

Imprese che decollano

Confcooperative Romagna
ha contribuito a creare 70
cooperative negli ultimi 5 anni
grazie allo Sportello Nuova
Impresa



Pronti per salutare la nuova Confcooperative Romagna-Estense

di Mauro Neri*

Il 2025 segna un'altra importante svolta per la nostra associazione. Alla fine dello scorso anno, infatti, abbiamo aperto il dialogo con Confcooperative Ferrara per valutare l'unione con la Romagna e, dopo pochi mesi di confronto, abbiamo deciso che i tempi erano maturi per la fusione. Così, dopo che i due consigli territoriali hanno approvato l'unificazione questa primavera, abbiamo avuto il via libera da Confcooperative Emilia-Romagna e attendiamo nelle prossime settimane quello del consiglio nazionale di Confcooperative. Se tutto andrà come ci aspettiamo a novembre saremo in grado di convocare le assemblee delle due Unioni per deliberare la fusione dando vita alla nuova Confcooperative Romagna-Estense.

La prima cosa che salta all'occhio è che il processo è stato straordinariamente veloce. Questo è dovuto in larga parte alla nostra precedente esperienza: la costituzione di Confcooperative Romagna è stata molto lunga probabilmente perché, allora, abbiamo dato molta rilevanza agli aspetti patrimoniali ed economici a discapito, forse delle esigenze associative e di rappresentanza. Dal successo di questa esperienza abbiamo capito che l'obiettivo primario delle unioni tra associazioni territoriali è infatti, al di là dei numeri, quello di rafforzare il proprio peso e la propria capacità di rappresentare le cooperative associate, al di là dei numeri.

*presidente
Confcooperative Romagna

continua a pagina 5

Confcooperative ER

Un nuovo accordo con Inps
pagina 5

Conservas Italia

Rinnovato accordo tra Valfrutta e Ior
pagina 13

Cape

Aumentano fatturato e soci
pagina 19

Tutto può essere
VENDUTO!

www.secondamanoitalia.it

- AUTO
- CASA
- LAVORO
- VARIE

SERVIZI

70 nuove imprese in 5 anni grazie al supporto di Confcooperative Romagna

Lo Sportello Nuova Impresa offre gratuitamente supporto strategico e burocratico per fondare un'impresa cooperativa. Il responsabile Pierpaolo Baroni: "L'accompagnamento comprende anche la redazione del business plan, dello statuto e dei regolamenti interni"

Negli ultimi 5 anni Confcooperative Romagna ha accompagnato la nascita di 70 nuove cooperative sul territorio romagnolo. Diverse di queste sono cooperative di comunità, realtà nate in territori decentrati dell'Appennino o in aree urbane periferiche, ma tante sono cooperative che operano nei campi più svariati, dallo sport alla ristorazione, dall'inclusione sociale e lavorativa di persone svantaggiate all'edilizia.

Ad assistere i soci nelle fasi di ideazione e creazione dell'impresa è lo Sportello Nuova Impresa, un servizio di accompagnamento gratuito, pensato per guidare gli aspiranti imprenditori dall'idea alla costituzione della cooperativa e, ancora, nel monitoraggio sull'andamento per il primo anno di attività.

"La costituzione di un'impresa cooperativa si basa su alcuni principi cardine - spiega Pierpaolo Baroni, coordinatore del servizio di Confcooperative Romagna. Una delle condizioni fondamentali è la presenza di un'idea imprenditoriale chiara, supportata da un mercato di riferimento e caratterizzata da realizzabilità e sostenibilità nel medio-lungo periodo. La seconda, ancora più determinante, è la consapevolezza e determinazione del gruppo dei futuri soci".

Per quanto riguarda i requisiti strutturali, una cooperativa può essere costituita con un numero minimo di tre soci e può avere un capitale sociale, rispetto ad altre forme giuridiche, anche piuttosto limitato. La quota di partecipazione di ogni socio non può essere inferiore a 25 euro né superare i 100mila euro. "Le cooperative, rispetto ad altre forme di impresa,

I requisiti di base di un'impresa cooperativa: può essere costituita con un numero minimo di tre soci e può avere un capitale sociale limitato. La quota di partecipazione di ogni socio non può essere inferiore a 25 euro né superare i 100mila euro

si distinguono per la loro finalità mutualistica che può tradursi nell'obiettivo primario - ad esempio - di dare lavoro ai soci oppure di fornire loro un servizio. Il primo obiettivo di una cooperativa non è mai il profitto individuale". Se si ha un'idea di impresa si può

contattare lo Sportello Nuova Impresa, presso gli uffici di Confcooperative Romagna, e fissare un incontro conoscitivo informale. Durante questa fase preliminare, il progetto imprenditoriale viene valutato e condiviso con attenzione, per stabilire se esistano

le basi per la sua realizzazione e sostenibilità. Qualora il progetto sia ritenuto valido e sostenibile, Confcooperative Romagna accompagna gratuitamente gli aspiranti imprenditori in tutte le fasi successive del processo di costituzione.

"Questo supporto comprende l'assistenza per la realizzazione del business plan, un documento che fissa gli obiettivi, le strategie, i mercati e le proiezioni finanziarie della nuova impresa. Successivamente - aggiunge Baroni - vengono creati lo statuto e i regolamenti interni, oltre a tutti gli adempimenti burocratici e amministrativi necessari. Al termine di questa fase avviene la costituzione vera e propria della nuova cooperativa dal notaio".

Il supporto di Confcooperative Romagna prosegue anche dopo la costituzione: "Nei primi anni di attività incontriamo più frequentemente i neo imprenditori per monitorare l'andamento della cooperativa e per offrire il nostro supporto perché l'avvio è una fase delicata ed è il momento in cui si gettano le basi per la crescita. Poi, così come facciamo nel nostro lavoro quotidiano, quando la struttura è ben avviata rimaniamo punto di riferimento per la cooperativa insieme a tutto lo staff di tecnici e funzionari di settore di Confcooperative Romagna" conclude Pierpaolo Baroni. (m.a.)



L'osteria sociale "Il Povero Diavolo" di Poggio Torriana (RN) gestita dalla cooperativa Aldeia, nata nel 2024 grazie al supporto dello Sportello Nuova Impresa di Confcooperative Romagna

ALBATROS

il nostro partner è l'ambiente



Trasporto, recupero e smaltimento



Bonifiche ambientali



Gestione rifiuti RAEE, sanitari e amianto



Servizi ambientali

CASI VIRTUOSI

Da dipendenti a imprenditori: il successo di Caravantours, cooperativa nata da un wbo

Intervista alla vicepresidente Diana Moretti: "Sapevamo che presto si sarebbe reso necessario un ricambio generazionale nella governance. Eravamo consapevoli di avere per le mani una buona impresa"

Caravantours è un esempio di workers buyout nato quando i proprietari fondatori, giunto il momento di ritirarsi, hanno deciso di cedere l'azienda ai dipendenti, che si sono riuniti in forma cooperativa.

La cooperativa, con sede a Rimini, è nata all'inizio del 2024 e raccoglie un'eredità di 40 anni come tour operator specializzato nell'organizzazione di viaggi di gruppo in Italia e in Europa. Oggi conta 21 soci, tra cui anche i figli di uno degli ex titolari: "Io e mio fratello avremmo potuto subentrare nella proprietà della quota di nostro padre, ma abbiamo scelto insieme ad altri dipendenti, tra cui Debora Ardini che è con noi nel cda, di trasformarla in una casa per tutti e intrapreso il percorso per diventare una cooperativa" sottolinea Diana Moretti vicepresidente della cooperativa.

Cosa spinge un gruppo di dipendenti a diventare imprenditori e rilevare l'azienda per cui si lavora?

"La gran parte di noi sapeva che presto si sarebbe reso necessario un ricambio generazionale nella governance e sapevamo anche di avere per le mani un business pronto, solido e compatto che sarebbe stato un peccato non far proseguire. Non dovevamo partire da zero, l'impresa esisteva già e i vecchi titolari credevano molto in noi e in questo pro-



Il brindisi di costituzione della cooperativa Caravantours

getto. Questo, unito al coraggio di fare un passo avanti, ha fatto sì che si creassero le condizioni per diventare quello che siamo oggi. Non tutti i colleghi hanno seguito questa strada, c'è chi ha continuato a essere un dipendente per noi senza diventare socio della cooperativa e chi, invece, ha preferito andare via".

Qual è l'elemento che non deve mancare in questo tipo di operazioni?

"Noi avevamo la consapevolezza di avere per le mani una buona impresa e avevamo capito che doveva esserci un cambiamento ed eravamo anche pronti a farlo. Questi elementi sono fondamentali. Decisivo però è stato l'incontro con il coordinatore dello Sportello Impresa di Con-

fcooperative Romagna, Pierpaolo Baroni. Lui e il suo team ci hanno spiegato i vantaggi del modello cooperativo e ci hanno dato serenità. Hanno risposto sempre a ogni domanda, anche privatamente con chi aveva bisogno di un confronto sul piano personale".

Che tipo di supporto avete ricevuto da Confcooperative?

"Innanzitutto ci hanno fornito la consulenza di cui avevamo bisogno, spiegandoci tutti i passaggi fiscali e organizzativi. Ci abbiamo messo un po' a decidere cosa fare, il passaggio da dipendente a imprenditore incuteva una certa paura. Insieme a Confcooperative Romagna abbiamo realizzato il business plan, analizzato ogni voce e ogni costo, anche perché

volevamo investire in innovazione tecnologica. L'aiuto è poi proseguito passo per passo e su più aspetti. Abbiamo preso in esame anche la possibilità di ricevere finanziamenti extra ma non ce n'è stato bisogno".

È una volta costituiti?

"Pensavamo che ci avrebbero abbandonati (ride), invece continuano a seguirci sia con i servizi di cui la nostra impresa ha bisogno sia aiutandoci a fare rete con enti e imprese di questo movimento cooperativo. Siamo davvero grati, abbiamo scoperto un mondo stupendo nella cooperazione".

Oggi come sta la vostra cooperativa?

"Abbiamo avuto un 2024 strepitoso, superando il risultato già eccezionale del 2023 raggiunto sul finale della vecchia società. Oggi con un fatturato di circa 25 milioni di euro ci sentiamo in grado di fare evoluzioni anche più importanti. Stiamo esplorando nuovi mercati, proponendo destinazioni anche fuori Europa. Abbiamo investito anche sul rinnovo della nostra immagine, ma l'attenzione più importante in questi due anni è stata sul nostro team: abbiamo avviato diversi percorsi formativi, adatti sia ai senior dell'azienda che ai più giovani saliti a bordo con la nascita della cooperativa".

Ilaria Florio

Il ristorante "Il Povero Diavolo" rinasce con la cooperativa Aldeia, nel segno dell'inclusione

Il presidente Samuele Ramberti: "Volevamo creare una realtà dove costruire relazioni, imparare un mestiere e restituire valore al territorio. Il tutto facendo ristorazione di qualità"

Una nuova vita per uno storico ristorante dell'entroterra riminese, partendo dallo strumento dell'inclusione lavorativa: succede a Poggio Torriana, dove il "Il Povero Diavolo" ha riaperto le porte quest'anno in forma di Osteria sociale. L'iniziativa è della cooperativa Aldeia, nata un anno fa sotto la guida del presidente Samuele Ramberti, 30 anni, alla sua prima esperienza come cooperatore: "C'era il desiderio di creare un'opportunità per persone in una situazione di fragilità - racconta -. Con noi ci sono ragazzi che hanno conosciuto il carcere o la tossicodipendenza, persone disabili, migranti: qui è possibile costruire nuove relazioni, imparare un mestiere e al contempo sentirsi parte di qualcosa, restituendo valore al territorio e alla comunità. Il tutto facendo una ristorazione di qualità".

Il ristorante ha aperto a ottobre 2024, come sono andati questi primi mesi?

"All'inizio c'è stato un grande riscontro, anche per l'effetto novità. Durante l'inverno un leggero calo, ora si avvicina l'estate e i numeri stanno tornando a crescere. È un ristorante dell'entroterra, lontano da zone turistiche: il nostro obiettivo ora è farci conoscere, trovare il nostro pubblico e dimostrare che da noi si mangia bene".

Come è nato il progetto?

"Io sono laureato in economia, un altro mondo: la ristorazione è stata una scelta e non un'eredità. Insieme agli altri soci abbiamo pensato che potesse essere il contesto giusto per creare qualcosa di nostro. Da settembre 2023 ci siamo incontrati tutte le

settimane per delineare il progetto, oggi siamo 5 soci e 7 dipendenti".

Avete pensato alla forma cooperativa, come mai?

"Conoscevo già la cooperazione perché mio fratello ha creato una cooperativa sociale a Rimini, Lazzaro Boutique, associata a Confcooperative Romagna".

Quindi anche voi vi siete rivolti a Confcooperative Romagna?

"Sì, ci hanno accompagnato lungo tutto il percorso. Prima ci hanno aiutato a capire quale fosse la forma societaria più giusta e a costituire la cooperativa. Poi ci hanno seguito nella parte di reperimento del credito, sia tramite bando che attraverso finanziamenti a tasso agevolato, cosa per noi fondamentale visto che non avevamo capitali personali da investire. Poi c'è stata la campagna di crowdfunding..."

Com'è andata?

"Molto bene, avevamo un obiettivo di 5000 euro e ne abbiamo raccolti più di 20mila. Ci ha dato coraggio, li abbiamo visto che c'era interesse intorno a questo progetto, e siamo partiti per davvero".

La cooperazione si sta rivelando adatta per voi?

"È stata la fortuna della nostra impresa. Da soli non saremmo andati da nessuna parte. Ci siamo sostenuti anche nei momenti difficili, prima tra noi soci e poi anche con i dipendenti, che speriamo diventino soci presto. 'Aldeia' significa villaggio in portoghese, risponde all'idea di costruire una realtà dove conti la relazione tra le persone. Così si genera bellezza, fiducia, perché ognuno può portare qualcosa di sé. Per esempio la nostra prima dipendente



Il team della cooperativa Aldeia

a tempo indeterminato è una cuoca nata in Etiopia e residente a Torriana, ha letto del progetto e ci è venuta a cercare. Lei ha scelto noi e noi abbiamo scelto lei, e oggi nel menu, che di base è tipico romagnolo, c'è anche qualche specialità etiopese!"

Qualche idea per il futuro?

"Uno dei nostri sogni è di riuscire, un giorno, a produrre le materie prime da utilizzare in cucina, per esempio attraverso un progetto di agricoltura sociale. È un'idea molto ambiziosa, per ora ci concentriamo sul ristorante. Però Aldeia dev'essere anche questo: un serbatoio per i sogni di ogni persona che ne è parte".

Marco Guardanti



APERTI ANCHE
NEL WEEKEND

RENDI SPECIALE IL TUO GIARDINO

Da Bricofer trovi tutto quello che serve per rendere più bello e accogliente lo spazio esterno della tua casa: gazebo, arredamento, piante, tosaerba, illuminazione, barbecue, irrigazione e tanto altro.

Faenza - via Volta, 11
lunedì-sabato 8.30-13 e 15-19.30

Faenza - Centro Comm. "Le Maioliche"
lunedì-sabato 9-20 e domenica 10-20.30

INSEDIAMENTI

Il saluto di Confcooperative a Papa Leone XIV

Il presidente nazionale Maurizio Gardini: "Offriremo al Santo Padre testimonianza concreta di un movimento che ogni giorno cerca di tradurre in realtà i principi di solidarietà e sussidiarietà"

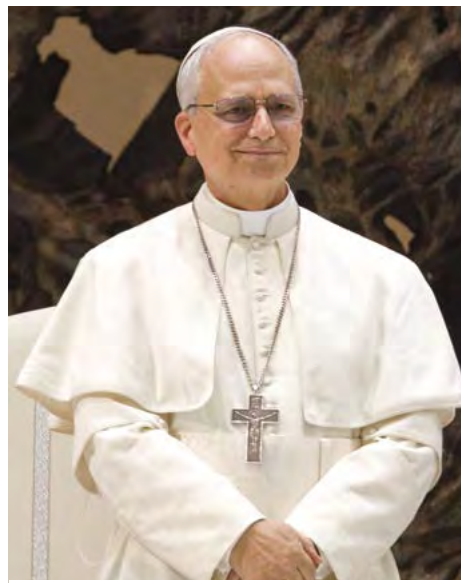
"Confcooperative saluta l'elezione di Papa Leone XIV e rinnova il proprio impegno a perseguire il bene comune attraverso un modello economico fondato sui principi della solidarietà e della sussidiarietà, in piena continuità con gli insegnamenti della dottrina sociale della Chiesa, che da Leone XIII con la Rerum Novarum fino a oggi ha sempre ispirato il nostro operare quotidiano".

Così Maurizio Gardini, presidente di Confcooperative, ha salutato la nomina di Robert Francis Prevost al soglio pontificio.

"Dalle parole profetiche di Leone XIII, che già nel 1891 indicava nella cooperazione una via per la giusti-

zia sociale, fino al magistero di Papa Francesco, che ha costantemente richiamato all'economia inclusiva e alla centralità della persona, la cooperazione ha trovato nella dottrina sociale della Chiesa non solo ispirazione ma una guida concreta per uno sviluppo economico che mette al centro la dignità umana".

"Offriremo al Santo Padre la testimonianza concreta di un movimento che, fedele agli insegnamenti della Chiesa, ogni giorno cerca di tradurre in realtà i principi della solidarietà e della sussidiarietà attraverso imprese cooperative che creano lavoro dignitoso, inclusione sociale e sviluppo sostenibile nelle comunità".



Papa Leone XIV (Wikimedia Commons)

INTESE

Inps e Confcooperative rafforzano il supporto a imprese e lavoratori

Firmato il protocollo a Bologna per consolidare la collaborazione istituzionale e operativa tra le due realtà

È stato firmato il 26 maggio a Bologna, nell'ambito dell'incontro "Inps e Confcooperative al servizio delle imprese", il protocollo d'intesa tra Inps e Confcooperative Emilia Romagna.

