

Ottobre 2008

Contiene I.P.

ANNO XXV, n. 10, Ottobre 2008 - 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

Partecipa con le tue foto di ieri e di oggi al grande Concorso di Confcooperative Ravenna!

Immagini della cooperazione



Ravenna: un'immagine dell'ultima Assemblée Provinciale di Confcooperative (gennaio 2008). Il tema - guida era: 'I valori dell'impresa cooperativa'.

Un grande Concorso fotografico sul mondo della cooperazione: è questa la prima iniziativa che Confcooperative Ravenna propone alla base sociale, in occasione del prossimo 60° dalla sua nascita.

Possono partecipare tutti i soci, dipendenti e dirigenti; sono previsti ricchi premi: ai primi classificati una reflex digitale ed un viaggio per due persone a Parigi! pag. 21

Faenza è Territorio Socialmente Responsabile

Progetto TSR®

Un seminario organizzato nelle giornate del 22 e 23 settembre nella sala consiliare del comune di Faenza ha consentito ai vari soggetti coinvolti, pubblici e privati, di avvicinarsi al tipo di politica che sta alla base

del progetto TSR®

Il progetto ha avuto origine nel 2002 attraverso il lavoro condotto dalla Rete Europea delle Città e delle Regioni dell'Economia Sociale (REVES).

pag. 3

Toro Rosso: un sogno internazionale



pag. 22

Sono una guardia giurata (e socia di Cofra...)

Ketti, 20millesima socia di Cofra, è socia-lavoratrice di Colas Vigilanza. (pag. 8)



All'interno	
BCC Informa	
Il Fondo di Garanzia Istituzionale delle BCC	pag. 11/14
Feste & Sagre	
San Cassiano, San Pancrazio, San Rocco	pag. 18

In questo numero:

Agrintesa strizza l'occhio all'autunno

pag 2

Sociale: coniugare qualità e sostenibilità

pag 3

Crema pronta Valfrutta: benessere con gusto

pag 4

Vini DOC di Romagna: si cambia

pag 5

Frutta e verdura: la dieta più salutare

pag 7

Si semina: quale grano avremo?

pag 8

La Festa del Contadino: due giornate intense

pag 9

Cofra Impianti per il risparmio idrico

pag 15

Conselice: vendemmia fra luci ed ombre

pag 17

E.R. - Il Gusto della Cooperazione

pag 22

Sulle spiagge di Marina di Ravenna, Bagno 'Ai Tamerici', Il edizione della manifestazione dei Giovani Cooperatori

Cooperbeach 2: che spasso!



pag. 16



ARREDI PER UFFICIO
ESPOSITORI
LIBRERIE
OGGETTISTICA E
COMPLEMENTI D'ARREDO
PARETI ATTREZZATE
SEGNALETICA AZIENDALE
SEDUTE

Visita il nostro **NUOVO SHOWROOM** dal lunedì al sabato, ore 9-13 / 15-19 sabato solo al mattino

Vivere l'Ufficio by Studio T è a Godo di Russi (RA) • Zona Artigianale Monaldina • Via dei Mestieri, 9/11 • Tel. 0544 419000 • e-mail teknoline@studioit.it

VIVERE L'UFFICIO
by Studio T

Lavorare bene. Lavorare meglio.

Spesso finiamo per trascorrere più tempo nei nostri uffici che nelle nostre case. Per questo è importante che l'arredo dell'ufficio sia piacevole e confortevole, studiato appositamente per le necessità di chi lo vive ogni giorno. Studio T arreda gli spazi professionali con prodotti di elevata qualità e totale affidabilità, con progetti su misura e la consulenza di uno staff tecnico qualificato.

www.vivereufficio.it - www.studioit.it

Agrintesa strizza l'occhio all'autunno

Il direttore di Agrintesa Amidei: 'Scarsa l'offerta, salgono le quotazioni. Dobbiamo essere ottimisti e aspettarci buoni risultati dalla produzione autunnale e invernale, anche se in condizioni economiche diverse le soddisfazioni sarebbero state certamente maggiori'.

Siamo già in ottobre, ma la campagna estiva non è ancora finita. Presso gli stabilimenti Agrintesa la lavorazione di pesche, nettarine e susine continua a ritmo serrato. Ma le maggiori attenzioni sono ora rivolte alla raccolta e allo stivaggio dei prodotti autunnali e invernali. E naturalmente alla loro commercializzazione. Abbiamo chiesto al direttore di Agrintesa Gianni Amidei di fare una prima previsione sui possibili sviluppi.

«Gli scenari macroeconomici attuali – esordisce il direttore – confermano un calo generale di produzione per quasi tutte le qualità, con ottime prospettive per quanto riguarda le quotazioni. Tuttavia l'aumento dei prezzi dovrà misurarsi con una più ridotta capacità d'acquisto dei consumatori.»

«Si conferma quindi – continua Amidei – un calo generale dei consumi nel settore alimentare così come per gran parte dei prodotti industriali di cui leggiamo notizie tutti i giorni sui quotidiani. Riduzioni particolarmente accentuate nel periodo immediatamente successivo alle ferie estive che hanno inciso negativamente su quest'ultima fase

di lavorazione».

Amidei entra poi nello specifico.

«Anche se non si conoscono dati ufficiali è certo che la produzione di pere è stata scarsa: secondo le ultime stime il prodotto di prima qualità mancherà nell'ordine del 20-30% e ciò non dovrebbe destar dubbi sulla futura quotazione di questa scarsa produzione».

L'ostacolo maggiore, secondo Amidei, sarà rappresentato dalla grande distribuzione, la quale continua a "esercitare grandi pressioni per non riconosce-

"Migliorano i segnali dal vitivinicolo. Viviamo con moderato ottimismo questa fase della campagna vendemmiale. Il calo di produzione previsto attorno al 3-4% dovrebbe rilanciare le quotazioni"

re le richieste provenienti dalla produzione».

«A prova di ciò – argomenta Amidei – le mele restano ad oggi il prodotto più venduto, un prodotto fresco, ma soprattutto il prodotto più economico».

Uno sguardo più ampio ai mercati d'oltreoceano ed asiatici svela una situazione ancora caratterizzata da luci e ombre:

«Gli scenari sono ancora poco chiari, la ripresa del rapporto di cambio dollaro-euro dovrebbe agevolare le esportazioni verso i paesi lontani. Ma la crisi dei consumi c'è e si sente ovunque».

Tuttavia le previsioni fanno ben sperare:

«Avremo, come detto, una scarsa produzione di pere. Sarà scarsa anche quella di kaki, normale per le mele e non abbondante per i kiwi. In definitiva, dobbiamo essere ottimisti e aspettarci buoni risultati dalla produzione autunnale e invernale, anche se in condizioni economiche diverse le soddisfazioni sarebbero state certamente maggiori».

Buone sensazioni anche dal fronte vitivinicolo:

«Stiamo entrando in piena vendemmia, il prodotto che oggi sta entrando è di ottima qualità grazie ad una

stagione certamente favorevole che speriamo continui anche nei prossimi giorni. Le ultime previsioni di produzione nazionale danno una stima di produzione inferiore alle precedenti, ipotizzando complessivamente un calo del 3-4% rispetto all'anno precedente. Se ciò sarà vero, a breve dovremmo notare un cambiamento di rotta del mercato, che nell'ultimo periodo ha regalato pochissime soddisfazioni e forti attese di cali considerevoli delle quotazioni dei prodotti vinosi. Viviamo quindi con moderato ottimismo anche questa fase della campagna vendemmiale».

Luca Retini

'Unione Notizie'

Nei supplementi al numero di ottobre 2008 di 'In Piazza', Unione Notizie affronterà in modo specifico argomenti di carattere fiscale, economico, previdenziale e del credito.



Il diploma di Gran Menzione assegnato nel corso dell'ultimo Vinitaly al Sangiovese di Romagna DOC Superiore Riserva 'Zanarina I Calanchi' 2004.



Domande entro il 31 ottobre prossimo

Al via due corsi IFTS

**Tecnico della trasformazione dei prodotti agroindustriali
Tecnico per la valorizzazione energetica delle risorse del territorio**

Approvati dalla Regione Emilia-Romagna, cofinanziati dal Fondo sociale europeo ed organizzati dall'Irecoop e dal Cesvip, il prossimo novembre partono due corsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore mirati alla formazione rispettivamente di 'Tecnici superiori della trasformazione dei prodotti agroindustriali' e di 'Tecnici superiori per la valorizzazione energetica delle risorse del territorio'.

A Luciano Casmiro, direttore di Irecoop Emilia-Romagna, abbiamo chiesto di illustrarci i destinatari ed i requisiti di accesso:

«Questi corsi sono realizzati in partenariato con istituzioni scolastiche, universitarie ed aziende

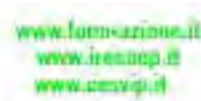
del territorio. Si rivolgono a giovani diplomati e/o laureati in cerca di occupazione con l'obiettivo di sviluppare competenze professionali corrispondenti ai fabbisogni delle imprese. Ai corsi è ammesso un massimo di 20 partecipanti che saranno selezionati sulla base del possesso dei requisiti di accesso. La selezione, molto attenta, si articolerà nelle seguenti fasi: preselezione, colloquio di gruppo, analisi delle attitudini e conoscenze, colloquio in profondità, costruzione del profilo del candidato.»

Le sedi dei corsi?

«Per la formazione di tecnici del settore agroindustriale presso l'IRECOOP ER in via Orto del Fuoco 1/a a Forlì e presso

l'Istituto Professionale per l'Agricoltura di Persolino in via Faentina, nel periodo novembre 2008 - giugno 2009. Il corso per la formazione dei tecnici ambientali, presso il CE.SVI.P in via Faentina 106 a Ravenna. Il periodo di svolgimento andrà da novembre 2008 a settembre 2009, per una durata complessiva di 1000 ore. Entrambi i corsi prevedono un periodo di stage di 400 ore in azienda.»

Per ogni altra informazione (modalità di iscrizione, contenuti, sedi degli stage ecc.) consultare i bandi dei due corsi sul sito: www.irecoop.it, oppure contattare le sedi Irecoop di Ravenna (Tel. 0546 665523) e di Forlì (Tel. 0543 370671).



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

Tiratura di questo numero: 28.700 copie circa

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

**TUTTI I GIORNI
OFFERTE
STREPITOSE**

RAGNANMANO
Via Umbello, 37
48012 Bagnacavallo (RA)
Tel. 0546/22788 / Fax 0546/22789

CASTEL BOLOGNESE
Via della Riserva, 26
48014 Castelbolognese (RA)
Tel. 0546/629111 / Fax 0546/62922

CASTELFRANCO EMILIA
Via Lario, 119
41013 Castelnuovo Emilia (MO)
Tel. 059/99511 / Fax 059/99511

CESENA
Via Rusti, 201 - 48025 Cesena (FC)
Tel. 0546/30881 / Fax 0546/30882

COTIGNOLA
Via Cassala, 7 - 48010 Cotignola (RA)
Tel. 0546/10150 / Fax 0546/10150

FAENZA
Via G. Galvani, 1 - 48100 Faenza
Tel. 0546/622788 / Fax 0546/622008

FIORENZUOLA
Via Nazionale 5 - 33100 Fiumicino (RM)
Tel. 0491/970487 / Fax 0491/96089

FORLÌ
Via Caracciolo 27 G - 47100 Forlì (FC)
Tel. 0543/27455 / Fax 0543/27455

GAMBETTOLA
Via della Riserva, 5
48014 Castelbolognese (RA)
Tel. 0546/629226 / Fax 0546/62922

LUGO
Via Garibaldi, 101
48022 Lugo (RA)
Tel. 0546/27501 / Fax 0546/50668

MEDICINA
Via Garibaldi, 32 - 48069 Medicina (BO)
Tel. 059/397994 / Fax 059/397994

MEZZANO
Viale Sordani Garibaldi, 4
48100 Mezzano (RA)
Tel. 0546/523622 / Fax 0546/523612

MODIGLIANA
Via Provinciale I centina, 46
47015 Modigliana (FC)
Tel. 0546/991297 / Fax 0546/991297

MOLINELLA
Via Molini, 21 - 48069 Molinella (BO)
Tel. 051/807107 / Fax 051/807102

RAVENNA
Via Lario, 6 - 48101 Ravenna (RA)
Tel. 0544/681244 / Fax 0544/680612

RUSSI
Via Faentina Word 21
48026 Russi (RA)
Tel. 0546/301101 / Fax 0546/301101

S. AGATA SUL SANTERNO
Via Anagnini, 17
48020 S. Agata sul Santerno (RA)
Tel. 0547/636430 / Fax 0547/63641

agrintesa
Insieme più grandi

www.agrintesa.com

Welfare locale: il punto del presidente di Confcooperative, Raffaele Gordini

Coniugare qualità e sostenibilità nel sociale

In provincia di Ravenna, come pure in Emilia Romagna, lo standard qualitativo e la diffusione dei servizi alla persona, nonché il grado di accesso da parte dei cittadini è sempre stato all'avanguardia, con livelli raggiunti decisamente elevati, difficilmente riscontrabili in altre zone del nostro Paese. Anche dall'indagine presentata la settimana scorsa dalla Provincia di Ravenna sui "Profili di comunità" emerge chiaramente come vi sia una piena soddisfazione di questo territorio

«Pur con la consapevolezza che nei servizi alla persona la qualità non è mai sufficiente e si può sempre migliorare - ed in questo abbiamo sempre valutato con serena positività l'impegno degli Enti Locali, Regione in primis, nella direzione di qualificare maggiormente i servizi sociali - rimane però la preoccupazione del dover governare la conseguente progressiva crescita del costo degli stessi a fronte di risorse pubbliche stazionarie o addirittura in possibile diminuzione.»

pone di una quota erogata dall'ente pubblico e da una quota di partecipazione alla spesa a carico degli utenti. Il rischio è che ulteriori incrementi di costo possano comportare una sempre minore possibilità di accesso da parte dei cittadini.

«Non credo infatti che nel breve periodo sia prevedibile un aumento delle risorse pubbliche a disposizione del sistema - afferma Gordini - quindi il timore che il maggior costo di questa crescente qualità sia a carico degli utenti è tutt'altro

ma, inevitabilmente, obbligherà molti altri a lunghe liste di attesa per servizi già oggi insufficienti rispetto alle esigenze.

«Mi aspetto che anche

altri si esprimano su queste tematiche» - conclude il Presidente di Confcooperative Ravenna - riferendosi in particolare ai Comuni ed ai Sindacati, in un contesto che li

vede in prima linea in questa vicenda, dato il ruolo di tutela dei cittadini e di promozione del sistema integrato dei servizi alla persona.»

Confcooperative Ravenna

Illustrato in un seminario svoltosi a Faenza il 22 e 23 settembre

Cresce il progetto TSR®

L'incontro, aperto a soci di Confcooperative, Legacoop e Agci, nonché a membri dell'Amministrazione Comunale, volto alla spiegazione del programma Territorio Socialmente Responsabile

Due giorni di studio per spiegare il funzionamento e dotare gli enti coinvolti degli strumenti per l'attuazione del TSR® Faenza (Territorio Socialmente Responsabile). Lo scopo è quello di creare un linguaggio comune al quale gli enti possano adeguarsi per sviluppare una rete di dialogo capace di valorizzare le singole realtà a livello internazionale.

Lunedì 22 e martedì 23 settembre presso la Sala Consigliare del Comune si è tenuto un seminario destinato all'Amministrazione comunale e alle Centrali Cooperative per aiutare i soggetti coinvolti nel progetto TSR®, ad avvicinarsi a questo tipo di politica. Il concetto nasce nel 2002 attraverso il lavoro condotto dalla Rete Europea delle Città e delle Regioni dell'Economia Sociale (REVES), organizzazione internazionale che dal 1996 riunisce autorità locali ed imprese dell'economia sociale intorno alla ricerca e allo sviluppo di nuovi criteri di programmazione locale e di sviluppo del benessere basati sulla buona governance, la partecipazione e la responsabilità sociale allargata.

Confcooperative, insieme a Legacoop ed Agci, ha aderito alla rete Reves proponendosi di valorizzare il metodo sviluppando i processi partecipativi all'interno della comunità locale.

Al seminario erano presenti numerosi rappresentanti delle cooperative e l'apertura del corso, il 22 settembre, ha visto gli interventi del Vicesindaco Elio Ferri e del Vicepre-

sidente di Confcooperative, Carlo Dalmonte.

