedicata al ruolo e contesto del profilo professionale, alla sicurezza generale e specifica, alla lingua inglese, alle tecniche e pratiche di cucina, all'enogastronomia e alla salute, alle relazioni con i clienti ecc.

Al termine della formazione, dopo il superamento dell'esame finale, verrà rilasciato il certificato di competenze di "Ideazione e sviluppo ricette" e "Progettazione menu".

Per informazioni e iscrizioni sede.ravenna@irecoop.it (i.f.)

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



URBANISTICA

Le novità sul recupero edilizio e la situazione faentina

Coabi e Cmcf lamentano rallentamenti e difficoltà burocratiche, ma l'incentivazione nazionale e locale ha dato buoni frutti

Il tema del recupero edilizio diventa sempre più importante e oggetto di nuove norme e leggi che ne regolamentano sia i canoni a cui sottostare sia gli incentivi legati alle riqualificazioni.

Il recupero edilizio a Faenza

Per quanto riguarda la città di Faenza, il discorso del recupero edilizio è ormai decennale: partito principalmente negli anni Ottanta, con il passare del tempo il numero di interventi in questo ambito è aumentato fino a costituire, stando ad alcune stime del Comune, più del 90% dei lavori in campo edile in questo momento. Il RUE (Regolamento Urbanistico ed Edilizio) di Faenza, entrato in vigore nel 2015, ha inoltre anticipato di quasi tre anni diversi principi che compaiono nella nuova legge regionale del gennaio 2018, quali l'introduzione del perimetro del centro urbano come identificazione del confine, i concetti di sicurezza e sostenibilità in alternativa agli indici edilizi e l'attenzione alla densificazione urbana. "Abbiamo puntato molto sulla riqualificazione sismica ed energetica, mettendo in piedi una serie di incentivi che riguardano il centro storico - commenta l'architetto Ennio Nonni del Comune di Faenza -. Per gli imprenditori che operano nella riqualificazione esiste un bonus volumetrico del 20%, mentre per i contributi di costruzione si va da una riduzione del 40% in centro storico al 25-30% in periferia: gli incentivi locali e statali, insieme, possono arrivare a sconti del 95% sul contributo per il costo di costruzione. Non sono cifre molto elevate, ma stiamo cercando di dare una direzione da percorrere anche negli anni a venire. Purtroppo non abbiamo ancora una statistica ufficiale sui risultati delle agevolazioni, ma nel complesso possiamo dire che a Faenza sono andati bene quelli sismici e quelli legati al verde, mentre quelli energetici ottengono ottimi risultati anche per gli incentivi fiscali di livello nazionale".

Le criticità

A mettere in difficoltà però chi opera



nel recupero edilizio è la burocrazia che spesso accompagna interventi di questo genere, in relazione al fatto che il centro storico è tutelato in larga parte dalla soprintendenza, che deve autorizzare ogni piccolo intervento. Un ulteriore elemento di difficoltà è la proprietà diffusa, che ostacola l'intervento su un intero complesso proprio per l'esigenza di mettere d'accordo tutti gli attori in gioco sullo stesso edificio. "Per questi motivi - commentano dalla cooperativa di abitazione Coabi -, uniti ai vincoli legati alle distanze

tra edifici e pareti finestrate dettati dal codice civile - e forse superati dalle esigenze attuali di riqualificazione, alla necessità di inserire spazi dediti al parcheggio auto e alla perdita dei diritti edificatori in caso di demolizione e ricostruzione, spesso capita di rinunciare a interventi di recupero perché i loro costi diventano insostenibili rispetto alle attuali richieste di mercato." Sulla necessità di ridurre l'iter burocratico legato al recupero edilizio sono dello stesso avviso anche alla Cmcf. "Impieghiamo quasi meno tempo per la realizzazione

Coabi: "Spesso capita di rinunciare a interventi di recupero edilizio perché i costi diventano insostenibili rispetto alle attuali richieste del mercato"

Cmcf: "Impieghiamo quasi meno tempo per la realizzazione del lavoro in sé che per ottenere le autorizzazioni"

del lavoro in sé che per ottenere le autorizzazioni. Sicuramente Faenza ha il limite legato ai tempi delle autorizzazioni del genio civile, presente solo a Ravenna, ma anche la proprietà diffusa è un elemento che non aiuta in questo senso. Quanto ai risultati, l'incentivazione nazionale e locale ha dato buoni frutti, tracciando una direzione da seguire e fungendo da input: in futuro, siamo convinti che oltre alla riqualificazione energetica, sulla quale la gente è molto informata e attenta, possa avere più spazio anche quella sismica, aiutata dal bonus nazionale, ma sicuramente più invasiva per le abitazioni."

La legge regionale 2018

Nella legge regionale entrata in vigore a gennaio 2018, inoltre, compare per la prima volta la "rigenerazione urbana": si tratta di un'estensione del recupero edilizio, che abbraccia anche l'ambito sociale e si riferisce principalmente ad aree cittadine a cui conferire nuova linfa. Il tema verrà posto all'attenzione del nuovo PUG (Piano Urbanistico Generale), uno strumento più globale e comprensibile a disposizione del comune. In questo caso, fondamentali sono l'idea di partenza e i finanziamenti pubblici previsti in futuro, perché si tratta di opere che interessano quartieri o complessi grandi - come quello dei Salesiani a Faenza - e necessitano quindi di grandi risorse. "A Faenza potrebbero essere interessate al tema zone come quella dell'Orto Bertoni o via Ponte Romano - conclude Nonni -, ma è un discorso che nella pratica potrà prendere piede nel corso degli anni, anche perché per ricucire un tessuto urbano occorrono tempi di realizzazione molto più lunghi".

Andrea Voria

Amorino
impianti energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

aleo SMA ABB SANTERNO SCHLETTER

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

SOA Nord Alpi Organismo di Abilitazione UNI EN ISO 9001:2008

ufficio stampa

grafica

house organ

contenuti

comunicazione web

consulenza

in piazza

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

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

LIBERAUNIVERSITÀ PER ADULTI

ASSOCIATA A **FEDERUNI** FEDERAZIONE ITALIANA TRA LE UNIVERSITÀ DELLA TERZA ETÀ - **AIUTA** ASSOCIATION INTERNATIONALE DES UNIVERSITÉS DU TROISIÈME AGE

INAUGURAZIONE

33° ANNO ACCADEMICO 2018-2019

STEFANO ZAMAGNI Economista e Professore Università di Bologna

mercoledì 7 novembre 2018 ore 17.00

PALAZZO NALDI - COMPLESSO EX SALESIANI Via San Giovanni Bosco 1, Faenza



CORSI DI CULTURA GENERALE

SEDE CENTRALE DI FAENZA da martedì 2 ottobre

La Bibbia e le arti - Prof. G. Gardini
Società civile e religiosa nella Faenza del secolo XVIII
La storia siamo noi. La politica, la dem. - Prof. G. Zappitello
Archeologia in Campania - Dott. M. G. Maioli
Figli e genitori - eterno incontro/scontro - Prof. S. Ricci
Storia Europea. L'Ungheria - Prof. G. Venturi
Parole in musica: viaggio fra narratori e... - Prof. M. Lotti
Il Sessantotto tra mito e realtà - Prof. L. Neri
Percorsi di Storia dell'Arte: la figura umana - Prof. M. Vitali
Storia dell'Arte italiana (X) - Prof. M. Vitali
Opera lirica e musica sinfonica - M° A. Samori
Mezz'ora con l'opera d'arte - Prof. M. Vitali
Storia del cinema - Prof. A. Martoni
Cinema e musica: la colonna sonora - A. Padovani
Il cinema di Federico Fellini - Dott. A. Fiori
Laboratorio di bambole steineriane - T. Peroni
Tre donne famose - Dott. D. Savini
Alla ricerca delle radici romagnole - Proff. Casadio, Gurioli
Rocche e castelli di Romagna - Prof. R. Rafuzzi
Chiese faentine tra storia, arte, devozione - Prof. L. Renzi
A tavola con erbe e fiori dei nostri campi - L. Mazzotti
Beni paesaggistici - S. Bassi
Giardinaggio secondo natura - C. Boni
Mille favolose spezie - S. Babini Cobianchi
Tai Ji Quan - A. Vittori
Yoga - F. Guerrini
Corso pratico di cucina sana - Dott. A. Acquaviva
Giochi per la mente - Prof. E. Montalti
Make your home - V. Vannini
Allenamento per la mente - Dott. A. Rava
Astronomia - C. Balella
Corso di finanza... - Dott. Raschi, Scardovi, Castellari
I venerdì della Scienza a cura dell' Ing. A. Scapoli

