

**Aprile 2009**

Contiene I.P.

ANNO XXVI, n. 4, Aprile 2009 - Euro 0,52 Iva incl. - Abb. annuo Euro 5,30 Iva incl. - Spedizione in abb. post.: D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/2/2004 nr. 46) art. 6, comma 1, DCB Ravenna - Pubblicità non superiore al 45%. - Direttore resp.: Domenico Diversi Autorizzazione del Trib. di Ravenna n. 657 del 17/6/78. Redazione: via Castellani 25, Faenza Tel. 0546 26084 - Pubblicità: Even Group, via Calzi 16, Faenza tel. 0546/623710. Stampa: Galeati Industrie Grafiche Imola - www.galeati.it

In caso di mancato recapito inviare al C.P.O. Ravenna, ufficio detentore del conto, per la restituzione al mittente che si impegna a pagare la relativa tariffa

**Clicca**  
**www.inpiazza.it**

**Celebrati al CinemaCity di Ravenna dal 26 al 29 marzo con varie iniziative pubbliche**

# I primi 60 anni dell'Unione

## Sessant'anni con lo sguardo volto al futuro

Solidarietà, partecipazione, democrazia e valore del socio cooperatore: questi i temi emersi nelle tre giornate dedicate alla ricorrenza dei sessant'anni di Confcooperative Ravenna, svoltesi dal 26 al 29 marzo al CinemaCity di Ravenna. Tre incontri per ripercorrere la storia dell'Unione Provinciale e sottolineare l'obiettivo di continuare con grande impegno e volontà nel proprio lavoro, come suggerisce il titolo stesso del Convegno conclusivo "Sessant'anni con lo sguardo volto al futuro".

Durante il primo appuntamento del 26 marzo sono stati presentati i lavori creati appositamente per l'occasione: la Mostra fotografica

"Obiettivo sulla cooperazione" di Giampiero Corelli e il libro "Immagini di cooperazione. Obiettivo su persone, valori, attività. 1949-2009" a cui è allegato il video "Testimonianze di cooperazione", curati da Confcooperative Ravenna e ideati da *Claudia Gatta* e *Doriana Togni* della cooperativa Ricercazione.

Nella seconda giornata, il 27 marzo, riflettori puntati sull'Associazione *Giovani Cooperatori* che ha approfittato dell'occasione per il proprio meeting provinciale. La giornata, alternativa nello stile e nei contenuti, ha ospitato uno spettacolo di improvvisazione teatrale a cura della compagnia "Teatro a Molla" e i giovani si sono



Ravenna, CinemaCity, 28 marzo: l'intervento del presidente nazionale di Confcooperative Luigi Marino durante il Convegno conclusivo delle celebrazioni del 60°.

confrontati con le provocazioni del professor *Mario Mazzoleni*, docente di Economia aziendale presso l'Università di Brescia.

Sabato 28 le conclusioni con il Convegno "Sessant'an-

ni con lo sguardo volto al futuro", svoltesi alla presenza del presidente nazionale di Confcooperative *Luigi Marino*, che ha puntualizzato il ruolo che le imprese cooperative, con i

loro principi di solidarietà e mutualità, potranno svolgere nel processo di superamento della crisi finanziaria che stiamo vivendo.

(serv. a pag. 3 e 22)

**A Bagnacavallo la 32ª edizione dal 28 aprile al 3 maggio**

## Festa della Cooperazione

Maggio: è tempo di ritrovarsi per i cooperatori del territorio bagnacavallese e lughese, che hanno modo di incontrarsi e di partecipare alle varie manifestazioni in programma alla 32ª edizione della Festa della Cooperazione di Bagnacavallo.

La manifestazione si svolgerà da martedì 28 aprile a domenica 3 maggio presso i locali di Agrintesa (ex Copra) a Bagnacavallo.

(serv. a pag. 6/7)



Bagnacavallo: un'immagine dell'edizione 2008 della Festa della Cooperazione.

## 47 anni di valori CLAI

Nel giorno di S. Giuseppe, con 24 ore di anticipo, la compagine sociale della cooperativa Clai di Sasso Morelli ha festeggiato le sue prime 47 candeline.

La ricorrenza ha avuto luogo nella ormai tradizionale Villa Santa Maria di Tossignano, sulle prime pendici dell'Appennino imolese, dove soci e dirigenti della Clai amano ritrovarsi ogni anno per un momento di riflessione, di preghiera e di confronto.

La Santa Messa è stata celebrata dal Vescovo emerito della diocesi di Imola mons. *Giuseppe Fabiani* e dal parroco mons. *Tarcisio Foresti*; si è poi avuto un momento di confronto fra i dirigenti, gli ospiti e i soci.

(serv. a pag. 9)

### All'interno

#### BCC Informa

La finanza fa rete insieme a Confcooperative pag.11/14

#### Feste & Sagre

P. Corleto, P. Cesato, Zattaglia, Castel Raniero pag. 18-19

**In questo numero:**

**Ortofrutta: mercati poco brillanti**

pag 2

**Buone prospettive per Conserve Italia**

pag 4

**Caviro non spreca un grasso**

pag 5

**Cisl: confermato Giorgio Graziani**

pag 9

**Faventia Tourist: offerte di viaggio imperdibili**

pag 15

**Cislat: l'arte della logistica**

pag 16

**Habitat: un mondo di pomodori**

pag 17

**Co.Abi: la casa per vivere bene**

pag 21

**Persone e valori per i 60 dell'Unione**

pag 22

**Occhio all'Evento: Arte e Musica**

pag 23

**150 anni 1957-2007**

**Colonelli**  
 La finanza fa rete insieme a Confcooperative

e dopo 50anni credo ancora al futuro del futuro del futuro ...

Assimoco  
 BCC

Mercedes-Benz NISSAN RENAULT

Via Garibaldi, 15 - 48026 Russi (Ra) - Tel. 0544.583291 - carrozzeria@colonelli.it - www.colonelli.it

Un gesto che ne vale due!

... Tante idee originali e colorate per i tuoi eventi: cerimonie, ricorrenze, regali e per te...

Ti segnaliamo anche on line su [www.cosedilaura.it](http://www.cosedilaura.it)

**Cose di Laura**

Casa Modini 64/A 48018 Faenza (Ra) Tel. 0546 - 661988  
 CHIMBIAFOTO.COM - 920712301 - 76.0019.001

# Ortofrutta: mercati poco brillanti

*Si registrano risultati modesti dovuti all'inevitabile calo dei consumi. Agguerrita la concorrenza spagnola, in particolare nella commercializzazione delle pere Conference.*

Fare bilanci sull'andamento della stagione commerciale di questi tempi non è certo il passatempo migliore.

Anche per gli operatori dell'agroalimentare, settore che più di altri dispone per natura degli anticorpi per fronteggiare la crisi. Con un pizzico di ironia si dice scher-

Insieme al direttore generale di Agrintesa Gianni Amidei abbiamo analizzato prodotto per prodotto i risultati ottenuti in questo momento di difficile congiuntura economica. Partendo da una considerazione generale sulle quotazioni.

«Qualche problema dovuto alla conservazione

una fase di commercializzazione che ha visto per le specie Abate, Kaiser e Decana risultati in linea con le attese.

«Resta aperta la partita per la Conference – precisa Amidei –, varietà particolarmente consumata nel mercato nazionale che sta trovando una fortissima concorrenza dalla medesima produzione proveniente dalla Spagna.»

«L'arrivo in Italia di merce spagnola – continua il direttore di Agrintesa – sembrava inizialmente interessare un

subito cambiamenti in negativo, per la varietà Fuji prosegue un trend relativo alle vendite ancora insufficiente a tranquillizzarci sul risultato finale. Per quanto riguarda invece le altre varietà inclusa la Granny Smith, per la quale la stagione commerciale è da ritenersi conclusa, registriamo un risultato finale conforme alle previsioni.»

Poi i kiwi:  
«Un mercato leggermente più brillante, con quantitativi maggiori venduti ha caratterizzato quest'ultima fase commerciale. Tuttavia allo stato attuale è ancora prematura una proiezione finale positiva visti gli insufficienti quantitativi di decumulo rispetto agli stock esistenti.»  
Bene invece le fragole e

le verdure, con buone richieste e prezzi superiori alla media del periodo, anche per via della ristretta e ritardata produzione dovuta all'inverno particolarmente rigido. Infine, poche positive novità dal vitivinicolo, con scambi ancora piuttosto modesti e quotazioni stazionarie.

Luca Retini

## Nuovi strumenti in rete per le cooperative

# Finanza di sistema

Si è svolto l'11 marzo scorso presso la Sala Zaccagnini di Confcooperative Ravenna il seminario *Finanza di sistema - Nuovi strumenti in rete per le cooperative* organizzato da Confcooperative Ravenna.

I lavori sono stati aperti dal saluto del direttore di Confcooperative, Andrea Pazzi:

«I grandi mutamenti del panorama economico e finanziario sia nazionale che internazionale - ha chiarito - verificatisi negli ultimi mesi hanno coinvolto il mondo imprenditoriale nel suo complesso e quindi anche il Movimento cooperativo. Diventa, quindi, oggi necessario più che mai fare sistema, per affrontare la crisi, con strumenti adeguati e articolati, per le imprese cooperative che intendono investire ed innovare. È per questo che Confcooperative Ravenna e le Banche di Credito Cooperativo del territorio provinciale hanno inteso ricercare nuove modalità di relazione fra Istituti di Credito e imprese. In tale ottica Confcooperative attraverso i propri strumenti nazionali, il sistema del credito

cooperativo e le B.C.C., con la partecipazione di Cooperfidi, ha predisposto e potenziato una serie di strumenti che intendono aiutare le imprese nel consolidamento e nello sviluppo. Da qui nasce il progetto "Finanza di sistema del Movimento Cooperativo".»

Il responsabile Credito e Finanziamenti di Confcooperative Ravenna, Pier Nicola Ferri, ha illustrato nel dettaglio la Convenzione Fondosviluppo - Iccrea/BCC - Cooperfidi, recentemente sottoscritta dai soggetti richiamati. Elemento fondamentale della convenzione è la logica di collaborazione dei soggetti coinvolti (associazione-banche-cooperative) ed il reciproco riconoscimento nel sistema stesso. Il ruolo dell'Organizzazione di consulenza, orientamento e servizio entra perciò in rete con gli operatori finanziari degli Istituti partecipanti al progetto. In particolare sono stati approfondite le nuove proposte per la capitalizzazione delle imprese e quelle indirizzate al trasferimento dell'indebitamento da breve a medio periodo.

Successivamente, il responsabile regionale Ufficio Sviluppo e promozione di Cooperfidi, Francesco Macchione, ha presentato le opportunità di finanziamento praticabili attraverso il Consorzio di Garanzia regionale del Movimento Cooperativo - Cooperfidi.

Infine Paolo Rondinini, responsabile Ufficio marketing del Credito Cooperativo reventate e imolese e Claudio Pandolfi, Responsabile Area Crediti della BCC della Romagna Occidentale, hanno presentato alle cooperative i termini di una Convenzione sottoscritta da Confcooperative Ravenna e dalle BCC operanti nella provincia di Ravenna. La convenzione prevede condizioni particolarmente interessanti per le cooperative aderenti a Confcooperative Ravenna, per le operazioni relative alla gestione ordinaria (smobilizzo crediti, cambiali agrarie ecc.), alla gestione strategica (investimenti, ristrutturazione del debito ecc.), alla capitalizzazione e ai processi di integrazione.



zosamente che la gente non smetterà da un giorno all'altro di mangiare. Ma un calo generale dei consumi con l'aria che tira è del tutto inevitabile. Così come inevitabili sono le ripercussioni sull'andamento dei vari mercati.

dei prodotti – esordisce il direttore – ha reso piuttosto difficoltoso il mantenimento delle quotazioni.»

Entrando poi nei dettagli, l'analisi di Amidei parte dalle pere autunno-invernali, per le quali si è appena conclusa

quantitativo limitato di prodotto. In realtà dobbiamo riscontrare come questo mercato sia in continuo sviluppo, andando così a incidere negativamente sulle nostre vendite. Tra i paesi del Mediterraneo la Spagna è sicuramente quella che ha subito il crollo maggiore dei consumi interni. È logico per loro puntare sui mercati esteri con prezzi molto concorrenziali.»

Prevedere con esattezza quanto durerà e quanto sarà incisiva l'azione spagnola è difficile.

«Ciò che è probabile – prende atto Amidei – è che se questa tendenza si accentuerà, ci saranno conseguenze negative sul risultato finale dei nostri prodotti.»

Passando alle mele:  
«Anche se le quotazioni degli ultimi mesi non hanno

### Informativa art. 10 L. 196/03

Ai sensi della L. 196/03 i dati in possesso di "In Piazza" saranno oggetto di trattamento nel pieno rispetto della normativa vigente e saranno utilizzati unicamente per la spedizione del mensile. I dati, il cui conferimento ha carattere facoltativo, non verranno comunicati né diffusi a terzi. Gli interessati, rivolgendosi al Titolare del trattamento, possono avvalersi dei diritti di cui all'art. 13 della Legge n. 196/03 ed in particolare chiedere l'aggiornamento ovvero la cancellazione dei dati. Titolare del trattamento è:

Confcooperative Ravenna - Via Di Roma, 108 - 48100 Ravenna  
I lettori sono pregati di comunicare le variazioni di indirizzo e l'eventuale ricezione di più copie del giornale a:

#### Confcooperative

Sede di Ravenna, Via di Roma 108 - tel. 0544/37171  
Sede di Faenza, Via Castellani 25 - tel. 0546/26084  
E-mail: redazione@inpiazza.it - Sito web: www.inpiazza.it  
Di questo numero sono state spedite: 29.900 copie

## Il ritorno della lirica a Faenza

Dopo la splendida *Bohème* allestita interamente dall'Associazione Musicale "Pia Tassinari", nel novembre scorso, la stessa Associazione ha presentato, presso un Teatro Masini gremito di persone, la IX Edizione del "Premio Pia Tassinari", attribuito al bravo Soprano Simona Bertini, che ha letteralmente incantato il pubblico per la

voce duttile ed espressiva.

E nel prossimo novembre si replica: questa volta con la rappresentazione della *Tosca*. Se i risultati saranno gli stessi raggiunti con la *Bohème*, c'è da dire: Ben venga l'opera, e ben venga la passione per questo spettacolo, che da oltre 400 anni riesce ancora ad affascinare e ad attirare le grandi masse.

## Agrintesa, ogni giorno, frutta, verdura e vino di qualità.

TUTTI I GIORNI  
OFFERTE  
STREPITOSE

<b>RAGNANNO I.O.</b> Via Uboldino, 37 48012 Bagnacavallo (RA) tel. 0544/492411 / fax 0544/492424	<b>FIJIMICCI I.O.</b> Via Nazionale 5 - 33100 Lumezzane (LU) tel. 0431/370487 / fax 0431/360291	<b>MODIGLIANA</b> Via Provinciale Faentina, 46 47025 Modigliana (FC) tel. 0544/441195 / fax 0544/440745	<b>RUSSETTI</b> Via Faentina Nord, 51 48026 Russi (RA) tel. 0544/503116 / fax 0544/503118
<b>CASTEL BOLOGNESE</b> Via della Riserva, 26 48014 Castelbolognese (RA) tel. 0546/439211 / fax 0546/22022	<b>FORLÌ</b> Via Uboldino, 27 - 48020 Forlì (FC) tel. 0543/374911 / fax 0543/374911	<b>MOLINELLA</b> Via Naldi, 51 - 40067 Molinella (BO) tel. 051/301107 / fax 051/301102	<b>S. AGATA SUL SANTERNO</b> Via Anzolini, 12 48020 S. Agata sul Santerno (RA) tel. 0547/626430 / fax 0547/626412
<b>CASTELFRANCO EMILIA</b> Via Lega, 239 41013 Castel Franco Emilia (MO) tel. 059/395111 / fax 059/395114	<b>GAMBETTOLA</b> Via delle Rospide, 1 40024 Gambettola (FC) tel. 0547/626266 / fax 0547/626266	<b>MAVLINA</b> Via Ippolito Nievo, 31 - 48101 Ravenna (RA) tel. 0544/601411 / fax 0544/601412	
<b>CESENA</b> Via Rusti, 201 - 48028 Cesena (FC) tel. 0546/630811 / fax 0546/630819	<b>LUGO</b> Via Quarenghi, 31/1 48022 Lugo (RA) tel. 0544/237916 / fax 0544/236668	<b>MELICINO</b> Via Canale, 32 - 40059 Melicino (BO) tel. 051/307994 / fax 051/307994	
<b>COTIGNOLA</b> Via Canale, 7 - 48103 Cotignola (RA) tel. 0543/10120 / fax 0543/101207	<b>MEZZANO</b> Via S. Giovanni, 4 48100 Mezzano (RA) tel. 0544/523612 / fax 0544/523612		
<b>FAENZA</b> Via C. D. 22 - 48100 Faenza (RA) tel. 0546/62788 / fax 0546/620008			

www.agrintesa.com

Sessant'anni con lo sguardo rivolto al futuro: il messaggio dal Convegno del 28 marzo al CinemaCity di Ravenna

# I primi sessant'anni dell'Unione

Non una celebrazione del passato, ma uno sguardo volto al futuro: un futuro che si presenta pieno di incognite stante la crisi che stiamo vivendo, ma che la cooperazione sicuramente saprà affrontare e vincere meglio di altre forme di impresa mettendo al centro l'alto valore del suo capitale umano. Si può così sintetizzare il pensiero degli intervenuti al Convegno "60 anni con lo sguardo rivolto al futuro" che ha concluso la tre giorni di celebrazioni del sessantesimo anniversario

della nascita dell'Unione ravennate di Confcooperative.

Già dal saluto che le autorità politiche e religiose (i sindaci di Ravenna, Faenza e Lugo, il presidente della Camera di Commercio Gianfranco Bessi e l'arcivescovo di Ravenna mons. Verucchi) hanno rivolto ai partecipanti è emerso il ruolo fondamentale che la cooperazione riveste sul territorio nella creazione del benessere economico e sociale, garantendo con la sua forma originale di impresa il pluralismo

nell'economia e nel mercato.

Mons. Adriano Vincenzi, consulente ecclesiastico di Confcooperative, ha ricordato che parlare di cooperazione significa parlare, ancor prima di una struttura imprenditoriale, di persone "che nel loro presente hanno inventato un futuro, una prospettiva di bene per tanti altri, partendo da situazioni spesso inizialmente precarie."