«Parlo a nome di tutte le cooperative e non solo del settore sociale - dichiara Dalmonte in apertura - Quello che l'Amministrazione comunale, di concerto con le Centrali Cooperative ha promosso è un progetto importante che risponde a dei criteri di innovazione e collaborazione tra soggetti siano essi pubblici, privati o di tipo associativo.»

Dopo le presentazioni, la parola è passata al Segretario Generale di Reves che, prima di inoltrarsi nel seminario vero e proprio ha esposto i motivi e le esigenze che fanno diventare il piano TSR® uno strumento efficace di crescita di una comunità.

«L'esperienza Reves è nata e si è sviluppata per creare legami tra aree diverse - esordisce Martignetti - e

nel 2002 si è spostata verso un criterio di responsabilità diffusa in una logica di sistema. Quindi il nostro piano non si concentra solo sulla valorizzazione della responsabilità sociale ma su di una governance con un ruolo attivo forte dei cittadini allo scopo di legare, attraverso strumenti comuni, aree politiche tra loro distanti.»

Nella giornata conclusiva del 23 settembre si è passati alle applicazioni pratiche mediante la formula dei lavori di gruppo, coordinati dallo stesso Martignetti e da Claudia Gatta, presidente della cooperativa RicercAzione, supporto dell'agenzia Reves nel territorio faentino.

Le persone coinvolte che rappresentavano a vario titolo enti, associazioni d'impresa, cooperative, sindacati, ed altro, hanno individuato le varie possibilità per promuovere la partecipazione da parte della cittadinanza, «punto centrale - per Claudia Gatta - di un Territorio Socialmente Responsabile.»

Mabel Altini



Ravenna, Casa Protetta Galla Placidia, gestita dalla cooperativa sociale Asscor (Sol.co): un momento di uno spettacolo organizzato per gli ospiti. I 2/3 delle cooperative sociali operanti nel settore aderiscono a Confcooperative Ravenna.

per la qualità della vita percepita e per le tutele offerte dal modello di welfare.

In questo contesto si inserisce il percorso indicato dalla Regione per l'accreditamento, che sposta ancora più avanti gli obiettivi, innalzando gli standard qualitativi richiesti, aumentando così progressivamente i costi, in certi casi anche in misura considerevole.

afferma Raffaele Gordini, Presidente di Confcooperative Ravenna, la centrale cooperativa alla quale aderiscono i 2/3 delle cooperative sociali operanti nel settore.

La contribuzione della maggior parte dei servizi alla persona, dalle rette delle strutture residenziali per anziani e disabili, ai centri diurni, all'assistenza domiciliare, si com-

che infondato.»

Con le innovazioni che si prospettano, che innalzano la qualità del servizio ma che fanno prevedere quindi maggiori costi per i cittadini, si corre il rischio di restringere la possibilità di usufruire delle prestazioni a costi 'sopportabili', per un sistema che potrà dare servizi più qualificati a chi è in grado di accedervi

Gli incontri della Pieve



La Diocesi di Faenza-Modigliana in collaborazione con la Società Cooperativa di Cultura Popolare e la Biblioteca Zucchini di Faenza organizza la 13ª edizione de 'Gli incontri della Pieve'.

Domenica 12 ottobre dalle ore 15.30 alle 18.30 presso la Pieve del Tho a Brisighella, Marcello Neri, teologo presso le Facoltà teologiche di Vienna e Bologna ed Umberto Curi, filosofo dell'Università di Padova, si confrontano sul tema 'Fede e ragione, fede o ragione? Credenti e non credenti in dialogo'.

Letture a cura della Filodrammatica Berton.



Faenza, 22 settembre. Il vice presidente provinciale di Confcooperative, Carlo Dalmonte, nel corso del suo intervento al seminario sul progetto di Territorio Socialmente Responsabile.

50 anni
1957-2007

Colonelli
COOPERATIVA
Le tue auto, nessun'altra.

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

Assinoco

BCC

Mercedes-Benz NISSAN RENAULT

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

CEFF SERVIZI

COOPERATIVA EDUCATIVA FAMIGLIE FAENTINE "ONLUS" - Società Cooperativa Sociale

CEFF SERVIZI
Soc. Coop. sociale ONLUS
Via Pana 40 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 46737 - Fax 0546 645308
ufficio@servizi.ceff.it

CEFF "Francesco Bandini"
Soc. Coop. sociale ONLUS
Via Risorgimento 4 - 48018 Faenza (RA)
Tel. 0546 622677 - Fax 0546 620412
info@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

Centro Socio Riabilitativo Il Sentiero
Via Pana 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 620412

www.ceff.it

Crema pronta Valfrutta: benessere con gusto

Un prodotto decisamente innovativo che si rivolge a chi richiede una cucina genuina e leggera e al tempo stesso varia e gustosa.

Attraverso la continua ricerca di nuovi prodotti, Conserve Italia porta avanti la propria crescita seguendo la dinamica demografica ed i cambiamenti delle abitudini alimentari, che fanno registrare tra l'altro un consistente aumento dei consumi fuori casa, assicurando sempre naturalità e qualità: caratteristiche, queste, legate alla grande professionalità ed esperienza dei produttori associati, all'elevato livello qualitativo della materia prima utilizzata ed all'impiego di tecnologie moderne in grado di salvaguardare il contenuto nutrizionale dei prodotti.

In quest'ottica, per rispondere alle esigenze del consumatore moderno, che richiede una cucina genuina e leggera, ma al tempo stesso varia e gustosa, sia tra le mura domestiche che fuori casa, Conserve Italia propone un'interessante novità: la "Crema Pronta" Valfrutta. Ne abbiamo parlato con Paolo Gerevini, direttore marketing del Gruppo cooperativo.

A chi si rivolge questo prodotto, versatile e innovativo,

che arricchisce ulteriormente la già ampia gamma di Valfrutta?

«Distribuite nel canale retail, queste Creme Pronte alle verdure si indirizzano in particolare ai consumatori che



desiderano alimentarsi in modo sano, ma anche vario e gustoso e che hanno poco tempo da dedicare alla cucina o amano personalizzare le ricette con il proprio tocco personale. Sono inoltre consigliabili per chi predilige il sapore autentico dei vegetali proposti in ricette semplici, ricche di fibre e dietetiche perché a basso contenuto calorico.»

Come devono essere usate queste creme che rappresentano una vera novità nel settore?

«Sono leggere, facili e veloci da preparare, basta solo scaldarle; naturalmente buone, queste vellutate arricchiscono con un pizzico di fantasia il benessere quotidiano poiché sono preparate con i migliori ingredienti, selezionati e lavorati con passione da Valfrutta, senza l'aggiunta di coloranti e conservanti. Ottime per scaldare le fredde

giornate invernali o da aggiungere a ricette fresche per la bella stagione, coniugano sapore, versatilità e benessere per deliziare il palato in ogni occasione.»

Quali ricette e quali confezioni propone la gamma di Creme Pronte Valfrutta?

«La gamma comprende quattro varianti: Vellutata di Piselli, Vellutata di Ceci, Vellutata di Pomodoro e Vellutata di Borlotti, tutte estremamente nutrienti e sfiziose. Per quanto riguarda il packaging, queste creme sono proposte in bottiglia sleeveverata in vetro da 530 ml, quantità ideale per preparare due ricche porzioni. Una confezione che oltre a garantire l'integrità del prodot-

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 grammi di prodotto

to rappresenta una scelta distintiva in questo specifico comparto merceologico.»

Dr. Gerevini, con il lancio di questa linea di vellutate di vegetali quali obiettivi si pro-

pone Valfrutta?

«L'intenzione è entrare in nuove categorie merceologiche, anche se affini al settore dei vegetali dove Valfrutta detiene una posizione di lea-

dership, per offrire prodotti moderni e innovativi in linea con i valori del brand in termini di genuinità, naturalità e semplicità.»

Giovanni Raggi

Sono ancora disponibili alloggi a Bagnacavallo ed a Ravenna

Snoopy: una casa per tutti

Snoopy Casa S.c.r.l. da 32 anni svolge l'importante funzione di realizzare alloggi da assegnare ai propri soci nelle forme di proprietà, locazione permanente e locazione a termine garantendo sempre un prodotto di qualità, mediante l'utilizzo delle tecnologie e dei materiali all'avanguardia, nel rispetto delle normative di legge vigenti ed a un prezzo inferiore rispetto al mercato immobiliare.

Tutti possono iscriversi a Snoopy Casa S.c.r.l., fornire i propri dati e chiedere di far parte delle graduatorie per l'assegnazione degli alloggi in proprietà, ma anche in locazione e/o locazione a termine.

Grazie all'esperienza pluridecennale nel settore dell'abitazione sociale, la cooperativa è in grado di fornire la necessaria assistenza affinché il socio possa avvicinarsi all'acquisto della propria casa anche col sostegno di contributi pubblici o, comunque, essere aiutato nella scelta dell'apporto finanziario giusto. Per tale motivo Snoopy Casa S.c.r.l. ha stretto collaborazioni con i principali istituti di credito locali al fine di fornire ai soci l'apporto finanziario più

economico, ma soprattutto alle condizioni più chiare.

Nei momenti in cui la crisi economica coinvolge anche il settore casa, lo Stato non emana nuove leggi che concedano aiuti economici per l'acquisto della prima casa (in modo particolare per le giovani coppie) e le amministrazioni

na. In questo periodo, risultano ancora disponibili alloggi nei seguenti cantieri in corso di costruzione:

BAGNACAVALLO - intervento di recupero edilizio urbano posto nel Centro Storico fra Via Cadorna e Via Montanari, in adiacenza ad un parco cittadino (nella foto).



comunali non hanno elaborato piani per l'assegnazione di aree a prezzi agevolati, è fondamentale l'aiuto delle cooperative di abitazione per l'acquisto della propria casa, poiché offrono le giuste garanzie sul prodotto, sull'affidabilità del costruttore ed miglior prezzo.

Snoopy Casa S.c.r.l. realizza interventi per i propri soci su tutta la Provincia di Raven-

Qui sono previste diverse tipologie di alloggi destinati alla proprietà, in grado di soddisfare le esigenze sia di single, sia di famiglie anche numerose. I pavimenti, i rivestimenti ed altri elementi di finitura delle tutte le unità immobiliari, potranno essere scelti direttamente dai soci assegnatari fra una vasta gamma di materiali proposta dalla Cooperativa,

per meglio personalizzare e valorizzare gli alloggi in funzione dei propri gusti ed esigenze. Tutti gli alloggi sono predisposti per il condizionamento e dotati di riscaldamento autonomo, nonché di tutti gli accorgimenti per il contenimento dei consumi energetici e isolamento acustico.

RAVENNA - fabbricato per complessivi 14 alloggi posto in Ravenna fra Viale Gropius e Via Le Corbusier, interamente destinato alla locazione permanente.

RAVENNA - Via Pirano - Risultano ancora disponibili alcune unità immobiliari destinate a residenza con una o due camere letto oltre ad alcune unità destinate ad attività commerciale-terziaria.

Nell'imminente futuro è prevista la programmazione di ulteriori interventi sociali di Faenza, Russi, Villa S.Martino di Lugo e Massa Lombarda.

G.C.

Gli Uffici della Cooperativa Snoopy Casa sono a Ravenna - Circonvallazione alla Piazza d'Armi, n. 130 - Tel 0544-423745, e ricevono il pubblico dalle ore 8.30 alle 13.00 e dalle 15 alle 18.30.



GPL IN SERBATOI FUORI TERRA E INTERRATI

PUNTUALITÀ NELLE CONSEGNE

INSTALLAZIONE, CONSEGNA, REVISIONE GRATUITA

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

3674c

CO.TRA.S. Soc. Coop.

Traslochi - Logistica Industriale - Servizi

FAENZA

Via Vittime Civili di Guerra, 11

Tel. 0546 646066

- Preventivi gratuiti
- Polizza Assicurativa R.C.T./R.C.O.
- Smontaggio e montaggio, deposito e custodia mobili

La Romagna modifica i disciplinari dei suoi vini a denominazione di origine controllata

Vini DOC di Romagna: si cambia

Si è concluso l'iter avviato diversi mesi fa dal Consorzio Vini di Romagna

Con l'innalzamento del livello qualitativo che sta accompagnando lo sviluppo dei vini romagnoli si è reso necessario apportare alcune modifiche ai disciplinari di produzione. E così recentemente sulla Gazzetta Ufficiale del 19 e 21 agosto sono stati pubblicati i decreti di modifica dei disciplinari di Cagnina, Pagadebit, Sangiovese e Trebbiano di Romagna (quello dell'Albana era già stato cambiato nel 2004).

Le principali novità riguardano:

- l'innalzamento generalmente di gradi 0,50% del titolo alcolometrico volumico naturale minimo per le uve destinate alla vinificazione e di conseguenza del titolo alcolometrico totale del vino al consumo;

- per i nuovi impianti di tutti i vini è stata definita la densità minima di ceppi per ettaro;
- l'inserimento della data di immissione al consumo per la Cagnina di Romagna (non prima del secondo giovedì del mese di ottobre dell'anno di raccolta delle uve);

- per il "Sangiovese di Romagna" che può pregiar-

si della specificazione aggiuntiva "riserva", la valutazione organolettica e chimico-fisica non potrà avvenire prima di 22 mesi di invecchiamento.

L'importante lavoro compiuto dal Consorzio Vini di Romagna per apportare le modifiche ai disciplinari non è però definitivo. Infatti, in tempi relativamente brevi saranno necessarie ulteriori cambiamenti in virtù dei nuovi provvedimenti portati dalla OCM del settore vino e che riguarderanno designazione ed etichettatura. Provvedimenti che entreranno in vigore dal 1° agosto 2009. In base al nuovo regolamento della Commissione Europea i vini a Denominazione di Origine Controllata e/o Garantita (DOC/DOCG) diventeranno tutti DOP, Denominazione di Origine Protetta, e le domande di «protezione» dovranno essere indirizzate e avallate direttamente dalla Commissione dell'Unione Europea e non più dai singoli Stati.

Mentre per i vini più alti della piramide qualitativa è ormai certo questo percorso, esistono ancora dei grossi interrogativi sui vini

generici: sparirà la definizione di «vino da tavola» e la nuova definizione sarà solo «vino», ma con la novità che anche questa categoria di prodotti potrà riportare il nome dei vitigni di origine e l'annata della vendemmia.

Questo, se in modo semplicistico, come intende la Commissione europea, fa chiarezza circa le informazioni rivolte al consumatore, lascia ancora molti dubbi sull'effettiva applicazione, soprattutto per il modo con cui si comunicherà ai consumatori la differenza delle categorie nella piramide produttiva e su chi garantirà la veridicità di quanto apparirà sulle etichette.

Il rischio è quello che vini generici con vitigni blasonati possano contrastare importanti e storiche Denominazioni di Origine.

Per salvaguardare i territori delle Denominazioni di Origine serve quindi puntare più sul territorio. È per questo che attualmente è in discussione nel Consorzio Vini di Romagna la possibilità di un nuovo disciplinare che raggruppi gli attuali vini DOC, sotto una nuova denominazione «Romagna», che permetta poi di indicare il vitigno e, come nel caso di una tipologia del Sangiovese, di poter riportare anche le menzioni geo-



Un bellissimo filare di sangiovese delle nostre colline romagnole. Con la modifica dei disciplinari, il Sangiovese di Romagna avrà nuove regole per fregiarsi della specificazione aggiuntiva 'Riserva'.

grafiche aggiuntive (attualmente sul tavolo della Commissione Tecnica e prossimamente del Consiglio di Amministrazione del Consorzio Vini di Romagna). Quindi un maggior soste-

gno al nome del territorio Romagna per poter così veicolare un'identità regionale forte e facilmente riconoscibile anche sui mercati di esportazione.

Giordano Zinzani

Nella sezione "vini" del sito <http://www.consorziovinidiromagna.it> è possibile scaricare i nuovi disciplinari in formato pdf.

Un appuntamento che si ripete da oltre vent'anni

Festa annuale della CMCF



Casa del Tempo Libero della CMCF in via Gradasso al Ponte del Castello, domenica 14 settembre. Foto di gruppo dei partecipanti alla festa annuale della cooperativa faentina. Al tradizionale appuntamento, che si ripete da oltre vent'anni la seconda domenica di settembre, prendono parte i soci lavoratori, i dipendenti, i pensionati e le loro famiglie. Dopo il pranzo a mezzogiorno, pomeriggio dedicato ai bambini con giochi ed attività varie organizzate dalla cooperativa Kaleidos.