SEZIONE DI BRISIGHELLA da martedì 2 ottobre

Storia dell'Arte - Le avanguardie storiche - Prof. I. Piazza

Corso di ceramica 1 e 2 - M°d'Arte A. Tronconi

Corso di disegno - M°d'Arte A. Tronconi

Corso di ricamo - C. Cassani

Alla ricerca delle nostre radici - Prof. M. Gurioli

Giardinaggio secondo natura - C. Boni

Allenamento per la mente - Dott. A. Rava

SEZIONE DI CASTEL BOLOGNESE da giovedì 4 ottobre

Storia dell'Arte - Le avanguardie storiche - Prof. I. Piazza

Il cinema di P. P. Pasolini - Dott. A. Fiori

Rocche e castelli di Romagna - Prof. R. Rafuzzi

Allenamento per la mente - Dott. A. Rava

SEZIONE DI TREDOZIO

Il Ventennio - Sintesi di spettacolo - Prof. M.G. Nannini

La seconda guerra mondiale - Prof. M. G. Nannini

Laboratorio di scrittura creativa - Dott. M. Gurioli

Il dipinto racconta (VI) - Prof. B. Verni

Sicuri a cercar funghi - a cura di A. Foschini

Uomo e natura - M. Pitea

Uomo e ambiente. Cambiamenti - G. Bonaccorsi

CORSI DI INFORMATICA

SEDE CENTRALE DI FAENZA da giovedì 11 ottobre

Smartphone e tablet sistema Android - Ing. M. Sangiorgi

Corso avanzato Android - Ing. M. Sangiorgi

da mercoledì 17 ottobre Lab. Informatica ITIP - Via Nuova 45

Primi passi nel computer 1° Sist. oper., uso applicazioni

Primi passi nel computer 2° Introduzione a Internet

Primi passi nel computer 3° Internet Posta elettronica I Cloud

Strumenti online - Servizi al cittadino (FSE) - Prof. E. Oliva

C.so avanzato-Approfondimenti gestione PC - Prof. E. Oliva

SEZIONE DI CASTEL BOLOGNESE da martedì 13 novembre

Nuove tecnologie di comunicazione - F. Ruberti

SEZIONE DI TREDOZIO da lunedì 26 novembre

Corso fotografia digitale - E. Noali

CORSI DI LINGUE STRANIERE

in orario mattutino, pomeridiano e serale

SEDE CENTRALE DI FAENZA da lunedì 22 ottobre

Inglese principianti - Prof. V. Magnani

Inglese principianti - Prof. G. Tredozio

Inglese II anno - Prof. I. Drei

Elementary English step 2 - Prof. V. Magnani

Elementary English step 3 - Prof. V. Magnani

Basic English IV anno - Prof. D. Zaccherini

Inglese - PET - Prof. B. Birestini

Success with english A2/B1 - Prof. V. Magnani

Say it in English A2/B1 - Prof. E. Assirelli

Listen and speak B1/B2 - E. Assirelli,

Getting on in English Lev.B1/B2 - V. Magnani

B2 English - Prof. R. Allen (native british speaker)

Advanced English course - Proff. E. Assirelli e R. Allen

Spagnolo principianti - Prof. M. Cova

Spagnolo principianti A1.1 - Prof. L. Rodriguez

Español - nivel avanzado DELE A2 - Prof. L. Rodriguez

Spagnolo II anno B2 - Prof. M. Cova

Conversaciones - Español nivel A2.E - Prof. M. Cova

Francese principianti - Prof. A. Capriotti

Francese II anno - Prof. R. Fiorini

Conversation en français - Prof. R. Fiorini

Tedesco III anno - Prof. H. Wilm

Tedesco IV anno - Prof. B. Birestini

Russo principianti - Prof. S. Kharytochenko

Russo II anno - Prof. S. Kharytochenko

SEZIONE DI BRISIGHELLA da martedì 23 ottobre

Say it in English A2/B1 - Prof. E. Assirelli

Listen carefully... and keep talking! - Prof. E. Assirelli

SEZIONE DI CASTEL BOLOGNESE da lunedì 5 novembre

Inglese turistico base - Prof. N. Merenda

B2 English - Prof. R. Allen

Spagnolo conversazione - Prof. U.I. Fernandez Ruiz

Tedesco avanzato - Prof. B. Birestini

SEZIONE DI TREDOZIO

Inglese turistico - Prof. E. Schiumarini

VIAGGI ISTRUZIONE

VENEZIA

Mostra "Tintoretto"
martedì 9 ottobre 2018

ROVERETO

MART - Museo Arte
Contemporanea e Casa
d'Arte Futurista Depero
novembre 2018
(per i corsisti di Brisighella e Castel Bolognese)

FIRENZE

giovedì 28 febbraio 2019
(con precedenza agli iscritti al corso di Storia dell'arte a Faenza)

POMPEI

15-16-17 marzo 2019

I FASTI DEGLI ASBURGO

Vienna, Budapest e le
residenze reali
7-14 aprile 2019

MONTE BALDO

Pievi e ville della
Valpolicella
mercoledì 8 maggio 2019

ROCCH E CASTELLI

giovedì 23 maggio 2019
Itinerari con i venerdì della
scienza

CORSICA

L'isola della bellezza
primi di settembre 2019

N.B. Per partecipare ai viaggi è
obbligatoria l'iscrizione all'Uni-
versità (L.R. 31/3/2003 n. 7)
Prenotazioni presso la segreteria:
il mercoledì 10-12 un mese pri-
ma per i viaggi di una sola gior-
nata e da gennaio per tutti gli altri

INFORMAZIONI ISCRIZIONI

SEDE CENTRALE DI FAENZA

Segreteria:
Via Castellani 25, Faenza
T. 0546.21710 - F. 0546.686539

Iscrizioni:

dal 12 settembre al 3 ottobre 2018
lunedì, mercoledì, sabato ore 10 - 12
lunedì e mercoledì anche ore 15 - 17
e dal 6 Ottobre 2018 in poi
lunedì, mercoledì, sabato ore 10 - 12

Sede dei corsi di cultura generale,
lingue, laboratori:

Via Castellani 25, Faenza

Sede dei corsi di Informatica:

ITIP "L. Bucci": Via Nuova 45, Faenza

SEZIONE DI BRISIGHELLA

www.comune.brisighella.ra.it
www.brisighellaospitale.it
Ufficio Cultura Comune di Brisighella
Dott. Daniela Laghi T. 0546.994415
lunedì e venerdì ore 8.30 - 12.30

Iscrizioni:

dal 3 settembre 2018

Sede dei corsi:

Biblioteca, Piazzetta Pianori, Circolo
Arco-Ambra

SEZIONE DI CASTEL BOLOGNESE

Ufficio nella sede del Comune

T. 0546.655835

Dott. Paola Dalpane e Francesco Mambelli

Iscrizioni:

il giovedì
dal 20 settembre 2018 ore 11 - 13

Sede dei corsi:

Centro Sociale Auser

SEZIONE DI TREDOZIO

www.comune.tredozio.fc.it
Paola Poggiolini Cell. 366 2054466
da lunedì a sabato ore 9 - 13
Sede dei Corsi:
Auditorium Comunale