L'accordo, frutto di un confronto tra le parti, punta a rafforzare la collaborazione istituzionale e operativa tra le due realtà per supportare le imprese cooperative e i lavoratori e lavoratrici, con particolare attenzione alla digitalizzazione dei servizi, alla gestione delle domande per gli ammortizzatori sociali, alla regolarità dei flussi contributivi e alla fruizione delle prestazioni previdenziali e assistenziali.

L'intesa prevede la costituzione

di un Tavolo tecnico regionale incaricato di coordinare le attività previste dal protocollo, promuovere buone prassi operative e affrontare congiuntamente questioni di carattere normativo o gestionale. Sono inoltre previsti specifici momenti formativi e di aggiornamento rivolti agli operatori delle cooperative, che verranno organizzati dalla Direzione regionale Inps con il supporto delle sedi provinciali.

La collaborazione si inserisce nell'ambito delle strategie di digitalizzazione e innovazione dell'Istituto e promuove l'utilizzo del canale telematico, in particolare del cassetto bidirezionale Inps, come strumento privilegiato per

la gestione delle pratiche. È inoltre previsto un canale dedicato per facilitare il dialogo tra Confcooperative e Inps, rendendo più tempestiva la risoluzione delle problematiche di interesse comune.

Il protocollo ha validità biennale e potrà essere rinnovato. Le parti si sono inoltre impegnate a pubblicizzare l'intesa attraverso i propri canali istituzionali e a organizzare iniziative comuni per condividere i risultati delle attività congiunte. Il nuovo accordo si propone dunque di migliorare l'efficienza dei servizi e di contribuire, attraverso una sinergia stabile, alla creazione di valore pubblico a beneficio dell'intero sistema cooperativo e dei suoi lavoratori.

continua da pagina 1

Pronti per salutare la nuova Confcooperative Romagna-Estense

di Mauro Neri*

Quindi abbiamo fatto prevalere il progetto e puntiamo a fare sì che Confcooperative Romagna-Estense sia un'associazione forte e rappresentativa. Molte cooperative del territorio ferrarese e romagnolo già collaborano da tempo, soprattutto in campo agricolo. Inoltre per la Romagna sarà strategica l'esperienza di Ferrara nel settore pesca, un ambito che in Romagna intendiamo potenziare nella rappresentanza.

Per quanto riguarda la gestione dell'Unione, visto anche il prossimo pensionamento del nostro attuale direttore, Andrea Pazzi, sarà appunto il direttore di Confcooperative Ferrara, Ruggero Villani, a prendere le redini della nuova organizzazione. Una scelta strategica in quanto Villani conosce già a fondo il sistema Confcooperative e le proprie qualità sono riconosciute a tutti i livelli.

Complessivamente il progetto Confcooperative Romagna-Estense è ambizioso ed in linea con il programma di riorganizzazione territoriale in atto in Emilia-Romagna. Ricordo infatti che dopo la Romagna si sono unite anche Bologna, Modena e Reggio Emilia in Terre d'Emilia e che è attualmente in corso un dialogo tra Parma e Piacenza. Quindi il percorso di unificazione con Ferrara, una volta effettuati i necessari approfondimenti patrimoniali e finanziari, ci è sembrato quindi naturale e con importanti prospettive di lungo periodo.

Dall'assemblea del prossimo autunno nascerà quindi una grande organizzazione: il consiglio di presidenza sarà composto da 30 persone nominate dal consiglio territoriale, che invece sarà formato da 120 operatori e cooperative eletti dall'assemblea.

*presidente Confcooperative Romagna



PROMETAL Srl
www.prometalravenna.it

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

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

**Sopralluoghi,
preventivi e
consulenza tecnica
gratuita**

POLITICA

Confcooperative e Regione Emilia-Romagna a confronto sull'Economia Sociale

Il consiglio di Confcooperative ER ha ospitato il vicepresidente regionale Vincenzo Colla

Il vicepresidente della Regione Emilia-Romagna, Vincenzo Colla, ha partecipato al consiglio regionale di Confcooperative Emilia-Romagna che si è tenuto il 29 maggio a Bologna.

Al centro del consiglio il presidente di Confcooperative Emilia Ro-

magna, Francesco Milza, ha portato diversi temi: la programmazione dei fondi europei post-2027, gli investimenti sulle politiche abitative, il ripensamento del modello di welfare dovuto all'invecchiamento della popolazione, la disponibilità a un confronto sulle politiche per

la natalità, il sostegno al sistema agroalimentare e della pesca alle prese con le sfide dei cambiamenti climatici.

“Portiamo avanti un confronto franco e leale con la Regione nella consapevolezza dei rispettivi ruoli, e lo vogliamo fare in particolare nell'ambito del nuovo Patto per il Lavoro e per il Clima che necessita di una revisione per rispondere meglio alle esigenze del sistema produttivo e sociale emiliano-romagnolo” ha sottolineato Milza nella sua relazione. Il presidente di Confcooperative Emilia Romagna ha inoltre auspicato “una legge regionale dedicata all'Economia Sociale che valorizzi, anche con premialità, quelle realtà che ne incarnano i principi indicati dall'Unione Europea: prevalenza dell'interesse delle persone rispetto al capitale, governance democratica e rapporto di interscambio tra imprese e territorio di riferimento”.

“L'Economia Sociale rappresenta quel nuovo modello in grado di fare reggere insieme lo sviluppo e la tenuta sociale delle nostre comunità, un modello orizzontale che si pone tra Stato e mercato e che dobbiamo agganciare alle priorità che emergono nei territori, studiando anche nuovi strumenti di finanziamento. Sono molto orgoglioso che mi sia stata affidata questa delega così richiesta dal mondo cooperativo, la prima in Italia, e non poteva che accadere in Emilia-Romagna - ha detto il vicepresidente della Regione Vincenzo Colla -. Siamo impegnati a rivedere il Patto per il lavoro e per il Clima anche in questo senso, inserendo il modello dell'Economia Sociale per dare risposte alle emergenze, come ad esempio l'accesso alla casa. L'Economia Sociale non è esclusiva di qualcuno, ma un nuovo modello che siamo chiamati a portare avanti insieme, in maniera trasversale in tutti i settori”.

GIOVANI

Si è concluso il percorso di Servizio Civile Universale Romagna Mia

A maggio un incontro a Faenza per tutti i partecipanti e la consegna degli attestati alle ragazze e ai ragazzi impegnati nelle cooperative sociali del territorio



I partecipanti al progetto di Servizio Civile Universale "Romagna Mia" riuniti a Faenza per l'incontro conclusivo del percorso



La consegna degli attestati alle volontarie e ai volontari che hanno svolto l'esperienza nelle cooperative sociali della Romagna

Venticinque ragazze e ragazzi che hanno svolto il programma di Servizio Civile Universale "Romagna Mia" nell'anno 2024-2025 si sono riuniti nel mese di maggio a Faenza, nel complesso di Faventia Sales, per l'incontro conclusivo del percorso formativo retribuito che stanno svolgendo da quasi un anno in cooperative sociali, enti, associazioni e imprese romagnole.

L'incontro è stato promosso

dall'Unione dei Comuni della Romagna Faentina (capofila del programma) insieme a Confcooperative Romagna, Consorzio di Solidarietà Sociale, Solco Civitas e VolontàRomagna per fare il punto sui percorsi di servizio civile realizzati in questi mesi e regalare ai volontari un momento in cui condividere le esperienze, i successi e le difficoltà vissute.

Tutti i partecipanti hanno raccontato di aver apprezzato il percorso

di servizio civile e di aver utilizzato questa occasione formativa per meglio comprendere le proprie aspirazioni personali e lavorative. Molti ragazzi hanno scelto di continuare la propria formazione universitaria e professionale ma tanti hanno ricevuto proposte di assunzione nei posti in cui hanno svolto il servizio.

Il programma di Servizio Civile Universale "Romagna Mia" è terminato il 27 maggio e chi ha

prestato servizio presso le cooperative sociali della Romagna ha ricevuto un attestato di fine servizio e certificazione delle competenze.

L'attestato è stato prodotto dall'agenzia Winner Mestieri di Forlì che ha supportato i volontari in un percorso di accompagnamento al mondo del lavoro e consegnato dalla vicepresidente dei Giovani Imprenditori di Confcooperative Romagna, Elisa Zavoli. (I.r.)



INTERMEDIARIO ASSICURATIVO ASSIMOCO E CATTOLICA

Per i Soci e Dipendenti delle cooperative associate a Confcooperative Romagna, Volontari - Soci Enti del Terzo Settore

RAVENNA
Via Francesco Negri, 20
Tel. 0544/33860
info@safassicurazioni.it
www.assicurazionisaf.it

LUGO
Via Mazzini, 142/144
Tel. 0545/23188

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



ufficio@assicurazionimelandrisas.it

GIOVANI

Evento finale a Bologna per Scoop - Cooperando si impara

Per la Romagna hanno partecipato ragazzi e ragazze degli istituti superiori Garibaldi-Da Vinci e Macrelli di Cesena; Maestre Pie ed Einaudi di Rimini; Oriani, Persolino-Strocchi e Bucci di Faenza

Si è conclusa con un evento presso il Tecnopolo Dama di Bologna, il 28 maggio scorso, l'edizione 2024-2025 di Scoop - Cooperando si impara, il progetto di educazione cooperativa promosso da Confcoperative Emilia Romagna. Quest'anno sono stati coinvolti oltre 500 studenti, suddivisi in 26 classi di 15 scuole secondarie di secondo grado presenti in regione.

Per la Romagna hanno partecipato al progetto formativo ragazzi e ragazze degli istituti superiori Garibaldi-Da Vinci e Macrelli di Cesena; Maestre Pie ed Einaudi di Rimini; Oriani, Persolino-Strocchi e Bucci di Faenza.

Scoop è un percorso di educazione cooperativa per le scuole secondarie di secondo grado promosso con il sostegno della Regione Emilia-Romagna, della Federazione Bcc dell'Emilia-Romagna, il supporto di Confcoperative Romagna e l'organizzazione e gestione della cooperativa LibrAzione di Ravenna.

Il percorso prevede la realiz-

zazione di un'idea di impresa cooperativa che viene poi presentata durante l'evento finale. In questa edizione la classe 4^a E-Cat dell'istituto Garibaldi-Da Vinci di Cesena ha ricevuto una menzione speciale per il progetto Modulab, un'idea di impresa cooperativa che si occupa di progettazione, produzione e consegna di case modulari ecologiche e autosufficienti. La classe 3^a B - Les. dell'istituto Maestre Pie di Rimini, invece, ha ricevuto una menzione speciale per la realizzazione di un'Associazione cooperativa scolastica, l'Acs Maestre Pie, per la promozione nelle giovani generazioni dei temi della sostenibilità sociale, ambientale, economica e sensibilizzare la popolazione scolastica alla corretta alimentazione. Infine la classe 3^a A - Graf. dell'istituto Oriani di Faenza ha ricevuto una menzione speciale per l'Acs Asso, che ha lo scopo di migliorare le condizioni e il benessere degli studenti e degli attori coinvolti nel processo educativo all'interno della loro scuola.



Il gruppo della 4^a E-Cat del Garibaldi-Da Vinci di Cesena



Il gruppo della 3^a A - Graf. dell'Oriani di Faenza



Il gruppo della 3^a B - Les dell'istituto Maestre Pie di Rimini

SOFTWARE HR per la gestione delle risorse umane:

- ▶ più efficienza
- ▶ più controllo
- ▶ meno sprechi

I migliori software italiani, anche in cloud, per la gestione delle risorse umane per imprese di grandi, medie e piccole dimensioni.



Contattaci
Seled soc. coop.
infohr@seled.net
0546 458071

ZUCCHETTI
Partner



ROMAGNA
LINKER
SERVIZI INTEGRATI DI IMPRESA

SELED
Software House e consulenze IT

in piazza
notizie dalla cooperazione

inpiazzanews.it

TUTTE LE NOTIZIE DELLE COOPERATIVE ROMAGNOLE

Inquadra il QR Code
e visita il sito



- Tel. 0546 26084
- comunicazione@inpiazza.it
- www.inpiazzanews.it



In Piazza

oltro

La cooperazione
è una cosa bellissima!
Noi la raccontiamo.

Seguici su Facebook,
Instagram e sul sito:

- www.oltro.it
- oltro.it
- oltro.it



Inquadra qui
per leggere le
nostre storie



SOLCO RAVENNA

L'Asilo Azzaroli festeggia la chiusura dell'anno scolastico e ricorda Luigi Antonio Amadei

Grande festa all'Asilo Azzaroli per la chiusura dell'anno scolastico. La Scuola dell'Infanzia di Sant'Agata sul Santerno gestita da Solco Ravenna insieme alla Fondazione Azzaroli ha accolto bambini, famiglie e cittadinanza per un momento di festa in un luogo che è ormai un punto di riferimento per la città. "È stato un pomeriggio ricco di emozioni, tra i canti allegri dei bambini e i momenti di ricordo di quanto abbiamo vissuto, compresa la commemorazione di chi ci ha sempre sostenuto e oggi non c'è più, come il nostro Amadei" commenta la coordinatrice della scuola Caterina Castellari.

Luigi Antonio Amadei, vicepresidente della Fondazione Azzaroli, è scomparso lo scorso anno. Cosa ha rappresentato per la vostra scuola?

"Amadei era un nostro pilastro portante, un sostegno e una guida presente e costante, una persona affidabile e sempre disponibile. Amava questa scuola e se ne prendeva cura con grande attenzione. Si occupava degli aspetti amministrativi ed economici, affiancando il presidente don Renzo Tarlazzi. Durante l'alluvione poi è stato essenziale. Ha seguito tutti i lavori e si è dimostrato sempre attento e presente per ogni bisogno. Durante la festa abbiamo svelato una targa in suo nome che ci aiuterà a tenere sempre vivo il suo ricordo".

In merito all'alluvione, siete tornati alla normalità?

"Sì. Abbiamo terminato i lavori e la nostra scuola è pienamente funzionante oltre che migliorata. Ospitiamo, e continueremo a farlo finché ce ne sarà bisogno, l'asilo nido comunale Il Girasole che ha ancora i locali inagibili. Questa convivenza ha dato buoni frutti: abbiamo instaurato un ottimo clima e avviato alcune collaborazioni, e alla Festa di fine anno abbiamo festeggiato insieme in un meraviglioso girotondo formato dai bambini. In più per le famiglie di Sant'Agata è stato un servizio molto importante".



La festa di fine anno dell'Asilo Azzaroli. A destra la lettera inviata dai genitori



A proposito delle famiglie, avete ricevuto una lettera da parte dei genitori, di cosa vi ringraziavano?

"Sì, la consegna della lettera durante la festa è stato un momento molto emozionante. I genitori dei bambini che hanno frequentato l'ultimo anno con noi ci hanno rivolto parole veramente toccanti. In un passaggio si legge: 'Abbiamo vissuto insieme un'esperienza che non dimenticheremo mai: l'alluvione. Ma sapete cosa non si è mai rotto, nemmeno un secondo? Il vostro spirito. Il vostro amore per questa scuola. Grazie al prezioso aiuto di tante persone e aziende e a Voi, la scuola è tornata viva, colorata, accogliente. Meglio di prima. E anche noi genitori, nel nostro piccolo, ci siamo sentiti parte di una grande famiglia'".

In estate tornerà anche il Centro estivo?

"Certamente. Finita la scuola il 30 giugno, il 1° luglio partiremo con 4 settimane di centro estivo dedicato a tutti i bambini e le bambine dai 3 agli 11 anni. Poi faremo una pausa ad agosto e a settembre riprenderemo con un nuovo anno per il quale abbiamo già ricevuto tante nuove iscrizioni".

Ilaria Florio

LUGO

Col-Laboratori-amo: la raccolta fondi per la Casa della Carità

È partita la raccolta fondi "Col-Laboratori-amo" per rinnovare il laboratorio della Casa della Carità di Lugo, la struttura per persone anziane e con disabilità gestita da Solco Ravenna e Asscor. La Casa della Carità è attiva da oltre 50 anni, si trova nel centro della città e oggi accoglie 36 persone in casa residenza e 4 nel centro diurno. "Abbiamo lanciato questa raccolta fondi per rinnovare gli arredi della nostra sala polifunzionale con qualcosa di più adatto alle necessità dei laboratori che vi svolgiamo con i nostri ospiti - racconta la coordinatrice Valeria Cortesi -. L'obiettivo della raccolta fondi è di raggiungere 5744 euro, esattamente la cifra necessaria all'acquisto di 6 tavoli a trapezio, 12 sedie con braccioli e 2 credenze per riporre i materiali.

"In particolare - continua Cortesi - durante i nostri laboratori proponiamo attività manipolative, psico-motorie e audiovisive per permettere ai nostri ospiti di sviluppare e mantenere le proprie abilità motorie e cognitive e per stimolare la socializzazione". Per aiutare la Casa della Carità e donare basta andare su ideaginger.it e cercare il progetto "Col-Laboratori-amo" (bit.ly/collaboratoriamo). C'è tempo fino al 29 giugno.



Per donare inquadra il Qr Code



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

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

Rivenditore



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

ANNIVERSARI

15 anni di mediazione con Fratelli è Possibile

La cooperativa di Santarcangelo ha festeggiato un importante traguardo di progetti volti alla gestione costruttiva dei conflitti

La cooperativa Fratelli è Possibile di Santarcangelo di Romagna si occupa di Servizi di mediazione da 15 anni e ha festeggiato questo traguardo con un evento dal titolo "Ponti tra le persone" in cui si sono alternati momenti di festa, workshop e riflessioni.

Oltre 130 persone hanno raggiunto il team della cooperativa sociale il 10 maggio scorso: "Oltre a noi soci e dipendenti hanno partecipato nostri clienti, collaboratori, committenti e amici" racconta Elisa Zavoli, direttrice dei Servizi di Mediazione della Fratelli è Possibile.