CO.ABI: un convegno sul 'vivere bene'

CO.ABI Cooperative di Abitazione invita a partecipare al convegno 'La casa per vivere bene: bioarchitettura e risparmio energetico' martedì 14 ottobre alle ore 17.30 presso la Sala San Carlo (adiacente alla Cattedrale -Piazza XI Febbraio n. 4).

Per info: CO.ABI - tel. 0546/26028





LAVORI STRADALI MONTANARI

PAVIMENTAZIONI
FOGNATURE
ASFALTI

Via Don G. Verità, 35 - Tel. 0546 660412 - Cell. 335 7114343



INTERVISTA AL PRESIDENTE DI COOPERFIDI DANIELE PASSINI



• *Perché una cooperativa dovrebbe associarsi a Cooperfidi?*

Intanto vorrei chiarire che Cooperfidi è un confidi di garanzia, fondato da Contcooperative, Legacoop, Agci e Unici per volontà della Regione Emilia Romagna e di Unioncamere. Opera da oltre dieci anni su Ravenna oltre che su tutto il territorio della nostra regione, al servizio delle cooperative di tutti i settori economici per aiutarle nell'ottenere credito alle condizioni della migliore clientela e nella presentazione della domanda di finanziamento alla banca prescelta, accertando le loro reali esigenze e la loro capacità di restituzione.

• *La banca può dare finanziamenti alle cooperative anche senza la garanzia di Cooperfidi?*

Sì, ma in molti casi in sostituzione della garanzia del confidi richiede garanzie da parte dei soci o degli amministratori della cooperativa, poiché le garanzie sono diventate ancor più importanti che in passato a causa dell'applicazione degli Accordi di Basilea 2. Faccio alcuni esempi. Le imprese cooperative femminili sono ritenute più deboli e a rischio dalle banche e in questo caso Cooperfidi dà alla banca una garanzia molto elevata l'80% del finanziamento, affinché la banca deliberi favorevolmente avendo la sicurezza di un garante solvibile, che in caso di difficoltà della cooperativa possa rimborsare alla banca la quota garantita.

• *Anche le cooperative sociali possono essere garantite da Cooperfidi?*

Certamente e per loro abbiamo studiato finanziamenti ad hoc proprio perché sappiamo che devono partecipare a bandi o gare per i quali vengono richieste fidejussioni anche di importi elevati, perché hanno crediti nei confronti degli Enti e delle Ausl che pagano le fatture con tempi lunghi mettendo in difficoltà le cooperative. Cerchiamo insieme alle centrali cooperative dei diversi territori di dar loro un aiuto concreto attraverso una garanzia del 50%.

• *A chi si deve rivolgere una cooperativa se ha necessità di un finanziamento?*

Può rivolgersi alla propria centrale cooperativa a cui aderisce o direttamente a Cooperfidi, in Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna, tel. 051/6377063 (centralino) o visitando il sito, lì troverà tutte le informazioni necessarie sia per aderire sia per fare domanda.



Conad promuove la campagna di sensibilizzazione al consumo voluta dal Ministero dell'Agricoltura

Quali le proprietà nutrizionali di frutta e verdura?

La dieta mediterranea, basata su frutta, verdura, pane, pasta, legumi ed olio extravergine di oliva, è riconosciuta a livello internazionale come la più salutare.

Frutta e verdura sono alimenti di origine vegetale che fanno parte dell'alimentazione umana fin dall'epoca preistorica.

Dapprima si trattava soltanto di piante e frutti selvatici che, con il passare del tempo, l'uomo ha imparato a coltivare utilizzando tecniche in grado di selezionare prodotti con qualità organolettiche migliori e anche di produrre 'alimenti nuovi'.

Si è così potuto dar vita a nuovi prodotti ortofrutticoli. Un esempio è il carciofo ottenuto dal cardo selvatico o il mandarancio che è un agrume "ibrido" tra il mandarino e l'arancio.

Attualmente frutta e verdura insieme ad altri cibi di origine vegetale come pane, pasta, legumi e olio extravergine di oliva costi-

tuiscono i principali alimenti alla base del modello di dieta mediterranea; questo stile alimentare è riconosciuto a livello internazionale come il migliore per soddisfare le esigenze nutrizionali dell'uomo e per prevenire le malattie metaboliche, cardiovascolari e l'obesità.

Le specie e le varietà di ortaggi che rientrano nell'alimentazione umana sono numerose: ortaggi a foglia (insalata, broccoletti), a fiore (broccoli, cavolfiori, carciofi), a frutto (asparagi), a fusto (pomodori, melanzane, peperoni), radici e bulbi (carote, cipolle) e i tuberi (patate).

Anche la frutta fresca costituisce un gruppo di prodotti estremamente vasto per origine botanica, ognuno dei quali si differenzia per

le sue peculiarità morfologiche e organolettiche.

Le verdure contengono dall'80 al 95% di acqua così come la frutta fresca, con l'eccezione di quella esotica il cui contenuto idrico si riduce leggermente. Sono cibi importanti per l'equilibrio idrico e, come si usa dire, permettono di "bere mangiando".

L'apporto di proteine e grassi dei prodotti ortofrutticoli è davvero modesto e la loro influenza sulla copertura del fabbisogno di aminoacidi e acidi grassi per l'organismo umano è irrilevante. I carboidrati, sia sotto forma di zuccheri semplici che di amido, sono assenti o presenti in piccole quantità nelle verdure. Fanno eccezione le patate che apportano il 16% di amido, le carote, i peperoni e le cipolle che forniscono rispettivamente 8,7 e 6 g di zuccheri semplici per 100 g di alimento.

La frutta fresca, a parte



Bagnacavallo: il reparto ortofrutta del supermercato Conad Cobar del Centro Commerciale 'La Pieve'.

la banana, non contiene amido ma apporta zuccheri

sono una fonte importante di vitamine, sali minerali e

essenziali per numerose funzioni biologiche vitali; inoltre proteggono tutti gli organi dall'invecchiamento, dalle malattie e dalla degenerazione cellulare (tumori).

Apportano inoltre fibra alimentare che, pur non essendo digerita dall'uomo, ha un ruolo importante per la regolazione delle funzioni intestinali e per la prevenzione delle malattie dell'apparato digerente.

Frutta e verdura sono una fonte insostituibile di vitamine, sali minerali e sostanze antiossidanti, che proteggono dall'invecchiamento e dalla degenerazione cellulare.

semplici costituiti principalmente da fruttosio, saccarosio e glucosio in quantità variabile dal 4% per il cocomero fino al 18% per i mandarini. Frutta e verdura

sostanze antiossidanti, in particolare vitamina C, provitamina A, flavonoidi, potassio e magnesio che non apportano energia all'organismo ma sono

Contro l'allarmismo e la disinformazione dei media

Quanto costa la pasta al Conad?

Che i costi del grano e di conseguenza quelli del pane e della pasta siano aumentati - in gran parte per colpa della speculazione - è un dato di fatto.

Ma è altrettanto vero che i prezzi della pasta di semola di grano duro non oscillano fra un minimo di 1,80 ed un massimo di 2,50 euro al chilogrammo, come sostenuto da molte testate televisive e giornalistiche, chiaramente disinformate.

A riprova di ciò, diamo qui a fianco i prezzi praticati da Conad nei suoi supermercati di Bagnacavallo.

Come si vede, il consumatore attento può, scegliendo il giusto punto vendita, difendersi dagli attacchi speculativi e salvaguardare, almeno in parte, il suo potere d'acquisto.

Costo della pasta di semola di grano duro nei Supermercati Conad di Bagnacavallo 25 agosto 2008

A confezione	Al chilogrammo
Conad da 1 kg. - € 1,09	€ 1,09
Conad da 0,5 kg. - € 0,65	€ 1,30
Conad "Le specialità" da 0,5 kg. - € 0,80	€ 1,60
"Barilla" da 1 kg.	€ 1,63
"Barilla" da 0,5 kg. - € 0,88	€ 1,76
Pasta 'primo prezzo' da 0,5 kg. - € 0,43	€ 0,86
"Corticella" da 0,5 kg. - € 0,75 ~ 0,82	€ 1,50 ~ 1,64
"De Cecco" da 0,5 kg. - € 1,10 ~ 1,20	€ 2,20 ~ 2,40

Sono escluse le specialità, le paste di kamut, farro, integrali e le confezioni da 250 grammi

Tutti i prezzi sono allineati al listino consigliato da Conad che è lo stesso per tutti i supermercati della Romagna

Organizzato dalla Cooperativa Sociale Psicke

Corso di Psicologia delle Relazioni

Il centro di Psicologia Relazionale Psicke organizza un Corso di Psicologia delle Relazioni rivolto a coloro che quotidianamente si trovano a gestire e lavorare nel campo delle relazioni interpersonali ed nei contesti del lavoro di cura.

L'obiettivo è quello di avvicinare la persona ad una maggiore conoscenza e sensibilità al linguaggio della psicologia attraverso un contesto formativo professionale nel quale poter scoprire le regole che stanno alla base del "gioco delle relazioni" interpersonali e fornire una maggiore capacità di gestione dei propri processi comunicativi e relazionali.

Conduttori

Il Dott. Gianluigi Casadio, psicologo e psicoterapeuta familiare, è docente presso ISCR (Istituto Modenese di Terapia Familiare).

Il Dott. Daniele Stumpo, psicologo e psicoterapeuta familiare, si interessa di problematiche dell'età evolutiva. È Giudice Onorario presso il Tribunale per i Minorenni di Bologna.

Calendario degli incontri

Gli incontri avranno cadenza settimanale tutti i lunedì dalle 20.30 alle 22 presso la sede del Centro di Psicologia Relazionale Psicke in via De Gasperi, 19 a Ravenna. Giornata open day gratuita di presentazione del corso il 6 ottobre ore 20.30.

- 6 ottobre: Presentazione del corso
- 13 ottobre: La comunicazione relazionale
- 20 ottobre: L'intelligenza emotiva
- 27 ottobre: La relazione empatica
- 3 novembre: Psicologia della famiglia
- 10 novembre: Psicologia della coppia
- 17 novembre: La qualità delle relazioni interpersonali

Informazioni ed iscrizioni

Per Informazioni ed iscrizioni ai corsi è possibile telefonare allo 05441881923 o al 3466852668 o lasciare un messaggio alla segreteria telefonica.

Per maggiori informazioni consultare il sito internet: www.psicke.it

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 3 all'11 ottobre

CONAD DAY

Vendita promozionale di prodotti Conad a prezzi scontatissimi con un favoloso COMPRI 2 PAGHI 1

Dal 10 al 15 ottobre

VENDITA SCONIATA del 50% di 50 articoli primari

Dal 17 al 25 ottobre

Vendita SOTTOCOSTO di una vasta gamma di prodotti

GIOVEDÌ 2 OTTOBRE se paghi con CONAD CARD sconto del 20% su tutti i prodotti a marchio CONAD

Dal 24 al 29 ottobre

Feste d'Autunno con TAGLIO PREZZO su una vasta gamma di prodotti

Dal 31 ottobre all'8 novembre

Grande occasione d'acquisto con tanti prodotti scontati del 50%

SABATO 1 NOVEMBRE (festivo) SIAMO APERTI TUTTO IL GIORNO
• Centro Pieve: dalle ore 7,30 alle ore 19,30
• Via Toscanini: dalle ore 7,00 alle ore 19,30

DOMENICA 2 NOVEMBRE CHIUSO

Che mestiere fai? La guardia giurata...

«Fin da bambina sogna-vo di fare questo lavoro ed appena compiuti i diciotto anni ho realizzato la mia aspirazione.»

Si chiama Ketti, fa la guardia giurata presso la cooperativa Colas Vigilanza di Ravenna di cui è socia-lavoratrice. Ma è socia anche di un'altra cooperativa, la Cofra, anzi è una socia speciale, la 20millesima, ed in questa veste, insieme alla stupenda figlia Giulia, è apparsa su migliaia di manifesti fatti stampare dalla Cofra proprio per festeggiare questo traguardo 'storico'.

Ketti si è presentata a questa intervista in divisa perfetta, pistola d'ordinanza compresa; oggi è abbastanza frequente vedere donne che svolgono mansioni analoghe, tuttavia non riusciamo a non chiederle come mai ha optato per una scelta lavorativa così particolare:

«Intanto quando ho iniziato, nove anni fa, la mia scelta appariva ancora più particolare, perché piuttosto rara. Ma questo lavoro mi affascinava, ero attratta dalla varietà degli incarichi e rifiutavo nettamente il classico impiego, otto ore al giorno, in ufficio.»

Questo giornale è letto anche da molte madri e nonne; secondo lei perché dovrebbero consigliare alle loro figlie e nipoti un lavoro come il suo?

«Veramente all'epoca molti mi scongiuravano di seguire questa strada, ma penso che ciascuno nelle sue scelte debba essere guidato non solo dalla razionalità, ma anche dai propri interessi e dalle proprie inclinazioni. Questo è un lavoro difficile e di grandi responsabilità, ma anche ricco di soddisfazioni sul piano professionale ed umano.»

Gli inizi non saranno stati facili...

«Ero la mascotte di Colas Vigilanza, la più giovane guardia giurata nella storia di Ravenna. E mi scontrai subito con le difficoltà, come quando ero di servizio presso stabilimenti ad alto rischio incendio, dove peraltro ottenni diverse specializzazioni per attuare le necessarie misure di sicurezza.»

Ha fatto anche le cosid-



Ravenna: Ketti nella doppia veste di socia di Cofra, ripresa insieme a Giulia nel famoso manifesto dei '20.000' e in una delle attività relative al suo lavoro di guardia giurata, nel centro operativo di Colas Vigilanza.

dette ronde notturne, come si vede nei film:

«Certo, è uno dei servizi della nostra cooperativa; e proprio come nei film, a volte, in certi luoghi sperduti, avevo un po' di paura; oggi è diverso, la tecnologia ci mette a disposizione dei dispositivi elettronici per cui dalla centrale sanno sempre dove siamo anche se non rispondiamo al radiotelefono, ma allora avevamo solo la radio, neanche i cellulari. Ricordo una volta, in uno stabilimento alimentare, mi spaventò l'entrata improvvisa in funzione dei compressori frigoriferi. Ma un'altra volta salvai la vita a un tossicodipendente, chiamando in tempo l'ambulanza.»

In un lavoro come questo conta la solidarietà dei colleghi:

«È fondamentale: e fra di noi ce n'è tanta, penso a quando, durante i lunghi pianti invernali, a turno passano a trovarci e ti portano

un tè caldo, senza parlare poi della collaborazione in caso di problemi.»

Concludiamo con Ketti mamma, moglie e socia Cofra:

«Anche mio marito, carabiniere e conosciuto tramite il lavoro, fa i turni, per cui ogni tanto abbiamo una mezza giornata tutta per noi. Ora poi, durante i primi anni di vita di Giulia, ho diverse agevolazioni; anche l'azienda mi è venuta incontro, per cui riusciamo ad essere molto presenti con la piccola. Quella del manifesto della Cofra è stata una parentesi divertente; ma prima ancora di diventare socia, sono sempre stata cliente affezionata. Per me fare la spesa è un relax, sono una consumatrice consapevole e confronto i prezzi: alla Cofra mi trovo bene, c'è un'atmosfera familiare e trovo tanti prodotti in offerta, anche di grande marca.»

Giovanni Raggi

Ce lo spiega Fabio Pelliconi, del Consorzio Agrario di Ravenna

Si semina: quale grano avremo?