Germania - Dresda aprile 2018

MODIGLIANA

Successo per il crowdfunding del Club delle Mamme

La campagna di raccolta fondi lanciata dalla cooperativa sociale Kara Bobowski ha superato l'obiettivo prefissato. A settembre l'inaugurazione dello spazio dedicato a mamme e bambini

“Grazie di cuore a tutte le persone e le aziende del territorio che ci hanno sostenuto, partecipando con generosità alla campagna di crowdfunding per la realizzazione del Club delle Mamme”. Sono le parole di Simona Carloni, responsabile della comunicazione della Kara Bobowski, alla chiusura della campagna di raccolta fondi lanciata dalla cooperativa di Modigliana sul portale ideaginger.it

Obiettivo del crowdfunding era quello di raccogliere 3mila euro da destinare all'acquisto di arredi e giocattoli per un nuovo luogo di incontro a Modigliana dedicato alle famiglie, il Club delle Mamme appunto, dove poter scambiare quattro chiacchiere davanti a una tisana e far giocare insieme i propri bimbi in una comoda ludoteca, con tanti giochi a disposizione. La cifra prefissata è stata raggiunta in pochissimi giorni, tanto che lo staff della cooperativa ha voluto lanciare un secondo obiettivo: offrire gratuitamente alle mamme una serie di laboratori/incontri con esperti di massag-



gio infantile, yoga, allattamento, nutrizione, ecc. “Anche il secondo obiettivo è stato raggiunto grazie ai 210 donatori che hanno creduto nel progetto e lo hanno sostenuto. È stato un successo che non ci aspettavamo e che ci ha davvero commosso. Il nostro grazie va a tutti coloro che, con piccole e grandi donazioni, hanno reso possibile il Club delle Mamme. In particolar modo ringraziamo La BCC per averci fatto partecipare al corso di formazione sul crowdfunding e per aver sostenuto il progetto, Ideaginger e in particolar modo Luca Borneo, Cna Forlì Cesena e Aurel Spa di Modigliana per il generoso contributo”.

Chiusa la campagna, la cooperativa ha subito iniziato ad acquistare gli arredi e i giochi destinati al Club delle Mamme che verrà inaugurato nelle prossime settimane all'interno della Casa di Gaia, un luogo dedicato a mamme e bimbi in difficoltà che la cooperativa sociale sta per aprire nel cuore di Modigliana. (i.f.)

SOLIDARIETÀ

Mk Onlus organizza il “Viaggio dell'emozione” in Burkina Faso aperto a tutti

Con il progetto “Vivi il tuo Paese” un gruppo di volontari di MK Onlus sta cercando di migliorare la realtà socio-economica dei villaggi rurali del Burkina Faso. Dal 21 novembre al 1 dicembre l'associazione ha in programma “Il viaggio dell'emozione” un itinerario organizzato aperto a tutti durante il quale ci sarà la possibilità di fare esperienza di quanto in questi anni Mk Onlus ha fatto in diversi territori burkinabé.

“L'Africa è un'emozione sempre unica e diversa. Le missioni di questi anni si sono evolute dall'assistenza sanitaria, all'aiuto agli orfanotrofi, alla costruzione di pozzi e orti di villaggio, fino alla formazione professionale per costruire per i giovani un futuro nel proprio paese” racconta il faentino Luciano Diversi (nella foto), consigliere e responsabile operativo nazionale della Onlus che ha la sua segreteria organizzativa a Faenza.

Durante il viaggio insieme ad alcuni volontari di MK Onlus, Lions locali e un interprete verranno visitati alcuni orfanotrofi e la scuola primaria di Lallé Yactenga dove è stato realizzato un pozzo per acqua potabile e un orto didattico irrigato goccia a goccia. L'itinerario poi prevede una tappa nei villaggi di Siglé e Kindi dove MK Onlus, in collaborazione con la locale Associazione Moise, sta effettuando un corso di alfabetizzazione e avviamento al lavoro di sartoria e tessitura per numerose ragazze.



Seguirà poi una breve visita all'ospedale di Sabou dove continuano i programmi di assistenza sanitaria promossi da medici Lions italiani. Infine si farà tappa a Bobo-Dioulasso dove Mk ha realizzato il Centro per l'infanzia “Avenir 1” e dove, lunedì 26 novembre è in programma l'inaugurazione del secondo centro, denominato “Avenir 2”, che comprende il settore accoglienza per l'infanzia, la produzione orticola e un ambulatorio per l'assistenza sanitaria. L'itinerario prevede anche alcune escursioni turistiche nei pressi di Banforà. Per informazioni mklab@mkonlus.org - 3356480050.

BRISIGHELLA

Torna il Festival del Bene comune

“Il Resto di Troppo” è il titolo della nuova edizione del Festival del bene comune che si svolgerà a Brisighella sabato 15 e domenica 16 settembre. La 2 giorni, organizzata dall'associazione Brisighella bene Comune, sarà incentrata, quindi, sul tema della gestione dei rifiuti e dei suoi impatti sulla vita sociale, ambientale ed economica dei cittadini. Momenti di approfondimento saranno alternati ad eventi di carattere artistico.

Si segnala in particolare: l'incontro “Per un'economia della persona, equa, inclusiva, solidale, di comunità, sostenibile” con Francesco Gesualdi (sabato 15 alle 15.30); il dibattito aperto “I rifiuti e la tasca” insieme a Natale Belosi (Rete Rifiuti Zero), Alessandro Ricci (assessore Ambiente Comune Brisighella) e Nevio Zaccarelli (ex assessore Ambiente Forlì); l'approfondimento “Spreco alimentare e sociologia dei consumi” con il sociologo dei consumi Stefano Spillare e il presidente regionale Slow Food Raffaele Donati; infine tante le testimonianze e le best practice che si alterneranno durante il festival. Anche il cibo sarà protagonista grazie all'Osteria del Comitato km0 aperta a pranzo e a cena. Tutti eventi si svolgeranno all'interno del Convento dell'Osservanza.

Per info www.brisighellabenecomune.it

Bistro
ROSSINI
caffè & ristorante

A Sarna il sapore dell'autunno

La tradizionale festa torna a imbandire le tavole dal 14 al 17 settembre insieme all'intrattenimento musicale e sportivo

Sapori genuini e buona tavola romagnola. Chiunque si rechi a Sarna, a metà settembre, sa che troverà questo e tanto altro, dagli spettacoli alla natura, dalle mostre fotografiche all'ospitalità. Da venerdì 14 a lunedì 17 settembre, i volontari della piccola frazione immersa nella verde campagna faentina si rimboccheranno nuovamente le maniche per la 17esima edizione della Festa dei Sapori d'Autunno, appuntamento immancabile della stagione che mette la cucina al centro di un contesto nel quale anche i concerti, il ballo e pure la gastronomia spagnola (vedi la serata della paella lunedì 17) faranno la loro parte.

Protagonista assoluto sarà lo stand gastronomico con il suo ricco menu, uno dei primi della stagione a servire specialità autunnali come funghi porcini, stufati e altre prelibatezze, come il salame

ai ferri, il cosciotto di castrato, il pollo ai ferri, la trippa alla contadina, la torta di marzapane e lo speciale dolce della festa.

Quest'anno si parte venerdì 14 settembre, con la cucina che prenderà a servire specialità fumanti già dalle 19, mentre sul palcoscenico alle 21 suoneranno gli Herpes, seguiti la sera dopo dai collaudati The Sounds Group. Ma nel pomeriggio di sabato 15 tornerà anche l'appuntamento con il benessere e la natura della "Spasigêda d'Sêrna", gara podistica non competitiva. Domenica 17 ballo e musica saranno protagonisti di una lunga giornata, con tanto di pranzo alla festa e gli spettacoli dell'orchestra Patrizia Ceccarelli e di Beppe e gli amici. Lunedì 18, come detto, tornerà in tavola la paella, insieme alla sangria (prenotazione obbligatoria entro sabato 15 al numero 334 1114914).