Nella sua ampia relazione il presidente provinciale Raffaele Gordini, dopo avere ricordato brevemente la nascita ed i primi passi dell'Unione ravennate, si è soffermato sui principali settori in cui operano le associate, puntualizzandone i problemi ed i bisogni e proponendo vie di soluzione per ciascuno di essi.

"In un nuovo patto per lo sviluppo del territorio ravennate - ha specificato - dobbiamo precisare bene il modello per costruire il progetto del nostro territorio, che non può prescindere dal tenere insieme efficienza, qualità, solidarietà e sostenibilità. Due le priorità: le infrastrutture (E55, porto, ferrovie) e i servizi di welfare che necessitano di ulteriori strumenti per tutelare le fasce più deboli della popolazione. La cooperazione può continuare a fornire un contributo determinante, auspichiamo che i decisori politici comprendano che è attraverso la valorizzazione di queste nostre peculiarità che si può migliorare l'efficacia dei servizi."

Dopo l'intervento del presidente della provincia Francesco Giangrandi, che è ritornato sull'importanza della cooperazione come ricchezza del nostro territorio dove diffonde i suoi principi di solidarietà e coesione, l'incontro è stato chiuso dal presidente nazionale di Confcooperative, Luigi Marino, che ha incentrato il suo discorso sulla crisi che stiamo vivendo.

"Per la nostra generazione - ha spiegato - questa crisi non è una condanna e nemmeno un'opportunità, ma è un privilegio: quello di inaugurare una nuova era nella quale

dovrebbero essere corretti gli abusi del capitalismo e di quello finanziario in particolare. Non si vive di sola finanza, ma si cresce solo con l'economia reale: la finanza va ricondotta al suo ruolo di servente dell'economia reale. Noi auspichiamo una riscossa della politica, come strumento

dello stato di diritto per ridurre le disuguaglianze e favorire la coesione sociale."

"L'economia è buona - ha concluso Marino - se accresce la dignità e la libertà, se genera uno sviluppo equilibrato, se produce ricchezza e la sa distribuire equamente: lo strumento societario delle

cooperative si colloca su questo versante e mira a garantire un lavoro dignitoso e giustamente remunerato senza avere di mira il profitto puro e semplice. In questi frangenti poi dobbiamo mirare a fare qualche utile in meno e qualche occupato in più."

Gilberto Casadio

I giovani a confronto nella giornata centrale delle celebrazioni per il 60°

## L'imperativo del nuovo che avanza

Non sempre compiere sessant'anni vuol dire avvicinarsi all'età pensionabile. In molti casi significa esattamente il contrario. Significa poter contare su di un'esperienza solida, su di una larga competenza e quindi su basi importanti. Per questo festeggiare i 60 anni di Confcooperative Ravenna vuol dire anche festeggiare un nuovo inizio e guardare avanti: non a caso il titolo che sintetizza i festeggiamenti che si sono tenuti presso il complesso del CinemaCity a Ravenna è proprio "Confcooperative. Sessant'anni con lo sguardo volto al futuro". Ed è anche con que-

Una giornata alternativa, nello stile e nei contenuti, che dopo una breve introduzione curata da Carlo Dalmonte, vicepresidente di Confcooperative Ravenna e Marco Balducci, presidente dell'Associazione dei Giovani Cooperatori, ha ospitato uno spettacolo di improvvisazione teatrale a cura della compagnia "Teatro a Molla". Una performance divertente della quale sono stati protagonisti non solo gli attori ma gli stessi cooperatori e che ha svolto anche l'importante funzione di motore propulsivo per il dibattito che si è sviluppato subito dopo.

I giovani presenti sono

hanno potuto constatare con lui come, in realtà, molti principi base della cooperazione si possano leggere in ogni formazione di persone che vive di entusiasmo, collaborazione e preparazione:

«Facendo riferimento allo spettacolo a cui abbiamo appena assistito - esordisce infatti Mario Mazzoleni - possiamo cogliere elementi fondamentali che fanno parte della cooperazione come la capacità di ispirarsi e rischiare affidandosi alla propria intelligenza. Quello che abbiamo visto è metodo, competenza, adattabilità e capacità di fare squadra. Anche il movimento cooperativo è tutto questo, vive di ascolto e dialettica e lo scambio generazionale deve basarsi per forza sulla storia e sui valori. È importantissimo trovare il modo di dare valore alle esperienze passate e alle idee nuove. I giovani hanno bisogno di spazi, di arene in cui esprimersi.»

Punto fondamentale del dibattito guidato dal docente è stata la crisi in atto:

«Tutti abbiamo paura del nuovo perché è molto difficile cambiare quando le cose vanno bene. La crisi ci mette nella condizione di poter cambiare, di dover cambiare, e la cooperazione è una grande opportunità, ha gli strumenti per mettere in discussione quei principi che hanno generato questa crisi: finanza senza regole, visioni di breve periodo, produttività perennemente in crescita, consumo spietato ed egoismo della società.»

Mabel Altini



Ravenna, CinemaCity 27 marzo: una delle performance degli attori del 'Teatro a molla', durante la giornata dedicata ai giovani. Nel riquadro il prof. Mazzoleni durante la sua relazione.

sta filosofia che la giornata centrale delle celebrazioni, venerdì 27 marzo, è stata dedicata ai giovani ed è stata teatro del meeting regionale dell'Associazione dei Giovani Cooperatori.

stati proiettati, in un lasso di tempo brevissimo, dalla performance teatrale alla discussione con il professor Mario Mazzoleni, docente di Economia aziendale presso l'Università degli studi di Brescia ed



Ravenna, CinemaCity (26/29 marzo): tre immagini delle celebrazioni del 60°, il taglio del nastro ad opera del vicepresidente della Provincia, Bruno Baldini, l'intervento del presidente nazionale di Confcooperative, Luigi Marino ed il pubblico in sala.

### Confort Security MONTINI

Montini ha brevettato la stabilità.

- Più velocità - Più stabilità - Più sicurezza.
- Niente vibrazioni, niente fatica, lavoro migliore.

### AC, corrente alternata

- Assenza di manutenzione.
- Maggior affidabilità.

## MONTINI

Tecnologia senza problemi



48010 Cattoligo RA - Via G. Bentini, 7/0 - Tel. +39 0545 801051 - Fax +39 0545 42127  
www.montini-carrellielevatori.it / info@montini-carrellielevatori.it

### Ergonomia MONTINI

- Riduzione degli sforzi
- Massima produttività



### Super Sterzo MONTINI

- Sistema sterzante all'avanguardia.
- Assale posteriore sterzante fino a 101°.



# Buone prospettive per Conserve Italia

*Il fatturato dovrebbe aumentare del 5%. Gardini: 'Anche in questo periodo caratterizzato da una preoccupante crisi economica il Gruppo mostra un buon andamento, mantenendo su livelli soddisfacenti i volumi di prodotti collocati sul mercato.*

Si è riunito in questi giorni il Comitato Frutticolo di Conserve Italia, che rappresenta un tradizionale momento di incontro e di confronto tra le numerose cooperative socie del Gruppo. In tale occasione, il presidente Maurizio Gardini ha presentato un quadro dettagliato dell'andamento dei consumi in questo particolare momento storico, caratterizzato da una pesante crisi economica che sta interessando ormai da diversi mesi il nostro paese, soffermandosi soprattutto sul trend registrato dai prodotti alimentari.

Presidente Gardini, i dati disponibili fino ad oggi cosa indicano per quanto concerne i consumi dei prodotti derivati dalla frutta e dai vegetali?

«In estrema sintesi, possiamo affermare che sino alla fine del 2008 si è registrata una sostanziale tenuta nel comparto dei vegetali e del pomodoro, mentre abbiamo assistito ad una contrazione dei consumi di succhi di frutta, peraltro sempre tradizionalmente più contenuti durante il periodo invernale. In linea generale, comunque, la diminuzione della domanda penalizza, come in tutti i comparti dell'agroalimentare, soprattutto i prodotti a marchio poiché la Grande Distribuzione Organizzata tende a privilegiare la propria marca commerciale. Inoltre, occorre segnalare il progressivo aumento del fenomeno

discount', un canale commerciale che già oggi detiene una quota pari al 10% del mercato.»

Questa è la situazione che emerge da un primo bilancio dell'ultimo trimestre 2008. E per quanto riguarda i primi mesi del 2009, quale scenario si sta delineando?

«Dal mese di gennaio ad oggi, purtroppo, la situazione dei consumi è ulteriormente peggiorata come conseguenza dell'aggravarsi della crisi economica, sia reale che percepita. La contrazione ha interessato, sia in volume che in valore, la Grande Distribuzione Organizzata ed anche quello che in termini tecnici viene definito Horeca, vale a dire il canale del consumo fuori casa (ristoranti, pizzerie, bar, caffè). Per ciò che concerne le diverse tipologie merceologiche, anche in questo inizio del 2009 il comparto della frutta e dei suoi derivati (succhi, nettari e frutta sciroppata) sta soffrendo di più rispetto al settore dei vegetali e dei derivati del pomodoro.»

In questo contesto certamente non favorevole, come si comportano i prodotti di Conserve Italia e quali prospettive si possono immaginare per il Gruppo?

«In un quadro generale che, come già ricordato, si presenta piuttosto negativo, il nostro Gruppo mostra un andamento in contro tendenza riuscendo a mantenere su buoni livelli sia il volume di prodotti collocati

sul mercato che il fatturato ottenuto. Pur manifestando alcune preoccupazioni per un periodo così difficile, siamo abbastanza fiduciosi di poter mantenere un buon trend nelle vendite anche nei prossimi mesi e di riuscire così a chiudere il bilancio con un aumento del fatturato del 5%.»

Questa previsione favorevole influenzerà i programmi di coltivazione dei vostri soci? E come?

«Senza dubbio queste previsioni influiranno direttamente sui programmi di coltivazione che quest'anno vedranno complessivamente aumentare le superfici investite a mais, pisello, fagiolo borlotta, fagiolino e pomodoro e la produzione totale ottenuta. Analizzando le diverse specie, la coltivazione del mais interesserà oltre 3.400 ettari per una produzione di circa 53.000 tonnellate, quella di piselli 3.300 ettari per quasi 20.800 tonnellate, la coltivazione di borlotti 1.500 ettari per una produzione di 3.600 tonnellate, quella di fagiolini 650 ettari per 5.200 tonnellate. Per quanto riguarda il pomodoro, nel 2009 la coltivazione interesserà oltre 4.800 ettari e la produzione contrattata con le Organizzazioni di produttori si attesterà complessivamente sulle 346.300 tonnellate.»

E nel settore della frutta cosa prevede il programma 2009 di Conserve Italia?

«Sebbene sia presto per formulare previsioni in questo comparto, in quanto occorre aspettare di conoscere l'andamento dei consumi del periodo primaverile ed estivo, si può comunque ipotizzare che anche nel 2009 il programma di coltivazione della frutta per nettari si manterrà sostanzialmente stabile sui livelli dell'annata precedente. Una scelta che consentirà di favorire il collocamento della produzione ortofrutticola dei nostri soci.»

I programmi di coltivazione 2009		
Prodotto	Superficie (Ettari)	Quantità (Tonnellate)
Piselli	3.300	20.790
Mais	3.420	53.010
Fagioli Borlotti	1.500	3.600
Fagiolini	650	5.200
Pomodori	4.862	346.300
<b>Totale</b>	<b>13.732</b>	<b>428.900</b>

zionalmente stabile sui livelli dell'annata precedente. Una scelta che consentirà di favorire il collocamento della produzione ortofrutticola dei nostri soci.»

A proposito dei soci, quali nuove azioni avete in programma per ottenere la massima valorizzazione della loro produzione?

«La valorizzazione dei prodotti conferiti dai soci costituisce da sempre la nostra mission principale; in quest'ottica, dopo aver puntato sull'origine esclusi-

vamente italiana della materia prima utilizzata, sulla sicurezza alimentare e sul rispetto ambientale, da quest'anno faremo leva su un altro aspetto estremamente importante: la rispondenza di tutta la produzione conferita a Conserve Italia ai principi di coltivazione della lotta integrata. Un metodo di produzione rispettoso della salute e dell'ambiente, che prevede la drastica riduzione delle sostanze chimiche nella difesa delle colture e l'utiliz-

zo di tecniche "pulite" come l'impiego di varietà più resistenti, il ricorso alla rotazione colturale, l'eliminazione delle piante infette, l'utilizzo di predatori naturali per la lotta agli insetti. Queste garanzie costituiscono un altro elemento caratterizzante dell'offerta di Conserve Italia, che risponde quindi perfettamente alle esigenze dei consumatori, sempre più attenti alla naturalità ed alla qualità dei prodotti alimentari.»

Giovanni Raggi

Qualità e solidarietà nel negozio della cooperativa sociale faentina

## Pasqua con Cose di Laura



Il progetto 'In Cammino con Laura', al quale hanno dato vita le due cooperative sociali 'In Cammino' e 'Laura', ha un suo punto di forza nel negozio 'Cose di Laura' in Corso Mazzini a Faenza dove si possono trovare in vendita le produzioni delle persone impegnate nel percorso educativo-lavorativo presso la

cooperativa faentina.

I lavori di tipo artigianale vanno dalla bigiotteria all'oggettistica e possono essere realizzati su commissione della clientela. In questi giorni si possono trovare tante idee-regalo legate alle imminenti festività pasquali, nei colori brillanti e solari che richiamano la primavera appena iniziata.

Vi ricordiamo che ogni oggetto acquistato nel negozio 'Cose di Laura', oltre alla qualità, ha dentro di sé un ulteriore valore aggiunto che lo rende unico nel suo genere: la solidarietà.

**Cose di Laura**  
C.so Mazzini, 64/a - Faenza  
Telef. 0546 660988  
www.cosedilaura.it

*I prodotti Conserve Italia, "firmati" dai marchi Valfrutta, Yoga, Derby, Cirio e De Rica, si possono trovare nel punto vendita allestito presso lo stabilimento di Barbiano di Cotignola (Ra) ed in tutti i punti vendita di Agrintesa.*

**San Rocco IV** [www.cmcf.it](http://www.cmcf.it)  
Via Caltagirone - Faenza

Appartamenti - Attici  
Ingresso indipendente

**COOPERATIVA LAVORATORI BENEFICENTI FAENZA**

Via Righi 52 Faenza  
Tel 0546 620550  
[www.cmcf.it](http://www.cmcf.it)

**GPL IN SERBATOI FUORI TERRA E INTERRATI**

**INSTALLAZIONE, CONSEGNA, REVISIONE GRATUITE**

**PUNTUALITÀ NELLE CONSEGNE**

**FATTURAZIONE A CONSEGNA O A CONTATORE**

**l'emilgas**  
L'ENERGIA DAL 1960

**051 767405**

Via Quarto di Sopra, 1 - 40127 Bologna - Fax 051 768290 - [www.emilgas.it](http://www.emilgas.it)

L'impegno del consorzio faentino nei confronti dell'ambiente è sempre più forte ed in costante evoluzione

# Caviro non spreca un grasso

Caviro oggi, oltre ad essere uno dei maggiori protagonisti nel settore agroalimentare italiano, rappresenta anche una delle aziende più all'avanguardia per quanto riguarda il riciclo degli scarti industriali e la conseguente produzione di energia alternativa. In un contesto come quello attuale dove la politica "verde" sembra giocare sempre più un ruolo chiave nell'economia, risulta chiaro quanto sia importante prenderne atto ed innovarsi. Intuizione che Caviro ha avuto in tempi non sospetti, precor-

Gran parte del merito di questa produzione alternativa, è legato alle vinacce, composte dalle parti solide (bucce, vinaccioli e graspo) rimanenti dalla spremitura dell'uva. In distilleria vengono lavorate per produrre alcool, grappa, vinaccioli (da cui si ottiene poi l'olio di semi) e buccetta (un integratore per mangimi.) Poi, una volta esaurita di alcool, la vinaccia trova un nuovo impiego come materia prima per la produzione di compost, oppure viene utilizzata come combustibile nella centrale termica che

grazie ad una centrale termoelettrica costituita da quattro caldaie che funzionano a combustibili solidi (vinacce esauste e sovrvallo dell'impianto di compostaggio), biogas e metano e che producono vapore ad alta pressione e temperatura.

Oltre a questa innovativa centrale, la cooperativa dispone anche di un impianto per produrre alcool assoluto, con una potenzialità di 150 mila litri al giorno partendo da alcool grezzo e circa 80mila litri al giorno partendo da vinelli a diverse gradazioni. Si tratta di uno

è stato avviato a Faenza nel 1995. Attraverso un processo naturale, l'azienda trasforma le proprie biomasse in compost, un ammendante naturale ricco di azoto, fosforo e potassio che si presenta come un pellet di colore marrone scuro.

E' evidente che la realtà Caviro è molto più articolata di quanto si percepisce.

A fianco dell'inconfondibile Tavernello c'è molto di più. Ed è proprio attraverso la campagna televisiva del vino più venduto in Italia che l'azienda di Faenza

invita a riflettere sul territorio dimostrando ancora una volta quanto il miglioramento continuo del proprio impatto sull'ambiente può essere perseguito con successo anche all'interno di un grande gruppo.

S.D.

I Giovani Cooperatori s'interrogano sui temi dei vari settori economici

## Essere socio oggi e domani

Due serate organizzate dall'Associazione Giovani Cooperatori della Provincia di Ravenna, il 5 marzo a Bagnacavallo (Casa Conti Guidi) e il 18 a Faenza (Sala BCC 'G. Dalle Fabbriche'). Due serate e due temi caldi per due settori così diversi ma così importanti per il movimento cooperativo: il sociale e l'agricolo.

Nella prima serata uno degli argomenti clou è stato, ovviamente, il ruolo del socio: il senso di responsabilità, i doveri, gli obblighi ma anche i diritti. Si è cercato di capire, con l'aiuto del relatore Mauro Ponzi, come giungere a una maggiore presa di coscienza dei soci e quali siano le vie giuste per stimolare la partecipazione attiva. Gli stessi interventi del pubblico hanno sottolineato come questa sia una questione sentita e molto discussa anche nelle stesse dirigenze.

«Bisogna fare in modo che l'essere soci non sia solo una risposta alla propria richiesta di lavoro - ha spiegato Ponzi -. Occorre anche diversificare i soggetti che partecipano alla amministrazione delle cooperative per stimolare creatività, espressioni territoriali ed interessi diversi.»