Ci stiamo avvicinando al periodo della semina, che nelle nostre tradizioni è da sempre il simbolo della continuità e della fiducia nel futuro. Negli ultimi tempi ci eravamo abituati, come consumatori, a considerare il pane e gli altri derivati del grano come un cibo povero ed alla portata di tutti, anche se a volte, viaggiando fuori città e guardando i campi lavorati, ci capitava di chiederci distratamente come mai il pane costasse così poco. Poi i prezzi hanno fatto il salto che tutti conosciamo ed ora, alla vigilia del rito della semina, chiediamo ad un esperto del settore, Fabio Pelliconi, del Consorzio Agrario di Ravenna, quale grano avremo nel 2009:

«Gli obiettivi del Consorzio sono quelli di massimizzare il prodotto in termini di quantità ma anche di qualità, intesa sia come contenuto in proteine e peso specifico sia come salubrità del prodotto. Per raggiungere questo obiettivo bisogna scegliere le varietà giuste, rispettare le buone pratiche agrarie, come quella della indispensabile rotazione dei terreni perché con questa tecnica dal sapore antico il terreno acquisisce maggiore fertilità. In questi ultimi anni le possibilità di rotazione sono state limitate dall'abbandono della coltivazione della barbabietola, che funzionava da buon 'ricostituente' del terreno, ora però si rimedia con altre coltivazioni.»

Se il grano sarà buono e tanto speriamo che diminuiscano anche i prezzi:

«Tutti sappiamo quello che sta accadendo negli ultimi tempi, con la difficoltà delle famiglie a sopportare il rincaro di generi alimentari di primaria necessità, come il pane e la pasta; ma i produttori non si stancano di ricor-



Consorzio Agrario di Ravenna: il magazzino di stoccaggio cereali di S. Pietro in Campiano.

dare che dopo anni di prezzi irrisori, il grano è rincarato notevolmente, ma solo per un certo periodo, perché già da qualche mese è ritornato a livelli 'normali', mentre i prodotti derivati faticano ad adeguarsi per le dinamiche della filiera commerciale, come già è avvenuto per il rapporto prezzo del petrolio/prezzo della benzina alla pompa.»

Per avere un grano di ottima qualità e sanità è necessaria anche una buona tecnica di conservazione:

«Ed il Consorzio sotto questo aspetto è all'avanguardia già da diversi anni, per via dello stoccaggio differenziato in lotti omogenei. Infatti non solo conserviamo in silos separati le granaglie destinate ad usi alimentari diversi, stivando quelle per i biscotti da una parte, quelle per il pane da un'altra, quelle per la pasta da un'altra ancora, ecc. Ma indichiamo anche ai nostri soci e clienti che tipo di semente è indicato per il loro terreno e poi raccogliamo il loro prodotto e quelli analoghi in quel particolare silos. Tutto questo è reso possibile dal nostro Centro di ricerca, dove, tra le altre attività, si effettuano i test sulle sementi per verificarne l'adattabilità ai terreni.»

Che vantaggi derivano da questo vostro importante investimento?

«Di diverso tipo: per il coltivatore, che vede valorizzato il suo prodotto in termini economici; per l'industria, che acquista materie prime selezionate e già pronte per le varie trasformazioni; infine per il consumatore, che ha la garanzia della salubrità del prodotto che proviene da una produzione basata su disciplinari rigidi, a cui noi vincoliamo l'agricoltore.»

Sig. Pelliconi, concludiamo indicando quali sono le principali novità tecniche in previsione della imminente semina:

«Ce ne sono sempre tante: ne voglio indicare una in particolare, che riguarda i prodotti e le tecniche di fertilizzazione. Come tutti sanno l'aumento del prezzo del petrolio ha fatto schizzare alle stelle anche i prodotti per arricchire i terreni. Quest'anno proponiamo dei principi attivi che sviluppano la loro attività con minori quantità e delle tecniche di distribuzione sul terreno che lo piazzano direttamente vicino al seme, sviluppando così maggiore attività con minori quantità di prodotto.»

G.R.

Ostello di Campotto
di
Argenta

Via Cardinala, 27
44010 CAMPOTTO FE.
Tel. e Fax 0532 808035
cooplapiave@libero.it
www.ostellionline.org

Prenotate subito il vostro soggiorno al 248 913758

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

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

SETTORI APPLICATIVI	TECNOLOGIA
<input type="checkbox"/> Ortofrutta	<input checked="" type="checkbox"/> Client Server
<input type="checkbox"/> Viti-vinicolo	<input checked="" type="checkbox"/> Programmazione ad Oggetti
<input type="checkbox"/> Frantoi	<input checked="" type="checkbox"/> CGI / CGI Windows / Dynamic
<input type="checkbox"/> Antiparassitari	<input type="checkbox"/> .NET
<input type="checkbox"/> Commercio	<input type="checkbox"/> HTML
<input type="checkbox"/> Contabilità	<input type="checkbox"/> MAPI
	<input type="checkbox"/> B2B
	<input type="checkbox"/> XML
	<input type="checkbox"/> ODBC
	<input type="checkbox"/> OLE
	<input type="checkbox"/> Windows 2000
	<input type="checkbox"/> Windows XP
	<input type="checkbox"/> VIDECCA
	<input type="checkbox"/> SQL Server
	<input type="checkbox"/> SQLBase
	<input type="checkbox"/> VSE Vsam

A Sasso Morelli il 6 e 7 settembre: la manifestazione è stata promossa da CLAI, CAVIM e dal comune di Imola

La Festa del Contadino: due giornate intense

Tradizioni, gastronomia, cultura, musica e divertimento nell'edizione 2008 della Festa. Il presidente di Clai, Bettini: 'Ma il contributo dei nostri volontari è sicuramente determinante'.

Sasso Morelli ha vissuto intensamente, nelle giornate del 6 e 7 settembre, le varie manifestazioni organizzate per la 18ª edizione della Festa del Contadino, una iniziativa promossa dalle cooperative CLAI e CAVIM, in collaborazione con l'Assessorato alla cultura del comune di Imola.

«Anche l'edizione 2008 di questa manifestazione - sottolinea Giovanni Bettini, presidente di Clai - ha avuto grande successo di pubblico: ormai è diventata un appuntamento abituale per tanti turisti e visitatori che trovano qui un'atmosfera familiare e di relax ed un programma ricco di appuntamenti interessanti.»

La Festa ha avuto inizio nel pomeriggio di sabato 6 con l'inaugurazione della Mostra su San Rocco, con la partecipazione di mons. Catti, di Walter Galavotti, assessore alla cultura del comune di Imola e di Giovanni Bettini.

La mostra, allestita da Giovanni Asioli Martini, dal titolo 'Rocco di Montpellier - Tu eris in peste patronus', che si è potuta visitare nel corso della Festa presso la cappella palatina di Palazzo Morelli è stata poi trasferita, fino al 5 ottobre, nel Museo civico di Fusignano.

«La particolarità di que-

sta mostra - ricorda Bettini - consiste nel suo collegamento stretto col territorio, in quanto le opere esposte provengono tutte da località situate nel raggio di poche decine di chilometri.»

Serata clou quella di sabato 6 settembre, con il concerto operistico offerto da CLAI nel parco di Villa La Babina che ospita il Centro Direzionale della cooperativa. Quest'anno il programma del concerto, incluso nel cartellone estivo di Emilia Romagna Festival, prevedeva un recital di romanze dal titolo 'Duetto e duello d'amore'. Nella magica atmosfera notturna si sono esibiti sul palcoscenico il soprano Cristina Cappellini e il tenore Francesco Anile, con il maestro Martino Faggiani al pianoforte. Nella calda notte estiva hanno sonato le note di melodie di Verdi, Giordano, Leoncavallo e Ponchielli.

La Villa La Babina è stata protagonista anche della domenica mattina, 7 settembre, con visita guidata all'interno e al grandioso Parco, inserito nel tour dei 'Grandi Giardini Italiani', un marchio che contraddistingue i più importanti giardini visitabili in Italia.

Per tutto il pomeriggio della domenica tantissimi visitatori hanno seguito le

manifestazioni in programma, il Gran Premio dei salumieri e il Palio dei pigiatori. E negli intervalli si deliziavano con i prodotti tipici della CLAI e della CAVIM che erano offerti presso il Banco Degustazione, in cambio di un'offerta libera che le due cooperative hanno poi devoluto a sostegno della Casa di Accoglienza 'Anna Guglielmi' di Montecatone.

Si tratta di una cooperativa da anni impegnata in un'attività socialmente meritoria, in quanto ospita i familiari delle persone ricoverate presso il Montecatone Rehabilitation Institute. La casa 'Anna Guglielmi' è sostenuta anche dal contributo del Credito cooperativo ravennate e imolese, che è anche tra gli sponsor principali della Festa del Contadino.

Per la cronaca il Gran Premio dei salumieri è stato vinto da Massimiliano Novi, un macellaio di Bentivoglio, che l'ha spuntata al termine di una gara, combattuta senza esclusione di colpi di coltello (sui salami) dai venti concorrenti, ingentiliti dalla presenza di cinque rappresentanti del sesso femminile. Tanto è vero che per nominare un vincitore è servita una gara suppletiva: occorreva individuare ad occhio il peso di tre salami.

Si è poi passati a lavorare di piede sui grappoli di albana, raccolta dai soci Cavim. Qui nelle varie sezioni, bambini, donne e uomini si è avuto un vero e proprio tifo da stadio da parte del pubblico. Alla fine, nella categoria uomini l'hanno spuntata Daniele Dalmondo e Giuseppe Fabbri.

All'indomani della conclusione della manifestazione, il presidente Bettini ci tiene a ringraziare pubblicamente tutti quelli che hanno collaborato:

«La Festa non potrebbe aver luogo senza il contributo fondamentale di un centinaio di volontari della nostra cooperativa che si prestano senza risparmio di energie per la buona riuscita di questa iniziativa.»

Giovanni Raggi



Alcune immagini della Festa del Contadino, edizione 2008: sopra l'inaugurazione con la presentazione della mostra su S. Rocco, con mons. Catti e l'assessore Galavotti accanto al presidente di Clai, Bettini. Al centro, nella magia del Parco di Villa La Babina, il presidente Bettini presenta il concerto 'Duetto e duello d'amore'. Sotto, una delle fasi concitate del 'Gran Premio dei salumieri', al quale ha assistito un vasto pubblico.

Note d'autunno al Cardello

A Casola Valsenio, all'interno della sala 'Luisa Pifferi' del Cardello, fino al 26 ottobre si tiene la prima edizione della stagione musicale autunnale "Note d'autunno".

Il programma prevede il 5 ottobre Daniele Faziani e Massimo Goldoni con il loro ultimo lavoro: "Saxbasso", un'azione sonora per voce e fiati.

Il 12 ottobre sarà la volta di "Hellzapoppin... arti in movimento" uno spettacolo di Mario Cocchetti e Andrea Rizzi.

Domenica 19 ottobre, in occasione della "Festa dei Frutti Dimenticati", la rassegna musicale si sposterà sul palco allestito in piazza Luigi Sasdelli ove si esibirà il Corpo Bandistico dell'Associazione Amici della Musica "Alberto Huskovic" di Garlasco (PV).

La conclusione della rassegna sarà affidata alla Roaring Emily Band che domenica 26 ottobre proporrà lo spettacolo "Dixieland, Swing and Blues".

OFFERTE VALIDE DAL 6 OTTOBRE AL 18 OTTOBRE 2008

**Prosciutto
Parma CLAI
con osso**

€ 9,40 al kg

Disossati su richiesta



**Prosciutto
San Cassiano
CLAI con osso**

€ 8,40 al kg

macellerie del contadino

FAENZA - Via S. Silvestro, 178 - Tel. 0546 646435 - mattina da martedì a sabato dalle ore 8 alle 13 - pomeriggio da martedì a sabato dalle ore 16 alle 19 - lunedì chiuso

Cofra Impianti per il risparmio idrico

Il fatturato 2008 di Cofra Impianti è più che raddoppiato nel settore dell'impiantistica e molto cresciuto nell'irrigazione.

Cofra Impianti dal 1973 svolge il servizio di irrigazione, come settore specializzato di COFRA s.c. Con l'esperienza acquisita nel settore degli impianti di irrigazione in agricoltura, nell'industria e nell'irrigazione di parchi e giardini è sempre stata fra i promotori del risparmio idrico nel rispetto dell'ambiente sempre al fianco dell'agricoltura e all'avanguardia tecnologica.

Gli impianti installati

tito una distribuzione più omogenea sulle piante della risorsa idrica e dei fertilizzanti nella fertilizzazione, grazie soprattutto alla qualità dei materiali utilizzati.

Cofra Impianti installa:

- sistemi antigrandine, reti a "capannina" lungo i filari con strutture in cemento armato prefabbricato (pali precompressi)
- impianti intensivi e sestifitti e con le reti disposte in piano



sono di qualità concepiti per ridurre all'indispensabile i consumi idrici, i costi energetici e di gestione, migliorando la produzione e la gestione dell'acqua.

Offre un servizio completo e professionale in tutte le fasi: progettazione, realizzazione, direzione dei lavori, servizio "chiavi in mano" e assistenza post vendita. Nelle nostre campagne Cofra Impianti ha promosso:

- la microirrigazione
- l'irrigazione a goccia
- impianti di fertirrigazione
- impianti di drenaggio, anti-brina e antigrandine
- il sistema a pioggia soprachioma e sottochioma per proteggere dalle gelate oramai frequenti.

Tutti i sistemi hanno garan-

- il sistema di sostegno brevettato ed esclusivo per scaricare la grandine che assicura il massimo risultato sia in termini di efficienza e soddisfazione dei clienti che di salvaguardia energetica e ambientale.

Oggi i dati preliminari sul fatturato 2008 superano le aspettative.

«L'attività di Cofra Impianti quest'anno - spiega il responsabile tecnico commerciale Eugenio Peroni - si è concentrata per lo più su interventi di medio-piccola entità a favore di soci e clienti. La loro propensione ad investire in nuovi impianti e migliorare quelli già in essere testimonia la salute del settore agricolo e il

consapevole ottimismo che lo attraversa».

Cofra Impianti è intervenuta soprattutto per nuove irrigazioni, filtrazioni e collegamenti al CER.

«Questo incremento delle richieste di interventi - spiega Peroni - è collegato in parte alle buone liquidazioni degli agricoltori ma soprattutto grazie alle colture vocate per il nostro territorio, alla forza dei suoi prodotti autoctoni e all'interesse per il settore enogastronomico. Quando ci sono premesse solide gli imprenditori agricoli hanno le idee chiare su come investire e a quali colture puntare e si rivolgono a noi per garantire ai loro prodotti il trattamento migliore».

Se il settore dell'irrigazione ha registrato un notevole incremento del fatturato già a fine estate, quello dell'impiantistica e dell'antigrandine ha già raddoppiato i numeri del 2007.

«In questo settore è stato molto importante il rilascio, da parte dell'Unione Europea, di finanziamenti sotto forma di Psr (Piani di Sviluppo Rurale) e Ocm (Organizzazione Comune del Mercato). Ci aspettavamo una crescita ma i dati raccolti superano le nostre aspettative. Gli impianti antibrina sono stazionari, ma moltissimi soci e clienti hanno investito su impianti antigrandine.»

«Cofra Impianti attenta agli sviluppi di questo settore, - conclude Peroni - è unica esclusivista nella zona del sistema V5, brevetto della ditta Helios che ha migliorato la funzionalità delle reti piane, facendo in modo che queste evitino l'accumulo di troppa grandine. Con questo sistema le coperture rimangono longeve ed efficaci.»

L'attenzione di Cofra Impianti a un mercato mutevole e in continua evoluzione l'ha portata ad essere un punto di riferimento per le campagne romagnole e per i tecnici del settore.

Sabina Orlandi

Per ampliare la gamma merceologica e venire incontro alle esigenze dei soci

Superstore Cofra: nuovo look

Nuovi banchi frigo e allestimento merceologico alle Cicogne. Il punto vendita ravennate delle Bassette punta sull'abbigliamento e rivoluziona il suo assetto.

Per il punto vendita delle Bassette a Ravenna è un vero re-styling, per quello delle Cicogne a Faenza un punto fermo da cui ripartire per ampliare la gamma merceologica e venire sempre più incontro alle esigenze dei soci.

In sostanza tira aria di novità ai Superstore di Cofra, i punti vendita più grandi e importanti dell'intera catena dei Supermercati della cooperativa faentina.

«A Ravenna i lavori sono già completati - spiega Tiziano Bambi, vice direttore e responsabile dei supermercati Cofra - Nei mesi estivi il punto vendita di Ravenna alle Bassette è stato praticamente rivoluzionato, oggi si presenta con un assortimento e un layout nuovo, un nuovo volto insomma.»