In cosa consiste il vostro servizio di mediazione?

"Il servizio di mediazione è l'anima sociale della nostra cooperativa. All'interno di quest'area ci occupiamo di mediazione sociale, aziendale e scolastica. Tre aree di servizi rivolti a target diversi (cittadini, imprese, studenti e insegnanti) ma accomunati dalla stessa filosofia: la gestione costruttiva dei conflitti attraverso la comunicazione non violenta e il dialogo, la costruzione di ponti tra le persone. Il nostro team della mediazione è composto da 9 persone, che durante l'evento hanno condiviso ciascuna un concetto chiave della mediazione per sottolineare quanti strumenti la mediazione offre per

indicare la strada nelle relazioni: accoglienza, autenticità, incontro, ascolto, empatia, opportunità, trasformazione, evoluzione".

Durante l'evento avete messo in pratica le vostre tecniche in diversi workshop...

"Sì, e siamo contenti dell'alta partecipazione a queste esperienze. Durante i workshop abbiamo giocato e interagito per far comprendere meglio i concetti chiave della mediazione, attraverso le arti del teatro e della pittura. Tra le dimostrazioni c'è stata anche quella del metodo esperienziale Medianos ideato da Massimiliano Ferrari e di cui la nostra cooperativa è partner della community internazionale".



Santarcangelo, 10 maggio, festa dei 15 anni di Mediazione di Fratelli è Possibile

Oggi si sente parlare di mediazione in più campi, dalle imprese alle scuole al vicinato, era così anche 15 anni fa?

"L'idea di partire con queste tipologie di servizi è stata una scommessa, una sfida culturale, partita dal nostro presidente fondatore Ettore Valzania. Siamo stati pionieri in Romagna a proporre la mediazione come strumento da promuovere in diversi contesti. L'essere qui oggi è anche merito di chi ci ha dato fiducia, di chi ha percorso questi 15 anni camminando con noi. Sono i nostri committenti e clienti: le istituzioni e i servizi pubblici del territorio con cui collaboriamo, le imprese e le associazioni di cate-



Da sinistra Michela Piacenza, Elisa Zavoli e Stefania Nardo

goria che credono nella centralità delle relazioni nei gruppi di lavoro, le scuole e i contesti educativi che vedono la mediazione come un'opportunità e gli istituti di credito che ci hanno sostenuto e che hanno creduto in questo progetto quando crederci era molto difficile".

Quali sono i progetti per il futuro?

"I progetti sono tanti. Con la mediazione sociale abbiamo avviato Borgo Maestro, un progetto abitativo innovativo e di emancipazione per donne con figli, e stiamo lavorando a nuovi progetti di housing sociale; con la mediazione aziendale stiamo ampliando le proposte di workshop per le aziende e gli enti pubblici dedicati alla formazione del personale e a percorsi di partecipazione, anche attraverso l'outdoor; infine nell'ambito della mediazione scolastica ed educativa stiamo sperimentando Medianos con gli scout e nei licei. L'obiettivo è di promuovere la cultura del dialogo in ogni contesto in modo che ognuno possa costruire relazioni di pace, vicinanza e accoglienza in una realtà spesso lontana da tutto questo".

Ilaria Florio

ASSEMBLEE

Fatturato in crescita per LibrAzione

Il 2024 è stato un anno di forte sviluppo per la Cooperativa sociale LibrAzione, che ha chiuso il bilancio con un fatturato di 2.158.000 euro, in crescita del 22% rispetto al 2023.

Nata nel 2020 dalla fusione tra Libra e Ricercazione, due cooperative sociali attive nei territori di Ravenna e Faenza, LibrAzione eroga servizi alla comunità in diversi ambiti: orientamento e crescita, sistemi educativi, psicologia e terapia, intercultura, comunità e inclusione, parità di genere, cultura e territorio, innovazione sociale.

Attualmente lavorano per LibrAzione 84 persone (di cui l'82% donne), con professionalità diversificate e un'età media giovane: il 32% ha meno di 35 anni. I soci sono 36, e l'83% fa parte della cooperativa da almeno 7 anni.

Nel 2024, la Cooperativa ha confermato numerose convenzioni con amministrazioni e committenze del ravennate, cesenate e riminese. I risultati raggiunti hanno generato un utile che ha consentito di erogare un ristorno significativo alle socie e ai soci.



Faenza, 30 giugno. L'assemblea di LibrAzione



Sostieni i progetti di **Insieme a Te**,

dona il 5x1000

inserendo il **nostro Codice Fiscale** nel mod. 730 o dichiarazione dei redditi:

90036310390



**insieme
a te**

Associazione "INSIEME A TE" OdV

Complesso Ex Salesiani
Via San Giovanni Bosco, 1
48018 Faenza (Ra)

Sede legale
Via San Giovannino, 76
48018 Faenza (Ra)

www.insiemeate.org

ORTOFRUTTA

Agrintesa entra nel vivo della campagna. Produzione in linea con le aspettative e quotazioni brillanti

Il presidente Castellari: "Anche la primavera 2025 ha confermato il cambiamento climatico in atto e non sono mancate le gelate. La nostra esortazione è di installare impianti di protezione attiva per proteggere i frutteti"

La campagna agricola 2025 sta per entrare nel vivo e Agrintesa si prepara ad avviare i 15 magazzini di conferimento dislocati in Emilia-Romagna, Veneto, Lazio e Calabria. "Abbiamo avviato la campagna con la raccolta di ciliegie e albicocche - sottolinea Aristide Castellari, presidente di Agrintesa -. Le ciliegie sono complessivamente di buona qualità, nonostante i temporali recenti abbiano condizionato una parte delle prime raccolte. Per quanto riguarda le albicocche siamo partiti lentamente: la produzione, soprattutto nelle varietà precoci, è di qualità ma molto contenuta nei volumi. Ci aspettiamo una produzione più nella norma, invece, per le varietà tardive".

Ed è partita in Calabria anche la raccolta delle pesche e nettarine da parte della base sociale entrata in Agrintesa dopo la fusione per incorporazione della cooperativa Oas di Castrovillari. "La qualità del prodotto è in linea con le attese e il mercato è partito molto bene. In generale le quotazioni per tutti i prodotti sono piuttosto brillanti a causa dell'ammancio produttivo registrato in diversi Paesi europei. Tale ammanco, dovuto ad avverse condizioni climatiche, ha generato una domanda frenetica che

La prime albicocche sono di buona qualità ma contenute nei volumi. Dovrebbe essere più nella norma la raccolta delle varietà tardive

ha fatto innalzare le quotazioni generando ad oggi prezzi molto positivi, talvolta speculativi".

Per quanto riguarda la vendemmia il potenziale produttivo dei soci di Agrintesa, ad oggi, è nella norma e - salvo imprevisti climatici - ci si aspetta una vendemmia in linea con le medie storiche. "Stiamo terminando la commercializzazione del vino 2024 e le quotazioni sono state buone soprattutto per i vini bianchi, crediamo che la gestione complessiva del prodotto 2024 possa generare risultati apprezzabili per i nostri soci" spiega.

Quanto al prodotto autunnale la campagna si sta predisponendo bene per tutte le colture. Il clima



Albicocche Gemma in campo

primaverile fresco e piovoso ha inciso positivamente sulle piante di kiwi e sui meli ma ha creato qualche problema ai peri che hanno subito una cascola più abbondante del solito. "Purtroppo - aggiunge Castellari - anche la primavera 2025 ha confermato il cambiamento climatico in atto e non sono mancate le gelate in

marzo e aprile. Fortunatamente molti dei nostri soci hanno installato degli impianti di protezione attiva come ventoloni e impianti anti-brina ad acqua che hanno funzionato molto bene. La nostra esortazione a tutti i soci - conclude - è di proseguire questo percorso e proteggere i propri frutteti e la propria produzione". (m.a.)

Lavora con Noi
Stiamo assumendo

Siamo Agrintesa, cooperativa ortofrutticola e vitivinicola che impiega oltre 2000 dipendenti.

In vista della stagione 2025 **stiamo ricercando nuove risorse da inserire nel nostro Team**, le selezioni sono aperte per le nostre sedi produttive in provincia di **Ravenna e Forlì-Cesena**.

Non lasciarti sfuggire questa occasione e scopri tutte le opportunità di lavoro visitando la sezione "Lavora con noi" del nostro sito www.agrintesa.it

Invia la tua candidatura:



agrintesa
Insieme più grandi



SPAZIO A CURA DI CLAI

“Griglia vs Barbecue”, la sfida piena di gusto delle Macellerie del Contadino

Al via il confronto tra due “filosofie” contrapposte di cottura della carne. Tante promozioni e momenti di formazione all'interno dei punti vendita Clai per tutta l'estate

Romagna, patria delle grigliate. Con l'arrivo della stagione estiva saranno innumerevoli le occasioni d'incontro conviviale all'aperto, ravvivate dalle delizie che è possibile preparare grazie a questa tecnica di cottura della carne. “Tuttavia, negli ultimi anni - spiega Lorenzo Ravidà, responsabile delle Macellerie del Contadino - abbiamo visto crescere l'interesse nei confronti del barbecue; prima a livello nazionale, poi anche locale. Una tendenza sostenuta e rafforzata dagli innumerevoli canali online dedicati alla cucina. In tanti hanno iniziato a mostrare curiosità e farci delle richieste in merito”. Si poteva restare indifferenti? “Assolutamente, no - risponde prontamente Ravidà -. Anche perché noi, fortunatamente, **abbiamo la materia prima perfetta sia per la griglia che per il barbecue e operatori competenti e versatili.** Allora, ci siamo detti, perché non provare a metterle a confronto, realizzando proposte gustose per entrambe le ‘filosofie’ di cottura?”. Da questa domanda è nata “Griglia

vs Barbecue”, un'iniziativa che fino al termine di agosto, all'interno dei punti vendita delle Macellerie del Contadino, metterà a confronto due mondi contrapposti: uno che prevede fiamme alte e cotture veloci; l'altro, temperature basse e cotture lente.

“Per tutta l'estate valorizzeremo tagli di carne adatti a entrambe le tipologie di cottura - prosegue il responsabile delle Macellerie del Contadino -. Si parte con la tradizionale braciola di maiale grigliata, utilizzando sempre carne 100% italiana, affiancata dal pulled pork, la coppa cotta a bassa temperatura. Poi, largo senz'altro anche a tutti i best seller di stagione: da una parte, salsicce, hamburger e fiorentine; dall'altra, oltre al pulled pork, brisket e ribs (ovvero, punte di petto di manzo e costole di maiale)”.

I diversi tagli saranno sempre disponibili e ogni quindici giorni cambieranno quelli in offerta. “Griglia vs Barbecue” sarà anche un'occasione per fare formazione sulle diverse tipologie di cottura:



“Ovviamente, sul versante griglia i nostri clienti sono ormai esperti e hanno imparato bene come gestire la situazione anche nel loro ambiente domestico. Per quanto riguarda il barbecue, al momento c'è invece meno esperienza in Romagna e quindi probabilmente sarà su questo fronte che le conoscenze dei nostri addetti si riveleranno più utili per dare una mano a tante persone che vogliono fare un po' di pratica”. Questa lunga estate di “sfida”

tra griglia e barbecue culminerà con una **grande festa finale nel mese di settembre a Villa La Babina**. Il nome dell'evento sarà “Cena educativa” e prevederà momenti di convivialità e degustazione a sfondo barbecue. Con la fine della bella stagione non si concluderà però l'esperienza legata a questa tipologia di cottura. “L'obiettivo - conclude Ravidà - è proseguire anche in seguito, nel corso dei mesi più rigidi, in tutti i nostri punti vendita”.



macellerie del contadino

BARBECUE vs GRIGLIA

DUE FUOCHI, UN SOLO PIACERE

Consigli, tagli, ricette: ogni 15 giorni, una nuova scoperta!

COPPA INTERA SENZ'OSSO
(PULLED PORK)

7,90 €/kg



SPIEDINI
MISTI

3X2 - 33%



BRACIOLA
DI COPPA
SENZ'OSSO

9,90 €/kg



SQUACQUERONE
DI ROMAGNA DOP
FAGGIOLA



14,90 €/kg



SALAMINI ITALIANI
ALLA CACCIATORA
DOP - 175g

3,00 € cadauno



SEGUICI
SULLA
NOSTRA
PAGINA
FACEBOOK



www.macelleriedelcontadino.it

PRODOTTI IN OFFERTA DAL 3 AL 15 GIUGNO

SOLO NEI PUNTI VENDITA MACELLERIE DEL CONTADINO CLAI DI: IMOLA CENTRO STORICO, IMOLA PEDAGNA, SASSO MORELLI, CASTEL SAN PIETRO TERME, BORGO TOSSIGNANO, FAENZA E RIOLO TERME

CONSERVE ITALIA

Rinnovato l'accordo tra Valfrutta e Istituto oncologico romagnolo (Ior)

La collaborazione sosterrà attività educative e laboratori per la prevenzione oncologica tra gli studenti della Romagna

Ancora insieme: Valfrutta e l'Istituto oncologico romagnolo (Ior) rinnovano per altri tre anni la loro sinergia, un'alleanza che si è già dimostrata strategica per la promozione di corretti stili di vita tra i più giovani. Dopo una longeva storia di collaborazione e di supporto alle attività dello Ior, dal 2022 è attiva la partnership con il Prime Center di Cesena, che ha permesso di aumentare in modo significativo il numero di giovani coinvolti e le risorse a disposizione. Il Prime Center raccoglie all'interno di un unico luogo le attività che, affiancate alle terapie tradizionali, garantiscono un miglioramento significativo della qualità di vita dei pazienti con tumore e diffonde la cultura della prevenzione nella cittadinanza, soprattutto nelle nuove generazioni.

Nel corso dell'anno scolastico 2023/24, gli studenti che hanno partecipato ai percorsi del Prime Center sono passati da circa 300 a oltre 700. Questo risultato è stato possibile anche grazie al sostegno di Valfrutta, che ha contribuito al potenziamento del Team Prevenzione dello Ior, raddoppiando da due a quattro i professionisti dedicati all'educazione sanitaria.

“Siamo molto felici di rinnovare il nostro sostegno allo Ior, una realtà che, proprio come Valfrutta, è fortemente radicata in Romagna e rappresenta l'espressione di una cooperazione che unisce eccellenza, etica e impegno per la comunità - dichiara Maurizio Gardini, presidente Conserve Italia, il consorzio cooperativo titolare del marchio Valfrutta -. Siamo consapevoli della responsabilità che abbiamo nell'accompagnare le nuove generazioni verso scelte alimentari più consapevoli e stili di vita più sani. Ior e Valfrutta condividono valori profondi come la solidarietà, il rispetto per l'ambiente e l'attenzione alla salute, ed è su questi principi che fondiamo la nostra collaborazione”. Presso il Prime Center i giovani partecipano a laboratori esperienziali su temi chiave per la salute, come la prevenzione contro fumo e tabagismo, il consumo consapevole di alcol, l'attività fisica e la corretta alimentazione. Il format prevede attività



Due scatti delle attività di prevenzione svolte nelle scuole grazie alla collaborazione tra Valfrutta e Ior



interattive pensate per stimolare la partecipazione attiva e la consapevolezza di ragazzi e ragazze.

“Con il rinnovo del contributo triennale per il periodo 2025-2027 rafforziamo il nostro impegno a fianco dello Ior per offrire ai giovani strumenti concreti di prevenzione - afferma Pier Paolo Rosetti, direttore generale di Conserve Italia -. Vogliamo aiutare i ragazzi a diventare protagonisti della propria salute attraverso l'utilizzo di linguaggi semplici e di attività coinvolgenti. Questa iniziativa rappresenta appieno la nostra visione: fare impresa cooperativa significa anche contribuire al benessere delle comunità in cui operiamo”.

Valfrutta sarà partner visibile e attivo del progetto: il marchio sarà presente su tutto il materiale didattico distribuito durante gli incontri. Agli studenti, inoltre, verranno forniti sample kit contenenti prodotti Valfrutta e materiali informativi, utili a rafforzare i messaggi educativi anche nella quotidianità casalinga.

“La partnership con Valfrutta si sposa appieno con la nuova direzione che abbiamo dato ai nostri progetti di prevenzione, fondata sul concetto di 'one

health' e che tradurrei in italiano come 'un'unica grande salute' - sottolinea il direttore generale Ior, Fabrizio Misericocchi -. La logica è che le scelte personali volte a un maggior benessere hanno un impatto positivo anche sul pianeta, e vivere in un pianeta maggiormente in salute significa essere più in salute anche come esseri umani. Prediligere prodotti biologici, di qualità, sostenibili comporta un vantaggio di prevenzione per vari tipi di malattie, tra cui i tumori, e aiuta a inquinare meno; inquinando meno la Terra restituisce prodotti più ricchi e salutari da portare sulle nostre tavole. L'essere umano è parte di una rete: occorre esserne consapevoli per poter sentirsi responsabilizzati. Non posso fare altro che ringraziare nuovamente Conserve Italia per questa ennesima dimostrazione di vicinanza alla nostra causa: questa iniziativa sarà importante in termini di conoscenza e sensibilizzazione di tematiche come l'alimentazione sana e la sostenibilità ambientale tra le nuove generazioni, perché un futuro sempre più libero dal cancro passa anche e soprattutto dalle responsabilità e da scelte di salute consapevoli”.

LAVORAZIONE DELICATA, GUSTO AUTENTICO.

Il vapore mantiene tutto il sapore naturale del pomodoro fresco.



I NOSTRI MIGLIORI POMODORI ITALIANI



LAVORATI ENTRO POCHE ORE DAL RACCOLTO



SCOTTATI E PELATI AL VAPORE



PER UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ



WWW.VALFRUTTA.IT

EVENTI

Nuova edizione per la Giornata del Grano del Consorzio Agrario di Ravenna

Coinvolte aziende e scuole del territorio, tra prove di campo, confronti varietali e recupero delle tradizioni contadine

Ogni anno, il terzo venerdì di maggio la campagna ravennate si anima con la Giornata del Grano, un appuntamento organizzato dal Consorzio Agrario di Ravenna che mescola festa, agricoltura e comunità. Il protagonista assoluto è il frumento, di cui vengono illustrati i dati varietali raccolti durante tutto l'inverno e presentate le nuove varietà, oltre ai risultati delle prove per il controllo degli infestanti e delle malattie fungine, e i test sulla nutrizione.