Nella seconda serata (18 marzo) dedicata a temi agricoli il giornalista Lorenzo Tazzari ha coordinato gli interventi di alcuni ospiti - tutti giovani - in rappresentanza delle associazioni legate al mondo agricolo e del consumo. Si tratta di



Due immagini delle serate organizzate dall'Associazione Giovani Cooperatori a Bagnacavallo (sopra) e a Faenza (sotto).

Roberto Savini di Confcooperative, Michele Dotti di Mani Tese, Stefano Patrizi di Legacoop, Giorgio Ricci Maccarini della Cia, Gabriele Farolfi di Confagricoltura e Franco Brighi di Coldiretti.

Tutti gli intervenuti hanno cercato di dare una loro risposta al tema della tavola rotonda, tanto provocatorio nella forma quanto antico nella sostanza: 'AGRICOLTURA = CIBO: tra responsabilità sociale, reddito e marketing'.

Su alcuni punti i giovani interlocutori si sono trovati d'accordo: la qualità e la sicurezza degli alimenti prodotti

nei nostri territori sono garanzie per il consumatore evoluto, ma vanno pagate il giusto prezzo, accorciando e razionalizzando il più possibile la filiera; ma è fondamentale l'informazione, affinché il consumatore conosca con certezza l'origine e le caratteristiche degli alimenti che acquista.

Altre due serate seguiranno in questa primavera, come annunciato dal presidente Marco Balducci: una in aprile sul tema della produzione - lavoro ed una conclusiva durante la Festa della Cooperazione Faentina in maggio.

M.A. &amp; G.R.



Faenza: un particolare dello stabilimento Caviro della città Manfreda, nel quale non si ottengono più solo alcool, acquaviti e mosto concentrato, ma anche energia e compost.

rendo i tempi e diventando un punto di riferimento all'interno del panorama internazionale delle energie alternative.

Per capire di cosa stiamo parlando, oltre allo stabilimento di Forlì dedicato alla produzione e imbottigliamento di vini esportati in tutto il mondo, è necessario partire dal complesso industriale di Faenza dove si concentra l'attività di distillazione. In questo stabilimento non si ottengono più solo alcool, acquaviti e mosto concentrato, ma anche energia e compost.

produce vapore ed energia elettrica necessari allo stabilimento. Per dare un'idea del grande lavoro che sta dietro a questo processo di produzione basta sapere che la mole di vinacce trasformate arriva fino a 95 mila tonnellate.

Grazie a queste lavorazioni, Caviro, ha potuto ridurre considerevolmente il proprio impatto ambientale. Caviro difatti è in grado di vantare un'autonomia energetica di circa il 90% in termini di calore (solo il 10% è prodotto con metano) e il 100% di energia elettrica

dei maggiori impianti d'Italia Lo stabilimento di Faenza, che raggiunge un fatturato annuo di ca. 100 milioni di Euro e dà lavoro a 100 dipendenti, produce anche, partendo dal mosto, MCR e MCT (zuccheri d'uva costituiti da fruttosio e glucosio), che vengono utilizzati da alcune aziende alimentari al posto dello zucchero tradizionale a base di saccarosio. Viene prodotto anche alcool per uso alimentare.

L'impianto di compostaggio, che è stato premiato dalla Comunità Europea per il suo ruolo dimostrativo,

la passione di comunicare

**EVEN** group **BIRILLI**

Via Calzi, 16 - Faenza (RA)  
Tel. 0546 623710 Fax 0546 625035  
info@birilli.net - www.evengroup.com

**Geom. VISANI**

RISTRUTTURAZIONI  
IMPERMEABILIZZAZIONI  
TETTI - LATTONERIA

Preventivi e sopralluoghi gratuiti  
ESPERIENZA DECENNALE  
Tel. 0544 415111 - cell. 328 8284585

# Bagnacavallo, cittadella della cooperazione

«I semi del movimento cooperativo bagnacavallesse furono gettati in epoca prefascista. Questi semi, grazie alla volontà, le capacità e la grande passione della gente locale, nonostante le turbolente vicende politiche della storia italiana, sono germogliati dando origine a realtà produttive e valori condivisi ancora forti ai nostri giorni.»

Uno sguardo al passato e una proiezione al futuro insieme a Ivo Guerra, prota-

nostro comprensorio non favorisse inizialmente i rapporti. Negli anni siamo cresciuti raccogliendo consensi anche dai gruppi sociali distanti dal nostro tradizionale sistema di valori. La cooperazione a Bagnacavallo, senza rinnegare le proprie origini, ha saputo travalicare i confini delle diverse appartenenze ideologiche.»

Che cosa ha lasciato il movimento cooperativo al nostro territorio?

portato le nostre cooperative a divenire negli anni leader internazionali del loro mercato di riferimento.»

Cooperazione e globalizzazione. Quali sono le principali sfide del nuovo millennio?

«Continuare ad essere forti sui mercati internazionali. Oggi tutto il mondo è mercato. La concorrenza è dietro ogni angolo. I tradizionali strumenti messi in campo nel passato per tutelare i nostri

sociale e comparto economico-produttivo. Nel campo sociale è auspicabile la predisposizione di adeguate politiche pubbliche che diano la possibilità alle cooperative sociali di fornire i propri servizi alle comunità con pari dignità rispetto agli Enti Pubblici. Per quanto riguarda il tessuto economico e produttivo, anche qui è il caso di fare una distinzione che riguarda la tipologia di prodotto. Chi produce per un mercato di nicchia, non credo abbia grossi problemi in tempi di crisi. Del resto chi poteva permettersi un bene con ogni probabilità se lo può permettere anche oggi.

Diversa la situazione per gli agricoltori che producono per il loro sostentamento e quello delle proprie famiglie. Ancora una volta la risposta va ricercata nell'allargamento delle strutture che passa necessariamente dalla capacità di costruire reti tra le cooperative e i consorzi.»

I giovani e la cooperazione sembrano non andare più d'accordo...

«Una premessa è indispensabile. Il valore dell'età media della popolazione italiana è in progressivo aumento. Perciò ogni considerazione che riguardi l'invecchiamento dei soci cooperatori deve inevitabilmente confron-

tarsi con questa tendenza. Detto questo, iniziative da mettere in campo potrebbero essere intraprese dalle scuole. A mio avviso sarebbe auspicabile l'insegnamento della storia e dei principi fondamentali della Cooperazione. È importante che durante il percorso dell'apprendimento i giovani vengano a conoscenza che esiste un particolare sistema di economia che fa riferimento a uomini che lavorano per uomini. Un sistema che si basa su principi di mutualità e solidarietà, non assoggettato esclusivamente alle logiche del profitto.»

Luca Retini



Bagnacavallo: i fedeli alla S. Messa nel corso di una Festa della cooperazione bagnacavallesse di alcuni anni addietro. Tra di essi in prima fila c'è Ivo Guerra.

gonista dagli anni '70 ad oggi della Cooperazione locale e nazionale, attuale vicepresidente della Caviro nonché vicepresidente nazionale di Fedagri per il comparto vitivinicolo.

Bagnacavallo e la cooperazione. Qual è la natura di questo legame?

«Mi piace molto usare l'epiteto 'Bagnacavallo, cittadella della Cooperazione'. Cittadella intesa come piccolo grande laboratorio che a partire dai primi anni '70 ha sperimentato, progettato e realizzato con successo attività di natura cooperativa per tutti i settori della produzione, da quelli più tradizionali dell'agricoltura e dell'industria a quelli più innovativi del turismo e dei servizi alla persona. Siamo partiti con un numero molto modesto di soci. Da sottolineare anche come la straordinaria eterogeneità di pensiero del

«Ricchezza. Un patrimonio economico, sociale e culturale di valore inestimabile. Ancora oggi questo merito ci è riconosciuto da tutti, istituzioni in primo luogo, che continuano a supportare le nostre attività con grande fiducia nel nostro movimento. Per rendersi conto del benessere prodotto basta confrontare le foto delle nostre campagne degli anni '70 con quelle dei nostri giorni. Le vecchie case coloniche hanno lasciato spazio a moderne villette, simbolo di diffuso benessere. Questo grande patrimonio è stato costruito grazie alle singole imprese che hanno saputo fronteggiare con successo le sfide dell'economia sapendosi sempre rinnovare. Penso al comparto agricolo in particolare, dove l'innovazione tecnologica è sempre stata un marchio distintivo che ha

prodotti non sono più validi. Oggi per competere con le multinazionali è necessario dar vita a reti specifiche e interspecifiche tra le diverse strutture e i prodotti. Fare sistema per acquistare la forza commerciale indispensabile per concorrere a pari condizioni con i grandi colossi. In un mercato caratterizzato da grande concorrenza e dove i margini di profitto vanno restringendosi, la salubrità dei prodotti e la territorialità diventano un prerequisite per entrare nel mercato. Tutto ciò comporta costi maggiori, affrontabili solo con una crescita nella dimensione della produzione e dell'apparato commerciale. La risposta arriva a mio avviso dalla capacità di creare reti.»

Quali strumenti contro l'attuale crisi?

«Sarebbe bene una distinzione tra comparto

La cooperativa Il Mulino sarà capofila del gruppo di imprese

## Ad Agape l'ex Convento San Francesco

Nei primi mesi del 2009 il Consorzio Agape, consorzio unitario delle cooperative sociali di inserimento lavorativo della provincia di Ravenna, si è aggiudicato la gara per la concessione in uso dell'ex Ostello di Bagnacavallo. Ultimi i passaggi burocratici, la gestione della struttura verrà affidata ad un pool di imprese con capofila una cooperativa del territorio: Il Mulino.

La struttura ricettiva è situata nel maestoso Antico Convento San Francesco, edificato nel XIII secolo e recentemente ristrutturato, con l'incantevole chiostro che collega i locali adibiti alla ricettività con gli altri spazi, tra cui la splendida sala Oriani.

Gli ampi corridoi e le spaziose camere riportano la memoria all'epoca di maggior splendore dell'edificio, il XVIII secolo. La struttura ricettiva, sviluppata su diversi rami dell'Antico Convento, ha complessivamente 90 posti letto.

«Siamo consapevoli che Bagnacavallo è una fra le mete turistiche più interes-

santi del Ravennate. Con questo ambizioso progetto – spiega Antonio Buzzi, Presidente della Cooperativa Il Mulino - ci siamo proposti,

e delle tipicità del territorio. Crediamo che questa magnifica struttura possa rappresentare un'opportunità per tutti e che quindi



alla testa di una cordata di imprese caratterizzate da diverse e complementari specializzazioni, per gestire in questo territorio la più bella ed importante struttura ricettiva dell'intera Provincia. Vogliamo farlo non chiudendoci in una gestione prettamente commerciale, ma aprendoci ad una collaborazione ampia e costruttiva con l'Amministrazione locale e con tutti gli attori economici, culturali e sociali per la promozione delle peculiarità

debba aprirsi non solo ad una ricezione turistica più allargata, ma anche ospitare e valorizzare le eccellenze di Bagnacavallo e dintorni. Certamente la sensibilità sociale che caratterizza cooperative come la nostra ci porterà a creare opportunità lavorative per fasce deboli, soprattutto nei servizi ausiliari. Inoltre intendiamo ampliare la ricettività della struttura anche per il turismo sociale.»

□



**GAPANNONI PER TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE  
CON SUPERFICIE MINIMA DA MQ 80.**



**Pelta Costruzioni s.r.l.**

**Faenza - Uscita Autostrada**

**A pochi metri dal casello**

**Info: Tel. 0543 774279 - 335 6512859**

Dal 28 aprile al 3 maggio a Bagnacavallo torna il tradizionale appuntamento fra operatori

# Festa numero 32: tutto un programma!

## MARTEDÌ 28 APRILE

**20,30** *La nascita e lo sviluppo del movimento cooperativo bagnavallese*

Incontro pubblico per ricordare le radici della cooperazione sul territorio

## MERCOLEDÌ 29 APRILE

**20,30** S. Messa in ricordo di Don Wilmo Fabbri. Al termine della funzione seguirà una proiezione di filmati presso la Biblioteca "Don Wilmo".

## GIOVEDÌ 30 APRILE

**18,30** INAUGURAZIONE DELLA FESTA

**20,00** S. Messa nella piazzetta di via Roma e processione con l'effigie della Madonna del Lavoro fino ai locali Agrintesa

**21,30** Pizza della Cooperazione e spettacolo del gruppo "Coristi per caso"

## VENERDÌ 1 MAGGIO

**10,00** S. MESSA per i lavoratori celebrata da Mons. Luigi Guerrini, Vicario della Diocesi di Faenza - Modigliana

**11,30** Benedizione delle macchine agricole ed industriali

**12,00** Rinfresco offerto ai partecipanti

**12,45** Pranzo della Cooperazione - (Soci € 10 - Non soci € 18) (vedi spazio nella pagina)

**14,30** Apertura degli stand, delle mostre e della Pesca di Beneficenza

• Mostra - 60° di Confcooperative - Unione Provinciale di Ravenna

• Mostra e vendita dei prodotti tipici locali: ortofrutta, vino, salumi e formaggi.

• Esposizione esemplari bovini di razza Romagnola dell'Azienda Agricola "La Viola" di Graziani Michele

• Stand delle Cooperative bagnavallese:

- Rose e Fiori

- Consorzio "Il Bagnacavallo"

- S.A.F. Assimoco

- Parmigiano Reggiano

• Mostra:

- Bartoli e Cornacchia

**15,00** Gioco a premi GIMCANA in bicicletta.

**15,00** Concorso a premi TAGLIO DELLA FETTA e Slalom in Mini Kart organizzato dalla cooperativa COMEC

**15,00** Per i più piccoli il Giocoliere KARAFIL KARAMAFILOV, palloncini, truccabimbi, animazione e SCIVOLO GONFIABILE

**15,30** Dimostrazione ROSE E FIORI nell'arte della composizione con fiori recisi. Vendita dei lavori realizzati

**15,30** Spettacolo I DIAVOLI DELLA FRUSTA: Boogie Woogie e Sciucarén

**16,00** PIZZA DELLA COOPERAZIONE cotta all'istante in forno a legna, con affettati e bevande

**20,45** Energie alternative e agricoltura: quali possibilità

Partecipano Giampiero Reggidori, Presidente cooperativa Agrisol, Laura Rossi, Sindaco di Bagnacavallo e Vittorio Prodi, Vice Presidente della Commissione Europea sul cambiamento climatico

## SABATO 2 MAGGIO

**17,00** Apertura degli stand, delle mostre e della Pesca di Beneficenza

**17,00** PIZZA DELLA COOPERAZIONE cotta all'istante in forno a legna, con affettati e bevande

**19,30** "Cena e GRAN BALLO DELLA COOPERAZIONE con l'orchestra Cuore di Romagna.

Prenotarsi presso La Gardèla (tel 339 5376362 - Bruno) o La Stella (tel 0545 64234 - h. 10-12)

## DOMENICA 3 MAGGIO

**14,30** Apertura degli stand, delle mostre e della Pesca di Beneficenza Intrattenimento musicale con il duo "Laura e Peter"

**15,00** Per i più piccoli il Giocoliere KARAFIL KARAMAFILOV, palloncini, truccabimbi, animazione e SCIVOLO GONFIABILE

**15,30** Spettacoli: TIRO ALLA FUNE - 7° Gran Premio della Cooperazione

**16,00** Pizza della Cooperazione cotta all'istante in forno a legna, con affettati e bevande

**21,00** Commedia dialettale "... e sèra che canzèl!" e farsa "Zinquanta sgrèzi int un dè, miga ona" della compagnia Qui di Prè.



Bagnacavallo, 1 Maggio 2008, area Agrintesa (ex Copra): un'immagine con gli stand espositivi durante l'edizione scorsa della Festa della cooperazione bagnavallese.

## PRANZO DELLA COOPERAZIONE Venerdì 1° Maggio 2009

Biglietto di invito al pranzo da presentare al momento della prenotazione

Le Cooperative Agrintesa, COMACER, Agrisol, Rose e Fiori, COMEC, CSA, CPDA, GESATER-Quadrifoglio e Il Mulino sono liete di invitarla al **pranzo dei soci e degli amici della cooperazione** che avrà luogo **venerdì 1° maggio 2009** a Bagnacavallo alle ore 12,45 presso i locali ex COBAR

### Menù del pranzo

Antipasto di crostini misti - Cappelletti al ragù  
Tagliolini allo scalogno - Misto di Carne alla Griglia  
Patate fritte e insalata Dolce - Zuppa Inglese  
Acqua, Vino, Caffè e Digestivo

Quota individuale di partecipazione € 18 a persona.

Per i soci di queste nostre cooperative la quota individuale di partecipazione sarà ridotta a € 10. (un solo socio o familiare per ogni azienda agricola socia)

Per esigenze organizzative è **obbligatorio prenotarsi e pagare** entro martedì 28 aprile 2009 presentando il presente biglietto presso una delle seguenti Cooperative:

Agrintesa, magazzino di Bagnacavallo tel. 0545-926608 (Valeria), Agrisol, magazzino di Faenza Tel. 0546-623101, o magazzino di Bagnacavallo, Tel. 0545-60296 (Giovanna). Sono disponibili n. 400 posti che saranno riservati in ordine cronologico di prenotazione fino ad esaurimento.



## In ricordo di Mons. Ferretti

È deceduto lo scorso 23 marzo mons. Giuseppe Ferretti che dal 1981 al 1990 era stato arciprete di San Pietro in Sylvis e San Michele Arcangelo in Bagnacavallo oltre che delegato vescovile nel capitolo collegiato.

Nato a Russi nel maggio del 1916 era stato ordinato sacerdote il 2 maggio 1940. Oltre agli studi teologici aveva frequentato l'Università di Bologna conseguendo la laurea in Filosofia, materia che aveva insegnato nelle scuole secondarie superiori.