«La prima cosa che i clienti e i soci avranno notato - aggiunge Bambi - è la nuova disposizione dei prodotti. Ci scusiamo se qualcuno si è trovato spaesato, ma il nuovo assetto è perfettamente funzionale alla spesa, è stato studiato nell'ottica della migliore fruibilità possibile. Anche chi subito è rimasto disorientato capirà facilmente i vantaggi

della nuova disposizione che segue una logica molto lineare e rende più comodo e piacevole fare la spesa».

In parte anche l'assortimento merceologico è stato ampliato, soprattutto per quanto riguarda il settore dei casalinghi e quello per l'infanzia. La novità più importante è però la creazione di un'intera sezione dedicata all'abbigliamento, che potenzia notevolmente l'offerta precedente.

«Prestare attenzione a tutto quello che non è solo alimentare - continua Bambi - è una caratteristica dei nostri Superstore. La sezione dell'abbigliamento è stata pensata per seguire la stagionalità e venire rinnovata con frequenza.»

Al tradizionale punto vendita delle Cicogne a Faenza l'operazione di rinnovamento è in parte ancora in corso e verte soprattutto su alcuni punti specifici. Sono stati già installati nuovi e più grandi banchi

per l'ortofrutta, che ne aumenteranno la disponibilità e la fruibilità, senza intasare altri spazi. E' stato poi sostituito anche il banco della pescheria, più moderno e visibile, oltre che perfettamente funzionale ad alimenti che necessitano di una conservazione accurata. L'offerta gastronomica è stata lievemente allargata soprattutto nel settore del "take away" e con un distillatore di vino sfuso, fornito da Intesa. E' stata sostituita anche la macchina per l'acqua purificata con una modernissima di marca Purima, capace di fornire 4 tipologie di acqua, a seconda di quanto la si vuole fresca e frizzante. Non va dimenticato che questa acqua è molto economica ed ecologica, dato che si riutilizzano i contenitori.

«Installeremo a breve anche un nuovo banco per la carne - conclude Bambi - e per inaugurarla ci sarà un'offerta speciale sui prodotti. Vogliamo che in autunno e a Natale i soci e i clienti possano trovare nei nostri supermercati tutto il meglio.»

Federico Savini

Ricordiamo ai Soci che i premi della Collection Unica 2008 sono disponibili fino a febbraio 2009. Per averli subito si consiglia la prenotazione al banco soci in tutti i supermercati Cofra.



I supermercati Cofra vi aspettano a Ravenna, Faenza, Brisighella, Riolo Terme, Godo di Russi, Cotignola, Casola Valsenio, Lugo e Modigliana.



COFRA IMPIANTI
irrigazione e tecnologia

Industria, Agricoltura e Giardini

• PROGETTI • PREVENTIVI • INSTALLAZIONI • SERVIZI

PROMOZIONE
FILI D'ACCIAIO ZINCATI

sconto del **2%**
per ordini effettuati
dal 15/10/08 al 14/12/08

riservato 

con ritiro entro il 20 dicembre 2008

Per ricevere informazioni in merito ai requisiti necessari per promozione e finanziamenti rivolgersi agli addetti al reparto.

Cofra Impianti Via Galvani, 15 (dietro Bricofar) 48018 Faenza RA - Tel. 0546 620517 - Fax 0546 621086 - www.gruppocofra.it/cofra/impianti - impagri@gruppocofra.it

orario: 8,00-12,30 14,30-18,30 - sabato 8,30-12,30 - giovedì pomeriggio aperto



Cooperbeach 2: che spasso!

Si sono fronteggiati su tutti i giochi da spiaggia immaginabili: racchettoni, beach volley, tiro alla fune, ruba bandiera figurato. Persino a sponge, con tanto di spugnetta da intingere nell'acqua del mare e 'caldarella da muratore' da riempire a suon di strizzate.

Alcuni hanno mostrato notevoli abilità. Altri un po' meno. E alla fine, ad aggiu-



Marina di Ravenna: il neo presidente Marco Balducci assiste ad una fase del ruba-bandiera.

dicarsi il secondo torneo Cooperbeach - svoltosi lo scorso 13 settembre presso lo stabilimento balneare Tamerici di Marina di Ravenna, sotto un cielo minaccioso ma alla fine clemente -, sono stati i giovani soci del Credito cooperativo ravennate e imolese. A loro l'assegno di 600 Euro messo in palio da Confcooperative Ravenna.

Un montepremi arricchito da una ricca serie di premi in natura (salumi, bevande ecc..) messi a disposizione dalle cooperative sponsor: BCC ravennate e imolese e BCC romagna occidentale, Caviro, Conserve Italia, Il Laghetto del Sole, Even, Clai, In Cammino, Clai, Cobar Conad, Agrintesa, Cofra e Gemos. L'evento, organizzato per il secondo anno consecutivo dall'Associazione Giovani Coopera-

tori della Provincia di Ravenna, ha così raddoppiato il successo. Tanto che già si pensa alla prossima edizione.

«Una giornata positiva, me la sono spassata davvero - commenta entusiasta Giorgia Marinelli dalle file del gruppo Cofra -. Iniziative come queste favoriscono nuovi incontri e consolidano il rapporto tra colleghi di lavoro, spesso trascurato tra le mura dell'ufficio.»

Dello stesso avviso Mia della cooperativa faentina In Cammino:

«Siamo più numerosi di anno corso. Una giornata molto piacevole e divertente, ma soprattutto un momento d'incontro al di là della routine lavorativa.»

Aspetto ludico funzionale a quello formativo. Infatti, tiene a sottolineare il nuovo presidente dei Giovani Cooperatori Marco Balducci,

«l'iniziativa è volta ad avvicinare i giovani alle problematiche del mondo cooperativo, cercando di stimolare un loro coinvolgimento diretto e propositivo.»

Spesso infatti - ad avviso di Balducci - ci si lamenta della difficoltà per un giovane di trovare spazi adeguati nel contesto lavorativo, soprattutto tra le file dirigenziali.

«Per questo siamo qui - spiega il presidente -. Per crescere insieme e costruire questi spazi che mancano. Sia attraverso momenti formativi che attraverso occasioni di svago come questa.»

Da Balducci anche un'anticipazione delle prime iniziative formative organizzate dai Giovani Cooperatori ravennati. Prima fra tutte il corso per dirigenti di cooperative organizzato insieme ad Irecoop e in partenza fra ottobre e novembre. Appuntamento importante anche il prossimo 13 novembre presso la Casa Dei Conti Guidi a Bagnacavallo, con la presentazione ufficiale del calendario completo delle varie attività dell'Associazione.

«Vogliamo porci come elemento propositivo per Confcooperative. Crediamo e puntiamo sui giovani, la risorsa principale della realtà cooperativa. Il nostro principale obiettivo è stimolare una loro partecipazione attiva. Di recente abbiamo anche creato un blog (<http://blog.coopergiovani.ra.it/>), uno strumento altamente interattivo e quindi molto utile a tal fine.»

Entusiasmo condiviso dal direttore di Confcooperative Ravenna Andrea Pazzi e dal presidente Raffaele Gordini:

«Crediamo e sosteniamo materialmente questo movimento sin dall'inizio. I giovani sono una risorsa fondamentale per il mondo cooperativo e per tutta l'economia locale. Da loro ci aspettiamo vivacità e dinamismo, proposte innovative e perché no, anche provocatorie.»

Luca Retini



Marina di Ravenna, 13 settembre: alcune simpatiche immagini del Cooperbeach: Davide Pieri (Confcooperative E.R.) e Stefano Patrizi (Legacoop) si esibiscono nel tiro alla fune, poi affollamento nel rubabandiera, il cooperasponge con rigorosa misurazione del livello dell'acqua. Infine lo staff degli organizzatori con, a destra, il direttore Andrea Pazzi.

Ultima novità nella gamma dei prodotti della 'Terra di Brisighella'

Un bag in box targato CAB

Una scampagnata di fine estate, o meglio, di inizio autunno? Insieme al nonno, agli zii ed ai cugini ci portiamo dietro un bel bag in box di sangiovese da cinque litri della CAB... e andiamo tranquilli, ce n'è per tutti!

È successo che poi i simpatici cuginetti hanno preferito andare con gli amici e hanno fatto 'buco'?

Non c'è problema: il bag in box iniziato non è come una bottiglia aperta, perché il vino viene spillato e non versato e si conserva come in una botte... per la prossima festa!

Infatti grazie alla capsula presente su un lato della scatola, è possibile spillare direttamente la quantità di vino desiderata; all'interno lo speciale involucro in alluminio mantiene sottovuoto il vino fino all'ultima goccia!

Bag in box è disponibile in versione da 5 lt., con due tipologie di prodotto, un trebbiano e un sangiovese. Molti tradizionali clienti della CAB che lo



utilizzano quotidianamente ne sono veramente entusiasti

La qualità dei vini è garantita dalla CAB, Terra di Brisighella, che ha inserito questo nuovo nato fra le altre eccellenze del territorio brisighellese.

I bag in box si acquistano tutti i giorni presso i punti vendita della cooperativa:
- in via Strada 2, Brisighella,

tel. 0546/81103, presso 'Terra di Brisighella', con aperture tutti i giorni, festivi e prefestivi compresi (rispetta turni di chiusura solo il lunedì mattina e il giovedì pomeriggio).
- in piazzetta Porta Gabolo 8 (centro storico di Brisighella) tel. 0546/80131 aperto il lunedì mattina, il giovedì pomeriggio e tutti i festivi e prefestivi.



SCAVOLINI®

Store Ravenna

CENTRO CASA - RAVENNA
Via Cilla, 16/18
tel. 0544 454996



Sulla campagna vitivinicola pesa l'incognita della flessione dei consumi

Conselice: una vendemmia fra luci ed ombre

Un prodotto molto valido che promette una buona vinificazione con ottime gradazioni. Ma ombre pesanti incombono sulla commercializzazione del vino.

Dopo una campagna cerealicola da valutarsi senza dubbio in maniera molto positiva, dal punto di vista della quantità e della qualità, anche se la remunerazione non potrà raggiungere i livelli dell'ultima annata, i cooperatori conselicesi, al cader delle foglie, sono alle prese con l'altro momento saliente della campagna agricola, la vendemmia.

Con Stefano Andraghetti, presidente della Cantina Sociale di Conselice, facciamo il punto questa campagna vitivinicola che è giunta al suo culmine negli ultimi giorni di settembre.

«Siamo nel pieno del conferimento di una campagna che si preannuncia lunga per la difformità di maturazione a seconda delle varietà e delle irrigazioni effettuate nel corso della lunga estate secca appena trascorsa. Il prodotto, in virtù anche dell'andamento climatico, si presenta però molto valido e ci si attende una buona vinificazione con ottime

gradazioni.»

Sarà dunque un'annata da ricordare...

«Da ricordare senz'altro per gli ottimi vini, ma non vorremmo che lo fosse anche per le grosse incognite dal punto di vista commerciale. Non abbiamo dati certi su quella che sarà la commercializzazione dei nostri vini. Di certo per ora registriamo una flessione nel mercato delle uve e dei mosti rispetto all'annata precedente, un'annata che era partita molto bene ma che poi - complici anche gli scandali della scorsa primavera legati al vino - si è conclusa con una pesante flessione.»

«Inoltre, - continua Andraghetti - nel consumo di vino, che da alcuni anni presenta un costante trend negativo, si è inserita la crisi economica che ha portato ad una contrazione degli acquisti da parte dei consumatori. Si partirà dunque da prezzi sicuramente più modesti: ci auguriamo solo che vi possa essere una giusta remunerazione per i soci

produttori.»

Come giudica la nuova OCM vino?

«In maniera negativa, anche se è un po' presto per dare un giudizio. Le nuove normative comunitarie entrate in vigore il primo agosto scorso fanno già sentire i loro effetti, creando una grande incertezza negli operatori con gli incentivi agli abbattimenti degli impianti, la diminuzione dei contributi, il calo degli aiuti alla distillazione. Anche se la situazione non è ancora molto chiara, è certo però che le cose nel settore sono destinate ad un sensibile cambiamento.»

Gilberto Casadio



Conselice, Cantina sociale: una fase delle attività di conferimento delle uve da parte dei soci. Si prevede un'annata da ricordare per la qualità.

Ottant'anni di esperienza al servizio dei nostri clienti

CMCA: costruiamo per voi

A buon punto i lavori di costruzione di un nuovissimo complesso residenziale nel quartiere San Rocco a Faenza.

È in corso la realizzazione di un nuovo complesso residenziale in Faenza a cura della C.M.C.A. di Cotignola, complesso che si svilupperà in una zona ricca di verde a due passi dal centro e dalle principali vie di comunicazione.

La C.M.C.A., Cooperativa Muratori Cementisti e Affini, dal 1930 opera nel nostro territorio come cooperativa edile specializzata nell'edilizia civile con villette a schiera, case uni-

familiari e strutture per attività commerciali e uffici.

Tra le costruzioni "storiche" della cooperativa c'è, ad esempio, la sala cinematografica Doria di Barbiano o lavori pubblici come la costruzione delle scuole medie Dante Alighieri o il nucleo centrale della casa di cura Villa Maria, sempre nel piccolo centro adiacente Cotignola.

Il nuovo complesso in Faenza sorgerà nel quartiere San Rocco, in via Giovan-

ni Paolo II in una zona dotata di ampi spazi di verde, parcheggi e servizi quali scuole e impianti sportivi.

Da non tralasciare poi la collocazione strategica a metà strada tra il centro città, via Ravennana, via Granarolo e l'autostrada A14. Il complesso, studiato in modo da soddisfare le più svariate esigenze nonché possibilità economiche, si compone di cinque distinti fabbricati, ben distanziati l'uno dall'altro dell'altezza di due o tre piani fuori terra.

Nello specifico, due di questi sono composti da villette a schiera, due da appartamenti duplex con

cortile e ingresso indipendente, uno da appartamenti in palazzina.

Tutte le unità, dotate di vano autorimessa ed ulteriore possibile posto auto esterno, sono costruite nel rispetto delle nuove norme in materia di isolamento acustico e risparmio energetico e garantiscono, quindi, grande comfort e bassi costi di gestione.

Mabel Altini

Tutte le informazioni sull'intervento o su altre iniziative della C.M.C.A. si possono reperire visitando il sito www.cmca.it oppure telefonando al 335 7422286

A Faenza un musical su iniziativa dell'Anspi 'Sulla via di Damasco'

Lo scorso 31 agosto nel teatro della Parrocchia dei Cappuccini a Faenza ha fatto tappa il musical 'Sulla via di Damasco'.

Lo spettacolo, con musiche di Michele Paulicelli e testi di Michele Casella, è stato messo in scena con grande successo di pubblico da una équipe di una quarantina di ragazzi fra i 17 ed i 25 anni.

L'iniziativa, varata dall'Anspi nazionale, aveva come scopo quello di fare riscoprire ai giovani la figura di San Paolo attraverso la rappresentazione degli episodi della sua vita: dalla persecuzione contro i cristiani, alla conversione sulla via di Damasco, all'incontro con gli apostoli, ai suoi viaggi, per concludersi con la prigionia ed il martirio.

«Era per noi doveroso - ha ricordato il presidente nazionale dell'Anspi - in occasione dell'Anno Paulino, rivolgere una particolare attenzione all'Apostolo delle Genti, figura di riferimento della nostra associazione. L'Anspi, come si sa, è al servizio delle comunità parrocchiali, creando accoglienza, amicizia, evangelizzando attraverso la gioia della fede, dando importanza ai giovani attraverso lo sport, il teatro, la musica, il turismo e la ricreazione.»



Faenza: rendering del complesso residenziale, composto da cinque distinti fabbricati, che sorgerà nel quartiere San Rocco a cura della C.M.C.A. di Cotignola.