Giunta alla 32^a edizione, l'iniziativa si è tenuta anche quest'anno presso l'azienda Montone, podere Sant'Anna, a Prada di Ravenna. "Generalmente restiamo almeno 3 anni nello stesso posto, per consolidare i dati

che raccogliamo e ottenere risultati più rappresentativi - spiega Claudio Valmori, tecnico del Consorzio -. Per noi il frumento è una coltura strategica, tanto da apparire anche nel nostro simbolo. In Italia il grano duro è il più diffuso, ma anche il tenero ha il suo spazio. Per la nostra regione, poi, è una coltura fondamentale".

Ma la Giornata del Grano è molto più che un campo sperimentale. È un evento partecipato da agricoltori, aziende sementiere, associazioni di categoria, istituzioni regionali e locali, oltre alle tante persone del Consorzio che partecipano all'organizzazione. "I giorni precedenti sono intensi, ma passano in un attimo. Tutti danno il meglio per rendere la



giornata accogliente e divertente. Si respira un clima di festa" aggiunge. Un ruolo centrale è riservato ai giovani studenti degli istituti agrari del territorio: negli anni sono stati coinvolti il Garibaldi di Cesena, il Persolino di Faenza e il Perdisa di Ravenna, con cui il Consorzio collabora dal 2012. "Volendo stimolare l'attenzione e la curiosità dei ragazzi, ci siamo inventati l'osservatorio della biodiversità del frumento: abbiamo recuperato 30 varietà antiche, compresi i farri, e ciascun campo è seguito da uno studente-custode" racconta.

Durante la Giornata del Grano, gli studenti hanno affrontato sei percorsi tematici - dai grani antichi alle erbe spontanee, dall'uso delle diverse farine per panificare all'osservazione delle malattie colturali, fino al recupero della tradizione attraverso strumenti agricoli del passato e antiche ricette. "Tante collaborazioni sono arrivate a titolo gratuito, da parte di amici e collaboratori del Consorzio - chiosa Valmori -. C'era anche una sorta di piccolo expo, allestito

da aziende nostre partner, che ha distribuito gadget ai ragazzi. E a fine giro li aspettava un rinfresco a base di cappelletti. Insomma, c'era un bell'entusiasmo".

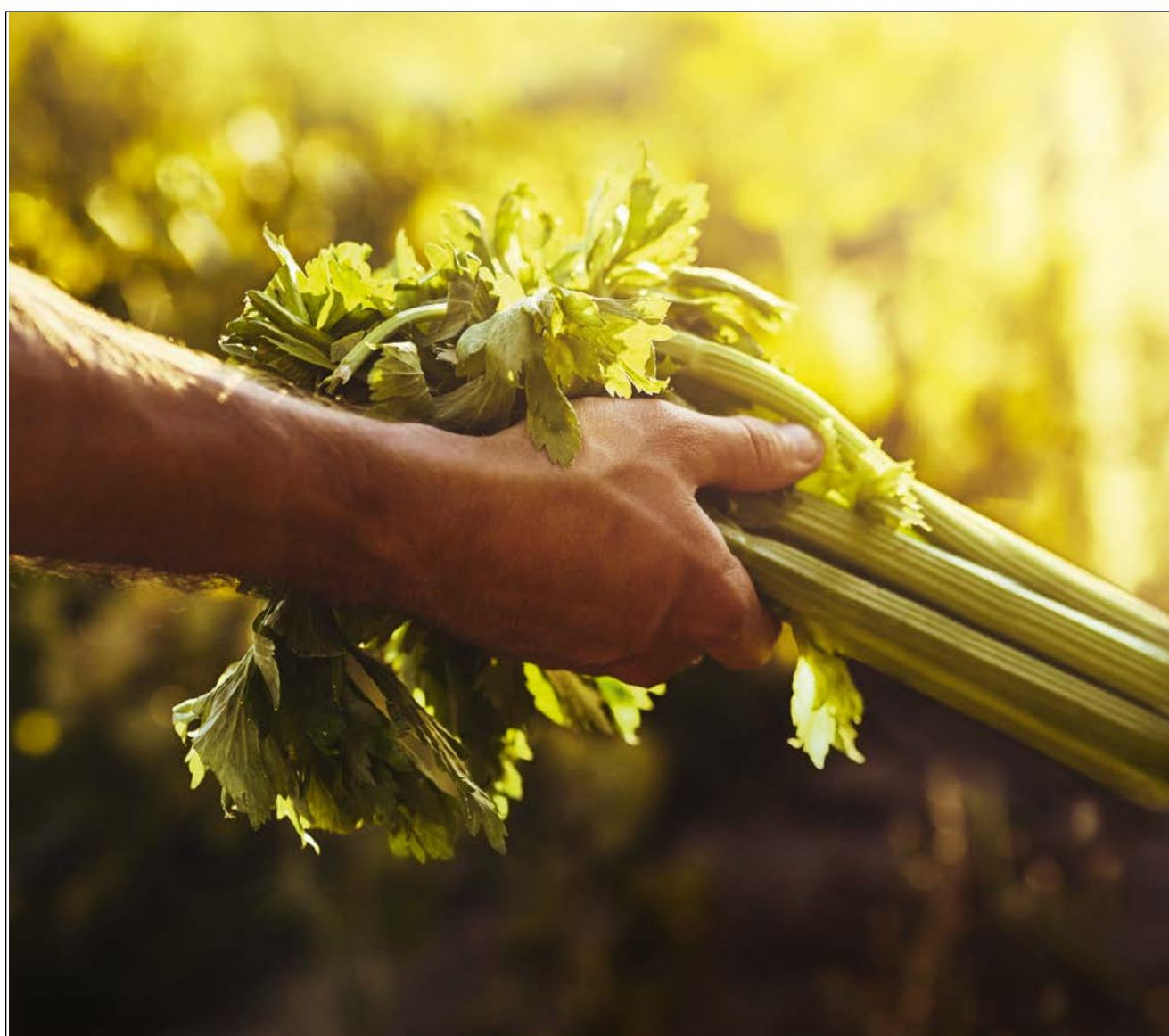
A fine giornata i riscontri sono stati positivi: "È bello vedere come la nostra squadra, con tanto affiatamento, riesca a creare qualcosa di così apprezzato. Esprime bene la volontà del Consorzio di stare vicino al territorio, coinvolgere le nuove generazioni, trasmettere sapere e passione anche fuori dagli uffici" conclude.

Marco Guardanti



Due momenti della Giornata del Grano, svoltasi anche quest'anno a Prada di Ravenna

Valmori: "Per noi il frumento è una coltura strategica, tanto da apparire anche nel nostro simbolo"



LA NATURA HA BISOGNO DI UNA MANO.

Noi la sosteniamo con Orogel Green: una promessa che manteniamo ogni giorno.

È la promessa di essere naturalmente sostenibili in tutti i nostri aspetti: nella coltivazione, nella preparazione e nel nostro modo di essere. Solo così possiamo aiutare la natura a dare il meglio di sé stessa. Scopri di più su orogelgreen.it



Meraviglia della natura.

VINO

Caviro investe in un anno 12 milioni di euro in ambiti Esg inerenti alla sostenibilità

I dati sono presentati all'interno del sesto Bilancio di Sostenibilità del gruppo cooperativo che rappresenta 14mila viticoltori italiani per una produzione di 460mila tonnellate di uva

Caviro ha pubblicato il Bilancio di Sostenibilità 2024, il sesto della sua storia, ribadendo la validità del proprio modello cooperativo fondato sulla creazione di valore condiviso, responsabilità verso il territorio e transizione ecologica. "Per Caviro la sostenibilità è una responsabilità che si traduce nella tutela del territorio, nella valorizzazione del lavoro e nel rispetto dell'ambiente - evidenzia il presidente Carlo Dalmonte, -. In quanto rappresentanti di una filiera che coinvolge oltre 14mila viticoltori italiani, per una produzione di 460mila tonnellate di uva, sentiamo anche il dovere di promuovere una corretta informazione sul vino, parte integrante della nostra cultura e del nostro patrimonio".

Partendo dall'Agenda Onu 2030, Caviro ha predisposto azioni concrete su 10 dei 17 obiettivi previsti, contribuendo al raggiungimento delle priorità globali su clima, risorse, lavoro, economia circolare e comunità sostenibili. In termini di investimenti, che nell'an-

no fiscale 2023/2024 sono stati complessivamente 28 milioni di euro (+ 6% rispetto al 2022/2023), il 45% è stato dedicato ad ambiti Esg, inerenti alla sostenibilità: si tratta di oltre 12 milioni di euro.

Il cuore dell'approccio ambientale di Caviro risiede nel suo modello concreto di economia circolare, che valorizza ogni sottoprodotto del ciclo produttivo per ridurre gli sprechi e generare nuove risorse dagli scarti. Così Caviro processa oltre 110mila tonnellate di sottoprodotti della vinificazione (fecce, vinacce e materie tartariche) per ottenere prodotti nobili come alcol di seconda generazione, acido tartarico e altri estratti. Ritira inoltre scarti agroalimentari e vegetali - in tutto più di 500mila tonnellate - che rigenera attraverso i processi di digestione anaerobica per la produzione di biogas, compostaggio e valorizzazione energetica. Attraverso la rigenerazione degli scarti, viene prodotta energia rinnovabile con un risparmio emissivo di quasi 80mila tonnellate di CO₂ equiva-



La sede di Forlì del gruppo Caviro

L'impegno per la riduzione dell'impronta idrica ha portato al recupero di 543 milioni i litri di acqua nel 2024

lente. Altra energia rinnovabile viene prodotta dal più grande impianto agrivoltaico avanzato su vigneto in Italia, inaugurato da Caviro lo scorso anno a Forlì.

Forte anche l'impegno per la riduzione dell'impronta idrica: 543 milioni i litri di acqua recuperati nel 2024, che hanno evitato il prelievo da falda e che coprono il 40% del fabbisogno idrico del

gruppo.

Confermata anche la solidità economica: nel fiscale 2023/2024 Caviro ha registrato un fatturato consolidato di 385 milioni di euro, con Ebitda +3% e valore economico generato pari a 420 milioni di euro, di cui oltre il 90% è stato redistribuito ai vari stakeholder: soci, lavoratori, fornitori, enti pubblici e comunità locali.

Sul fronte della respon-

sabilità sociale, infine, oltre all'impegno nel sostenere progetti culturali e sportivi, Caviro dal 2024 è ambasciatore ufficiale di Wine in Moderation, il programma internazionale per la promozione del consumo responsabile di vino: "Vogliamo diffondere una cultura del consumo responsabile, in linea con i principi di equilibrio, consapevolezza e rispetto - conclude Dalmonte -. Il nostro Bilancio di Sostenibilità racconta questo impegno, testimoniando una visione d'impresa orientata al lungo termine e al benessere collettivo". (I.r.)

PROMO ROMAGNA SCONTO DEL 15% FINO AL 30 GIUGNO

- ROMAGNA DOC ALBANA OPPOSIZIONE
- ROMAGNA DOC SANGIOVESE PREDAPPIO
- EMILIA ROMAGNA DOC PIGNOLETTO FRIZZANTE CASTELLI MODENESI

FAENZA via Convertite 12 - 0546 629335

FORLÌ via Due Ponti 35 - 0543 775610

SAVIGNANO SUL PANARO via Claudia 559 - 059 796746



CAVIROTECA
VINI D'ITALIA SELEZIONATI



SERVIZI ALL'AGRICOLTURA

Agrisol vicina ai soci per rendere resilienti le produzioni

Il punto di Stefano Feralli, direttore della cooperativa

I primi mesi del 2025 si sono nuovamente svolti all'insegna della diversità meteorologica: i cambiamenti climatici sono in atto e ci stanno abituando a una vera e propria destagionalizzazione.

Il clima dei primi mesi del 2025

Il clima delle nostre zone, un tempo definito mediterraneo temperato, oggi è sempre più continentale, ossia più simile al centro-nord Europa. Nelle aree di pianura l'unica differenza è che sono sempre più rare le nevicate invernali, tipiche soprattutto di gennaio. Un elemento distintivo del confronto di pari periodo con lo scorso anno, nella nostra zona romagnola, è stata un'intensità di piogge consistenti nei primi quattro mesi del 2025, in particolare in marzo, con 120-130 mm di pioggia durante tutto il mese. È stato inoltre confermato il rischio "gelate primaverili" che in questo inizio stagione ha dato segnali pericolosi (ma non pesanti per intensità e zone interessate) in marzo e nella prima quindicina di aprile. Infine non sono mancate alcune grandinate, anche pe-

santi, in zone diverse a fine marzo e inizio aprile. In questo contesto è molto difficile programmare e sviluppare la propria imprenditorialità in campo agricolo, e proteggere le colture aumenta i costi di coltivazione per gli agricoltori.

L'andamento 2024 di Agrisol

L'annata 2024 di Agrisol ha confermato l'aderenza alla propria mission dando ampia disponibilità di mezzi tecnici per la coltivazione, compresa l'impiantistica, e cercando di calmierare il mercato grazie all'approccio cooperativo dell'acquisto collettivo. Un approccio cooperativo che contraddistingue Agrisol anche nel campo dell'assistenza tecnica alle coltivazioni, servizio che realizza mantenendo un solidale rapporto con le cooperative di conferimento del territorio. Il bilancio d'esercizio 2024 di Agrisol, che sarà presentato ai soci in assemblea a giugno, è positivo e conferma la buona gestione degli ultimi anni. Questo garantirà ai soci le giuste sconti che da far valere sugli acquisti 2024 e, nel con-



Impianto antigrandine su piante di kiwi di un socio Agrisol

tempo, consentirà alla cooperativa di fare gli accantonamenti necessari per affrontare eventuali rischi.

La campagna cerealicola

La campagna agricola dei cereali conferiti nel 2024 è terminata con le ultime vendite di maggio confermando che, dal punto di vista economico, è stata l'ennesima annata molto difficile per quanto riguarda i prezzi di mercato e conseguentemente per la remunerazione agli agricoltori. Il problema è sempre quello delle non regolate importazioni da altri paesi che causano una pesante concorrenza e compromettono il prezzo di vendita del nostro prodotto.

Stefano Feralli
direttore generale Agrisol

CEREALI

Cesac: ottimi i risultati della campagna 2024

I soci della cooperativa di Conselice hanno conferito 840mila quintali di prodotto, in particolare grani duri di pregio. Ne parla il presidente Michele Filippini

"Ottima annata il 2024". Esordisce così Michele Filippini, presidente di Cesac, la cooperativa agricola e agroalimentare di Conselice con 8 stabilimenti e terreni concentrati nelle zone nord di Bologna e sede nel ravennate. Dopo due anni da dimenticare per le piogge incessanti e gli eventi alluvionali, nel 2024 il settore cereali è tornato alla normalità, senza particolari situazioni di stress in campagna, e questo ha assicurato uno dei migliori raccolti degli ultimi anni. Sono stati conferiti 840mila quintali nelle due campagne, in gran parte grani duri di pregio. Questo uno dei dati presentati a fine mag-



Michele Filippini

gio all'assemblea dei soci, insieme al bilancio che ha rilevato 95mila euro di utile e un fatturato superiore ai 46 milioni di euro. "L'utile dell'esercizio è stato penalizzato dai costi per gli oneri finanziari, raddoppiati in pochi anni e attestati a più di

Approvato il bilancio d'esercizio con un utile di 95mila euro e un fatturato di 46 milioni di euro

1 milione e 200mila euro" sottolinea Filippini, speranzoso del fatto che si stia assistendo a una riduzione dei tassi, consentendo alla cooperativa un percorso meno oneroso. La cooperativa Cesac, che conta 800 soci e 60 dipendenti, è impegnata anche nel settore dei fitofarma-

ci, dei servizi alle imprese socie e nella ferramenta con il negozio di Conselice, comparti che hanno avuto buone performance nel 2024. Guardando all'anno in corso le premesse sembrano buone. Ottime le semine nell'autunno scorso, mentre per le troppe piogge dei primi mesi del 2025 si prevedono rese inferiori per i grani, nonostante l'aumento delle superfici seminate. "Tuttavia - precisa il presidente di Cesac - la cooperativa a maggio è riuscita a fare un fatturato in linea con gli ultimi anni. Il problema è stata la tempistica che ha visto semina e altre attività come trattamenti e concima-

zioni concentrate in poco tempo, stressando poi anche il magazzino. E piogge insistenti hanno costretto gli agricoltori ad aumentare le superfici a sorgo e a mais, che hanno semina e raccolta più tardive". Cesac si conferma cooperativa solida, che investe e porta avanti interventi per migliorare i suoi stabilimenti. Attualmente in quello di Castelguelfo sono stati fatti lavori per il rinnovo dei tetti, mentre in previsione - si attende la risposta di un bando sull'agrisolare - verranno installati pannelli fotovoltaici per assicurare la riduzione delle spese energetiche.

Giulia Fellini

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

as you eat, so you are.

Il cibo unisce persone e tradizioni: tutti mangiano e ognuno a modo suo. La ristorazione collettiva di Gemos si prende cura del tuo gusto, garantisce benessere e rispetta ogni prodotto.



Gemos
as you eat

www.gemos.it

INNOVAZIONE

Come attrarre e valorizzare le risorse umane in azienda?

Gli strumenti messi in campo da Linker Romagna in collaborazione con Zucchetti per gestire costi, organizzazione e tempi di vita e lavoro

Ha preso il via a fine maggio e proseguirà fino al 9 luglio "Gestione strategica delle risorse umane", il percorso promosso da Linker Romagna e Irecoop Emilia-Romagna in collaborazione con Zucchetti per formare dirigenti e responsabili delle risorse umane.