**COBAR CONAD**  
**BAGNACAVALLO**

Centro  
Commerciale



La Pieve

Via Fossa, 3  
Tel. 0545 63474

Via Toscanini, 11/b  
Tel. 0545 936100



## LE OFFERTE DEL MESE

Dal 27 marzo al 4 aprile

SCONTI del 50%  
su diversi prodotti

Dal 3 all'11 aprile

TRADIZIONALE OFFERTA  
DI PASQUA  
CON PREZZI  
SUPERSCONTATI

Dal 17 al 22 aprile

Piccoli prezzi su prodotti  
di GRANDI MARCHE

Dal 24 al 29 aprile

SCONTI fino al 50%  
ancora su prodotti diversi

Dal 30 aprile al 6 maggio

Ancora 2 x 1 COMPRI 2 PAGHI 1

**RICHIEDI CONAD CARD!** Ai possessori di CONAD CARD è riservata una promozione chiamata "OPERAZIONE RECUPERO INFLAZIONE".  
CONAD CARD • Conviene sempre • Comprì oggi e paghi a fine mese • Non costa niente

  
**PROGETTO  
 COMUNICARE  
 2.0**



PROMOSSO DA:


CONFCOOPERATIVE 


**22 APRILE '09**  
 ORE 15.00

**SEGUI ON-LINE**  
 LA CONFERENZA IN DIRETTA  
 DALLA POLTRONA DEL TUO UFFICIO

[WWW.PROGETTO-COMUNICARE.IT](http://WWW.PROGETTO-COMUNICARE.IT)

ORGANIZZATO DA:

 **PROGETTO  
 AROMA**

 **EVEN**

**Daniele DIVERSI**  
 PROGETTO AROMA

ORE 15.00  
**BLOG AZIENDALI**

**Gabriele AMADIO**  
 EVEN group

ORE 15.15  
**VIDEO/SPOT/WEB**

Iscriviti gratuitamente su [WWW.PROGETTO-COMUNICARE.IT](http://WWW.PROGETTO-COMUNICARE.IT)

 **COOPER.FIDI**  
 c/o Unioncamere Emilia Romagna  
 Società Cooperativa

Sei una **piccola  
 o media impresa**  
 cooperativa  
 dell'Emilia-Romagna?  
 Il credito bancario  
 è un **problema**?



Forse possiamo fare qualcosa per te....  
 Dal 1996 Coop.C.N.Fidi, il confidi costituito per volere della Regione Emilia-Romagna a favore della cooperazione, ti aiuta, attraverso la collaborazione con le banche, garantendo fino al 50% i finanziamenti per le esigenze aziendali delle cooperative aderenti con costi e spese contenuti ed uguali per tutti e con tassi ancorati all'Euribor. Inoltre, è garantita un'assistenza continua nei rapporti con l'istituto erogatore. L'attività del nostro ente è sostenuta dalla Regione Emilia-Romagna, dall'Unioncamere e dalle Centrali Cooperative dell'Emilia Romagna, tra le quali CONFCOOPERATIVE-ER.

Inoltre, attraverso i contributi ricevuti dalle CCIAA, dai Comuni e dalle Provincie, è in grado di ridurre il tasso di interesse sui finanziamenti garantiti alle cooperative socie. Ti invitiamo a consultare il nostro sito web, dove potrai trovare le informazioni riguardanti i campi di intervento.

Inoltre potrai trovare la nuova convenzione riservata alle cooperative aderenti a Confcooperative e sottoscritta da Fondosviluppo (Fondo mutualistico di Confcooperative), Iccrea Banca, (Banca Centrale del sistema BCC) e Coop.E.R.Fidi. La convenzione prevede tre tipologie di finanziamento:

- **Aumento del Capitale Sociale (Prestito Partecipativo):** mira a realizzare progetti di investimento tramite un aumento della capitalizzazione delle società cooperative, offrendo il vantaggio per i soci di poter dilazionare nel tempo l'impegno finanziario derivante dall'aumento del capitale e per la cooperativa di poter ottenere sin dall'inizio le risorse necessarie per realizzare il progetto.
- **Riallineamento temporale dell'esposizione a breve:** intende migliorare la struttura finanziaria delle cooperative attraverso la trasformazione dell'indebitamento a breve

in un finanziamento a medio termine

- **Socio finanziatore:** ha la finalità di contribuire alla realizzazione di programmi di investimento incentivando la capitalizzazione - fino a 800.000 euro - delle cooperative riducendo il ricorso alle fonti esterne di finanziamento

**Aderire è facile e sufficiente rivolgersi a:**  
 Coop.E.R.Fidi

Viale A. Moro 62, Bologna  
 Tel. 051 6377071-73  
 mail: [mail@cooperfidi-er.it](mailto:mail@cooperfidi-er.it)

**Confcooperativa di Ravenna**

Via di Roma 108 - 48100 Ravenna  
 Referente: Pier Nicola Ferri 0544/37171  
 mail: [ferri.p@cnfcooperative.it](mailto:ferri.p@cnfcooperative.it)

**Confcooperative Emilia Romagna**

Via Calzoni 1/3 40128 Bologna Tel. 051 375210  
 mail: [emiliaromagna@confcooperative.it](mailto:emiliaromagna@confcooperative.it)

Lo scorso giovedì 19 marzo presso Villa Santa Maria a Tossignano la festa di compleanno della Clai

# 47 anni di valori Clai

La cooperativa imolese specializzata nelle produzioni di carni fresche e salumi punta ora al rafforzamento del marchio.

Si sono svolte lo scorso giovedì 19 marzo presso l'incantevole cornice di Villa Santa Maria a Tossignano, tra i colli dell'Appennino romagnolo, le celebrazioni del 47esimo compleanno della Clai, la cooperativa imolese a produzioni integrate, divenuta negli anni punto di riferimento nella produzione di carni fresche suine e bovine, nonché specializzata nella produzione di salumi.

La ricorrenza, festeggiata con un giorno di anticipo e in concomitanza con le celebrazioni di San Giuseppe, è stata aperta dalla

Santa Messa celebrata dal Vescovo emerito della diocesi di Imola mons. Giuseppe Fabiani e dal parroco mons. Tarcisio Foresti, a cui hanno preso parte i tanti soci presenti, tra cui i fondatori e alcuni amici.

A seguire un momento di incontro tra la dirigenza aziendale, gli ospiti e i soci. Presenti in sala mons. Giuseppe Fabiani, l'ex direttore della Clai Giampaolo Nildi, l'attuale direttore Pietro D'Angeli, il presidente Giovanni Bettini e il vicepresidente Domenico Frega. L'analisi della difficile congiuntura economica dei nostri



Tossignano 19 marzo: foto di gruppo dei dirigenti, dei componenti del consiglio di amministrazione e del collegio sindacale della CLAI, riuniti presso la Villa S. Maria nel ridente paese collinare per festeggiare, durante la tradizionale cena sociale, le 47 candeline della cooperativa.

giorni è toccata al dott. Nildi.

«Dobbiamo guardare al futuro con serenità - ha esordito -. Clai è una cooperativa solida dal punto di vista patrimoniale. Merito dei soci che dal 1962 hanno operato con serietà e dedizione, capitalizzando la cooperativa per le generazioni future. Solidità patrimoniale che tuttavia non basta a garantire un futuro tranquillo. Clai non ha perso quote di mercato ma per proseguire la strada dello sviluppo occorre migliorare il "sistema azienda" anche perché è notorio che oggi tutte le imprese soffrono di una riduzione di margini.»

Come svilupparsi in una congiuntura come quella attuale?

«Dobbiamo avviare un percorso che porti ad un miglior rafforzamento della marca - chiarisce subito Nildi -. Il marchio Clai deve essere percepito dal consumatore e dai competitori come sinonimo di qualità e di bontà. L'obiettivo è rafforzare la marca così da renderla più riconoscibile e credibile.»

In che modo?

«Sviluppando un'operatività caratterizzata da massima collaborazione, unità e capacità di fare squadra. Per avere un prodotto finale di alta qualità è indispensabile che la stessa qualità sia peculiare di ogni passaggio fino al consumatore finale.»

Per concludere:

«I buyer dovranno sce-

gliere Clai non perché costa poco, ma perché dovrà essere percepita come la carne più buona, più genuina, più sicura. Solo ottimizzando la qualità e rafforzando

la marca si creeranno i presupposti per continuare a crescere in un contesto difficile come questo.»

Chiusa la parentesi economica si sono avviati i

festeggiamenti con la cena sociale, preceduti dall'omaggio a mons. Fabiani di una targa in ceramica con l'immagine di San Giuseppe.

Luca Retini

Ravenna: VIII Congresso provinciale dell'11 e 12 marzo

## Cisl: confermato Giorgio Graziani

Il 12 marzo scorso al termine della due giorni del Congresso provinciale, il segretario uscente Giorgio Graziani è stato riconfermato alla guida della Cisl Provinciale dai 67 consiglieri presenti del direttivo, con oltre il 90% dei voti a conferma di un congresso unitario che riafferma la validità della proposta Cisl in questa delicata fase economico sociale del Paese e del territorio.

Al suo fianco sono stati eletti, in qualità di membri della segreteria, Antonio Cinosi e Filippa Lombardi.

Il Congresso si era aperto nella mattinata dell'11 con la relazione introduttiva del Segretario uscente a nome della Segreteria provinciale.

«Vogliamo essere un sindacato radicato nel territorio, - ha detto fra l'altro Graziani - esponendo le istanze di chi rappresentiamo e soprattutto vogliamo essere un sindacato che parla a e con i lavoratori e i pensionati, ascoltandone con attenzione le esi-

genze in particolare dei nostri associati. Il manifesto del Congresso riporta alcune parole fondamentali per il nostro voler essere 'un sindacato nel futuro' e per costruirlo una nuova, solida e necessaria 'coesione sociale', tanto più in uno scenario in cui la delicatezza di una crisi 'sconosciuta' ci prospetta un mondo, un Paese e un territorio diverso, dagli equilibri economico e sociali tutti da scoprire.»

Sono poi intervenuti gli invitati fra i quali ricordiamo il Sindaco di Ravenna Fabrizio Matteucci, il Presidente della Provincia Francesco Giangrandi, il Presidente della Camera di Commercio Gianfranco Bessi, il Vicario dell'Arcidiocesi di Ravenna e Cer-

via mons. Alberto Graziani e i Segretari Generali di CGIL e UIL rispettivamente Luigi Folegatti e Riberto Neri.

Al termine di un dibattito partecipato e vivace, è seguita la replica di Graziani che ha espresso soddisfazione per la qualità degli interventi e la compattezza dimostrata. Sul tema dell'unità Graziani ha ribadito che «il sindacato deve essere capace di scoprire il valore della confederazione, intesa come interesse attivo alle questioni che riguardano la collettività, che escono dalle logiche del particolare o della specificità categoriale.»

Il Congresso si è concluso con l'intervento dal Segretario Nazionale Cisl, Anna Maria Furlan.



Tossignano, 19 marzo: il vescovo emerito di Imola, mons. Giuseppe Fabiani, riceve una targa in ceramica con l'immagine di S. Giuseppe da Giovanni Bettini e da Pietro D'Angeli, rispettivamente presidente e direttore della Clai.

### Un'azienda agroalimentare integrata

Fondata il 20 marzo del 1962, CLAI (Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi) è una Cooperativa agricola a produzioni integrate, che si pone sul mercato come punto di riferimento nella produzione di carni fresche suine e bovine e azienda specializzata nel segmento salami.

Il controllo completo di tutte le fasi della filiera agroalimentare, dalla coltivazione dei terreni, all'allevamento dei pregiati suini pesanti della Pianura Padana (Gran Suino Padano D.O.P.), fino alle fasi di macellazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti finiti, fa di CLAI una realtà assolutamente unica sul panorama europeo.

L'azienda ha mantenuto la propria sede principale a Sasso Morelli, ha stabilimenti a Imola e Faenza e oggi conta 250 soci, 400 dipendenti e una rete di 80 agenti. Il fatturato 2008 ha raggiunto i 174 milioni di euro.

# PASQUA 2009

**OFFERTE FINO AL 18 APRILE**

**FAENZA** - Via S. Silvestro, 178 - Tel. 0546 644435  
macellerie del contadino e carni dal 1962

**SASSO MORELLI** - Via Guastallina, 62/B - Tel. 0542 50720  
macellerie del contadino e carni dal 1962

**RIOLO TERME** - Via A. Moro, 20/1C - Tel. 0546 70504  
macellerie del contadino e carni dal 1962

**Arrosti di Agnello farciti**  
 € 11,40 al kg

**Coniglio intero**  
 € 6,30 al kg

**Lombo di Suino s/o tranci (Gran Suino Padano)**  
 € 7,00 al kg

**Salsiccia Casareccia CLAI**  
 € 10,90 al kg

In tutti i Punti Vendita Macellerie del Contadino trovi esclusivamente carne di suino pesante padano allevato dai soci CLAI: una bella garanzia per bontà e provenienza!

# Elettromeccanica Tani

Corso Garibaldi, 83/A - Faenza (RA)  
Tel. e Fax 0546 28806  
info@tanielettromeccanica.it  
www.tanielettromeccanica.it

**Vendita e riparazione:**

- Elettrodomestici hobbistica e professionali
- Pompe e circolatori
- Motori elettrici e ventilatori

**Realizzazione:**

- Impianti elettrici industriali e civili
- Impianti antincendio e di allarme antincendio

**Interventi e manutenzione:**

- Elettropompe commercio e settore in pozzi di superficie e artesiani
- Impianti autoclave
- Macchine linea produzione
- Impianti sollevamento acque



# Officina Meccanica F.lli Sangiorgi

di Sangiorgi Gian Domenico & C. snc

## Riparazioni Macchine Agricole e Industriali



Via Lame 8 - 48013 Zattaglia di Brisighella - Ra  
Tel. 0546 84442 Fax 0546 84601



# BENATI IMPIANTI S.R.L.

dal 1946

DA 60 ANNI TECNOLOGIE PER LA SICUREZZA ED IL COMFORT DELL'AMBIENTE  
Studio di progettazione - Consulenza - Realizzazione e manutenzione di impianti civili ed industriali - Condizionamento - Riscaldamento - Refrigerazione - Idraulica

Via dell'Artigianato, 3 Zona Ind. Risorgimento I (Fiera) FAENZA  
Tel. 0546 620069 Fax 0546 620170  
benati.impianti@inbox.dinamica.it www.benatimpianti.it




# IL PENNELLO

PREVENTIVI GRATUITI

tinteggiatura e verniciatura

Manutenzione Immobili - Restauro Cemento Armato  
Isolamenti Termici a Cappotto - Risanamento murature con sistema deumidificante "COPROX" senza demolizione dell'intonaco

VIA MALPIGHI 40 - FAENZA (RA) - TEL. E FAX 0546/622507 CELL. 3483341747



La Falegnameria F.lli Ercolani tramandata da tre generazioni, garantisce grazie all'esperienza consolidata, qualità e funzionalità offrendo prodotti altamente qualificati e certificati.

**GRANDI AGEVOLAZIONI FISCALI**  
**AMPIA SALA MOSTRA**



**F.lli ERCOLANI**  
*Falegnameria*

Via Lovatella, 14 Faenza, loc. Fossolo (RA) - Telefono 0546 44636 - Fax 0546 44710

## TREDOZIO

# 46ª SAGRA e PALIO DELL'UOVO

### 11-12-13 aprile 2009



**Sabato 11** Apertura Mostre d'arte e fotografiche nei palazzi storici

**Domenica 12** ore 10.30 Battitura uova sode e gara dell'uovo fra i rioni.  
ore 14.00 Apertura Sagra con SUEBANZA  
ore 15.00 4° Palio dell'Uovo femminile (animazione e giochi vari con il pubblico).

**Lunedì 13** ore 14.00 Intrattenimento musicale  
ore 14.30 Sfilata storica  
Disputa del 46° Palio dell'Uovo con la battaglia delle uova  
ore 17.30 Disfilata dell'Uovo tra i Comuni di Arcevia e Tredozio

Nei giorni della Sagra e Palio funzioneranno gli stand gastronomici della Pro Loco.

ingresso Sagra €2,00 - ingresso Palio €3,00

## LAVORI STRADALI MONTANARI

• PAVIMENTAZIONI • FOGNATURE  
• ASFALTI

Via Don G. Verità, 35 Faenza (Pa)  
Tel. 0546 660412 - Cell. 335 7114343



# Faventia Tourist: offerte di viaggio imperdibili

Viaggi originali e interessanti, con guida esperta, pensati e organizzati per gruppi (privati, associazioni, collettività).

Hai mai provato a trascorrere le tue vacanze affidandoti a dei viaggi organizzati? Il lusso di prenotare una vacanza con facilità, sapendo che non dovrai più preoccuparti di nulla... Scopri il piacere di viaggiare, la semplicità e la

essere convenienti come i viaggi in Italia. Dal 23 al 26 luglio è prevista l'Europa con la visita a *San Pietroburgo*, la splendida città degli zar, (volo in partenza da Bologna) ad un prezzo davvero irripetibile (euro 880,00), il periodo ideale

l'amore", uno dei sentieri più celebri d'Italia. Ha una sua storia legata alla costruzione della ferrovia Genova-La Spezia. Agli inizi del '900, durante i lavori della linea ferroviaria si rese necessaria la realizzazione della galleria tra Riomaggiore e Manarola e per collegare i due paesi divenne indispensabile scavare due sentieri a picco sul mare. Terminati i lavori fer-

Tutti i Viaggi di Gruppo Faventia Tourist sono garantiti dal servizio assistenza del personale che per viaggi lunghi e in luoghi lontani già in fase preliminare coordina la preparazione del viaggio in ogni suo dettaglio, (dai documenti di espatrio, visti, informazioni sanitarie, clima, abbigliamento consigliato, informazioni per gli spostamenti, il

soggiorno e il rientro), con creatività, specializzazione e flessibilità.

Le proposte di Faventia Tourist consentono di cogliere occasioni ai prezzi migliori per gruppi, famiglia, per coppie o single, viaggi per giovani di tutte le età e per tutte le tasche.

Le nostre sedi sono dislocate a Faenza, in via XX Settembre n.1, tel 0546

25234 e al Centro Commerciale Le Cicogne, 0546 623392, Ufficio Gruppi tel 0546 682929. Lo staff ti proporrà la soluzione migliore per la vacanza che cerchi! Consulta il volantino con le nostre proposte e scegli la giornata o la vacanza giusta per te! Ogni informazione è disponibile sul sito:

[www.faventia-tourist.com](http://www.faventia-tourist.com)

Sabina Orlandi

La polizza grandine e multirischio è la risposta giusta

## Al riparo dai mutamenti climatici

ASSICOFRA si prepara ad assicurare le Aziende Agricole dalle avversità atmosferiche: grandine, gelo, brina e vento.