Programma

Venerdì 14 settembre ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20.30 spettacolo de Gli Herpes / **sabato 15 settembre** ore 17.30 "Spasigêda d'Sêrna" (iscrizioni dalle 16), gara non competitiva / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 20.30 The Sounds Group in concer-

to / **domenica 16 settembre** ore 12.30 apertura stand gastronomico / dalle 15 si balla con Patrizia Ceccarelli (pomeriggio e sera) / ore 16 intrattenimento per bambini / ore 18 musica con Beppe e gli amici / ore 18.30 apertura stand gastronomico / **lunedì 17 settembre** ore 20 serata gastronomica Paella e Sangria (prenotazione obbligatoria al 334 1114914).



Un meeting per salutare l'estate

Dal 6 al 9 settembre a Basiago: tradizione, campagna, cucina e spettacoli

Rinnoverà anche quest'anno i suoi propositi, offrendo quattro serate di assoluta allegria, tra buona tavola, musica, convivialità e attrazioni. È il Meeting di Fine Estate di Basiago, in programma da giovedì 6 a domenica 9 settembre. Basiago anche quest'anno sarà "capoluogo del buonumore", con volontari di ogni età

pronti a mobilitarsi per una festa ricca di opportunità e divertimento.

Ad esempio giovedì 6 si potrà passare da una "Meeting Run" pomeridiana a tutti polmoni alle risate, grazie a Duilio Pizzocchi, mentre venerdì 7 ci sarà da ballare col concerto di Genio e la Buby Band. Tradizione romagnola in primo piano

sabato 8 con l'orchestra Silvagni, mentre domenica 9 il Meeting sarà quanto mai rivolto a tutta la famiglia, con l'animazione pomeridiana per i bambini e lo spettacolo dei ballerini romagnoli in serata. Un vero punto di forza della festa è poi la colorata pesca di beneficenza, con la mostra di animali da cortile, attraverso la

quale anche i bambini "di città" possono scoprire il mondo della campagna.

A tavola sono confermati i piatti più amati: ai primi fatti a mano e alle carni alla griglia si aggiungono alcune specialità "basiaghesi doc", come la "Cotoletta del Meeting", gli spiedini di verdura e la squisita bavarese all'arancia.

Programma

Giovedì 6 settembre ore 18.45 Meeting Run / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21.30 cabaret con Duilio Pizzocchi e musica con i Geisha / **venerdì 7** ore 12 pranzo a menu fisso (prenotazione obbligatoria al 333 7839443 o 333 7500400) / ore 19 apertura stand gastronomico / ore 21.30 serata con Genio e Buby Band / **sabato 8** ore 18.30 apertura stand gastronomico / ore 20.30 Orchestra Silvagni / **domenica 9** ore 12 pranzo del Meeting / ore 15.30 intrattenimento con Tatafatata / ore 18 apertura stand gastronomico / ore 18.30 esibizione di Ballerini Romagnoli.



Esperienza
Formazione
Sicurezza.

La nostra filosofia guarda da sempre al Futuro.



LECTRON srl

Via dei Bartolotti 18 - 48022 San Lorenzo di Lugo (RA)

Italy Tel. +39 0545 70397 - Fax +39 0545 995428

Email: info@lectron.it - Web: www.lectron.it

PROTOS
SOA



LECTRON
dal 1981
IMPIANTI ELETTRICI



A Pieve Cesato la Romagna è sul palco



La Festa d'Autunno ritorna dal 20 al 24 settembre, fra spettacoli, gusto e tradizione

Sono più di 200 i volontari che ogni anno, al Circolo Campagnolo di Pieve Cesato, si rimboccano le maniche per dar vita all'ormai tradizionale Festa d'Autunno. Festa che torna dal 20 al 24 settembre, con un programma come sempre molto ricco e capace di dar conto dell'ospitalità dei romagnoli e della loro idea della cordialità e del divertimento.

Giovedì 20 si parte infatti con l'orchestra di Daniele Tarantino, ma a Pieve Cesato ci saranno anche Le comete di Romagna e Cicognani Danze (sabato 22) e le cantanti e romagnole "Stelle Rosa", nella serata al femminile di lunedì 24, condotta da Sgabanaza e con un omaggio per tutte le donne. Ma ci sarà spazio anche per le risate dialettali della commedia della Compagnia de bonumor (domenica 23) e per ribadire la passione dei romagnoli per il ballo, anche quello moderno, con la discoteca dei Joe Dibritto (venerdì 21).

Allo stand il piatto forte, riconfermatissimo, è l'agnello allo spiedo, in un ricco menù di primi fatti in casa (cappelletti al ragù, garganelli del campagnolo, tagliolini alla Cico), carne ai ferri, "Piatto del contadino" (prosciutto semistagionato



ai ferri con pomodori in gratè), squacquerone con fichi caramellati e gnocco fritto. Immancabili latte brulè e semifreddo, a cui si aggiungono le "loverie ad cà nostra" (assortimento di dolci secchi)

e i sorbetti. Lunedì 24, inoltre, il piatto speciale della serata sarà l'ossobuco. Lo stand gastronomico sarà attivo ogni sera e inoltre a pranzo venerdì 21 (su prenotazione al 327 3557770).

Programma

Giovedì 20 settembre ore 19 apertura stand gastronomici / ore 21: concerto dell'Orchestra Daniele Tarantino / **venerdì 21 settembre** ore 12 pranzo dei lavoratori (prenotazioni obbligatorie: 327 3557770) / ore 19 apertura stand gastronomici / ore 21 concerto dei Joe Dibritto / **sabato 22 settembre** ore 18.30 apertura stand gastronomici / ore 21 spettacolo con Le comete di Romagna e Cicognani Danze / **domenica 23 settembre** ore 11.30 apertura stand gastronomico per il Pranzo d'autunno / ore 15 bambini protagonisti con trucca bimbi, giochi e divertimento / ore 17.30 apertura stand gastronomici / ore 21 spettacolo e risate con la Compagnia de bonumor / **lunedì 24 settembre** serata rosa dedicata alle donne. In omaggio una rosa a tutte le donne che ceneranno allo stand ore 19 apertura stand gastronomici / ore 21 "Stelle rosa", sul palco cantanti e ballerine delle orchestre romagnole, conduce Sgabanaza.

A Cotignola la tradizione si beve

Dal 4 al 7 ottobre torna la Sagra del Vino Tipico, tra degustazioni, musica, arte e il "brunch contadino"

Porta avanti una vera e propria "missione", quella di salvaguardare la tradizione del contadino volgendosi con curiosità verso il presente, la Sagra del Vino Tipico Romagnolo di Cotignola, che la Pro Loco della città degli Sforza torna a organizzare dal 4 al 7 ottobre. Per una festa dedicata al nettare delle vigne, è inevitabile che siano l'enogastronomia territoriale e la tradizione contadina da cui questa prende forma i fili conduttori di un evento che evoca la bellezza, i valori e pure il gusto - ci mancherebbe - del lavoro agricolo.

Così è particolarmente significativo che le prime due giornate della sagra, giovedì 4 e venerdì 5, ospitino anche quest'anno i banchi di Degusto con Gusto, dove gli avventori potranno trovare i vini dei produttori del territorio. In una festa che avrà il suo fulcro nel grande stand gastronomico "La Cà di Met", che ogni sera servirà primi piatti fatti

a mano, carni alla griglia, polenta, stufati e i "dolci della nonna". Peculiarità del menu sono poi i dolcetti a base di vino e mosto, sugali e sabadoni, una tradizione antica e verace che non smette mai di conquistare nuovi palati.