Il corso si propone di fornire gli strumenti per una gestione efficace del personale con l'obiettivo di attrarre talenti, trattenerli in azienda, valorizzarne le competenze e creare un ambiente inclusivo e ospitale.

"Oggi - sottolinea Roberto Righetti, direttore di Linker Romagna - la risorsa più preziosa di ogni impresa sono le persone. Attrarre e trattenerne il personale è un obiettivo primario, e una corretta gestione delle risorse umane, in linea con le mutate esigenze della persona



Roberto Righetti, direttore di Linker Romagna

e dell'impresa, può fare la differenza".

Il lavoro che propone Linker Romagna alle imprese si articola su due fronti: da un lato la gestione efficace delle funzioni (pianificazione turni, presenze, gestione dei costi, ecc) dall'altro la valorizzazione della persona (recruiting, gestione piano carriere, formazione obbligatoria e facoltativa, welfare ecc).

tativa, welfare ecc).

Linker Romagna, in collaborazione con Seled, è concessionario Zucchetti ed è in grado di progettare e fornire soluzioni software, anche in cloud, per la gestione completa delle risorse umane.

"Grazie a un unico strumento - aggiunge Righetti - le imprese possono avere sotto controllo sia l'organizzazione che i costi. Inoltre possono gestire al meglio e programmare le attività mantenendo alta l'attenzione sulla migliore conciliazione dei tempi di vita e di lavoro grazie anche all'ausilio dell'Intelligenza Artificiale".

Il corso promosso da Linker Romagna in collaborazione con Zucchetti è gratuito perché finanziato dalla Regione Emilia Romagna tramite Irecoop Emilia-Romagna. (I.r.)

I prossimi incontri del corso "Gestione strategica delle risorse umane"

Mercoledì 11 giugno ore 9.30-13.30: Performance e potential management. Processi e metodi di valutazione delle competenze e del potenziale. Piani di formazione, sviluppo e carriera.

Mercoledì 18 giugno ore 10-13: Strumenti di remunerazione. Pesatura delle posizioni, retribuzioni variabili in base agli obiettivi e ai ruoli.

Lunedì 14 luglio ore 8.30-13.30: La gestione amministrativa del personale. Workforce e costing.

Mercoledì 16 luglio ore 9-13 La compliance per l'area risorse umane e relativi strumenti di gestione.

Il corso è gratuito (finanziato dalla Regione Emilia-Romagna) e si rivolge prioritariamente ai referenti HR di aziende cooperative con sede in Romagna. La formazione si svolge in presenza a Faenza in via Galilei 2. Per partecipare è necessaria l'iscrizione. Per info: nannie@irecoop.it.

È prevista un'ulteriore edizione che prenderà il via a partire dal 4 settembre 2025.

SERVIZI E LOGISTICA

Ciclat, crescono fatturato, utili e forza competitiva

Il consorzio nazionale consolida la posizione grazie all'espansione nelle gare Consip e rafforza la presenza sul territorio con nuovi investimenti a Ravenna

L'andamento di Ciclat, consorzio nazionale con sedi a Ravenna e Bologna, è in netta crescita. Il valore della produzione nel 2024 ha infatti superato i 178 milioni di euro, segnando un 11,5% di incremento rispetto al 2023. Questi risultati hanno consentito alla società di chiudere con un utile di 124mila euro e di consolidare gli indici finanziari e patrimoniali portando l'Ebitda a oltre 1,3 milioni di euro (nel 2023 era di 660mila euro) e il patrimonio netto a 16,6 milioni di euro.

Ciclat si occupa di acquisire commesse pubbliche e private per ser-

vizi di facility management, servizi ambientali e logistica che poi affida alle imprese consorziate. È presente in 14 regioni in Italia e associa 87 imprese, tra cooperative e altre società.

"È un periodo favorevole e il 2024 è stato un anno positivo sia come volumi che come marginalità - sottolinea Cesare Bagnari, direttore generale di Ciclat -. Uno degli elementi che ci ha dato e ci sta dando maggiori soddisfazioni è la nostra competitività nelle gare Consip. Negli ultimi mesi ci siamo aggiudicati diversi lotti in tutta Italia nella categoria 'piccoli immobili' e

Il fatturato è salito a quota 178 milioni di euro registrando un +11,5% sul 2023

nei prossimi 48 mesi procederemo con i convenzionamenti con i singoli enti e poi ad affidare i servizi alle nostre associate".

Nel territorio ravennate, area importante per Ciclat perché proprio a Ravenna è avvenuto il primo grande sviluppo del consorzio, gli affidamenti riguarderanno la cooperativa Colas Pulizie Locali

e la cooperativa Colas Vigilanza. Quest'ultima, in particolare, potrebbe rientrare in un appalto dedicato alle attività di portierato e accoglienza nella città metropolitana di Bologna.

Riguarderà invece tutte le cooperative associate con sede a Ravenna (Ciclat Trasporti Ambiente, Cofa, Colas Pulizie Locali, Consam, Cora e Rafar Multiservice) la riorganizzazione degli uffici al momento concentrati nel "palazzo verde" di via Romagnoli.

"In via Di Vittorio a Ravenna, sempre in zona Bassette, abbiamo acquistato un nuovo edificio di 1100 mq a uso ufficio - aggiunge Bagnari, che è anche amministratore delegato di Ciclat Trasporti Ambiente -. Gli spazi erano utilizzati precedentemente da una società multinazionale e quindi sono già attrezzati e funzionanti. Si tratta di un'operazione importante che migliorerà il benessere lavorativo e l'operatività del personale".

Mabel Altini

F.lli ERCOLANI

Falegnameria

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

GRANDI DETRAZIONI FISCALI

SEDE, LABORATORIO E SHOWROOM

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

Falegnameria F.lli Ercolani
 F.lli Ercolani Falegnameria

SHOWROOM

Corso Matteotti 43/A FAENZA (RA)

Gli showroom sono aperti solo su appuntamento

www.ercolanifalegnameria.it

RAVENNA

Coneco Trasporti approva il bilancio 2024: i ricavi salgono a oltre 23,7 milioni

La cooperativa amplia la base sociale e conferma il trend positivo degli ultimi anni

La cooperativa ravennate ha approvato il bilancio 2024 confermando il trend positivo degli ultimi anni, con ricavi da attività di trasporto che hanno raggiunto 23,784 milioni di euro, registrando un incremento del 2,65% rispetto all'esercizio precedente. I risultati sono stati presentati dal presidente Antonio Guarino e dal direttore Davide Segurini durante l'assemblea dei soci del 24 maggio 2025, che ha anche proceduto al rinnovo delle cariche sociali.

Il valore della produzione ha superato i 33,678 milioni di euro, segnando una crescita di oltre un milione di euro, testimonianza di solidità ed espansione dell'attività cooperativa. Il margine operativo lordo (Mol) si è attestato a 930 mila euro, mentre il risultato netto è stato di 168 mila euro, un dato particolarmente significativo considerando che la cooperativa ha implementato importanti riduzioni dei costi per i soci e ha riconosciuto premialità produttive ai dipendenti. La solidità dell'azienda, infine, è confermata dal patrimonio netto salito a 4,164 milioni di euro.

L'assemblea in quell'occasione ha inoltre sancito un significativo am-



pliamento della base sociale, passata da 46 soci a fine 2023 agli attuali 55. Parallelamente, la flotta operativa è stata incrementata raggiungendo circa 130 mezzi, consentendo di rispondere efficacemente alla crescente domanda di servizi.

Per quanto riguarda il rinnovo delle cariche sociali, l'assemblea ha confermato la fiducia nei confronti del management attuale, riconfermando Antonio Guarino come presidente e Simone Cigana nel ruolo di vicepresidente, insieme al consigliere Gaetano Marasco. Il consiglio di amministra-

zione si è arricchito di due nuovi consiglieri, Salvatore Balsamo e Antonio Ruggiero.

Il nome Coneco, acronimo di Consorzio Ecologia, riflette la mission ambientale della cooperativa ravennate, che prosegue nel consolidamento della propria posizione nei servizi ecologici specializzati. L'azienda ha intensificato la diversificazione nell'ambito del trasporto degli scarti delle lavorazioni industriali destinati al recupero, al riciclo e al corretto smaltimento, settore che risponde alle crescenti esigenze

Rinnovato il consiglio di amministrazione.

Questi i componenti:

Antonio Guarino

(presidente),

Simone Cigana

(vicepresidente),

Gaetano Marasco,

Salvatore Balsamo e

Antonio Ruggiero

di sostenibilità delle imprese e dell'economia in generale.

Particolare sviluppo ha registrato l'operatività nel settore delle bonifiche ambientali, un comparto tecnico specializzato che richiede competenze e autorizzazioni specifiche oltre a un parco mezzi adeguato. La cooperativa ha inoltre potenziato le attività nel trasporto di biomasse per la produzione di energia, confermando la propria vocazione ecologica al servizio della transizione energetica e dell'economia circolare.

Chiara Albani

SICUREZZA SUL LAVORO

Nuovo Accordo Stato-Regioni sulla formazione obbligatoria

Tante le modifiche normative attese da tempo: ne parla Stefania Ciani, presidente della cooperativa Servizi Ecologici

Un nuovo capitolo nella normativa italiana in materia di salute e sicurezza sul lavoro è stato aperto con la firma del Nuovo Accordo Stato-Regioni del 17 aprile 2025 e la sua successiva pubblicazione: un punto di svolta, perché si propone di armonizzare in modo organico i percorsi formativi per le diverse figure chiave all'interno delle organizzazioni.

L'obiettivo primario è quello di semplificare e rendere più efficaci i processi formativi previsti dall'articolo 37 del D.Lgs. 81/08, garantendo una maggiore uniformità nell'applicazione sul territorio nazionale e rafforzando le competenze dei vari attori della sicurezza aziendale.

“È stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale pochi giorni fa, il 24 maggio 2025, e già da tempo sia-



Un dettaglio di una formazione antincendio

mo all'opera per adeguare i nostri piani formativi alle nuove disposizioni” - spiega Stefania Ciani, presidente di Servizi Ecologici, la cooperativa faentina che da anni si occupa di problematiche ambientali connesse con le attività produttive, salute e sicurezza sul lavoro, sicurezza alimentare, certificazioni di qualità,

nonché di formazione per tutti gli ambiti.”

Ma quali sono i punti cardine introdotti in materia di formazione?

Il nuovo Accordo Stato-Regioni interviene sulla durata, i contenuti minimi e le modalità di erogazione della formazione per lavoratori, preposti, dirigenti e datori di lavoro, anche con fun-

Obiettivo della nuova norma è semplificare e rendere più efficaci i processi formativi

zioni di Rspg. Se per i primi viene confermata la struttura della formazione generale e specifica, particolare attenzione è dedicata ai preposti, figure centrali nella vigilanza e sorveglianza delle attività lavorative.

Per i dirigenti sono previsti percorsi formativi specifici, mentre per i datori di lavoro una delle novità più rilevanti è l'introduzione di una formazione obbligatoria anche per coloro che non ricoprono direttamente il ruolo di Rspg.

L'Accordo introduce anche diverse novità volte a

migliorare la qualità e l'efficacia della formazione: una semplificazione tesa a superare la frammentazione normativa precedente; una maggiore eterogeneità nelle modalità di erogazione e un controllo più severo sui requisiti dei formatori. Infine, l'accordo incoraggia l'adozione di sistemi di verifica dell'efficacia della formazione durante lo svolgimento della prestazione lavorativa e la rimodulazione delle modalità di controllo dell'apprendimento al termine dei percorsi formativi, con test obbligatori con criteri minimi definiti.

Vengono previsti poi i nuovi corsi di formazione sulle attrezzature come carrelli destinati al sollevamento carichi sospesi e persone, macchine movimento terra “mini escavatori”, caricatori per la movimentazione di materiali, macchine agricole raccogli frutta, carroponete e la formazione per tutti quelli che lavorano in ambienti confinati.

“Ci aspettiamo di poter partire con l'informazione alle nostre aziende al più presto - conclude Stefania Ciani - e con Irecoop ci stiamo già muovendo per calendarizzare i primi webinar di presentazione.” (c.a.)

FAENZA

Cape aumenta fatturato e soci

Bene l'andamento della cooperativa di autotrasporti nel 2024, con un aumento del 15% del valore della produzione. Ora l'obiettivo è crescere e diventare ancora più sostenibili

La cooperativa Cape di Faenza, specializzata nel trasporto di liquidi alimentari, ha presentato alla propria assemblea un bilancio positivo con una crescita dell'11% del proprio fatturato.

“Siamo soddisfatti dell'andamento che siamo riusciti a registrare nello scorso anno - sottolinea il presidente di Cape, Ilir Hodaj -. L'aumento del fatturato è dovuto all'entrata di nuovi clienti che hanno richiesto i nostri servizi e anche all'aumento della nostra base sociale, che è cresciuta di 7 soci”.

Oggi Cape ha all'attivo 40 soci (tra proprietari dei mezzi e autisti), 50 mezzi e un valore della produzione di 8 milioni di euro. I dipendenti della cooperativa sono 7 e si occupano di organizzare la logistica dei soci, dell'amministrazione e dei rapporti con i clienti. Inoltre ci sono 2 persone addette al lavaggio dei mezzi e delle autocisterne, servizio che la cooperativa rivolge anche ad



Faenza, 31 maggio 2025. L'assemblea dei soci di Cape

aziende esterne.

“La nostra assemblea è stato un bel momento per analizzare i buoni risultati ottenuti lo scorso anno, ma anche un'occasione per parlare del nostro futuro - ha evidenziato Hodaj -. L'obiettivo è quello di crescere con il nume-

ro di soci e di mezzi e di poter offrire così più servizi per i nostri clienti”.

Tra i progetti in itinere e che sono destinati a crescere c'è l'incremento dei mezzi a gasolio Hvo, un carburante alternativo al diesel che viene prodotto da

La cooperativa sta investendo nel biocarburante Hvo che ad oggi alimenta il 50% dei mezzi. L'obiettivo è di aumentare il numero di mezzi green nel breve periodo

oli di scarto (vegetali e animali) e che ha un ridotto impatto ambientale. “Oggi siamo arrivati ad avere il 50% dei nostri mezzi ad Hvo, l'obiettivo è di aumentare e di essere più green nel breve periodo - prosegue -. Abbiamo dovuto abbandonare la strada del metano perché non più sostenibile economicamente visti i forti rincari e ci siamo orientati verso questo biocarburante che riduce le emissioni fino al 90% rispetto al diesel convenzionale”.

Ilaria Florio

INSERTO DIGITAL A CURA DI PROGETTO AROMA

Il tuo sito web sarà fuorilegge dal 28 giugno 2025?

Il **28 giugno 2025** entra in vigore l'**European Accessibility Act**: se il tuo sito web non è accessibile, rischi sanzioni e multe salate.

La legge europea punta a migliorare la vita di oltre 100 milioni di persone con disabilità nell'UE (**13 milioni in Italia**, il 22% della popolazione), creando un web più inclusivo.

Sei coinvolto? La legge si applica a chi vende prodotti o servizi nell'UE e ha almeno uno di questi requisiti: **10 o più dipendenti**, oppure un fatturato annuale o bilancio superiore ai **2 milioni di euro**

In concreto, il tuo sito dovrà rispettare una serie di standard: testi alternativi per le immagini, contrasti leggibili, navigazione

completa da tastiera, contenuti comprensibili e compatibilità con tecnologie assistive.

Perché conviene adeguarsi anche se non sei obbligato:

- **Sblocchi un mercato da 40 miliardi** di euro solo in Italia
- **Puoi avere un +73,4% di traffico organico** (dato reale testato su 847 siti web)
- **Clienti più fedeli** grazie a una reputazione inclusiva e responsabile
- **Più conversioni** con un'esperienza utente ottimizzata per tutti
- **Vantaggio competitivo** su concorrenti che ignorano l'accessibilità

Manca poco alla scadenza! Non aspettare l'ultimo momento: richiedi il test per scoprire se il tuo sito è accessibile. **Inquadra il Qr Code qui accanto per saperne di più!**



Per effettuare il test di accessibilità di Progetto Aroma clicca il QrCode a lato ->



BOTTEGA DEI SERVIZI

- SERVIZI DOMICILIARI DI OPERATRICI SOCIO SANITARIE
- SERVIZI DOMICILIARI DI ASSISTENTE FAMILIARE
- SERVIZI DI PASTI A DOMICILIO
- SERVIZI DOMICILIARI DI PEDICURE



Via R. Serra 77 - RAVENNA Tel. 0544 271321 - 337 1033697 bottegadeiservizi@solcoravenna.it



ASSICURAZIONI

Ciba Brokers, approvato il bilancio 2024. Crescita in doppia cifra e sedi di Firenze e Padova pienamente operative

Premi a +12,6%, provvigioni +12,8%, valore della produzione +8%. Il presidente Daniele Ravaglia: "Tre le direttrici di sviluppo: presidio territoriale, consolidamento interno e crescita delle professionalità. Importante il sostegno di Confcooperative e di Fondosviluppo per promuovere la buona assicurazione"

Ciba Brokers archivia un 2024 nel segno del consolidamento e dell'espansione, con premi amministrati che raggiungono i 36 milioni di euro (+12,6%), provvigioni salite a 4,8 milioni (+12,8%) e un valore della produzione che tocca quota 5,27 milioni (+8%). Numeri che certificano un anno di trasformazione e crescita per la società di brokeraggio assicurativo del sistema Confcooperative, in linea con la rotta tracciata con il rinnovamento della governance. Il bilancio 2024 non racconta però solo di performance economiche: dietro i risultati si legge un'azienda che ha scelto di riorganizzarsi in profondità, potenziare la propria struttura e aprirsi a nuove sfide, tanto sul piano territoriale quanto su quello organizzativo.