Da alcuni anni è concretizzata a tutti gli effetti la copertura multirischio in Italia. La proposta è stata accolta con interesse dalle aziende agricole del territorio. I valori delle produzioni assicurate sono molto alti, grazie anche alla metodologia di valutazione del danno che tiene conto del deprezzamento qualitativo dei frutti colpiti.

Il clima sta diventando sempre più mutevole e dunque per continuare a offrire agli agricoltori un'adeguata protezione del loro raccolto, Assicofra assicurazioni, del Gruppo Cofra, ha ampliato la classica garanzia grandine, inserendo altre garanzie quali gelo, brina e vento, per favorire le esigenze dell'agricoltore, in quanto queste calamità possono mettere a rischio il raccolto.

Presso tutte le sedi delle agenzie assicurative Assicofra si è già operativi per le attivazioni delle polizze "grandine e multirischio" già con ottimi riscontri, per l'annata agraria 2009, per mettersi al riparo contro i danni della grandine su frutteti, vigneti, vivai, grano, actinidia.

Nel 2008 Assicofra, ha assistito oltre 700 aziende agricole che consapevoli della professionalità offerta

na, Brisighella, Riolo Terme, Castel Bolognese, Solarolo, Imola, Mordano e Cotignola.

Suggeriamo alle aziende agricole di rivolgersi al più presto nella filiale Assicofra più comoda e vicina per provvedere a proteggersi dai rischi di stagione e attivare la polizza Multirischio.

Nel momento in cui è stato redatto il presente articolo non vi è alcuna certezza in merito al rifinanziamento del Fondo per le assicurazioni agevolate da parte dello Stato.

Sabina Orlandi

Per informazioni Assicofra è a Vostra disposizione. Tel. 0546 621641.



Una fra le mete più suggestive proposte per la prossima estate dai 'Viaggi di Gruppo' di Faventia Tourist: le Cinque Terre.

facilità della vacanza lasciando che sia qualcun altro ad occuparsi di tutto. Questo è il periodo giusto per prenotare le vacanze estive, che riservano ancora sconti e promozioni interessanti. Faventia Tourist soddisfa ogni richiesta.

Con il calendario dei VIAGGI DI GRUPPO 2009, viaggi in giornata, all'estero e vacanze, l'agenzia ha preparato tante mete in bellissimi luoghi turistici d'Italia, nelle capitali europee e del mondo. I viaggi sono organizzati nei minimi dettagli con accompagnatore qualificato per visitare le bellezze dei diversi luoghi. Ed inoltre conoscersi viaggiando è davvero piacevole e i Viaggi di Gruppo sono il modo di trovare amici coi quali condividere interessi.

Per le mete più lontane sono disponibili proposte mai troppo costose. Anche i Viaggi all'estero possono

anche dal punto di vista climatico. E in autunno l'America: New York a soli 970,00 euro, e poi l'Australia e l'Uzbekistan.

Il programma della primavera 2009 dei Viaggi in giornata propone destinazioni vicine da vivere alla scoperta di mostre, feste paesane, eventi. Vi sono offerte per tutte le opportunità di spesa e disponibilità di tempo, sempre per viaggiare in compagnia.

Alcune mete suggerite. Domenica 10 maggio e 17 maggio le "5 Terre". Partenza con pullman da Faenza, per proseguire con battello e treno alla volta di Porto Venere, Monterosso, per percorrere la famosa "via dell'amore" il cammino turistico / escursionistico che collega Riomaggiore, (caratteristico per le sue bellissime case variopinte) a Manarola. Sarà indimenticabile percorrere la "via del-

roviani gli abitanti dei due borghi vollero mantenere i sentieri e collegare con un percorso breve e veloce le due località. I sentieri vennero uniti, allargati per costruire la "Strada Nuova" che fu scoperta dai turisti affascinati dalla romanticità dei luoghi. Per questo si pensò di ribattezzarla: la "Via dell'Amore".

Domenica 14 giugno "l'infiorata di Spello" in Umbria, in giornata per assistere alle INFIORE DEL CORPUS DOMINI, stupende creazioni di decorazione floreale eseguite da veri artisti che le progettano e le preparano per mesi, usando soltanto elementi vegetali e floreali. Quei variopinti «tappeti» ornamentali si diramano lungo tutte le vie e le piazzette di Spello, emanando il loro profumo e offrendo uno spettacolo gioioso di colori.

Offerte valide dal 11/04/2009 fino al 30/04/2009

**BRICOFOLIE**

**Bricofer**  
FAI DA TE

COFRA

DECODER DIGITALE TFRPSTRF <b>24,90</b> euro	TAGLIABORDI FI FITTRICI ANIVI <b>24,90</b> euro	GAZEBO RICHIAMORI F 3x3 <b>44,90</b> euro	SEDIA PIEGHEVOLE PIRILI IPTO <b>29,90</b> euro
POLTRONA PIEGHEVOLE <b>39,90</b> euro	TAVOLO ESTENSIBILE <b>149,00</b> euro	TAVOLO ESTENSIBILE <b>179,00</b> euro	

■ FERRAMENTA ■ GIARDINAGGIO ■ DECORAZIONE ■ ELETTRICITA'

Del lunedì al sabato 8.30 - 12.30 - 15.00 - 19.30 MERCOLEDÌ pomeriggio chiuso

in Via Volta, 11 - Faenza - Tel. 0546/620655

[www.gruppoconfra.it/cofra/bricoferi](http://www.gruppoconfra.it/cofra/bricoferi) [bricoferi@gruppoconfra.it](mailto:bricoferi@gruppoconfra.it) [www.gruppoconfra.it](http://www.gruppoconfra.it)

**I VIAGGI DI GRUPPO DI FAVENTIA TOURIST**

[www.faventiatourist.com](http://www.faventiatourist.com)

<b>BERGAMO e sotto il MONTE GIOVANNI XXIII</b> Domenica 19 aprile 2009	<b>€ 40,00</b>
<b>CINQUE TERRE</b> Domenica 3 maggio 2009	<b>€ 70,00</b>
<b>AHEZZO C'LAGO TRASIMENO</b> Domenica 10 maggio 2009	<b>€ 40,00</b>
<b>CINQUE TERRE</b> Domenica 17 maggio 2009	<b>€ 70,00</b>

Informazioni e prenotazioni presso le nostre agenzie:  
FAENZA C. Comm.le "Le Cicogne" - Via Galilei, 4/14 - Tel. 0546 623392  
FAENZA Centro Storico - Via XX Settembre, 1 - Tel. 0546 25234  
[www.faventiatourist.com](http://www.faventiatourist.com)

# Cislat: l'arte della logistica

*Il presidente Odorico: 'È la vera figlia del Consorzio Ciclat ed è presente sul mercato da oltre una generazione. Esprime in pieno la filosofia del Gruppo, operando cioè con unità specializzate in particolari nicchie del mercato.'*

Operano all'interno degli stabilimenti Eni di Ravenna, gestiscono tutta la fase di post produzione e vantano una professionalità invidiabile: sono i soci lavoratori della cooperativa Cislat.

«Si può considerare la vera figlia del Consorzio Ciclat - afferma Dino Odorico, presidente di Cislat, ricordando la storia della cooperativa - in quanto fin dall'inizio ha promosso direttamente la sua costituzione, suggerendo lo Statuto, mettendo in contatto le persone e seguendola direttamente in tutti questi anni.»

Cislat è infatti una delle prime cooperative gestite direttamente dal consorzio ravennate Ciclat. In origine, oltre trent'anni fa, era una mera cooperativa di carrellisti a proprietà 'divisa', in quanto ogni socio rimaneva proprietario del proprio carrello, pur condividendo con gli altri l'organizzazione e la realizzazione del lavoro, che consisteva nella movimentazione merci all'interno dello stabilimento di Ravenna della società chimica che allora si chiamava ANIC, oggi ENI.

«Parliamo di una cooperativa che è presente sul mercato da oltre una generazione e che in questo periodo di tempo ha collezionato un formidabile insieme di conoscenze e di know how, in un settore specialistico ed altamente professionale che ha consentito ai soci di operare per lungo tempo all'interno di uno stabilimento chimico all'avanguardia come quello ravennate.»

Ma da quel periodo degli anni settanta in cui i padroncini dei carrellisti, sollecitati dal Ciclat, si unirono in cooperativa, il mondo è cambiato: la semplice movimentazione dei pallet oggi si chiama logistica, ma questo servizio puro e semplice non

basta più: nell'epoca della globalizzazione è richiesta la cosiddetta logistica integrata, una forma di servizio all'impresa produttiva più completa e variegata.

«Per questo motivo - sottolinea il presidente Odorico - Cislat ha subito una metamorfosi trasformandosi all'inizio degli anni Novanta in una cooperativa a proprietà indivisa, mantenendo però la caratteristica di operare quasi esclusivamente all'interno del petrolchimico di Ravenna. Cislat nel frattempo era diventato partner, per la parte logistica, del Gruppo Eni e di Polimeri Europa in particolare, per soddisfare la loro esigenza di esternalizzare tutta l'attività di post produzione, secondo la moderna logica della logistica integrata.»

Presidente Odorico, ci può spiegare come funziona?

«Finita la linea di produzione, il materiale viene preso in consegna dagli operatori di Cislat, per il confezionamento, la verifica di qualità, lo stoccaggio, la catalogazione, il controllo degli ordini del committente, il carico e la spedizione. Si tratta di 12 mansioni diverse, pagate non più con la modalità delle giornate lavorative, ma con una tariffa definita in euro/tonnellata.»

E' stata una profonda trasformazione, per cui i 'vecchi' padroncini dei carrelli hanno dovuto modificare profondamente la loro attività:

«Hanno dovuto sviluppare notevolmente la loro professionalità, perché devono anche gestire tutta la documentazione a livello informatico; inoltre con la nuova soluzione della proprietà 'indivisa' lo stesso carrello può essere utilizzato nei tre turni di lavoro, ma l'operatore deve anche scendere dal

mezzo e gestire la parte burocratica e di controllo.»

Come avviene il reclutamento dei nuovi soci?

«La nostra cooperativa non ha molto turn over, proprio per conservare la fondamentale professionalità dei soci; l'inserimento dei nuovi avviene in maniera graduale, con la modalità dell'affiancamento ai soci anziani. Non dimentichiamo che operiamo in uno stabilimento chimico ad alto rischio.»

Presidente, oggi siamo di fronte ad una crisi economica globale:

«Ne risente anche la nostra attività: ma per il committente il fatto di operare con un partner come Cislat permette di avere quella flessibilità, di fronte alle oscillazioni delle richieste di gomma del mercato, che solo una cooperativa come la nostra può garantire.»

«Una decina d'anni fa - continua Odorico - Cislat ha incorporato un'altra cooperativa che operava in un altro settore dei Eni, operazione richiesta da esigenze di razionalizzazione: oggi Cislat ha 120 unità operative con una sessantina di mezzi a disposizione, una realtà importante in termini numerici e di fatturato. E' un'attività di facchinaggio evoluta e moderna, che riuscirà a gestire la crisi in atto.»

Concludiamo con una domanda che sorge spontanea: perché il bagaglio di professionalità degli operatori Cislat non viene 'esportato' anche in altri settori ed in altre aziende?

«Perché è specializzata per quel filone di attività e per quel particolare tipo di stabilimento chimico, ed il gruppo Ciclat crede in questa filosofia, agire cioè con unità specializzate in determinati settori (movimentazione, pulizie, trasporti, vigilanza ed altro) per offrire al committente maggiore professionalità, affidabilità e sicurezza nel tempo. Si tratta di una filosofia che ha sempre pagato e che Ciclat intende seguire scrupolosamente.»

Giovanni Raggi



Ravenna. Stabilimento ENI: il presidente di Cislat, Dino Odorico, vicino ad uno dei carrelli elevatori che hanno fatto la storia della cooperativa. Oggi gli operatori, però, scesi dai carrelli, devono svolgere anche altre mansioni specializzate.

Sessant'anni di solidità per la cooperativa agricola ravennate

## Libertà e Lavoro dal 1950

La Cooperativa Agricola "Libertà e lavoro" nasce per iniziativa spontanea dell'On. le Benigno Zaccagnini che, con un gruppo di 26 braccianti e mezzadri di Castiglione di Ravenna, coordinati dal geom. Alvaro Foschini, cercava una risposta al collocamento della mano d'opera agricola e ai collettivi nelle cooperative al di fuori delle idee politiche socialiste e comuniste che, dal 1948, dominavano il mercato quasi incontrastate.

Furono quindi i valori della solidarietà cristiana a porsi alla base della cooperativa e a rappresentarne il motore.

L'atto costitutivo è datato 14 ottobre 1950 ma il periodo di assestamento della neona-

ta impresa durò alcuni anni: dopo aver infatti acquisito un terreno a Savio di Ravenna dalla marchesa Pergami Belluzzi (di 977 ettari totali di cui però solo 140 erano effettivamente coltivabili) gli operai riuniti si ritrovarono a "combattere" una vera e propria battaglia con gli altri collettivi e cooperative che volevano impedire la presa di possesso del terreno acquistato. Anche sotto il profilo finanziario le cose decollarono lentamente fino alla firma del mutuo ipotecario ottenuto dal Consorzio di Credito Agrario di Miglioramento di Roma che permise di pagare il terreno allora costituito da Bassona, Ortazzo e Cà Marina. Da allora la cooperativa si rimboccò le

maniche e attraverso interventi di acquisto, bonifica e costruzione intraprese quella che è la vera avventura di "Libertà e lavoro", quell'avventura che l'ha portata ai giorni nostri ad accumulare Utili di gestione passati a Riserve che nel 2000, anno del 50esimo, si aggiravano intorno ai 6 miliardi di lire.

Ovviamente dal 1950 la cooperativa ravennate è cresciuta e si è trasformata e con lei la gestione e le attività: dal 1984 la sede sociale si trova a Ravenna in piazza Duomo 7 e i terreni e centri aziendali vanno da Savio di Ravenna a Sant'Alberto per un'estensione complessiva di oltre 600 ettari.

M. A.



Cooperativa Libertà e Lavoro: foto aerea del Centro zootecnico di S. Alberto. Qui 1000 bovini producono latte di "Alta Qualità" con certificazione di filiera.

**SCAVOLINI**

**Store Ravenna**

**CENTRO CASA - RAVENNA**

Via Cilla, 16/18

tel. 0544 454996



# Da Habitat un mondo di pomodori

Le varietà di pomodoro con bacche a colorazione diversa dal rosso hanno forma e dimensioni molto diverse, dai 50 ai 350 grammi per bacca, e si caratterizzano per una produzione minore rispetto alle ultime varietà ibride ma presentano eccellenti caratteristiche organolettiche.

Il "Green zebra" è una varietà che rimane di un verde aranciato e zebrato anche a maturazione completa. È di pezzatura medio piccola e di gusto più acidulo della norma.

Il "Miel du Mexique" è varietà a frutto rotondo e piccolo di colore rosso aranciato a maturazione (tipo cherry) caratterizzata da un elevato contenuto in zuccheri, come lo stesso nome indica.

Il "Lemon boy" tipico pomodoro insalatario giallo con bacca di circa 200-250 grammi è molto ricco di zuccheri e di sali minerali (come

quasi tutti i pomodori gialli); per contro è scarso in licopene (sostanza che colora di rosso le bacche con notevole effetto antiossidante).

Tra le varietà di pomodoro coltivabili nei nostri orti ed assolutamente interessanti per la qualità delle loro bacche non bisogna però dimenticare diverse selezioni italiane quali:

Il "Cuor di bue ligure" varietà a frutto grosso, costoluto a forma di pera, di colore rosso chiaro tendente al rosato, ripieno di polpa con pochi semi e molto profumato.

Il "Cuor di bue romagnolo o abruzzese" dalla caratteristica forma a cuore molto grosso con colorazione non omogenea della bacca a maturazione: rosso, arancio, rosa e venature di verde, sempre molto pesante e pieno, con pochissimi semi e decisamente di qualità superiore al consumo.

Il "Costoluto genovese" molto conosciuto ed apprezzato più all'estero che in Italia dove viene chiamato in maniera diversa. Ne esiste una serie infinita di selezioni con poche differenze morfologiche.

\*\*\*

Ricordando che dopo la patata, il pomodoro è l'ortaggio più coltivato sul pianeta e che la sua produzione raggiunge, in tonnellate, il 18% di quella orticola mondiale e che è sicuramente la pianta più coltivata negli orti familiari, mi sento di segnalare come queste varietà meriterebbero sicuramente uno spazio di coltivazione nei nostri orti se non altro per la possibilità di consumare in estate una gustosa insalata di pomodori assolutamente interessante per le sue componenti salutistiche ed inoltre molto attraente per la diversità di colorazione.

Per gli appassionati hob-



Tipologie e colori diversi per il pomodoro 'Cherry'.

bisti ed ortolani interessati si ricorda che le piantine di queste varietà sono disponibili all'acquisto presso i centri di produzione diretta di Habitat a Conselice in via Don Minzoni 17 ed a San Vito di Ostellato (FE), strada per Portomaggiore 15. Ed anche presso la cooperativa La Pieve di S. Antonio di Ravenna ed il Centro ASTRA di sperimentazione

agraria M. Neri di Imola, aziende che si servono di materiale vivaistico prodotto da Habitat. Prossimamente continueremo nella disamina di queste e di altre varietà soffermandoci principalmente sui metodi di conservazione del pomodoro, ricordando che le varietà che andiamo a coltivare non sono adatte per tutti gli usi ma esistono



quelle per il consumo fresco, a verde o a colorato; quelle per la conservazione, a bacca intera e a pezzi o la classica passata.

Valentino Landini

## Le "cose" che abbiamo rifiutato

In occasione della S. Pasqua, Dino Vignutelli, presidente della 3C di Conselice, ha regalato agli amici alcune pagine con pensieri e riflessioni sul senso della vita. Abbiamo scelto per i nostri lettori questo breve testo.