Riconfermatissimo è poi l'angolo, davvero caratteristico, della fontana di Bacco, da cui sgorgherà vino rosso ogni sera e che quest'anno la Pro Loco ha concepito e attrezzato come area dedicata all'intrattenimento dei bambini e delle famiglie. La novità è invece lo spostamento dell'area riservata ai più giovani nel cortile di Palazzo Sforza, dove ogni sera ci saranno dj-set e verranno serviti gustosi cocktail all'uva. Spazio agli spettacoli che si terranno sul grande palco della piazza, giovedì 4 si partirà con il rock'n'roll dei Cadillac, seguito venerdì 5 dall'eccellente e spettacolare Rising Star Show. La musica dei Quedo ri-



suonerà dalla piazza nella serata di sabato 6, mentre la tradizione la farà da padrona nella cruciale giornata di domenica 7 ottobre, il culmine della festa con la pigiatura nel pomeriggio, accompagnata dalle canzoni dei Melardot e dal ballo delle Comete di Romagna, mentre in serata Cotignola si "gemellerà" idealmente con l'Irlanda con il concerto della Irish Folk Band, a tutta musica celtica.

Un'altra novità dell'edizione 2018 della Sagra del Vino Tipico Romagnolo, sarà il

"brunch contadino" organizzato per il fine settimana. Un'occasione speciale, diurna, per esplorare in visita guidata il progetto "Dal museo al paesaggio", che ha riempito la città di suggestivi murales ispirati alle vicende e alla storia del territorio. Al termine della visita ci sarà appunto il "brunch contadino" (per i dettagli basta seguire le pagine sociali della Pro Loco di Cotignola o chiamare lo 0545 42182), un modo intelligente per preservare la tradizione affacciandosi sul presente e sul futuro.

F.lli ERCOLANI
Falegnameria

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

GRANDI DETRAZIONI FISCALI DEL 50%

<p>SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM Via Lovatella 14 • FAENZA Loc. FOSSOLO (RA) Tel. 0546 44636 • Fax 0546 44710 falegnameria@ercolanifossolo.it Sempre aperti con appuntamento</p>	<p>SHOWROOM Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA) Tel. 0546 43415 negozi@ercolanifossolo.it</p>	<p>ORARI D'APERTURA martedì - giovedì - sabato dalle 9:00 alle 12:30 venerdì dalle 15:00 alle 18:30 Disponibilità di appuntamenti fuori orario apertura tel. Alessandro 348 0688919</p>
--	---	---

www.ercolanifalegnameria.it

STORIA

L'ultima giostra cavalleresca disputata in Romagna nell'Ottocento

Sfogliando i bei volumi de *L'Italia nei Cento anni del secolo XIX*, curati con tanta cura e ricchezza d'illustrazioni e documentazione, dal nostro concittadino Alfredo Comandini (Faenza 1853- Milano 1923), ci si imbatte con curiosità e stupore in alcune pagine del febbraio 1838, che riproducono alcuni documenti di grande interesse come: il pallio per la giostra d'incontro di Cesena, il Bando Comunale per la Giostra d'incontro dell'8 febbraio, il figurino con l'armatura usata nella giostra combattuta in Cesena l'ultima volta.

Le ultime giostre di carnevale disputate a Faenza nel Settecento risalgono agli ultimi decenni del secolo, poi su questa sontuosa forma di spettacolo aristocratico cala il sipario definitivamente di fronte ai rivolgimenti politici e sociali che si manifestano in Francia e pure in Italia al tramonto dell'antico regime.

Quindi quella di Cesena del 1838, costituisce l'esempio estremo e tardivo delle sfide cavalleresche di carnevale disputate in varie città italiane, secondo diverse modalità di svolgimento (giostra dell'anello, giostra della quintana o del Saracino, giostra d'incontro) tra Cinquecento e Settecento e che ora la letteratura romantica rievoca e in qualche modo promuove. Merita perciò qualche cenno la giostra d'incontro disputata a Cesena nel febbraio 1838, anche per il suo esito drammatico.

Secondo la relazione del cronista cesenate M. Mariani, una giostra, che in passato aveva goduto di grande apprezzamento, fu riproposta e approvata fin dal gennaio di quell'anno sia dal consiglio municipale di Cesena sia dal cardinal Legato di Forlì. La Deputazione alla giostra era composta di tre membri: Francesco Almerici presidente e i due deputati, Giulio Masini e Nicolò Chiaramonti. Al torneo furono iscritti otto cavalieri giostranti: Matteo Rolli di circa

28 anni, Paolo Casali detto Fornasa di 25 anni, Giovanni Caporali detto Rabone ammogliato, Luigi Paganelli detto Topita ammogliato, Giovanni Ceccarelli ammogliato, Manzi Grilli ammogliato, Luigi Severi detto Farinello ammogliato, Francesco Grilli detto Farina giovane; ai giostranti furono assegnati quattro padrini: Giuseppe Galeffi cavaliere, Francesco Locatelli marchese, il marchese Rinaldo Guidi e Giovanni De Carli.

Con un colpo di mortaio sparato dalla rocca cesenate, nel pomeriggio di sabato 17 febbraio, si aprì la comparsa introdotta dalla marcia dei tamburi comunali, seguiti da un plotone di Carabinieri a cavallo, da un altro di Cacciatori imperiali austriaci di linea, dal secondo Reggimento Estero e da un plotone di Volontari Pontifici.

"Tutte le maschere a cavallo decentemente vestite a due fila: i porta lancia; la banda militare; tutta la nobiltà, ed altre persone a cavallo, e non mascherata; i padrini che non erano in azione; i padrini che erano in azione; i giostranti; i cavalli dei giostranti con la loro bardatura; li servi dei padrini che erano in azione, e loro cavalli da maneggio; la servitù della nobiltà a cavallo, e delle persone distinte intervenute al corteggio".

Nella piazza dove era stata allestita da giorni la lizza, cominciarono ad affrontarsi davanti a un pubblico folto i primi due giostranti: Luigi Severi, detto Farinello e Francesco Grilli, detto Farina, "le otto loro lance furono corse dai suddetti senza accadesse nulla di sinistro, e Farina guadagnò tre punti soltanto".

Il lunedì 19 febbraio si svolse il secondo torneamento, dedicato al card. Legato Nicola Grimaldi che presenziò nelle tribune alla giostra. Parteciparono alla sfida quattro cavalieri: la prima coppia era composta da Rabone e da Topita



ma "si fecero pochissimo onore" pur avendo corso sei lance ciascuno; la seconda coppia composta dal Fornasa e da Matteo Rolli fu migliore della prima rendendo piacevole la giostra al numeroso pubblico accorso ad ammirare la competizione. Alla fine della giornata con cinque punti conquistati risultò vincitore il Fornasa, perciò gli fu assegnato il pallio del valore di trenta scudi.

In quest'occasione furono offerti al porporato, oltre a un lauto pranzo nel palazzo Pasolini, un gradito spettacolo teatrale serale, una raccolta di versi del professore cesenate don Cesare Montalti già alunno del Seminario faentino nell'adolescenza, mentre il marchese Costantino Guidi fece stampare un libretto sopra la Giostra d'incontro di Cesena.

La terza giostra si disputò il 20 febbraio con la partecipazione di Francesco Grilli e di Giovanni Ceccarelli, accompagnati dai rispettivi padrini, il marchese Locatelli e dal Galeffi. Purtroppo "fu però una giostra assai disgraziata" perché la competizione fu disturbata dalla neve e i due cavalieri conquistarono entrambi solo tre punti, perciò non si assegnò il pallio, rimandandolo alla prossima sfida stabilita dalla Deputazione il 26 febbraio. Essendosi ammalato nel frattempo il Ceccarelli ed essendo stato sottoposto ad alcuni salassi, si decise di sostituirlo nella prova con un certo Giovanni, detto il figlio di Tremonti, con il benestare della Deputazione, dei padrini e dell'altro giostrante Farina. Nel giorno stabilito per la sfida finale "nel correre la prima lancia al giovane suddetto Giovanni gli cade di mano, non so per qual motivo, e l'avversario venendo velocemente lo colpì nel petto, e col tronco sotto al braccio sinistro (che nell'atto del colpo si diede la combinazione che alzò le braccia) ferendolo mortalmente che sgorgava dalla ferita sangue: caso da che si giostra mai più accaduto. Fu tosto il ferito spogliato dei ferri, e portato in sua casa temendo molto di sua vita. Il dispiacere fu generale non solo il non vedere terminato le corse delle lance, ma eziandio la disgrazia di quel povero giovane". Questa disgrazia segnò la conclusione definitiva di uno spettacolo equestre che durava ormai da vari secoli nella città di Cesena.