Ciba Brokers è la società di brokeraggio assicurativo del sistema Confcooperative

L'obiettivo è crescere

"Il 2024 è stato un anno cruciale per Ciba Brokers: un anno di crescita, ma anche di profonda riorganizzazione - commenta il presidente Daniele Ravaglia -. Il nostro obiettivo primario è chiaro: crescere e consolidare il nostro ruolo nel panorama nazionale rispondendo alle aspettative di azionisti e stakeholder, costruendo una struttura solida e flessibile, in grado di supportare le nostre ambizioni di sviluppo territoriale e settoriale. Sfide ambiziose che hanno indirizzato le nostre decisioni strategiche secondo tre direttrici principali: consolidamento interno, presidio territoriale, crescita delle professionalità in forza a Ciba Brokers". Importante poi il rapporto, rafforzatosi nel 2024, con il mondo cooperativo e la sua centrale più rappresentativa: "Siamo grati a Confcooperative per averci scelto come partner di riferimento quanto alle attività di brokeraggio assicurativo a servizio delle proprie associate nel Paese. Teniamo a rafforzare ancora questo rapporto. Il sostegno di Fondosviluppo, fondo mutualistico di Confcooperative, è fondamentale per diffondere la cultura assicurativa, offrendo alle imprese cooperative la possibilità di accedere gratuitamente a audit professionali dedicati.



A sinistra Stefano Ricci Lucchi, amministratore delegato e direttore generale. A destra Daniele Ravaglia, presidente

Per noi si tratta di un'importante occasione di crescita. A questo si affianca il lavoro di sinergia sviluppato con il Consorzio Assicurazioni Romagna - che riunisce le agenzie di riferimento del sistema Confcooperative Romagna - e con il suo presidente Roberto Savini, così come la collaborazione strutturata con le agenzie Assimoco, nell'ambito dell'accordo quadro siglato con Confcooperative. Un sistema integrato che coinvolge anche il Gruppo Assimoco e il Ga-assim (Gruppo aziendale agenti Assimoco), con l'obiettivo di garantire alle cooperative aderenti condizioni vantaggiose in termini di accesso, qualità dell'offerta e completezza dei servizi assicurativi disponibili.

Un team di oltre 50 professionisti

Ma crescere significa anche rafforzare le fondamenta dell'azienda: "Oggi l'azienda si confronta con il mercato potendo contare su due nuove sedi - Firenze e Padova, mentre si profila all'orizzonte la prossima apertura di un ufficio a Piacenza - e abbiamo scelto di investire nel capitale umano, portando il nostro team oltre quota 50 tra dipendenti e collaboratori e introducendo nel nostro organigramma nuove figure strategiche - prosegue Ravaglia - come il responsabile commerciale, la responsabile sinistri e il vicedirettore generale, oltre a istituire una segreteria generale a supporto della dirigenza e a dare vita all'Ufficio Benessere delle Persone e Sostenibilità, che si occuperà di migliorare il clima aziendale e la soddisfazione dei collaboratori. A questo si affianca il nuovo Comitato di Sostenibilità, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030, che coinvolge le figure apicali dell'a-



Un momento dell'assemblea di Ciba Brokers

zienda e un consulente esterno, per promuovere comportamenti consapevoli e responsabili".

Investire sul capitale umano

"Le persone sono il nostro patrimonio più prezioso, insieme ai nostri clienti - aggiunge Stefano Ricci Lucchi, amministratore delegato e direttore generale di Ciba Brokers -. Per questo abbiamo scelto di investire in formazione, benessere e tecnologie: abbiamo potenziato le nostre infrastrutture tecnologiche, introducendo postazioni mobili per lo smart working e avviando un percorso di integrazione dell'intelligenza artificiale, per liberare i nostri collaboratori dalle attività più ripetitive e consentire loro di concentrarsi sul valore aggiunto: l'assistenza personalizzata e la consulenza strategica. Siamo consapevoli delle sfide che ci attendono, soprattutto in un contesto di hard market come quello attuale - pensiamo al complesso scenario delle assicura-

zioni contro i danni catastrofali o al crescente segmento legato al cyber-risk -, ma siamo pronti a rispondere con determinazione e innovazione, nel segno di quella professionalità, attenzione al cliente, qualità di servizio ed elevata specializzazione che da sempre contraddistingue Ciba Brokers".

"La nostra rotta per il futuro è chiara - conclude Ravaglia -: Ciba Brokers vuole e può diventare sempre più un punto di riferimento a livello nazionale per imprese, cooperative e associazioni. Non ci limitiamo a offrire un servizio, sia pure della massima qualità e professionalità: vogliamo essere un partner strategico, capace di affiancare i nostri clienti in ogni fase del loro sviluppo, con strumenti evoluti, competenze specialistiche e un approccio basato sulla fiducia e sull'ascolto. È una sfida ambiziosa, ma è anche la direzione naturale di un'impresa che mette al centro le relazioni, la competenza e la responsabilità."

RISTORAZIONE COLLETTIVA

Mezzo secolo di Gemos: fatturato oltre 100 milioni di euro e 1820 occupati

I soci della cooperativa di Faenza si sono riuniti in assemblea e hanno approvato il bilancio d'esercizio 2024. Annunciati nuovi progetti sociali destinati ai lavoratori e alle lavoratrici

Crescita costante, progetti di welfare e numeri importanti. Così la cooperativa Gemos festeggia il mezzo secolo di attività, guardando con decisione al futuro. In occasione della presentazione del bilancio di esercizio 2024, Gemos ha illustrato ai soci un quadro economico e sociale particolarmente positivo, che testimonia un progresso continuo sotto ogni aspetto: economico, occupazionale e umano.

Il fatturato ha superato per la prima volta la soglia dei 100 milioni di euro, attestandosi a 101.313.521 euro, in netto incremento rispetto agli 87 milioni del 2023 e ai 58 milioni del 2021. Un risultato che si accompagna a un aumento altrettanto rilevante dei pasti erogati, passati da 11 milioni nel 2021 a oltre 16,6 milioni nel 2024. Ottime performance anche sul fronte occupazionale: la forza lavoro è passata da 1340 nel 2021 a 1820 nel 2024, le donne rappresentano l'87% del personale e il 60% dei lavoratori e delle lavoratrici è anche socio della cooperativa.

“La soddisfazione per questi risultati è grande - commenta la presidente Mirella Paglierani - perché ogni numero racconta persone, storie, famiglie. Il cinquantesimo anniversario vuol essere la celebrazione concreta dell'impegno e del lavoro condiviso da coloro che, nel tempo, hanno contribuito a dare forma alla nostra realtà.

È un punto di slancio verso il futuro, per continuare a crescere insieme, con uno sguardo sempre orientato alla comunità e ai valori della cooperazione”. L'assemblea è stata anche occasione per illustrare i nuovi progetti sociali rivolti ai lavoratori, alle lavoratrici e alle loro famiglie. Tra questi, “Gemos Baby Box - Un abbraccio per te”, un kit di benvenuto che offre il corredo base per i primi mesi di vita dei neonati delle lavoratrici della cooperativa e diventa un gesto concreto a sostegno della genitorialità. Così come prosegue l'impegno di Gemos verso le nuove generazioni: anche quest'anno saranno infatti conferite le borse di studio ai figli e figlie dei soci lavoratori e lavoratrici iscritti alle scuole superiori e alle università, con attenzione inclusiva anche a studenti e studentesse con certificazioni Dsa e Bes.

Il 2025 sarà quindi un anno speciale per la cooperativa di produzione e lavoro nata a Faenza nel 1975, con in calendario eventi e diverse iniziative. E per celebrare questo mezzo secolo di storia cooperativa si guarda al futuro, come sottolinea la presidente Paglierani: “Lavoriamo ogni giorno per costruire un'impresa che sia sostenibile, inclusiva e pronta alle sfide di domani, consapevoli che la nostra vera forza sono le persone che la compongono”. (I.r.)



Le socie e i soci di Gemos riuniti in assemblea



Il consiglio di amministrazione di Gemos

EVENTI



Da sinistra Cesare Bagnari (direttore Ciclat), Massimo Amaducci (presidente Ciclat) e Massimo Stronati (presidente Confcooperative Lavoro e Servizi)



Lo stand di Confcooperative Lavoro e Servizi

Ciclat a alla fiera IssaPulire insieme a Confcooperative Lavoro e Servizi

Dal 27 al 29 maggio si è svolta a Milano IssaPulire, la fiera internazionale dedicata alla pulizia e alla sanificazione professionale. Nello stand di Confcooperative Lavoro e Servizi - al quale hanno presenziato complessivamente 3 federazioni regionali, 2 consorzi nazionali e 17 cooperative - erano presenti per la regione Emilia Romagna anche il Consorzio Ciclat e L'Operosa.

Costruiamo edifici solidi e sicuri grazie alla tecnologia Soles®

- Edilizia e restauro
- Fondazioni speciali
- Isolamenti sismici
- Pali Soles®

Soles Tech | Via Ugo Foscolo 2, Forlì | 0543.1900817 | info@solestech.it | www.solestech.it



SPAZIO A CURA DEL GRUPPO COFRA

Clima d'estate e promozioni in arrivo: da Bricofer giugno è un mese ricco di offerte

Con l'arrivo dell'estate, i punti vendita Bricofer di Faenza - in particolare quello all'interno del centro commerciale Le Maioliche - si confermano una tappa obbligata per chi vuole vivere al meglio la stagione all'aria aperta. **Piscine, arredi da giardino, barbecue e molto altro:** l'assortimento è ampio e pensato per rispondere a tutte le esigenze, anche quelle più specifiche.

Ma a giugno c'è una novità in più. Dal 9 al 15 giugno, per ogni spesa superiore a 25 euro effettuata in uno dei punti vendita Bricofer, i clienti riceveranno **un buono da 5 euro, spendibile su una soglia di 40 euro (e multipli) dal 16 al 29 giugno, esclusivamente nel punto vendita in cui è stato emesso.** Un'occasione da non perdere per chi desidera rinnovare i propri spazi con un occhio al risparmio.

"Quella di giugno è una promozione che abbiamo pensato per premiare la nostra clientela più affezionata - spiega **Marco Lapalorcia, responsabile dei negozi**

Bricofer del Gruppo Cofra -. Con l'arrivo della bella stagione, vogliamo incentivare gli acquisti legati al tempo libero, all'outdoor e alla climatizzazione".

L'offerta dei negozi Bricofer di Faenza si conferma ricca e diversificata. Oltre a un vasto assortimento di piscine fuori terra e degli accessori per la loro manutenzione, è possibile trovare arredi da esterno in plastica o rattan, cassette in legno o in resina di varie misure e colori, soluzioni per l'irrigazione da superficie e un'ampia gamma di prodotti per la lotta alle zanzare.

Non mancano i barbecue - a carbonella, a gas e a legna - con una proposta completa della linea Weber, e soluzioni per la climatizzazione pensate per affrontare i mesi più caldi in totale comfort.

"Siamo pronti a offrire tutto il necessario per vivere l'estate in modo pratico, funzionale e piacevole - conclude Lapalorcia -. Questo è il momento ideale per attrezzarsi e godersi la stagione con serenità".



Dal 9 al 15 giugno, per ogni spesa superiore a 25 euro effettuata in uno dei punti vendita Bricofer, si riceverà un buono da 5 euro, spendibile su una soglia di 40 euro (e multipli) dal 16 al 29 giugno

Proteggi la tua impresa

ASSICOFRA
assicurazioni

Dal 31 marzo 2025, per tutte le imprese, ad eccezione di quelle agricole, è possibile adeguarsi alla nuova normativa. Non farti trovare impreparato!

Le garanzie di polizza, previste dalla Legge di Bilancio, copriranno:

- ✓ Terremoti
- ✓ Alluvioni, inondazioni, esondazioni
- ✓ Frane

Contattaci:

☎ 0546 621641



FAENZA
Zona Industriale
Via Volta, 11

BRISIGHELLA
Via Porta Fiorentina, 3

CASTEL BOLOGNESE
Via Emilia Interna, 168

CESENA
V.le Bovio 420

COTIGNOLA
Centro comm.le Cotoniola
C.so Sforza, 108/1

FORLÌ
V.le Italia 47

MODIGLIANA
Via Gramsci 7/9/11

**GRUPPO
COFRA**

www.assicofra.it

INSERIMENTO LAVORATIVO

Il Csr di Rimini porta a 35,7 milioni di euro il valore della produzione

Nel 2024 la realtà che riunisce oltre 40 cooperative sociali di tipo B ha partecipato a 50 gare vincendone 2 su 3

Oltre 35 milioni di euro: è questo il valore della produzione raggiunto nel 2024 dalle oltre 40 cooperative sociali di tipo B (inserimento lavorativo di persone con disabilità o svantaggio) associate al Csr - Consorzio Sociale Romagnolo, attivo nei territori della Romagna e nelle Marche. Con sede a Rimini, il Consorzio estende la propria azione alle province di Ravenna, Forlì, Cesena e Pesaro.

I dati di bilancio

Il valore della produzione, pari a 35,7 milioni di euro (nuovo record rispetto ai 34,2 del 2023), è stato raggiunto grazie alla gestione di gare, affidamenti diretti e contratti stipulati con aziende private. Nel

dettaglio, nel corso del 2024 il Csr ha partecipato a 50 gare, sulle 63 esaminate, vincendo oltre 2 gare su 3, promuovendo servizi e inserimenti lavorativi su tutta la Romagna, un territorio sul quale il Consorzio oggi si muove come punto di riferimento per la cooperazione sociale di tipo B.

“Oltre al risultato economico - commenta Carlo Urbinati, presidente del Csr - ci conforta anche l'esito della valutazione dell'impatto sociale delle cooperative associate, realizzata dall'Università di Bologna. Alla luce della nostra mission, ovvero l'inserimento lavorativo di persone con disabilità e svantaggio, le prime elaborazioni ci restituiscono lo status di at-

tore di primo piano a livello economico e sociale”.

Le certificazioni

Nel 2024 il Csr ha ottenuto la certificazione del Sistema di gestione per la Parità di genere secondo la norma Uni Pdr 125:2022, e ha mantenuto le certificazioni già acquisite: Iso 9001:2015 (qualità), Iso 14001:2015 (ambiente) e Iso 45001:2018 (salute e sicurezza sul lavoro).

Il rapporto con il territorio

“La cooperazione sociale nasce dal territorio, per rispondere ai bisogni del territorio e delle persone che lo vivono - aggiunge Urbinati -. Tuttavia, registriamo sempre più spesso

la presenza di soggetti provenienti da altre regioni italiane che partecipano, legittimamente sia chiaro, alle gare sul nostro territorio. Se il lavoro svolto dalla cooperazione è riconosciuto come strategico, sarebbe auspicabile una maggiore tutela attraverso bandi pubblici con più forti clausole sociali”.

Il rinnovo del contratto della cooperazione sociale: scenari

Il 2024 ha inoltre segnato il rinnovo del contratto della cooperazione sociale, che troverà piena attuazione entro ottobre 2025. “Il nuovo contratto - spiega Alfio Fiori, vicepresidente del Csr - prevede un aumento complessivo di circa il 15% degli stipendi. Un passo giusto e necessario, in linea con il costo della vita e la dignità del lavoro. Tuttavia, non sempre questo adeguamento è stato riconosciuto dai nostri committenti, e questo rappresenta un problema serio: riduce la marginalità delle cooperative e ne mette in discussione la sostenibilità”.

POLITICA

La cooperazione sociale romagnola ha incontrato la Ministra Locatelli a Ravenna

La Ministra per la Disabilità Alessandra Locatelli ha incontrato la cooperazione sociale di Confcooperative Romagna lo scorso 20 maggio a Ravenna. L'incontro è stato promosso dall'associazione per portare all'attenzione della Ministra i temi che rappresentano le priorità del sistema cooperativo sociale territoriale: dal rinnovo dell'accreditamento, al nuovo Codice degli appalti e l'applicazione dei contratti per le cooperative di tipo B. Durante l'incontro sono intervenuti il presidente e la vicepresidente di Confcooperative Romagna, Mauro Neri e Mirca renzetti, e il presidente di Confcooperative Federsolidarietà Emilia-Romagna Antonio Buzzi.



NUOVE IMPRESE

È nata la cooperativa di comunità Vivi Premilcuore

Si è costituita il 21 maggio a Premilcuore una nuova cooperativa di comunità. Si chiama Vivi Premilcuore e come tutti i progetti di comunità si propone di mantenere e creare servizi per i cittadini e le cittadine del territorio. Il percorso di accompagnamento dei cittadini e delle cittadine alla costituzione della nuova realtà è stato seguito dai tecnici e dai funzionari di Confcooperative Romagna.



I soci e le socie della cooperativa di comunità Vivi Premilcuore il giorno dell'atto notarile di costituzione



Fondazione
Giovanni
Dalle Fabbriche
Multifor ETS

5 DONA IL TUO
x mille

La Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche-Multifor ETS sostiene la formazione dei giovani, lo sviluppo del tessuto economico del territorio e promuove iniziative di utilità sociale. Puoi destinare il tuo 5 x mille a favore dei progetti della Fondazione.

Sulla tua dichiarazione dei redditi nel riquadro
“Sostegno degli Enti del Terzo Settore iscritti al Runts”
scrivi il codice

9000990392

www.dallefabbriche-multifor.it

Ente riconosciuto con Decreto Presidente Giunta Reg. Emilia-Romagna n. 1305 del 19/11/1993
Iscritta al RUNTS - Registro Unico Nazionale del Terzo Settore, Sezione G, con Determinazione
n. 6678 del 11/04/2022, al n. di repertorio 27123



CILA CIICAI
Soc. Coop. Cons.