Gli amori che non si sono concretizzati durante la nostra vita, per il nostro "rifiuto" ad impegnarci. Le cose che non sono accadute e che pure potevano essere. Tutte cose che ci restano dentro, indelebili. Tutto ci porta a riflettere sulle cose che non sono successe, potevano farci soffrire, oppure entusiasmarci, insomma farci uscire dai binari della nostra vita, non ci siamo messi in gioco. Sembra uno scherzo, però, le cose non successe, sono quelle che ci portano a recriminare, a fantasticare, perché ci girano continuamente attorno. Il rimpianto di uno sguardo che poteva concretizzarsi

in un grande amore. Il non aver potuto condividere una vita in due, in base ad alcune premesse e perplessità che, oggi, ci appaiono pretestuose. L'aver schivato alcuni momenti che poi sono appartenuti ad altri, sono recriminazioni presenti nei momenti meno opportuni. Nella nostra vita, se esaminiamo con occhio critico ed attento ogni momento, ogni incontro è un insieme di gioia possibile e di problemi non quantificabili. Siamo il frutto di quel che c'è, di quello che potevamo essere, di quello che è successo o non è successo, di quello che poteva capitare, ma non è mai capitato. E' questo insieme di possibilità di bene e di altro, che ci da nostalgia delle situazioni che avremmo potuto vive-

re, e perché no, con esse gioire.

Forse la nostra vita è intrisa di sogni, perché a queste cose abbiamo riservato uno spazio nel nostro cuore, anche inconsapevolmente. Il presente, il passato e l'attesa del futuro, ma anche le cose che non sono state presenti, non sono diventate passate e non saranno futuro.

Se guardiamo a fondo nel nostro cuore, troveremo ricordi che non abbiamo vissuti e che non sono mai diventati una realtà, però, ogni tanto, la nostra mente riesce a scovarli e a farli entrare nella nostra vita.

Constatiamo che le cose che non sono successe, sono più profonde di quelle successe. E' questo che ci mette in difficoltà. E' per questo che qualcuno le cancella, e qualcun altro sente il bisogno di parlarne o di scriverle.

Dino Vignutelli

## Progetto di Musica Sacra 'Creator 2009'



È giunto al suo quinto anno il progetto di musica sacra Creator, che, sotto la direzione artistica di Romano Valentini, si propone la rivisitazione dell'antica tradizione musicale sacra, attraverso l'esecuzione, l'approfondimento storico, filologico e musicologico di opere di alto contenuto religioso e artistico.

"Il bello si coniuga col vero, quando attraverso le vie dell'arte gli animi sono rapiti dal sensibile all'eterno." Questa interessante affermazione del Cardinale Tarcisio Bertone, Segretario di Stato vatica-

no, può essere assunta come sintesi del pensiero di Creator, che sin dai primi passi ne ha delineato anche il compito.

Uno dei principali fulcri del progetto Creator è stato sin dall'inizio l'attenzione per l'Oratorio italiano inedito del '700. Nelle edizioni precedenti molte partiture appartenenti ad Hasse, Jommelli, Sacchini e Caldara sono state oggetto di studio, di prime esecuzioni in tempi moderni, di approfondimenti musicologici.

L'anno 2009 è particolarmente ricco di anniversari di grandi musicisti. La V edizione di Creator è quindi dedicata eccezionalmente alla ripresa di un famosissimo capolavoro di Franz Joseph Haydn (1732 - 1809) - del quale si celebra il 200° anniversario della morte - "Le sette ultime parole del nostro Redentore in croce", che verrà eseguito nelle serate del 3, 4 e 6 aprile rispettivamente a Faenza, Roma e Ferrara.

Il progetto Creator 2009, unitamente ad altri sponsor locali, gode del sostegno di Confcooperative Unione Provinciale di Ravenna. Il programma completo delle manifestazioni è sul nostro sito: [www.inpiazza.it](http://www.inpiazza.it)

### CESAC

Centro Economico Servizi Agricoli e Cantina

Via Frattina 11 - CONSELICE

AGRICOLTURA  
FERRAMENTA  
HOBBISTICA  
EDILIZIA  
GIARDINAGGIO

Tel. 0545 88441 - 85247 Fax 0545 85310 - [www.puntafrittina.it](http://www.puntafrittina.it) E-mail: [cesac@puntafrittina.it](mailto:cesac@puntafrittina.it)

OFFERTE APRILE 2009

• CASSETTA IN LEGNO "ARCASET" MODELLO "CORNER L. 215 x P. 180 x H. 218	€ 839,00
• TOSAERBA ELETTRICO 900W TAGLIO cm. 33	€ 59,90
• TOSAERBA A MOTORE ALKO "GREENSTYLE 40B" TAGLIO CM. 40 MOTORE HP4 SPINTA	€ 179,00
• TANICA BENZINA IN PALSTICA OMOLOGATA LT. 5 ROSSA	€ 4,15
• TERRICCIO UNIVERSALE 80 LT. "EUROTERRIFLORA"	€ 4,50
• FUNGICIDA E INSETTICIDA PRONTO USO DA 500 ML. LINEA BIOLOGICA "AMBIENTATA" "ZAPI"	€ 5,80
• SCARPE ANTIFORTUNISTICHE "LEWER" ART. 1020	€ 24,75

ORARI APERTURA Lunedì-Venerdì: 8-12.30 - 14.30-18 Sabato: 8-12.30 Giovedì: Chiuso

## Ostello di Campotto

di Argenta

Via Cardinale, 27  
44010 CAMPOTTO FE  
Tel. e Fax 0532 808035  
[cooplapieve@libero.it](mailto:cooplapieve@libero.it)  
[www.ostelloonline.org](http://www.ostelloonline.org)

Prenotate subito il vostro soggiorno al 248 8112758

Immerso nell'oasi naturalistica di Campotto, a due passi dalla millenaria Fieva di S. Giorgio, l'Ostello rappresenta la struttura ideale per famiglie, scolaresche, gruppi giovanili e patriarchiali che intendano trascorrere una vacanza all'insegna della natura.

# L'agenda di feste & sagre

www.festeesagre.it

A PIEVE CORLETO di Faenza dal 23 al 26 aprile

## 37ª Sagra di Primavera

In corrispondenza del 25 aprile si svolge a Pieve Corleto di Faenza la "Sagra di Primavera".

Pieve Corleto si trova vicino alla via Emilia a metà strada tra Faenza e Forlì e la sagra si svolge presso il campo sportivo parrocchiale.

Tre sono i punti di forza della sagra:

- La mostra-gara del dolce che vede la partecipazione di concorrenti da tutta la Romagna con oltre 160 dolci in passerella. Collegata alla mostra dei dolci c'è la lotteria che mette in palio tutti i dolci che hanno partecipato alla gara.

- Altro punto fondamentale è lo stand gastronomico dov'è possibile gustare pasta fatta a mano e carne alla brace e dove sono esaltati i sapori tipici grazie alle numerose specialità proposte nel menù, il tutto annaffiato con ottimo vino locale gratis per tutti. Una serata è dedicata agli antichi sapori contadini, quest'anno giovedì 23 aprile, con le classiche portate e ricette locali di cui si stanno perdendo i sapori, a base di fagioli, cipolla, stufati e polenta.

- La terza forza della sagra è il Trofeo di Primavera, gara non competitiva e organizzata in associazione

con la A.S.100 km del Pasatore, per la quale chiedere informazioni a Lorenzo Leoncavallo (Cell. 328 7659079) oppure al sito: [www.as100kmdelpasatore.it](http://www.as100kmdelpasatore.it)

Ad allietare la sagra si alterneranno gruppi con musica anni 60/70, orchestre di liscio, piano bar e ballerini.

Alla Sagra potrete gustare minestra fatta in casa come tortelloni, cappelletti, *curzùl* e ottima carne cotta in graticola, castrato, salsiccia, spiedini, salame ed inoltre polenta al ragù e fritta, piadina, bruschette, patatine fritte, dolci, gelati, caffè e digestivi...

Vino gratis per tutti

Ingresso: Offerta libera

La Sagra si effettuerà anche in caso di pioggia

Da vedere: Chiesa parrocchiale di S. Stefano in Corleto realizzata nel 1778 su disegno dell'architetto Campidori, con la sottostante cripta del X secolo, visitabile anche durante la sagra.

Inoltre: Mostra di ceramiche dell'artista locale Vittorio Ragazzini.

Per info: Andrea - Cell. 3356198637

### Programma

**Giovedì 23 aprile**  
**Ore 19.30** - Apertura stand gastronomico - Serata degli antichi sapori  
**Ore 21** - Trio Italiano  
**Venerdì 24 aprile**  
**Ore 12** - Pranzo aziendale (Solo su prenotazione entro il 17 aprile: Damiano 333 4046293)  
**Ore 19** - Apertura stand gastronomico  
**Ore 21** - Spettacolo della 'Broadway Orchestra'  
**Sabato 25 aprile**  
**Ore 12.30** - Apertura stand gastronomico  
**Ore 14** - Mostra dei dolci in gara (Per iscriversi: Rita 0546 639200 o Raffaella 328 4597861)  
**Ore 14.30** - Animazione per bambini 'Kaleidos'  
**Ore 15** - Orchestra Stefania Ciani e spettacolo di fruste 'Le Comete di Romagna'  
**Ore 18** - Premiazione e lotteria dei dolci in gara. A seguire: Orchestra Stefania Ciani  
**Domenica 26 aprile**  
**Ore 11** - Santa Messa  
**Ore 12.30** - Pranzo dell'ex-parrocchiano (Su prenotazione entro il 19 aprile a Teresa 0546 639214)  
**Ore 14.30** - Animazione per bambini 'Kaleidos'  
**Ore 15** - Orchestra 'Gianluca Berardi'  
**Ore 16.30** (Ritrovo ore 15) - 'Trofeo di Primavera' Gara podistica non competitiva a premi.  
**Ore 18** - Premiazione gara podistica - Esibizione dei ballerini del 'Team Dance Borgo'  
**Ore 19** - Apertura stand gastronomico  
 La serata prosegue con l'orchestra 'Gianluca Berardi'

A PIEVE CESATO dal 30 aprile al 4 maggio

## 51ª Sagra della Campagna

Quando si raggiunge il traguardo delle 50 edizioni di una sagra paesana, come la Sagra della Campagna, verrebbe la voglia di fermarsi e "tirare il fiato". E invece l'attaccamento ai valori della tradizione e le "novità" proposte ogni anno che ispirano ancora gli organizzatori della Sagra della Campagna, siano essi adulti, giovani o bambini.

Ed è proprio nel vedere i "più piccoli" prodigarsi



già in alcuni "lavoretti" (molto utili e importanti per l'economia della festa) che si intravede un "futuro roseo" per la nostra sagra, un futuro che ha considerato la 50a edizione come un punto di partenza e non di arrivo.

Lo spirito delle "origini" anima ancora tutti i volontari che collaborano alla buona riuscita della sagra: far trascorrere momenti di serenità e allegria ad ogni ospite della festa! Già trovare ampi parcheggi è sinonimo di cordialità! Su questi binari si snoda tutto il programma della 51ª Sagra della

Campagna: ognuno può trovare un'attrazione o uno spettacolo che lo soddisfi. Così pure può apprezzare la cornice culturale della festa (mostre, lavori o la visita all'antica Pieve) o la parte gastronomica, che propone, (sotto invitanti stand gastronomici coperti) i piatti della cucina tipica romagnola (preparati secondo le più fedeli ricette), come le paste ripiene (cappelletti, tortelloni) o il famoso "strozzaprete col

nodo" tipico di Pieve Cesato, la polenta e le bruschette, piadine e piazza fritta con ottimi affettati, la grande scelta di carni cotte alla brace, i con-

torni di stagione, i dolci tipici della campagna, tra cui spicca il richiestissimo "latte brulè"; il tutto annaffiato da ottimo vino. Lo stand gastronomico apre alle 12 e alle 17 (nei giorni festivi) e alle 18.30 nei feriali. Ottimo anche il menù... da passeggio. Lo sforzo degli organizzatori per questa 51ª edizione passa anche attraverso tante incredibili sorprese.



### Programma

**Giovedì 30 aprile**  
**Ore 12** - Pranzo aziendale  
**Ore 19.30** - Partenza della 20ª Podistica  
**Sera** - Maramao - Giocoleria col fuoco - Lom a Maz col Fantadrigo - Duo Trabaddell  
**Venerdì 1 maggio**  
**Ore 17.30** - Corsa coi somari  
 Gioco vikingo del Kubb - Che spettacolo questa scienza! Gli esperimenti degli scienziati pazzi  
**Pomeriggio e sera** - Orchestra Renzo e Luana  
**Sabato 2 maggio**  
**Ore 15** - Visita alla Pieve di Cesato  
**Sera** - I mattoni della fortuna, gioco a premi - Clefici vagantes - Mr. Bang  
**Domenica 3 maggio**  
**Ore 10** - Raduno auto e moto d'epoca  
**Pomeriggio** - Bruno la Rocca - Paolo ed Elena show - Alice e il cappellaio matto  
**Sera** - Parkure - Giorgio e le magiche fruste  
**Lunedì 4 maggio**  
**Pomeriggio** - Power Sera - La Cicalina d'Oro, concorso canoro per piccoli cantori

E poi animazioni, musica, giochi, nell'angolo dei bambini" (con i favolosi gonfiabili, i giochi-laboratori della Kaleidos, le sculture di palloncini e il trucco bimbi, la parete di roccia, la pesca e il mercatino dei manufatti e altre attrazioni.  
**Per info:**  
[www.sagracampagna.it](http://www.sagracampagna.it)  
 Cell. 338 2333669



**La ristorazione che piace**

**GEMOS**

Faenza  
Via Serravalle 3  
Tel. 0546 639200

Imola  
S.S. Sofia 11/14  
Tel. 0546 639200

Alzano T. (Modena)  
Via Maresciallo Lanza 1  
Tel. 059 971407

Canora  
Via delle Palme 21  
Tel. 0546 639200

Castel Farnese  
Via F. Mezzanotte  
Tel. 0542 60144

Castel Bolognese  
Via Mantovani 17  
Tel. 0546 639200

S. Giovanni in Marignano  
Via Case Nuove 10  
Tel. 051 639200

Vicenza  
Via F.lli Farini  
Tel. 0445 304287

www.gemos.it

**SICLA** PRODUZIONE FORMAGGI FRESCHI  
 VENDITA INGROSSO E DETTAGLIO  
 CASEIFICIO IN FAENZA

**Sicla s.r.l.**  
 Via Verdi, 2/ - Faenza (Ra)  
 Tel. 0546 22051  
 Fax 0546 687343  
 E-mail: [info@caseificiosicla.it](mailto:info@caseificiosicla.it)  
[www.caseificiosicla.it](http://www.caseificiosicla.it)

# L'agenda di feste & sagre



www.festeesagre.it

Dall'8 al 10 maggio a ZATTAGLIA

## 21<sup>a</sup> Festa del Cinghiale



"Gruppo Sportivo Valsintria" di Zattaglia: appassionati ed esperti cacciatori di cinghiale che durante la stagione venatoria, che va da novembre a gennaio, si impegnano assiduamente nella caccia all'ambito unguato.

A Zattaglia, piccola frazione ai piedi del Monte Mauro, tra i comuni di Brisighella e Casola Valsenio, è giunta quest'anno al 21mo appuntamento la tradizionale "Festa del Cinghiale" nei giorni 8, 9 e 10 maggio.

La festa è un appuntamento da non perdere per gli amanti della cucina a base di cinghiale ma è anche un'occasione per tutti, grandi e piccini, di trascorrere un po' di tempo in mezzo al verde, all'insegna della buona gastronomia e del divertimento.

Il successo della manifestazione è incentrato sulla specialità gastronomica della carne di cinghiale, selvatica e pregiata, che ogni anno viene proposta con una ricetta sempre diversa da cuochi di straordinaria capacità e competenza.

Novità proposte per il 2009 sono le specialità a base di mora romagnola, ma si possono gustare tantissimi altri piatti tipici: tagliatelle e tortelloni fatti rigorosamente a mano, polenta, fiorentina e salsiccia e ancora cinghiale in salmi, rosticcini, stinco di cinghiale e stufato con costole di cinghiale e patate. Il tutto accompagnato da ottimo vino del territorio e da tanta simpatia e cordiale ospitalità.

La "Festa del Cinghiale" è organizzata dal

La caccia al cinghiale - di antica tradizione - richiede il rispetto di regole molto ferree e di tecniche particolari. La "battuta" viene effettuata da una squadra di cacciatori in un territorio ben definito, detto "zona" in cui si dispongono alcuni dei cacciatori - detti "poste" - a distanza di sicurezza l'uno dall'altro. Gli stessi devono rimanere in posizione fino a quando i "canai" ovvero la restante parte della squadra guidata dai propri cani - componenti indispensabili della squadra ed il cui fiuto eccezionale consente appunto di trovare il cinghiale - trovano l'animale e lo guidano verso le "poste" che hanno quindi il compito finale di abatterlo. Il successo della battuta è evidentemente determinato dalle capacità olfattive dei cani che sanno riconoscere l'odore del cinghiale a distanze incredibili e che, grazie ai costanti addestramenti preparatori, lo sanno condurre nella zona predefinita, a tiro di poste.

Il "Gruppo Sportivo Valsintria" si è costituito nel 1988 grazie alla volontà di appena trenta soci e di anno in anno si è sviluppato con l'ingresso di nuovi soci fino a raggiungere, oggi, la quota di oltre cento componenti, tutti appassionati cacciatori.

### Programma

#### Venerdì 8 maggio

Ore 18.30 - Apertura della Festa e dello stand gastronomico  
Ore 20 - Spettacoli e cabaret con **Sasà Spasiano e Pizzocchi**.

#### Sabato 9 maggio

Ore 12 e ore 18 - Apertura Stand gastronomico  
Musica con **Baiardi e i Macarena** - Scuola di Ballo 'Smile & Dance' ed esibizione del 'Tim Dance Borgo'

#### Domenica 10 maggio

Ore 12 e ore 18 - Apertura Stand gastronomico  
Ore 13 - Raduno di Fiat 500.

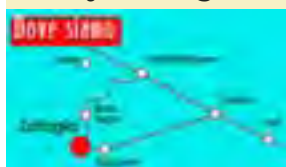
**Pomeriggio - Truccabimbi e Giocolieri**

**Sera - Grande spettacolo con Mirco Gramellini**

*Ingresso offerta libera. Presso l'area della festa si potranno trovare - oltre agli ampi parcheggi - un fornitissimo angolo bar con salotto, bancarelle di oggettistica e di prodotti eno-gastronomici e tanto divertimento per grandi e piccini.*

*La manifestazione si svolgerà anche in caso di maltempo in quanto tutte le strutture sono coperte.*

Per informazioni:  
www.feste-e-sagre.it  
Tel. 3356005563  
festacinghialezatta@libero.it



A CASTEL RANIERO di Faenza dall'8 al 10 maggio il Folk Festival

## La Musica nelle Aie



Si svolgerà nei giorni 8-9-10 maggio l'edizione 2009 de La Musica nelle Aie - Castel Raniero Folk Festival che in questi anni ha riscosso sempre maggior successo tra musicisti, addetti del mestiere e appassionati giunti da tutta Italia.