Giuseppe Dalmonte

L'angolo del dialetto

Non so se ci avete mai fatto caso, ma in romagnolo il superlativo assoluto nella forma equivalente all'italiano con il suffisso *-issimo* non esiste. Per la verità c'è qualcuno che dice *blèsum* "bellissimo" o *bunèsum* "buonissimo", ma sono forme piuttosto rare e sentite come italianismi. Il suffisso latino *-ISSIMU* > *-èsum* "issimo" si è conservato nelle lingue neolatine solo in portoghese, in spagnolo e appunto in italiano o, per meglio dire, in toscano. Per rendere questa forma di superlativo in dialetto si fa ricorso a diverse tipologie di perifrasi:

- Uso di avverbi equivalenti all'italiano "molto", come *pröpi* o *ben*. *L'è pröpi bël* "è proprio bello, è bellissimo"; *l'è ben brot* "è ben brutto, è bruttissimo".
- Raddoppiamento dell'aggettivo: *brot brot* "brutto

brutto, bruttissimo".

- Rafforzamento dell'aggettivo con l'aggiunta di *dur*, letteralmente "duro", qui con il senso di "compatto, intenso, profondo": *gras dur* "molto grasso".
- Rafforzamento dell'aggettivo con l'aggiunta di un suo sinonimo: *bagnê mêrz* "bagnato fradicio", letteralmente "bagnato marcio"; *sot brusê* "completamente asciutto", letteralmente "asciutto bruciato".
- Rafforzamento dell'aggettivo con l'aggiunta di un attributo risultante dall'abbreviamento di un paragone: *nud nêd* "completamente nudo", letteralmente "nudo nato", cioè "nudo come quando uno è nato".
- Da ultimo le forme più curiose, costituite da coloriti paragoni: *imbariêgh com'una ciöza*, "ubriaco come una chioccia"; *bèla com'è sol* "bella come il sole"; *cios com'è baston de' puler* "sporco come il bastone del pollaio" ecc.

a cura di Gilberto Casadio

RUSSI

Sett Dular

fira di

12-17 settembre 2018

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

CONTEST FOTOGRAFICO
FOTOGRAFA LA FIRA E LE SUE VETRINE
#contestfira2018
regolamento: www.firadisettdular.net/regolamento-contest
contestfira@gmail.com
seguici su f alla pagina Fira di Sett Dular - Ufficio Cultura

ARTE

Il Botanical Garden a Faenza e gli Inquieti Corpi a Fusignano

In occasione di Argillà Italia, il lungo weekend faentino della ceramica che si è svolto dal 31 agosto al 2 settembre, ISIA Faenza ha presentato la mostra "Botanical Garden" a cura di Silvia Cogo, Giovanni Ruggiero e Giorgio Francesco Calvi. La mostra - visitabile fino al 13 ottobre - è composta da piante di ceramica sopravvissute alla storia, una ricchezza costituita da venti specie botaniche che celano la verità ultima del creato. La leggenda attribuisce questo patrimonio a venerabili del passato quali Ermete Trismegisto, Agrippa e Paracelso. Si tratta di esemplari che vengono da un tempo remoto - precedente la memoria umana - dalle epopee di esploratori cosmici che, sul loro cammino, incontrarono i resti di una civiltà antica denominata degli Anunnaki, un orto composto di piante ed erbe anch'esse di terra. Gli esploratori accolsero quell'ultima testimonianza della creazione degli dei, della natura sublime di tutto ciò che sta nel cosmo, ed ebbero cura di assicurarne la sopravvivenza, tramandandola di epoca in epoca. Questo giardino botanico, giunto sino a noi, è la testimonianza dell'enigma dell'esistenza, della forza creatrice che tutto pervade, che illumina il genio dell'uomo e che ci



rende unici davanti all'eterno. Orari: 1 e 2 settembre 10-13 e 17-20. Dal 3 settembre lun-giovedì 9-18, venerdì 9-14.

Inaugurata giovedì 6 settembre negli spazi del Museo civico San Rocco di Fusignano, la mostra "Inquieti Corpi" nasce invece con l'intento di riflettere sull'identità e sui limiti dell'umano, attraverso un'esposizione di opere di Pietro Lenzi, Osvaldo Piraccini e Aldo Rontini. Tre grandi artisti in

Romagna vicini per presenza generazionale e per attenzione interpretativa, che di questo elemento hanno fatto la principale ricerca, confrontando in questa occasione il loro differente sguardo. Vulnerabile, eroico, inquieto, idealizzato, il corpo è sentito come un potente significante dell'esperienza e uno straordinario strumento di indagine. Tutto ciò traspare dalle bianche sculture in gesso del faentino Rontini,



come dalle struggenti ed aspre pitture di Piraccini da Cesena, fino ai corpi dai lividi timbri cromatici ritratti dal pittore faentino Lenzi. Orari: sab 15-18, dom e festivi 10-12 e 15-18 fino al 28 ottobre.

A cura di Manuela Cavina

A sinistra Pietro Lenzi, Il dardo di fuoco. A destra un pezzo dell'esposizione Botanical Garden

LIBRO DEL MESE

La droga, un "dolore evitabile"

"Ti parlo di noi" (Minerva Edizioni) è il titolo dell'ultimo libro del giornalista e scrittore Sergio Barducci che racconta di una storia vera ambientata nella Cesenatico dei primi anni '80. Una vicenda drammatica che una normale famiglia ha dovuto affrontare. Due fratelli sono i protagonisti del romanzo: il più piccolo vittima degli stupefacenti e della dipendenza; il maggiore impegnato a proteggerlo da quel "dolore evitabile". Una storia destinata a concludersi con l'ingresso in comunità a San Patrignano - sorte comune per un'intera generazione di ragazzi di quel periodo - che viene raccontata negli ultimi capitoli in modo molto intenso e coinvolgente, rendendo la triste immagine di che cosa sia la droga nella vita di un ragazzo e della sua famiglia. Non vi è mai rabbia nelle sue parole, ma soprattutto sgomento. A dare valore al racconto sono delicatezza, timore e partecipazione in un intimo vissuto dello scrittore. Il libro diventa infatti una sorta di lettera aperta di Barducci, rivolta al fratello minore, in cui si ripercorre un percorso tortuoso e complicato e in cui si raccontano anche le cose accadute dopo di lui. Un racconto importante perché fotografa l'atmosfera di quegli anni, in cui le droghe dilagavano con un'impressionante facilità. Anni di quella che oggi viene definita una "generazione scomparsa". "Ti parlo di noi" ci porta a riflettere sui temi della dipendenza chimica e dello strazio di chi annulla la propria vita nelle droghe. Ci parla di quanto sia facile finirci in mezzo e quanto sia difficile, eppure possibile, tirarsene fuori. Un libro tra memoria, dolore e riscatto o semplicemente "una storia che andava raccontata perché il dolore non si deve nascondere mai, qualsiasi sia la fonte da cui esce".