Benvenuti nel nostro fantastico mondo.
Termoidraulica e Arredobagno

SHOWROOM
CILA CIICAI LE STANZE DA BAGNO

  
cilaciicai.it

 **GRUPPO ARCOBALENO**
la forza degli installatori

RAVENNA - FAENZA - CERVIA - LUGO
FERRARA - ARGENTA - SAN GIUSEPPE DI COMACCHIO
IMOLA - CASTEL SAN PIETRO TERME - VILLANOVA DI CASTENASO - CASALECCHIO DI RENO
MODENA - SASSUOLO

FAENZA

La cooperativa Ceff approva il bilancio 2024 e rinnova le cariche sociali. Nuovo presidente Marco Balducci

La realtà sociale rafforza l'impegno nell'inclusione lavorativa e avvia l'acquisto della sede

Si è tenuta a fine maggio l'assemblea della cooperativa sociale Ceff di Faenza durante la quale è stato approvato il bilancio d'esercizio, chiuso con un risultato economico positivo, e sono state rinnovate le cariche sociali.

Nel 2024 Ceff ha confermato le certificazioni di qualità Iso 9001 e ambientale Iso 14001 e ottenuto la certificazione per la parità di genere Uni Pdr 125:2022 e il rating Esg. Ha inoltre consolidato il proprio Modello organizzativo 231 per la prevenzione dei reati ed è al lavoro per ottenere il rating di legalità.

Il ruolo di Ceff nella formazione e nell'inclusione lavorativa di persone con disabilità o svantaggio è continuato nel centro "Il Sentiero" e nel "Laboratorio Integrato" mentre il progetto "Palazzo Borghesi - Living Lab" si è evoluto



Faenza, 29 maggio: l'assemblea della cooperativa sociale Ceff

nella nuova unità "Officine per le autonomie", con una crescente utenza e una forte collaborazione con altre realtà sociali del territorio quali Asp e Anffas. Qualche criticità è stata registrata nelle Officine meccaniche, colpite dalla crisi del settore a livello nazionale

e internazionale, e la cooperativa sta valutando nuove strategie commerciali. Continuano a registrare risultati positivi il Centro stampa digitale, l'Unità Pulizie civili e industriali, i servizi per il verde e il servizio "Percorsi Lavoro".

Il 2024 ha visto anche l'avvio del

processo di acquisto della sede della cooperativa. "Dopo un'approfondita valutazione tecnica, logistica e finanziaria, è stato firmato il preliminare a dicembre. L'operazione - spiegano rappresentanti di Ceff - è sostenibile e rappresenta una scelta strategica per accompagnare la crescita futura della cooperativa".

L'assemblea ha rinnovato gli organi sociali: Pier Domenico Laghi, dopo 16 anni di presidenza, ha annunciato la decisione di non ricandidarsi. Il nuovo consiglio di amministrazione nel corso della prima seduta ha provveduto a eleggere presidente Marco Balducci, rappresentante dei soci volontari con una pluriennale esperienza nel mondo della cooperazione sociale, e vicepresidente Tiziano Gurioli, rappresentante dei soci lavoratori.

RIMINI

La Fraternità dà lavoro a 842 persone, di cui 163 con svantaggio, e nel 2024 ha offerto servizi socio-assistenziali a 350 utenti

Ricavi a 27,4 milioni di euro, 25 unità locali tra Emilia-Romagna, Marche, Umbria e Veneto e 842 dipendenti, di cui 250 in condizione di svantaggio. Sono i numeri della cooperativa sociale La Fraternità di Rimini presentati durante l'assemblea delle socie e dei soci insieme al Bilancio sociale dell'impresa. La Fraternità si occupa di disabilità, sia con la gestione di centri diurni educativi e socio occupazionali, sia con attività di inserimento lavorativo. "Se è molto difficile e dispendioso pensarsi come unica cooperativa, ce la stiamo mettendo tutta

nel rispetto delle proprie specificità e autonomie, coscienti che solo insieme potremo raggiungere quegli obiettivi che abbiamo dichiarato nel nostro Statuto" sottolinea nella sua introduzione Valerio Giorgis, presidente de La Fraternità. Al suo pensiero fa eco quello che scrive Matteo Fadda, responsabile generale dell'Associazione Comunità Papa Giovanni XXIII, dal cui fondatore Don Oreste Benzi è scaturito nel 1992 lo stimolo a dar vita alla cooperativa.

La Fraternità è allo stesso tempo cooperativa sociale di tipo A e di tipo

B e gestisce centri socio occupazionali, centri socio riabilitativi diurni, un centro di educazione al lavoro, servizi educativi e laboratori ma anche - in dialogo con queste strutture - un vivaio di piante e fiori che si occupa anche di progettazione giardini e cura del verde, un settore inserimento lavorativo, un centro di aggregazione, una bottega dell'usato, un'impresa di pulizie e servizi, un centro di lavoro e raccolta, un canile e di un'azienda agricola.

Nell'arco del 2024, i lavoratori occupati riferibili ai settori A e B sono 842. Ben 66 le stabilizzazioni,



Un operatore della cooperativa La Fraternità

cioè il consolidamento di posizioni contrattuali da tempo determinato a tempo indeterminato. Le nuove assunzioni hanno riguardato per il 34% giovani under 35 mentre le stabilizzazioni hanno riguardato per il 12% donne lavoratrici, per il 9% giovani sotto i 35 anni e per il 50% lavoratori over 50.

Per quel che riguarda i servizi socio-assistenziali, nel 2024 la cooperativa ha

messo in campo servizi per 350 persone, mentre per quanto riguarda le attività di inserimento sociale e occupazionale di persone con svantaggio della parte B, nel 2024 la cooperativa ha registrato 163 lavoratori con svantaggio e 80 tirocinanti con svantaggio. Il 52% dei lavoratori dipendenti con svantaggio (81) è assunto nella cooperativa con contratto a tempo indeterminato.

sdar
vending dal 1975

Sistemi di distribuzione automatica per aziende e privati

SDAR di Nalci 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

Amorino

impianti energie rinnovabili

Impianti fotovoltaici realizzati con i materiali più affidabili sul mercato

SMA ABB purvis-one SANTERNO GRUPPO CARINIA

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

speciale
feste&sagre

Pesche, gelati, cocktail, azdore e salinari

La dodicesima edizione di "Pesche in festa" a San Martino in Villafranca dal 17 al 20 luglio

È dedicata alla regina dei campi romagnoli "Pesche in festa", la manifestazione che la Pro Loco San Marten di San Martino in Villafranca organizzerà per il dodicesimo anno presso l'area parrocchiale di via Lughese 35, a Forlì, nel lungo fine settimana che va da giovedì 17 a domenica 20 luglio.

Insignita nel marzo scorso del titolo di "Sagra di Qualità", conferito dai vertici dell'Unpli al Senato della Repubblica, la festa di San Martino in Villafranca impegna ogni anno un centinaio di volontari per celebrare il frutto più prelibato delle campagne romagnole nella bella stagione, e svelarne tutte le sfaccettature, dal gusto al lavoro che sta dietro alla coltivazione. Il tutto con la possibilità di cenare ogni sera, godendo poi di spettacoli per tutti i gusti, senza dimenticare lo spazio bimbi attivo ogni sera. Un primo tratto distintivo di "Pesche in festa" è l'offerta gastronomica, che affianca alla cucina tradizionale romagnola una serie di originali cocktail, dolci, gelati ed esclusivi abbinamenti con vini che raccontano le tante varietà di pesche, completandosi con la mostra pomologica allestita dagli agricoltori locali. La festa è anche un'occasione preziosa per gustare i "tortelli alle pesche", vera e propria specialità custodita dalle azdore, alle quali in un certo senso è dedicato anche uno dei due convegni che costituiscono l'altra peculiarità della festa.

Nella serata di sabato 19, infatti, si terrà un incontro dedicato alla storia dell'imprenditoria femminile in Romagna tra passato e futuro, mentre l'incontro della sera precedente - venerdì 18 alle 20 - sarà dedicato ai salinari di Cervia, all'insegna dell'incontro fra due colture tipiche ma così diverse della nostra terra. Le conferenze sono una dimostrazione concreta del valore divulgativo e culturale, nonché del concreto attaccamento al territorio e alla campagna di una festa che sa stare al passo coi tempi valorizzando nel contempo la tradizionale locale.



IL PROGRAMMA

Giovedì 17 luglio ore 19 Happy hour, aperitivo con frutta gelato e apre lo stand gastronomico / ore 20 cena a tema (per prenotazioni Gemma 3408623337; Chiara 3488756329) / ore 21.15 saluto delle autorità cittadine / ore 21.30 serata con La Storia di Romagna / **Venerdì 18** ore 19 apertura stand gastronomico, degustazione di pesche delle aziende del territorio e gelato artigianale fatto con le pesche / ore 19.30 Happy hour, aperitivo con frutta / ore 20.30 incontro «Il Sale della terra» sui salinari di Cervia / ore 21 piano bar con Samuele Babini / **Sabato 19** ore 19 apertura stand gastronomico, mostra pomologica e gelato artigianale / ore 19.30 Happy hour, aperitivo con frutta / ore 20 incontro sull'imprenditoria femminile "Tradizione e amore nelle sfoglie delle azdore" / ore 21 tributo a Battisti con i Figli dei fiori di pesco / **Domenica 20** ore 19 apertura stand gastronomico, mostra pomologica e gelato artigianale / ore 19.30 Happy hour, aperitivo con frutta / ore 21 Nicolas Show.

Il re del bosco a San Martino in Gattara

La Sagra della Collina e del Cinghiale torna il 26 e 27 luglio e poi l'1, il 2 e il 3 agosto

È ormai un appuntamento fisso, una vera tradizione per gli amanti della natura e della buona tavola, il doppio fine settimana della Sagra della Collina e del Cinghiale a San Martino in Gattara, borgo brisighellese che riempirà il suo campo sportivo di colori, profumi e sapori nelle serate di sabato 26 e domenica 27 luglio e poi di nuovo venerdì 1, sabato 2 e domenica 3 agosto, accogliendo gli avventori anche a pranzo nei giorni festivi.

Come ogni estate, la festa sarà l'opportunità per immergersi nel verde delle colline toscano-romagnole, gustando le migliori specialità del bosco. A San Martino in Gattara certamente la cucina quella che, nel cuore della bella stagione, fa la parte del leone, con crostini della collina, cappelletti, tortelli e tagliatelle al ragù di cinghiale, che viene servito anche in salmi accompagnato dalla polenta, senza contare l'ampia scelta di secondi, dallo stufato di fagioli con salsiccia di cinghiale fino al castrato e alle altre carni cotte alla brace. E poi ancora la porchetta di maiale e dolci succulenti come la crostata della nonna e il budino di marrone. Ogni sera, dopo cena, il palcoscenico proporrà concerti e



intrattenimenti musicali per tutti i gusti, dal Trio Italiano alla cover band dei Nomadi fino ai dj-set, con la serata danzante finale affidata quest'anno alla Rimini Dance Company, per ballare tra i colori della tradizione. Ampio parcheggio nelle vicinanze della festa.

IL PROGRAMMA

Sabato 26 luglio ore 19 apre lo stand gastronomico / ore 21 concerto dei Quedo / **Domenica 27** ore 12 pranzo / ore 18 cena / ore 20.30 concerto dei Figli dell'Oblio - Nomadi Tribute Band / **Venerdì 1° agosto** Birra in collina / ore 19 apre lo stand gastronomico / ore 20 concerto degli Psycho Nipples / ore 22.30 dj-set di Rizzo / **Sabato 2 agosto** ore 19 cena / ore 21 Trio Italiano / **Domenica 3** ore 12 pranzo / ore 18 cena / ore 20.30 spettacolo della Rimini Dance Company.

Aiutaci a risparmiare carta e risorse!

In famiglia ricevi più di una copia di *In Piazza*? Oppure preferisci il formato digitale? Comunicacelo all'indirizzo email redazione@inpiazzanews.it o chiamaci allo 054626084 per comunicarci la tua scelta.

Grazie per il tuo aiuto!

in piazza
mensile di confcooperative

ROMAGNA

Incendi, ostie e draghi: la leggenda di San Mercuriale

Verità storica e mito si intrecciano nella vita del primo vescovo forlivese e nei suoi luoghi di culto

San Mercuriale è una figura misteriosa di cui non si sa molto: l'unica notizia storica accertata è la sua presenza al concilio di Rimini del 359 d.C., ma tradizionalmente è considerato il primo vescovo di Forlì. Le chiese a lui dedicate sono poche, forse le uniche due rimaste sono proprio quella di Forlì e quella poco distante di Rocca San Casciano. Anche le origini dell'omonima abbazia forlivese, dopotutto, sono difficili da determinare con precisione e paiono legate alla vita stessa del santo, o meglio alla sua morte.

Di certo, l'abbazia di San Mercuriale che si affaccia oggi su Piazza Saffi non è quella originaria: fu ricostruita nel basso medioevo, attorno al 1180, in seguito a un incendio che danneggiò parte della città. La sua prima fondazione risale all'alto medioevo, quindi secoli prima, proprio durante gli anni di episcopato del santo. Sempre secondo fonti non certe, lo stesso San Mercuriale si sarebbe fatto seppel-

lire nel sito della futura abbazia, una volta luogo anche cimiteriale e separato dalla città dal fiume Rabbi o da uno dei suoi affluenti.

Queste oscure origini fra mito e narrazione storica, tanto del santo quanto del luogo di culto, sono intrecciate anche alle leggende che ripercorrono la vita di San Mercuriale e alle imprese miracolose attribuitegli. Pare infatti che la prima chiesa contenesse due affreschi del santo, andati poi bruciati nell'incendio. Uno raffigurava vari vescovi in concilio, probabilmente quello di Rimini, con a lato un uomo che, accucciato in una latrina sul mare, veniva attraversato da un raggio di luce, che entrava dalla bocca e usciva dal posteriore. La scena fu interpretata come la storia di un certo giudice Tauro, che avrebbe sfidato i vescovi a benedire una gran quantità di ostie per poi abbuffarsene per dimostrare loro che si trattasse di cibo normalissimo, ma che, dopo il sacrilego pasto, fu costretto alla latrina e alla morte ignominiosa. Il secondo affresco rappresentava i vescovi Mercuriale, di Forlì, e Ruffillo, di Forlimpopoli, sconfiggere un drago che minacciava la via tra le due città.

C'è chi sostiene che gli affreschi non fossero in realtà legati a San Mercuriale, e che il primo ritraesse la morte dell'eretico Ario, ma la leggenda del drago rimase legata al santo come una delle sue grandi imprese, tant'è che spesso è raffigurato nell'atto di calpestare un drago. Si narra che questo mostro venne rinchiuso dai due vescovi in un pozzo, dove è imprigionato tuttora e dove fremente, tutti gli anni, il 26 ottobre, il giorno di San Mercuriale. Oggi la località prende il nome di Bussecchio, da



San Mercuriale uccide il drago, dipinto di Lodovico Cardi detto il Cigoli, 1598 ca.

Pozzecchio, appunto. Secondo alcuni studiosi, questo mito, come ogni leggenda, avrebbe un fondo storico-geografico: il drago infatti simboleggerebbe le acque del fiume Montone che attraversava la città, poi domato e deviato dall'uomo, e non solo dal santo.

Oggi le reliquie di San Mercuriale sono divise tra l'abbazia omonima, dove riposa il corpo, e la chiesa della Santissima Trinità di Forlì, dove la sua testa è esposta in una teca. Uno studio scientifico del 2019 ha stabilito che testa e corpo appartengono alla stessa persona, di probabile origine armena, datandola nel III secolo, quindi antecedentemente al concilio di Rimini, ma pare che la città di Forum Livii ebbe almeno tre vescovi dal nome di Mercuriale, per cui le loro vite potrebbero essere state scambiate o intrecciate tra loro, per formare il mito giunto fino ai giorni nostri.

Valerio Monti



L'abbazia di San Mercuriale in Piazza Saffi a Forlì

PERCHÉ IN DIALETTO SI DICE COSÌ?

Ieri, oggi, domani. Nel dialetto romagnolo occidentale 'oggi' si dice *incù* (in faentino *incó*). La parola deriva probabilmente dall'espressione latina *hanc hodie* 'quest'oggi'. Il dialetto orientale (da Cesena a Rimini) usa invece *òz* che è il toscano/italiano 'oggi'. *In-cudè* significa 'oggiogiorno'; *a e' dè d'incù* è 'al giorno d'oggi'. Si noti come nel romagnolo occidentale non si usa 'giorno' come in italiano, ma 'di'. 'Giorno' invece compare nelle parlate

orientali: *zurnèda*. 'Domani' è *dmàn*. Deriva dall'espressione latina *de mane* 'di mattina'. 'Posdomani' (quel *pos-* è il latino *post* 'dopo') in romagnolo suona *passdmàn* con quel *pass-* (o *pas-*) che è il participio del verbo 'passare', quindi letteralmente: 'passato domani'. Il latino *heri* 'ieri' è diventato *ajir*, *jir* o semplicemente *ir*. Il giorno che precede 'ieri' è detto, come in italiano, *ajir l'ètar* 'l'altro ieri'.

a cura di Gilberto Casadio

Rendiamo sicura la tua casa e il tuo lavoro.