C.E.S.A.C.
Centro Economico Servizi Agricoli Conselice
Via Frattina 11 - CONSELICE

AGRICOLTURA
FERRAMENTA
HOBBISTICA
EDILIZIA
GIARDINAGGIO

Tel. 0545 88441 - 85247 Fax 0545 85310 - www.puntafrattina.it E-mail: cesac@puntafrattina.it

OFFERTE OTTOBRE 2008

• ASPIRAFOGLIE/SOFFIATORE "ASSO 240" 2400W	€ 66,50
• TAGLIASIEPI BLUE BIRD 560W LAMA CM. 50	€ 49,00
• NOVITA'! NUOVISSIMO CARICA BATTERIE ELETTRONICO CON TECNOLOGIA INVERTER PER TUTTI I TIPI DI BATTERIE 6V E 12V, STANDARD O AL GEL "ICHARGER 5.3 CEMENT"	€ 39,00
• ASPIRACENERE COMPLETO DI MOTORE ELETTRICO DA 800W PER CENERI E PELLETS COMPLETO DI SCUOTI FILTRO "ASHLEY 800" LAVOR WASH	€ 54,00
• DETERGENTE VETRI PER STUFE E CAMINETTI LINEA "FULCRON CASA 500 ml"	€ 4,30
• NEUTRALIZZATORE ODORI LINE FULCRON CASA 300 ml	€ 3,70
• STUFA "VINCO ALOGEN.70102 CL/LUXE 1200W	€ 15,90
• TERMOVENTILATORE BAGNO "VINCO" /U304 2000W C/TERMO	€ 11,90

ORARI APERTURA Lunedì-Venerdì: 8-12.30 - 15-18.30 Sabato: 8-12.30 Giovedì: Chiuso

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

Via Romagnoli, 13
[Zona Bussetti]
48100 Ravenna
Tel. 0544 453333
Fax 0544 450064

www.colasvigilanza.it + colasvigilanza@colasvigilanza.it **numero verde 800 04 63 40**

L'agenda di feste & sagre

www.festeesagre.it

Nelle domeniche 5, 12 e 19 ottobre la 37ª edizione

Dal 10 al 13 ottobre con il 33° Trofeo dell'Uva

S. Cassiano: Sagra della Polenta

Venite a San Cassiano di Brisighella a scoprire la bellezza della collina e la bontà della buona cucina.

La tradizionale Sagra della Polenta si propone anche quest'anno nelle domeniche di ottobre per offrire ai numerosi visitatori un piatto che è parte integrante della cultura locale.

La polenta è il piatto contadino per eccellenza, l'alimento che ha nutrito generazioni passate fino a tempi non molto lontani. La

baccalà per soddisfare i palati semplici e raffinati.

La Sagra, organizzata dalla locale Società Polisportiva e Culturale, si svolge sulla strada del paese da mattina a sera. È l'occasione per visitare il vecchio Castello che dal 1292 sovrasta il paese, la centrale idroelettrica costruita nel 1906 e rinnovata completamente nel 1994 e la grande scultura lignea dell'artista Giorgio Palli posta nel prato antistante la chiesa arcipretale.

Le varie mostre, il mercato dei prodotti tipici locali, il mercatino dell'usato e del libero scambio e gli spettacoli musicali fanno da cornice ad un fumante piatto di polenta e ad un bicchiere di vino novello.



sua preparazione necessita di una tecnica raffinata, unita a tempi piuttosto lunghi. Un piatto semplice e nello stesso tempo capace di abbinarsi a condimenti diversi e particolari come selvaggina, funghi, carni e

San Cassiano si trova sulla strada provinciale oltre Brisighella, a 25 chilometri da Faenza, in direzione di Firenze. Per i bambini sarà allestito uno spazio giochi con Castello gonfiabile ad accesso gratuito.

Programma

Domenica 5 ottobre

Ore 12 - Apertura stand gastronomici.

Pomeriggio: Intrattenimento musicale.

Domenica 12 ottobre

Ore 12 - Apertura stand gastronomici.

Pomeriggio: Giochi per bambini con Maicol il trampoliere.

All'imbrunire - FUOCHI D'ARTIFICIO

Domenica 19 ottobre

Ore 12 - Apertura stand gastronomici.

Pomeriggio: Intrattenimento musicale.

Per info:

339.2227913 - 328.7782542
sancassiano@email.it



Sagra di San Pancrazio

Eccoci qua! Una cosa è certa: la sagra paesana di San Pancrazio, tradizionale appuntamento della seconda domenica di ottobre, non si ferma mai. Neanche se, come spesso accade, il sole si fa desiderare, neanche se i primi freddi si fanno sentire. Sarà che la vendemmia è quasi finita, sarà che siamo alle ultime feste all'aperto prima dell'inverno, sarà che la voglia di fare festa non abban-

2008 si può:

- incontrare lo scrittore Eraldo BALDINI;
- gustare il meglio della tradizionale presenza gastronomica, con la specialità del somarino;
- visitare la nuova struttura del Museo della Vita Contadina;
- osservare e acquistare i prodotti dell'artigianato locale;
- ammirare la componente motoristica con il Memorial Giovanni Zama;



dona gli uomini e le donne di questa terra, ma innanzitutto sarà grazie alla Podistica San Pancrazio, che anche quest'anno con la classica di autunno più importante nel calendario romagnolo fa bella mostra di sé nel programma. Alcuni numeri: 33 edizioni, quasi 50.000 sono le persone che hanno corso per le vie del paese, nella mezza maratona competitiva, il grande Trofeo dell'Uva, il Trofeo "Promesse di Romagna", la partecipazione degli atleti handy bike e infine la gara di 8 e 4 km non competitiva.

E siamo soltanto all'inizio perché alla Sagra Paesana

- conoscere, nel ricordo dei 100 anni dalla nascita e i 40 dalla morte, Giovanni Guareschi, nella mostra che racconta l'avventura umana del padre di Don Camillo e Peppone;
- sostenere con la Pesca Pro Asilo la Scuola Materna;
- ascoltare la tanta musica proposta, giovane e meno giovane;
- vedere come eravamo dentro gli abiti da sposa degli anni 60;
- scoprire "il volo delle rondini" con lo spettacolo per ragazzi;
- ridere di gusto con la commedia dialettale.

Cosa manca ancora?

Solo voi che avete la bontà di leggerci. Vi aspettiamo!

Dal programma

Venerdì 10 ottobre

Ore 20,45 - Incontro con Eraldo BALDINI

Ore 21 - Spettacolo musicale

Sabato 11 ottobre

Ore 14,30 - Mercatino dei ragazzi

Ore 15,30 - Giochi per tutti i bambini

Ore 18,30 - Apertura Stand Gastronomico - Specialità 'somarino'

Ore 19,30 - Apertura mostra su Giovannino Guareschi

Ore 20 - Apertura straordinaria del Museo della Vita Contadina

Ore 20,45 - Sfilata Abiti da Sposa degli anni 60

Ore 21 - Spettacolo musicale

Domenica 12 ottobre

Ore 9 - 33° TROFEO DELL'UVA organizzato dalla "Podistica San Pancrazio"

Ore 10 - Raduno Moto d'epoca "Memorial Giovanni Zama"

Ore 15 - Spettacolo musicale con Orchestra Romagna Doc ed in chiusura Castagne, Vino e Ciambella

Ore 17 - Apertura Stand Gastronomico - Specialità 'somarino'

Ore 18 - Spettacolo musicale con Orchestra Romagna Doc ed in chiusura Castagne, Vino e Ciambella

Ore 19 - Apertura Stand Gastronomico - Specialità 'somarino'

Ore 20,30 - Spettacolo con Giorgio e le Magiche Frustrati Romagna

Ore 21 - Spettacolo musicale

Per info:

Fausto Folaghi 339 6180951
Claudio Giuliani 333 3877715

L'11ª edizione il 2 novembre nel Rione Verde

Faenza: Fiera di San Rocco

ispirate all'antica Fiera Medioevale, sono concentrate nell'antichissima piazzetta di S.M. Foris Portam, all'ombra dello splendido campanile esagonale romanico. Nella via Cavour si distende il grande mercato ambulante; poi le strade dell'associazionismo, degli hobbisti, degli artisti, del vino, dei prodotti del sottobosco...

Il grande parco Tassinari ospita la fiera degli animali e il tiro con l'arco; e poi i concerti, la banda, le mostre, i giochi per i piccoli, gli sbandieratori con tamburi e chiarine, le mostre di vario genere all'interno e nei giardini dei circoli aderenti alla fiera, i raduni di camperisti, motociclisti, auto d'epoca... Quest'anno, fra la miriade di iniziative, una

rappresentanza di indiani Sikh proporrà usi e costumi della sua tradizione.

La gastronomia, come tradizione della Romagna, è particolarmente curata. Gli stand dei Circoli offrono quanto di meglio si può gustare: dalla piadina al pranzo completo annaffiato dai vini tipici.

La Fiera di San Rocco si svolge dalle 9 alle 21, perché come recita il motto degli organizzatori 'serve un giorno intero per visitarla'.

Per info:

Tel. 0546 681281 - 335 7000994
www.academia-medioevale.it



Giunta all'undicesima edizione dell'era moderna, la Fiera di San Rocco è diventata uno degli appuntamenti più prestigiosi della Romagna. La superficie in cui si sviluppa la Fiera è quasi un terzo del centro storico di Faenza: strade, vicoli, piazze, parcheggi, parchi, circoli... Le rievocazioni storiche,

Problemi di spazio? Abbiamo la soluzione

ARCO
trasporti & logistica

Sede Centrale:
46010 Cotignola (Ra)
Via Madonna di Gerova, 30
Tel. +39 0519 007811
Fax +39 0519 11150
info@arcotrasporti.it

Ufficio Italia:
Tel. +39 0519 007811
Fax +39 0519 11150

Ufficio Estero:
Tel. +39 0519 007811
Fax +39 0519 007811

www.arcotrasporti.it



Presentata a Bologna la Guida realizzata da Fedagri/Confcooperative: è allegata al numero di ottobre di 'Gambero Rosso'

E.R.: il Gusto della Cooperazione

Un viaggio attraverso le eccellenze agroalimentari di questa regione alla scoperta dei valori della cooperazione.

Un interessante percorso enogastronomico tra le migliori produzioni agroalimentari cooperative dell'Emilia Romagna con un capitolo dedicato agli agriturismi presenti sul territorio: è quanto propone *Emilia Romagna, "Il Gusto della Cooperazione"*, la guida realizzata da Fedagri/Confcooperative, presentata il 12 settembre a Bologna a giornalisti ed autorità nell'ambito del 20° Salone Internazionale del Naturale (SANA).

«Con 26 prodotti d'eccellenza - ha ricordato il presidente nazionale di Fedagri/Confcooperative, Paolo Bruni - l'Emilia Romagna vanta il primato italiano del maggior numero di denominazioni di origine controllata.»

«In questa regione - ha proseguito Bruni - le cooperative agricole hanno conseguito importanti risultati, per dimensioni aziendali e fatturato; hanno offerto ai propri soci adeguate risposte economiche e prospettive produttive, attraverso un'efficace presenza nei

mercati, rappresentando allo stesso tempo un'alternativa economica all'industria alimentare.»

Il presidente regionale di Confcooperative, Maurizio Gardini, ha aggiunto che «la cooperazione da decenni ha avviato l'esperienza di vendita diretta dei propri prodotti attraverso negozi abbinati alle stesse cooperative. Una recente rilevazione effettuata dalla Confcooperative Emilia Romagna ha evidenziato una rete di 205 punti vendita, su una superficie di circa 16.000 metri quadrati, collegata a 140 cooperative aderenti.»

«È da qui che è necessario partire - ha ricordato il presidente regionale di Confcooperative - per una nuova fase di sviluppo. Occorre infatti realizzare una rete di distribuzione, gestita dai produttori organizzati, attraverso la quale commercializzare esclusivamente i prodotti della cooperazione con le loro distintività, quali il legame con il territorio, la valorizzazione del prodotto conferito dai soci, il controllo della filiera in tutte

Sbirciando all'interno della 'Guida'

Prodotti cooperativi: dove trovarli

La Guida 'Emilia-Romagna: il Gusto della Cooperazione' è reperibile in tutte le edicole allegata, in omaggio, al numero di ottobre del mensile 'Gambero Rosso'. Indichiamo qui di seguito i punti vendita cooperativi presenti nel nostro territorio:

- **Il Paniere - Agricoop** (formaggi e prodotti tipici) via Bologna 102 Cuffiano (Riolo T.).
- **Macellerie del Contadino - CLAI** (carni e salumi): Faenza, via S. Silvestro 178; Riolo T., via Moro 20/c; Imola, vicolo Inferno 7 e via Donizetti 19/21; Sasso Morelli, via Gambellara 62/a; B.Tossignano, via Mazzini 1/d.
- **Agrintesa** (ortofrutta e vino): Faenza, via Galilei 3; Cotignola, via Canossa 7; Lugo, via Quarantola 31/1; Bagnacavallo, via Boncellino 37; Castelfrangola, via della Resistenza 78; Russi, via Faentina nord 54; Mezzano, v.le Stazione Glorie 4; S.Agata sul Santerno, via Angiolina 12; Ravenna, via Lago di Como 37; Modigliana, via Prov. Faentina 46; Gambettola, via della Rotaia 5; Forlì, via Corecchio 17/c; Cesena, via Russi 201; Molinella, via Nobili 31; Medicina, via Canale 32.
- **Cantina Sociale di Faenza**; via Soldata, Faenza.
- **Caviro** (vino): via Convertite, Faenza.
- **C.A.B.** (olio e vino): via Strada 2, Brisighella; piazza Porta Gabolo 8, Brisighella.
- **Conservare Italia**: via Peschiera Ponente 25, Barbiano di Cotignola.

le diverse fasi garantendo qualità e sicurezza, che dovranno essere valorizzate anche attraverso l'individuazione di uno specifico logo cooperativo da affiancare ai marchi aziendali».

Tra aneddoti e ricette la guida "Il Gusto della Cooperazione" propone all'attenzione generale, da un lato, le produzioni agroalimentari di

qualità e, dall'altro, i luoghi della cooperazione dove è possibile assaporare, conoscere ed acquistare quei prodotti che, ottenuti nel rispetto di specifici disciplinari, sono il frutto di un'irrinunciabile legame territoriale e immagine della tradizione e della cultura agroalimentare degli uomini dell'Emilia Romagna.



Organizzati dalla Società Cooperativa di Cultura Popolare sul tema 'Etica e scienza' Confronti d'Autunno - Anno XVII

'Etica e scienza' è il tema della diciassettesima edizione dei *Confronti d'Autunno* organizzati dalla Società Cooperativa di Cultura Popolare - Biblioteca "Zucchini", in collaborazione con Palestra della Scienza, Biblioteca Manfrediana e CIDI di Faenza. L'iniziativa si avvale del contributo, fra gli altri, della *Banca di Credito Cooperativo ravennate e imolese* e della *Cooperativa Clai* di Imola.

Il tema centrale di quest'anno verrà dibattuto in cinque confronti che vedranno - come è ormai consuetudine - nella veste di protagonisti esponenti di grande rilievo nel panorama della cultura italiana.

Questo il calendario degli incontri:

Etica, etiche: fra religione e laicità

Lunedì 13 Ottobre - Ore 20.45 - Sala Consiliare, P.za del Popolo - Faenza
SALVATORE NATOLI - Filosofo, Università di Milano ~ GIANNINO PIANA - Teologo morale, Università di Urbino.

L'uomo nell'età della scienza e della tecnica

Lunedì 20 Ottobre - Ore 20.45 - Sala Consiliare, P.za del Popolo - Faenza
VINCENZO BALZANI - Professore Ordinario di Chimica, Università di Bologna ~ VITO MANCUSO - Teologo e Filosofo, Università Vita e Salute-Milano.

La scienza fra Dio e Darwin

Lunedì 27 Ottobre - Ore 20.45 - Sala "G. Dalle Fabbriche", BCC, via Laghi 85 - Faenza
ORLANDO FRANCESCHELLI - Filosofo della Scienza, Università di Roma ~ FIORENZO FACCHINI - Paleontologo e Teologo, Università di Bologna.

Etica e scienze della vita

Lunedì 3 Novembre - Ore 20.45 - Sala "G. Dalle Fabbriche", BCC, via Laghi 85 - Faenza
EDOARDO BONCINELLI - Genetista, Università 'Vita e salute' di Milano ~ EVANDRO AGAZZI - Filosofo della Scienza, Università di Genova.

La scienza: orizzonti e limiti della conoscenza

Lunedì 10 Novembre - Ore 20.45 - Sala "G. Dalle Fabbriche", BCC, via Laghi 85 - Faenza
GIULIO GIORELLO - Filosofo della Scienza, Università di Milano ~ ELIO SINDONI - Fisico, Università di Milano.

Come è ormai consuetudine da alcuni anni i Confronti d'Autunno si concluderanno con un sesto incontro che di terrà all'inizio dell'anno prossimo in data da destinarsi. L'appuntamento è con SERGE LATOUCHE dell'Università di Parigi che interverrà su: "Scienza, economia, ambiente di fronte alle scelte etiche e politiche".