A cura di Manuela Cavina



in piazza
mensile di confcooperative

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

fira di sett d'ulur manifestazioni 2018

mercoledì 12 settembre

via 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 13 settembre

piazza farini - ore 21.00

TOMBOLA IN PIAZZA esibizione di ars gymnica

venerdì 14 settembre

piazza farini - ore 20.30

17° RADUNO DELLE FRUSTE

sabato 15 settembre

piazza farini - ore 21.00

CONCERTO DELLA BANDA CITTÀ DI BOPFINGEN

intermezzo dedicato ai festeggiamenti per i 120 anni della cassa rurale ed artigiana di russi

domenica 16 settembre

piazza farini - ore 16.30

ORCHESTRA DANIELA VALLICELLI

piazza farini - ore 21.00

ORCHESTRA MIRKO CASADEI

piazza farini - ore 23.00

SPETTACOLO PIROTECNICO

lunedì 17 settembre

piazza farini - ore 17.00 e ore 20.30

ORCHESTRA MIRCO GRAMELLINI

piazza farini - ore 22.30

GRAN FINALE PIROTECNICO

12/17 settembre

ECCEZIONALE LUNA PARK

STAND GASTRONOMICI con caplét e bël e cõt

13/17 settembre

corso farini

CORSOINFIORE

parco la malfa

INGEGNOSAMENTE CREATIVO

giardino della rocca

VETRINA DELLE BAND RUSSIANE

15/17 settembre

via del centro

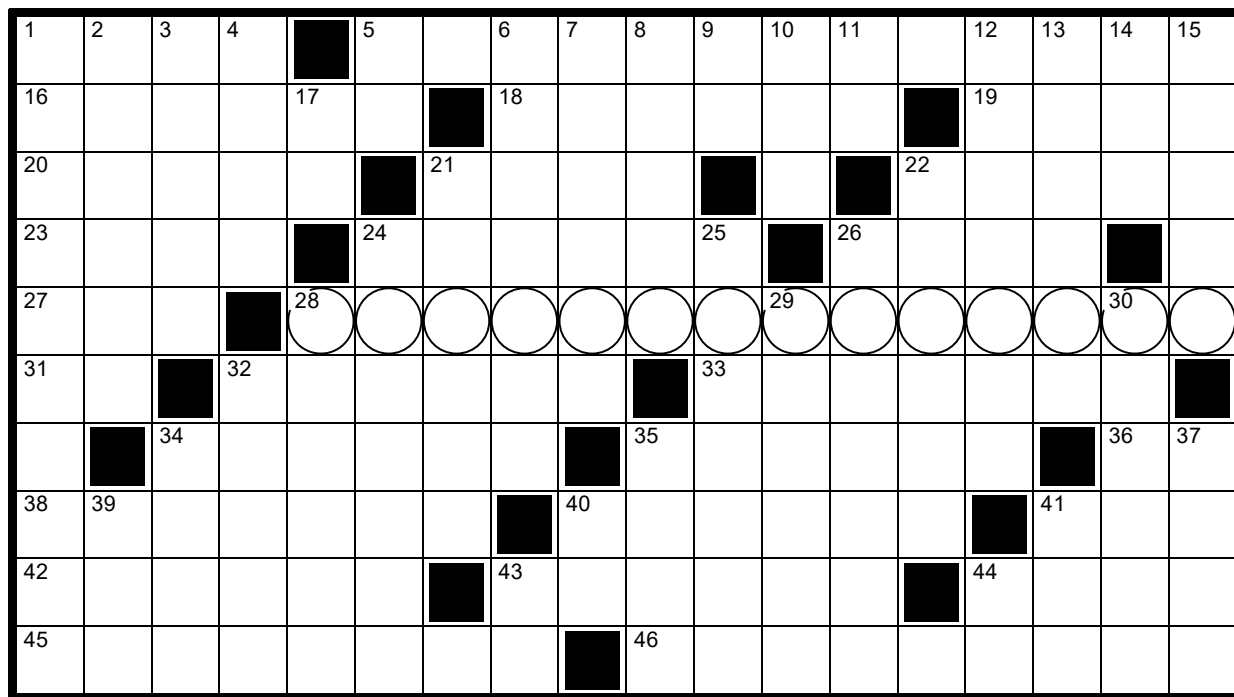
GRANDE MERCATO AMBULANTE

vicolo farini

TREPPINFIRA SAGITTABONDO...00000HHH

cantastorie e dintorni...il vero e unico

CRUCIVERBA



*Cruciverba realizzato da Armando Faragò

L'ESPERTO RISPONDE

Riposi giornalieri per allattamento, le ultime novità dall'Inps

Allattamento: quali novità dall'Inps?

Il 27 luglio scorso l'Inps ha diffuso il Messaggio n. 3014 con cui vengono definite le nuove modalità di richiesta dei riposi giornalieri per allattamento. Per tutti i richiedenti le domande dovranno essere presentate esclusivamente in modalità telematica all'Inps. Le modifiche saranno operative al termine di un periodo transitorio di tre mesi (si auspica per quella data una nuova comunicazione ufficiale da parte dell'Istituto di previdenza). In questo lasso di tempo le richieste potranno ancora essere presentate secondo le modalità tradizionali:

- per la madre lavoratrice inoltrare la domanda esclusivamente al datore;
- per il padre lavoratore domanda da inviare sia al datore che all'Inps (modello SR90). Terminati i tre mesi, il destinatario unico delle domande sarà obbligatoriamente l'Inps attraverso i seguenti canali:
- sito web (www.inps.it) accessibile direttamente dal cittadino munito di pin dispositivo;
- contact center al numero 803.164 (da telefono fisso) o 06164164 (da cellulare);
- patronati.

È utile ricordare che i riposi per allattamento sono permessi orari a carico dell'Inps riconosciuti alle madri lavoratrici dipendenti in caso di parto, adozione e/o affidamento durante il primo anno di vita del bambino o dall'ingresso in famiglia del minore



adottato/affidato. Spettano due ore al giorno se l'orario della madre è pari o superiore alle sei ore giornaliere. Viceversa, la richiedente avrà diritto ad un'ora al giorno. L'allattamento spetta anche al padre lavoratore dipendente seppur in un elenco tassativo di casi tra cui si citano, a titolo d'esempio, morte o grave infermità della madre, abbandono del figlio da parte della madre, affidamento esclusivo del figlio al padre richiedente.

Paolo Ballanti
ballanti.p@confcooperative.it

Per domande o curiosità
0546 26084
redazione@inpi piazza.it

Gruppo di persone formalmente unite per raggiungere uno o più obiettivi comuni

ORIZZONTALI 1. Volontarietà del reato - 5. Il nostro basket - 16. Figlio di Abramo - 18. Temerario - 19. Il pittore Mondrian - 20. Anelli di serpenti - 21. Fango, mota - 22. Fiacchi e avviliti - 23. Opera di Verdi - 24. La bottega del fabbro - 26. Autorizza l'ingresso - 27. Questo in breve - 28. Chiave - 31. Bolle nel samovar - 32. Privo di vegetazione - 33. Attivi e premurosi - 34. Corridoi d'ospedale - 35. Turbini di vento con pioggia - 36. Iniziali di Avati - 38. Attraversa Colombia e Venezuela - 40. Cosa quasi unica - 41. Disperato appello - 42. Li lanciano i sommergibili - 43. Scavo di un terreno - 44. Elementi del poligono - 45. Il consenso ad un'iniziativa - 46. La scienza che tratta l'allevamento degli animali

VERTICALI 1. Catastrofica, disgraziatissima - 2. Un invitato a pranzo - 3. Lurido, sudicio - 4. Un color terra - 5. Bagna Torino - 6. Non clericale - 7. Emette un fioco chiarore - 8. Campioni di bellezza - 9. Cagliari - 10. Club per automobilisti - 11. In mezzo alla cenere - 12. Mogli... da poco - 13. Nota marca di orologi - 14. Tasto del registratore - 15. Colpisce l'orecchio - 17. Iniziali di Eastwood - 21. Succede a giugno - 22. Del Vallo è in Sicilia - 24. Rumore leggero e continuo - 25. Il colore del cielo sereno - 26. Cappotto francese - 28. Cose raccapriccianti - 29. Vento mite e leggero - 30. Hanno zii o nonni - 32. Una gratifica che premia - 34. Il Paese con Santiago - 35. Una Joan del folk americano - 37. Comprende anche la Cina - 39. Una operazione bancaria di pagamento - 40. Sono divise dalla S - 41. L'ultimo è Silvestro - 43. Apre un'ipotesi - 44. Il Carboni cantante (iniz.)

Le soluzioni del numero precedente



LUNÈRI DI SMÈMBAR

settembre

Mese variabile e ventilato con periodici e utilissimi acquazzoni che rinforzano le "stanche falde". Il caldo non demorde... si dia inizio alla vendemmia.