I NOSTRI SERVIZI:
Vigilanza • Videosorveglianza
Sistemi antirapina e antiaggressione
Teleallarme • Consulenza • Servizio di portierato
Telesorveglianza e intervento su allarme

www.colasvigilanza.it



COLAS VIGILANZA



Vi aspettiamo

NELLA NOSTRA VERANDA E ALL'APERTO
NEL NOSTRO AMPIO PARCO ATTREZZATO



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



DENTISTI ANDI: DA SEMPRE AL FIANCO DELLE FAMIGLIE ITALIANE

ANDI NAZIONALE
Lungotevere Sanzio, 9 - Roma 00153
tel. 06/58331008

www.andi.it



Numero Verde Gratuito
800911202

IL LIBRO DEL MESE

Un mistero familiare che si snoda lungo 60 anni di storia romagnola

Il romanzo del cotignolese Giordano Dalmonte, insegnante di italiano e latino e appassionato storico (edizioni Scatole Parlanti)

Il romanzo "Un lungo filo rosso", ambientato principalmente in Romagna, disegna un percorso che collega le vicende del protagonista Osvaldo, partigiano e fervente antifascista, e i personaggi a lui connessi, in particolare il figlio Alberto e il nipote Alfredo, insieme a quelle degli altri componenti del nucleo familiare. Servendosi spesso di flashback, l'autore invita il lettore a seguire il continuo avvicinarsi delle storie raccontate, offrendo anche un lucido sguardo sulla situazione politica e

sociale del tempo, analizzata secondo la prospettiva di uomini e donne comuni alle prese con i grandi cambiamenti della società. La guerra, il lungo dopoguerra, i movimenti di protesta del '68, gli anni del riflusso, fino ad arrivare ai primi Duemila e, come effetto, la progressiva sfiducia verso una società ormai irrimediabilmente lontana da quella sognata nel periodo giovanile. La delusione storica, unita alla ricerca di risposte al mistero familiare che a lungo ha segnato il protagonista,

accompagna il lettore fino alla soluzione che giunge, quasi inaspettata, nelle ultime pagine del romanzo. Giordano Dalmonte è nato a Cotignola (Ra), paese dove abita e al quale ha dedicato alcune ricerche storiche, occupandosi in particolare di tematiche politiche e sociali. Da vent'anni insegna italiano e latino al Liceo di Lugo di Romagna. Un Lungo filo rosso è il suo primo romanzo, edito dalla casa editrice Scatole Parlanti.

a cura di Tiziano Conti



UN FILM AL MESE

Sophie Scholl e "La Rosa Bianca" nella Germania di Hitler

Il film narra, in maniera aderente alla realtà, i fatti accaduti in Germania nel 1943 a Sophie Scholl e suo fratello, oltre che a un loro amico, accusati di cospirazione contro il regime di Adolf Hitler, perché facenti parte del gruppo clandestino di opposizione denominato Rosa Bianca.

L'ottima sceneggiatura, elaborata sulla base degli atti processuali e ricamata sulle riflessioni che ne conseguono, prende avvio direttamente dalla scena dell'arresto di Sophie e Hans Scholl, la cui tensione interna, davvero notevole, è rafforzata dall'utilizzo di temi musicali adeguati alla drammaticità della situazione. I due fratelli

vennero fermati mentre tentavano di distribuire volantini all'interno dell'Università di Monaco. Il film diventa così il resoconto di quei giorni di prigionia, con il confronto sempre più serrato tra gli inquisitori del Reich e la ragazza, la cui forza di volontà lascia di stucco, generando una commozione crescente. Sophie non rinuncia mai a sostenere, di fronte ai nazisti, tutte le ragioni di chi vuole educare alla tolleranza, al rispetto della diversità, alla libertà di pensiero, persino quando il mondo intorno sembra sprofondare nel caos.

Da sottolineare il pregevole lavoro del regista Marc Rothemund che ha imposto una forma sobria e all'occorrenza solenne a un film che scuote le coscienze, senza dover rincorrere soluzioni retoriche a buon mercato. Il film è stato premiato a Berlino 2005 con l'Orso



d'argento e ha ricevuto la nomination all'Oscar per il miglior film straniero nel 2006; è visibile su alcune piattaforme online.

a cura di Tiziano Conti

Titolo originale Sophie Scholl - Die letzten Tage • **Regia** Marc Rothemund • **Cast** Julia Jentsch, Fabian Hinrich • **Genere** biografico, drammatico • **Anno** 2005 • **Durata** 117 min • **Paese di produzione** Germania

Redazione: via G. Galilei, 6 Faenza Ra 0546.26084 redazione@inpiazzanews.it • **Pubblicità:** In Piazza 0546.26084 inpiazza.it • **Stampa:** Centro Stampa Quotidiani S.p.A. • **Direttore responsabile:** Mabel Altini • **Editore:** In Piazza. • **Proprietario della testata:** Concooperative Romagna • **Sito web:** inpiazzanews.it • **Facebook:** @InPiazzaNews • **Twitter:** @InPiazzaNews • **Privacy:** i dati in possesso di In Piazza saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. Per i diritti previsti dal Regolamento generale sulla Protezione dei Dati (Reg. UE 2016/679), per variazioni di indirizzo e ricezione di più copie rivolgersi al direttore responsabile: redazione@inpiazzanews.it - 0546.26084. • **Titolare del Trattamento:** Concooperative Romagna via di Roma, 108 Ravenna. **Responsabile del Trattamento:** In Piazza soc.coop: via G. Galilei, 6 Faenza Ra. **Di questo numero sono state spedite oltre 35mila copie.**



COLAS
PULIZIE LOCALI

Efficienza e rapidità al tuo servizio.

- Pulizie civili e sanitarie
- Ausilio scolastico
- Igiene urbana e ambientale
- Servizio maschere

ARTE

A Riccione la vita da spiaggia è in mostra con le fotografie dell'agenzia Magnum Photos

Il mare e la spiaggia, simboli di evasione e libertà, si trasformano in palcoscenico per una straordinaria nuova e inedita mostra fotografica: "Mare Magnum: Da Ferdinando Scianna a Martin Parr" a Villa Mussolini a Riccione. Curata da Andréa Holzherr, la mostra presenta le opere di otto grandi fotografi dell'agenzia Magnum Photos: Ferdinando Scianna, Bruno Barbey, Bruce Gilden, Harry Gruyaert, Trent Parke, Olivia Arthur, Newsha Tavakolian e Martin Parr.

Attraverso il loro sguardo, il pubblico potrà esplorare le molteplici sfaccettature della vita in spiaggia, in cui momenti di felicità e gioco si alternano a istanti di isolamento e riflessione, dando vita a un racconto visivo che svela la condizione umana in uno scenario universale. In questa mostra i mari lontani dialogano con il mare Adriatico, le immagini raccolte in angoli diversi del pianeta si intrecciano con la storia e l'identità di una città che da sempre vive il rapporto con il mare come elemento essenziale della sua cultura.

Con Mare Magnum, Riccione si trasforma in un crocevia culturale, dove le fotografie dei più grandi maestri della Magnum fissano per sempre le suggestioni, le contraddizioni e la bellezza delle spiagge di tutto il mondo. Perché se ogni spiaggia racconta una storia, è a Riccione che queste storie si incontrano, si



fondono e si rivelano in tutta la loro potenza espressiva.

La Magnum Photos è una delle più importanti agenzie fotografiche mondiali. Fondata nel 1947, tra gli altri, da due miti come Robert Capa e Henri Cartier-Bresson, è una società cooperativa, che riunisce sessanta tra i migliori fotografi del mondo, anche con lo scopo di proteggere il diritto d'autore in ambito fo-

tografico e la trasparenza d'informazione.

A Villa Mussolini, Viale Milano 31, Riccione, fino al 05 Ottobre 2025.

Orari: Fino al 22 giugno, dal martedì al venerdì dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19, sabato, domenica e festivi dalle 10 alle 20. Dal 24 giugno al 7 settembre, tutti i giorni dalle 10 alle 13 e dalle 17 alle 23.

a cura di Tiziano Conti

MUSICA E SPETTACOLO

MARTEDÌ 3

Ravenna Refettorio museo nazionale **Duo Aria**, omaggio a **Luciano Berio** musica • ore 21 • 0544 215618

GIOVEDÌ 5

Forlì Teatro Diego Fabbri **ForlìMusica** musica • ore 21 • 0543 26355

VENERDÌ 6

Bagnacavallo Chiesa di S. Francesco **Accordi Disaccordi** musica • ore 21 • 0545 1770715

SABATO 7

Ravenna Teatro Dante Alighieri **Heiner Goebbels Surrogate Cities** musica • ore 21 • 0544 249244

MERCOLEDÌ 11

Bologna Stadio Dall'Ara **Vasco Rossi** musica • ore 20.45 • 051 611 1111 (replica il 12)

VENERDÌ 13

Bologna Unipol Arena **Tate**

McRae musica • ore 21 • 051 758758

SABATO 14

Ravenna Teatro Dante Alighieri **La dernière danse?** danza • ore 21 • 0544 249244

DOMENICA 15

Ravenna Pala De André **The Wall & Pink Floyd Greatest Hits** musical • ore 21.30 • 0544 421211

LUNEDÌ 16

Ravenna Teatro Dante Alighieri **Del coraggio silenzioso** prosa • ore 21 • 0544 249244

MARTEDÌ 17

Ravenna Teatro Dante Alighieri **Vivaldi d'amore** musica • ore 21 • 0544 249244

MERCOLEDÌ 18

Ravenna Teatro Dante Alighieri **Joe Zawinul's Music Odyssey** musica • ore 21 • 0544 249244

GIOVEDÌ 19

Bologna Parco Caserme Rosse **Kid Yugi, Nerissima Serpe, Papa V, Fritu** musica • ore 20.30 • 051 290290

Bologna Stadio Dall'Ara **Cesare Cremonini** musica • ore 21 • 051 611 1111 (replica il 20)

Ravenna Pala De André **Notte Morricone** danza • ore 21.30 • 0544 421211

SABATO 21

Bologna BOnsai **I Patagarri** musica • ore 20.30

DOMENICA 22

Lugo Pavaglione **Malika Ayane** musica • ore 21.30 • 0544 249244

MARTEDÌ 24

Bologna Parco Caserme Rosse **Baustelle** musica • ore 22 • 051 290290

Cervia Arena Stadio dei Pini **Dardust** musica • ore 21.30 • 0544 249244

MERCOLEDÌ 25

Bologna Parco Caserme Rosse **Finley** musica • ore 20.30 • 051 290290

Bologna Parco Caserme Rosse **Lucio Corsi** musica • ore 21.30 • 051 290290

GIOVEDÌ 26

Bologna Parco Caserme Rosse **After Hours** musica • ore 21.45 • 051 290290

Ravenna Pala De André **Orchestra del Maggio Musicale Fiorentino** musica • ore 21 • 0544 421211

Ravenna Teatro Alighieri **Cat Power** musica • ore 21 • 0544 249244

SABATO 28

Bologna BOnsai **Franco126, BNKR44** musica • ore 20.30

Bologna Unipol Arena **Shiva** musica • ore 21 • 051 758758

DOMENICA 29

Bologna Parco Caserme Rosse **Psicologi** musica • ore 19 • 051 290290

a cura di Alessandro Carollo



Cesare Cremonini, a Bologna il 19 Giugno

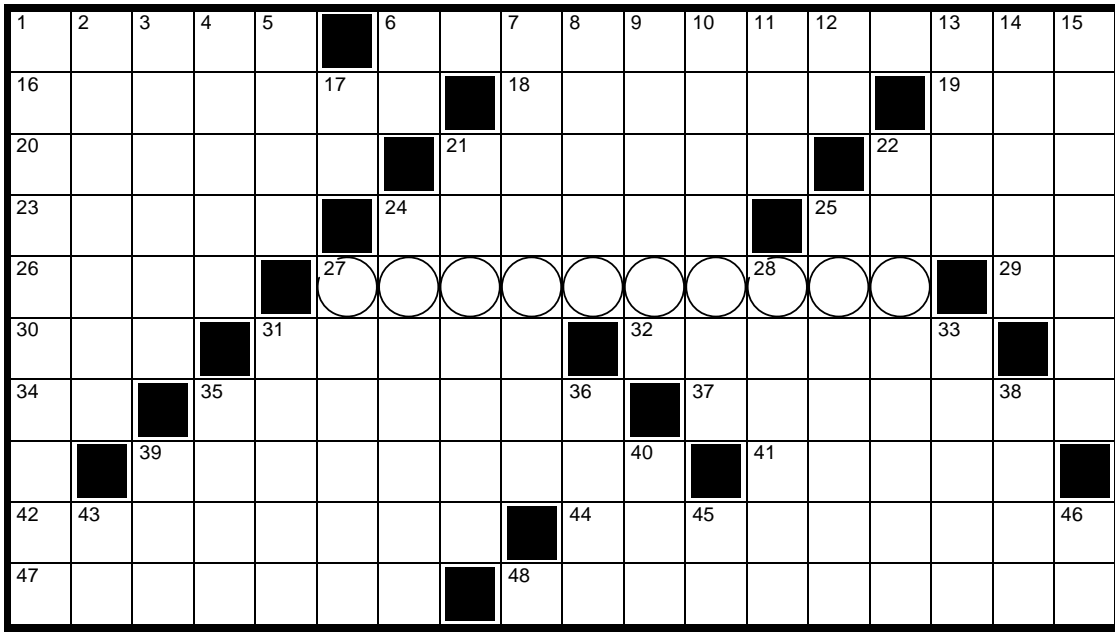


Malika Ayane, a Lugo il 22 Giugno



Baustelle, a Bologna il 24 Giugno

CRUCIVERBA



Cruciverba realizzato da Armando Faragò

CHIAVE: Giuseppe, padre del Tricolore italiano, nato a Lugo nel 1754

ORIZZONTALI 1. Detti proverbiali 6. Si celebra in chiesa nelle grandi occasioni 16. Si conserva tacendo 18. Misure da orafi 19. Mistress (abbr.) 20. Scivolare sulla neve 21. Apertura, buca 22. L'opera latina 23. Solcati dal vomere 24. Graziosa, bellina 25. Eroi, leggendari 26. Il filo del bozzolo 27. Chiave 29. Dentro la mela 30. Aferesi di "questa" 31. Col pomodoro è una specialità toscana 32. Il cinerino vive anche in Italia 34. Il pronome per me 35. Uscite dalla retta via 37. Preso alla fonte, ricavato 39. Lo sono certe mappe 41. Collieriche per natura 42. Riguardante, relativo 44. Molto seducente 47. Cantina, taverna 48. Fa arrivare lettere in America... alla svelta

VERTICALI 1. Truce delitto 2. Ordinanza governativa 3. Facoltosa 4. Inferriata 5. Giorno appena trascorso 6. Adesso a Roma 7. Superficie laterale di un terreno in pendenza 8. Tutt'altro che scriteriata 9. Può finire affumicata 10. La provincia sotto l'Etna 11. Amministrativo Tecnico e Ausiliario 12. Alla fine degli anni 13. Grandi, vasti 14. Minaccioso, torvo 15. Pensiero continuo 17. Bevanda ambrata 21. Le arcate del ponte 22. Parere personale 24. Amanuense 25. Antico nome dell'Italia 27. Liliana regista 28. Pianta che irrita 31. Il Gabriel cantante inglese 33. James pittore belga 35. Consegnare, porgere 36. Spiritello della mitologia nordica 38. Falde di capelli 39. Questo a Leone 40. Istituto per gli Affari Sociali (iniz.) 43. L'asse polare 45. Dividono la R dalla U 46. Ai lati dell'officina

SUDOKU

				6		1		7
				7	1	8		
			2		8	9		
		8				7	2	
4		9	7		3	6		1
	3	6				4		
		3	1		6			
		2	5	4				
9	1		2					

Livello di difficoltà basso

				7	8			1
	8		5					6
		3	1			8		5
			3		2	5		4
	1						3	
3		2	4		7			
1		6			9	4		
7					6		1	
9			7	3				

Livello di difficoltà medio

IL LUNÈRI DI SMÉMBAR

Giugno

Il caldo è arrivato, ma qualche temporale è in agguato! Con l'inizio dell'estate il sole si stabilizza promettendo ottimi raccolti per le nostre campagne. Per S. Pietro scoppiano i termometri.

Luna buona: dall'11 al 25. **Si semina:** indivia, finocchi, fagioli, radicchi, lattuga e cavoli.

Il Sole entra in Cancro il 21 alle ore 4.42. Il 1° sorge alle 5.31 e tramonta alle 20.49. Il 15 sorge alle 5.27 e tramonta alle 20.58. Il 30 la luce del giorno è aumentata di 0.04 ore.

Tratto da Lunèri di Smémbar 2025.

Le soluzioni del numero precedente

S	P	A	R	T	I	T	R	A	F	F	I	C	O		R	A	D
C	O	R	E	A	N	I		D	E	S	T	A		C	E	C	I
E	L	E	T	T	O		S	I	T		A	R	C	A	I	C	O
S	E	N	T	A		S	T	R	I	P		A	U	S	T	E	N
O	N	D	A		(S)	(C)	(I)	(A)	(D)	(U)	(R)		S	T	A	S	I
	T	T		S	T	E	N	T	O	R	E	A		I	N	E	S
A	A		S	T	O	L	T	A		I	N	S	I	T	O		I
L		A	P	E	R	T	O		I	S	O	T	T	A		S	A
A	R	T	I	S	T	E		R	I	T	I	R	I		T	I	C
N	O	T	A	I	O		C	H	I	A	R	O	S	C	U	R	O

3	2	1	5	7	4	6	9	8
5	6	8	1	2	9	4	3	7
9	4	7	3	6	8	2	1	5
6	7	4	9	1	5	8	2	3
2	3	9	6	8	7	5	4	1
8	1	5	4	3	2	7	6	9
1	8	2	7	4	3	9	5	6
7	5	3	2	9	6	1	8	4
4	9	6	8	5	1	3	7	2

Livello di difficoltà basso

1	9	5	4	3	8	7	6	2
3	2	8	6	7	5	4	9	1
6	4	7	9	2	1	8	3	5
7	6	3	5	4	9	2	1	8
8	5	9	2	1	6	3	7	4
2	1	4	7	8	3	9	5	6
4	3	2	1	6	7	5	8	9
9	7	1	8	5	4	6	2	3
5	8	6	3	9	2	1	4	7

Livello di difficoltà medio

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

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

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
 cell. 335 5911153
 info@viarimbianchini.it
 www.viarimbianchini.it

I social *portano clienti* al tuo **NEGOZIO?**



**PER TE
UN'ANALISI
GRATUITA.**

Contattaci su WhastApp
scansionando il **qr-code**
o **inviaci un'e-mail**

Ricevi un'analisi professionale
delle tue pagine social aziendali
e suggerimenti per migliorare la
tua visibilità per un valore di 69€.

PER TE OGGI GRATIS!

*valida fino al 30/06



0545 177 0574



netweblab.it



info@netweblab.it