Dal dal 10 al 26 ottobre a Bologna, Faenza, Forlì, Cesena e Ferrara 20° Trattin Festival

Da vent'anni in Romagna le arti e le culture si fondono nell'ambito del "Trattin Festival". Un'iniziativa che è stata forse la prima in Italia a mettere in stretta relazione musica, letteratura e teatro: non per niente Mobydick - "costola editoriale" della cooperativa Trattin che organizza la manifestazione itinerante - realizza da tre lustri gli ineguagliati audiolibri della collana "Carta da Musica", capaci di riassumere al meglio questa vocazione multimediale. Un Festival internazionale, dedicato ogni anno a un Paese ospite (quest'anno l'Irlanda - esattamente come vent'anni fa, a chiudere un cerchio che si era aperto con i Chieftains e i Dubliners per la parte musicale, e con i migliori scrittori e traduttori dell'epoca), e ad un argomento "forte" che caratterizza molti degli interventi artistici - condiviso da realtà come la Cooperativa in Cammino di Faenza, da anni impegnata a promuovere attivamente una "cultura del disagio".

"Una modesta proposta per l'uso di barriere e confini", recita il sottotitolo della manifestazione, intendendo la necessità del superamento delle staccate geografiche ma anche di quelle socio-culturali. Non per niente uno degli eventi clou - previsto per il 16 ottobre alla Fabbrica delle Candele di Forlì - vedrà la prima nazionale della lettura/concerto "FramMenti" (per i trent'anni della legge Basaglia), con la straordinaria Elena Bucci a interpretare le toccanti pagine tratte dal libro di Barbara Garlaschelli.

Ma, come si diceva, sarà l'Irlanda a fare la parte del leone: oltre ai poeti William Wall, Pat Boran e Padraig O' Snodaigh, oltre al cantautore Tony Maude, il Festival offrirà la prima mondiale della "Cantata per Hiroshima" del pianista e compositore Tom Cullivan.

Il Festival vedrà - nel corso delle due settimane - appuntamenti - anche i preziosi interventi di decine di giovani musicisti, traduttori e scrittori italiani con un tributo alla cultura dell'isola di smeraldo. Il programma completo è su www.inpiazza.it

Info: Trattin/Mobydick: 0546.681819 - info@mobydickeditore.it

San Rocco IV www.cmcf.it
Via Caltagirone - Faenza

Appartamenti - Attici
Ingresso indipendente

COOPERATIVA
URTORI
BENTUTTI
FAENZA

Via Righi 52 Faenza
Tel 0546 620550
www.cmcf.it

CO.N.VI Vivai
di Spada R. e S.

Piante da frutto
a radice nuda
ed in vaso per la messa
a dimora in tutti i periodi
dell'anno,
actinidia Hayward e var.
precoce GREEN LIGHT®

BRISIGHELLA (RA)
Via Siepi, 29 - Tel. & Fax 0546 994077
Cell. 335 7383771 - 335 8334810 - E-mail: info@vivaiconvi.eu

Renzo Cavina

PUBBLICITÀ

STAMPE DIGITALI

CARTELLONISTICA - STRISCIONI - STENDARDI IN PVC

CARTELLI DA CANTIERE - ETICHETTE ADESIVE

DECORAZIONE AUTOMEZZI E VETRINE

DIGITURE ADESIVE PRESPAZIATE

Via ZUCCHINI 8, FAENZA (RA) - Tel. e Fax 0546/681240
www.renzocavina.com e-mail: pubblirenzo@libero.it



Dalmonte Natale e Figli s.s.
Società Agricola

- VIVAI PIANTE • FRUTTIFERE • VITI
- ORNAMENTALI • FORESTALI

Via Firenze, 419 - 48018 FAENZA (RA)
Tel. 0546 43061 Fax 0546 43184
www.paginegialle.it/dalmontenatale



VENDITA AUTO
NUOVE E USATE

NOLEGGIO AUTO
A BREVE E LUNGO TERMINE

FAENZA - VIA RISORGIMENTO 43/45
TEL. 0546 623708 - FAX 0546 623808



SPECIALIZZATI

Ferrolì

BAXI S.p.A.



Via Ossani, 32/2 - 40010 FAENZA (RA) - Tel. 0546 621992
E-mail: davidedalmonte@tin.it

SPECIALISTI NEL RISCALDAMENTO A LEGNA E A PELLETT
L'ENERGIA DI CASA NOSTRA: NATURALE, ECONOMICA, RINNOVABILE.

Windhager
Zentralheizung
Wärme in Perfektion.

Originale dall'Austria



BioWIN
Caldaia da centrale
automatiche a pellet.
Potenze termiche da:
9,9 a 25,9 kW.



FireWIN
Caldaie da arredo
automatiche a pellet.
Potenze termiche da:
7,4 a 10,2 kW.



HMX
Caldaia a
gasificazione di legna
di media potenza.
Potenze termiche da:
32,0 a 40,0 kW.



SilvaWIN
Caldaia a
gasificazione di legna
di piccola potenza.
Potenze termiche da:
17,0 a 24,6 kW.



FKU
Caldaia a tiraggio
naturale per
combustibili solidi.
Potenze termiche da:
12,7 a 25,6 kW.



ZHN-KSN
Termocouino a legna
con e senza forno.
Potenze termiche da:
25,5 a 29,0 kW.

PARTNER:



C. e T. S.n.c. Via Malpighi 6 - 48018 Faenza (Ra) Tel. 0546 620398 - info@celclima.it

Un concorso fotografico, con immagini di ieri e di oggi, organizzato in occasione del 60° di Confcooperative Ravenna

Immagini della cooperazione

Il Concorso, a partecipazione gratuita, si articola su due sezioni: una contemporanea ed una storica. Le immagini vanno consegnate presso gli uffici di Confcooperative entro il 12 dicembre 2008. Al primo classificato di ogni sezione, un viaggio per due persone a Parigi!

Nel 2009 Confcooperative Ravenna festeggia il suo 60° compleanno ed in occasione di questo importante traguardo lancia un Concorso Fotografico, che permetterà alla cooperazione di presentarsi e raccontarsi al grande pubblico con un viaggio attraverso le immagini di oggi e di ieri.

Il Concorso è infatti suddiviso in due sezioni: la prima è dedicata a foto che siano testimonianza del mondo della cooperazione attuale. L'obiettivo è quello di cogliere e fissare attraverso

l'immagine i valori, i saperi e le azioni che quotidianamente la cooperazione mette in campo nello svolgimento delle proprie attività.

La seconda, che raccoglie le immagini di ieri, comprende foto che riguardano la vita, le attività, gli uomini di Confcooperative Ravenna e delle Imprese ad essa associate dagli albori ad oggi. Questa seconda sezione, tra l'altro, ha anche lo scopo di arricchire con materiale inedito l'archivio storico di immagini dell'organizzazione, per renderlo disponibile a quanti intendano approfondire i valori ed i contenuti.

Il Concorso è riservato a tutti i soci, dipendenti e dirigenti di società cooperative, compresi gli appartenenti al loro nucleo familiare, con sede in provincia di Ravenna.

I temi riguardano immagini che rappresentino la realtà cooperativa del nostro territorio e rispondano alle seguenti parole-chiave: Mutualità, Solidarietà, Partecipazione, Condivisione, Imprenditorialità, Economia, Persone, Pari Opportunità.

I materiali dovranno pervenire presso gli uffici di Confcooperative Ravenna (via di Roma 108, Ravenna - via Castellani 25, Faenza - via Poveromini 37, Lugo) entro e non oltre venerdì 12 dicembre 2008.

Sono previsti importanti premi (viaggi, prodotti tecnologici, libri, ecc.) per i primi tre classificati di ogni sezione. Le opere eseguite per il concorso saranno poi esposte in mostra e la premiazione avverrà a Ravenna in occasione delle celebrazioni del 60° di Confcooperative Ravenna.

G.R.

Il regolamento completo del Concorso è sui siti:
www.inpiazza.it
www.confcooperative.ra.it
Per info:
Tel. 0544/37171
Tel. 0546/26084.



Ravenna 2008: acqua, rifiuti, energia

Come già anticipato a pagina 21 dello scorso numero di In Piazza, nei giorni 8, 9 e 10 ottobre si svolgerà nel centro della città l'evento "Ravenna 2008".

Si tratta di una kermesse di tre giorni che interesserà il centro storico con una corposa serie di corsi (Labmeeting), conferenze tematiche (Workshop), eventi collaterali (Mostra al MAR, mostra delle Rinnovabili in Piazza del Popolo) e si concluderà con una conferenza finale (Conference) a cui parteciperanno i massimi esperti nazionali sui temi trattati e sarà moderata da Patrizio Roversi di "Velisti per caso".

Il programma completo è consultabile sul sito www.ravenna2008.it, dal quale è anche possibile prenotarsi per i labmeeting, che coprono le temati-

che trattate con ampi momenti corsuali e docenti di primissimo livello, offrendo un momento formativo tecnico, completo e di alto livello per la città ed appositamente studiati per essere fruibili sia da tecnici specializzati che da cittadini interessati.

Inoltre in Piazza del Popolo nei giorni dell'evento sarà visitabile una mostra permanente delle tecnologie con esperti e tecnici a disposizione dei visitatori e con tour appositamente organizzati per le scuole di ogni ordine e grado.

Segnaliamo inoltre che grazie alla collaborazione di



Un Energy Ball: la sua caratteristica forma sferica permette di generare energia con venti modesti e provenienti da direzioni che cambiano rapidamente, risultando estremamente flessibile ed efficiente.

Confcooperative Ravenna, gli eventi corsuali sui temi energetici si svolgeranno presso la sala Zaccagnini in via di Roma 108. Per maggiori informazioni e approfondimenti:

www.cooperativaimpronte.it

La rubrica delle energie pulite

EnergEtica



I nuovi coppi fotovoltaici

CofraEnergy propone la novità per la produzione di energia fotovoltaica della Tectile del gruppo REM di Venezia. Il sistema consente la totale integrazione architettonica e il massimo incentivo dal GSE (soluzione totalmente integrata).

CofraEnergy specializza nella produzione di energia da fonti rinnovabili, propone energie in una logica di responsabilità etica a favore dell'impatto ambientale, allineandosi agli obiettivi europei per la produzione del 20% di energia da fonti rinnovabili entro il 2020. CofraEnergy promuove novità e soluzioni mirate all'uso delle risorse energetiche disponibili dal fotovoltaico all'eolico, al solare termico, passando per le biomasse ed il geotermico, ottimizzando l'investimento produttivo dei clienti. Controlla ogni fase necessaria per la consegna delle pratiche destinate alle Pubbliche Amministrazioni e servizi finanziari per accedere al Conto Energia e agli incentivi statali.

CofraEnergy oggi propone la novità per la produzione di energia fotovoltaica: I coppi fotovoltaici sistema TECHTILE. I coppi tectile sono belli perchè hanno forme tradizionali e classiche. Offrono così un aspetto architettonico gradevole oltre all'ottima funzionalità. Garantiscono ottima tenuta all'acqua, ottima resistenza meccanica, rapida e agevole posa in opera.

Il coppo fotovoltaico tectile può essere installato nei centri storici e disponibile in 3 colori (ROSSO, TESTA DI MORO, SABBIA). Il cablaggio elettrico viene

eseguito durante installazione meccanica per ridurre i tempi di progettazione e installazione dell'impianto. Inoltre grazie al sistema di controllo con centralina ogni coppo mal funzionante viene segnalato e subito isolato. In questo modo si può procedere alla sostitu-



zione della parte fuori uso. Inoltre per garantire la protezione dalle infiltrazioni d'acqua e problemi di umidità i sottocoppi e le connessioni elettriche sono fissati con sistemi ad incasso.

Il sottocoppo è in plastica di tipo ASA, utilizzato per la produzione di lampade stradali, insegne, targhe, parti di biciclette e moto, elettrodomestici. Mentre il vetrino è del tipo PMMA utilizzato per la produzione di lastre trasparenti, fanali auto, lastre per coperture, insegne luminose. Sono disponibili pannelli PREASSEMBLATI di diverse dimensioni con relativo pannello di GRONDA adattabili a qualsiasi edificio.

Garanzie

La ventilazione dei moduli e del tetto, opportunamente progettato e installato da CofraEnergy, sarà nel tempo garantito. Le tegole dispongono di certificazione IEC 61215. Grazie alle prove di resistenza meccanica eseguite si offre la garanzia di tenuta contro grandine e vento maggiore di 5 volte rispetto a quelle di un normale modulo FV. **GARANZIA DIFETTOSITA' TECNICHE:** 10 anni **GARANZIE RENDIMENTO:** 90% 12 anni; 80% 25 anni

Costo e dimensioni

Per un impianto da 3 kWp sono necessari almeno 10 x 5,4 mt di superficie totale ed un budget di circa 27.200 euro.

La cifra indicata comprende tutto il necessario (sottocoppi di canale, mezza tegole di canale, coppi fotovoltaici, elementi e ponti di connessione, cavi cablaggio, centralina TECHTILE, quadro di parallelo precablato con VCC max 900V e diodi di blocco, quadro di sezionamento CC, Inverter SMA SB 3000, quadro CA).

Per ulteriori informazioni CofraEnergy, via Galilei 2 Faenza-Tel. 0546 622134 www.cofraenergy.com

Sabina Orlandi

DALMONTE
Guido e Vittorio

Piante da frutto e viti

DALMONTE GUIDO E VITTORIO
s.s. Società Agricola
Via Casse, 1 - 48013 Brisighella (RA)
Tel. 0546 81037 - Fax 0546 80061
www.dalmontevivai.com
dalmonte@dalmontevivai.com

OTTO ANNI DI:
www.progettoaroma.com

PROGETTO AROMA



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



Di rosso non c'è solo il Cavallino, c'è anche il Toro!

I lettori possono non crederlo, ma la redazione di In Piazza aveva da tempo in cantiere un servizio sulla Scuderia Toro Rosso: quello che è successo a Monza nel weekend di metà settembre, con la pole position e la vittoria di Sebastian Vettel (confermati dal 5° posto di Singapore), non ha fatto altro che accelerare i tempi.

Ma che c'entra il nostro mensile con la Formula 1? Apparentemente nulla. Sulle nostre pagine non c'è cronaca, tanto meno sportiva, ma solo economia cooperativa. Allora perché questo interesse? Perché la Scuderia Toro Rosso è un'importante realtà economica del nostro territorio che dà lavoro a poco meno di

200 persone, senza contare l'indotto. E non inganni la proprietà austriaca dell'azienda: la Toro Rosso è italiana come lo è la stragrande maggioranza di chi vi lavora, dal team manager in giù; anzi più del 50% è romagnolo ed in particolare faentino.

La Toro Rosso, naturalmente, non è una cooperativa, ma quanto a spirito cooperativistico - se per questo si intende lavorare tutti insieme per raggiungere un risultato che vada oltre lo stipendio ed il mantenimento del posto - i suoi lavoratori non hanno nulla da invidiare a quelli che operano in una vera cooperativa.

Una realtà che va dunque salvaguardata, anche in vista di un eventuale nuovo cambio

di proprietà che si spera non porti lontano da Faenza o dalla Romagna la sede operativa della scuderia, che, visti anche i progressi costanti di questi ultimi tempi, ha la necessità di ampliare le proprie strutture per dare spazio ad un organico in continua espansione.

In tutta sincerità i faentini, e i romagnoli in genere, non hanno mai seguito con molta partecipazione le vicende sportive della Minardi prima e della Toro Rosso poi.

La Formula 1 in realtà non è uno sport vero e proprio, ma un grande spettacolo, nel quale lo spettatore è escluso dalla partecipazione diretta e può solo fare il tifo per l'una o l'altra squadra. Ed il tifo - si sa - si indirizza sul più forte. In Italia la Ferrari è così diventata una specie di nazionale dell'automobilismo ed i giornalisti, non tanto nella cronaca dei gran premi, quanto negli speciali televisivi hanno attenzione solo per il Cavallino. È un po' quello che succede anche nel calcio, con le Tv nazionali e locali che portano nelle case dei telespettatori le chiacchiere da bar da parte di ospiti che tifano solo per Milan, Inter e Juve.