La Musica nelle Aie - Castel Raniero Folk Festival è una festa che si svolge ogni anno il secondo fine settimana di maggio sulle colline presso Faenza. Qui molta rilevanza viene data al rapporto tra il territorio e i suoi prodotti attraverso la possibilità di camminare immersi nella natura lungo un percorso denominato "passeggiata faentina" o di partecipare a una gara podistica tra le più rinomate della zona e soprattutto alla possibilità di frequentare un fornito stand gastronomico e una mostra mercato di

prodotti tipici.

La Musica nelle Aie - Castel Raniero Folk Festival è soprattutto 3 giorni di musica folk nell'accezione più ampia del termine che ha il suo culmine alla domenica pomeriggio quando si svolge uno dei concorsi musicali più caratteristici, grazie soprattutto alla formula e al contesto che lo rende unico: un circuito ad anello di 5 chilometri di strada tra aie e campi, più di 20 tra gruppi e solisti che suonano contemporaneamente per più di 4 ore davanti a un folto pubblico che passeggia, ascolta e balla, rendendo La Musica nelle Aie - Castel Raniero Folk Festival una festa capace veramente di coinvolgere e unire insieme generazioni differenti.

La domenica il percorso è chiuso al traffico dalle

### Programma

**Interpreti degli spettacoli serali:**  
**Venerdì 8 maggio**  
**Cascarà (vincitori dell'edizione 2008)**  
**Sabato 9 maggio**  
**Concerto di gruppi folk**  
**Domenica 10 maggio**  
**Alexian Santino Spinelli (Ambasciatore della Cultura Romani nel mondo)**

*Tutte le sere ingresso offerta libera.*

*Domenica 10 maggio percorso chiuso al traffico dalle 13,30 alle 18, con parcheggio al PalaMokador di Faenza e trasporto gratis con pullman alla festa.*

**Per informazioni:**

Cell.: 3397261421  
www.musicanelleaie.org  
mna@musicanelleaie.org

13,30 alle 18,00. Parcheggio e trasporto gratis con autobus dal Pala Mokador di Faenza.

In programma anche la 32<sup>a</sup> "Classicissima di Castel Raniero" podistica di 11 km competitiva e non, che si svolgerà sabato 9.00 alle ore 16.00.

La festa sarà accompagnata da specialità enogastronomiche assolutamente locali.



**COOP. AGRICOLA LIBERTA' E LAVORO**

**Produzione, lavorazione, trasformazione prodotti agricoli e allevamento bovini da latte in centro zootecnico di circa 1000 capi**

Piazza Duomo, 7 - 48100 Ravenna  
Tel. 0544 212491 Fax 0544 39930

liberta@netgate.it e-mail:libertalavoro@virgilio.it

**CEFF SERVIZI**  
Soci. Cooperativa ONLUS  
Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546 622677 - Fax 0546 622678  
uffici@servizi.ceff.it

- Progettazione e manutenzione di spazi verdi
- Pulizie di ambienti pubblici e privati con l'ausilio di macchinari
- Montaggi meccanici e cablaggi elettronici
- Centro copie digitale con annessa legatoria
- Gestione parcheggio "Salesiani" con noleggio spazi notturni

**CEFF**  
COOPERATIVA EDUCATIVA FAMIGLIE FAENTINE  
Società Cooperativa Sociale

**CEFF "Francesco Bandini"**  
Soci. Coop. Sociale ONLUS  
Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546 622677 - Fax 0546 622678  
ceff@ceff.it

**Centro Socio Riabilitativo Il Sentiero**  
Via Poma 38 - 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546 46690 - Fax 0546 646905

**Laboratorio Integrato - Officina Meccanica**  
Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA)  
Tel. 0546 622677 - Fax 0546 622678

www.ceff.it

# LE CICOGNE CENTRO COMMERCIALE

*nutella party*

**APERTO**  
**domenica 5 aprile**  
**dalle 10 alle 20**

**...pane e nutella per tutti!**



**il centro commerciale di Faenza**

Bioarchitettura e risparmio energetico sono i principi del ben costruire perseguiti da sempre dalla cooperativa faentina

# Co.Abi: la casa per vivere bene

CO.ABI è una cooperativa che realizza abitazioni a prezzo di costo in provincia di Ravenna e Forlì ed è stata fondata a Faenza alla fine degli anni '70.

In questi trent'anni è cambiato tutto: la società, le tipologie, le esigenze e le politiche dell'abitare; rimane costante l'esigenza di ottenere la propria casa con caratteristiche di comfort e qualità ma a prezzi o canoni accessibili. Queste sono le richieste a cui CO.ABI continua a dare

che CO.ABI persegue da anni realizzando interventi come i due edifici ecosostenibili di prossima edificazione a Faenza, in via Fomarina. Due palazzine con dieci appartamenti ciascuna progettate in bioedilizia e caratterizzate da un ottimo comfort ambientale: murature di notevole spessore, impianti estremamente efficienti, caldaie a condensazione, riscaldamento a pannelli radianti a pavimento, pannelli solari, volumi interni con

segnazione dell'alloggio CO.ABI consegna ai Soci un LIBRETTO DI USO E MANUTENZIONE con i dati del singolo alloggio, delle imprese, degli artigiani, dei materiali utilizzati e con le informazioni sulla manutenzione e i controlli e sulle abitudini comuni per risparmiare acqua ed energia e per migliorare il livello fisico di comfort abitativo.

Sempre in funzione del contatto costante e diretto tra CO.ABI e utenti, oltre alla



risposte concrete mantenendo come propria base storica i valori della cooperazione.

Proprio di questi argomenti si è parlato durante il convegno, promosso da CO.ABI lo scorso ottobre a Faenza, con il titolo: "La casa per vivere bene: bioarchitettura e risparmio energetico". Principi, questi, che stanno alla base del buon costruire

altezze superiori ai limiti di normativa, orientamento e schermature solari ideali, terrazze e giardini pensili.

CO.ABI ha sostenuto negli ultimi anni le politiche della bioarchitettura che per funzionare devono essere associate a un conseguente modus vivendi e proprio per cooperare con gli abitanti nella fase successiva all'as-

cessione dell'abitazione in proprietà e in affitto permanente, sono state affrontate ulteriori tematiche di interesse attuale come i sistemi di affitto a termine con patto di futura vendita, l'autocostruzione e infine il cohousing. Anche in questo momento critico in cui il mercato immobiliare rallenta e sembra vacillare CO.ABI continua a lavorare con serenità e sicurezza garantendo affidabilità grazie anche ad un bilancio sano e trasparente, all'assenza di abitazioni invendute e alla politica di realizzare interventi medio piccoli basati sulle reali richieste e necessità dei soci e utenti.

Per informazioni gratuite sugli interventi abitativi e prenotazioni senza oneri aggiuntivi rivolgersi a:

**CO.ABI, via Cavour 30,  
48018 Faenza Tel. 0546  
26028 Fax 0546 680085  
www.coabi.it  
coabi@coabi.it**

La rubrica delle energie pulite

## EnergEtica



## CofraEnergy: Promozione di Primavera

*Facilitazioni anche per le energie da fonti rinnovabili in agricoltura e incentivi per le biomasse agricole.*

CofraEnergy è specializzata in energie rinnovabili, ad uso abitativo, industriale ed agricolo: i settori sono il fotovoltaico, l'eolico, il solare termico, le biomasse, il geotermico e la certificazione energetica.

CofraEnergy ha ideato, per la primavera 2009, una promozione particolare per chi desidera fare un investimento nell'ambito degli impianti per la produzione di energie rinnovabili. Per immaginare un futuro più pulito, proponiamo uno sconto speciale del 10% sull'acquisto di materiali per realizzare impianti solari termici per la produzione di acqua calda sanitaria, per caldaie a condensazione e per caldaie a legna.

CofraEnergy riserva uno sconto extra del 5% ai soci COFRA e un ulteriore sconto del 5% è destinato ai chi acquisterà un impianto solare termico insieme ad una caldaia a condensazione (promozione non cumulabile con la precedente SOCI).

Le proposte di CofraEnergy:

- Impianto solare termico a circolazione naturale. La soluzione più semplice per la produzione di acqua calda sanitaria. Questo

impianto non necessita infatti di pompe o particolari controlli elettronici, può essere installato sul tetto o in giardino e il collegamento alla caldaia esistente è semplice.

- Impianto solare termico a circolazione forzata. È tecnologicamente avanzato e offre un rendimento più efficiente, ideale per la produzione di acqua calda sanitaria o per integrazione all'acqua per il riscaldamento.

- Le caldaie a condensazione. Sostituire una tradizionale con una a condensazione significa risparmiare il 40% sui consumi, perché di potenza inferiore,

diminuisce i consumi e accresce il rendimento.

- Le caldaie a biomassa (legna/pellet). Sono ideali per case familiari, rustici ed altri fabbricati simili.

Investire nelle energie rinnovabili è un atto di rispetto per l'ambiente ed anche un modo per risparmiare. Ricordiamo che attraverso la certificazione, è possibile ottenere una detrazione del 55% sulla propria IRPEF.

**Per saperne di più:  
CofraEnergy,  
Via Galilei 2 a Faenza  
Tel 0546 622184,  
www.cofraenergy.com.**

Buona primavera e buoni sconti!

*Sabina Orlandi  
Ufficio comunicazione  
Gruppo Cofra*



### Conferenza economica comprensoriale 2009

Il Comune di Faenza, d'intesa con gli altri Comuni del comprensorio faentino, ha promosso una Conferenza economica comprensoriale, alla quale sono chiamate a dare il loro contributo le istituzioni, le associazioni, le organizzazioni e gli tutti i soggetti che operano per lo sviluppo dell'imprenditorialità, della ricerca, dell'innovazione e delle competenze professionali.

Sono stati organizzati quattro tavoli tematici per approfondire la conoscenza delle caratteristiche del territorio e della sua economia e precisamente: Competitività del territorio e fattori di interesse; Economia della conoscenza, ricerca, innovazione; Promozione del territorio, cultura, accoglienza; Infrastrutture.

La documentazione relativa ai lavori della conferenza svoltasi lo scorso 20 e 21 marzo si possono trovare sul sito: [www.racine.ra.it/suapfaenza/conferenzaeconomica2009.htm](http://www.racine.ra.it/suapfaenza/conferenzaeconomica2009.htm)



- Fotovoltaico - Eolico - Solare termico  
Biomasse - Geotermico - Certificazione energetica

**Promozione Equinozio di Primavera 2009**  
valida dal 21 marzo al 21 luglio 2009

**Sconto 10% sul materiali per:**

- impianti solare termico per la produzione di acqua calda sanitaria
- caldaie a condensazione
- caldaie a legna

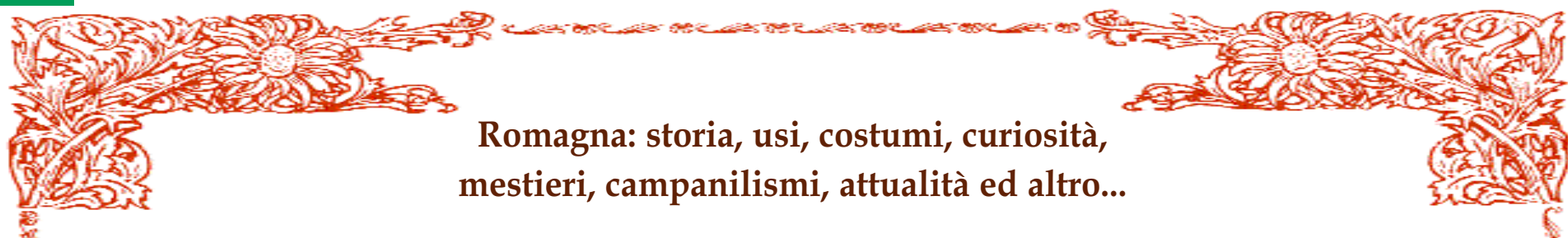
**Sconti extra per:**

- soci COFRA da almeno 3 mesi (+5%)
- impianti solare termico e caldaie a condensazione (+5%)

Cofraenergy realizza impianti chiavi in mano avvalendosi di installatori qualificati

Cofra Energy Via Galilei, 2 - Faenza (RA)  
Tel. +39 0546 622 184 - Fax +39 0546 664 707  
info@cofraenergy.com - www.cofraenergy.com





Romagna: storia, usi, costumi, curiosità, mestieri, campanilismi, attualità ed altro...

# Persone e valori per i 60 anni dell'Unione

Grandi pannelli colorati hanno accolto per quattro giorni, dal 26 al 29 marzo, quanti hanno frequentato il CinemaCity di Ravenna: erano le immagini della Mostra Fotografica che ha fatto da sfondo alle celebrazioni del 60° di Confcooperative, Unione di Ravenna.

La Mostra è stata inaugurata nella mattinata di giovedì 26 marzo e ci ha subito colpito fin dal grande atrio del Multisala: con queste immagini il fotografo **Giampiero Corelli** ha rappresentato il lavoro delle cooperative attraverso gli sguardi, i volti dei soci lavoratori, ritratti nel pieno delle loro attività. Le immagini presentate in mostra sono state il risultato di una selezione delle fotografie raccolte nel libro *"Immagini di cooperazione"*, con allegato un Dvd, che è stato consegnato a tutti i presenti.

Si è proseguito con i saluti di **Raffaele Gordini**, e **Andrea Pazzi**, rispettivamente presidente e direttore di Confcooperative Ravenna. Pazzi ha spiegato come il documento audiovisivo presentato abbia lo scopo di diffondere l'immagine di Confcooperative, mettendo in evidenza soprattutto le attività ed i valori dei cooperatori che ne fanno parte, che hanno lavorato e continuano a lavorare volgendo sempre lo sguardo al futuro.

Ha voluto poi ricordare i principali settori in cui operano le cooperative della provincia, ad esempio quello sociale "che fornisce un servizio indispensabile per il welfare della nostra comunità". Il libro fornisce una documentazione storica formata da immagini e didascalie che testimoniano i valori espressi dalla cooperazione di Confcooperative. Una seconda parte, le



Lo staff che ha realizzato la Mostra fotografica e l'audiovisivo per il 60° di Confcooperative Ravenna: da sinistra Thomas Cicognani, Doriana Togni, Andrea Pazzi, Claudia Gatta, Giampiero Corelli. Sopra: alcuni dei pannelli in mostra al CinemaCity di Ravenna dal 26 al 29 marzo.

immagini di oggi, mette in luce "i valori della cooperazione" ha spiegato Pazzi, tramite foto prive di didascalie che ritraggono persone al lavoro, una sorta di "icone moderne, figuranti anonimi che rappresentano l'insieme di tutte le cooperative. Sono foto che vogliono produrre emozioni, trasmettere contenuti, che parlano utilizzando le parole ed il linguaggio di chi le osserva".

La terza parte, il video, porta la testimonianza dei cooperatori che hanno fatto la storia dell'Unione e che, nelle loro interviste, hanno posto l'accento sui principali valori della cooperazione: solidarietà, mutualità, partecipazione, democrazia e importanza del socio.

L'importanza del socio

cooperatore è stato oggetto anche delle preghiere di **Don Alberto Brunelli**, che ha benedetto l'iniziativa e che ha pregato affinché "il valore della persona sia valorizzato da un modo di lavorare associato" ed ha ricordato come all'origine dell'ispirazione cooperativa ci sia stata la carità cristiana.

La giornata si è conclusa con i ringraziamenti a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione dei lavori presentati e con il vicepresidente della Provincia **Bruno Baldini** che ha portato i saluti dell'Amministrazione provinciale e che ha concluso con un inno alla cooperazione in contrapposizione alla competizione tipica del nostro tempo.

Ilaria Florio

## Immagini di storia e storie nelle immagini

'Immagini di cooperazione: obiettivo su persone, valori, attività. 1949-2009' è il titolo del prezioso volume fotografico realizzato in occasione del 60° di Confcooperative Unione di Ravenna.

L'idea e il coordinamento del progetto sono di **Ricercazione**, la cooperativa faentina che si occupa di ricerche

qualche modo ce li facciamo immaginare. Una storia che quindi è stata raccontata attraverso le immagini, proprio per il loro "potere" di evocare ricordi, di suscitare emozioni e di associare ai nomi delle persone o ai luoghi rappresentati lo spirito che questi incamano.

La prima parte, immagini di storia, è il frutto di un lavoro di ricerca storica negli

nelle immagini, affidata allo sguardo sensibile ed esperto del fotoreporter **Giampiero Corelli**, è un percorso che accanto alle singole appartenenze cooperative evidenzia un unico grande movimento: oltre agli organi, alle gerarchie, ai ruoli, alle funzioni ed ai settori produttivi vibra l'anima del lavoro di tutti i cooperatori.



Una delle foto 'storiche' tratta dal libro 'Immagini di cooperazione'. Rappresenta una "bandèga", la merenda dei lavoratori insieme al proprietario, in un cantiere della CMCF durante gli anni Cinquanta.

economiche e sociali, che ha posto alla base del progetto il coinvolgimento e la valorizzazione delle persone, proprio perché la persona è da sempre al centro della cooperazione ed è uno di quei valori che necessariamente dovranno continuare ad ispirare il futuro del movimento cooperativo.

Per questo motivo si è pensato di ricostruire la storia attraverso metodi che non ci parlino direttamente dei fatti accaduti ma li evocano e in

archivi pubblici e privati del territorio e delle cooperative della provincia di Ravenna con l'obiettivo di individuare quelle immagini che consentono di ricordare momenti e avvenimenti mettendo in luce il loro legame con le persone, il territorio, il lavoro e la partecipazione al movimento cooperativo. Una attività che ha permesso un coinvolgimento diretto delle cooperative alla realizzazione del progetto stesso.

La seconda parte, storie

Infine, le immagini si sono animate nelle preziose testimonianze riportate nel dvd allegato al libro, in cui "vecchi e nuovi" cooperatori raccontano, ancora una volta, non solo ciò che è stato, ma anche i valori della cooperazione, il significato profondo del senso di appartenenza al movimento ed il ruolo che questo ha avuto nel territorio, con uno sguardo ai cambiamenti avvenuti in questi anni e alle future generazioni.