* *Luna buona*: dall'1 al 9 e dal 25 al 30

* *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 23 alle 3.54

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

Il 15 il Sole sorge alle 6.51 e tramonta alle 19.23

* tratto da Luneri di Smembar 2018



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.



MUSICA E SPETTACOLI

GIOVEDÌ 6

Forlì Musei di San Domenico **Tra Klezmer e Anima Ebraica** musica / ore 21 / 0542 25747

Bologna Fiera District - Padiglione 35bis **Modena City Ramblers** musica / ore 21 / 051 4198111

Santarcangelo di Romagna Teatro Il Lavatoio **Storie dell'anno mille letture** con Nicoletta Fabri / ore 22 / 333 3474242

VENERDÌ 7

Bologna Business Lounge Aeroporto Marconi **Suoni e colori della Spagna del '900** musica / ore 18 / 0542 25747

Bologna Arena Joe Strummer - Parco Nord **Cristiano De André** musica / ore 21

Ravenna Festa dell'Unità **Cristina D'Avena & Gem Boy** musica / ore 21 / 345 5914820

Santarcangelo di Romagna Teatro Il Lavatoio **L'albero dei pavoni** letture con Giuseppe Cederna / ore 22 / 333 3474242

Marina Romea Boca Barranca **Omar Pedrini** musica / ore 23 / 0544 447858

SABATO 8

Ravenna Festa dell'Unità **Modena City Ramblers** musica / ore 21 / 345 5914820

Sasso Morelli Villa La Babina **South Czech Philharmonic** musica / ore 21 / 0542 25747

Bologna Fiera District - Padiglione 36 **Giuliano Palma** musica / ore 21 / 051 4198111

Rimini Teatro Leo Amici **Notte Gitana** spettacolo musicale / ore 21,45 (replica ogni sabato fino al 22) / 345 8045807

DOMENICA 9

Bologna Fienile Fluò **Il respiro della mia gente... tutto è Romagna mia** musica / ore 19 / 338 5668169

Ravenna Festa dell'Unità **Dik Dik** musica / ore 21 / 345 5914820

Bologna Fiera District-Padiglione 36 **Marina Rei-Paolo Benvegno** musica / ore 21 / 051 4198111

MARTEDÌ 11

Bologna Cubo - Centro Unipol **La lingua italiana** parole e musica



A sinistra i **Modena City Ramblers** a Bologna il 6 settembre e a Ravenna l'8. A destra **Laura Pausini** il 18 settembre a Rimini

con Philippe Daverio / ore 21,15 / 051 5076060

Bologna Arena Joe Strummer - Parco Nord **Loredana Berté** musica / ore 21

VENERDÌ 14

Ravenna Nuova Olp Impianti Made in Ilva. **L'eremita contemporaneo** prosa / ore 21 / 0544 36239

SABATO 15

Brisighella Convento dell'Osservanza **Musica da tavola** performance musicale / ore 21 / 335 8339770

DOMENICA 16

Brisighella Convento dell'Osservanza **Persone** spettacolo dedicato al festival del poeta parlante / ore 21,30 / 335 8339770

MARTEDÌ 18

Rimini RDS Stadium **Laura Pausini** musica / ore 21 / 0541 395698

Bologna Centro Unipol Bologna **Gli intellettuali italiani** parole e musica con Philippe Daverio / ore 21,15 / 051 5076060

Bologna Locomotiv Club **Voi-vod** musica / ore 20,30 / 348 0833345

SABATO 22

Rimini Palacongressi **Nada e Andrea Mucciarelli** musica / or d.d.

LUNEDÌ 24

Bologna Oratorio di S. Filippo

Neri Quartetto Prometeo musica / ore 20,30 / 051 6493397

GIOVEDÌ 27

Casalecchio di Reno Unipol Arena **Chemical Brothers** concerto / ore 21 / 051 758758

VENERDÌ 28

Bologna Oratorio di S. Filippo **Neri La Reverdie** musica / ore



20,30 / 051 6493397

Ravenna Bronson Club **The Brian Jonestown Massacre** musica / ore 21 / 333 2097141

SABATO 29

Bologna Estragon **Partirò per Bologna vol. 2** musica / ore 17 / 051 323490

Ravenna Bronson Club **The Morlocks** musica / ore 21 / 333

2097141

Bagnacavallo Piazza Nuova **Don Antonio** musica / ore 21 / 320 0374633

Bologna Link Associated **Trentemoller** musica / ore 21,30 / 051 6332312

Cesena Teatro Bonci **Traviata** lirica / ore 21 / 0547 355959 (replica il 30)

A cura di Manuela Cavina

Nada a Rimini per un duo acustico con Andrea Mucciarelli

Eclettica e ribelle, Nada è da tempo una delle artiste più quotate e innovative del panorama musicale italiano. Una cantautrice, con quasi 50 anni di carriera alle spalle, che ha ancora voglia di sperimentare e di scoprire suoni e atmosfere. Alla vigilia della pubblicazione del nuovo album, prevista per il prossimo inverno, Nada sarà a Rimini sabato 22 settembre per un duo acustico con il chitarrista Andrea Mucciarelli nell'ambito del "Sintonie High-End Video Exhibition" in programma al Palacongressi (via della Fiera 23).

Il concerto, che si terrà probabilmente nel pomeriggio, propone il percorso musicale già tracciato con il progetto Nada trio, nato nel 1994 con Fausto Mesolella e Ferruccio Spinetti, con l'artista qui accompagnata dal talentuoso chitarrista della scuola jazz/blues senese Andrea Mucciarelli. Si potranno ascoltare i grandi successi di Nada, come *Amore disperato* e *Ma che freddo fa*, ma anche brani come *Senza perché* (presente nella colonna sonora della serie tv *The Young Pope*, diretta da Paolo Sorrentino), classici della tradizione popolare e un omaggio a Piero Ciampi.

La poliedrica artista toscana, che recentemente ha prestato la voce per la narrazione della versione italiana del docu-film "Untitled" di Michael Glawogger, si contraddistingue anche per il forte impegno civile che da sempre accompagna la sua carriera e, proprio nel marzo dello scorso anno, è stata insignita del Premio Amnesty Italia grazie alla canzone "Ballata triste" contro il femminicidio (contenuta nell'album *L'amore devi seguirlo* uscito nel 2016). (I.r.)



FARMACIA



Le Cicogne

La tua salute è la nostra missione!

ORARIO CONTINUATO DAL LUNEDÌ AL SABATO 8.30-20.00

• Autoanalisi glicemia colesterolo - 30% = 6 euro

• Test pelle-capelli GRATIS

• Test intolleranze - 30% = 69 euro

• Prova gratuita udito - Apparecchi 249 euro

• Noleggio Tiralatte con buono sconto Medela

VUOI AVERE UNA PELLE PERFETTA?

Ogni sabato dalle 17 alle 19 in farmacia la dott.ssa Cardinali, esperta in dermocosmesi, ti svelerà i più attuali segreti cosmetici



SEGUICI PER PROMO ED EVENTI

Centro Commerciale Le Cicogne
via G. Galilei 4 • FAENZA (RA)
Tel./Fax 0546 622315

farmaciaticicogne@gmail.com

www.farmacialecicogne.it

Farmacia le cicogne



SÌ

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

È rimasto qualcuno in Italia con la sincera voglia di **far parte di un Team** che opera passione ed entusiasmo per vincere le sfide della globalizzazione?

Se la risposta è **sì**,
in Unitec saremmo molto felici di conoscerti
e di camminare verso il futuro insieme a Te.

0545 288884

UNITEC è un gruppo 100% ITALIANO. Operiamo nel settore industriale dell'automazione meccanica, elettrica ed elettronica e siamo in forte espansione (oltre 200 nuove assunzioni da gennaio 2018 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?

risorse.umane@unitec-group.com
unitec-group.com

UNITEC
We work for your results