Al termine della gara, nel pomeriggio del 14 settembre scorso, il carosello delle auto in città non è stato certo pari al significato del risultato sportivo, e molti di quelli che vi hanno partecipato erano i ragazzi che lavorano nel



Faenza, sede della 'Toro Rosso': il team manager Massimo Rivola e l'addetta stampa Fabiana Valenti sollevano il trofeo vinto a Monza. Sotto: ecco la regina di Monza, la favolosa monoposto nelle mani degli esperti meccanici che la preparano per la notturna di Singapore, dove la Toro Rosso si è confermata competitiva con il 5° posto di Vettel.

team. Speriamo che sull'onda di questo risultato nasca a Faenza almeno un fan club della Toro Rosso. All'estero esistono ancora fan club della Minardi con tanto di sito internet: a Faenza quello che c'era, dopo avere vivacchiato negli ultimi anni, è ora scomparso. L'amministrazione comunale sembra aver dato il buon esempio nel corso del consiglio del 25 settembre, durante il quale i consiglieri hanno indossato tutti il cappellino della Toro Rosso.

«Noi stessi - ci ha detto il team manager Massimo Rivola - siamo sorpresi del distacco che c'è stato fra noi e Faenza in questi ultimi anni.

Sull'onda di questo successo speriamo che la città non si lasci scappare l'opportunità di un avvicinamento alla nostra realtà. Non si dimentichi che il ritorno di immagine è considerevole: nel corso della telecronaca del Gran Premio di Monza il nome di Faenza è risuonato più volte raggiungendo milioni e milioni di spettatori in tutto il mondo. Si tratta di un fatto mediatico di un'importanza notevolissima, specie ora che, attraverso la Toro Rosso e grazie a Red Bull, la città di Faenza può essere associata ad un concetto di eccellenza nelle sue realtà produttive industriali.»

Gilberto Casadio

E' canton de' dialett

La mèza stason

Allora è proprio vero che le mezze stagioni non ci sono più: quest'anno siamo passati dall'estate all'inverno con un salto di 15 gradi in meno, da un giorno all'altro, a metà di settembre. "Ah, una volta sì che c'erano le mezze stagioni!" si lamenta la gente. In realtà in Romagna, almeno come nome, le mezze stagioni non sono mai esistite.

Il nostro mondo contadino divideva praticamente l'anno in due stagioni: quella calda e quella fredda. In dialetto infatti esistono l'*istè* e l'*invèran*, mentre il termine *premaovira* è poco usato e *auton* (o *avton*) non lo è per nulla e si trova solo nei dizionari come traduzione dall'italiano. I passaggi intermedi dal caldo della *bona stason* al freddo della *cattiva stason* venivano indicati con riferimenti a feste particolari. Per cui la primavera era spesso indicata con l'espressione *par Pasqua* 'al tempo della Pasqua' e l'autunno con *pr i Sent* 'al tempo di Ognissanti', prendendo come punto di riferimento due fra le solennità più grandi del calendario liturgico che cadevano nelle 'mezze stagioni'. E questo in armonia con altre designazioni temporali come *par Nadèl*, *par l'ann nòv*, *a Carnuvèl* e soprattutto *par l'arcòlt*, il raccolto del grano che era il punto focale dell'annata agricola.

Bastiano

Scrivete a: casadio@inpiazza.it

Una storia faentina

Fondata nel 1979 da Giancarlo Minardi, la squadra automobilistica Minardi con sede a Faenza ha partecipato al Campionato Mondiale di Formula 1 dal 1985 al 2005, senza mai conseguire vittorie, con due quarti posti come miglior risultato in gara ed un secondo posto nella griglia di partenza al Gran Premio degli USA del 1990 a Phoenix. Alla fine del 2001 la proprietà viene ceduta all'australiano Paul Stoddart senza che il budget disponibile per lo sviluppo della vettura aumenti in maniera soddisfacente. Le cose migliorano dal 2006 quando la scuderia passa alla società Red Bull - che già possiede la Red Bull Racing (ex Jordan) - la quale trasforma il team Minardi nella Scuderia Toro Rosso, una squadra destinata in prevalenza ad accogliere piloti emergenti. In questo 2008 i bravissimi piloti, il motore Ferrari, ma soprattutto il lavoro dei tecnici e delle maestranze stanno portando la Toro Rosso ai livelli della casa madre.

Volete tenere viva la vostra mente?

La Libera Università per Adulti di Faenza ha quello che fa per voi!

Potete scegliere fra decine di corsi di Informatica, Lingue straniere, Storia, Arte, Musica, Cucina, Letteratura, Scienze ecc.

Via Castellani 25 - Faenza Tel. 0546 21.10 - 22432 Fax 0546 656339
www.univadultifaenza.it e-mail: segreteria@univadultifaenza.it



LA COMODITÀ DI MANGIARE BENE.

Un ristorante speciale, dove si può mangiare liberamente secondo i propri desideri. Un posto comodo perché la pizza viene dove coccolati piace: senza asse e lunghe attese. Menù ogni giorno ricco di proposte, sempre sfiziose e sempre a soddisfare anche i palati più esigenti, dove chi si ferma lo fa con passione e con il sorriso.

bontavola
Ristorante - Pizzeria - Bar - Caffè

FAENZA Via Saverio, 2 Tel. 0546 21123 Fax 0546 211233
Via Oribiani, 8 (dopo il bivio per Faenza) Tel. 0546 211233

CASALETTORANONZE Via S. Margherita, 13/15 Tel. 0546 600445 Fax 0546 600445
Via S. Margherita, 13/15 Tel. 0546 600445 Fax 0546 600445

Per informazioni e prenotazioni: 0546 211233
www.bontavola.it

GEMOS
LA RISTORAZIONE CHE PIACE

Eco Verde

PROGETTAZIONE REALIZZAZIONE
MANUTENZIONE DI SPAZI VERDI

Sede legale:
Via Zaccagnini, 3 - FAENZA RA

Sede operativa:
Via Galvani, 34 - FAENZA RA
Tel. 0546.623995 - Fax 0546 625812 - Cell. 335 7066101



L'estate è conclusa. L'anticiclone comincia a cedere. Le prime perturbazioni si fanno strada. Il cielo si tinge di grigio e il vento soffia impetuoso. È ora di salutare la spiaggia e tornare a ripopolare i locali al chiuso. Per tanti ottobre rappresenta il mese della grande riapertura. Altri non si sono mai fermati, garantendo estate e inverno una programmazione continua. Ma basta chiacchiere, è ora di abbozzare un calendario di appuntamenti per le serate di questo mese. Mica vogliamo rinchiuderci in casa a pettinare le bambole!

Faenza

Lunedì 6 l'indie-elettro-pop dei *Mahjongg* per il pubblico del Clandestino di Faenza, uno di quei locali che ha garantito una programmazione musicale continua estate-inverno.

Rimini

Giovedì 9 concerto dello statunitense *Ruby Howl* (dark-folk) al Velvet di Rimini con apertura della serata affidata ai *Jewels For a Caribou*.

Ravenna

Venerdì 10 in Piazza del Popolo a Ravenna i ri-arrangiamenti in chiave ska e rocksteady di vecchi classici, firmati *Giuliano Palma & The Bluebeaters*, a partire dalle 21.

Faenza - Ravenna

Giovedì 16, serata folk rock acoustic - soul al Clan di Faenza con il trio di Toronto *Elliot Brood*.



Elliot Brood

La stessa sera, presso il Pala De André di Ravenna, in scena lo spettacolo *High School Musical*, prodotto dalla Compagnia della Rancia, per la regia di Saverio Marconi, con la storia, le canzoni e le scene del famosissimo Disney Channel Original Movie. Il

musical è la completa trasposizione teatrale del film che negli Stati Uniti sta sbancando i botteghini, con tutte le canzoni originali del film cantate dal vivo in italiano, più due brani composti appositamente per la versione teatrale. Doppio spettacolo, il primo in programma a partire dalle 16.30, poi in prima serata alle 20.30.

Madonna dell'Albero - Rimini

Venerdì 17 si torna al Bronson di Madonna dell'Albero, dopo un'estate di innumerevoli concerti al bagno Hana Bi di Marina di Ravenna (stessa gestione), con *Paul Collins Beat*, uno dei pionieri del power-pop a stelle e strisce, sui palchi internazionali già a partire dalla seconda metà degli anni '70. La stessa sera al Velvet di Rimini live di *Daedelus*, musicista sperimentale californiano, che unisce l'elettronica a più tradizionali sonorità popolari.



Massa Lombarda

Sabato 18 presso la Sala del Carmine di Massa Lombarda, a partire dalle 21, la voce sinuosa e passionale di *Susanna Parigi*, cantautrice e polistrumentista fiorentina, già collaboratrice di Baglioni e Cocciantè

Bologna

Domenica 19, concerto dei *Bachi da Pietra* al Locomotiv club di Bologna, progetto nato nel 2004 dalla collaborazione tra Bruno Dorella (Ronin, OvO, ex Wolfgang) e Giovanni Succi (ex Madrigali Magri), con blues 'che sa di legno e ferro'.

Nonantola - Rimini

Giovedì 23 al Vox di Nonantola, in provincia di Modena, il produttore e musicista inglese *Adrian Thaws alias Tricky* -

pioniere insieme ai Massive Attack del genere Trip Hop - presenterà il suo nuovo album "Knowle West Boy", uscito in Italia lo scorso mese di luglio, dopo cinque anni di silenzio. Sempre giovedì 23 al Velvet di Rimini andrà in scena il live del duo tedesco *Bobby & Blumm* (acoustic pop), che presenteranno il loro album di debutto *Everybody loves...*

Pinarella

Sabato 25 al Rock Planet di Pinarella l'hardcore furioso dei romani *To Kill*.

Madonna dell'Albero - Ravenna

Lunedì 27, da San Francisco, i *No Age* al Bronson di Madonna dell'Albero con le tracce del loro ultimo album *Nouns* e il loro originale e apprezzato indie-punk rock.



Yellow Jackets

Stessa sera, al Teatro Alighieri di Ravenna ci saranno i *The Yellowjackets*, gruppo jazz nato nel 1981, formato da Robben Ford (chitarra, in seguito sostituito da Marc Russo), Russell Ferrante (tastiere), Jimmy Haslip (basso) e William Kennedy (batteria). Con quattordici album alle spalle, oltre un milione di copie vendute, centinaia di concerti in tutto il mondo, gli Yellowjackets sono considerati la più longeva e creativa fusion band della storia.

Rimini

E per concludere un doppio appuntamento per l'ultima sera del mese, quella di **venerdì 31** (notte di Halloween) con i *Don Caballero* (rock band strumentale di Pittsburgh) al Bronson e Bugo (+ Swim) al Velvet di Rimini.



Il Racconto del Mese

A cura di Mauro Gurioli - www.tempoallibro.it

Quattro strane storie di Filippo Zoli

(...) 2. *Le uova inquinate da pensieri contraddittori*
Era un freddo giorno di novembre, la bicicletta cigolava dal freddo e i passanti erano rintanati nei loro cappucci. Oltrepastata la solita stradina al fine di arrivare al Liceo, di fronte alla Chiesa dei Servi, dove si narra che diverse oche, durante un periodo di smottamento del terreno, facessero il bagno, incontrai due particolari personaggi. Un signorotto investito da

pensieri fuggiaschi e una signora riccamente adornata di collane, in pasta vitrea fenicia. Certo un estimatore del XVI secolo vorrebbe una descrizione più approfondita sugli abiti dei due strani personaggi: l'uomo portava ai piedi un paio di scarponi, indossava una giacca nera impellicciata di piume d'oca e portava una specie di bombetta dell'Ottocento. In più, accanto al suo sgabellino sul quale sedeva, aveva una specie di sporta nascosta da diversi strati di carta.

La signora, invece, era una di quelle anziane estimatrici del mercato, che scorreva allegramente con lo strano soggetto. Parlavano ad alta voce tanto da sentire lettera su lettera dei loro discorsi. Stavano, infatti, barattando tre uova di gallina che lo strano signore tirò fuori da quella sporta magicamente adornata da luce. Decisi di andare oltre, senza inizialmente pensare a quella strana visione. Finite le lezioni però, accertandomi che nessuno mi seguisse, andai a parlare nuovamente con quello

strano signore adagiato sul retro della Chiesa dei Servi. Non fu molto facile discorrere con quel tipo, ma al fin dei fini riuscii a ricavare importantissime parole, partite da quello spirito fuggiasco. Infatti, la storia era molto complicata, quelle uova - spiegò il signore - non erano uova qualunque, ma uova riempite - diceva codesto - con frasi teologiche. Gli domandai subito se nella sua vita avesse svolto la professione di sacerdote e così cominciò la tormentata storia dell'ex prete scampato ad uno scandalo, per avere rubato diversi pensieri da un libro di un teologo famosissimo senza rispettare i diritti d'autore. Così aveva cominciato la

sua interminabile tortura, al fine di vendere e di liberarsi di tutti quei pensieri che aveva trascritto indisturbato. Ma quale simbologia avevano i pensieri intrappolati nelle uova? Una simbologia l'avevano ed era molto particolare. Infatti, il prete aveva la canonica affacciata proprio sulla parte in cui le oche, per un certo periodo, ristagnavano e così cominciò a studiare uova e oche, unendo ideologie diverse. Così facendo riuscì a mescolare ideologie diverse. La tormentata storia finì con la raccomandazione di non copiare versi da altri importanti scrittori, ma fare tutto di testa propria. ***
Il racconto *Quattro strane*

storie, da cui è tratto questo brano, è pubblicato nella *Giovane Antologia Faentina*, disponibile in libreria. Per informazioni: 347 2567067, info@tempoallibro.it.

Filippo Zoli è nato nel 1991 a Faenza, dove vive. Studia al Liceo Torricelli di Faenza, indirizzo socio psico pedagogico. Suona l'oboe al Conservatorio di Ravenna e la chitarra classica alla Scuola di Musica Sarti di Faenza. Ha ottenuto vari riconoscimenti in campo musicale, poetico e cinematografico. Attualmente sta girando il film *Vite allo stop* (www.le mille bolle blu), tratto dal primo romanzo di Mauro Gurioli.



Parti? in aeroporto ti portiamo noi!

Tramite autobus, monovolume, minibus potrai raggiungere qualsiasi aeroporto. Oltre a risparmiare sulla sosta della tua auto in aeroporto, potrai approfittare delle nostre tariffe speciali!

BOLOGNA

MILANO MALPENSA

RIMINI

ROMA FIUMICINO

VERONA

VENEZIA

Informati oggi stesso! Tel. 0546 686630 - giringiro@giringiro.info - www.giringiro.info

SOLO NEI

SUPERMERCATI

**SOCIO
COFRA**

Tanti
vantaggi esclusivi
per i Soci

SOLO PER I SOCI

COFRA



2 bottiglie Cagnina di Romagna

doc cl 75
"Casa Vinicola S'Andrea Bertinoro"

+
1 Confezione Ciambella
romagnola
gr. 400 Circa

€ 5,98

*L'offerta valida solo con la base di prodotti standard

2 bottiglie Cagnina
€ 1,18

Ciambella
€ 1,79/kg

€ 35,99 € 27,99

Macchina da pasta
Atlas



Offerte Chicco

dal 10 al 18 ottobre
2008

**CONAD
SUPERSTORE**

PUNTI VENDITA

FAENZA "LE CIGOGNE"
RAVENNA ZONA SASSETTE

**SUPERMERCATI
CONAD**

PUNTI VENDITA

FAENZA UND
BRISIGHELLA
RIOLO TERME

**Morghetto
CONAD**

PUNTI VENDITA

MODIGLIANA
CAROLA VALSENO
COTIGNOLA
GODO DI RUSSI
LIGO

Farsi Socio è facile!
Chiedi informazioni
nei Supermercati Cofra

www.gruppoconfra.it

888.89.22.11

**GRUPPO
COFRA**

www.volkswagen.it

Volkswagen Bank finanzia la tua Golf TDI. Chiedi la tua Carta di Credito Volkswagen

TDI



Una parte ve la regaliamo noi.
Oggi su Golf il TDI vi costa meno.



Das Auto.

G. GHETTI

E-mail: info@g-ghetti.it - www.g-ghetti.it

FAENZA

Via C. Ponente, 22 - Tel. 0546 627911

RAVENNA

Via Faentina, 179/B - Tel. 0544 508711

MONTALETTO DI CERVIA

Via Dell'Industria, 1 - Tel. 0544 962711