Paola Casta

## Problemi di spazio? Abbiamo la soluzione



**ARCO**  
trasporti & logistica

**Sede Centrale:**  
00100 Cotignola (Ra)  
Via Madonna Ulteriore, 30  
Tel. +39 0616 307811  
Fax +39 0616 31190  
info@arcotrasporti.it

**Ufficio Italia:**  
Tel. +39 0616 307811  
Fax +39 0616 31190

**Ufficio Estero:**  
Tel. +39 0616 307800  
Fax +39 0616 307811

[www.arcotrasporti.it](http://www.arcotrasporti.it)



## MUSICA

Se gli happy hours continueranno ad esserci o no, non si sa, ma una cosa è certa: la musica sarà sempre protagonista. Ecco una piccola rassegna di questo inizio primavera.

### Marina Romea - Fornace Zarattini - Pinarella

La ricca stagione musicale del Boca Barranca proseguirà (dopo il primo appuntamento con Moltheni di venerdì 3 aprile) sulle note jazz del sax di Alessandro Scala, accompagnato venerdì 10, dal Be Bop Jazz Trio feat. Flavio Boltro, trombettista jazz torinese. La stessa sera concerto all'Est Club di Fornace Zarattini con The Space Pony, trio polistrumentista che propone una personalissima miscela di pop, rock, country ed elettronica assistita da giocattoli musicali e oggetti opportunamente modificati. Difficili a definirsi ma catalogabili



come "Spacerock" o "Regressive Rock", i loro concerti sono assistiti da video e installazioni sincronizzate. Al Retro Pop Sonic Rock Club a Pinarella di Cervia, live degli Small Jackets, all'insegna del rock'n'roll.

### Madonna dell'Albero - S. Vittore - Pinarella

Sabato 11 gli appuntamenti più alternativi sono certamente quelli al Bronson di Madonna dell'Albero con Paolo Benvegnù, cantautore intimo e raffinato esponente di spicco della scena indie rock italiana e quello col chitarrista francese Franck Vigroux all'Area Sismica di Ravaldino a Monte (Forlì), musicista eclettico nonché performer, compositore e produttore con la passione per l'elettronica. Stessa sera concerto dei Modena City Ramblers al Vidia Club di San Vittore (Cesena) e dei Gem Boy al Rock Planet di Pinarella di Cervia.

### Bologna - Faenza

Passiamo al giovedì successivo 16 aprile con il concerto di Morgan presso il teatro stabile di Bologna Arena del Sole. L'eclettico cantautore si proporrà ancora una volta da solo in una performance dai toni minimali e intimisti, soltanto voce e pianoforte. In scacchiera i brani dell'ultimo disco DaAadA, oltre che dal precedente "Canzoni dell'Appartamento" ed il suo best "E" successo a Morgan", uscito a giugno scorso per la Sony/Bmg, una raccolta di 17 canzoni. Al Clandestino di Faenza andrà invece in scena la performance del duo Vialka, con la

loro musica elifestyle gitana e il loro turbo-folk-punk che stanno portando in tutti gli angoli del mondo oramai da sette anni.



### Marina Romea

Venerdì 17 seconda serata di musica dal vivo al Boca Barranca con gli Yo Yo Mundi, gruppo folk rock italiano originario di Acqui Terme, nato alla fine degli anni '80, con un percorso musicale che ha spaziato dal compact folk alla canzone d'autore, con contaminazioni con altre arti quali il cinema, il teatro e la letteratura.

### Pinarella - Faenza

Si prosegue sabato 18 al Rock Planet con il technical death metal olandese dei Pestilence e al Bronson con The Atomic Bitchwax, trio hard rock con echi blues che strizzano l'occhio alla psichedelia anni '70. Sabato anche i Capillary Action al Clandestino di Faenza.

### Fornace Zarattini - Ravenna - Marina

### Romea - Pinarella - Forlì - Alfonsine

Passiamo al weekend successivo con performance dei ravennati Schonwald all'Est Club di Fornace Zarattini, genere new wave-elettronica, Black Fanfare all'Almagià di Ravenna, gli Yuppie Flu al Bronson e il chitarrista jazz Gianluca Mosole al Boca Barranca la sera di venerdì 24 mentre sabato 25 concerto dei vicentini punk wave Argetti al Rock Planet preceduti dai This is a Standoff e dagli Show Strip Silence, il cantautore Casador al Bronson seguito dal texano Micah P. Hinson e Heike Has The Giggles al Diagonal Loft Club di Forlì. La stessa sera in piazza Gramsci ad Alfonsine si esibirà il cantautore italiano Daniele Silvestri.

### Faenza - Madonna dell'Albero

Restano da segnalare gli Experimental Dental School, dall'Oregon al ClanDestino di Faenza lunedì 27 e Boduf Songs giovedì 30 al Bronson.

Luca Retini



## ARTE

### Dai Romani al Neoclassico, passando per la ceramica

Questo mese vi proponiamo tre mostre molto varie, presenti sul territorio della provincia di Ravenna, da visitare nelle vostre "uscite" di primavera.

Nella cornice neoclassica di Palazzo Milzetti (info: 0546-26493), affrescato da



Antonio Canova, in mostra a Palazzo Milzetti - Faenza.

Felice Giani, va in scena L'officina neoclassica, dall'Accademia de' Pensieri all'Accademia d'Italia, una mostra che fa parte degli eventi paralleli della

retrospettiva dedicata a Canova dai Musei di San Domenico di Forlì. Sono esposte settanta opere, tra dipinti e disegni,

che ripercorrono le vicende dell'arte italiana dal 1790 - anno in cui Giani inaugurò a Roma la sperimentale Accademia de' Pensieri - fino alla Restaurazione, quando le tematiche figurative legate alle poetiche del sublime e del visionario diverranno il prediletto campo d'indagine di quella più giovane generazione che si riunirà nelle aule romane dell'Accademia d'Italia - istituita nel 1810 per volere di Canova - e che vedrà tra i suoi adepti figure come Francesco Hayez, Pelagio Palagi e Tommaso Minardi, gloria artistica faentina.

Sempre a Faenza, segnaliamo al MIC - Museo Internazionale delle Ceramiche

(www.micfaenza.org), l'esposizione Sèvres 1920 /2008. La conquista della modernità, in programma fino al 7 giugno, in cui sono presentate creazioni esemplari, dall'Art Decò alla produzione attuale, prodotte dalla Manifattura Nazionale di Sèvres. Le oltre cento opere in mostra rappresentano artisti di fama internazionale provenienti da ogni

paese del mondo e che hanno trovato ospitalità



Bertrand Lavier, La Bocca, 2006 (in mostra al MIC - Faenza).

presso gli atelier lavorando fianco a fianco. L'esposizione proporrà anche alcuni pezzi unici esposti per la prima volta a Faenza, che sono il frutto dello stretto rapporto che a Sèvres, in una sorta di sfida artistica, ha visto dialogare la sapienza tecnica e scientifica dei maestri fornai con gli intenti creativi degli artisti. Una mostra importante, nei contenuti e nella forma, un esempio di come tradizione e modernità possono integrare fondendosi e di come innovazione e qualità, alleandosi, possono vincere ogni prova

A Ravenna si ritorna all'Impero Romano con l'evento Otium Ludens, presso il

Complesso San Nicolò di Via Rondinelli (www.ravennantica.it): in mostra sono presenti 170 straordinari reperti tra affreschi, stucchi ed oggetti, tutti provenienti da 8 ville marittime stabiane. La località di Stabiae, splendidamente affacciata sul golfo di Napoli, era famosa già in antico per le sue sfarzose ville dell'otium, che costituivano i luoghi di ritiro ideali delle famiglie di

Roma più potenti economicamente e politicamente. In queste lussuose abitazioni le classi senatoriali ed equestri ostentavano tutto il loro potere sociale, coltivavano le proprie inclinazioni culturali secondo la propria curiosità intellettuale e ristoravano il corpo. Ravenna rappresenta l'unica tappa



Medaglione con giovane, Villa Arianna, Castellamare di Stabia (Otium Ludens, Ravenna).

italiana di un tour internazionale, dopo il grande successo che l'esposizione ha riscosso al Museo dell'Ermitage di San Pietroburgo e al Museum of Art di Hong Kong.

Paola Casta

# SELED

**SOFTWARE HOUSE**

Via Enrico Fermi 14 Faenza tel. 0546628611  
www.seled.net e-mail: seled@seled.net

SETTORI APPLICATIVI	TECNOLOGIA
<ul style="list-style-type: none"> <li> Urtofrutta</li> <li> Vitivinicolo</li> <li> Petroli</li> <li> Antiodressitari</li> <li> Commercio</li> <li> Contabilità</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Client Server</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Programmazione ad Oggetti</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> MVC Dal Windows Century</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> .NET</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> HTML</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> MAPI</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> FOR</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> XML</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> ODBC</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> OLE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Windows XP</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Windows 2000</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> VBESK</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> SQL Server</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> SQLBase</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> VSRF Vcam</li> </ul>

## COLAS VIGILANZA

**Gli specialisti della sicurezza**

- Telecontrollo con radio allarme
- Ronda notturna e diurna
- Plantonamento fisso
- Centrale operativa 24 ore su 24
- Videosorveglianza a distanza

Via Aldrovandi, 14  
47100 Forlì (FC)  
Tel. 0543 774334  
Fax 0543 750308

Via Romagnoli, 73  
(Zona Bassette)  
48100 Ravenna  
Tel. 0544 453333  
Fax 0544 453864

www.colasvigilanza.it - colasvigilanza@colasvigilanza.it

numero verde 800 04 63 40

SOLO NEI SUPERMERCATI

**SOCI COFRA**  
Tanti vantaggi esclusivi per i Soci

SOLO PER I SOCI **COFRA**

Farsi Socio è facile!  
Chiedi informazioni nei Supermercati

**CONAD SUPERSTORE**

**offerte dal 16 al 22 aprile**

 <b>CASATELLA "CONSORZIO LATTE CESENA"</b> al kg SCONTO 38% al kg € 10,45 al kg € <b>6,47</b>	 <b>DETERSIVO SOFFI "USE" SPECIALE PER LANA</b> ml 500 SCONTO 30% € 3,78 € <b>2,64</b>
<b>WURSTEL SUILLO SERVELADE "FIORUCCI"</b> gr 240 SCONTO 43% € 4,14 € <b>2,36</b>	<b>FUSILLI AL RADICCHIO TAKE AWAY "FORNO ROMAGNOLD"</b> gr 250 SCONTO 40% € 2,95 € <b>1,78</b>
<b>VENTAGLINI DI SFOGLIA "GECCHELE"</b> gr 160 SCONTO 38% € 2,42 € <b>0,98</b>	<b>LECITINA DI SOIA GRANULARE "VITAL NATURA"</b> gr 250 SCONTO 35% € 3,77 € <b>3,10</b>

**offerte dal 23 al 29 aprile**

 <b>CAFFÈ MOKA FILICORI &amp; ZECCHINI</b> gr 250 SCONTO 40% al kg € 6,67 al kg € <b>1,65</b>	 <b>RISO DA BERE BIO "VITAL NATURA"</b> ml 1000 SCONTO 33% € 2,55 € <b>1,69</b>
<b>CUORE DI PROSCIUTTO TRANCIO S.V. "FIORUCCI"</b> al kg SCONTO 34% al kg € 20,00 al kg € <b>17,48</b>	<b>CACCIATORE NORCINETTO "FIORUCCI"</b> al kg SCONTO 35% al kg € 16,00 al kg € <b>16,18</b>
<b>CROSTELLA CREMA ALBICOCCA "GECCHELE"</b> gr 300 SCONTO 35% € 2,95 € <b>1,24</b>	<b>ORPHEA SALVALANA LEGNI PREGIATI</b> x 12 buste SCONTO 38% € 2,25 € <b>1,79</b>

**SUPERMERCATI CONAD**

**offerte dal 17 al 22 aprile**

 <b>SALSICCIA CALABRA INTERA / MEIA S.V. "FIORUCCI"</b> al kg SCONTO 35% al kg € 39,90 al kg € <b>12,80</b>	 <b>SAPONE LIQUIDO "NATURAL CARE" MUSCHIO BIANCO/MORA</b> ml 1000 SCONTO 33% € 1,99 € <b>1,33</b>
<b>PANCETTA DOLCE/AFFUMICATA A DADINI "FIORUCCI"</b> gr 140 SCONTO 27% al kg € 13,50 al kg € <b>1,87</b>	<b>MINI CALLETTE DI MAIS OLIO/ROSMARINO/CHILI BIO "FIORENTINI"</b> gr 50 SCONTO 25% € 1,52 € <b>0,98</b>
<b>DETERSIVO SOFFI "USE" SPECIALE PER LANA</b> ml 500 SCONTO 30% € 3,78 € <b>2,64</b>	<b>PIADA RIMINESE CLASSICA "COME UNA VOLTA"</b> gr 500 SCONTO 16% € 1,17 € <b>1,63</b>

**offerte dal 24 al 29 aprile**

 <b>MORTADELLA SUPREMA "FIORUCCI" TRANCIO S.V.</b> al kg SCONTO 33% € 11,40 € <b>7,90</b>	 <b>ORPHEA SALVALANA LEGNI PREGIATI</b> x 12 buste SCONTO 38% € 2,21 € <b>1,79</b>
<b>CUORE DI PROSCIUTTO TRANCIO S.V. "FIORUCCI"</b> al kg SCONTO 35% al kg € 20,00 al kg € <b>17,48</b>	<b>RISOTTO ALLA MARINARA TAKE AWAY "FORNO ROMAGNOLD"</b> gr 250 SCONTO 40% € 2,27 € <b>2,05</b>
<b>CASATELLA "CONSORZIO LATTE CESENA"</b> al kg SCONTO 38% al kg € 10,45 al kg € <b>6,47</b>	<b>RISO DA BERE BIO "VITAL NATURA"</b> ml 1000 SCONTO 33% € 2,55 € <b>1,69</b>

**Margherita CONAD**

**offerte dal 15 al 20 aprile**

 <b>CASATELLA "CONSORZIO LATTE CESENA"</b> al kg SCONTO 38% al kg € 10,45 al kg € <b>6,47</b>	 <b>PIADA RIMINESE CLASSICA "COME UNA VOLTA"</b> gr 500 SCONTO 45% € 2,97 € <b>1,63</b>
<b>WURSTEL SUILLO SERVELADE "FIORUCCI"</b> gr 240 SCONTO 43% € 4,14 € <b>2,36</b>	<b>LECITINA DI SOIA GRANULARE "VITAL NATURA"</b> gr 250 SCONTO 35% € 3,77 € <b>3,10</b>
<b>CAFFÈ MOKA "FILICORI &amp; ZECCHINI"</b> gr 250 SCONTO 40% al kg € 6,67 al kg € <b>1,65</b>	<b>SAPONE LIQUIDO "NATURAL CARE" MUSCHIO BIANCO/MORA</b> ml 1000 SCONTO 33% € 1,99 € <b>1,33</b>

**offerte dal 22 al 27 aprile**

 <b>CUORE DI PROSCIUTTO TRANCIO S.V. "FIORUCCI"</b> al kg SCONTO 35% al kg € 20,00 al kg € <b>17,48</b>	 <b>SALSICCIA PASSITA ORO "CLAI"</b> al kg SCONTO 36% al kg € 16,90 al kg € <b>9,50</b>
<b>STRACCHINO "ALA"</b> gr 100 SCONTO 38% € 1,80 € <b>0,70</b>	<b>CROSTELLA CREMA LIMONE "GECCHELE"</b> gr 300 SCONTO 39% € 2,50 € <b>1,24</b>
<b>ORPHEA SALVALANA TRADIZIONALE</b> x 12 buste SCONTO 38% € 2,25 € <b>1,79</b>	<b>MORTADELLA SUPREMA "FIORUCCI" TRANCIO S.V.</b> al kg SCONTO 33% € 11,40 € <b>7,90</b>

**Altre promozioni dedicate ai soci in tutti i punti vendita nei periodi "offerte"**

**Accappatoio in microspugna con cappuccio**  
taglia da S a XXL colori assortiti  
SCONTO 24%  
€ 22,90 € **17,47**

**Calzini unisex midi/ tennis cotone elasticizzato "KAPPA"**  
conf x 3 taglia da 36 a 47 colore bianco/grigio/nero  
SCONTO 29%  
€ 6,69 € **4,69**

**Calzini unisex cortissimi cotone elasticizzato "KAPPA"**  
conf x 3 taglia da 36 a 47 colore bianco/grigio/nero  
SCONTO 29%  
€ 6,69 € **4,69**

**Offerte Chicco**  
dal 14 al 24 aprile 2009

**Pecorino toscano "Chiavistello"**  
stagionato in grotta 90 giorni  
Forme da 1,6 Kg circa  
venduto intero e metà  
al kg € **9,40**

**Pantalone donna cotone elasticizzato "holiday"**  
colori assortiti  
taglia dalla 42 alla 54  
€ 24,99 € **19,99**

\* fino ad esaurimento scorte

**SUPERMERCATI COFRA**  
www.gruppocofra.it

**CONAD SUPERSTORE PUNTI VENDITA**  
**FAENZA**  
C. Commercio "Lo Cicogno"  
Via Gallia 4/17 - Tel. 0546 623384  
**RAVENNA**  
Zona Basselle  
Via Grandi 2 - Tel. 0544 056222

**SUPERMERCATI CONAD PUNTI VENDITA**  
**FAENZA**  
C. Com. "Faenza Uno"  
Via Ranaccio 1/25 - Tel. 0546 661867  
**BRISIGHELLA**  
Via Lanzoni 7 - Tel. 0546 80523  
**RIOLO TERME**  
Via Mons. Iannomani 6 - Tel. 0546 11241

**Margherita CONAD PUNTI VENDITA**  
**COTIGNOLA**  
C/om. S. Maria 108/6 - Tel. 0545 082306  
**MODIGLIANA**  
Via Spazzoli 35 - Tel. 0546 962510  
**CASOLI A VAI SPINIO**  
Via Roma 39/b - Tel. 0546 75179  
**GODO DI RUSSI**  
Via Faentina Nord 282 - Tel. 0564 618666  
**LUGO MARGHERITA**  
Corso Garibaldi, 115 - Tel. 0545 35266

Numero Verde **800.89.22.11**

**GRUPPO COFRA**